

EDUARDO CRISTIANO ALTHAUS

CULTURA ALIMENTAR

Cartografias rurais em tempos de aceleração

Dissertação apresentada no Programa de Pós-Graduação em Educação da Faculdade de Educação da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (PPGEDU-UFRGS), na linha de pesquisa Estudos Culturais em Educação, como requisito parcial para a obtenção do título de Mestre em Educação.

Orientador:

Luís Henrique Sacchi dos Santos

Porto Alegre,

2018

AGRADECIMENTOS

À Neusa, Ione, Sônia, Marilene e Marina, pelo acolhimento, pelas cuias de chimarrão, pelos sons, cheiros e sabores de suas cozinhas, pelas prosas e pelo compartilhamento de memórias sem as quais essa dissertação não seria possível.

Ao meu amigo Guilherme Gil, cocartógrafo nesta pesquisa, pelo compartilhamento de um olhar sensível e permeável ao outro, pela paciência nos momentos em que afetos discordantes nos habitaram e pelos quilômetros de viagem ao som de James Blake.

Ao meu amigo-irmão Natan Arend pela presença, pela escuta e pelas infinitas discussões teóricas e existenciais, pelos silêncios e também pelos momentos de suspensão enquanto dançamos Beyoncé na casa Nunca Pensei.

À minha amiga Gabriela Féres Rabaldo por estar ao meu lado, no sentido literal do que isso exprime, ao longo dos meses da escrita dessa dissertação de seu TCC. Também agradeço pelos cafés deliciosos, preparados na prensa francesa, nos intervalos dos estudos na biblioteca da PUC/RS.

À Ludimila Jung por trazer cuidado, alegria e novos sonhos à convivência diária.

À André Kist, Júlia Fraguas e Guilherme Maltez pela leitura sensível e atenta da minha escrita.

À minha mãe, pela compreensão nesse percurso de dedicação à pesquisa e, também, por me ensinar a pegar gosto pelas panelas.

Aos meus colegas de orientação, Ana, Dandara e Leonardo, pela construção de um espaço onde a diversidade pode ser escutada e produz em nós transformação.

À Marina, Renata, Nathi, Nati e Vini pela amizade e inclusão no grupo do PROPUR.

À Maria Lúcia Wortmann, Iara Bonin, Ágata Morena de Brito e Nelson Eduardo Estamado Rivero por aceitarem prontamente o convite à leitura dessa cartografia e pelas contribuições lançadas no texto.

Ao PROUNI, programa que me permitiu o acesso ao ensino superior.

Ao Programa de Pós-Graduação em Educação.

À Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

À CAPES pelo financiamento de meus estudos.

Em especial a Luís Henrique, por ter me orientado de maneira tão acolhedora, me ensinando a pensar de outras formas, por estar acompanhando de perto minha recente inserção no campo da pesquisa, pela presença assídua no momento da escrita, pelo apoio no meu processo de transformação, pela sabedoria, pelas dezenas de livros emprestados, por acompanhar um colono em processo de urbanização. Agradeço especialmente pelo tempo, pelo longo tempo destinado a me escutar. Essa dissertação não seria possível sem ti.

A todas e todos que me ajudaram, de perto ou de longe, muito obrigado!

Tocando em Frente

Composição de Almir Sater e Renato Teixeira

Ando devagar por que já tive pressa
E levo esse sorriso porque já chorei demais
Hoje me sinto mais forte, mais feliz, quem sabe
Só levo a certeza de que muito pouco sei
Ou nada sei.

Conhecer as manhas e as manhãs
O sabor das massas e das maçãs
É preciso amor pra poder pulsar
É preciso paz pra poder sorrir
É preciso a chuva para florir
Penso que cumprir a vida seja simplesmente
Compreender a marcha e ir tocando em frente
Como um velho boiadeiro levando a boiada
Eu vou tocando os dias pela longa estrada, eu vou
Estrada eu sou
Todo mundo ama um dia
Todo mundo chora
Um dia a gente chega
E no outro vai embora
Cada um de nós compõe a sua história
Cada ser em si carrega o dom de ser capaz
E ser feliz.

RESUMO

Fundamentada na afirmativa de Máximo Montanari, de comida como cultura, esta dissertação pretende acompanhar através de uma cartografia rural, as transformações das paisagens culturais alimentares na cidade de Tio Hugo/RS e seu entorno. O trabalho é apresentado em dois tempos, o primeiro deles sob a metáfora de um *mise-en-place*, onde são pré-preparados os conceitos fundantes da pesquisa, bem como as estratégias utilizadas em seu modo de preparo. O segundo tempo é composto pela incursão no território pesquisado, pelas narrativas de mulheres colonas e suas famílias e, também, pela apresentação das análises empreendidas pelo cartógrafo, dentro do que se circunscreve como campo dos Estudos Culturais em Educação. A ênfase desse estudo está direcionada para algumas transformações culturais das técnicas utilizadas nas preparações de alimentos, em seus modos de preparo, nas escolhas dos ingredientes, do tempo destinado ao fazer culinário, dos saberes transmitidos, dos processos de urbanização e industrialização do meio rural. O eixo do trabalho são os deslocamentos espaço-temporais e as vicissitudes da cultura. O desfecho da pesquisa busca problematizar, a partir desses eixos, como vem se produzindo uma percepção acelerada do tempo, correlacionada a alguns aspectos como o uso de tecnologias, ao fenômeno da globalização, das relações entre produção-consumo, do terreno que emerge como gastronomia, da memória e da invenção das tradições.

Palavras-chave: Cultura alimentar; Estudos culturais em educação; Tempo-espaço; Cartografia rural;

ABSTRACT

Based on Massimo Montanari's view of food as culture this thesis aims to follow through a rural cartography the changes of food cultural landscapes in the city of Tio Hugo/RS and its surroundings. This dissertation is presented in two stages, the first of them shows it through a *mise-en-place* metaphor in which the basic concepts for this research are pre-prepared in addition to the strategies used for such process. The second moment is comprised by the incursion in the studied territory through the narrative of women settlers and their families as well as composed by showing the analysis made by the cartographer in what is circumscribed in the field of Cultural Studies in Education. The focus of this paper is directed to some cultural transformations in the techniques used in the food preparation, in the selection of ingredients, in the time spent in the act of cooking, in knowledges passed on, in the urbanisation and industrialisation process in the rural area. This essay core is the space-time journeys and the cultural vicissitudes. The goal of this work is to problematize through these grounds how a fast-forward perception of time has been created, correlated to some aspects of use of technologies, to the globalisation phenomena, to the relations between production and consumption, to the territory that emerges as gastronomy, to the memory and the creation of traditions.

Palavras-chave abstract: Eating culture, Cultural studies in education, Time-space, Rural cartography.

Sumário

CONSIDERAÇÕES SOBRE O PROCESSO DA ESCRITA	9
MISE-EN-PLACE	14
INTRODUÇÃO	14
FUSION CUISINE	20
INGREDIENTES/CONCEITOS	23
CENTRALIDADE DA CULTURA E TECNOLOGIA	23
CULTURA DAS MASSAS	24
CULTURA E SUBJETIVAÇÃO	28
ALIMENTAÇÃO	30
COMIDA COMO CULTURA	31
GASTRONOMIA	32
TEMPO	37
TIO HUGO, QUERIDO TIO HUGO	40
LOCALIZAÇÃO	41
GASTRONOMIA	41
O ENTORNO	42
IMIGRAÇÃO ALEMÃ	43
TIO HUGO	43
URBANIZAÇÃO	44
RETORNAR	44
MODO DE PREPARO	46
CARTOGRAFIA	47
COZINHEIRO CARTÓGRAFO	48
CARTÓGRAFO PSICÓLOGO	49
CARTÓGRAFO PSICOZINHEIRO	49
CONSTRUÇÃO/CRIAÇÃO DE UM DISPOSITIVO/TERRENO/TERRITÓRIO	49
ENTRE-VISTAS NA COZINHA	50
ROTEIRO DA PROSA	52
ESCOLHAS DAS/OS PARTICIPANTES	53
COMER/COMPARTILHAR	53
APRESENTAÇÃO DOS PRATOS	54
QUESTÕES ÉTICAS DA PESQUISA	55
CONSOMMÉ	57
PETIT FOUR 1	61
PETIT FOUR 2	61
PROSA COM TIA NEUSA	63

EISCHMIER	66
BOLINHO DE FARINHA DE MILHO	66
KESCHMIER	67
MELADO	72
WURST	72
NATUREZA E CULTURA: EXPERIÊNCIA, SENTIDO E PRAZER	84
PETIT FOUR 3	89
PROSA COM IONE	90
ÊXODO / DESERTO / SOLIDÃO	90
ÊXODO RURAL E AS TRANSFORMAÇÕES NO CAMPO	93
RECEITA DE QUEIJO COLONIAL	101
O QUEIJO COMO PRODUÇÃO CULTURAL	103
SOLIDÃO	114
PETIT FOUR 4	118
PETIT FOUR 5	118
PROSA COM SÔNIA	120
CUCA DE KESCHMIER	120
PUFF MILICH	124
MEDIR, PESAR, CALCULAR - ESTIMAR, AFERIR, SENTIR	124
ENQUANTO A CUCA CRESCE	127
PROSEANDO COM NELSON	129
UMA QUESTÃO TRANSGERACIONAL	134
PETIT FOUR 5	136
PROSA COM MARILENE	138
TRDIÇÃO E GLOBALIZAÇÃO	142
TECNOLOGIAS E MEIOS DE COMUNICAÇÃO	145
TEMPO E ESPAÇO	148
PROSA COM MARINA	152
TEMPO	153
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	170

CONSIDERAÇÕES SOBRE O PROCESSO DA ESCRITA

Escrever não é um exercício simples. Aprendi a escrever bem cedo, com cinco anos. Para aprender a escrever precisei abandonar minha língua materna, o alemão. Assim, meu processo de alfabetização foi caracterizado pelo apagamento da língua de meus ascendentes. Segundo orientação da escola, se meus pais não falassem comigo em português eu não aprenderia corretamente. Como a escola era caracterizada como lugar de produção de verdades, tal prescrição foi seguida à risca e minha inserção nela foi marcada por aprender a desaprender.

Contudo, apesar dessa marca pesada, tenho em minha memória uma imagem inesquecível do aprender a escrever. Fosse na hora do recreio ou para cumprir a função de fazer as cópias no mimeógrafo, tinha grande prazer em ficar observando a diretora da escola, a professora Vera, datilografando em sua máquina de escrever, acendendo um cigarro atrás do outro. O som das teclas, que se propagava em grande intensidade pelos corredores, anunciava as letras, os espaços e as mudanças de linha. Associado a eles, o cheiro da fumaça do cigarro que produzia em mim um grande apaixonamento. Sonhava com o dia em que pudesse ascender àquele lugar e possuir tamanha destreza com as teclas.

Minha escrita nunca mais foi a mesma. Com o passar do tempo, e pelo modo como as instituições foram me subjetivando, minha forma de escrita foi se transformando concomitantemente. Quando ingressei no curso normal – magistério – a escrita passou a ter função de ensino-aprendizagem, pois ocupava lugar especial no planejamento dos planos de aula e nos extensos e cansativos relatórios de observação, colocando-se como lugar do processo avaliativo do aprender a ensinar. A escrita foi, assim, ganhando forma/formato. Era preciso ter uma escrita didática, uma vez que naquele momento a escrita tinha função de aprender a ensinar a aprender.

Foi também naquele momento que aprendemos, meus colegas e eu, nas aulas de português do professor Manfredo (dotado de grandes e assombrosas sobranceiras e, cuja chegada era anunciada pelo pavoroso cheiro de Marlboro vermelho, o qual sempre sonhei fumar), a fazer uma redação com uma estrutura impecável. Ela devia ser dividida em cinco partes: introdução, argumentos 1, 2 e 3 e conclusão. Foi com essa estrutura

que o ensino rigoroso do professor Manfredo garantiu-me nota máxima na redação do ENEM e passagem para graduação.

Com 17 anos, ainda naquela fase que se convencionou chamar de adolescência, tive, então, meu primeiro contato com a escrita acadêmica. A entrada no curso de Psicologia deslocou minha escrita de duas formas, primeiro do papel para computador, que muda consideravelmente a experiência do escrever. Há que se reconhecer que o tempo de escrita é completamente diferente, sem falar nas possibilidades de apagamento do registro. No papel sobrevivem as rasuras dos erros e as marcas de um processo criativo, já a escrita computadorizada, em princípio, é limpa, sempre nova, sem passado.

A seguir, a outra mudança foi a passagem do lugar de ensino-aprendizagem para uma posição analítica, de análise do sujeito, dos sintomas sociais e institucionais. Essa escrita completamente enquadrada, agora pelas regras da ABNT e seus referenciais, ganhou forma/formato/formatação. Hoje percebo que a escrita se moveu para um lugar de afirmação de um saber disciplinar sobre o sujeito, não somente daqueles – aqui, tanto no sentido analítico da pesquisa quanto no sentido analítico dos princípios/teorias da psicologia- postos em análise, mas sobre os sujeitos que escrevem sobre os sujeitos. A partir disso, posso dizer que meu trabalho de conclusão do curso de psicologia fora formatado e devidamente referenciando todos os saberes que permeavam a escrita, dentro de regras supostamente postas com clareza. Aprovado com distinção, conferiram-me o grau de psicólogo.

Na sequência, ao longo da formação em psicanálise, minha escrita constituía-se a partir da presença de um vocabulário próprio, de composição de uma linguagem encadeada pela teoria lacaniana. A tão emblemática frase de Lacan (1981, p.135), “o Inconsciente é estruturado como uma linguagem”, foi tomada ao pé da letra, em seu sentido simbólico de produção de sentidos. A escrita, intensamente presente na formação psicanalítica, estava a serviço da produção de um conhecimento que servia e comunicava a seus pares.

No entanto, não é somente à luz das instituições de ensino que minha escrita se perfez, ela também se regulamentou sob o estatuto de algumas instituições de

regulação social, como o poder judiciário, que, não por coincidência, carrega poder em seu próprio nome, afirmando o lugar que ocupa e do que se ocupa. Ao longo de cinco anos de coordenação no Programa de Proteção a Crianças e Adolescentes Ameaçados de Morte no estado do Rio Grande do Sul. Foi nesse período que aprendi a escrita burocratizada.

Aprendi como usar os pronomes de tratamentos mais adequados a cada posição de poder e, por meio destes, alcançar –sempre que possível– as demandas que pleiteava. As centenas de ofícios redigidos deram contornos a uma escrita assertiva, firme e objetiva. Assim como na psicanálise, criava-se aí um novo vocabulário próprio, que sustentava a manutenção das posições de saber/poder de quem escrevia e de quem lia.

Ao longo do primeiro ano do mestrado (2016), passei a me questionar de maneira mais acentuada sobre o processo de escrita, especialmente pelas discussões apresentadas na disciplina intitulada *Da morte do Sujeito a invenção de si: Foucault e a problemática da escrita*¹. A partir disso, pensei muito sobre dois pontos em tensão: como se compõe uma escrita que produz pensamento e aprendizagem e, ao mesmo tempo, que problematize as questões da produção de verdade na escrita.

A escrita de si produz o pensar e, por conseguinte, um processo de transformação. Esse trabalho de transformação é o que conduz o sujeito a um outro lugar, desconhecido previamente, mas que é próprio de si. Sabemos: não é o mesmo lugar, não é o mesmo sujeito. Contudo, como se constitui um processo de escrita de si? Como se constitui o trabalho do pensamento?

Apesar de Foucault ser notadamente reconhecido por seu trabalho de análise das produções da verdade nas relações de poder, parte considerável de sua obra vem sendo estudada mais recentemente e traz novas contribuições sobre à questão da escrita². Foucault passou a estabelecer novas relações com a verdade através do

¹ Ministrada pela professora Fabiana de Amorim Marcello, realizada no segundo semestre de 2016.

² Alguns dos autores que vem discutindo esse tema a partir do pensamento foucaultiano são: Jorge Larrosa (2002), Jorge Ramos do Ó (2014) e Francisco Ortega (2008). Eles destinam especial atenção à relação entre escrita e literatura em Foucault, escrita de si, diferenças entre conhecimento, saber e verdade e produção do sujeito.

pensamento/conhecimento do próprio sujeito sobre si mesmo e buscou nos gregos os alicerces para sustentar sua posição teórica. Para Foucault

a escrita constitui uma etapa essencial no processo para o qual tende toda a askêsis: ou seja, a elaboração dos discursos recebidos e reconhecidos como verdadeiros em princípios racionais de ação. Como elemento de treinamento de si, a escrita tem, para utilizar uma expressão que se encontra em Plutarco, uma função etopoiética: ela é operadora da transformação da verdade em êthos (FOUCAULT, 1983, P.147).

Ao retomar os gregos, Foucault faz alusão ao procedimento de escrita das cartas de Sêneca. A carta é também uma forma de escrita de si, quando das narrativas de si sob o olhar do outro. Nesse sentido, narrar os acontecimentos não refletem apenas uma atividade realizada, mas a “qualidade de um modo de ser” (FOUCAULT, 1983, P.159).

Posto isso, me pergunto: Qual é o meu modo de ser a partir da escrita? Como pensar nesses processos narrados anteriormente? Percebo que minha escrita, a partir de processos de produção de verdades, instituiu-se como uma escrita dura, academicista e objetiva. Questiono-me também neste momento acerca do que essa escrita produz no âmbito da pesquisa e quais narrativas produzirei.

Destaco aqui, com tristeza, que deixei de lado, ao longo de minhas formações/formatações, a literatura. A escrita literária foi deixada de lado para me dedicar à escrita teórica e acadêmica. E, agora, nesse processo de escrita, deparo-me com uma grande contradição que se apresenta pelo paradoxo teoria x criação, sob a perspectiva da aprendizagem e da pesquisa. Nesse sentido, busco, então, enfrentar um desafio de escrita. Pretendo, na medida do possível, construir um método que me permita ser criativo. Em outras palavras, tomo, aqui, a escrita como um exercício de pesquisa e criação.

Sinto medo, angústia e aflição. Seriam esses sinais de transformação?

Assim como as atividades de ler e aprender, quando em excesso, são prejudiciais ao pensamento próprio, as de escrever e ensinar em demasia também desacostumam os homens de clareza e profundidade do saber e da compreensão, uma vez que não lhes sobra tempo para obtê-los. Com isso, quando expõe alguma ideia, a pessoa precisa preencher com palavras e frases as lacunas de clareza de seu

conhecimento. É isso, e não a aridez do assunto, que torna a maioria dos livros tão incrivelmente entediantes. Pois, como podemos supor, um bom cozinheiro pode dar gosto a uma velha sola de sapato; da mesma maneira, um bom escritor pode tornar interessante mesmo o assunto mais árido (SCHOPENHAUER, 2005, p.21).

Se no início de minha trajetória profissional me via aprendendo a ensinar, agora, no mestrado, me vejo aprendendo que pesquisar é, de certo modo, desaprender a ensinar. Aprendi a ler e escrever com 5 anos, mas, agora, eis que me deparo com a necessidade de reaprender a ler e escrever.

MISE-EN-PLACE

Introdução

INGREDIENTES:

1 lata de sardinias

½ chorizo

1 cebolla

orégano

1 lata de chiles serranos

10 teleras

Manera de hacerse:

La cebolla tiene que estar finamente picada. Les sugiero ponerse un pequeno trozo de cebolla en la mollera con el fin de evitar el molesto lagrimeo que se produce cuando uno la está cortando. Lo malo de llorar cuando uno pica cebolla no es el simple hecho de llorar, sino que a veces uno empieza, como quien dice, se pica, y ya no puede parar. No sé si a ustedes les ha pasado pero a mí la mera verdad sí. Infinidad de veces. Mamá decía que era porque yo soy igual de sensible a la cebolla que Tita, mi tía abuela (Como água para chocolate – Laura Esquivel, 1989).

Segundo a Larousse Gastronomique (2009), o *Mise-en-place* é o “conjunto de operações que precedem à preparação propriamente dita de cada serviço de restauração³. Na cozinha profissional o *Mise-en-place* é um procedimento obrigatório que facilita e organiza todas as operações necessárias para a elaboração de qualquer preparação”.

Lavar, cortar, picar, pesar, escaldar, descascar... Cada preparação exigirá do cozinheiro um tipo diferente de pré-preparo. Para muitos chefs essa é a parte mais importante de uma preparação. Como diz o chef Anthony Bordain⁴, “*Mise-en-place* é a religião de todos os bons cozinheiros... Como cozinheiro, o seu local de trabalho e o seu estado de prontidão, é uma extensão do seu sistema nervoso” (BORDAIN, 2000, p. 29).

Este modo de organização diz muito sobre o tipo de cozinha em questão. Se pensarmos na *pâtisserie* francesa, por exemplo, teremos um *mise-en-place* notadamente preciso. Não há margem para modificação. E isso diz muito sobre os franceses e também sobre a herança da gastronomia ocidental. Contudo, se por

³ Restauração é o termo da gastronomia referente a toda preparação do ambiente e serviços relativos a um evento gastronômico.

⁴ Anthony Bourdain é chef e apresentador do programa “Anthony Bourdain: Sem reservas”, no qual viaja pelo mundo apresentando pratos da gastronomia local.

um lado existem os *mise-en-places* rigorosos, também existem aqueles que subvertem essa forma de fazer, demonstrando outros tipos de saber sobre o fazer culinário.

Dou uma espiada no caderno de receitas herdado de minha avó e me deparo com a seguinte preparação:

Cavaquinho⁵:

3 ovos

1 colherinha de royal

1 xícara de açúcar

2 colheres de nata

1 pitada de sal

Leite e farinha a vontade.

(Rosina Teresinha, em algum tempo que não se sabe precisar).

Ao longo de suas anotações, que revelam um português de quem não estudou – apesar de ter sido alfabetizada –, suas principais medidas utilizadas são *punhado*, *pitada* ou, ainda, “*um tanto de açúcar até que esteja doce o suficiente*”. Poderíamos pensar que se revela aqui um *mise-en-place* pouco preciso, que traria grandes dificuldades na hora da execução. Ledo engano, pois a precisão é outra! Não que a precisão não exista, visto que leva em consideração dois pontos que (para mim) são fundamentais: o lugar de quem cozinha e o ambiente em que se prepara a receita.

Há, pode-se dizer, uma sensibilidade na percepção do ponto do cavaquinho, especialmente se o dia “estiver para chuva”. É só no contato das mãos com a massa que a quantidade de farinha será definida, e não o contrário. Se os franceses propuseram um *mise-en-place* para o qual não há margens para modificação do cálculo das quantidades é porque decidiram controlar o ambiente e suas variáveis.

Há, ainda, um terceiro modo de pré-preparo que gostaria de assinalar, o qual, produzindo em larga escala, preconiza também um processo de homogeneização dos preparos e dos ingredientes: o da indústria. Com isso não quero enfatizar que haja modos certos nem errados, mas que há modos diferentes de fazer e, portanto, resultados diferentes também. No primeiro e no terceiro caso possivelmente busca-se a perfeição ou a padronização; no segundo caso, encontramos a singularidade de uma

⁵ Cavaquinho é uma preparação popularmente conhecida como cueca virada, por remeter a essa imagem.

experiência que possivelmente nunca é a mesma. Seja qual for o modo de preparo, o que quero destacar é que todos eles revelam algo sobre o conhecimento nele implicado.

A tradução mais literal de *Mise-en-place* para o português seria *dispor à mesa*. “Essa expressão em francês significa literalmente ‘colocado no lugar’ (Bisogno, 2017, p. 37). Guardadas as devidas diferenças, é isso que essa escrita se propõe a fazer: dispor os ingredientes dessa preparação, não necessariamente sabendo se todos serão utilizados, nem suas medidas precisas, mas escolhendo aquilo que será de fundamental importância e que não poderá faltar, colocando-os dispostos para que, em certa medida, permitam diferentes misturas. Nesse sentido, o *Mise-en-place* está organizado de forma a oportunizar mudanças posteriores, sem que com isso a execução da preparação seja prejudicada.

Ao iniciar o processo de elaboração de uma receita, a primeira coisa que me vem à cabeça é “para quem irei cozinhar, para quem se destina a refeição?” As pessoas têm os mais variados gostos, preferências e restrições, tornando esse processo cada vez mais desafiador, especialmente quando se produz para um coletivo. Parece-me que assim também atuam os restaurantes e estabelecimentos comerciais quando, através do que chamam de público-alvo, constroem seus cardápios. Muitos são os lugares de comercialização dos alimentos que seguem as tendências, que buscam as brechas do mercado e produzem com o ímpeto de gerar lucros.

Nesta direção, um fenômeno relativamente recente, junto aos diferentes aparatos construídos em torno do alimento, é aquele que chamamos de supermercadização. Esse fenômeno ganha força após a Segunda Guerra, recolocando o alimento dentro do mercado a partir de uma suposta demanda dos consumidores, fazendo-se necessário produzi-los em larga escala, bem como expandindo a criação de locais de armazenamento e distribuição (LAWRENCE; DIXON. 2015, p.214).

Será possível pensarmos que a pesquisa também pode funcionar assim? Seguindo a lógica do consumo, tornando a produção acadêmica uma mercadoria, buscando preencher as lacunas do conhecimento sobre o desenvolvimento do capital, não necessariamente levando em consideração os desdobramentos da pesquisa sob os sujeitos nela implicados? Alfredo Veiga-neto (2017, p.288), ao tratar da ética na

pesquisa em educação, refere que

a produtividade acadêmica praticamente se reduziu à contagem de artigos publicados. Mas sendo de natureza meramente quantitativa, tal contagem por si só nada diz sobre a qualidade do que está sendo contado. Conseqüentemente, ela diz menos sobre a, digamos, 'qualidade acadêmica' do pesquisador.

A crítica do professor Veiga-Neto me põe a pensar sobre essa possível relação entre a academia e o supermercado (templo do consumo contemporâneo). Ele serve para oferecer produtos de todos os tipos a seus consumidores, mas quem sai ganhando mesmo nessa história são aqueles que produzem mais, que estão atentos aos nichos do mercado, que produzem em larga escala, sem – necessariamente ter, por exemplo – preocupações com a saúde do consumidor. Que alimentos encontramos nas prateleiras? De que tipos de ingredientes são produzidos os alimentos que consumimos?

Busco, aqui, fazer um processo inverso a essa produção. Trata-se de um processo relativamente arriscado, mas que visa levar em consideração os atores que dela fazem parte, incluindo-me igualmente nessa relação. Assim, retomando a questão sobre para quem se destina o alimento produzido, pretendo que esta pesquisa tenha alguma relevância (social, histórica, política, ético-estética) para seus diferentes participantes: quem lê em primeira mão, quem participa com suas histórias, com as suas práticas, com as suas palavras – as/os quais serão mais bem apresentados adiante no texto.

Há, portanto, o desejo e o compromisso de produzir algo que seja apreciado pelo requinte mais aguçado do paladar dos mestres e da comunidade científica, mas também por aqueles cujo apetite poderá vir a se transformar pelos desdobramentos dessas produções. Isso, entretanto, exige que eu assumo algumas posições.

Tal como já anunciei, parece-me fundamental reiterar de que lugar eu falo/escuto nessa pesquisa. Venho construindo meus saberes a partir de diversas formações: (em ordem cronológica) psicologia, psicanálise, gastronomia, filosofia e educação. Esses foram os vínculos acadêmicos/institucionais que estabeleci, mas convém lembrar que o saber não se constrói apenas em espaços acadêmicos e

institucionalizados. Ele se faz igualmente por meio de vivências, de práticas, de experiências aprendidas cotidianamente.

Este é o caso, por exemplo, dos movimentos de Direitos Humanos, em especial de crianças e adolescentes e aqueles voltados às populações LGBT, nos quais pude, igualmente, buscar uma formação plural, diversa e múltipla. São estes distintos movimentos, no encontro com a Educação, a partir de um viés interdisciplinar, inserido no campo dos Estudos Culturais, que busco a ancoragem dessa escrita.

O entendimento sobre o que é Educação possui variantes intermináveis, cuja discussão não cabe aqui e tampouco eu teria condições de sustentar. Para mim, a Educação se situa a partir do que Jorge Larrosa (2002) propõe como o par *experiência/sentido*. Para ele, “a experiência é o que nos passa, o que nos acontece, o que nos toca. Não o que se passa, não o que acontece, ou o que toca”.

Larrosa também aponta algumas questões que, de alguma forma, impediriam a possibilidade de vivenciarmos as experiências, como o excesso de informações correntes em nossa sociedade e nos inúmeros veículos que nos circundam, bem como a necessidade de emitirmos nossa opinião sobre todas essas informações, tornando-se esse um imperativo do sujeito moderno (LARROSA, p.21, 2002). Ele ainda acrescenta as dimensões de tempo e de excesso de trabalho que serão ingredientes fundamentais nessa preparação e serão retomados a seguir, na listagem de “nossos ingredientes”. Antes disso, gostaria de destacar a proposição acerca do conceito de experiência para o autor

a experiência, a possibilidade de que algo nos aconteça ou nos toque, requer um gesto de interrupção, um gesto que é quase impossível nos tempos que correm: requer parar para pensar, parar para olhar, parar para escutar, pensar mais devagar, olhar mais devagar, e escutar mais devagar; parar para sentir, sentir mais devagar, demorar-se nos detalhes, suspender a opinião, suspender o juízo, suspender a vontade, suspender o automatismo da ação, cultivar a atenção e a delicadeza, abrir os olhos e ouvidos, falar sobre o que acontece, aprender a lentidão, escutar aos outros, cultivar a arte do encontro, calar muito, ter paciência e dar-se tempo e espaço (LARROSA, p.24, 2002).

Encontro nas palavras de Jorge Larrosa aquilo que busco em meu trabalho. Acredito que nesse percurso, a que se propõe um mestrado acadêmico no campo da

Educação, somente com essa abertura às experiências vem sendo possível passar por um processo de transformação e aprendizagem.

Ainda, como exposto anteriormente, a experiência caminha a par com o sentido e é onde se constitui o saber, não na busca por uma verdade das coisas, mas no sentido ou no sem-sentido que os acontecimentos nos produzem. Cabe considerar, que “além disso, posto que não se pode antecipar o resultado, a experiência não é o caminho até um objetivo previsto, até uma meta que se conhece de antemão, mas é uma abertura para o desconhecido, para o que não se pode antecipar nem pré-ver nem pré-dizer”. (LARROSA, p.24, 2002).

Do encontro com a proposta de Jorge Larrosa (2002) está a noção de que a experiência cotidiana e simples carrega com ela uma riqueza singular, ela produz contornos a um instante de mundo cujo ritmo encontra-se em constante transformação. Assim, “nesses períodos de mutação, é preciso saber encontrar as noções, as metáforas, as palavras simples que emprenham as coisas, que fazem sobressair aquilo de que são portadoras.

Levando isso em consideração é possível dizer que esse *mise-en-place* se constrói e funda numa receita desconhecida. O objetivo aqui é criar uma receita nova, que talvez não seja, inclusive, passível de reprodução, mas que possa ser extremamente saborosa e nos produza um alimento preparado com cuidado e com paixão. Desse processo também se espera um aprendizado novo, pois algo que me encanta na cozinha é a infinidade de modos de preparo que cada ingrediente e suas combinações possibilitam. Assim, estou sempre aprendendo a cozinhar: a culinária permite uma pesquisa que habita o infinito, mas que oferece um belo caminho, cheio de cheiros, sons, sabores e sensações⁶...

Para tanto, a fim de produzirmos essa preparação, busco algumas bases de cozinha que sirvam de sustentação desse preparo. Quais são os tipos/as tendências de cozinhas que hoje permitem uma inventividade, criação e abertura no campo da gastronomia?

⁶ Algumas pesquisas vêm sendo realizadas através desses caminhos, tanto em nível local, como é o caso dos “Sons da Cozinha” de Luciano Lunkes, em nível latino americano, como o “Gosto como experiência” de Nicola Perullo e nível mundial como Comida como cultura de Máximo Montanari. Cabe destacar que esses são os referenciais pelos quais me interessei neste momento, mas existem ainda outros estudos que contemplam as dimensões citadas, especialmente no campo da antropologia.

FUSION CUISINE

Não há como precisar quando o termo *fusion cuisine* surgiu, mas ele certamente ganhou força e visibilidade a partir dos anos 1970, quando alguns chefs de renome internacional passaram a eleger ingredientes um tanto quando incomuns para suas receitas. A *Fusion cuisine* é caracterizada pela mistura de dois ou mais ingredientes de diferentes países e regiões do mundo.

Nesta direção, ela não é reconhecida apenas como um conceito, mas também como um movimento, que, como um dos efeitos da globalização, cria uma certa tendência na gastronomia contemporânea. No entanto, se pararmos para pensar, “quando foi que os ingredientes foram unicamente locais?” Independentemente da origem, o que podemos observar é que mesmo um prato tradicional, que marca e produz reconhecimento de uma cultura, tem desdobramentos geográficos surpreendentes.

De qualquer modo, aqueles mais corajosos, que empreenderam o emprego do termo a seus restaurantes foram duramente criticados. Quando seu uso passou a ganhar visibilidade, esta tendência de gastronomia/cozinha passou, de imediato, a ser intitulada por alguns críticos gastronômicos como “Con/fusion” cuisine. Parece-me que isso pode ter relação com duas questões: a) a manutenção de uma gastronomia “tradicional” que não se “mistura” com outras culturas, especialmente as orientais; b) que esse movimento, que tem profunda relação com a globalização, passou a ser incorporado ao movimento *fast food* e predominantemente consumido por classes populares, o que, de certa forma, poderia abalar o status sob o qual a gastronomia se constituiu e vem se mantendo, como algo que significa distinção, refinamento, riqueza, exclusividade ou um certo gosto superior característico daquilo que, no âmbito dos Estudos Culturais, se convencionou chamar de alta cultura.

Apesar das críticas à “con-fusion cuisine” tomarem uma amplitude desmedida, optarei pela manutenção do conceito, admitindo-o e reconhecendo-o

⁷ Alfred W. Crosby, em “Imperialismo Ecológico: a expansão biológica da Europa 900-1900” debruçou-se sobre essa questão. As considerações desse autor serão retomadas ao longo da dissertação e por hora não serão utilizadas nesse pré-preparo.

como produtivo – ao menos para os fins dos paralelos que estou pretendendo traçar com a escrita. Para elucidar esse conceito podemos pensá-lo na prática, por meio de alguns exemplos: os tex-mex⁸; os hambúrgueres *gourmet*; o sushi com *cream cheese*; e, por fim, a pizza, que pode ser de banana com gemada, de Confeti⁹ e, para estremecer com o tradicionalismo gaúcho, até mesmo, de churrasco. Não há limites para as misturas!

Levando em consideração essa breve contextualização sobre a *fusion cuisine*, será que poderíamos pensar que o campo dos Estudos Culturais também se constitui com um campo “fusion”, pois se constrói com um campo interdisciplinar do saber? Assim como a *fusion cuisine*, ele se propõe a dar visibilidades para culturas que foram reconhecidas com culturas inferiores dentro do campo de análises científicas?

Assumimos aqui o trabalho dentro dessa perspectiva, a partir de duas visões, primeiramente própria dos Estudos Culturais, que se apresenta como um campo interdisciplinar do saber, ou mesmo transdisciplinar, ou ainda contra-disciplinar, visto que a “cultura”, enquanto tema de pesquisa, não é própria de uma única disciplina. Desse modo, podemos compreender que o campo dos Estudos Culturais trabalha desde uma visão plural, cuja produção intelectual e acadêmica se propõe a encontros e desencontros conceituais, teóricos e metodológicos – certamente, adentrar-se neste campo múltiplo pesa como um grande desafio ao pesquisador que embarca nessa “con-fusion”.

Trata-se, certamente, de demarcar, mais do que uma escolha teórica, uma escolha política. Conforme Escoteguy (1999, p.136) “os Estudos Culturais devem ser vistos tanto sob ponto de vista político, na tentativa de constituição de um projeto político, quanto sob ponto de vista teórico, com a intenção de construir um novo campo de estudos”.

⁸ Tex de texano e mex de mexicano, o tex-mex é uma fusão das cozinhas americana e mexicana. São lanches costumeiramente produzidos nas ruas, composto por uma considerável quantia de carboidratos e gorduras trans.

⁹ Confeito de chocolate, coberto por uma camada de açúcar, de diferentes cores vibrantes, marca registrada da Lacta.

Uma segunda visão, não destoante da proposta dos Estudos Culturais, é a proposta de um trabalho de fronteira. Clare Hinrichs (2008), socióloga que se dedica aos estudos agroalimentares, propõe que construamos um terreno comum de diálogo entre os diferentes conceitos das distintas disciplinas. Nesse caso, as disciplinas não são dissolvidas, mas produzem um campo comum, mesmo que na direção de certos tensionamentos entre suas visões. Vivemos um período de tentativa de construção de muros entre países e nações, mas a ideia, aqui, é desconstruir as barreiras e produzir um campo de fronteira que em que haja a possibilidade de interlocuções. Também inclui-se a perspectiva da construção de um cenário transdisciplinar, na direção da entrada de conhecimentos tidos como não científicos ou não acadêmicos.

INGREDIENTES/CONCEITOS

Centralidade da Cultura e Tecnologia

A expressão “centralidade da cultura” indica aqui a forma como a cultura penetra em cada recanto da vida social contemporânea, fazendo proliferar ambientes secundários, *mediando* tudo. A cultura está presente nas vozes e imagens incorpóreas que nos interpelam das telas, nos postos de gasolina. Ela é um elemento chave no modo como o meio ambiente doméstico é atrelado, pelo consumo, às tendências e modas mundiais. (HALL, 1997, p.5).

Para Stuart Hall (1997) nossas culturas são constituídas por sistemas ou códigos de significados que dão sentidos às nossas ações. Esses códigos são constituídos a partir daquilo que os “seres humanos utilizam para definir o que significam as coisas e para codificar, organizar e regular sua conduta uns em relação aos outros” (idem). Assim, ele afirma que toda ação social é cultural.

Nunca antes a cultura ocupou tamanha dimensão nas discussões teóricas acerca das questões sociais e isso provavelmente ocorreu em função da expansão que o fenômeno da globalização provocou. O uso de tecnologias de informação vem produzindo, especialmente na segunda metade do Século XX, grandes mudanças sociais em nível global, as quais também nos afetam/constituem subjetivamente, tal como a própria noção de compressão do tempo-espço apontada por (Harvey, 1989, p. 159), um dos efeitos dessas tecnologias. É possível igualmente pensar que também as dimensões locais acabam sendo deslocadas por sua relação com o global – trata-se, tal como pretendo discutir adiante, de um elo importante dentro da produção deste prato.

O conceito de tecnologia está entrelaçado, para Hall (1997) e Harvey (1989) aos constructos da globalização. Eu diria que a relação entre tecnologia e globalização se dá em uma relação de imanência, à medida que uma engendra a outra num processo de retroalimentação. Nessa direção, tomaremos o conceito, tal como propõe Paul Virilio (1993), como um enigma, assim como o enigma da natureza foi tomado por muitos filósofos, a tecnologia ocupará nessa escrita, um lugar de crítica e tensão, especialmente com relação aos lugares que ela ocupa e

acerca das transformações que ela produz.

Uma pitada importante fará essa receita render: há teóricos que defendem que essa dimensão global produziria um efeito de homogeneização cultural da esfera local, tal como George Ritzer (2004). O autor acredita que tenhamos sofrido uma homogeneização, a qual ele chama de McDonaldização do globo para referir um tipo de apagamento das culturais locais. Com um conceito semelhante, de “McDonaldização dos Costumes”, Claude Fischler (1996), propôs, em relação às particularidades culinárias locais, que

a planetarização da indústria agroalimentar e a distribuição em grande escala introduzem uma espécie de sincretismo culinário generalizado, que corresponde plenamente ao que Edgar Morin descreveu em *L'Esprit du temps* a respeito da indústria cultural. O agrobusiness planetário não destrói, pura e simplesmente, as particularidades culinárias locais: desintegra e, ao mesmo tempo, integra, produz uma espécie de mosaico sincrético universal... (FISCHLER, 1996, p.858).

É nesse período que as trocas comerciais se mundializaram e a monocultura agrícola ganhou força e espaço, dando lugar a uma intensificação do processo de industrialização dos alimentos. Essa ideia de mosaico sincrético universal, exposta por Fischler, extraída das proposições de Edgar Morin sobre a cultura de massa, constituiem nosso próximo ingrediente da lista. Antes de passar a ele, entretanto, retornamos à questão que irá “engrossar o caldo”, que diz respeito à homogeneização da cultura local. Para Hall (1997, p.3), diferentemente de du Gay, e mais próximo de Fischler, a “a cultura global necessita da ‘diferença’ para prosperar – mesmo que apenas para convertê-la em outro produto cultural para o mercado mundial (como, por exemplo, a cozinha étnica)”. Assim, de acordo com estes autores, pode-se dizer que se produzem diferentes identificações locais e globais, ambas inéditas à cultura.

Cultura das massas

Esse ingrediente pode ser entendido no âmbito de uma cultura de massa como propagação global da venda e consumo de necessidades imaginárias e afetivas através do alimento. Aqui ainda vamos incrementá-lo com um uso de um tempero não muito bem-vindo, mas que, se usado em pequena quantidade, pode contribuir para realçar esse sabor tão complexo, mas, se usado em excesso pode amargar a preparação: trata-se de

algumas pitadas de teoria psicanalítica.

Em 1930 Freud publicou um texto canônico na psicanálise, trata-se de *Das Unbehagen in der Kultur*, traduzido para o português como *Mal-estar na civilização*. Trata-se um texto que aborda o tema da felicidade humana. O postulado freudiano é de que todos vivemos com um sentimento de algo ilimitado, que ele chamou de sentimento oceânico (FREUD, 1974, p.81). Resumidamente, podemos compreender que esse sentimento é produzido desde o nascimento do bebê, quando a constituição egóica¹⁰ do sujeito ainda está fundida à materna.

Através de diversos estímulos, como a díade choro-seio materno, o ego do sujeito vai se constituindo. Ocorre que o desejo do sujeito sempre será produzido pela falta e sua satisfação será sempre parcial, produzindo em algum nível, o sentimento de culpa e frustração. Como pontua Freud (1930:1974), “a vida, tal como a encontramos, é árdua demais para nós; proporciona-nos muitos sofrimentos, decepções e tarefas impossíveis. A fim de suportá-las, não podemos dispensar as medidas paliativas” (p.93). Por medidas paliativas, aqui, Freud entende o contato com a arte, com a ilusão que esta oferece em contrapartida à realidade.

É em torno dessa ilusão que Freud questionará os meios pelos quais o sujeito se esforçará para encontrar a tão buscada felicidade. Para ele, “nossas possibilidades de felicidade sempre são restringidas por nossa própria constituição. Já a infelicidade é muito difícil de experimentar. O sofrimento nos ameaça a partir de três dimensões: de nosso próprio corpo, [...] do mundo externo, [...] de nossos relacionamentos com outros homens” (FREUD, 1974, p.95).

Bem-estar e felicidade podem ser considerados pertencentes a uma cultura planetária, como apontou Fischler na descrição da primeira porção de cultura desse *mise-en-place*. Não haveria melhor exemplo do que pensar nas propagandas veiculadas pela Coca-Cola (que, a meu ver, nem deveríamos considerar como um alimento¹¹), que

¹⁰ Freud, ao construir a teoria do Inconsciente propôs que a estrutura de sujeito é formada desde a tópica: Eu, superego e isso, equivalentes na tradução inglesa por Id, Ego e Superego. O Eu (Ego) tem por função a mediação do sujeito com o social e seus desejos. Funciona como uma barreira de constituição civilizatória.

¹¹ Trata-se de um alimento que está enquadrado na categoria: ultraprocessado, segundo o Guia Alimentar

se apropria da busca desse sentimento: “Abra sua felicidade¹²”.

Nessa direção, podemos depreender que um sujeito de desejos é construído a partir de um laço social, através do eu-mundo, eu-corpo e - nesse momento, o mais importante para nós - o eu-outro. Contudo, esse laço é sempre parcial, produzindo um sujeito constantemente insatisfeito, porém desejante. Quando Freud formulou essa teoria estava questionando de que forma esse sentimento “oceânico” era capturado, e com que direitos, pela religião. Apesar deste intento, “o tiro saiu pela culatra” e sua teoria tomou destinos inimagináveis pelo conhecido pai da psicanálise.

Enquanto Freud formulava sua teoria, seu sobrinho, Edward Bernays, utilizou-se de suas teorias no contexto americano. Bernays mudou-se da Áustria para os EUA onde fez grande carreira profissional e criou a profissão de Relações Públicas. A série documental intitulada “The Century of the Self”, exibida pelo canal inglês BBC, conta em seu primeiro episódio, chamado *Happiness Machines*, uma história acerca de como a teoria psicanalítica fora utilizada pelos meios de publicidade americanos.

Segundo Barnays, entrevistado no documentário, após ler as teorias do tio, deu-se conta de sua aplicabilidade nos processos de consumo. Ele conta que na década de 1920, ainda era um tabu as mulheres fumarem, e isso o fez questionar um psicanalista acerca dos significados do cigarro (entre os quais se destacava o simbolismo de um falo). Com base nisso, ele propôs a um grupo de mulheres sufragistas (portanto, pertencentes ao movimento feminista daquela época) que acendessem cigarros durante um protesto, remetendo tal atitude ao poder feminino. Esse ato ficou conhecido como as “tochas da liberdade”, que também fazia referência à estátua da liberdade.

Por sua vez, as mulheres sentiram-se empoderadas ao fumar, tendo como consequência um aumento considerável da venda de cigarros. Pode-se dizer que foi neste momento que Barnays comprovou que era possível fazer uma conexão entre produtos, sentimentos e emoções. O pensamento de Barnays produziu a ideia de que é possível manipular os desejos produzindo uma cultura do consumo em massa. Essa ideia fora replicada e em função dela criaram-se várias disciplinas, como as Relações Públicas,

da População Brasileira (BRASIL, 2017, p. 39)

¹² Trata de tema da propaganda da Coca-cola lançada no ano de 2009.

a Publicidade e o Marketing.

Abordo essa teoria, aqui, para que possamos pensar se essa posição se sustenta ou sustentaria a produção da cultura. Certamente dentro dessas disciplinas essa ideia é difundida, como é o caso do Marketing. Philip Kotler, pesquisador da área de marketing, e uma das pessoas mais influentes do mercado econômico mundial, diz que “a cultura é o principal determinante dos desejos e do comportamento de uma pessoa”. E que “os profissionais do marketing devem observar atentamente os valores culturais de cada país para entender qual a melhor forma de levar seus produtos ao mercado e encontrar oportunidades para desenvolver novas ofertas” (KOTLER, 2013, p.165).

É possível perceber que as culturas, aqui mais especificamente a cultura de massa, mencionada por Kotler, estão intrinsecamente ligadas ao sistema econômico e à produção do desejo como parte desse próprio sistema. Essa concepção está fortemente imbricada ao conceito de cultura que abordarei a seguir, não sem antes apresentar um contraponto à teoria defendida por Kotler, que indica a possibilidade de uma manipulação da cultura, de uma produção de alienação social.

Para suavizar um pouco esse momento de temperar a noção de cultura, gostaria de abordar uma posição que, ao que tudo indica, deriva das proposições freudianas. Jean Baudrillard propõe um questionamento à ideia de uma ameaça a um condicionamento totalitário. Para ele, “se mais a mais resistimos ao imperativo publicitário, por outro lado, em sentido inverso, nos tornamos mais sensíveis ao *indicativo* da publicidade, ou seja, à sua própria *existência* enquanto segundo produto de consumo e *evidência* de uma cultura” (1982, p. 274 – grifos do autor). Trata-se, portanto, não de negar sua existência, tampouco de colocá-la num lugar de totalização cultural, mas de analisar o modo como ela opera na cultura.

Nesse sentido, ele sugere que seus mecanismos operadores (da publicidade) dizem respeito a um certo fazer crer. Assim, a publicidade atuaria a partir de uma lógica de construção de crenças e da regressão - aqui amarrada à noção de Freud -, no sentido de uma confusão infantil entre o objeto desejado e o desejo do objeto, tal como apresentada pelo psicanalista, sendo a satisfação sempre acompanhada de frustração. Neste sentido, “não oferece nem uma satisfação alucinatória, nem uma mediação

prática para o mundo: a atitude que suscita é a de veiledade enganada – empresa inacabada, surgir contínuo, engano contínuo, auroras de objetos, auroras de desejo” (BAUDRILLARD, 1982, p. 277). Podemos propor, nesta direção, assumir um lugar de análise desde uma posição não condenatória, que reforçaria seus próprios mecanismos, mas a possibilidade da análise dos engendramentos publicitários em torno dos sujeitos desde sua infância, tal como propõe Baudrillard e Freud.

O ingrediente cultura de massas não é nada fácil de ser utilizado nessa preparação, isso porque pede sempre muitos temperos que se complementam entre si. Pode-se dizer que existem diferentes tipos desses ingredientes disponíveis no mercado, os quais são aplicados em preparações diferentes. Aqui estou testando como usá-lo neste preparo, para, em seguida, passarmos à outra dose de cultura: cultura e subjetivação.

Cultura e Subjetivação

Apesar de exprimirem diferentes perspectivas teóricas, todas as ideias apresentadas anteriormente, desde seus distintos pontos de vista, convergem em uma direção: a produção de um sujeito moderno individualizado. Suely Rolnik sustenta que

(...) a cultura de massa produz, exatamente, indivíduos; indivíduos normalizados, articulados uns aos outros segundo sistemas hierárquicos, sistemas de valores, sistemas de submissão – não sistemas de submissão visíveis e explícitos, como na etologia animal, ou como nas sociedades arcaicas ou pré-capitalistas, mas sistemas de submissão muito mais dissimulados. (ROLNIK, 1992, p.16)

Aqui, Rolnik apresenta a perspectiva dos processos de produção de subjetividade ou processos de subjetivação. Uma subjetivação que é sempre social, de produção e de consumo, mas também uma subjetivação que é singular. A singularização, desde essa perspectiva apresenta-se como um modo de resistência às estruturas impostas pelos modos de produção capitalista, que, em contraponto, ocupa lugar frente ao desejo, à criatividade e à sensibilidade. Rolnik aponta que o conceito de cultura pode se apresentar como uma “palavra cilada”, que, por vezes, não permite que enxerguemos os processos envolvidos na constituição das singularidades.

Assim, ao discutir o conceito de cultura Rolnik apresenta três sentidos atribuídos a ela ao longo da história: de “cultura valor”, que está ligada à ideia de cultura superior; de “cultura-alma coletiva”, que se pretende democrática no sentido que todos teriam cultura, mas que se mostra vaga ao longo da história pela sua dificuldade de captação e pelas ambiguidades que apresenta; e de “cultura-mercadoria”, que está atrelada à cultura de massa. Em relação a essa última, ela diz que “não se trata de uma cultura *a priori*, mas de uma cultura que se produz, se reproduz, se modifica constantemente” (ROLNIK, 1992, p. 18).

Para a autora, esses três sentidos, que emergiram na história de maneira subsequente, continuam coexistindo. Poderíamos pensar que se produziu uma certa transitoriedade para uma democratização da cultura, mas essa afirmação acaba sendo posta em questão na medida em que segue existindo uma valorização, especialmente pelos órgãos estatais, como o Ministério da Cultura, que seguem valorizando um tipo de cultura, que de alguma forma, é mais estabelecida.

Rolnik pontua inúmeras questões acerca desses sentidos atribuídos à cultura, dentre as quais gostaria de trazer para a composição desse trabalho a seguinte: “como organizar, dispor, e financiar processos de singularização cultural que desmontem os particularismos atuais no campo da cultura e, ao mesmo tempo, os empreendimentos de pseudodemocratização da cultura?” (ROLNIK, 1992, p.23). E, acrescento, como podemos pensar numa pesquisa que privilegie processos de singularização cultural e não reproduza um modelo hegemônico de produção capitalista? Devido à complexidade dos ingredientes aqui reunidos, precisamos deixar esse ingrediente marinando, para que ele absorva todos os sabores contidos nessas questões. Crê-se, contudo, que, com o passar do tempo, essa marinada vai se transformando e agregando um sabor de potência à criação.

Passamos, agora, a outro ingrediente. E ele é desses que dá nome ao prato, mas que não exige nenhum movimento de gourmetização. Trata-se da alimentação. É preciso que sua preparação seja feita logo a seguir ao ingrediente da cultura, isso porque eles precisam ser agregados, misturados. Antes, contudo, vamos prepará-los separadamente.

Alimentação

Esse ingrediente certamente pode ser muito saboroso. E ele tem um alcance impressionante, circulando dos mais ricos aos mais pobres, do campo para a cidade, de uma ponta à outra do planeta, em maior ou menor quantidade se encontra em todos os lugares e não há ser humano que viva sem. Esta é a primeira dimensão desse ingrediente: é essencial para produzir vida. Então, essa preparação tem como um de seus objetivos a defesa da vida (tal como a pensou Foucault), mas também da vida em sua diversidade, em sua singularidade.

Em razão de o alimento ter uma função vital, ele ocupa um lugar de importância política, ou melhor, biopolítica, pois

[...] uma das mais maciças transformações do direito político do século XIX consistiu, não digo exatamente em substituir, mas em completar esse velho direito de soberania – fazer morrer ou deixar viver – com outro direito novo, que não vai apagar o primeiro, mas vai penetrá-lo, perpassá-lo, modificá-lo, e que vai ser um direito, ou melhor, um poder exatamente inverso: poder de ‘fazer’ viver e de ‘deixar’ morrer [...] (FOUCAULT, 2002, p. 287).

Levando em consideração essa noção de biopoder, como podemos pensar nos aspectos relacionados à alimentação? Ainda, como podemos atualizar o pensamento foucaultiano à atualidade dos fenômenos culturais relacionados ao poder sobre a vida? Nikolas Rose propõe que o biopoder no século XXI constitui a produção de subjetividades a partir de um saber/poder biomédico que atua sobre o nível molecular (ROSE, 2013, p. 49). Polivitamínicos, cirurgias bariátricas, superdietas, pílulas de emagrecimento, suplementos alimentares, entre outros produtos e novas técnicas. Ao que parece, agora, o cardápio é também preparado no nível microbiológico. Por vezes, as pessoas já nem sabem aquilo que estão ingerindo.

No que diz respeito a essa questão, nos últimos anos, o tema da alimentação também ganhou destaque nas mídias e nas rodas de conversa em função de escândalos quanto à segurança alimentar. A adulteração do leite no estado do Rio Grande Sul chocou as pessoas pelo fato de ter sido misturado com substâncias químicas como amônia e soda cáustica (LEHMEN, 2017). Apesar do aparente caráter de novidade, veremos a seguir, quando inserirmos o conceito de gastronomia à essa preparação, que

essa prática não é nada nova em nossa história.

Além desse, o mais recente escândalo na política nacional foi o conjunto de notícias relacionado à operação “carne fraca” da polícia federal, que possui relação direta com outra operação, a não menos conhecida “lava jato” (SALOMÃO, 2018). Não me deterei muito nesses eventos, pois corremos o risco de contaminar nossa preparação com a podridão que envolve todo esse sistema de distribuição de alimentos, de controle e governo do país. Mas, resumidamente, a principal empresa de distribuição de alimentos no país, a JBS, que também é uma das maiores do mundo, vendia produtos de procedência duvidosa, contaminados com salmonela (que pode levar à morte), bem como produtos já vencidos que eram mascarados com aditivos que produzem uma aparência de saudáveis.

A alimentação, contudo, transcendente os aspectos relacionados à sua dimensão vital, ela é central às construções histórico-culturais de nossa sociedade. E, por isso, aqui nessa preparação, misturaremos o ingrediente alimento ao ingrediente anterior, a cultura. Assim produziremos uma nova etapa desse *mise-en-place* e a mistura desses dois ingredientes também ganha um novo nome: comida.

Comida como cultura

Ao agregar esses dois ingredientes produzimos o elemento principal do prato, aquilo que ganhará visibilidade, destaque, aquilo que salta aos olhos, pois, como refere o ditado popular, também comemos com os olhos. Para tanto, adicionaremos o ingrediente elaborado por Henrique Carneiro e Máximo Montanari, dois historiadores que dominam o terreno da cozinha. Carneiro escreveu o prefácio do livro “Comida como Cultura”, de Máximo Montanari, e, inspirado pela leitura, produziu um ótimo texto. Nada mais propício para tratar da mistura de dois ingredientes que a articulação do pensamento de dois autores. Criar é também reconhecer os sentidos daquilo que o outro produz em nós. Então, tal como aponta Carneiro,

o gosto é, portanto, um produto cultural, resultado de uma realidade coletiva e partilhável, em que as preleções e as excelências destacaram-se não de um suposto instinto sensorial da língua, mas de uma complexa construção histórica. As cozinhas típicas e regionais são processos de lentas fusões e mestiçagens, desencadeadas nas áreas fronteiriças e, depois, arraigadas nos territórios como emblemas de autenticidade local, mas cuja natureza é

sempre híbrida e múltipla [...]. (CARNEIRO, 2004, p.11).

Depois dessa mistura não é mais possível voltar atrás, pois, quando ela acontece, o gosto torna-se único, singular. Portanto, a partir desse momento, sempre que nos referirmos a gosto, sabor, comida, ou mesmo, alimento, estaremos nos referindo à sua dimensão cultural. Para Montanari (2004), a comida é cultural sempre que produzida, preparada ou consumida. Assim, dissipada a dicotomia - comida é cultura, cultura é comida – e, tendo a comida uma dimensão tão importante sobre nossas vidas, ela passou a ser objeto de estudo e da construção de saberes.

A apropriação de um saber sobre a comida produz a emergência de vários discursos, incluindo o científico-gastronômico. Passamos, agora, ao nosso próximo ingrediente: a gastronomia. Se o alimento e a cultura existem desde que nos constituímos como humanos, a gastronomia é um ingrediente que emerge há pouco tempo em nossa história – e, parece-me, que também é novidade no campo dos Estudos Culturais. Então, vamos fazer um certo percurso sobre tal ingrediente para que possamos deixá-lo à disposição em nossa preparação, reconhecendo que, apesar de novo, não é um ingrediente simples de se utilizar.

Gastronomia

O paradigma moderno constitui-se dentro de um emaranhado de pensamentos e ideias. O racionalismo cartesiano, considerado como pensamento de sustentação dos ideais desse paradigma, propunha uma mudança drástica nos modos de ser e existir no ocidente. O filósofo francês René Descartes propôs uma grande mudança no que diz respeito à busca pela verdade, até então teocêntrica, que passa a ser deslocada para o homem, sujeito do conhecimento e que produz dadas verdades. O pensamento cartesiano é, em grandes linhas, baseado em dicotomias como corpo- cérebro, verdade-mentira, dentro-fora, e constituiu não só o fundamento da modernidade, mas conferiu às ciências o lugar da verdade (HALL, 1998).

Esse pensamento influenciou os movimentos subsequentes, como a formação do movimento iluminista, que tomava por base a centralidade da ciência. Ele também influenciou a Revolução Francesa, que, baseada nesses ideais, promoveu um rompimento com a monarquia absolutista e o clero. Nitidamente, a França se tornava,

naquele momento, o palco de um movimento que iria influenciar todo o pensamento ocidental.

Assim, talvez não seja apenas coincidência que também seja na França, nesse mesmo período, que a gastronomia emerge. Com a publicação de “A fisiologia do gosto” de Brillat-Savarin (1755-1826), esse modo de pensar é reforçado. Ele afirma que “a gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta” (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 57). Proposição essa que tem profunda relação com o pensamento que funda o processo civilizador proposto por Descartes.

No entanto, esse pensamento parece tomar diferentes rumos no mesmo período, os quais podem ser apresentados, como propõe Arivaldo Franco (2010, p.211), como o momento do “apogeu dos padrões burgueses” e o nascimento da “indústria da alimentação”. Na Inglaterra, a burguesia vitoriana passa a incrementar seus rituais e a pomposidade das grandes refeições se torna um importante lócus para demarcação do status social e também de articulações políticas. A seguir, entre os séculos XVIII e XIX, esses rituais expandem-se à burguesia, que, no período de sua ascensão, buscava imitar os comportamentos da aristocracia. Neste movimento, a gastronomia ganha um lugar glamourizado e de acesso restrito a uma parcela da população.

No mesmo período, a classe trabalhadora e pobre também passa a conhecer um novo tipo de cultura alimentar. Durante o período de batalhas napoleônicas, foi necessário inventar processos de conservação dos alimentos e, surgindo neste momento os primeiros produtos consumidos enlatados (1809). Como o crescimento populacional urbano

a adulteração dos alimentos [ou seja, seu decaimento natural] se tornou um problema grave, sobretudo para os que não podiam comprar os produtos da melhor qualidade. Chá podia ser misturado com folha de batata, chocolate em pó de tijolo, farinha de trigo com gesso, massa de pão com alume¹³ e leite com água e giz em pó (FRANCO, 2010, p.222).

É possível perceber que na época não havia nenhuma preocupação nutricional com a população ou mesmo com o sabor dos alimentos. Essa visão parece distanciar-se

¹³ Designação dos sulfatos duplos de alumínio e metais alcalinos, com propriedades adstringentes, usados na fabricação de corantes, papel, porcelana, purificação de água, clarificação de açúcar etc.

consideravelmente da concepção de gastronomia proposta por Brillat-Savarin, precisamente porque tendia à massificação, ao atendimento das necessidades introduzidas pela aceleração dos ritmos de trabalho e, conseqüentemente, de vida, que as novas organizações do trabalho demandavam a partir da industrialização. Assim, a gastronomia – pode-se dizer – nunca foi voltada às massas.

Retomando alguns aspectos relativos à Modernidade, pode-se dizer que o corpo ganha um lugar central dentro desse processo de construção epistemológica. Como vimos, a partir da visão dicotômica de Descartes, mente e corpo diziam respeito a diferentes dimensões de análise, sendo o corpo objeto físico, comparável a uma máquina, enquanto a mente objeto imaterial, conectado ao corpo pela glândula pineal. Tal compreensão pode ser encontrada no pensamento de Brillat-Savarin (1995, p.63), quando ele diz que “o corpo humano, essa máquina tão complicada, deixaria de funcionar se a Providência não o tivesse equipado de um meio que o avisa quando suas forças não estão mais em equilíbrio com suas necessidades. Esse monitor é o apetite”.

Vemos, assim, a gastronomia emergir a partir de um pensamento notadamente Moderno, cujos princípios estão na raiz de sua constituição. Cabe destacar que emergência é compreendida, aqui, como propõe Foucault, como o “princípio e a lei singular do aparecimento”, (FOUCAULT, 1979, p.24). Em outras palavras, não há um único elemento ou fato que tenha produzido determinado acontecimento, como, nesse caso, o surgimento da gastronomia. Há uma conjuntura de forças, que, numa relação de imanência, coexistem e produzem-na.

Com as transformações científicas é impossível não fazer destaque a um acontecimento que marca, é produzido e produz sentidos no período Moderno: a Revolução Industrial. Assim como a construção de um paradigma, a Revolução Industrial não é marcada por apenas um fato ou uma data, mas composta por vários acontecimentos que produziram grandes mudanças na história.

A revolução industrial pode ser considerada como um movimento de transição nos modos de produção e de trabalho. Trata-se de um momento histórico de grandes transformações sociais e culturais no campo da produção mercantil e do trabalho. O Foco no desenvolvimento econômico produziu a criação de dispositivos disciplinares

que pudessem sustentar o mercado em crescimento, e, nesse sentido, o trabalho e a disciplina tornaram-se indissociáveis.

O processo de disciplinarização dos corpos, através de diferentes mecanismos, tornou-se o modo pelo qual o trabalho ganhava reconhecimento e força. Cada elemento deveria estar em seu devido lugar, nada poderia escapar à lógica da produção, constituindo uma verdadeira *anatomia política do detalhe* (FOUCAULT, 1979, p.120). Assim, o esquadramento do espaço, a criação de postos de trabalho, a posição dos corpos e o tempo utilizado para produzir eram elementos analisáveis e classificáveis que eram cruzados entre si, sendo esses imprescindíveis para sustentar os aparelhos de produção, o espaço institucional da fábrica e o modelo industrial.

O modelo de trabalho proposto pelo estadunidense Henry Ford, como um efeito das transformações nas relações de trabalho e produção, propunha inovações técnicas e organizacionais condizentes com os princípios instaurados pela Revolução Industrial (POULAIN, 2004). A sua *linha de montagem*, na qual o trabalhador fazia apenas uma única tarefa, em um determinado tempo, tinha como objetivo principal a produção em massa, a automatização e a aceleração dos meios de produção, exigia o controle absoluto do rendimento e do corpo do trabalhador. Este modelo nos interessa, aqui, precisamente porque alguns autores, como Jean Pierre Poulain (2004), destacam que ele vai também influenciar o modo como as pessoas passaram a se relacionar com os alimentos. Nas palavras do autor,

a industrialização dos sistemas de produção e distribuição desenvolvem as relações entre comedores e seus alimentos. [...] paralelamente à mundialização que a desloca, a industrialização corta o vínculo entre o alimento e a natureza. Atingindo as funções sociais da cozinha, ela desconecta parcialmente o comedor de seu universo biocultural (POULAIN, 2004, p.49).

A mundialização referida por Poulain, ou, para outros, a globalização, certamente é um dos aspectos que, dentro do processo de revolução industrial mais influenciaram no entendimento que temos hoje do que seja gastronomia. Entendendo a gastronomia como um campo complexo, e que não se reduz a uma única forma de conceitualização, proponho que façamos uma conexão com a visão proposta por Stuart Hall, já mencionada anteriormente, pois compõe o ingrediente da cultura: “parece improvável que a globalização vá simplesmente destruir as identidades nacionais. É

mais provável que ela vá produzir, simultaneamente, novas identificações ‘globais’ e novas identificações ‘locais’” (HALL, 1998, p.15). Com isso, quero destacar que não pretendo empreender uma leitura dicotômica dos fenômenos gastronômicos, mas a levaremos em conta como uma das forças que constrói esse campo.

Para finalizar este *mise-en-place*, ou seja, o dispor à mesa os diferentes ingredientes necessários, elejo dois grandes movimentos atuais da gastronomia e que decorrem, de certo modo, do processo de revolução industrial e da relação com a globalização: o *Fast Food* e o *Slow Food*.

Esses dois movimentos, o *Fast food* e o *Slow food*, carregam em sua denominação um atributo dicotômico de tempo. Como vimos com Harvey (1989), a compressão do tempo-espaço é própria do fenômeno da globalização e dos avanços tecnológicos, característicos da passagem para o modelo industrial. Para Virilio (1993), o fim da era industrial é marcado pela entrada em uma fase tecnocientífica que, para além das medidas de tempo e espaço, inclui a velocidade como um novo elemento. Considerar tal compreensão no contexto da gastronomia levanta diferentes posições políticas.

O *Fast food* pode ser pensado como um desdobramento da revolução industrial e tecnológica, como aponta Fischler (2015, p.851), “tendo partido da América para conquistar o mundo, o *fast-food* é a aplicação do taylorismo, da divisão e racionalização do trabalho, à preparação de refeições servidas em restaurantes”. Assim, o *fast food* atende não somente à demanda das pessoas que são impelidas a fazer suas refeições cada vez mais rapidamente para poderem seguir produzindo, como também muda o modo como os alimentos são preparados.

O conceito *fast food* foi criado, na década de 1940, pelos americanos Dick e Mac McDonald’s, que, juntos, iniciaram um empreendimento que partiu de um drive-in para uma grande rede de lanchonetes. O segredo para o enorme sucesso do empreendimento dos irmãos McDonald’s parece estar na relação intrínseca com o pensamento moderno, pois eles “levam a lógica do taylorismo ou, mais exatamente, a de Henry Ford: introduzem na preparação das refeições o sistema de produção em cadeia” (FISCHLER, 2015, p.854).

Em contrapartida a esse modelo de produção, iniciou-se na década de 1980 um movimento denominado *Slow Food*, fundado pelo jornalista italiano Carlo Petrini (2009). Tal movimento propõe que o gastrônomo possa ocupar uma posição política e reflita sobre os problemas do mundo, buscando estabelecer relações com a alimentação em todos os níveis. Dito de outro modo, ele traz a gastronomia para o campo político e social, pois Petrini advoga a gastronomia como uma ciência complexa que deve fazer parte de um sistema de conhecimento interdisciplinar, haja vista a dimensão que a alimentação ocupa em nossa sociedade.

Para que o *slow food* se torne possível, ele ainda constrói a ideia de uma gastronomia em rede, unindo pessoas que compartilham desse mesmo ideal. Por fim, ele traz um conceito claro de gastronomia, sob qual faremos a ancoragem dessa pesquisa: “a Gastronomia é o conhecimento de tudo que se refere ao homem enquanto come. [...] enquanto come, o homem é cultura. Assim, a gastronomia é cultura, material e imaterial” (PETRINI, 2009 p.61).

Portanto, assume-se aqui uma posição política, a partir da qual a gastronomia é colocada na trama interdisciplinar para se refletir sobre seus desdobramentos e agenciamentos na cultura - inclusive no que diz respeito ao nosso próximo ingrediente, citado tantas vezes nesse percurso de pré-preparo: o tempo.

A partir desse momento passaremos aos ingredientes que podem ser considerados, segundo o *mise-en-place* aqui apresentado, como axiais nessa preparação. Muitas vezes, são eles que realçam o sabor dos ingredientes principais. Esses ingredientes serão aqui apresentados de forma sucinta, pois apresentam um caminho de análise possível, mas que só tem sua operacionalidade viável no momento da preparação.

Tempo

Sem esse ingrediente nossa preparação não terá nenhum sabor. Será insossa, sem gosto e sem cores. Esse ingrediente será aqui usado como se fosse nosso sal. O sal é um ingrediente polêmico e fruto de muitas discussões, seja negro, marinho ou rosa do Himalaia, o sal tem sido considerado um grande vilão na alimentação. Quando usado em excesso pode causar hipertensão, mas quando não é usado os ingredientes ficam sem

sabor. E é assim que faremos uso do tempo em nossa preparação, ele servirá para, por vezes, causar uma “hipertensão” entre os conceitos ou, ainda, para realçar algum conceito que pode estar sem sabor e, por outras vezes, servirá para conservar algum ingrediente que pode estar por perecer. Em outras palavras, o tempo será o conceito que produzirá tensões e questões na pesquisa/preparação.

Ainda, seguindo a metáfora do sal, ele terá aqui não somente a função de acionar os outros sabores, pois, como “o sal, protagonista de primeiríssimo plano da história da alimentação justamente porque, além de dar sabor aos alimentos, tem a propriedade de desidratá-los e conservá-los por mais tempo” (MONTANARI, 2008, p.39). Por tais características é que tal conceito será utilizado quando trabalharmos com o regate de memórias e acontecimentos históricos.

Um modo possível de operarmos com esse ingrediente/conceito diz respeito à proposição de David Harvey (1989), estudioso das questões relativas ao conceito e tempo e espaço. Não busco fazer uma conceituação precisa, mas expor parte da teoria que poderá servir para essa produção. Na extensa e densa proposição de Harvey, pretendo operar com a noção de compressão do tempo-espaço. Tal noção é importante, aqui, quando tratarmos das questões relacionadas ao fenômeno da globalização.

Harvey propôs que as transformações ocorridas no período pós-Revolução Industrial, na segunda metade do século XIX, modificaram a percepção humana do tempo e do espaço. Ele se refere especialmente aos processos de avanço tecnológico e aceleração dos modos de produção e consumo, também permeados por uma avalanche de informações.

Outro modo que compõe as possibilidades desse ingrediente diz respeito a uma dimensão do tempo que, muitas vezes, passa despercebida na correria de nosso dia, mas que está implicada com nossos modos de viver na contemporaneidade, permeando e transpassando nossa cultura ocidental: a aceleração do tempo.

O urbanista e filósofo Paul Virilio se debruçou consideravelmente sobre esse tema, propondo uma teoria que parece congrega quase todos os conceitos apresentados anteriormente. Ele une aspectos relacionados à produção e ao consumo exacerbado, à vida nas cidades, às relações de trabalho e, em especial, às tecnologias em meio à

globalização. De maneira geral, Virilio (1996) propõe, como já mencionado na discussão do conceito/ingrediente gastronomia, que vivemos um processo de aceleração no contemporâneo.

E é justamente sobre os desdobramentos desse processo de aceleração sobre a cultura alimentar que se propõe essa pesquisa. Essa preparação pretende pensar como a produção de uma aceleração contemporânea tem implicações sobre – ou, mais exatamente, constitui os modos de subjetivação na cidade de Tio Hugo/RS e seu entorno.

No que segue, a partir de uma breve contextualização sobre esse pequeno município do estado do Rio Grande do Sul, apresento o conceito de urbanização.

TIO HUGO, QUERIDO TIO HUGO



“Numa casa de alemão, a família é sempre unida,
Gente honesta de trabalho e que progride na vida.
Numa de casa de alemão o café é bem cedinho,
La pelas oito e meia ovo frito com toucinho,
Chegou a hora do frühstück, tem que ser bem reforçado,
Pra enfrentar o trabalho que geralmente é pesado.
No almoço tem fartura, de tarde café com cuca,
Só de noite, depois da janta, que descansa da luta.”
(banda Vox 3, música Casa de Alemão)

O texto que segue, de apresentação do território da pesquisa, é um convite para percorrermos alguns pontos que ajudam o leitor, que não esteve presencialmente no percurso da cartografia, a se situar no território escolhido para esta pesquisa.

Localização

Localizado ao norte do Estado do Rio Grande Sul, a pequena cidade de Tio Hugo¹⁴ possui 111,40 km² e cerca 2.724 habitantes¹⁵. Tio Hugo é conhecida por estar situada às margens de um grande entroncamento rodoviário, que conecta as BR 386, 285 e 224 e as RS 154 e 158. Estima-se que circulem mais de 10 milhões de toneladas de grãos a cada safra por essas estradas¹⁶.

Um fenômeno interessante diz respeito ao fato de que a cidade foi se desenvolvendo nos quadrantes que correspondem ao trevo, como vemos na imagem a seguir. Por conta disso, mesmo sendo uma cidade em um contexto rural, as pessoas, em sua maioria, se deslocam de carro dentro do município. Acredito que o corte produzido pelas estradas pode produzir uma impressão de que as coisas são mais distantes do que efetivamente são. Como uma avenida que corta uma cidade, a BR 386 corta o município, contagiando também os tiohuguenses com o ritmo acelerado dos automóveis e caminhões.

Gastronomia

Em Tio Hugo, encontramos a melhor cuca de nata que existe no planeta. Com sabor incomparável, feita pelas mãos da minha mãe. Quem come essa cuca nunca mais esquecerá dessa experiência. Já fiz algumas tentativas de reprodução, mas sem o forno a lenha, a nata fresca, a banha de porco, a farinha de moinho e a mão da minha mãe, só resta frustração. Frustrante é também a tentativa de trazer a cuca para a capital. A cuca precisa ser comida no dia, pouco tempo depois de saída do forno, ainda morna. Só de

¹⁴ Tio Hugo é a cidade natal do cartógrafo que está empreendendo essa pesquisa.

¹⁵ Segundo dados do IBGE, do ano de 2014.

¹⁶ Dados do site da prefeitura de Tio Hugo/RS. <http://tiohugo.rs.gov.br/o-municipio/localizacao/> acesso em 16/07/2017.

escrever essas linhas, minha boca saliva e bate uma saudade.

Além da cuca, lá também se produzem queijos, salames, torresmo, vinhos e outros produtos coloniais preparados com ingredientes locais. Ainda se fala pouco de orgânicos por lá. Os produtores vivem como que em um entremeio de uma produção artesanal de alguns produtos, mas também sob a égide do “progresso” que os fertilizantes, agrotóxicos e transgênicos trouxeram à cidade.

O entorno

Tio Hugo, como a maioria das cidades de colonização alemã, parece ter uma gastronomia própria. Certamente, a cidade ainda preserva o plantio de culturas diversas, como feijão, milho, mandioca, moranga, uvas, etc. Hoje, entretanto, predomina uma cultura que tomou a imensidão dos campos: a cultura da soja, não destinada ao consumo local. Atualmente, o município vive dessa cultura, cultivada somente com grãos transgênicos fornecidos por uma indústria vizinha - a Monsanto - que tem uma de suas sucursais na cidade de Não-me-toque/RS. Lá está situada também a sede da COTRIJAL (Cooperativa tritícola mista Alto Jacuí), que armazena e distribui os grãos produzidos na região. Todos os anos, ela promove um evento chamado Expodireto cotrijal, que reúne os principais setores de desenvolvimento de tecnologias agrícolas. O evento também faz parte do percurso dessa cartografia.

Voltando a Tio Hugo, mas fazendo uma pequena parada em Victor Graeff/RS, cidade com uma curiosa praça, com mais de 200 esculturas em ciprestes (sendo impossível não associar ao filme Edward Mãos de Tesoura¹⁷), nos depararemos com o festival da cuca com linguiça, o qual reúne milhares de pessoas para desfrutar dessa combinação, que é o arroz e feijão da cultura de descendência germânica. O festival também será um dos destinos visitados em nossa caminhada. Tio Hugo também tem uma festa bienal chamada Feira Portal Rota das Terras, isso porque Tio Hugo, como dito anteriormente, está situado na BR 386. E foi às margens da BR que a cidade foi construída, no entanto, a história da colonização alemã, característica da cidade, é anterior a esse acontecimento.

¹⁷ Filme de Tim Burton, lançado em 1991. Título original: Edward Scissorhands.

Imigração alemã

Foi por volta de 1900 que imigrantes alemães chegaram às terras da região. O registro mais antigo é da fundação da comunidade luterana Vista Alegre - Dona Ernestina. Naquela época (início do século passado) houve a divisão de terras e a construção de localidades que recebiam como nome o sobrenome das famílias que as ocupavam: a área urbana atual era denominada “Posse Gonçalves”, nome preservado pela comunidade luterana de hoje.

Nesse período de imigração foi necessário muito trabalho, a produção era totalmente artesanal, usava-se arados, juntas de boi, facão, foice, etc... Meu falecido avô, que adorava contar um “causo” sempre dizia que o que não podia faltar em uma propriedade daquele tempo era o monjolo (uma máquina hidráulica rústica, destinada ao beneficiamento e moagem de grãos), usado para socar milho, trigo e erva mate.

Em linhas gerais, pode se dizer que a vida rural se manteve preservada por quase meio século, quando, em 1962, se iniciou a construção da BR-386. Nesse mesmo período instalou-se às margens da construção a empresa Rabello, responsável pela execução da obra. Foi também na mesma época que Hugo André Londero construiu o famoso posto de combustível no local.

Tio Hugo

Conta-se que Hugo era muito querido, simpático e generoso. E, por conta do seu jeito acolhedor e solidário, o posto de combustível local foi batizado com seu nome. No entorno do estabelecimento se formou a vila de Tio Hugo que, em 1996, se transformou no município de Tio Hugo.

Após já ter finalizado a cartografia, retomei a escrita nesse ponto para incluir um elemento que não havia mencionado, pois, tampouco, tinha conhecimento sobre ele. Ao longo de várias conversas com os habitantes percebi que os adjetivos a Hugo Londero, possivelmente, fazem parte de uma construção social de um personagem, como que de um herói que promoveu a origem do município. Já outra versão da história, é de que ele fora homenageado com o nome do posto e, posteriormente, da cidade, pois foi o proprietário que instalou a empresa para construção da BR 386. Ao que consta, ele

não possuía família e não residia nas proximidades do local. Sua relação com esse território era apenas de investimentos financeiros.

Urbanização

Como marco inicial de pesquisa, partiremos da compreensão de que o período de início do processo de urbanização de Tio Hugo aconteceu na década de 1950 (ano que marca a instalação da empresa de Hugo Londero e também a construção da BR386), atingindo seu reconhecimento enquanto cidade no ano de 1996.

Assim, partiremos da hipótese inicial de que o processo de urbanização que tomou o espaço-tempo da conformação do município de Tio Hugo, determinou uma fragmentação do espaço geográfico. A área que atualmente conforma o perímetro urbano da cidade, por oposição simples em relação à área rural, confere a este espaço uma regulação específica, que vem, através dos dispositivos legais de institucionalização do território (como através da Prefeitura Municipal), impingir outro modo de vida à população que habita esse perímetro. Logo, isso também diz respeito a toda população rural que estabelece relações diretas com o que se considera “urbano”.

Como narrado anteriormente, a tomada do espaço pela lógica do urbano, atinge Tio Hugo desde a conformação da centralidade do lugar em relação à rede de estradas que conecta as cidades do norte do estado. Sua localização estratégica em relação aos fluxos de cargas e pessoas determinou a forma com que a malha ortogonal foi processualmente desenvolvida.

A conformação dos primeiros bairros partiu das suas relações com as rodovias para a abertura de ruas, que foram calçadas e asfaltadas, impondo a seus habitantes uma forma de vida que preza pela racionalidade. Isso potencializou a tomada do espaço pela ordem capitalista de uma velocidade acelerada, transportando, então, as relações de seus habitantes com os alimentos para um lugar de consumo. Para analisar essa hipótese desenvolveremos a metodologia que seguira adiante.

Retornar

Acompanhei esse processo de municipalização em minha infância, período em que a cidade ainda era uma vila. A cidade foi onde construí minhas mais antigas e importantes memórias. Algumas delas são compartilhadas à medida em que são evocadas no próprio andar da pesquisa.

Apesar de ter tido uma excelente infância, não posso dizer o mesmo da entrada na adolescência, marcada pelo enfrentamento de uma visão de mundo que destoava abissalmente da minha, foi necessário fugir de Tio Hugo. Esse é o verbo: fugir. Fugi do que parecia ser minha única possibilidade: o trabalho na agricultura. Não havia espaço para estudar, quiçá para cozinhar. Preciso pontuar que esse processo de retorno, que aconteceu recentemente, não foi nada simples. Movimentou muitas coisas em mim. Reencontrar-me com Tio Hugo é, em certa medida, reencontrar-me comigo mesmo.

O primeiro retorno a Tio Hugo, que marcou o início da segunda etapa dessa pesquisa – entendendo que ela começou já no momento de articulação dos conceitos que apresentei – foi um pouco antes de minha banca de qualificação. Passei um final de semana intenso, auxiliando nos preparativos de um “costelão 12horas”, que foi realizado no “Nunca Pensei”, organizado pela comunidade luterana de Tio Hugo. Nunca Pensei é nome do salão da comunidade, onde fica a bodega, local de jogo de cartas (canastra e pontinho) nos finais de tarde e de campeonatos de bolão. Lá realizam-se grandes bailes, movimentados ao som de bandinhas e música gauchesca. Esse encontro gastronômico foi realizado para 600 pessoas, ou seja, parte considerável da população.

MODO DE PREPARO

Ter clareza sobre o modo de preparo é de fundamental importância para a execução de um prato. Como vimos na exposição do *mise-en-place*, ele normalmente possui uma descrição precisa, especialmente por objetivar um resultado específico, pré-definido, para que, quem estiver preparando, não tenha nenhuma surpresa. Nosso desafio foi construir um modo de preparo que buscasse oferecer uma sustentação a descobertas, que fosse permeável e receptivo a surpresas, ele é um convite para que o leitor siga também, nessa dissertação, os processos empreendidos pelo pesquisador.

Com as descobertas científicas, os modos de preparo se tornaram cada vez mais rápidos. A invenção da panela de pressão, por exemplo, tornou o tempo de cocção dos alimentos, e de certo modo a própria vida, muito mais rápida. Foi assim que aprendemos que ela é indispensável e, corroborando com os modos atuais de se viver, é raríssimo viver sem pressão. Ela está na cozinha, na escola, no trabalho.

Diz-se que a pressão é a energia que move o homem moderno, mas, aqui, nesse modo de preparo, ela foi dispensada, porque a pressão, com sua aceleração produz grandes riscos, como o de explosão, que poderia ter causado um grande estrago em nosso trajeto e também porque ocasionaria o desperdício de ingredientes.

Ainda, o tempo de cocção de cada alimento é muito variável e, assim, correríamos o risco de comer uma grande “maçaroca”, perdendo a singularidade das texturas com as quais nos deparamos. Além disso, os sabores não se agregariam, sem falar nos nutrientes, que, com o excesso de pressão, não sobrevivem. Não faltam argumentos contra ela, de modo que deixamos de lado a pressão dessa panela.

Não poderíamos deixar de mencionar que, se a panela de pressão acelerou o tempo de cocção, a tecnologia adentrou à cozinha com uma invenção para lá de

estranha, o micro-ondas, que já traz em seu nome a tecnologia que ele sustenta. O micro-ondas é, por assim dizer, a cara da ciência dentro da cozinha de milhares de brasileiros. Basta colocar o tempo de preparo e a mágica supostamente acontece. Em instantes você pode ter uma refeição completa e “sem perder tempo”. O micro-ondas certamente é muito útil para quem não tem tempo. Apesar disso, o micro-ondas não serve para cozinhar, serve apenas para aquecer, então, como estamos pensando no preparo, ele não é muito útil, talvez mais adiante ele possa ser resgatado quando houver necessidade de reaquecer algum elemento dessa preparação.

Tendo deixado de lado esses utensílios de aceleração, optei por formas ditas mais rústicas da produção de alimentos. Primeiro, foi necessário preparar o fogo e essa sempre foi, e talvez sempre será, minha tarefa preferida. Para acender a chama que deve ser mantida acesa durante todo o preparo, contei com as estratégias da cartografia.

Cartografia

A escolha pela cartografia enquanto modo de preparo se deu pela minha compreensão de que há certa abertura em sua proposta, o que, a meu ver, propicia um melhor aproveitamento dos ingredientes, que podem ser colocados em diversos momentos ao fogo, seja à brasa, fogo brando, para defumar ou tostar.

Para construirmos nosso modo de preparo cabe fazer algumas considerações sobre o que se convencionou chamar de método cartográfico. A primeira delas é de que a cartografia não se constitui exatamente como uma metodologia. Apesar de poder ser utilizada enquanto tal, optarei pelo emprego de estratégias ao invés de metodologia, em consonância com a ideia de que “esta modificação afirma a inoperância que sentimos revestir a ciência régia frente ao desejo de viabilizar a expansão da vida” (GALLI, 2012, p. 272). Como mencionado no ingrediente Alimentação, esta pesquisa trata de uma posição política pela vida.

Em decorrência disso, a cartografia questiona o modo de produção do conhecimento enquanto verdade e se apresenta como uma estratégia de pesquisa em ebulição no contemporâneo, especialmente no que tange às ciências humanas e sociais. A cartografia produz o desenho de mapa permeado pelos processos de produção da subjetividade. “Eis então o sentido da cartografia: acompanhamento de percursos,

implicação em processos de produção, conexão de redes ou rizomas”. (PASSOS, 2009, p. 10). Ou ainda, como coloca Suely Rolnik:

paisagens psicossociais também são cartografáveis. A cartografia, nesse caso, acompanha e se faz ao mesmo tempo que o desmanchamento de certos mundos – sua perda de sentido – e a formação de outros: mundos que se criam para expressar afetos contemporâneos, em relação aos quais os universos vigentes tornaram-se obsoletos. (ROLNIK, 1989, p. 16).

Essa autora (1989) propõe que o “pesquisador cartógrafo seja um antropófago”, pois literalmente devora os elementos/alimentos que considera relevantes para a composição de sua cartografia. Alguns dos ingredientes que compõe esses elementos/alimentos foram apresentados anteriormente. Eles são o **tempo**, a **urbanização** e a **cultura alimentar**. Para harmonizar esses ingredientes incluímos aqui as técnicas fundamentais dessa cartografia: **escuta**, **sensibilidade** e **afeto**. Quando as dimensões afetivas se misturam a conceitos, expurgamos a neutralidade insossa da ciência e passamos a produzir uma teoria viva, substanciosa e saborosa. Imbuído deste amálgama teórico-afetivo, o pesquisador aqui implicado tem por objetivo **pesquisar as paisagens culturais alimentares na cidade de Tio Hugo/RS e seu entorno**. E, se há aqui uma outra forma de pensar a pesquisa, há também outra forma de pesquisar.

Cozinheiro cartógrafo

Acompanhando as transformações das últimas décadas percebemos uma grande mudança nos utensílios dos chefs de cozinha, que inclusive aparentam ser de outras profissões - é o maçarico do mecânico ou a pinça dos médicos, a tesoura do cabelereiro e a serra do marceneiro. Isso tudo foi parar dentro das cozinhas. Os chefs passaram a empreender uma grande jornada de descoberta nesse ambiente e não foi diferente no percurso desse cozinheiro cartógrafo, essa foi sua característica fundante: abertura para descobertas. Para isso, assim como na cozinha, foi necessário estar atento às transformações, como quando um ingrediente passa por um processo de cocção ao olhar atento de quem o prepara. Assim, as transformações do território precisaram ser atentamente observadas, em seus detalhes de preparação.

Os princípios gerais da preparação estão registrados, como num rascunho de

livro de receitas em construção, num diário de campo. Ali puderam ser registrados os sentimentos que parecem insignificantes, os erros grotescos de mensuração ou mesmo os pequenos acontecimentos em que podem produzir a diferença no processo de análise e finalização do que foi produzido.

Por fim, a terceira ferramenta desse cartógrafo, indispensável para qualquer bom cozinheiro, foi a abertura para aprender. Abertura essa que descola as posições de poder e as coloca por certo tempo em suspenso. É evidente que a posição de pesquisador produz sentidos e movimentos no cenário da pesquisa, mas estar disposto a colocar-se e analisar esses movimentos produz também outro lugar de fala e escuta. Aí também se coloca outro tipo de cartógrafo na cena.

Cartógrafo psicólogo

Quem conhece minimamente a história da psicologia haveria de esperar que a escuta se fizesse presente no percurso de um cartógrafo psicólogo, não como um exercício fácil de se desprender das amarras morais que circundam o campo social, especialmente quando pensamos numa cartografia em movimento. Nessa direção, podemos pensar que o cartógrafo psicólogo deve dar vazão à voz a aos sons que emanam dos encontros, dos trajetos, das despedidas e dos silêncios. Escutar, em sua dimensão subjetiva, será a ferramenta mais preciosa utilizada por esse pesquisador.

Cartógrafo psicozinheiro

Ao passo que a paisagem se transforma eu, enquanto pesquisador, também vou me transformando. Ainda que minhas experiências como cozinheiro e psicólogo tenham estado apartadas, é nos passos dessa cartografia e na harmonização (em seu sentido gastronômico) dessas duas profissões que empreendi essa pesquisa. E, por conta disso, proponho a criação da figura do cartógrafo psicozinheiro - embarcando em sua primeira expedição. Apresento a seguir uma certa descrição acerca da proposição desse modo de preparo por ele adotado.

Construção/criação de um dispositivo/terreno/território

Para Foucault (1979, p. 244) o dispositivo é “um conjunto decididamente

heterogêneo que engloba discursos, instituições, organizações arquitetônicas, decisões regulamentares, leis, medidas administrativas, enunciados científicos, proposições filosóficas, morais, filantrópicas”. Para ele, esses elementos são conectados por uma rede e essa rede é próprio dispositivo.

Essa rede é constituída de linhas de força, que, como propôs Deleuze (1996, p.155) “seguem direções, traçam processos que estão sempre em desequilíbrio, e que ora se aproximam ora se afastam uma das outras”. Em outras palavras, essas linhas estão em constante movimento em um campo de embates. A tarefa do cartógrafo é justamente acompanhar esse fluxo conturbado de produção da subjetividade na cultura.

Aqui fazemos a proposta de entrada do cartógrafo em um território já existente, o qual se mostra um campo possível para a composição de um dispositivo. O território de construção dessa cartografia parece ser coerente com a proposta apresentada: trata-se da cozinha. A cozinha é, apresentada repetidas vezes, como o coração da casa, como o espaço de memórias e de compartilhamento de saberes e experiências. Além disso, ela é o espaço físico de preparação e local onde são realizadas as principais refeições do dia. Nos municípios do interior a cozinha é também a porta de entrada das residências, o local de boas-vindas e de recepção das visitas.

A cozinha é, ainda, local de encontro, de longas conversas e de discussões sobre as mais variadas ordens. Assim, não é custoso constatar que ela é composta por linhas que constituem a subjetividade e seus processos de produção. Ainda, essa pesquisa se mostra coerente com as estratégias de pesquisa pois “o objetivo da cartografia é justamente desenhar a rede de forças à qual o objeto ou fenômeno em questão se encontra conectado, dando conta de suas modulações e movimentos permanentes” (BARROS; KASTRUP, 2012, p.57). Neste sentido, entendemos que a cozinha é um espaço potente de enunciação e produção de subjetividades no que diz respeito à cultura alimentar¹⁸ e suas conexões.

Entre-vistas na cozinha

¹⁸ Cultura alimentar é compreendida aqui tal qual propôs Henrique Carneiro e Máximo Montanari (2004): comida como cultura. Comer e alimentar-se estar em nexos a cultura.

Se produzir dados já não é tarefa simples, produzir bons encontros é ainda mais complexo. Para a realização dessa pesquisa convidei as participantes para me ensinarem uma receita na cozinha, com a única indicação que a sua escolha remeta à comida local. O conceito de local já apareceu algumas vezes neste texto no que diz respeito ao processo de globalização, mas, aqui, nesse contexto, se trata de um conceito amplo, que permite uma escolha que pode ser discutida durante o modo de preparo.

Poderíamos inclusive substituir “local” por comida típica, “comida daqui” ou comida da região. A ideia foi transcender, de certo modo, os limites geográficos, mas situar e circunscrever um certo território de construção, no qual, para além do “simples ato” de cozinhar, estão envolvidos a história, a memória, o paladar, a economia, as tradições e as mudanças. Para aprender essas receitas precisei, literalmente, pôr a mão na massa, em outras palavras, me misturar à pesquisa. Como propõe Luciano Bedin da Costa

o pesquisador-cartógrafo, sendo também parte da geografia que ocupa, é alvo e agente de interferências. A cartografia, neste sentido, é uma prática de pesquisa “suja”, distante da assepsia e da limpeza que os métodos mais positivistas propõem. O cartógrafo, ao estar implicado no seu próprio procedimento de pesquisa, não consegue (e não deseja) manter-se neutro e distante – eis o sentido de sujeira aplicado à sua prática. Ele se mistura com o que pesquisa e isto faz parte de sua cartografia. A cartografia se ocupa dos caminhos errantes, estando suscetível a contaminações e variações produzidas durante o próprio processo de pesquisa. A postura daquele que pesquisa passa a ser diferente: pode-se dizer que, como cartógrafos não coletamos dados, nós os produzimos (e sempre coletivamente) (COSTA, 2010, p.42).

Para que não se incorresse no erro de substituir um ingrediente por outro, supostamente parecido, cabe ressaltar que em momento algum foi referida ou utilizada a palavra entrevista. Ela esteve, de certa maneira, proibida nessa pesquisa, pois poderia fazer com que desandasse nossa preparação. Ela é um ingrediente/palavra perigoso/a, porque já está carregada de sentidos que podem atrapalhar a suavidade com que se deseja produzir esse momento. Desta feita, utilizei a ideia de prostrar. Trata-se de um convite que recebo com frequência, sobretudo quando estou no espaço geográfico onde empreendi a pesquisa: “aparece lá em casa para prostrar, tomar um chimarrão e contar

uns causos”. Assim é que criei as possibilidades de diálogo para produzir os dados em questão.

Roteiro da prosa

Apesar de conhecer um certo roteiro de prosa, estabelecido de parte a parte nas conversas cotidianas, o roteiro para os fins deste trabalho respeitou a fluidez das narrativas que, frequentemente se produzem nos encontros realizados na cozinha. Tal roteiro, entretanto, se articulou em torno da pergunta: “- Como tu aprendeste essa receita?”. A aproximação às/aos participantes desta cartografia, bem como as demais perguntas foram elaboradas no transcorrer da conversa, seguindo, por assim dizer, o rumo da prosa - de minha parte, de uma prosa interessada em determinados aspectos relativos aos interesses de pesquisa aqui apresentados. Mais do que estruturar um jogo de perguntas e respostas, o objetivo foi de abrir e construir um espaço de potência, de legitimidade para escuta e o compartilhamento de memórias e afetos em torno do cultivar/preparar/comer.

Optar por uma abertura no processo de formulação das perguntas durante a prosa não significou abrir mão de um fio condutor para a elaboração das mesmas. Nesse caso, ao longo das conversas abordei, a partir dos elementos trazidos à cena, os seguintes temas amplos: a relação do tempo com o alimento; a vida rural e urbana; as transformações nas relações comunitárias; as práticas alimentares e culturais no campo educacional, entre outras que compartilho nas análises que se seguem. Não houve um roteiro de perguntas por escrito, sequer um questionário. Antes, houve um conjunto de pistas de investigação que tomaram a “prosa na cozinha” como o principal instrumento de produção de dados nessa pesquisa.

É válido pontuar que, como dito anteriormente, esse modo cartográfico de operar durante o processo de produção de dados se construiu dessa forma porque não tem por objetivo a busca de uma verdade, ou ainda, de dados que produzam uma generalização científica. Pelo contrário, o princípio deste modo de fazer pesquisa encontra-se justamente em sua abertura. Nadir Zago (2003), falando sobre entrevista, refere que, “a construção de um trabalho de campo é sempre uma experiência singular e esta escapa frequentemente à racionalidade descrita nos manuais de metodologia”.

(p.292).

Em outras palavras, o que escapa, o que o foge ao proposto inicialmente também é um rico material de análise. “Nesse sentido, há uma relação dialética permanente entre a realidade social identificada no trabalho de campo e o referencial adotado para interrogar (ZAGO, 2003, p.292). Penso que tais sinalizações acerca do uso deste método também podem valer para a cartografia.

Escolhas das/os participantes

A primeira participante que aceitou prostrar em sua cozinha foi tia Neusa, esposa do irmão da minha mãe, tio Nelson, o mais velho de nove filhos. Eles ainda vivem numa zona rural entre o município de Tio Hugo/RS e Não-Me-Toque/RS. Pode-se dizer que tia Neusa sempre foi muito dedicada à cozinha, tendo sempre sido, por exemplo, responsável pelos cursos de culinária realizados no salão da paróquia de São José do Centro. Dentre as especialidades produzidas por ela estão o iogurte natural e a chimia¹⁹ de uva. Ao longo da infância, passei muitas férias escolares na casa desses tios e há muito tempo não visitava a propriedade²⁰ deles, por isso a escolha desse ponto de partida.

A próxima participante foi indicada por tia Neusa e, assim, subsequentemente. Aviso: como poderão observar, “as regras” para a escolha dos participantes não seguiram os manuais de pesquisa, no sentido de estabelecer distanciamento, amostragem ou representatividade. Antes, tratou-se de seguir, num processo reflexivo, que, embora apresente as ressonâncias daquilo que se lê e se aprende nesses manuais de pesquisa, minha própria memória, articulando-a com as dos outros em múltiplos sentidos (afetivos, gustativos, históricos, etc.). Nesta direção, tal como já deve ter ficado claro, estou absolutamente envolvido e envolto por este trabalho, “sujo” mesmo, tal como no sentido expresso anteriormente relativo à cartografia.

Comer/Compartilhar

¹⁹ A chimia é um produto similar a geleia, porém com textura mais espessa devido a incorporação de todos os componentes da fruta. Chimia é uma variação da palavra schmier, de origem germânica.

²⁰ Visitar a propriedade é o modo que, comumente, se designa fazer uma visita um pouco mais demorada, como por exemplo, chegar no momento de tirar o leite e ficar para janta. Podemos dizer que, propriedade é o termo mais utilizado naquela região. É muito raro que seja utilizado termos como fazenda ou sítio, que são similares ao empregado aqui.

Se comer é um ato cultural é porque ele também é produzido no encontro de pessoas. Em Tio Hugo existem várias festas, como o já mencionado “costelão 12h”. Para citar outros, a galinhada de tacho da escola Antônio Parreiras; o café colonial da OASE (Ordem Auxiliadora das Senhoras Evangélicas) no Polígono do Erval; a festa da colheita da comunidade luterana, entre outras. A participação nesses eventos foi parte da montagem cartográfica e ocorreu à medida em que houve tempo, disponibilidade e desejo.

Apresentação dos pratos

Como mencionado na introdução do *mise-en-place*, pretendeu-se apresentá-lo de duas formas, um prato principal e uma sobremesa. Primeiramente, o prato principal está no formato de dissertação, dentro dos requisitos acadêmicos e institucionais. Os capítulos foram organizados a partir das experiências cartográficas. As articulações teóricas partiram de um aprofundamento ou mesmo de deslocamentos dos ingredientes que foram aqui colocados. A dissertação foi também composta por imagens, essas registradas ao longo da pesquisa²¹.

Já a segunda produção, nossa sobremesa, será um audiovisual em formato de curta documentário, produzido posteriormente a essa dissertação. Para tanto, farei uma parceria com um cocartógrafo que me acompanhou em todas as visitas à cidade de Tio Hugo. Guilherme Gil é arquiteto e urbanista, fotógrafo e diretor do Palomar Estúdio²². Compartilharemos da mesma Ética nessa pesquisa. E, para a realização dessa produção nos embasaremos no conceito de imagem de Didi Huberman. Para ele,

diante de uma imagem – não importa quão antiga -, o presente não cessa jamais de se reconfigurar, mesmo que o desapossamento do olhar tenha completamente cedido lugar ao hábito enfadado do “especialista”. Diante de uma imagem – não importa quão recente, quão contemporânea ela seja-, o passado também não cessa jamais de se reconfigurar, pois esta imagem não se torna pensável senão em uma construção da memória, chegando ao de uma obsessão. (HUBERMAN, 2000, p.10).

Assim, os tempos de pesquisa, de produção de dados, da escrita, do registro, do pensamento, de conversas, de encontros, do olhar, do tempo que passou e do tempo que

²¹ O modo de construção das imagens será apresentado na sessão “Consommé”.

²² Estúdio de produção audiovisual situado na cidade de Porto Alegre/RS.

passará estarão transpostos sob as lentes das câmeras enquanto imagem. E, na transposição dessa pluralidade das imagens, faremos nossa montagem e edição. Haverá uma transposição sob três registros: a cena; o pesquisador e a cena; as mãos. A cena compreende a imagem em primeiro plano, trata-se do território escolhido para a gravação. O pesquisador e a cena integram a cena da cena, capturando o pesquisador, os participantes, o diretor e a câmera. As mãos focalizam a ação das mãos de quem está em cena. Essas imagens serão transpostas a partir de uma montagem e então editadas, conforme mencionado anteriormente, em formato de documentário. As imagens não utilizadas serão consideradas lixo orgânico e serão destinadas à composteira.

Questões éticas da pesquisa

Antes de darmos os primeiros passos rumo ao campo de pesquisa e colocar a mão na massa, não é inoportuno lembrar que essa pesquisa, em especial por ter sido realizada com seres humanos, levantou algumas questões éticas. Por se tratar de uma pesquisa no campo das ciências sociais e humanas estivemos atentos ao objetivo da pesquisa e a posição dos sujeitos com os quais nos deparamos.

No que diz respeito a esse território de pesquisa “é consensual entre os pesquisadores assegurar a proteção e o respeito aos direitos dos seres humanos que participam de uma pesquisa” (MOTTA; ARAÚJO, 2017, p.63), nessa direção é preciso estar atento a alguns procedimentos que adotamos, mas antes é preciso fazer uma reflexão sobre o intuito dessa investigação.

Quando trabalhamos com populações vulneráveis, como crianças e adolescentes, portadores do vírus HIV e/ou moradores de rua, por exemplo, é quase obrigatório preservar o sigilo de suas identidades e isso acontece para não colocar os sujeitos em posição vexatória ou mesmo produzir um processo de criminalização dos participantes da pesquisa. O fenômeno decorrente da exposição de um sujeito nessa posição pode ser uma individualização de uma questão sócio-cultural. Aquele sujeito passa a carregar, também através dos desdobramentos da pesquisa o estigma moral de certos segmentos já estigmatizados em nossa sociedade, o que é contraproducente, inoportuno e antiético.

Por outro lado, nessa pesquisa percorremos nosso caminho por outra via. A

população rural pode ser considerada vulnerável sobre certos prismas, mas, através do enfoque da própria pesquisa e da posição ética do pesquisador, o objetivo foi dar visibilidade a essa população, no sentido de reconhecimento. Então, partiremos da singularidade dos/as participantes para discutir e pensar sobre questões sociais e culturais. E para tal, manteremos o nome, compartilharemos as imagens e asseguraremos a fidedignidade dos discursos apresentados.

Para garantir que as participantes pudessem ser preservadas foram adotados alguns procedimentos consideravelmente importantes. Essa é a parte burocrática da pesquisa. No que concerne a essa questão, a participação foi totalmente voluntária e consentida, tendo o/a participante ciência de que a gravação de áudio e vídeo são instrumentos utilizados na produção dos dados. O sujeito teve liberdade, mesmo com a pesquisa em andamento de desistir de sua participação.

CONSOMMÉ

Segundo o Instituto Americano de Culinária (2011, p.417), “os *connsomés* são caldos perfeitamente claros”. Ele costuma passar por um processo de clarificação, isto é, a remoção das impurezas da preparação, permanecendo apenas o sabor que foi agregado ao longo da preparação. O *connsomé* é comumente servido como uma entrada, introduzido como um primeiro prato que abre caminho para os subsequentes.

Ele é introdutório porque se trata de uma comida leve, mas, em contrapartida, apresenta um sabor intensificado e marcante, isso ocorre em função do modo como os ingredientes foram preparados. Buscaremos então, nessas próximas linhas, apresentar um caldo, ou *consommé*, da escrita dessa cartografia/dissertação.

A receita desse *consommé* foi elaborada e executada coletivamente. Na escolha e elaboração dos ingredientes, bem como na construção do modo de preparo, a presença do orientador da pesquisa foi constante e providencial. A cada etapa, em especial as dedicadas ao *mise-en-place* e a finalização, suas entradas foram fundamentais para que esse caldo tivesse os sabores que têm hoje.

Também por conta disso, o texto que segue, foi circunscrito entre a primeira pessoa do singular e a primeira pessoa do plural. O “nós”, além da presença do orientador, também pode representar ao longo do texto o encontro com os autores, com os/as agricultores/as²³, com pessoas próximas e amigos/as, com professores do percurso de mestrado e, também, com a sociedade atual (o tal Ocidente contemporâneo globalizado). Há, nesse caso, como que um deslizamento proposital na escrita, que permite circular entre o eu e o nós.

Para fazer esse *consommé* foi necessário escolher cuidadosamente os ingredientes, processo esse que foi realizado em nosso *mise-en-place*, apresentado anteriormente. Depois de escolhidos, os ingredientes passaram por uma primeira fervura, durante a banca de clarificação²⁴ desta pesquisa. Depois disso, foram sendo

²³ O termo agricultor/a será empregado nessa dissertação para referir àquele que trabalha com a terra, seja com agricultura de subsistência ou para comercialização local.

²⁴ Faço aqui um trocadilho com o termo qualificação.

cozidos em uma fervura suave, acrescentados à medida em que o caldo foi ganhando sabor.

Essa inserção dos ingredientes/conceitos tem relação direta com o que foi apresentado nas prosas da cartografia. Como planejado no *mise-en-place*, a primeira delas foi com a tia Neusa, que nos recebeu em sua propriedade no interior entre Tio Hugo/RS e Não-Me-Toque/RS.

Os rumos das prosas foram sendo tomados ao longo do processo de cocção do *consommé*, a medida em que determinados sabores pareciam agregar mais intensidade ao caldo. As prosas são apresentadas a partir do relato de cinco senhoras colonas²⁵: Neusa, Ione, Sônia, Marilene e Marina. Além delas, familiares também compõem as narrativas em questão.

Os critérios implicados na escolha de cada de uma delas estão descritos em textos que produzem um encadeamento entre uma prosa e outra. Assim, o leitor terá a possibilidade de acompanhar o próprio processo no transcurso da construção da cartografia. Os critérios e seus desdobramentos são apresentados como *petit fours*, cujo significado será apresentado mais adiante no texto.

Os convites para prosear foram realizados via contato telefônico, através de ligações e mensagem por WhatsApp e Messenger²⁶, com algumas semanas de antecedência à marcação do encontro. O cartógrafo explicou brevemente do que se tratava a pesquisa, pedindo para aprender uma receita, solicitada conforme descrito no modo de preparo. As prosas decorrentes desses encontros foram, então, gravadas em áudio e vídeo e, posteriormente, transcritas.

Seguindo a preparação do nosso *consommé*, fizemos uma segunda clarificação, dessa vez mais intensa, sobre as experiências narradas pelas agricultoras/colonas. O início desse procedimento começou depois de finalizadas todas as prosas, realizadas de modo genérico a partir daquilo que referi como saídas

²⁵ Ao longo da dissertação o termo colona/o será empregado para referir a identidade de um sujeito rural em um contexto de colonização (nessa pesquisa, alemã). Tal termo é designado pelos próprios colonos como forma de apresentação.

²⁶ WhatsApp e Messenger são aplicativos de software utilizados para comunicação, troca de mensagens de texto, áudio e vídeo.

de campo. Elencamos, a partir desse procedimento, alguns sabores que se sobressaíram no caldo: uso de tecnologias no campo e globalização; êxodo rural; cultura da soja; urbanização; experiência; tradição; tempo e memória.

Para finalizar o *consommé*, criamos uma metáfora, ou melhor, ela foi se constituindo por conta própria. O texto foi se construindo, assim como nos encontros que tivemos – pontos do mapa dessa cartografia -, como um café colonial. Nele encontraremos bolinhos, pães, cucas, frutas, queijos e carnes, dentre outros alimentos que serão acompanhados de suas receitas e modos de preparo. Serão eles os ingredientes que finalizam nosso caldo.

Por fim, a apresentação desse prato - que continua nas próximas páginas -, assim como na elaboração, foi realizada também de forma conjunta. Guilherme Gil, nomeado ao longo da pesquisa como cocartógrafo, assumiu essa posição registrando, através de um olhar sensível, os gestos, as cores e os afetos que foram, de modo concomitante à cartografia que deu origem a esta dissertação, registrados em imagem. Ele esteve presente em todos os momentos do que pode ser considerado como saída de campo.

A escolha das imagens se deu através de um processo de pinçar temas e questões que se atravessaram à pesquisa e foram compostas de três traços. O primeiro deles, é o registro concomitante da imagem, registrada no instante da captura fotográfica. O segundo, é uma escolha que se dá através da demarcação de tempo da imagem em movimento (extração da imagem a partir das gravações em vídeo). E o terceiro, por sua vez, se faz através de montagens que fazem uso das sobreposições de imagens, cores e sombras. Todos os processos passaram pela “clarificação” de um tratamento de imagem, evidentemente em menor intensidade no primeiro e segundo traços e em maior no terceiro. Cabe destacar que as imagens não estão dispostas de maneira sequencial, elas estão situadas de maneira intermitente no texto.

Com relação especificamente ao terceiro tipo de traço, de montagem, o leitor perceberá que, de modo diferente do que se propõe em relação a um *consommé* clarificado, as imagens estão “visivelmente” carregadas de múltiplos sentidos. Elas podem ser consideradas um texto dentro de outro texto e não estão amarradas

obrigatoriamente a escrita. Elas estarão abertas às interpretações dos olhares que lhe forem lançados. Todas as montagens são de autoria do cocartógrafo Guilherme Gil.

Petit four 1

Petit four são como canapés de origem francesas, costumeiramente servidos em coquetéis. Apesar de uma unidade de *petit four* não sustentar uma refeição, ele é uma ótima maneira de garantir a entrada de outros *petit fours* ou mesmo de uma refeição. A esse propósito estará amarrado sua presença no texto da cartografia, como um articulador de contextualização entre uma prosa e outra.

PETITS FOURS

Massa: 150g de castanha de caju torradas e batidas no liquidificador; 4 claras; 2 xícaras de açúcar; ½ colher de casca de limão; ½ xícara de manteiga; 1 ¾ xícara de maisena peneirada com 1 ¾ de farinha de trigo; 1 pitada de sal.

Cobertura: 1 clara batida no liquidificador; frutas cristalizadas picadinhas e cerejas a vontade.

Modo de fazer: Bata com uma colher de pau os ingredientes da massa até ficar cremoso. Coloque no saco de confeitar e com o bico grosso canelarás. Pique montinhos de massa numa assadeira untada com manteiga. Se a massa estiver muito mole, adicione farinha. Leve ao congelador por 20 minutos. Cobertura: Pincele os biscoitos com clara batida. Decore com as frutas e asse em forno quente por 15 minutos. Deixe esfriar. Desenforme e guarde em latas tampadas.

[Livro de receitas da Sônia]

Petit four 2

Tal como já destaquei anteriormente, esta escrita é fruto de um longo e intenso trabalho de pesquisa realizado junto ao programa de pós-graduação em Educação da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Nesta dissertação, optamos por não seguir o formato tradicionalmente utilizado neste tipo de trabalho. Esse texto não pretende ser conclusivo, didático ou prescritivo no que concerne aos elementos apresentados. Pretendemos compartilhar um percurso de pesquisa que privilegia a singularidade, a construção coletiva e a interdisciplinaridade. Ao renunciarmos uma escrita cujo formato possui referências seguras, nos aventuramos

em trilhar um percurso.

Aqui, seguiremos para um farto banquete. Longe de objetivar ser como o banquete platônico, nossa intenção é, em consonância com o território de pesquisa, utilizarmos a metáfora de algo semelhante a um café colonial. Servido com simplicidade, nossa intenção é a de que o leitor possa fazer suas escolhas de por onde deverá começar a servir-se, podendo intercalar doces com salgados, conforme o apetite pela escrita se anunciar.

A composição do café colonial, comumente consumido por famílias de imigrantes do interior do estado, será de amplo sortimento, incorporando as memórias do pesquisador/cartógrafo, as narrativas dos entrevistados, diferentes enfoques teóricos, discursos de orientação e debate acadêmico, registros dos diários de campo, receitas das preparações, fragmentos de música e cinema e registros de afecções. Os diferentes elementos dessa composição serão apresentados aqui através do encontro entre duas especiarias, o texto e a imagem.

Nessa primeira paragem da cartografia, experimentamos o bolinho de milho, a Eischimer, a keschmier, o melado e a linguiça de porco. Essa fartura foi provada na propriedade da família Gabriel, como veremos a seguir.

PROSA COM TIA NEUSA

Depois de uma jornada intensa e cansativa de trabalho na capital, de 250 km ao longo da BR386, chegamos à Estrada principal de São José do Centro. Já era noite e eu não visitava meus tios há alguns bons anos. ‘Não me lembro de como chegar’, pensei. Não me lembro onde se localiza a casa que, por inúmeras vezes passei os meses dos verões de minha infância. A explicação do trajeto fornecida pelos meus pais continha na maioria das vezes algo do tipo: “tu vai chegar lá onde pega pra Invernadinha, daí tu desce, lá tu sabe, né?” Em minhas vagas lembranças, apenas uma bifurcação e algumas copas das árvores que via da janela do corcel amarelo do meu pai.

Apesar da noite, que no campo é verdadeiramente escura, os faróis do carro me tomam de assalto uma memória divertida dos tempos de criança: - Foi naquela estrada que aprendi a dirigir. Era pequeno demais para segurar o peso da moto do meu tio. Colocavam-me sobre o banco, davam partida e eu percorria bons quilômetros entre as plantações de soja até encontrar um lugar grande o suficiente para fazer o retorno. A parada não era uma possibilidade, visto que não alcançava os pés no chão, tampouco tinha braços capazes de segurar o peso da motocicleta. Na volta, a buzina era acionada quase um quilômetro antes para garantir que alguém pudesse fazer a segurança da parada. Frio na barriga antes de dobrar na entrada de altos ciprestes e alívio no reencontro com os braços do meu tio. Aquela estrada escura agora se tornara conhecida como a palma da minha mão engatada firmemente no acelerador da motocicleta.

Na propriedade dos meus tios a recepção primeira é sempre dos guardiães da casa: Zequinha, Meg e Charlote. São eles que quebram o silêncio da noite com seus latidos estridentes. Algazarra que anuncia que já não sou um rosto conhecido por aquelas bandas. Com cautela contemplamos a beleza do céu que se apresenta, e cuidadosamente nos aproximamos da casa. O rangido da porta de telagem, usada para proteção contra os borrachudos, bruxas [mariposa] e morcegos, revela uma casa que já não é a mesma das de minhas recordações. Objetos modernos, móveis novos e o espaço vazio na parede que abrigava o calendário dos quintuplos de São Miguel do

Oeste²⁷. Os estalos no chão de madeira, amenizados pelo uso dos chinelos havaianas, noticiam a chegada da visita. Adentro somos calorosamente recebidos pela família que já aquecia a água para um chimarrão.

A família Gabriel ali reunira o tio Nelson [irmão mais velho (de 9) da minha mãe], tia Neusa, cozinheira de mão cheia e esposa do meu tio, Joana, minha prima, Laisa e Bernardo (que comia vorazmente um pacote de fandangos), filhos de Joana, e Nilton, meu primo (também o mais velho de minha geração e o primeiro da família a fazer uma graduação). Nilton é Engenheiro Agrônomo, como muitos jovens, hoje em dia, naquela região.

Gabriel parece nome de gente e também é, mas naquela casa é sobrenome, de origem misteriosa, herdado de meu avô, cuja história pouco conhecemos. Cada um toma seus acentos. A caixa de lenha é por direito da matriarca da família que sempre sentou ao lado do fogão. Começamos a prostrar e para minha surpresa, a presença das câmeras, microfones e também do Guilherme, meu colega de pesquisa, até então desconhecido, não se faz uma questão. Apesar disso, como eles já sabem do teor da pesquisa²⁸, a conversa se inicia com receitas que fazem bem para o coração, pelo menos para o órgão do sistema cardíaco.

“Eu estava aqui pensando, mas o que é que eu vou fazer hoje? Esses dias eu peguei a receita de uma maionese que é sem azeite e nada. Até eu acho que tenho ela ali ainda. Eu escrevi tão rápido assim, é sem azeite. Como é? ‘Ah, Maionese verde!’ Eu até queria pegar umas folhas hoje e dar uma olhada naquelas folhas, é receita que nós fazemos. Tinha aquele de cenoura... como é que era? De cenoura e couve... aquela maionese de mandioca, tudo assim mais... (tia Neusa busca seus cadernos de receita) eu acho assim que essas receitas de TV a maioria é só gordura. Até aqui está anotada, eu escrevi tão ligeiro: maionese verde sem óleo: 4 ovos cozidos, 3 dentes de alho, uma cebola pequena ralada, tempero verde a gosto, suco de meio limão, 125ml de leite, sal a gosto. Bater tudo no liquidificador. Assim tem mais receitas aqui. (Mostra os vários

²⁷ Em 1982 nasceram os primeiros quíntuplos do país, que sobreviveram ao parto. Eles se tornaram tema de calendários de parede. Ano a após ano acompanhava-se o crescimento dos quíntuplos através de suas fotos.

²⁸ Com referido no modo de preparo, durante o contato prévio foi realizada uma breve explicação sobre a pesquisa, onde mencionamos que gostaríamos de falar sobre “como era a alimentação no passado” e solicitando também que pudéssemos aprender uma receita na prática.

cadernos de receitas). Têm coisas antigas escritas a mão que tinha ingredientes que não tem hoje. Essas daqui são umas das primeiras que fizemos. Isso aqui era do tempo da Transilita (nome da cozinheira que dava cursos na comunidade décadas atrás). Muita coisa a gente fez com mandioca. Aqui estamos plantando ainda. Até a Joana, o Bernardo e o Rodrigo plantaram. O Bernardo com um baldinho lá e o Rodrigo filmou ele. Aqui como a receita de sorvete de morango com o antigo quicki²⁹. Aqui como os pãezinhos de cachorro quente a gente sempre fazia para levar na roça ou quando fazíamos silagem.” [Tia Neusa]

A silagem é um método de produção de comida para animais. Comumente colhe-se os pés de milho que são triturados com uma máquina específica acoplada ao trator. Na casa do tio Nelson, cavava-se uma gigantesca cova onde se armazenava esse produto (também chamado de silagem como o próprio processo de produção). Por fim, cobria-se com plástico preto e aguardava-se. Através do processo de fermentação e produção do ácido láctico, o alimento era conservado por muito tempo.

Recordo que, nas manhãs gélidas do inverno gaúcho, quando me incumbiam de buscar a silagem para a alimentação das vacas na ordenha, aproveitava um momento sem igual: levantava parte da lona preta que revestia o preparado, aspirava o vapor (odor resultante da fermentação) que me aquecia os pulmões, como um alimento para a alma. Ali arremangava o casaco de moletom até esgarçar as bainhas dos punhos e, com fervor, lançava meus braços adentro da preparação. Prontamente, as mãos arroxadas de frio ficavam quentes “de pelar” e meu corpo, álgido petrificado, aquecia de dor e prazer. Uma excitação que colocava meus sentidos suspensos no tempo daquele amanhecer.

“Daquele jeito não fazemos mais, de carretão. Tem um cheiro bem forte, é ácido láctico. Até nós fizemos essa semana, de aveia. Na verdade, ele tem que ficar abafado, fechado, para fermentar. Quando ele pega ar ele estraga. É a fermentação anaeróbica, né. [Nilton] É que nem aqueles chucrutes. É verdade: - o cheiro é igual! Quando abre vem aquele cheiro. [Joana] Quando fizeram as primeiras silagens aqui daí um cara disse... ele pegava assim e cheirava e dizia: “-me dá vontade de comer isso aqui do cheirinho tão bom que tem”. [Joana]

²⁹ Quik, atualmente, nesquik, é um pó sabor morango da marca nestlé, costumeiramente utilizado para saborizar leite.

Se começamos nossa prosa falando de alimentos saudáveis, as receitas escolhidas para cartografia foram evocadas na memória de um tempo que em que a saúde não parecia ser uma preocupação. Tia Neusa e seus filhos lembram de três preparações, as duas primeiras que seguem foram-nos ensinadas.

EISCHMIER³⁰

“A schmier de ovo faz pouco tempo eu tinha feito, o Nelson nem comeu. Eu como de colher, não posso fazer. É bem rápido, bem fácil de fazer e é bem bom. Schimer de ovo se fazia de manhã cedo, de noite também. As vezes de manhã não tinha pão que chega, nós éramos numa turma. Era sempre feito 7 pães. E daí umas iam tirar leite e uma tinha que fazer bolinho de farinha de milho de manhã. [Tia Neusa]

Segundo a tia Neusa, para fazer a eischmier é preciso desmanchar mais ou menos três colheres de farinha em um ovo batido. Acrescenta-se também um pouco de água para dar consistência e açúcar à gosto. O que não pode faltar de jeito nenhum é um toque de canela, de preferência moída na hora. Aprendemos também que as medidas não necessariamente precisam ser essas, pois pode-se “ir no olho” no momento do preparo.

Colocam-se então todos os ingredientes na panela e, mexendo constantemente, cozinha-se até ficar na consistência desejada, que, como o nome já diz, deve ser semelhante a schimer, ou seja, mais encorpada do que uma geléia. A eischmier é comida com pão, normalmente servida no café da manhã.

BOLINHO DE FARINHA DE MILHO

Tem que botar um pouco de nata, ovo, farinha de milho, água, um pouquinho de farinha de trigo e um pouquinho de açúcar, sal. Daí era botado na gordura quente e apertado assim, dava quase que um pãozinho. Nós não comíamos puro, a gente comia com schmier de uva. Dica: “eu não sei essa farinha aqui, antigamente a gente tinha aquele de farinha de moinho. Agente não sabe se é a média, ou é a fina, ou... peguei a média. Tem que cuidar para não ficar muito grossa. [Tia Neusa]

³⁰ Eischmier é a junção das palavras alemãs: Ei (ovo) e schmier ou, como dito no sul do país Chimia, que é um doce de fruta cozida semelhante a geléia, mas que não passa por um processo de separação da calda e da polpa.

O bolinho de farinha de milho não segue nenhuma medida, mas deve estar consistente a ponto de não despedaçar no contato com a gordura quente. Para fritar, tia Neusa utilizou banha de porco, que além de produzir uma textura crocante e um tom dourado, também agrega um delicioso sabor.

KESCHMIER³¹

“leite, queijo, ovos e carne é tudo feito em casa. O comentário aí é que esses leites aí em caixinha, não é saudável. Aqui nunca foi tomado. De caixinha aqui nunca foi comprado. É, eu digo assim, enquanto eu puder, eu quero ter minha vaquinha. Agora o Nelson quase sempre tira com a máquina de manhã, o resto do tempo de dia o terneiro está junto. Uma coisa que a gente faz aqui é aquela keschmier, não sei se tu lembra? Hoje foi feito as cucas com aquilo. É difícil alguém fazer hoje em dia. Acho que no mercado chamam de frescal? Cottage? É o mais parecido, só que com conservante. Esse tem outras bactérias naturais, lá fazem pasteurização. Eu esses tempos, as vezes eu vendia assim uns queijinhos, aí nós estávamos falando com uma vizinha. Ela achou que aqueles queijos assim conseguia comprar fácil no interior, mas o que ela não conseguia era keschmier, daí eu disse pro Nelson, quer saber, o que me sobra eu vou fazer keschmier, é que ela me disse assim: “é uma coisa que não tem nada nada de gordura né”. “E é uma coisa boa.” Daí já falei para outra vizinha. Ela queria comprar, mas eu nem sei o preço. Daí dei um potezinho para ela. Sabe quanto tá no mercado? No mercado 400gr é 16 reais. Ela me deixou 10 reais e eu achei super caro pra cobrar dela. É que ninguém mais quer botar um pouco de serviço ou sujeira dentro de casa. Eu acho assim. Por que ele sempre dá um trabalho a mais. Por que tu têm que deixar aquele leite talhar né, tem que dar uma aquecidinha daí. Keschmier no verão vai ligeiro, por que depende do calor, mas no inverno leva oito dias as vezes para talhar. No verão bem quente até vai de um dia para o outro. Ainda tem outra coisa, a lavação, tem que lavar a panela, tira o leite, lava a panela, daí tem que esquentar e ficar por perto. Daí vai num saco meio ralinho para coar ele. Muitos botam em coador de massa. Quando nós éramos pequenos a gente ia assim na vizinhança, em cada casa a gente sabia bem certo onde é que era a dispensa por que tinha um saco de keschmier

³¹ Keschmier é uma palavra de origem alemã, falada no dialeto Hunsrück, um desdobramento da língua germânica. A palavra é uma união de outras duas: *Kez* de *Käse*, que significa queijo e *schmier*, que significa algo parecido com geléia. Mas essa preparação não leva açúcar, então, uma tradução livre seria creme de queijo.

pendurado na janela. (risos de saudade). Mas isso era minha comida preferida! Cada dia era uma baita pratada! Era quase sempre comido com melado ou schmier de cana”. (Tia Neusa)

Ao ouvir esse saudoso registro do passado, me interrogo por que, efetivamente, esse produto, tão marcante do ponto de vista afetivo, passou a se tornar raro no campo. Tia Neusa elencou sua hipótese: acredita que ninguém mais quer passar trabalho. E, não é verdade? Trata-se de um alimento que exige tempo e atenção. Mas por que atualmente não há tempo para seu preparo? O que, nas últimas décadas passou a ocupar o tempo de preparação da keschmier? Para que possamos nos debruçar sobre essas questões, retomaremos a noção de globalização apresentada anteriormente. Em outras palavras, trata-se de perguntar qual seria a influência dela na pequena e isolada propriedade dos meus tios?

Optamos, aqui, por utilizar a noção empregada por Stuart Hall (1996), em que os processos de globalização afetam as identidades em nível local e também em nível global. O fenômeno da globalização é, segundo esse autor, um processo *continuum*, fundante e elementar na construção do paradigma contemporâneo. Ele vem produzindo significativas transformações nos modos de vida, na cultura, no social e na economia. Assim, considerando a dimensão de tais transformações, como cartógrafo pergunto: - qual é ou quais são as possíveis relações entre a globalização e a keschmier? E, nesta digressão, dou-me conta que precisaremos voltar no tempo e também sobre ele, a fim de procurarmos compreendermos essa questão.

Em meados do Século XIX, o avô da tia Neusa imigrou da Prússia (hoje Alemanha) para o Brasil. O contexto era de grandes mudanças na indústria, e os ideais iluministas de liberdade, também apregoados pela revolução francesa se fortaleciam. Muitos foram os motivos da imigração, dentre eles a necessidade de substituir a mão de obra escravagista e indígena, além daquele de garantir um processo de “branqueamento” da população, visto que a população de escravos era maior do que a de pessoas brancas. Aliado a esses fatores, havia a necessidade de povoar o espaço geográfico brasileiro em direção ao interior do país e de criar uma classe média nacional, ou seja, a imigração se dá fortemente por motivos econômicos (RÖLKE, 2016).

A promessa de uma vida melhor em terras brasileiras foi o argumento usado pelo governo para atrair os imigrantes, que ao desembarcar no Brasil, se quer sabiam o seu destino. A única certeza era a existência de terras férteis e de trabalho. Mas nem tudo foi como prometido e “os primeiros imigrantes alemães tinham a viagem paga e, ao chegarem às colônias, recebiam diárias em moeda, alimentação, sementes e ferramentas. Esta ajuda, porém, era vista como empréstimo a ser devolvido. Suas terras só podiam ser legalizadas após a quitação do empréstimo junto ao governo”. Ou seja, o sonho da liberdade tinha um preço alto (RÖLKE, 2016, p141).

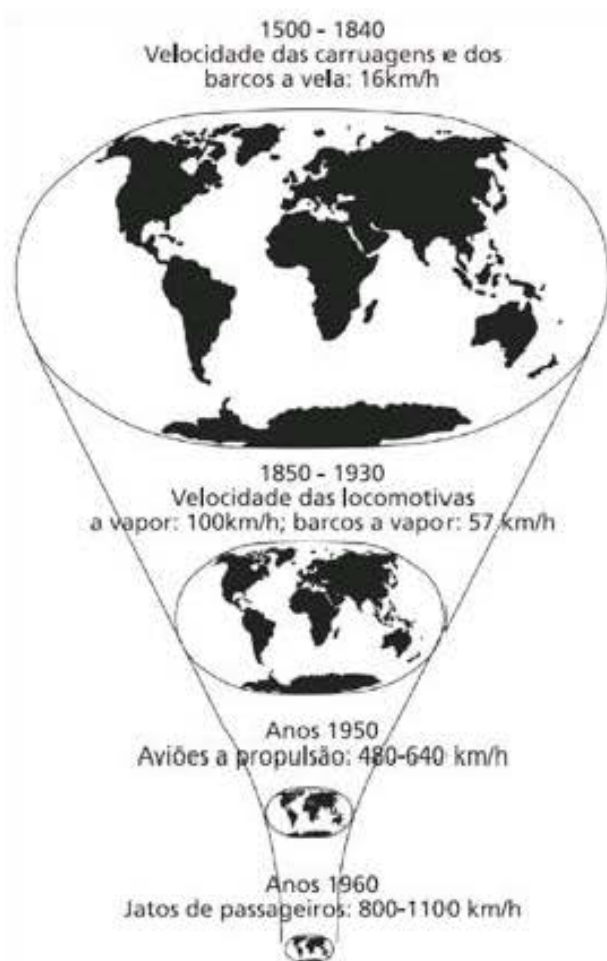
Não somente o valor das terras foi o preço pago pelos imigrantes, há que se considerar o tempo de viagem para chegada ao Brasil. Naquela época os barcos eram pequenos e a viagem de travessia do Atlântico durava cerca de três meses. Tempo suficiente para tragicamente matar muitas pessoas, em especial as crianças. Isso faz parte também da história de minha família paterna, que conta que as crianças que vieram em sua primeira expedição, morreram e foram jogadas ao mar: “Conta-se que só no inverno entre 1847/1848³² morreram mais de 20 mil pessoas durante a travessia da Europa para a América, vitimadas pela cólera, tifo, crupe e epidemias semelhantes” (ALTHAUS, 2011, p.54).

Praticamente dois séculos se passaram desde o início da imigração alemã e muita coisa se transformou desde então. No entanto, nessa origem podemos ver que a mobilização das mudanças de território foi provocada por questões econômicas, também ligadas ao comércio de alimentos.

Prossigo minha análise no sentido de ponderar como se constituiria a percepção de tempo para uma pessoa que, no passado, viajava durante 90 dias em alto mar em comparação à percepção do tempo de uma pessoa que, hoje, viaja 12 horas num trajeto similar. Se a máquina a vapor, que possibilitou a viagem dos imigrantes, foi considerada um marco no processo tecnológico ocidental, o avião e outras tecnologias de transporte e produção já fazem parte das experiências tanto na cidade quanto no campo.

³² 1848 foi o ano de grandes revoluções no continente europeu, período também conhecido como primavera dos povos. Por conta de crises políticas e econômicas, a condição de imigração tornou-se uma necessidade para muitos europeus.

12h/90 dias. 12h/90 dias. 12h/90 dias. São 90 dias em meio dia. Essa diferença me leva quase que diretamente à ideia de compressão do tempo-espaço proposta por David Harvey (1989). A distância é a mesma, mas o tempo se modificou. Não se trata apenas de olharmos de maneira cronológica ou numa escala temporal, o tempo nesse caso, também possui uma dimensão processual de percepção e de registro de sentidos. Da mesma forma, podemos pensar que a apreensão do espaço, apesar de ser metricamente concebida na modernidade, também se dá de maneira subjetiva.



Assim sendo, ambos os conceitos são consideravelmente variáveis. Para Harvey (1989, p.219), a expressão compressão do tempo-espaço refere-se aos "processos que revolucionam as qualidades objetivas do espaço e do tempo a ponto de nos forçarem a alterar, às vezes radicalmente, o modo como representamos o mundo para nós mesmos". Se olharmos para a experiência da relação da vinda dos imigrantes alemães no início do século XIX para o atual modo como viajam de um território a outro, podemos perceber uma concepção de encolhimento do mundo, tal como propõe Harvey na imagem ao lado.

Figura: Encolhimento do mundo. Fonte: HARVEY (1989, p.220).

Com o encolhimento das distâncias houve uma mudança drástica na percepção do trabalho sobre a terra. Digo isso, pois quando as famílias no campo viviam afastadas dos modos de vida urbanos e das invenções tecnológicas, havia uma noção de localidade muito distinta da atual. Trabalhava-se com os produtos que aquela terra e também o saber das gerações anteriores tinham para oferecer. Podemos

pensar que, do ponto de vista urbano, havia uma simplicidade nas formas de preparo, em que o tempo corria conforme a luz do sol e a escuridão da noite. O tempo de produção dos alimentos acompanhava a dinâmica de uma vida simples.

Simplicidade essa, que fez parte do início de todos os contatos prévios a pesquisa. “Mas Eduardo, aqui é tudo muito simples”. “Ah, mas eu só sei fazer coisas simples”. “Mas tu quer ver a propriedade? Aqui a gente é muito simples”. O tom era quase sempre como um pedido de desculpas. Mas por que? Que palavra poderia se antepor a “simplicidade”? Parece que as transformações decorridas nas últimas décadas têm uma relação direta com um fenômeno também relacionado à globalização e à compressão do tempo-espaço: as forças destrutivas do capitalismo.

Abandonou-se a *keschmier* porque parece ser mais atraente comer o queijo *cottage*. O nome é muito sofisticado, é vendido numa embalagem com estética contemporânea, é produzido longe dali, além - é claro - de ser comprado com muita praticidade no supermercado. O trabalho de uma semana é reduzido a uma escolha de segundos. Ao que tudo indica, se sobrepõe o que chamaremos aqui de uma cultura do consumo a uma cultura da simplicidade.

Na preparação de nossos ingredientes para a cartografia (*mise-en-place*), a perspectiva e os desdobramentos de uma cultura de consumo aparecem constantemente, seja na produção de subjetividade, nas transformações da percepção espaço-tempo, na produção de cultura de massa, nos processos de industrialização e na centralidade da cultura. Assim, podemos pensar a “cultura do consumo como uma cultura impregnada da forma-mercadoria e que, por isso, tornou-se um modo de vida que foi ressignificando o uso de objetos, assim como hábitos, valores, desejos, paixões e ilusões de uma época”. (FONTENELLE, I.A. 2017, p.14).

Quer dizer, a cultura do consumo é a própria cultura do capitalismo e está presente do campo à cidade. Não existem fronteiras que barrem esse modo de vida. Em maior ou em menor intensidade, ele está presente nos modos de subjetivação contemporânea.

Vale ressaltar que adoto a posição de que não podemos precisar uma data para o início de uma cultura de consumo. Acredito que haja acontecimentos marcantes

que podem produzir grandes rupturas do ponto de vista sócio histórico, mas, quando se trata de transformações culturais, considero que devemos atentar para a complexidade com que a formação de tal evento ou mesmo paradigma, como no caso da contemporaneidade, se conforme.

MELADO

“Espremia a cana no arranque do trator e aquecia e fervia, limpava a cana né, daí moía ela e fervia, fervia, fervia. Pegava um tacho cheio, dava ‘umas’ cento e... quanto? Cento e poucos litros era. Dez latas sobra o quê? Uma lata daí. É, uma lata e pouco. Daí tinha que ficar junto para sempre tirar, dava uma sujeirinha e a espuma em cima. Ia tirando e cozinhando até que tu achava: ‘agora que tá bom, né!’. É que nem tu fazes aquelas rapadurinhas de leite. Mais ou menos assim era o... a estima do melado né ou rapadura. Também dá para fazer a schmier, daí botava a laranja dentro, é, daí a gente botava os recheios, abóbora, chuchu. Mas eu sempre gostava só de botar laranja, (melancia de porco³³ também, né) mas mais era abóbora que ela ficava bem amarelinha. Só que daí ele não ficava branquinho, tirava antes. Ficava mais um marrom, mais um caramelo. E o melado ele tem que ser muito batido depois que tu tiras do fogo, daí tu tem que mexer ele muito, eu acho que até uns 30 graus até que ele tá quase... fica pesado pra mexer. Se tu não mexes, daí dá tipo um caldo. Ele fica escuro. Quanto mais mexe mais branquinho ele fica. Mas eu gostava de fazer porque aquele dia que nós fazíamos melado nós ficávamos todos juntos em roda do tacho... e tomava chimarrão e conversava e assim é tudo espalhado, um para lá, outro para cá. No final todo mundo raspava o tacho né. [risos tomam conta do ambiente em meio a essa lembrança] Quando o braço cansava cada um mexia um pouco, porque cansava. Até os primeiros tempos, te lembra Nilton que nós fazíamos? Até o Mário Barth vinha lá de baixo para comer, para raspar o tacho, te lembra? Era bem divertido, sabe? Assim, os vizinhos se visitavam mais, tinha mais... como vou dizer? Eram mais unidos assim. Você cortava quatro ou cinco dias cortando cana. Aí de manhã cedo, mas era cedo né, para amanhecer o dia já moía a cana, daí que isso ia até umas horas da tarde”. (Família Gabriel)

WURST³⁴

“Keschmier e melado era uma coisa que tinha sempre, e feijão, mandioca e arroz. Café da manhã era leite, café e pão de milho. Tínhamos o moinho caseiro, mas nem gostávamos de pão de trigo, só de milho. Torresmo, kopfwurst e

³³ Trata-se de uma melancia de polpa branca e amarga. É utilizada para alimentação animal, mas também faz parte da culinária local, consumida principalmente como schmier.

³⁴ Palavra alemã que pode ser traduzida como “linguiça”.

blutwurst³⁵, um é feito com sangue e outro com o corinho do porco, sabe? A cabeça, o coração, o rim tem uns que botam, fígado, os miúdos. Eu gostei dela, se vai junto aquele corinho eu gosto. É puro colágeno. E tem outro que eles faziam, eles diziam “schodamogan³⁶”, limpava o estômago e enchia só com o corinho do porco. Moía na máquina... cozinhava e depois passava na máquina de moer carne, só com temperos daí, depois cozinhava dentro da água e botada dentro da prensa. Prensava ele, assim, até que ficava bem chatinho. Naquele tempo não se tirava o coró do porco, se fervia a água e daí pelava. **Nossa, que tempos que a gente tinha!** O pelo que não saía com o calor, raspava com a faca. Como eu gostava do “schodamogan”, que ele ficava firme, durinho cortava assim em camadinha”. (Família Gabriel)

A produção das linguças de miúdos é, também, “recheada” de significados. Remete a um tempo em que as preparações exigiam a presença e força de várias pessoas. As técnicas utilizadas para produzir são consideradas rústicas hoje, o que também indica uma possível transformação nos modos de fazer.

O domínio das técnicas rurais e/ou artesanais se faz presente na família Gabriel. Eles sabem qual lenha usar para fazer fogo, a que temperatura deixar o tacho, como cortar a cana sem cortar um braço, como “pelar” um porco e assim por diante. Contudo, essas técnicas já não são mais empregadas na propriedade e isso acontece não somente pela aposentadoria da tia Neusa, se não por uma grande mudança nas técnicas utilizadas.

Assim, quando ela refere “que tempos a gente tinha”, pode-se inferir que ela está aludindo a um tempo que não ultrapassa pouco mais de trinta anos. Não somente pela via temporal, ela expõe um sentimento saudosista com relação a esses modos de produção. Em termos sociais podemos perguntar: o que transformou as técnicas utilizadas para fazer o melado e os produtos mencionados?

Para Paul Virilio (1996, p.91), “a questão da técnica é inseparável *do lugar* da técnica. Da mesma forma que é impossível apreender a natureza sem abordar ao mesmo tempo a questão do tamanho natural, tornou-se inútil falar do desenvolvimento das tecnologias sem se perguntar imediatamente sobre a dimensão das novas técnicas”. Para ele, a miniaturização dos motores está no cerne da questão

³⁵ São variações da morcilha, que é um embutido semelhante ao salame, feito com sangue, miúdos e miolos moídos, dentro de uma tripa bovina. É consumido cozido.

³⁶ Idem ao embutido, mas produzido com o couro do porco. Na cultura italiana é conhecido como Cudiguim.

da técnica, o que ele conceitua como *design pós-industrial*. Assim, o desenvolvimento das técnicas está recolocando a posição do sujeito em relação às tecnologias. Antes, no campo, a presença das técnicas manuais era providencial para o elo entre o ingrediente e o produto. Hoje, a tecnologia substitui os processos entre eles, reduzindo seu tempo de vínculo, produzindo uma conexão acelerada.

Se, no passado, na memória da família as técnicas utilizadas eram de cortar a cana com facão, armazená-la, passá-la na moenda, coar o caldo, cozinhar e bater, hoje, esse processo pode ser realizado por duas máquinas. Atualmente uma colhedora de cana colhe até 3,383 toneladas em 24 horas. Essa aceleração torna o produto consideravelmente acessível do ponto de vista econômico. Aqui podemos perceber uma transformação de um período de técnicas rústicas para tecnológicas. Essa transformação também produz efeitos sobre a cultura rural.

As inovações tecnológicas aparentemente produzem a ideia de um camponês ultrapassado, pela velocidade das técnicas de produção. Podemos evidenciar que o espaço inatingível das tecnologias da agricultura de ponta suprime o produtor rural³⁷ das técnicas de produção, tornando suas habilidades obsoletas e seu conhecimento prescindível. Essa passagem de uma cultura artesanal para uma cultura tecnológica me faz pensar num certo esvaziamento de sentidos provocado na vida dos pequenos produtores rurais, é como na música de Milton Nascimento:

“Debulhar o trigo
Recolher cada bago do trigo
Forjar no trigo o milagre do pão
E se fartar de pão
Decepar a cana
Recolher a garapa da cana
Roubar da cana a doçura do mel
Se lambuzar de mel
Afagar a terra
Conhecer os desejos da terra
Cio da terra, propícia estação
E fecundar o chão”.

(Milton Nascimento e Chico Buarque)

³⁷ Nessa pesquisa o termo produtor rural se refere ao trabalhador do campo, que planta, colhe, transforma, armazena e comercializa seus produtos.

A relação de fecundar a terra é profunda e diz de uma relação de respeito, saber e proximidade. Se os colonos tivessem se mantido afastados das técnicas de comunicação, será que eles teriam sido poupados do movimento do “progresso” e, por consequência, sua relação com a terra teria se mantido preservada? Trata-se, provavelmente, de uma hipótese romântica, mas também coerente com os afetos produzidos ao longo da escuta dessa família [que é também a minha].

Seguindo a prosa que foi ficando cada vez mais atrativa, optei por apresentar, a seguir, um diálogo familiar que pode nos render valorosas discussões.

“A gente parou tudo com isso por causa da gordura. Falavam da gordura de porco antes e mesmo assim que a pessoa não é mais para comer tanta gordura. Evita óleo, daí hoje em dia tu não faz mais essas gorduras. A banha foi trocada pelo azeite, daí hoje dizem para trocar o azeite pela banha. Dizem que é mais saudável. Os médicos que dizem, a banha é muito procurada agora. Meu Deus! Está 15 ‘conto’ o quilo. Mais é médico que está falando, não é qualquer um que fala, o que eu escuto, acho que é uma fonte meio segura. Antes de ontem eu escutei de novo que a gordura tem que ser azeite. A gordura de coco gruda nas tripas. O problema mesmo é que esses óleos não podem ser aquecidos. O médico falou que a gordura de porco pode fritar várias vezes que não vai mudar nada. O azeite pode usar só uma e não pode mais usar. Não está naquele livro ali? “O ‘vô’ comia quantos ovos fritos todos os dias de manhã? (Joana pergunta) Ele foi até oitenta e poucos anos. O pai comia dois ovos fritos na banha todo dia. Ele pegava uma frigideira qualquer botava em cima do fogão, aquilo nem esquentava direito, botava aqueles ovos lá dentro e fritava, depois a banha que sobrava ele pegava um pedaço de pão e limpava com o resto da frigideira e comia. E foi aos 84 anos.

Nilton: E hoje o que mais usam é o óleo de soja, que é mais barato eu acho. E eu acho que é o que tem bastante, eu vejo assim. É o que tem, mas tem muito veneno e coisa que usam na soja.

Joana: Mas eu penso que essa coisa que foi de estimular o uso do óleo de soja para produzir soja. Será que compram bastante azeite e óleo de soja? Produzem aqui no Brasil.

Nilton: Só que óleo de soja eles usam muito dessecante. Por exemplo, quando é 10 dias antes da colheita eles aplicam o que chamam de *paraquat* que é um produto que agora está sendo proibido no Brasil. É um dessecante. Onde é que você aplica, tipo ele queima que nem fosse um secante mesmo.

Nelson: É para uniformizar e apurar a soja, que daí eles querem é plantar milho mais cedo. Eles fazem a safrinha.

Nilton: Na verdade, do jeito que está a soja ele paralisa. Ela não amadurece mais rápido, ele seca, se a folha estiver verde, onde ele cai ele seca. Como se fosse jogar água quente em cima. Aí uns 6, 7 dias depois tu podes colher. O que tiver verde fica tostado. Mas esse *paraquat* está sendo proibido agora. É um produto que estão usando muito. Como ele é usado em cima da folha, ele cai também em cima da vagem. Eu acredito que isso vai para o grão. Por que quando você colhe a soja, a soja entra toda dentro aí aquele produto entra. Tudo é moído e depois separado, mas aquele pó no contato vai ficar no grão. Por isso que penso que tem muita coisa no óleo de soja que é bastante perigoso. O *paraquat* atua direto no pâncreas. Um produto altamente perigoso de ser ingerido.

Neusa: Eu digo assim, o porco tu crias em casa, como nós criamos... é só resto de comida que tu tens das verduras, aí tu bota milho, pasto, abóbora. Aí tu não compras muita coisa, é um porco assim criado com boa comida. Aí tu comes uma carne boa de um bicho que foi bem alimentado.

Nilton: O porco tem uma alimentação mais saudável que a nossa!

Neusa: Muitos me perguntam: - mas tu ainda moras no interior, por que tu não vais para cidade? E eu digo assim: - Para tomar leite envenenado? Eu sempre digo assim: é tudo que tu compra é, tem essas... O que eu posso produzir a gente produz. O feijão, um pouco pra Joana se sobra. Tem as frutas aqui, não precisa botar veneno por que não precisa de muito.

Nelson: Até existe a soja orgânica. Parece que tem, mas aqui não tem.

Nilton: até por que nem existe mais semente, como conseguir da outra, só transgênico. Não existe semente não transgênica.

Nelson: parece que tem região do Matogrosso que eles plantam.

Neusa: mas eu acho que até é proibido plantar o outro.

Nilton: não, pode!

Joana: mas eles não aceitam mais na hora de entregar.

Nelson: o que eles complicam é se tu planta da Monsanto e deixa a semente em casa. Depois te fazem o teste eles te cobram o royalti, não pode deixar em casa, na hora faz o teste. As tecnologias deles eles cobram.

Nilton: Na verdade esses grãos vão *in natura* para China. Nem é muito beneficiado o Brasil, não sei qual a porcentagem, a Argentina beneficia muito e o Brasil é praticamente tudo *in natura* quase. Nós produzimos, eles processam lá (na China), e depois se bobear devolvem para gente”.

Muitos são os aspectos que chamam a atenção nesse diálogo. Primeiramente, a discussão em torno do que é ou não saudável. O discurso médico, ou em termos amplos, o discurso da saúde, está presente e se atravessa nas narrativas, mas nota-se, por outra via, que a escolha dos alimentos se dá também pelo reconhecimento de um produto local, que se sabe da origem e do modo como foi preparado. Se quem “trata” o porco sabe o que ele comeu, logo, sua carne será de confiança, assim como a questão do óleo de cozinha, que, por ser processado industrialmente e não na localidade, produz desconfiança na hora do consumo. Isso, sem falar no “leite de caixinha”, que nunca fora consumido naquela casa.

Um outro aspecto que chama a atenção é o fato que a maior produção da região é de soja (transgênica) e não existe nenhum produto típico produzido com esse alimento. É surpreendente que os agricultores não consumam a soja que eles plantam, tampouco saibam seu destino, sendo que o plantio da cultura da soja cresceu consideravelmente na região, a ponto de hoje ser considerada uma monocultura local.

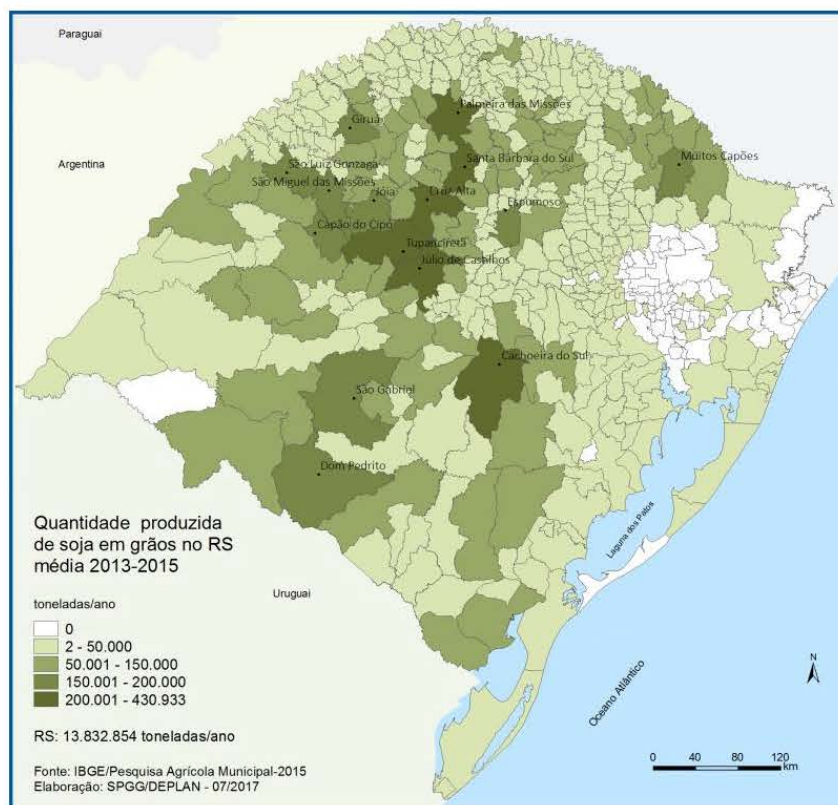
A soja, planta originalmente asiática, foi trazida para o Brasil no início do Século XIX por imigrantes japoneses. Como contou o tio Nelson, inicialmente era utilizada no interior do estado, para alimentação de porcos. Já na década de 50, com

a criação da “frente de expansão da soja no estado” houve uma propulsão de sua comercialização, que atingiu seu grande pico de crescimento no final da década de 60 (CONCEIÇÃO, O.A., 1986, p.25).

O fator que mais contribuiu para que ela se tornasse uma cultura tão importante no planalto médio, região da pesquisa, foi a necessidade de exportação. Propagava-se o alto valor proteico da soja, que, por questões nutricionais poderia substituir a proteína para trato animal, logo, se tornou matéria prima de grande uso em outros países. Nesse sentido, novamente podemos perceber que a escolha do que plantar nessa região, se dá, não pela diversidade da natureza local, mas por uma questão econômica internacional e globalizada³⁸.

Atualmente, a soja domina a paisagem por toda a região. Segundo dados da Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária), foram produzidos 12,714 milhões de toneladas na safra 2016/2017 no estado Rio Grande do Sul. Para a produção atual, ocupa-se uma área de 5,570 milhões de hectares no estado, conforme vemos nesse mapa:

³⁸ Cabe destacar que as informações que subsidiaram a escrita desse parágrafo foram obtidas junto a Fundação de Economia e Estatística, recentemente extinta pelo atual governo do estado do Rio Grande do Sul.



Apesar de ser também um alimento, - como vimos, o mais produzido no interior- a relação que se tem com a soja é completamente diferente da que existe com outros alimentos locais. Não há uma memória gastronômica com a soja. Ela não está presente na mesa do produtor. Como apontou o Nilton na conversa, a soja viaja da pequena propriedade no interior de Tio Hugo para a China, onde é processada e redistribuída, retornando também ao Brasil.

Chama também a atenção o processo de utilização de sementes geneticamente modificadas e de defensivos agrícolas (nome designado ao veneno utilizado nas plantações). Como ficou claro, existe um processo de aceleração do amadurecimento da planta através de um dessecante. Como bem coloca Virilio (1996, p.92):

é preciso portanto nos rendermos as evidências. Se antes a invenção da nutrição e dos diferentes hábitos alimentares resultou em uma “arte de viver” e de permanecer, graças a inovação do sedentarismo agrícola e, mais tarde, urbano, hoje a renovação das práticas nutricionais pela ingestão não somente de excitantes e estimulantes químicos, mas também estimulantes técnicos, irá logo favorecer uma mutação comportamental que não deixará de agir sobre o habitar.

Ainda, acerca da questão de como as tecnologias da soja afetam a vida do produtor rural, vemos nas imagens a seguir algumas dessas inovações expostas na

Expodireto Cotrijal 2018. Trata-se de um evento promovido pela Cotrijal (Cooperativa Tritícola Mista Alto Jacuí³⁹) anualmente, na cidade de Não-me-toque/RS, vizinha a Tio Hugo/RS cujo foco é o investimento nas tecnologias de produção. Visitamos a feira no dia 09 de março deste ano.

Foto: Gabriela Rabaldo.



“CINDERLA:
A melhor
plantabilidade
para atingir
alta
produtividade”.

Fonte: Stara

³⁹ Tritícola vem da possibilidade de utilização da maquinaria no plantio de soja, trigo e milho.

Foto: Gabriela Rabaldo.



“A Expodireto Contrijsal 2018 terminou na tarde desta sexta-feira, 9 de março, com receitas em vendas que satisfizeram os organizadores. O montante chegou a R\$ 2.207.837.000,00”.
Fonte: Expodireto

“Bayer conclui a compra da Monsanto por US\$ 63 Bi: A fusão global das duas empresas foi anunciada em 2016 e criou a maior companhia integrada de pesticidas e sementes do mundo. Fonte: G1



Foto: Guilherme Gil.

Podemos perceber um choque das imagens em contraposição à simplicidade de uma vida rural. A transformação dessa paisagem parece ter relação com a ideia de *technoscape*, empregada pelo antropólogo indiano Arjun Appadurai em seu livro *Modernity at large* (2000). Para ele, *technoscape* pode ser compreendido como "A configuração global, também sempre fluida, da tecnologia e o fato de que a tecnologia, tanto alta quanto baixa, mecânica e informacional, agora se move em altas velocidades através de vários tipos de limites anteriormente impenetráveis"⁴⁰(APPADURAI, 2000, p.30). Podemos apreender desse conceito que as fronteiras territoriais acabam sendo dissolvidas pela criação de espaços tecnológicos em seu duplo sentido, técnico e mecânico. E, através deles se produz uma configuração de tempo cada vez mais veloz. Assim, novamente podemos perceber que aspectos tecnológicos estão entrelaçados à cultura contemporânea.

Mesmo nessa isolada propriedade no interior, as tecnologias provindas de diferentes lugares do mundo se interpõem e produzem novos modos de vida, seja com os grãos geneticamente modificados, ou ainda, - como veremos mais adiante no nosso próximo recorte narrativo - com o uso desmedido de defensivos agrícolas. Se antes, um certo isolamento permitia, de alguma forma, preservar os modos de vida camponeses e de uma agricultura simples, mas diversa, hoje, as tecnologias permitem uma reconfiguração desses modos, que, à primeira vista parecem ir na direção de uma homogeneização cultural.

Ao olharmos para essa questão retornamos as configurações de tempo-espço. Podemos perceber na proposição acima mencionada, que Appadurai tem uma outra base para dar contornos a essa relação, a de paisagem (*scape*) e não de espaço (*space*). Gostaria de pontuar que, quando cheguei nesse ponto da cartografia percebi que minhas preocupações sempre foram na direção de conceituar o tempo, mas não me detive em um aprofundamento da ideia do espaço, ou mesmo na imanente relação de tempo e espaço. Percebendo certa necessidade de delimitação foi necessário, quase que obrigatoriamente, entender como esse conceito está situado com relação ao tempo.

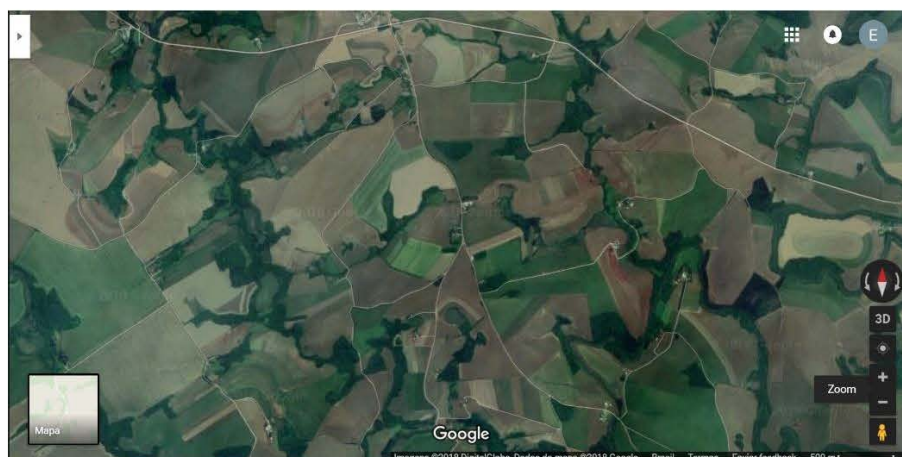
⁴⁰ Original: "the global configuration, also ever fluid, of technology and the fact that technology, both high and low, both mechanical and informational, now moves at high speeds across various kinds of previously impervious boundaries."

Para Harvey (2008), o espaço pode ser entendido sob três prismas que se justapõem, o espaço absoluto (que se refere ao espaço das fronteiras e barreiras físicas, de localização e representação fixas); o espaço relativo (é o espaço da circulação, do movimento, da transformação, da aceleração); e o espaço relacional (diz respeito aos sentidos, imaginação, também ao ciberespaço). Em diálogo com essa proposição de Harvey, o geógrafo Milton Santos propõe que o espaço é

algo dinâmico e unitário, onde se reúnem materialidade e ação humana. O espaço seria o conjunto indissociável de sistemas de objetos, naturais ou fabricados, e de sistemas de ações, deliberadas ou não. A cada época, novos objetos e novas ações vem juntar-se as outras, modificando o todo, tanto formal quando substancialmente”. (SANTOS, M. 2008, p.46)

Os conceitos apresentados por David Harvey e Milton Santos convergem no sentido que o espaço está em constante movimento e transformação, que elementos de ordem simbólica e subjetiva fazem parte de sua construção e que o tempo está completamente imbricado na concepção do espaço. Dito isso, qual é a diferença entre paisagem e espaço?

Para Maximiano (2004, p.83), “na geografia ocidental contemporânea paisagem é entendida como produto visual de interações entre elementos naturais e sociais que, por ocupar um espaço, pode ser cartografada em escala macro ou de detalhe, e classificada de acordo com um método ou elemento que a compõe”. Ou seja, a paisagem tem relação com um recorte do olhar, diferentemente do espaço, a paisagem é representação, é uma forma de leitura do espaço. Assim, podemos fazer um recorte da paisagem tomada pelas plantações de soja. Na imagem a seguir, tomamos como ponto central o local onde vive a família Gabriel.



Tendo esclarecido a relação entre tempo e espaço, voltamos agora à questão da cultura. É possível perceber que ao longo das últimas considerações foi utilizada a palavra cultura da soja. O termo cultura, aqui, é empregado em sua relação com seu sentido biológico, no sentido de uma cultura de produção. A cultura poderia ser o milho, o trigo, o fumo, etc. No entanto, interessa-nos discutir cultura em sua dimensão mais ampliada, muito além da noção de cultura agrícola. Para tanto, é preciso entender que os fluxos e desdobramentos culturais demonstram que ela está imbricada no termo cultura. De acordo com Raymond Williams (1992, p.10), o conceito de cultura começa

como nome de um *processo* – cultura (cultivo) de vegetais ou (criação e reprodução) de animais, por extensão, cultura (cultivo ativo) da mente humana – ele se tornou, em fins do Século XVIII, particularmente no alemão e no inglês, um nome para *configuração ou generalização* do “espírito” que informa o “modo de vida global” de um determinado povo.

O termo/conceito cultura se transformou consideravelmente, em especial nas últimas décadas. A questão da relação entre natureza e cultura tem sido amplamente discutida, isso em função do desafio de compreender o que atravessa e constitui cada campo. A polissemia dessas duas palavras pode nos levar a incontáveis caminhos, que inclusive as distanciam, como é o caso do próprio projeto da Modernidade.

NATUREZA e CULTURA: experiência, sentido e prazer

“Esse negócio da alimentação, de como era alguns anos atrás é totalmente diferente. Aquela vez soja não tinha. Azeite não tinha. Era só banha. Eu lembro quando éramos ‘piazada’, nos fervíamos a soja para os porcos. Só não podia pegar muito porque ele era forte. Aqui também a salada que comemos, é muito difícil comprar uma salada. Agora meio me apertei, mas é muito difícil. Ano passado não fui bem com tomates, mas vamos ver esse ano! Porque os vizinhos passaram veneno ali na frente em dia de vento. Meu Deus! Terminou com os meus tomates. Tomate é muito enjoado. Nossa! Morreu um monte. Caíram todas as folhas. Esses 24D voam 500 metros. Esses pulverizadores altos e grandões, esses “gafanhotos”. As “erveiras” ali caindo as folhas, até agora não recuperou como tinha que ser. Tinha uns pés de ameixas, estavam cheios, cheios, cheios de ameixas, de repente “sapecou”, pensei que ia morrer tudo, de repente, parou e depois ameixa que era só para ver. Agora nós temos aqui uns pés, nós tínhamos ameixa sem nenhum bixinho dentro. Nossa! Tenho o suco guardado para fazer schimier e levamos um saco cheio lá no asilo. Tenho rúcula, pepino bem grande e assim a gente vai se passando, né, não tem uma tem a outra coisa. As frutas e verduras são as da época. No supermercado tem/vem de tudo que é lugar do mundo. Tem o melão de neve, daqui uns dias quero plantar. Ano passado colhi dois ou três, mas esse ano quero colher

bastante. É que ano passado era muito chuvoso e também por causa daquele veneno. Todo dia estourava um. Tinha uns que já não davam para pegar mais... comia gelado, nem precisava de açúcar. Nunca esqueço de um dia, acho que era lá da casa da tua mãe que nós estávamos vindo, eu lembro que era quente, quente, quente e o Nilton foi fazer com o falecido o Wando e eles queriam melão de neve e botaram no liquidificar e não sei quem foi que deixou a colher dentro e não tampou. Mas pintou tudo! Meu Deus do céu! Deu uma meleca, 'tá' louco, aquela ali nunca mais me esqueço. Era todo dia que a gente tomava, era um suco. 2, 3 copos. Na fruteira ali tem agora... tem na época. Mas isso é gente da região que planta. Mas tu tens que tirar no dia e levar. Mas tem que esperar rachar e comer no dia. Ele estoura e tu pega no ponto. No mercado tem que tirar dois dias antes, mas não vai ficar saboroso. Não é feito para ser vendido. É quem nem os moranguinhos, sempre tem que tirar na hora em que for comer, se tirar e deixar de um dia para o outro estraga. No mercado fica uma semana, 10 dias. Qual é a explicação disso? Até hoje compramos moranguinho e a Cátia disse, nada a ver. Não tem gosto. É brilhoso, mas não tem gosto. Antes de ontem eu tirei antes da chuva e botei logo na geladeira e já tem uns podres e como no mercado duram 14 dias, ein? Na verdade, eles colocam fungicidas para não criar bactérias e fungo. Botam os conservantes na embalagem e as pessoas vão ingerindo. Fiquei sabendo que eles botam no embalar. Que nem as ameixas, essas ameixonas vermelhas, esses dias comprei umas, mas parecia um isopor. Não comi, não consegui comer, parecia um isopor. Eu comia assim ele era, não era crocante assim, não tinha aquela quebrada no mastigar. Não tinha suco, era meio seco, meio... não tem como explicar, só comendo. Mas se eu penso nessas ameixas... aqui... por que chovia bastante, a gente pegava no pé e chupava. Deus ô livre! Aquelas vermelhas... [família Gabriel]

Como explicar a saudade que sinto ao ouvir sobre os tempos de busca do melão de neve? Parece vão tentar fazer compreender o que se passava na fazenda de meus tios. A busca do melão era uma verdadeira festa. Lembro das subidas e descidas na garupa da moto e daqueles bons quilômetros percorridos sobre o pedregulho desajeitado das estradas em busca da “fruta sagrada”. A curva depois da ponte enrijecia o corpo que ficava em desequilíbrio com a sacola cheia de melões. Com chuva, então, era impossível subir sem que atolássemos e essa parte do trajeto era feita a pé. A aventura sempre foi recompensada pela experiência incomparável de comer o melão: “refrescância” nevada em tempos quentes de pré-carnaval.

O melão de neve é singular porque atinge seu auge de sabor quando estoura. Porém, depois de tal anúncio há uma corrida contra o tempo. O mesmo sinal de perfeição é também de início da deterioração. Um dia depois o melão já está estragado. A natureza, inquestionavelmente, propicia uma experiência, que, apesar

de efêmera, se torna transcendental através do campo do sensível.

A doçura e a leveza do melão, a crocância e suculência das ameixas e a intensidade dos morangos denotam o quanto a experiência de comer tem uma profunda relação com os sentidos, em especial o paladar. Como podemos notar, natureza e cultura não se contrapõem e esse trecho de nossa conversa parece revelar de maneira íntima e complexa como se constrói a relação dos colonos com o mundo. Como foi dito, é do campo do inexplicável, é “só comendo pra saber”. Entretanto, podemos tentar explicar, afinal também é para isso que serve uma pesquisa.

Como já sabemos, como mencionado em nosso *mise-en-place*, que a gastronomia, enquanto área do conhecimento, tem sua fundação atribuída a partir da publicação de “A Fisiologia do Gosto”, do francês Brillat-Savarin, em 1825. Quando concebeu o livro, Brillat-Savarin estava completamente imerso no pensamento iluminista. Imbuído dos ideais da Modernidade, a visão do gastrônomo toma o corpo como um local de recepção das sensações, como um aparelho composto por sentidos, em que a gustação está a serviço da apreciação e escolha dos alimentos. Nas palavras do autor, “os sentidos são os órgãos por meio dos quais o homem se põe em relação com os objetos exteriores” (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p.33)

Nessa afirmação há uma clara dicotomia entre dentro e fora, como se fosse possível sustentar uma separação sujeito x objeto. Nesta concepção, o prazer serviria como mediador de um sujeito que aprende a desenvolver sua capacidade de gustação de objetos/alimentos que são considerados nobres, e, é assim que surge a alta culinária francesa. Como exemplos de pratos refinados daquele período poderíamos pensar num *boeuf bourguignon*⁴¹ ou *cassoulet*⁴². Mas hoje também poderíamos pensar nas ameixas vermelhas e no melão de neve como alimentos de requinte e sofisticação. Talvez a pergunta contemporânea possa ser: por que atualmente nossa cultura admitiria que uma simples fruta venha ocupar esse lugar de reconhecimento?

Nesse ponto, ainda dos primeiros passos dessa cartografia, é preciso admitir que não há uma única resposta para esse tipo de questão. Por isso ela será respondida

⁴¹ É um prato típico da culinária da francesa, preparado com carne bovina, legumes e especiarias.

⁴² É um prato de origem francesa, preparado com feijão branco e carne, normalmente pato confitado.

em dois caminhos, o primeiro deles, a partir das mudanças na compreensão dos gostos e produção dos sentidos e o segundo a partir de mudanças na cultura gastronômica. Ao longo desses trajetos existe a possibilidade de cruzamentos, interseções e também distanciamentos. O primeiro desses pontos passo abordar a partir de agora, enquanto o segundo será abordado mais adiante, no próximo encontro cartográfico.

Diferentemente da proposta de Brillat-Savarin, a antropologia se abre para a possibilidade de um corpo transpassado pelo mundo, constituinte e constituído por este. “A antropologia dos sentidos implica deixar-se imergir no mundo, estar dentro, não diante, e sem desistir de uma sensualidade que vem alimentar a escrita e análise. O corpo é profusão do sensível” (LE BRETON, D. 2016, p.12).

Pensar o corpo como uma profusão do sensível nos oportuniza pensar a cultura como constituída pelos sentidos que atravessam e constituem o corpo. As escolhas alimentares da família Gabriel se dão pela textura, pelo cheiro, pela cor, pelo sabor, enfim, por uma combinação das experiências dos sentidos. O estranhamento produzido no contato com produtos ditos naturais, como frutas e verduras, que passaram por um processo de plantio em larga escala se dá pelo fato de que ele, assim como a cultura da globalização, homogeneiza suas características, especialmente as estéticas. Tal processo se dá às expensas da perda de sabor. Para quem já teve uma experiência anterior com produtos orgânicos, como é o caso da família da tia Neusa, esse processo não gera outra coisa, se não frustração.

E se o alimento é escolhido pela cor (visão), pela textura (tato), pelo cheiro (olfato), pelo sabor (paladar) pelo som (sim, a crocância tem som), significa que ele é um elemento que afeta todos os sentidos, é um objeto sensorial total (BRETON, D. 2016, p.377). Nesse sentido, a experiência alimentar diz da singularidade de cada território e daquilo que a cultura local pode produzir.

No entanto, o gosto não tem apenas uma dimensão fisiológica ou mesmo antropológica e de sentidos. No que concerne a essa questão, o italiano Nicolla Perullo defende o paladar como *relação estética*. Parece-me que essa proposição, desde o olhar do campo da filosofia, toma o alimento para além de suas qualidades

sensoriais, incorporando os desdobramentos da *experiência alimentar*. Para ele “paladar é situação, circunstância, experiência, relação estética” (PERULLO, N. 2013, p.11).

Não pretendo fazer uma longa discussão filosófica, mas não poderia deixar de mencionar o campo da experiência, pois ele traz consigo uma ideia que considero extremamente pertinente para esse trabalho: acreditar na potência do paladar, desde a perspectiva da experiência é compreender que existe a possibilidade de investigar uma parte considerável das relações humanas na cultura.

Petit four 3

Antes de seguimos a prosa seguinte dessa cartografia, motivada pela também pela prosa anterior, cabe destacar que agendei a prosa com Ione por que sabia que ela produzia o queijo colonial, produto que vem se tornando cada vez mais raro no campo. Tenho por hábito, quando visito minha família no interior, de voltar à capital carregado de produtos coloniais, em especial queijo, salame, cuca e ovos. Em uma das visitas que realizei no início da primavera de 2017 fui surpreendido pelo fato de que minha mãe não conseguira comprar um queijo para mim. Inconformado com a negativa em relação à minha encomenda, perguntei aos vizinhos e familiares onde poderia encontrá-lo. Depois de uma conversa aqui, um boato ali, descobri a Ione.

Na estrada de chão, rumo à casa dela, acompanhado de meu pai e de meu parceiro cocartógrafo, fui ouvindo histórias de como aquela comunidade era um local de encontro para prática de esportes e festas locais. Ao chegarmos, Ione nos recebeu com um grande sorriso. Falamos sobre o tempo/clima e ela nos perguntou a respeito de algumas pessoas de minha família. Nesse momento, um aspecto inquieta os ouvidos aguçados do meu amigo que acompanha atentamente nosso diálogo. A conversa é, para o modo como ele escuta – enviesado pelos ritmos da cidade - uma conversa lenta, pausada e silenciosa, uma conversa calada. O que não se diz em palavras, mas em gesto, que enuncia muito sobre a vida no campo. O silêncio, naquele lugar, não produz estranhamento para quem o habita, mas ao olhar estrangeiro, não se produz outra coisa, senão, estranheza. Tempos e ritmos sonoros que compassam modos de vida consideravelmente diferentes.

Quando pergunto do queijo, Ione me responde que “*é mais fácil eu comprar drogas ou uma arma do que um queijo colonial*”. Essa frase não saiu da minha cabeça e produziu uma grande interrogação: por que o queijo colonial está desaparecendo daquela região? E é essa a questão que tomaremos como fio condutor ao longo da prosa em questão. Ela também está entrelaçada a pergunta da prosa anterior: “por que atualmente nossa cultura admitiria que uma simples fruta venha ocupar esse lugar de reconhecimento?” e diz das mudanças na cultura gastronômica, conforme veremos mais adiante.

PROSA COM IONE

Êxodo / deserto / solidão

O retorno à casa de Ione se deu alguns meses depois. Para chegar lá é preciso ir em direção à cidade vizinha, devendo-se passar a ponte e, então, ao chegar no antigo campo de futebol, ao lado de onde havia uma escola, dobrar à direita. A seguir é preciso pegar a subida de cascalho à esquerda e, ao passar o cemitério, logo avista-se a pequena propriedade na baixada. Antigamente havia um campo de futebol, uma escola, uma igreja, uma comunidade. Agora, Ênio e Ione são últimos de sua região.

Apesar de chegar cedo, o cedo no interior é ainda mais cedo. O pequeno atraso de minutos, corriqueiro para quem começa o dia na capital, foi suficiente para que não pudéssemos acompanhar a ordenha das vacas, que é feita não muito depois do nascer do sol. Chegamos com a ameaça de chuva forte, acompanhada da possível queda de energia, hoje providencial para o trabalho no campo, incluindo a tarefa da ordenha, que, desde a década passada, mesmo nas estrebarias mais simples, já não é mais manual.

O vento soprava sem tréguas e parecia agitar os pássaros que destoavam em notas, acordes e duração. O coral de bem-te-vis, azulões, cardeais e tico-ticos transformavam um território inóspito num opulento espaço sonoro, compartilhado com o mugido das vacas que se punham a descansar. Permanecemos durante algum tempo ouvindo o que o espaço tinha a dizer: aquele lugar parecia um refúgio no meio de um deserto.

Tão logo chegamos, sentamos na área e começamos a prostrar. Desde ali, avistava o galpão de madeira que abriga o antigo trator, a Hatsuta⁴³ ou pulverizador, o arado de ferro e um amontoado de toras que se tornarão lenha, provavelmente para

⁴³ Hatsuta é o nome da empresa fundada em 1964 pelo japonês Shigueyoshi Imai. O nome da empresa é atribuído, no contexto local da pesquisa, ao maquinário de pulverização de agrotóxicos que é acoplado ao trator. Atualmente, essa máquina é também fabricada em Não-me-toque, cidade que cedia a já mencionada Expodireto Cotrijal. Hoje em dia, ela é produzida com motor eletrônico, sistema de suspensão pneumática, de transmissão hidro 4x4 com motores axiais que garantem mais velocidade e piloto automático, que é “responsável pela diminuição considerável das falhas e sobrepases na aplicação de defensivos, pois elimina o erro humano nas aplicações em modo reto e modo curvo” (STARA, 2018).

o fogão. Durante o inverno, o aquecimento da casa depende do calor do fogão a lenha. E é nele que se cozinha e se esquentam a água para o chimarrão.

Apesar do vento que não cessava de soprar, o pátio estava impecavelmente limpo: gramas aparadas, árvores podadas e flores assentadas lado a lado revelam um cuidado minucioso com a terra. A propriedade de Ênio e Ione é um verdadeiro Oásis em meio a imensidão da paisagem coberta pelas plantações de soja, pois nos deparamos incontestavelmente com algo que podemos nomear como o deserto da soja.



Enquanto Ênio está roçando o pátio do salão da comunidade, não utilizado há um tempo considerável, nós vamos preparando os equipamentos para gravação e Ione nos conta um pouco sobre a composição de sua família:

Nós temos duas meninas e um guri. Até a Emilly agora está nos Estados Unidos, estão voltando hoje. Foram conhecer a Intel lá. Eles fizeram um projeto de um barco. Ela e dois gurus. Daí eles pegaram, se eu não me engano, cento e poucas universidades, daí eles tiraram o primeiro lugar e a premiação então era uma viagem para conhecer a Intel. Acho que Intel é uma empresa de telecomunicações nos Estados Unidos. Mas está chegando hoje as onze da noite. Ficaram doze dias para lá. Ela disse que é muito legal. Ela contou que é no meio do deserto. É uma realidade... A Eunice, a mais velha, ela mora em Cruz Alta, é formada em direito, faz 10 anos já. E tem o Guilherme que tem quatorze anos, o menor, ele é o mais esportista, mas ele quer fazer... a Emilly faz Engenharia Mecatrônica e o Guilherme então quer fazer Engenharia Elétrica. A Eunice, na época não era assim tanta oportunidade, eram... mas a gente não tinha condições. Então agora hoje em dia tem essas bolsas todas que facilitam tudo, para quem entra bem..." [pergunto sobre a continuidade do trabalho no campo pelos filhos] "Mas aqui a agricultura está muito difícil. Se continuar assim, jovem aqui, tem um guri jovem. Na nossa comunidade, um rapaz. E ele não trabalha na agricultura, mas mora né. Mas se não, está muito difícil. Não sei o que vai dar no futuro né. [Ione]

O intuito inicial dessa conversa, dentre outras coisas, era descortinar o mistério do desaparecimento do queijo colonial, mas somos surpreendidos, por que não somente o queijo está desaparecendo, se não, a própria vida no campo e, junto com ela, uma grande diversidade cultural.

Como exposto pela Ione, ao falar sobre a saída de seus filhos do interior, existe um considerável processo migratório do campo para a cidade, que já é muito conhecido dos livros de história: - o êxodo rural. Ele é um fenômeno cultural extremamente complexo e que tem se intensificado desde a metade do século passado, como veremos mais adiante. Os atravessamentos que constituem esse deslocamento populacional do campo para a cidade são singulares e foram se modificando com as mudanças sociais, históricas, econômicas e culturais das últimas

décadas em nosso país.

Êxodo rural e as transformações no campo

Acredito que antes de seguirmos para a preparação do queijo é preciso que tenhamos alguma noção da magnitude da transformação que está acontecendo no campo. O êxodo⁴⁴ rural é um fenômeno novo, se considerarmos o contexto do sul do Brasil após a chegada dos imigrantes europeus, onde constatamos um significativo aumento populacional. Isso por que, além da chegada dos imigrados, as taxas de natalidade dos dois últimos séculos eram substancialmente maiores do que nos dias atuais (IBGE, 2003).

Em decorrência disso, a população nesse período era predominantemente rural. Com relação a isso, um dos aspectos mais surpreendentes é o fato de que ainda na década de 60, a população rural era predominante no território brasileiro, ou seja, o processo de êxodo rural é, de fato, muito recente em nosso país.⁴⁵

Podemos perceber também que o êxodo rural é um movimento gigantesco e, o que também muito nos importa aqui, extremamente veloz, afinal, se produziu uma inversão sob a predominância populacional nos meios rural e urbano. Se, por um lado, os dados nos mostram porcentuais mensuráveis, cabe ao cartógrafo se questionar sobre os processos culturais que nutriram e ainda nutrem esse fenômeno.

Ao longo da conversa com Ione fui notando que são muitos os elementos que produzem esse processo migratório e sobre eles levanto algumas questões que se desdobram da primeira, com relação ao desaparecimento do queijo: Por que os colonos trocam a vida rural pela urbana? Quais foram as transformações ocorridas

⁴⁴ Êxodo, do grego *Eksódos*, significa “passagem”. Historicamente tem seu sentido atribuído ao processo de emigração de povos, assim, enquanto fenômeno o êxodo sempre existiu. Êxodo também um conhecido livro da Bíblia, que conta a história da saída dos israelitas do Egito.

⁴⁵ Para que possamos visualizar esse fato de forma quantitativa, em 1960 a população brasileira era de 70.119.000 pessoas. “O volume da população rural no último censo (1960) era de 37.648.000 (em números redondos) ou 54% do total; a população urbana e suburbana se representava por 32.471.000 habitantes, ou 46%”. (FERNANDES, F. 1972, p.157). A partir desses dados, podemos apreender que a emergência de movimento migratório eclode posteriormente a referida década, pois em comparação a atualidade, segundo dados do último censo, realizado em 2010, somos 190.732.694 habitantes, sendo que a população rural é de 29.830.007 pessoas, já a urbana é de 160.925.792 pessoas, ou seja, 85% da população é urbana e apenas 15% é rural (IBGE, 2018).

ao longo do tempo que mobilizaram essa mudança?

Uma primeira hipótese, que parece anunciada nesse início de conversa, diz respeito às oportunidades de estudar fora e, conseqüentemente, de escolher diferentes áreas do conhecimento em relação àquelas vistas como propícias/adequadas a quem vive no campo⁴⁶.

Apesar de terem gerado três filhos, nenhum deles seguirá o caminho de Ênio e Ione. A oferta dos cursos de graduação cresceu nos últimos anos, bem como as possibilidades de financiamento e bolsas de estudos que facilitam o ingresso nas instituições de ensino superior (BARROS, 2015). Ao entrar nas universidades, os jovens têm a possibilidade de conhecer um outro mundo, novo do ponto de vista identitário e atrativo do ponto de vista financeiro.

Aqui, a educação apresenta uma contradição difícil de resolver: ao mesmo tempo em que o ingresso no ensino superior passa a ser cada vez mais acessível, - o que pode ser considerado um avanço - ele produz um afastamento da vida rural. Há que considerarmos, contudo, que possivelmente a formação em ensino superior tem sido direcionada para os modos de vida urbanos, haja vista que poderia haver um retorno desses jovens ao campo após sua conclusão de uma graduação.

Do mesmo modo, as possibilidades de emprego e, por conseqüência, de ascensão profissional, também são elementos que norteiam a escolha de saída do campo. É o caso das filhas da família, que, pela via do trabalho, têm conhecido novas realidades, como Ione orgulhosamente compartilhou. Seu entusiasmo ao contar sobre a viagem da filha aos Estados Unidos demonstra o quanto, pela via do trabalho urbano, é possível de se ter um reconhecimento profissional. Em um passado não muito distante, na juventude de Ione, as coisas eram, sem dúvidas, bem diferentes.

Ao me debruçar sobre esse ponto e, depois de escutar por algumas vezes nossa conversa, poderia ter perguntado diretamente aos filhos do casal o porquê dessa escolha de sair da zona rural. Poderia também ter agendado o encontro com seus filhos. E, assim, me dei por conta que, ao longo de um processo cartográfico, é

⁴⁶ Agronomia, Medicina Veterinária e Biologia são alguns exemplos.

inevitável não pensar naquelas perguntas que não foram feitas, nas questões que poderiam, de alguma forma, produzir uma maior compreensão sobre esse tema. Em outras palavras, aprender a ser pesquisador é também se deparar com lapsos, imprecisões e desacertos.

Depois de lamentar a ausência de um discurso mais explícito sobre o assunto, sinto que também carrego comigo esse processo de migração do campo para a cidade. Quer dizer, eu também sou essa pessoa que poderia responder à pergunta. Contudo, também não tenho uma resposta convincente, apesar de haver algo que se repete, inevitavelmente, e que já mencionei anteriormente: -as possibilidades de ensino e acesso à educação institucionalizada parecem ser um fator importante nessa transformação das configurações de permanência no meio rural. Associado a isso estão as transformações das configurações familiares, como aponta Ênio:

Mas as famílias agora, imagina, isso, olha um filho, dois, difícil três. Às vezes, nenhum, né. Que nem no interior, um fica, nenhum fica, por isso vai terminando né. Aqui são poucos. Quase não tem mais ninguém. Não sei o que vai dar isso aí. Vai ficar na mão de meia dúzia por roda. A pequena propriedade vai acabar tudo, não vai mais dez anos. É verdade, o grande vai arrematar. A oferta é tão grande e a propriedade pequena não dá mais lucro, dá pro gasto. Mas o tempo de fazer futuro passou. Esse já era... [Ênio]

A composição da família não é mais a mesma. Atualmente, o número de filhos, como aponta Ênio, é bem menor. É possível perceber que um número maior de filhos significava mais braços para o trabalho na lavoura, que era a única opção para os nascidos no interior. Agora, com as possibilidades de saída para as cidades e com o acesso praticamente irrestrito à informação, não há mais essa garantia. Ter filhos pode significar a necessidade de custear uma graduação, enquanto se continua lidando no campo, só que sem o auxílio desses.

Ao falar em futuro, as palavras de Ênio me convocaram a voltar ao passado para buscar quais outros elementos, além das novas oportunidades de ensino superior e de mudanças nas configurações familiares, provocaram essa intensa transformação cultural. Encontrei no relatório de um estudo realizado pela Secretaria do Interior, Desenvolvimento Rural e Obras Públicas do Rio Grande do

Sul, em 1979, algumas pistas sobre a questão. Nele constam os seguintes aspectos que, na época, estavam produzindo a escolha de mudar do campo para a cidade:

- “- Mecanização da Agricultura;
- Substituição da monocultura;
- Substituição das pequenas plantações por grandes lavouras;
- Desigual sistema de assistência médico-hospitalar e previdenciária;
- Maiores oportunidades de emprego;
- Vida mais cômoda;
- Maior variedade de educação;
- Assistência médica especializada;
- Maior faixa de recreação;
- Melhores condições de higiene e habitação. (FACCIONI, V. 1980, p.32).

Dentro desse conjunto de condições para urbanização, alguns fatores foram se intensificando ao longo das últimas décadas, já outros, em função da criação de políticas públicas, foram deixando de fazer tanto sentido, em especial os últimos itens contidos nessa lista. Há que se considerar que o relatório é anterior ao Sistema Único de Saúde/SUS e também ao Sistema único de Assistência Social/SUAS. Porém, ele é importante no sentido de um registro para pensarmos que elementos foram primordiais para chegarmos à nossa configuração cultural atual.

Podemos perceber que se desenha um contexto nada favorável aos produtores rurais. Olhar para esse fenômeno dos fluxos migratórios produz certa tristeza à medida que os produtores parecem ter sido abandonados, no sentido de uma valorização e reconhecimento de sua cultura. Ao que tudo indica, em detrimento do desenvolvimento econômico globalizado, a vida no campo vem passando por perdas incomensuráveis. O produtor rural se vê obrigado a buscar estratégias de sobrevivência, tanto no sentido econômico quanto cultural. Estratégias essas que poderiam ser caracterizadas como um processo de resistência colona, conforme o relato a seguir:

A gente participa de sindicato muito. Eu participo muito, estou na diretoria, mas além da realidade a gente batalha tanto pela agricultura e mesmo assim está difícil. Tu vais a Porto Alegre e volta cheio de promessa, chega aí... tudo esquecido.

A agricultura exige muito trabalho e pouco... assim sabe, até que tu paga tudo,

o que que te sobra? As vezes tu trabalhas ainda no negativo. Cultura de inverno é praticamente só negativo. Os preços que está tudo hoje... Pensa, 30 reais uma saca de trigo. O que tu faz com 30 reais hoje em dia?" É difícil, né...

Mas para consumo próprio plantamos tudo, tudo que tu pensas: mandioca, feijão, assim sabe... arroz agora das últimas vezes a gente já não plantou por que os pássaros tão invadindo. É bem difícil, mas assim, é de tudo que tu imaginas. Sempre tem, sempre. Vamos ver, se Deus ajudar vai dar! Tem o tempo, geralmente se não é geada é granizo. Quase sempre, mas vai dar tudo Certo! Essa outra safra foi muito boa, mas o preço não ajuda e o custo é alto. [Ione]

Com o processo de globalização (HALL, 1998) e de industrialização dos alimentos (POULAIN, 2004), o pequeno agricultor se vê fora das redes de abastecimento da população. Como depende da inconstância do tempo e da natureza para produzir, não encontra garantias de geração de renda. Nesse sentido, uma estratégia importante tem sido garantir uma produção de subsistência, a partir da qual a família garante uma diversidade de alimentos para consumo próprio.

Já no que diz respeito ao abastecimento alimentar dos grandes centros urbanos, me parece que há uma mudança em parte dos hábitos de consumo, especialmente nas capitais, onde uma parcela da população passa a se preocupar com a origem dos alimentos, em especial com relação a produtos orgânicos e artesanais.

Entretanto, na região norte, o cultivo de orgânicos é praticamente inviável, haja vista o domínio da paisagem pela soja – ou *landscape* como propôs Appadurai – e o uso de pesticidas que contaminam as propriedades fronteiriças, como nas narrativas da família Gabriel na prosa anterior. Essa conjuntura, que levanta um debate sobre os modos de produção, coloca o produtor numa posição de verdadeira luta por sua existência. A inserção no sistema agroalimentar globalizado (FISCHLER, 20015) ainda é uma realidade muito distante da família Boher, e também de muitas outras famílias rurais (WEZJUNIOR, 2010), pelo menos do ponto de vista da produção, não necessariamente do consumo.

Em contrapartida, é possível que haja um reconhecimento e valorização dos

produtos coloniais mais expressivo nas próximas décadas, o que pode produzir, dentre outras coisas, uma migração da vida da cidade para o campo. Na verdade, esse fenômeno já existe e é chamado neoruralismo⁴⁷. O termo expressa o movimento de migração no sentido contrário ao que vem sendo estabelecido historicamente.

Esse fenômeno é basicamente constituído por pessoas que tiveram uma criação urbana e, cansados da vida na cidade, mudam-se para o campo. Em outras palavras, “as relações diretas com a natureza, a ciclos produtivos e tempo de trabalho mais longos e menos rígidos, ao ar puro e à tranquilidade, assim como o desejo de relações sociais mais profundas e, sobretudo, da autodeterminação, são as dimensões que atraem pessoas da cidade ao campo” (GIULIANI, G. 1990, p.68).

Ainda sobre esse ponto, recorro de uma conversa de agricultores idosos no velório da minha avó, acontecido há pouco mais de dois anos. Eles comentavam que, dali para frente, os trabalhadores da lavoura seriam pessoas da cidade, com estudo e, que entenderiam da maquinaria de produção. A reclamação deles era em função da digitalização do bloco de produtor agrícola⁴⁸, que até então era manual.

Essa conversa simples traz uma complexidade de questões, como a produção de uma necessidade de pessoas urbanizadas no meio rural, especialmente em função da inserção de tecnologias no meio agrícola ou, em contrapartida, da implementação de políticas de fomento, de formação tecnológica e de fixação das pessoas que vivem no campo. Assim sendo, ela indica a possibilidade de novas relações entre o urbano e o rural.

Nessa mesma direção, o relato de uma produtora rural na série Brasileira⁴⁹, dirigida por Valter Kuperman (1976), diz o seguinte: “Tá ruim por que tem muito serviço, mas tem muito maquinário que faz o serviço e, num dá serviço pra “boia fria”. A “boia fria” mais da metade fica perdido no tempo. Aí pensando [...] eu luto pra

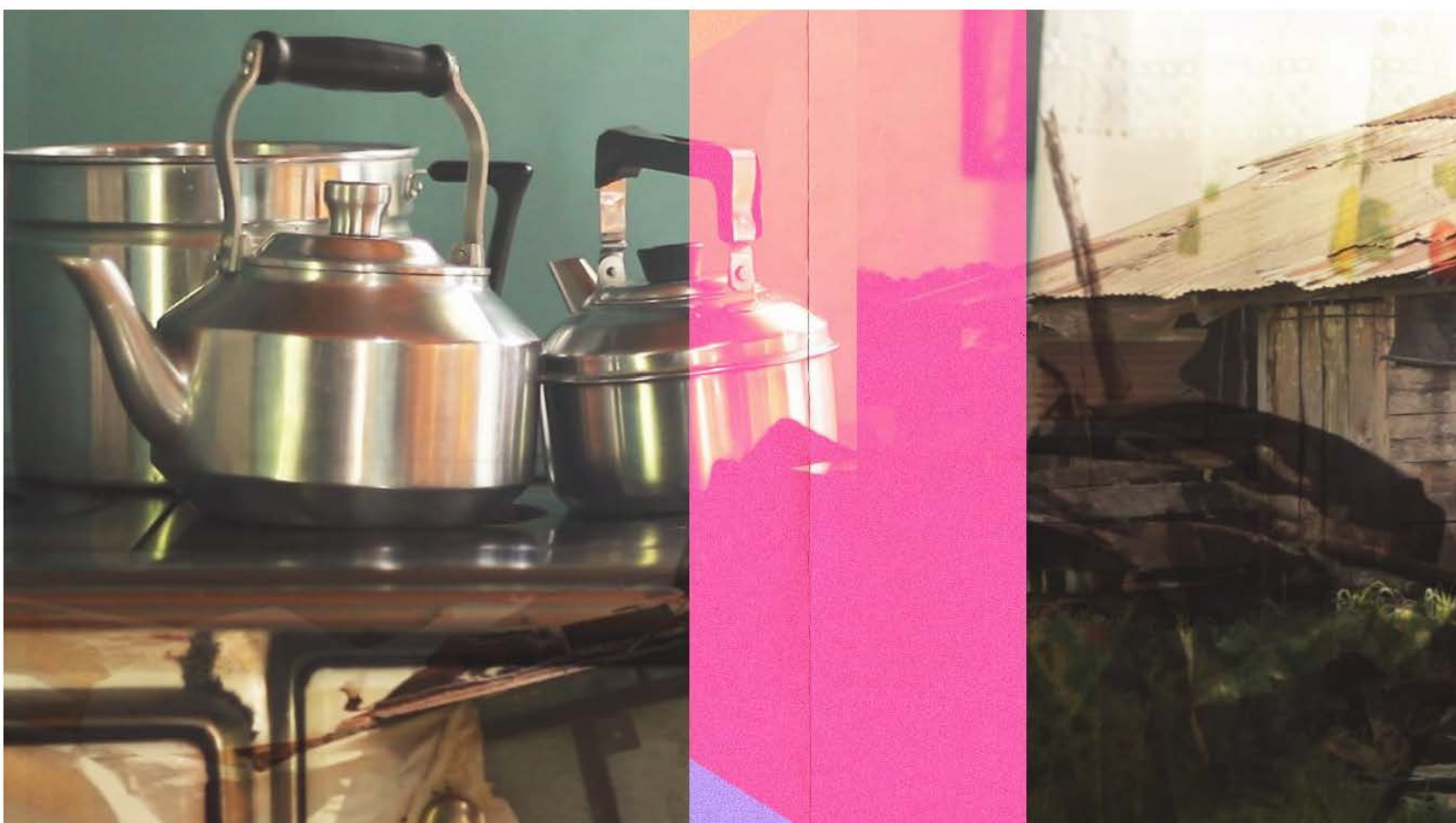
⁴⁷ O termo neo-ruralismo surgiu na França, na década de 1960, como um movimento de contracultura. (KARAM, 2004, p.307).

⁴⁸ O Bloco é o documento pelo qual se comprovam os rendimentos do produtor agrícola. Através dele se produz o cálculo do Imposto de Renda e também se comprova o tempo de trabalho para encaminhamento de aposentadoria. Atualmente está sendo implementado o sistema de nota fiscal eletrônica, que passará a ser obrigatório em janeiro de 2019.

⁴⁹ Brasileira é uma série de 26 curtas documentários, dirigidos por Valter Kuperman, que retratam temas relacionados ao trabalho no campo.

serviço, mas quando chega pra pegar um serviço o maquinário já fez metade”.

A agricultora, apesar de habitar o contexto do interior paulista, vive situação semelhante à dos agricultores gaúchos, onde a tecnologia não só convoca cidadãos ou técnicos especializados para manejá-la, como igualmente substitui a necessidade da presença do homem e da mulher no campo, o que também contribui para o processo de esvaziamento do território rural.



Chegando aqui, podemos apreender das questões apresentadas que a relação entre a cidade e o campo não se dá em uma única direção, mas, numa rede de fluxos que se entrelaçam e se alternam formando uma cadeia complexa de sentidos, construindo, assim, tanto a cultura urbana quanto a rural. Ao adotarmos essa posição, já não é possível tratarmos dos processos de êxodo rural de maneira dicotômica. Ponderamos então que, se existe um fluxo que historicamente produziu uma migração do campo para a cidade, existe seu oposto, que é um possível início de uma migração da cidade para o campo.

Nessa trama, há também um processo de urbanização do campo e, como vimos no encontro com a tia Neusa e no relato da agricultora acima, de transformações tecnológicas, que, no enlace com os fluxos migratórios tem produzido os agenciamentos dos modos de vida urbanos e rurais.

Então, há que se considerar que os modos de vida rurais também podem subjetivar a forma como vivemos na cidade. E, pensando no modo como construímos essa dualidade, penso que temos a propensão de analisar as formas de vida de modo dicotômico, mas se não olharmos de maneira bifurcada, poderemos perceber que existem diferentes caminhos que produzem as transformações que vêm acontecendo nas relações entre o campo e a cidade.

Parece-me que essa relação pode ser mais bem mapeada, como já mencionei, se vista como uma rede de fluxos de incontáveis e profusas conexões. Por certo, não daremos conta de levantar todos eles, pois dizem respeito a articulações de questões sociais, históricas, políticas e culturais.

Ainda sobre essa questão, refazendo um certo percurso histórico, lembramos que durante o período de colonização o campo e a cidade estavam completamente entrelaçados a ponto de que não havia uma dicotomia posta. As propriedades agrárias eram o espaço de construção da cultura local (BALLER, G. I., 2008). O que me parece que permeia as narrativas dos produtores rurais e torna essa questão tão complexa, se deve ao fato de que,

(...)a relação entre rural e urbano no âmbito da modernidade tem sido sistematicamente tensionada por um tipo de concepção que valoriza positivamente o urbano como *locus* privilegiado de realização do que é moderno e do que é o progresso, e negativamente o rural como *locus* do que é tradicional e do que é atrasado” (KARAM, 2004, p.307)

Essa valoração cultural, se deve também a propulsão da industrialização e, por consequência, da eclosão das cidades, portanto, a separação entre o que se compreende por rural e urbano vem ganhando novos contornos. Com o processo do que vem sendo chamado de revolução tecnológica, o meio rural parece estar absorvendo os modos de vida urbanos e novamente essas fronteiras se dissolvem, em um fluxo que não necessariamente produz um processo de dominação, mas de

produção de transformações culturais. O que conecta o campo a cidade também é o alimento, seja orgânico, transgênico, em pequena ou larga produção.

RECEITA DE QUEIJO COLONIAL DA IONE



Por trás de cada queijo há um pasto de um verde distinto sob um céu distinto: prados incrustados com o sal que as marés da Normandia depositam todas as tardes; prados perfumados de aromas ao sol ventoso da Provença; há rebanhos distintos com suas estabulações e transumâncias; há segredos de elaboração transmitidos por séculos e séculos (CALVINO, 1983).

Segundo Ione, para fazer o queijo colonial é necessário mais ou menos 18 litros de leite, mas só se a vaca for da raça *Jersey*, que fornece um leite mais gordo. É necessário um tacho de alumínio, bem limpo e higienizado, de preferência que esteja ariado como um espelho, assim como todos os apetrechos usados na preparação. Luvas cirúrgicas e toca de proteção para os cabelos são peças – agora - indispensáveis para garantir a segurança alimentar desse apetitoso alimento.

As minhas filhas aprenderam a fazer queijos, desde criança já ordenhavam as vacas, tudo. A Emilly mais, a Eunice saiu mais cedo. Porque a gente tinha uma época que lidava com leite, anos trabalhei com leite. No começo tinham 14 vacas *Jersey*, o leite é mais assim gordo e tu pegavas mais preço. Como todo mundo é do leite a gente ficou com as duas só paro gasto. [Ione]

A seguir, leva-se o leite ao fogo alto e toma-se um cuidado extremo nesse momento da preparação. A temperatura do leite deve alcançar quase quarenta graus. Para medir a temperatura não se utiliza termômetro, mas coloca-se o dedo dentro do tacho deixando os sentidos cumprirem sua função. Ao sentir um calor que aqueça a pele como quando se come uma sopa quente, já é tempo do apagar da chama do fogão. Como refere Ione, caso seja do gosto, é possível aquecer mais o leite produzindo, assim, um queijo mais rijo, agora se o comensal preferir um queijo perfurado deve retirar o leite antes do proposto. Bem na verdade, queijo furado mesmo só no verão.

A procura pelo queijo é muito grande, não importa o preço, eles querem. Não importa. Na verdade, é uma briga: cada um quer um queijo. E eu digo: Não, não tem, não tem, né. Se vai por uma rodovia com um queijo a multa é bem alta. Tinham tantas coisas assim que deveriam ser mais fiscalizadas, então, outras coisas assim, não é justo com uma coisa que é assim tão trabalhosa. [Ione]

Para essa quantia de leite agrega-se 14ml de coalho ou pouco menos. Sua função nessa preparação é coagular o leite. O coalho é uma enzima retirada do estômago de alguns animais, comumente da vaca ou do porco. Acrescenta-se também 4 punhados de sal, o que equivale a mais ou menos 350gr. Com pulso firme utiliza-se uma pá para mexer constantemente por dois minutos. Depois é só deixar o tempo fazer a parte que lhe cabe.

Eu gosto de trabalhar com isso. Graças a Deus eu tenho tudo quase, comprar assim, olha... queijo na verdade eu nunca comprei. Nem as meninas, né, porque a gente sempre distribui para os familiares. [Ione]

Após mais ou menos 45 minutos de descanso é preciso observar suas propriedades. Espera-se que o queijo esteja desprendido do soro. Para saber se a massa é boa almeja-se que o soro esteja esverdeado. Com um pano ou um coador, coa-se a preparação dispendendo a maior quantidade de líquido possível. Junta-se as partes que ficaram e dispõe-se sobre a formas em pressão. Utiliza-se formas de inox, mas, para garantir a receita tradicional, usa-se as de madeira mesmo.

O queijo eu faço só para o gasto. Olha, eu aprendi com a mãe. Mas a mãe, o pai... antigamente eles não tinham geladeira, não tinha onde guardar o leite, né. Hoje, depois... facilitou, né. Mas assim a gente mesmo vai aprendendo, aos poucos tu vais pegando o jeito, né. É o jeito, tem que ter o jeito. [Ione]

Depois de fixar na prensa é necessário ir apertando aos poucos e virando o queijo de cinco em cinco minutos até que se acomode no formato desejado. O queijo entra em processo de cura, em contato constante com o ar, mas não deve pegar correntes de vento, pois há um grande risco de rachar. Depois de seco o queijo é acondicionado sob refrigeração. Essa receita rende em média um queijo de aproximadamente dois quilos.

O queijo como produção cultural

Ione nos conta que o processo de fazer o queijo é aprendido pelas mulheres de geração em geração na casa da família Boher. O queijo é produzido seguindo as especificidades da própria família, quando cada um vai “pegando o jeito” do que é ensinado, ou seja, em cada mão há uma sensibilidade, em cada boca há um gosto.

Esse conhecimento transgeracional parece ser uma fusão dessa singularidade a rudimentos históricos, no sentido de que o queijo passou a ser produzido pelo excedente de leite e a inexistência de energia elétrica, logo, de refrigeração para o armazenamento. Portanto, é nessa fusão que o queijo, como na afirmação de Máximo Montanari (2013) - *comida é cultura* - pode ser considerado como uma construção cultural.

O queijo faz parte da dieta diária dos colonos da região norte do estado. Costumeiramente é servida uma fatia bem grossa sobre o pão coberto por schmier de abóbora ou dentro da torrada⁵⁰ com manteiga e salame, acompanhado do café com leite no café da manhã. Por vezes, quando comido puro, o queijo tem um espaço garantido na mesa das famílias de imigração alemã, ou tinha. Com já mencionado no início dessa sessão, ele pode estar em processo de extinção.

Existem muitos tipos de queijo e o modo de fazê-lo varia consideravelmente de região para região. A globalização tem nos permitido, além da possibilidade de provarmos o *cheddar* processado, muito comum em estabelecimentos de *fast food*, também saborearmos queijos de bolor azul como o *gorgonzola* e o *roquefort* (produzido na França), queijos defumados como o *provolone*, de casca madura como *camembert* (industrializado) e o *brie* (artesanal) ou mesmo queijos produzidos com leites de outros animais como o *peccorino* (de cabra), a *mozzarella* (de búfala) e também o *fetta* (de ovelha)⁵¹.

O queijo tem uma característica marcante, apesar da pequena variação de ingredientes (quase sempre é feito com leite, coalho e sal) há uma infinidade de modos de preparo que transformam completamente suas características. O queijo talvez possa ser comparado ao vinho, produto no qual os mínimos detalhes no momento de produção tornam o produto de uma singularidade inexplicável. No caso do queijo, o tipo de pasto comido pelas vacas, o local de armazenamento, os tipos de ar, de luminosidade e de temperatura e, sobretudo, de seu modo de preparo, produzirão toda diferença.

Assim, podemos pensar no queijo como um alimento que incorpora as características de onde ele é produzido. Por esse motivo, o queijo é um alimento que carrega no seu sabor os traços da cultura de cada local. Desta feita, o queijo colonial ainda está muito ligado à cultura campesina, que pode remeter a uma ideia de simplicidade, de escassez e de pouca valia, sendo por esses motivos, desvalorizado.

⁵⁰ Torrada ou misto quente é um lanche de pão tostado com recheio de frios, comumente presunto e queijo.

⁵¹ O queijo *fetta* ou queijo de ovelha, também é feito no Rio Grande do Sul. É um queijo produzido na serra gaúcha, comumente por descendentes de imigrantes italianos.

O problema da valorização e produção do queijo colonial no norte do estado já foi também de outras regiões que, com engajamento, puderam garantir que a produção não fosse impedida de ser comercializada, como é o caso do queijo serrano. Na gastronomia não são poucas as histórias que já ouvi sobre esse queijo. Quando Ione fala que é mais fácil comprar drogas, não se trata de uma metáfora, mas de uma realidade, comum aos dois tipos de queijo. Como o serrano é produzido com leite cru - o que é proibido - dependendo do tempo de cura, para conseguir uma peça do produto era necessário, até pouquíssimo tempo atrás, fazer muitos contatos e uma verdadeira operação de tráfico. Comprá-lo exigia encontros em locais sigilosos, comunicação via códigos e entregas clandestinas.

Em sua pesquisa de Doutorado, a professora da UFRGS, Fabiana Thomé da Cruz (2012), realizou uma etnografia que percorreu desde a produção até o consumo do queijo serrano. Muitas foram suas descobertas, mas destaco aqui, para essa pesquisa, o posicionamento dos agricultores quanto à questão das características do queijo. Como mencionado anteriormente, ele é produzido com leite cru, ou seja, não atende às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, além disso, durante seu preparo, utensílios de madeira são utilizados para prensagem e ainda, o tempo de maturação é significativamente menor do que o prazo estabelecido de sessenta dias.

Assim, segundo a legislação, o queijo oferece riscos à saúde do consumidor. A controvérsia sobre a produção e comercialização do queijo se dá na medida em que os produtores dos campos de cima da serra reconhecem o queijo serrano como *legítimo* apenas quando produzido com leite e cru e (como prática cultural) consumido cerca de 10 dias após sua produção. (CRUZ, F. T. 2012, p.155). Dessa maneira, há um choque, um embate, semelhante àquele do queijo colonial, entre os modos de preparo na cultura local e a legislação sobre a produção de queijos. Se perder esse caráter de legitimidade, muito provavelmente os queijos coloniais ou serranos encurtam sua possibilidade de permanecer na cultura em seu formato tradicional, haja vista necessidade de adequação as normas sanitárias.

Destaquei aqui a ideia de *legitimidade*, pois ela me parece fundamental para compreendermos os elementos que constituem uma cultura tradicional. Longe de

entendermos a legitimidade como algo purista, essencial ou imutável, a legitimidade – aqui - diz respeito aos processos pelos quais a cultura reconhece determinado alimento, seu preparo e consumo. O que define um queijo como colonial não é somente seu modo de preparo, se não o meio como esse modo de preparo foi se desdobrando na cultura e a partir dela. O próprio nome já exprime a ideia de que sua produção está ligada a um “modo colono”, bem como sobre a constituição de um território, a colônia.

Se o princípio da controvérsia está na oposição entre legislação e cultura, uma saída possível para a valorização dos produtos de determinada região também tem sido pela via do direito e de movimentos políticos. Sigo essa cartografia com três processos possíveis nessa relação: - Registro de Certificação com Indicação geográfica ou denominação de Origem; Valorização gastronômica de produtos locais e, também; a ideia de uma cozinha de *terroir* (cujo conceito explicaremos a seguir).

Um dos aspectos interessantes de pesquisar é que vamos descobrindo outros caminhos do pensamento a partir do objeto da pesquisa, quase como um queijo em processo de maturação. Espero que o clima esteja favorável e eu não esteja produzindo uma intoxicação alimentar, o que é possível quando não seguimos as regras de preparação.

Assim, prosseguindo a discussão, a denominação de origem tem relação com o local em que determinado alimento é produzido. Conhecemos há tempos o *Champagne*, que é produzido somente na região de mesmo nome na França. No entanto, talvez não tenhamos conhecimento de que a mesma qualidade é conferida a vários espumantes e vinhos em nosso estado, como aqueles produzidos no Vale dos Vinhedos, em Pinto Bandeira (que possui um dos melhores espumantes do mundo), Altos Montes e Monte Belo, que já receberam o selo de indicação geográfica⁵². (IBGE, 2017) A partir do momento em que um produto recebe a denominação de origem, ele tem seu valor cultural reconhecido, além da possibilidade de preservação de suas qualidades simbólicas.

⁵² A indicação geográfica é regulada pela Instrução Normativa nº 25/INPI/2013. No caso específico dos queijos, a regulação é definida pela Instrução Normativa nº 30/MAPA/Queijos.

Por sua vez, a valorização gastronômica de produtos culturais tem dependido dos *chefs* de cozinha que buscam aliar o que se compreende por alta gastronomia à pesquisa de produtos regionais. Em Porto Alegre cito dois exemplos, primeiramente, o chef Marcelo Schambeck, que implementou o menu de feira, utilizando produtos comercializados na feira orgânica da redenção aos sábados. O chef Marcelo e sua esposa, a jornalista Flávia Mu, percorrem o estado atrás de receitas e histórias de pessoas que atuam na preservação de ingredientes locais através do projeto *Identidade RS*. Já o chef Carlos Kristensen, do restaurante *Hashi*, é outro exemplo, através do projeto *Internacionalmentelocal*⁵³ onde trabalha com a ideia de articulação da “origem de ingredientes, sazonalidade, conhecimento, pesquisa, tradições e compartilhamento”. Kristensen utiliza, como forma de movimento político e visibilidade em tempos modernos, a *hashtag* #eucomocultura.

A questão da valorização gastronômica dos ingredientes frente a possibilidade de sua extinção me levou a um episódio da série produzida pelo Netflix chamada *Chefs Table*. Em sua última temporada, a série conta as histórias de grandes confeiteiros com reconhecimento internacional. Dentre eles o chef italiano Corrado Assenza, que possui uma bela história à frente da cozinha do *Caffè Sicilia*, que recebe o nome em homenagem à região. Corrado acredita que o mais importante na cozinha é a qualidade do ingrediente, mas o chef se viu frente a um grande desafio quando percebeu que a amêndoa produzida na ilha estava desaparecendo, sendo que o carro chefe da casa era a *granita de amêndoa*⁵⁴.

Assenza foi, então, ao encontro dos agricultores e descobriu que a produção do ingrediente em pequenas quantidades não gerava lucros. Nessa situação, ameaçado a perder seu ingrediente mais precioso, em um ato criativo e de coragem, decidiu usar a amêndoa em praticamente todos os pratos do café. Os críticos de gastronomia ressaltam que com esse ato ele declarou guerra aos produtos industrializados. Para ele a amêndoa “é um patrimônio cultural, porque se ela desaparecer não tem mais volta”. (ASSENZA, C., 2018)

⁵³ <http://www.internacionalmentelocal.com.br>

⁵⁴ Granitta é uma sobremesa oriunda da região da Sicília, na Itália. Feita a base de frutas congeladas, açúcar e água.

O terceiro processo, de uma cozinha *terroir*, tem profunda relação com as ideias de denominação de origem e com a valorização de ingredientes locais por parte da gastronomia. Segundo a Larrousse de gastronomia “*Terroir* é uma palavra francesa sem tradução em nenhum outro idioma. Significa a relação mais íntima entre o solo e o microclima particular, que concebe o nascimento de um tipo de uva, que expressa livremente sua qualidade, tipicidade e identidade em um grande vinho, sem que ninguém consiga explicar o porquê”. Nesse sentido, o *terroir*, utilizado aqui para a relação da produção vitícola, também é pensado com relação a outros ingredientes e produtos, como no caso do queijo.

A Ione produz o queijo pela manhã em um clima úmido. As vacas, da raça Jersey, que fornecem o leite. Elas se alimentam de um determinado tipo de pasto que é produzido em um solo específico no norte do estado. Essas características podem fundamentar a noção de que o que é singular está acima de qualquer processo de serialização e tem sido usada como estratégia na defesa de que os alimentos são patrimônios culturais, carregados de um poder simbólico não passível de reprodução pela indústria.

Esses três movimentos estão circunscritos no que poderíamos considerar como uma cultura gastronômica. Podemos pensar, através deles, por que atualmente há um reconhecimento de grandes e premiados *chefs*, como o Alex Atala, Helena Rizzo e Roberta Sudbrack. Além do reconhecimento, a característica comum mais acentuada dos três é a presença de ingredientes locais em suas cozinhas. Eles, de alguma forma, souberam traduzir ou reinterpretar toda uma forma de culinária com produtos regionais brasileiros, no caso do Chef Atala, especificamente da região amazônica.

Independente dos propósitos envolvidos, podemos identificar uma série de princípios locais que são valorizados pelos movimentos gastronômicos. Há, por exemplo, um método específico de fazer o queijo, que ficou relegado como algo do interior, ruralizado e relativo aos colonos. Por outro lado, - e esse é um processo similar ao que acontece com outros elementos da cultura - há alguém com um olhar apurado e um paladar aguçado que “descobre” que determinado ingrediente é especial, que deve ser valorizado e, em decorrência disso, o alimento se revigora,

passando a possuir uma dimensão gastronômica.

Assim, o que até então poderia ser considerado da roça passa a ser nomeado, identificado e visto com determinadas características especiais. Nesse processo há uma recuperação da tradição, da memória, da história, do solo, de uma série de aspectos, que, no âmbito de uma cultura mais urbanizada, de certo modo, se perdeu em razão do processo de massificação alimentar. Há, portanto, o início de um movimento de retorno a essas formas de produzir. Os *chefs* de cozinha estão, dessa maneira, “redescobrimo” coisas que nesses contextos eram tidas como desprestigiadas, sem valor gastronômico e cultural.

Desta feita, podemos perceber que esses movimentos são carregados de sentidos e, por vezes, apresentam-se como potentes, por outras com algumas contradições. Apesar deles, a dureza da legislação, já mencionada anteriormente, precisa ser considerada em nossa análise, pois têm interferido de maneira significativa nas transformações da produção cultural do queijo e seus desdobramentos estão presentes na vida do produtor rural, conforme perceberemos nos relatos a seguir.

Antigamente todo mundo fazia queijo, mas agora, com essa lei que nós temos agora, dá para fazer só para o gasto. Por que a lei é tão... não pode nem... imagina... antigamente faziam queijo e pagavam a parte da faculdade de um filho, hoje tu não podes fazer nada disso. A fiscalização é grande.

É uma pena que estão tirando isso do produtor. Que nem a gente que é pequeno agricultor. Por que a fiscalização é tão grande e no mercado não pode mais trabalhar com isso. As pessoas íam no mercado com 10 quilos de queijo e traziam outros mantimentos. E hoje não tem mais isso. Por isso parou, era troca de produtos. Agora nessa minha região devem ter umas duas pessoas que fazem queijo, mesmo para consumo local. Eu e mais uma amiga ali. [Ione]

No relato acima podemos perceber um processo de transformação, pois no passado “todo mundo” produzia o queijo, e o motivador dessa mudança parece ser anunciado, na sequência, com o surgimento de uma nova legislação sobre a produção. Ione se refere as normas de adequação da ANVISA, em especial a portaria SES-RS

nº78/2009. A portaria é usada para regular as boas práticas de serviços de alimentação no estado do Rio Grande do Sul. Ela exige, dentre outras coisas, “padrões de qualidade definidos por escrito, quantidade mínima de produtos, certificação de inocuidade dos alimentos (testes de água, análise bacteriana e toxinas), rotulagem, indicação de origem, tabelas de conteúdo nutritivo, código de barras e especificação de entrega”. (WESZ JUNIOR, V., 2010, P.154).

O controle dessas variáveis tem por justificativa garantir a segurança alimentar dos consumidores, mas, se por um lado, temos a garantia de consumir um produto livre de contaminações, por outro, essa mesma legislação produz exclusão à medida em que aumenta substancialmente os custos de produção. Esse acréscimo se torna elevado demais para o bolso do pequeno produtor rural. Ao que parece, há uma tentativa de transposição dos modos de produção em escala industrial para os modos de produção rústicos e artesanais, inviável na prática, visto que são artesanais justamente por não serem industrializados. Impedir a comercialização desses alimentos parece ser, dentre outras questões, uma estratégia de dominação de um mercado estratosférico em torno do alimento, além de contribuir para o apagamento da culinária regional⁵⁵.

Enquanto realizava essa pesquisa pude acompanhar um acontecimento de grande pertinência nessa cartografia e que nos ajuda a entender o que Ione traz em sua narrativa. Eis a notícia no jornal Estadão: “A chef Roberta Sudbrack, que era um dos principais nomes da área *gourmet* do Rock in Rio, saiu do festival em seu primeiro dia de trabalho, depois que a Vigilância Sanitária apreendeu mais de 80 kg de queijo e 80 kg de linguiça que, segundo ela, estavam dentro da validade e apenas não tinham um selo exigido pelos agentes para a liberação. A chef afirmou que acionará a Justiça para resguardar seu estoque” (PENNAFORTE, R. 2017).

Essa notícia provocou um estardalhaço dentro dos movimentos de gastronomia, visto que os alimentos estavam devidamente embalados, refrigerados e dentro do prazo de validade. O fato de não ter um selo específico do Ministério da

⁵⁵ Segundo a lei nº 7.889/1989, em caso de transporte ou comercialização de produtos de origem animal sem certificação há multa pode chegar a R\$25.000 (vinte e cinco mil reais) (BRASIL, 2018).

Agricultura acarretou na apreensão desses alimentos. Ao que tudo indica, a legislação, de fato, não foi respeitada, mas, justamente em decorrência disso se fomentou a discussão em torno da própria legislação à medida em que é preciso questionar quando ela não incentiva uma produção agroartesanal, não valoriza o trabalho de pequenos produtores, bem como a circulação desses produtos em território nacional.

Esses são também os argumentos do abaixo assinado formulado pela Associação dos Produtores do Queijo da Canastra APROCAM, que manifestou a seguinte forma de reivindicação: “O imperativo de que a pequena e a grande agroindústria, que possuem cada uma seu valor e espaço de atuação em nosso mercado, recebam atenções distintas por parte do Estado, de acordo com suas características” (APROCAN, 2017). Em outras palavras, os processos de produção industrial e artesanal precisam receber atenção singularizada conforme seus modos de preparo, bem como essa atenção deve ser justa e isonômica.

O conflito entre os sistemas de segurança sanitária e os discursos sobre os riscos de contaminação nas produções artesanais também é objeto de estudo do respeitado teórico e militante da alimentação Michel Pollan. Em sua publicação *Cozinhar: Uma história natural da transformação*, que posteriormente foi reeditada no formato de documentário (*Cooked*), Pollan compartilha a história de Irmã Noella, uma freira e doutora em microbiologia que tem um percurso de vida que alude a essa questão.

Irmã Noella conta que quando aprendeu a fazer queijo, ainda na década de 1970, foi impedida de comercializá-lo, pois o mesmo, além de ser feito com leite cru, era produzido em barris de madeira, o que contrariava todas as normas estabelecidas na época. Não querendo abrir mão do modo como o queijo *Saint-Nectaire* era produzido, a freira voltou ao meio acadêmico e, após alguns anos de pesquisa, comprovou que o queijo produzido em barris de madeira era mais seguro que os produzidos em aço inoxidável.

Segundo suas análises, as bactérias boas, em sua maioria lactobacilos naturais, não permitiam que bactérias que causam danos à saúde sobrevivessem ou se

reproduzisse. Irmã Noella precisou fazer um Phd para comprovar algo que já fazia parte de um saber popular. Nessa direção, para além da defesa da produção artesanal do queijo, é interessante olharmos para o percurso feito por ela para que seu discurso pudesse produzir legitimidade e ser reconhecido como verdadeiro. (POLLAN, M. 2014).

Durante a cartografia, enquanto pensava sobre as questões relacionadas à produção do queijo fui dar uma pequena volta na Bienal⁵⁶ do Mercosul para assistir à exibição de um documentário do já mencionado projeto Identidade/RS. O documentário registra a história de pessoas que lutam pela preservação de uma gastronomia tradicional no Rio Grande do Sul. Após a exibição, as imagens e os relatos dos depoimentos ficaram pulsando em mim, vibrando e ressoando sobre o meu tema de pesquisa. Ainda pensativo sigo para participar de um evento promovido pelo Espaço Brasileiro de Estudos Psicanalíticos/EBEPPOA, com o título: Transidentidades e a atualidade da psicanálise. À primeira vista, os eventos não possuíam nenhuma relação, mas percebi a repetição de um significante que me surge como uma conexão entre as questões que elaborei até agora: a identidade. É ela que também está em jogo quando falamos do desaparecimento de alimentos que representam uma cultura tradicional.

Parte da identidade cultural dos imigrantes alemães é colocada em jogo quando certos discursos atuam sobre os sujeitos que dependem de alguma forma da produção desse queijo colonial. No que diz respeito às normas da vigilância sanitária, é notória uma aliança dos discursos médico e jurídicos, que juntos atuam na criação de dispositivos que governam a população. Podemos ainda pensar que se trata de elementos que configuram, tal como propôs Michel Foucault (2008), uma *biopolítica* da alimentação. Seja com a Irmã Noella, com a Chef Roberta Sudbrack ou com a Ione, a história se repete, há uma entrada violenta do Estado e da Justiça que deslegitimam o saber dos sujeitos sobre sua cultura.

⁵⁶ A Bienal de Artes Visuais do Mercosul é um evento que reúne exposições e performances de arte contemporânea. Tal evento acontece a cada dois anos, mas em função de cortes orçamentários o evento está acontecendo 3 anos depois da última edição, portanto, a Bienal nesse ano é trienal. O tema da 11 edição realizada em 2018 é “O Triângulo Atlântico”, qual tem por objetivo mostrar os pontos de encontro entre os continentes americano, europeu e africano.

Se, como afirma Michel Pollan (2014), é “através dos alimentos fermentados que construímos nossa identidade cultural”, sem eles ela estará sob risco de desaparecer. Podemos ainda pensar que, assim como a construção das identidades, os fermentados como o queijo exigem um processo de transformação que dependem da ação do tempo. É através do tempo que ele agrega suas características, em especial, seu sabor, como nas palavras dos colonos que nos receberam:

Tudo é trabalhoso no interior. Tu vêes que tu é tão pequeno nisso, que tão pouco trabalha e assim é tão pouco visada. Dão tão pouco valor pelo serviço que tem. Na verdade, o queijo dá muito serviço, na parte da higiene, na parte da ordenha, daí vai indo... até que ele chega na forma, dá serviço! Por isso, a maioria optava pela venda de leite. Tu botas no tampo. Uma leitaria também é trabalhosa, mas o queijo... É muito tempo de dedicação. E o queijo depende muito da temperatura, se são dias úmidos ele é bem mais trabalhoso. Se não tem umidade ele sai quase já pronto da forma, assim bem amarelinho, bem legal, mas em dias mais chuvosos, úmido, daí ele dá bastante trabalho, fora isso, beleza...

Nota-se que os tempos se cruzam no trabalho do campo. Tempo enquanto cronologia e o tempo enquanto climatologia atuam juntos sobre a produção do alimento. A vida no campo está subordinada a fatores instáveis, ela depende das formas como a natureza se manifesta ano após ano. O trabalho no campo, seja na produção do queijo ou ainda na produção agrícola, manifesta o que chamarei aqui de uma *cultura da presença*. Nela é preciso saber acompanhar os ritmos naturais e, dele extrair o aprendizado que se faz necessário ao cultivo. A riqueza da cultura da presença mora na sensibilidade desenvolvida pelo olhar atento ao movimento da paisagem. Em outras palavras, é na percepção cuidadosa do espaço que ela se constrói.

Essa cultura da presença, necessária para nosso processo de constituição social desde a domesticação do trigo, parece entrar em declínio no contemporâneo. É através dos novos modos de vida no campo, permeados pela indústria globalizada e pela implementação de tecnologias, que nos deparamos agora com uma *cultura da ausência*. Na imensidão da soja, avistam-se as máquinas que representam o progresso e os possíveis avanços de uma ciência que acelera o tempo e, como a produtora rural

do documentário brasileira⁵⁷ mencionou, o produtor está perdido nesse tempo.

A conversa é interrompida pela batida incessante da janela da varanda. O ruído da madeira não para de soar. A intensidade das batidas na janela traz à cena um clima de desmonte, parecia que a aquela janela, a qualquer momento, iria se quebrar. Como no deserto em que as grandes ventanias movem lentamente as dunas de areia, o vento parece estar de passagem para levar o que sobrou daquele belíssimo lugar, como na música de Vitor Ramil: *“Vento, que vem das esquinas, e ruas vazias, de um céu interior; Alma, de flores quebradas, cortinas rasgadas, papéis sem valor; Vento, que varre os segundos, prum canto do mundo, que fundo não tem”* (RAMIL, 2009). É vento que leva com a ele a alma colona, como se ela não valesse um vintém.

Solidão

Enquanto escrevia e pensava sobre esse processo – que venho de modo incipiente entendendo como - de apagamento da cultura rural fiz uma visita aos meus amigos que vivem na Cabanha Tarumã, em Camaquã/RS. Sentado à sombra de uma figueira centenária, contemplando o pôr do sol, observo uma das obras da avó do meu amigo dentro do açude⁵⁸:



Foto: Eduardo Althaus

⁵⁷ “Tá ruim por que tem muito serviço, mas tem muito maquinário que faz o serviço e, num dá serviço pra “boia fria”. A “boia fria” mais da metade fica perdido no tempo. Aí pensando [...] eu luto pra serviço, mas quando chega pra pegar um serviço o maquinário já fez metade”. (KUPERMAN, M. 1976).

⁵⁸ Obra sem nome. Artista: Julia Dorneles.

Lá sentado, fiquei pensando no quanto essa imagem representa o produtor rural que conheci. Ali está um homem com metade de seu corpo para fora do açude em busca de ar. Sufocado, ele esforça-se para emergir da água que o cerca. Mesmo com toda força, ao sair da água se vê sozinho, não há ninguém que possa lhe alcançar uma mão. Parece ser a dimensão trágica da solidão do homem do campo, produzida pela cultura da ausência, emergindo na tentativa resistente de sobreviver em meio ao sufocamento da monocultura da soja.

Não menos trágica, distante da Cabanha Tarumã, em espaço e tempo, está a Tarumã, de 1975. Um curta-metragem documental com um pujante depoimento sobre educação e as condições de trabalho no meio rural paulista. O registro em vídeo descortina as raízes da exploração e a manutenção do contexto de indigência entre a população campesina. Naquela época, ainda antes de muitas transformações nos Sistemas Públicos de Ensino, Saúde, Assistência e habitação, a trabalhadora do campo apresenta um depoimento que nos acompanha desde o início dessa análise e que também produzirá novas questões a partir de agora, diz ela:

A gente criando no regime da roça, criando ali, quer dizer que lá um bom do que no estudo, por que tem milhares e milhares de ladrão que são estudante. Estuda só pra roubar, pra fazer desordem, pra fazer tudo que não presta. A vida na roça é uma vida mais penosa, o senhor vê, é uma vida sacrificada, levanta madrugada, é frio, é sol, é chuva, mas é uma vida que o sujeito tá ali derramando o suor e ele sabe o peso do corpo dele, ele sabe quanto ele derramou. Ele sabe o quanto o pai sofreu pra criar ele. Então ele cria um homem honesto, ele cria um homem do trabalho. Um homem que reconhece o que é lavoura. Procura um estudante e pergunta o que ele conhece da lavoura. Eu conheço. Eu conheço até quando vai dar bicho no algodão, eu com sete ano meu pai mês pôs na roça. Meu pai não me deu leitura. O que me ponha na roça e faço tudo. Por que a gente sente o cheiro na roça quando vai dar o bicho no algodão. (RAULINO, A. 1975).

As rugas acentuadas na pele queimada do sol, a falta de dentes na boca, as roupas cobertas de terra e esgarçadas de uso, remontam a exploração dos pequenos agricultores no interior do país. Ainda assim, a riqueza desse depoimento é que, mesmo sob uma aterradora condição, há ali, uma defesa do trabalho no campo, uma defesa de um conhecimento e de um saber sobre a natureza que devem ser respeitados e valorizados. Essa relação de contradição está presente constantemente no discurso dos trabalhadores com os quais conversei. Paixão e sofrimento (*phatos*)

andam de mãos dadas no que concerne à lida diária dos produtores em questão.

Esse relato também remonta ao início dessa conversa quando tratamos da saída das pessoas do campo para fazer uma graduação. Em conexão, eles demonstram que há uma valorização extrema do conhecimento acadêmico ligado à cidade enquanto há, em oposição, um desprestígio do conhecimento rural. Consequentemente, uma geração inteira está, como constatamos, abandonado o meio rural. De um outro jeito, o sofrimento e o trabalho no campo também podem ser percebidos no relato a seguir.

Chega uma idade que tu não podes mais. Eu sei que se tu estás na lida depois para parar não é fácil. Gosta tanto que parece que não pode. A minha mãe era muito querida, ela teve Alzheimer⁵⁹. O que o doutor falou para mim em Passo Fundo, ele foi muito bom para mim. O médico daqui da cidade também. Eu acho que o que causa o Alzheimer um pouco é o sofrimento. Que antigamente, claro hoje também, mas era tudo muito difícil. E que as pessoas não viam a notícia, não viam televisão. Não tinha tempo para ler. Não tinham tempo para fazer um artesanato, um crochê, ou qualquer coisa. Não tinha. Iam para lavoura de manhã até de noite. Em sábado até meio dia. E de tarde faziam pão e limpavam a casa. Lavavam roupa. Então eu acho que tudo isso. Eu não sei também. Tudo isso é bem trabalhoso, a pessoa precisa de muito carinho, porque a pessoa vivia no passado. Ela chamava eu de tia Siloca. Eu era a tia Siloca para ela. De noite ela me chama: Siloooooca. Eu dizia: mãe, sou eu, Ione. “já tem pão?” ela pensava só nas comidas. Todas coisas do passado. E eu dizia. Tá tudo pronto. Ela sempre se perdia no deserto. Estava sempre perdida. E a gente aprendeu muito com isso... [Ione]

Ao associar a origem do Alzheimer ao sofrimento da vida no campo, Ione me coloca a pensar que, de alguma forma, vim, ao longo das escutas, das prosas e também dessa escrita, romantizando a vida no campo. Minha escuta também é permeada por uma expectativa de ouvir sobre uma cultura que precisa ser preservada pela

⁵⁹ Segundo dados da Organização Mundial de Saúde, 8,74 milhões de pessoas sofriam de algum tipo de demência, até o ano de 2010, na América latina. A estimativa é de que esse número aumente em 200% até 2050 (WHO, 2012). Com relação ao contexto rural, um estudo realizado por Silva, et al. no Rio Grande do Sul em 2013, demonstrou que o alzheimer é uma doença prevalente nos centros urbanos e ainda pouco comum no meio rural. (SILVA, et al., 2013)

grandiosidade daquilo que produz, mas o tempo e suas transformações não podem ser tomados por uma única direção do olhar. Por conta disso, depreendo que o saber e o sofrimento coabitam os modos de vida no campo.

O deserto, onde a mãe da Ione estava perdida é diferente do deserto americano que abriga as tecnologias da Intel visitada por sua filha. Também é diferente do deserto da soja que lhe cerca o olhar. O deserto de sua mãe abriga o esquecimento. É através do saber passado de geração em geração que se produz o aprendizado do cultivo no meio rural. Pequenas memórias das comidas da infância retornam como a possibilidade de vínculo com a terra e com o trabalho, ao mesmo tempo em que remontam à ausência de tempo para o lazer e momentos de descanso. De alguma forma, podemos perceber que a cultura da presença parece tomar o sujeito em sua totalidade, ele se faz e é, em alguma medida, a própria natureza, seja na delicadeza das flores assentadas no jardim ou na truculência do vento que arrebenta a janela.

Petit four 4

O convite para uma prosa com a Sônia (relata a seguir), se deu por duas razões: o fato de Sônia ter migrado do campo para a cidade⁶⁰ – de modo que essa foi nossa primeira conversa no território circunscrito como perímetro urbano – e por ela ter sido professora de séries iniciais aposentada, tendo – literalmente – dedicado sua vida à educação. Ao conversar com ela queria explorar alguns aspectos relativos às transformações na cultura da alimentação em sua articulação com o desenvolvimento da educação institucionalizada na região de Tio Hugo.

Petit four 5

Dias atrás reorganizava alguns arquivos no computador quando me deparei com aquelas fotos, que escondidas em um arquivo, dentro de outro arquivo, dentro de outro, guardavam as lembranças de uma amizade incondicional. Dani e eu éramos amigos de verdade, desses que compartilham das alegrias da bebedeira no sábado à noite às tragédias que assolam o período da adolescência.

Dani optou por ficar no interior, gostava da vida em Tio Hugo. Muito querido na comunidade, não tinha desavença com ninguém. Estudante de direito, ele era responsável pela contabilidade de todas as famílias dos agricultores que ali residiam. Dono de uma paciência sem tamanho, não cansava de explicar aqueles cálculos que, para o pessoal do interior, não fazia sentido algum. No final do mês, quando Dani recebia seu salário, gastava absolutamente tudo, repito, tudo, com “trago” para os amigos. Não era difícil de notar que valorizava cada minuto na presença de quem ele gostava.

Dani e eu éramos muito parecidos, não era raro nos confundirem nos eventos pela região. Tinha ele inclusive o apelido de Pinheiro, em função da considerável estatura. Ainda assim, sempre fui o mais alto. Eu também fazia questão de dizer que era o mais velho e mais responsável, isso por que nasci uma semana antes do que ele. Dani era um cara romântico, mas sua tristeza foi nunca ter namorado, nunca sequer ter se apaixonado... e partiu sem viver um grande amor. A sua morte, precoce e

⁶⁰ Ainda dentro do município de Tio Hugo/RS. Migração do que se circunscreve a partir do plano diretor do município como perímetro urbano e rural.

repentina num acidente de carro, foi a pior notícia que já pude receber.

Foi como se esse acontecimento tivesse criado uma rachadura no tempo. A naturalidade com que tratamos a morte na velhice não se compara à perda de alguém tão jovem. Neste texto já falei do tempo cronológico, do climático, do perceptivo, do afetivo. Contudo, a morte não tem relação apenas com um desses tempos, senão com todos esses modos de pensá-lo.

Meses depois da morte de Dani, era dia das mães e fui à casa de Sonia para entregar um presente. Ao me aproximar da casa me desmontei em lágrimas. Larguei o presente na porta com um pequeno bilhete e desapareci. Meu retorno a essa casa cheia de lembranças se deu agora, mais de oito anos depois.

PROSA COM SÔNIA

Sônia tem uma dessas risadas que contagia a todos ao seu redor, de modo que nossa recepção em sua casa não podia ter sido diferente: o som de sua gargalhada, em largo sorriso, nos acolheu prontamente. A despeito de nossa conversa ter sido realizada na cidade, nosso lugar de ancoragem seguiu, como nas duas prosas anteriores, tendo a cozinha como espaço de encontro. Desde o momento em que entramos, comecei a prestar atenção em alguns elementos que passaram a se repetir a cada encontro: como o fato de que, em todas as casas, entramos sempre pela cozinha. E assim foi na casa de Sônia, pois entramos pela garagem que dá acesso à porta lateral da cozinha.

Conforme nosso contato prévio, Sônia escolheu uma receita que vem sendo ensinada em sua família há gerações. O que se sabe é que ela aprendeu tal receita com sua avó. Além disso, o ingrediente principal de sua receita já reverbera nessa cartografia: aprendemos a fazer uma cuca de Keschmier com Sônia.

CUCA DE KESCHMIER

Ingredientes para a massa: Um tanto de farinha, umas duas colheres rasas de Banha, uma pitada de sal, mais ou menos uma xícara de açúcar, fermento instantâneo.

Ingredientes para a cobertura: Keschmier, bastante açúcar, um pouco de farinha e nata.

É possível perceber que as quantidades mencionadas são imprecisas. Trata-se de um modo de organização do pré-preparo que parece se repetir no território da pesquisa. A quantia utilizada para cada ingrediente está ligada a um saber prévio sobre ele e sobre o modo de preparo da receita. Por exemplo, quando perguntei sobre quanto havia sido acrescido de açúcar, Sônia me respondeu que dependia do quanto de farinha foi colocado no início da preparação e quanto de açúcar que seria colocado na cobertura.

Há, portanto, uma relação de precisão que leva em consideração o gosto de cada um – no sentido que, se a cobertura for mais doce, a massa será menos - em consonância com as dimensões de proporção para que a receita seja factível – visto

que, o mínimo de açúcar é necessário para ativar o fermento e auxiliar no crescimento da massa.

Modo de preparo:

Meus pais são de Santo Antônio/RS. Meu pai é Rincão Doce, tu já ouviu falar de Rincão doce, né? Rincão doce tinha as farinhas, por isso que as farinhas vinham de lá sempre. Uma farinha boa que tá louco! Hoje em dia a gente compra de pacote. Deus o livre, era muito bom! Até hoje, daí fechou o moinho, mas agora abriu de novo, mas os próprios funcionários que estão tocando, porque é muito bom. A farinha de milho, então, faz uma polenta muito boa. Os próprios funcionários reabriram.

[...]

“Coloca farinha, bota uma pitadinha de sal, meu pai diz que tem que ter um pouquinho de sal, senão não fica bom. Um pouquinho, não muito. Um pouco de banha, a banha às vezes é difícil encontrar agora, não tem mais banha. Ninguém mais cria porco. Os porcos agora sumiram do mapa. Primeiro era só porco, depois: ah ninguém mais pode ter porco por – ah - faz mal a banha. Agora está voltando aquilo, que era nossa, uma loucura! Aqui nós não criamos nada.

[...]

“Um pouquinho de açúcar, porque o açúcar não pode botar muito por que se não depois ela não cresce. Mais é no recheio que aí vai açúcar de monte. Vamos pegar uns ovos, eu tento comprar da ‘profe’ Neiva, agora ela se aposentou. Nossa, ela tem uns ovos caipiras muito bons! Eu me aposentei também, mas eu sofri muito no começo, chorava quando o ônibus passava, meus pequeninhos. Tá louco!

[...]

As cascas do ovo eu lavo, seco, boto ali, daí eu amasso bem, daí eu boto nas orquídeas. Depois nos vamos olhar o orquidário. Diz que é um cálcio. Eu não sei, esses dias eu vi umas receitas que é para peneirar os ovos, mas eu nunca peneirei. Daí bate os ovos com um garfo.

[...]

“A água precisa ser um pouco morna. Eu boto um pouquinho de nata. Aqui no interior é difícil encontrar nata, ninguém tem mais, tem que comprar ó (mostra o produto industrializado). Um pouco de fermento seco. A mãe, antigamente ela tinha – sabe - esse fermento era molhado. Como é que chamava? Guardava na geladeira, ele era bem diferente, e era bom aquele fermento. Ainda existe. É o hábito, a gente acostumou a não poder esperar. Daí é preciso amassar com a

mão. Tem que dar uns tapas na cuca. É preciso deixar crescer mais ou menos uma meia hora. [Sônia]

Escolher os ingredientes para a preparação se tornou uma decisão difícil. O costume de utilizar aquilo que está mais próximo, fresco e natural foi deixando de ser uma decisão de livre escolha, se não uma necessidade frente às transformações de uma cultura urbana e industrial.

Para que isso acontecesse foi necessário abrir mão de ingredientes artesanais e – porque não dizer – afetivos. Estamos diante de mais uma etapa do que é conhecido como *progresso científico e tecnológico*. Em decorrência desse “progresso”, tomado por muitos como algo revolucionário, identificamos a criação de novos modos de fazer que sugerem outra relação com a natureza, diferente da estabelecida num passado recente.

A farinha utilizada nessa preparação – como pontuou Sônia - é de pacote. Com isso ela quer dizer que trata-se de um produto industrializado, que não tem qualquer singularidade que possa ser conferida ao consumidor. O modo de preparo desse tipo de produto é muito distinto do que é trazido em relação ao moinho de Rincão doce⁶¹ (muito conhecido na região). Segundo alguns tiorhuguenses, o velho moinho, feito de madeira rústica sobre o Rio da Glória, produzia uma farinha inigualável. A partir disso, podemos nos perguntar: o que conferia a qualidade desse ingrediente? Por que a farinha de milho, também engenhada naquele moinho, rendia, segundo Sônia, uma polenta tão boa?

Por certo não daremos conta de todos atravessamentos que produzem esse fenômeno, pois quem já comeu uma polenta muito boa, de certo sabe que até a força do braço da nona na hora de mexer produz diferenças no sabor. O que está ao nosso alcance aqui, e que já foi abordado nas prosas anteriores, diz respeito a fato de que, primeiramente, não há mais milho ou trigo cuja semente não seja transgênica ou que o cultivo seja sem o uso de defensivos agrícolas. Em segundo lugar, não há mais necessidade de utilizar processos manuais, que requerem muito mais trabalho e tempo, visto que, existem tecnologias capazes de produzir maiores quantidades em

⁶¹ Rincão doce é semelhante ao que poderia ser considerado como um distrito. No interior há uma referência a comunidade, nesse caso, comunidade de Rincão doce.

menos tempo. Por fim, é muito mais viável economicamente comprar o produto industrializado em comparação ao artesanal.

Provavelmente, esse conjunto de fatores levou ao fechamento do moinho e com ele - a partir do que foi narrado na prosa - se foi também a qualidade de um alimento produzido de maneira artesanal, o que lhe conferia um cuidado singularizado. Lembro-me que, quando era criança, acompanhei meu pai algumas vezes até o referido local e me chamava a atenção dois aspectos: era um tipo de comércio que permitia trocas ao invés do pagamento em dinheiro, o que alguns chamam de economia solidária (que era comum naquela época) e também, que cada agricultor podia levar as sementes que cultivou para que fossem moídas e transformadas em farinha.

Sônia mencionou o fato de que o moinho foi reaberto, mas, ao averiguar a informação descobri, que, na verdade, o moinho foi reformado e modernizado. Além disso, segundo o que ouvi de alguns moradores, a farinha agora “não presta”. Contudo, não se trata de condenar a homogeneização da forma e da técnica com que novos ingredientes estão sendo produzidos, pois parece que o problema não está apenas na oferta de produtos industrializados, mas no desaparecimento da oferta de produtos locais e, de alguma maneira, da possibilidade de estabelecer uma relação mais próxima com o alimento.

Em outras palavras, pode-se dizer que escolher vem sendo cada vez menos possível. Podemos pensar que se, no passado, havia uma cultura da singularidade (que garantia uma polenta excepcional), essa cultura está, hoje, sob forte tensão em relação a uma perspectiva de homogeneização. Não serei catastrófico acerca desse ponto, pois acredito que a singularidade não depende tão somente dos elementos mencionados, igualmente, dos sujeitos protagonistas das formas de preparo, como da polenta em questão. Entretanto, precisamos reconhecer que há uma inegável disparidade em relação à disponibilidade dos ingredientes necessários para a produção da culinária local.

PUFF MILICH⁶²

Ingredientes: 3 ovos; 1 copo de leite; 1 copo não bem cheio de óleo; 1 colher grande rasa de sal; 1 colher e meia de açúcar. Meio quilo de polvilho azedo.

Modo de preparo: Bate tudo no liquidificador. Deve ficar uma massa firme, quase como uma massa de panqueca. Depois untar as forminhas de empada e colocar para assar. Não pode botar muito calor no forno. Ele tem que assar devagarinho, se não murcha.

Dicas: Não usar polvilho doce, pois o puff não cresce.

[Livro de receitas da Sônia]

MEDIR, PESAR, CALCULAR - ESTIMAR, AFERIR, SENTIR

Considerando as formas de preparo apresentadas nas receitas da cuca – que ainda seguirá em preparação- e do Puff milich, percebemos que as medidas são mensuradas de maneira subjetiva e cambiante. Acrescentar “um pouco disso” e “um muito daquilo” pode ser demasiado imprevisível para quem tem pouca experiência na cozinha, mas, como já vimos, a precisão desse tipo de medição encontra-se nos sentidos de quem executa a receita.

“Um pouco de banha” significa que a medida deve ser relativa à quantidade média utilizada para esse tipo de preparação sem que a mesma fique gordurosa, mas tampouco se pode colocar uma quantia insuficiente, visto que uma das principais funções das gorduras numa preparação como a cuca é de garantir sua maciez – que, por sua vez, pode ser sentida previamente pela elasticidade da massa.

Antes de transformarmos essa escrita numa aula de culinária, cabe dizer que aquilo que nos importa aqui é o fato de que, sentir quando a massa está elástica suficientemente, significa saber o quanto é “um pouco de banha”. Creio que se trata de um processo belíssimo esse de compreender como o aprendizado de algumas receitas tem profunda relação com os sentidos e, também, com uma precisão no modo fazer. Talvez aí se encontre uma provável explicação do por que, muitas vezes,

⁶² O puff é muito semelhante a um a um pão de queijo, mas sem o queijo. “Milich” é uma palavra de origem alemã, cuja tradução é leite.

mesmo seguindo as quantidades exatas de uma receita, não acertamos o produto final.

Para além das mudanças nos ingredientes e suas quantidades, mais uma vez, se pode observar um desaparecimento: dessa vez quem some do mapa é porco. Parece que ele também virou um produto industrial. Segundo a fala da Sônia, isso aconteceu em decorrência de um dado discurso biomédico que proíbe o uso da banha de porco, visto que, como já foi mencionado nas análises anteriores, ela seria prejudicial à saúde – mesmo que a experiência dos agricultores, por vezes, diga o contrário.

Outro aspecto que talvez tenha feito o porco desaparecer é a limitação de criá-lo dentro do que é considerado perímetro urbano pelo plano diretor do município, mesmo que Tio Hugo e suas cidades contíguas constituam uma área aparentemente rural.

Um último aspecto que nos chama atenção nesse modo de preparar diz respeito ao fermento utilizado. Sônia comenta que houve uma passagem do fermento úmido (natural) para o fermento instantâneo (químico). A diferença básica entre eles está no tempo de fermentação, enquanto no primeiro caso há um tempo maior, mais lento, para que a fermentação aconteça, no segundo, esse processo se dá com muita rapidez – e, como o próprio nome já diz, sua fermentação é instantânea.

Nesta direção, poder-se-ia dizer que a fermentação, nesse último caso, representaria a própria cultura urbana que, como a Sônia bem colocou, acostumou-se a “não poder esperar”. Então, podemos reflexionar que vem se produzindo um modo de vida instantâneo no meio urbano e transversalmente a ele uma transformação sobre a percepção do tempo, que vai de encontro a uma perspectiva de velocidade e aceleração – da produção e do consumo.

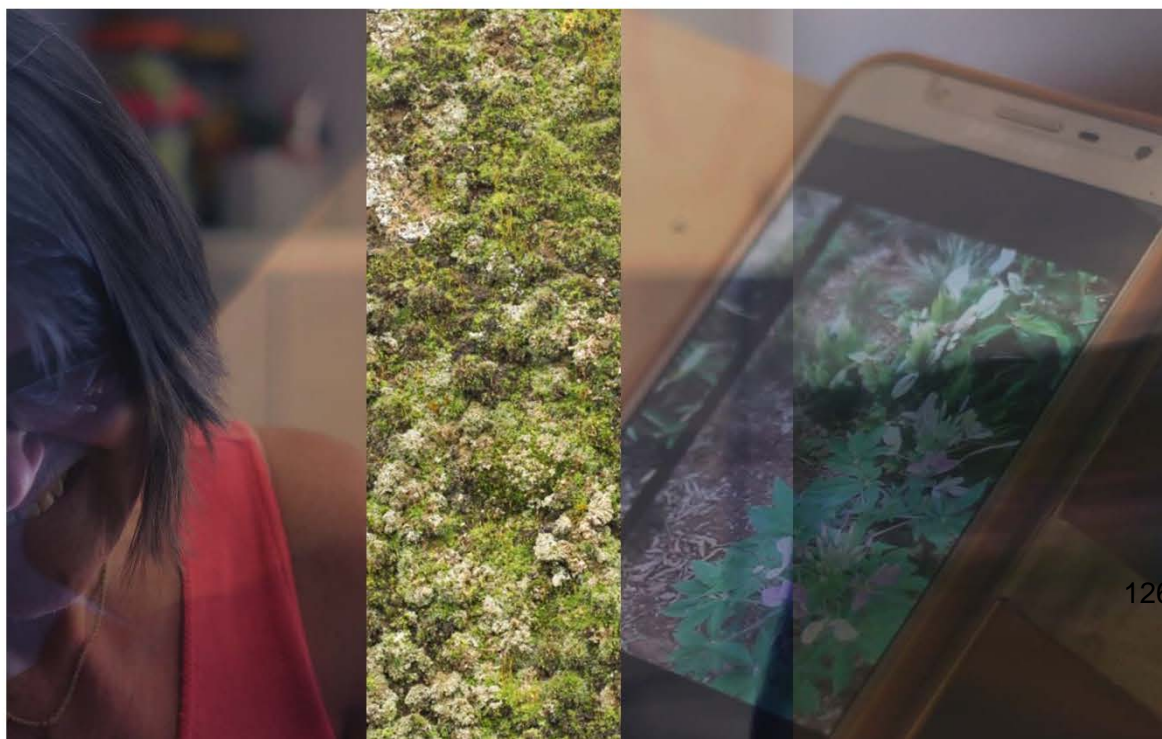
Isso posto, percebemos que o modo de vida decorrente da urbanização foi constituindo tanto a cidade quanto o campo, nesse sentido, vem se descontruindo uma divergência entre os ritmos do campo e da cidade, que revelam modos de vida relativamente semelhantes. A vida na cidade pede mais agilidade por conta dos horários estabelecidos para a realização de trabalhos, regulados pelo intervalo entre os turnos de expediente.

Ocorre assim, uma compartimentação do tempo que produz, por um lado, um excesso de controle sobre ele, e, por outro, uma escassez de tempo no que diz respeito às questões relacionadas a vida. Assim, a opção por ingredientes instantâneos torna-se cada vez mais comum. Fermento instantâneo, macarrão instantâneo, bolo instantâneo, sopa instantânea, enfim, essa cultura da instantaneidade está presente na alimentação e nos modos de vida urbano e rural.

Essa perspectiva também está em consonância com o modo de produção e automatização do novo moinho, abordado no início dessa prosa. Ela também está presente no modo de produção, comercialização e consumo da soja, apresentado na prosa com a tia Neusa e com a Ione.

Ainda, a instantaneidade se inscreve também pela via dos sistemas de comunicação. Nesses três encontros já realizados nos deparamos com a presença da televisão em todas as cozinhas que visitamos. Ela é um objeto que destoa dos outros aparelhos contidos no espaço. Ela é diferente em formato, em tamanho e em atualidade tecnológica, além disso, demonstra a presença de um fluxo constante de imagens que ultrapassam seus limites e penetram na vida das pessoas que ali estão.

Levando isso em consideração, podemos avançar em nossas reflexões tendo em vista que o acesso a informações, sendo elas mediadas pela mídia ou não, rompem o espaço do campo e da cidade configurando um espaço-temporal global. Enquanto fazíamos a cuca, Sonia me mostrava seu Instagram, tendo ficado espantada ao saber que eu não acessava tal aplicativo de compartilhamento de imagens.



ENQUANTO A CUCA CRESCE

Enquanto a cuca cresce conversamos com o marido da Sonia, Sr. Nelson. Proseamos sobre política, segurança pública e também sobre a conformação da cidade. Antes, contudo, de compartilhar um trecho de nossa conversa, cabe fazer um parêntese para pensarmos sobre uma questão: a presença do homem nas cozinhas.

Mesmo tendo agenciado os encontros somente com as mulheres, seus companheiros estiveram sempre presentes e quando, em tom de chiste, perguntei se a cozinha lhes era um espaço familiar, fui surpreendido com o fato de que todos diziam saber cozinhar. Isso parece ser um fenômeno recente, pois nas três famílias visitadas os homens aprenderam a cozinhar por conta de algum acontecimento, em especial por questões de saúde de algum membro familiar.

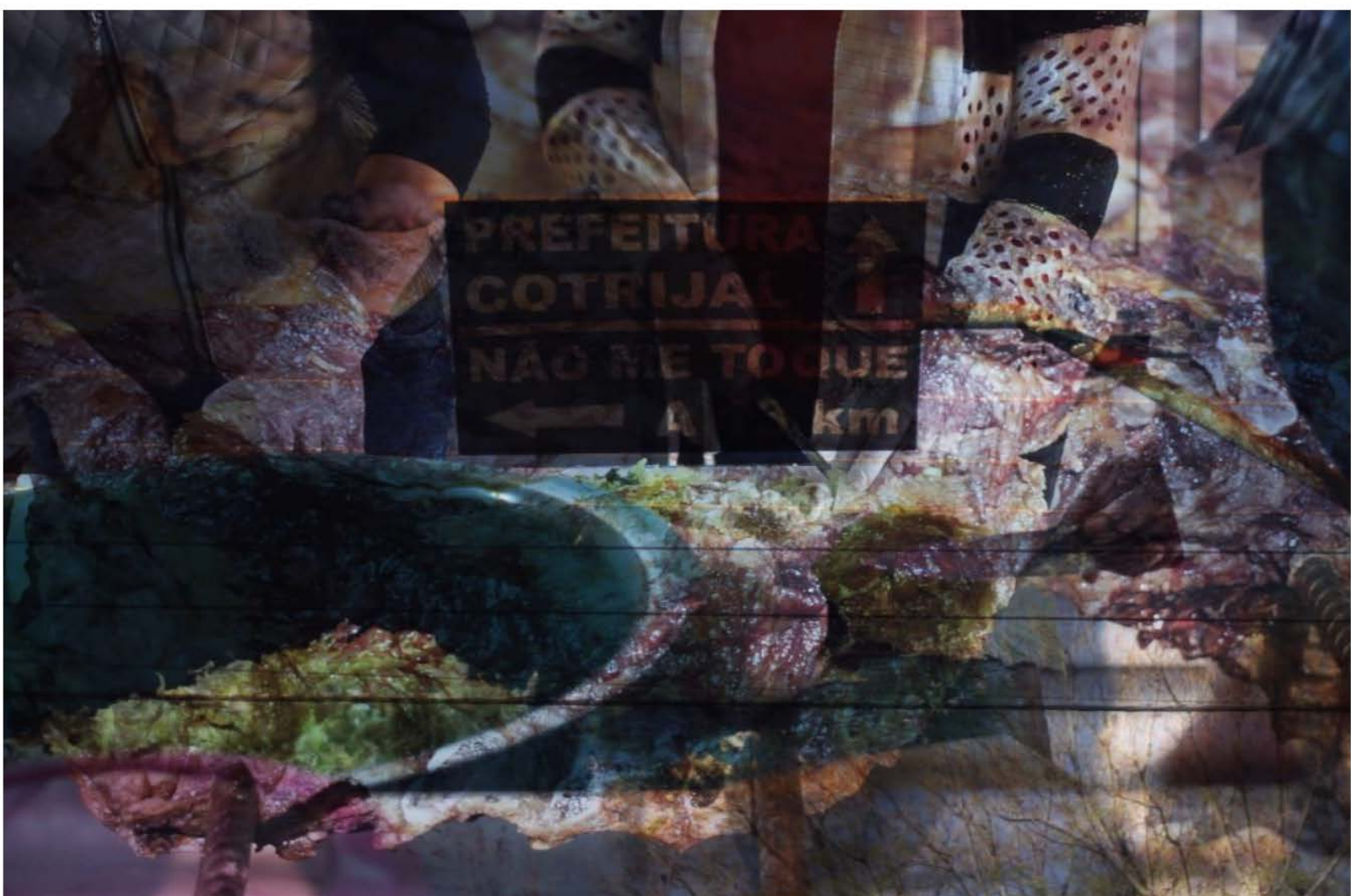
A presença do homem na cozinha não é somente um fenômeno recente nessas famílias, mas no próprio contexto brasileiro mais contemporâneo. Embora não se possa precisar exatamente o motivo ou os motivos para tal ingresso masculino nos espaços tradicionalmente destinados à mulher, talvez se possa referir como uma das possíveis explicações para isso acontecer, a própria formalização do ensino de gastronomia no Brasil nas duas últimas décadas. Antes disso, a culinária era voltada para um público feminino e o espaço da cozinha doméstica era um território ocupado pela mulher.

Assim, como sugere Scavone (2010), quando na sociedade brasileira emerge a possibilidade de uma identidade *gourmet*, esse lugar passa a ser ocupado por homens, que sustentam a posição de grandes *chefs*, passando a ser reconhecidos, renomados e vistos como homens de sucesso nessa nova profissão. Esse fenômeno, que coloca o homem como protagonista da cena gastronômica, produz também uma mudança no espaço da cozinha, mais tecnológica, com muito aço aparente e, agora, com espaço *gourmet*.

Ao longo da cartografia pudemos acompanhar alguns lugares por onde os homens têm circulado nas cozinhas, dentre eles, a preparação do Costelão 12h realizado no salão Nunca Pensei (Centro Esportivo e Recreativo Nunca Pensei). O Costelão 12h agora também inclui o porco à pururuca, que fora incorporado

misteriosamente ao evento. Servido no almoço para mais de seiscentas pessoas, a refeição é um verdadeiro banquete. Muita fartura de saladas, acompanhamentos e sobremesas, além, é claro, de carne à vontade - e vale o registro: de um sabor inexplicável.

Para fazer o costelão e os acompanhamentos há muito trabalho e, notadamente, uma divisão das tarefas. Os homens são responsáveis pelo fogo, pelo espaço de fora, pela carne, enquanto as mulheres ocupam o espaço interior e os preparos das saladas, acompanhamentos e sobremesas. Essa observação sobre as divisões de trabalho não é somente minha, pois, quando estava registrando algumas imagens na cozinha levei uma advertência de um cidadão indignado e fui, a seguir, literalmente expulso por um senhor que verbalizou, enfaticamente, que aquele não era lugar de homem, que aquele espaço estava reservado para as mulheres.



Outro aspecto digno de nota é o fato de os homens, além de não produzirem, também não comerem os doces – para esse evento convidei alguns amigos de Porto Alegre que foram tomados de constrangimento ao perceberem que eram os únicos homens na fila para a sobremesa.

Nas duas situações compartilhadas, nossa presença num espaço simbolicamente feminino produziu um incômodo nos cidadãos locais, pois, ao que parece, ocupar de modo diferente esses espaços poderia produzir um deslocamento em posições de gênero supostamente fixas - e falo, aqui também, como alguém que ocupa uma posição na cozinha.

Enquanto nas metrópoles e na cena da gastronomia contemporânea o masculino parece, cada vez mais, ocupar um lugar de protagonista *gourmet*, no interior, por outro lado, o homem parece continuar ocupando um lugar de manuseio da carne e do fogo. Apesar de posições distintas, ambas as situações acabam por colocar o homem numa posição de maior destaque e valorização, pois tanto a cozinha *gourmet* quanto o churrasco são constituídos como situações especiais, relacionadas a eventos comemorativos/festivos ou às reuniões de domingo em família, por exemplo.

PROSEANDO COM NELSON

Eu trabalhava do lado da casa, na escola, era muito bom lá. Mas daí as crianças começaram a crescer e o Dani já tinha seis. Daí a gente pensava: Tio Hugo mais centralizado para depois estudar... sei lá, daí surgiu essa casa e compramos e tinha vaga de serviço aqui... nós viemos antes de Tio Hugo se emancipar, em 1996. Aqui é mais centralizado... mas lógico que a gente nunca perdeu o vínculo com a agricultura. Se eu pudesse, se bem que a gente pode... mas é tudo complicado. De comprar uma 'chacarazinha' fora, mas o problema é que tu tens que morar lá. Daí a gente também não quer sair daqui. Aqui na cidade se conhece muita gente do interior. Quando a gente veio para cá tinha nossa casa, do Zé do posto e do Carmo. Aqui do outro lado da rua era lavoura. Veio muita gente do interior. A pessoa que vem para cidade quer continuar comendo o que comia no interior. Nós estamos produzindo aqui na cidade. E mandioca, batata doce e verdura. A gente produz tudo. [Nelson]

Mas também não é tão natural, porque, às vezes, tem que colocar um produto, porque não dá com os bichinhos. Quem fala que é natural, eu não acredito. Não consigo com esse negócio de orgânico. [Sônia]

Tu consegues, só que tem que ser afastado, onde tem mato, tem que ter outra planta que atraia os bichinhos. Se tu planta num terreno só feijão, o bichinho tem que se alimentar, então ele vai comer feijão. Na cidade tu não produz produto orgânico. Tem que ser lá fora onde tem vegetação. O bichinho tem que comer, né? Então, come o que tem. [Nelson]

Mas que tal, é muito inteligente esse ‘meu véio’. [Sônia]

O produto orgânico, tu podes olhar a horta, os canteiros, tem um mato do lado e o pessoal não capina os terrenos, daí o bichinho tem o que comer. Um ano plantamos feijão bem cedo e as lebres comeram tudo. Chegaram ali e estava aquele feijãozinho novo e não tinha outra coisa. Na nossa região, que é forte para produzir soja, não é região para produzir produtos orgânicos. Mais é na região da serra, com outra geografia, que não espalha veneno com trator, com avião, com máquina. Ele só salva a soja. Até os bichinhos também não devem gostar da folha de soja, talvez gostasse mais de um picão, um caruru, mas é o que tem. [Nelson]

Meu pai, também agricultor, disse recentemente: “não existe orgânico”. Acredito que não exista, porque como mencionou o Sr. Nelson, por que se usa agrotóxicos demasiadamente e, com os ventos, ele não se limita ao alcance de uma propriedade. E, tal como podemos observar nesse excerto, esse tipo de cultivo, associado à transgenia⁶³, impede o cultivo de outras culturas que não seja a da soja.

Desse modo, o uso de agrotóxicos produz uma desregulação da natureza. Além de, mais diretamente se constituir como uma questão ambiental, o uso de agrotóxicos está igualmente imbricado com a cultura de outras formas, visto que, a “lógica” que alicerça o uso de agrotóxicos está também assentada na monocultura, na plantação em grandes extensões, no uso de maquinário pesado, portanto, em oposição a uma agricultura mais diversificada (voltada ao cultivo de diferentes espécies e variedades),

⁶³ Processo de alteração genética de uma espécie.

frequentemente em áreas menores e mais dependente do próprio trabalho humano. Assim, podemos depreender, a cada conversa que temos, seja no campo ou nas pequenas cidades, que o domínio da soja e seus desdobramentos afetam a biodiversidade da cultura local.

Um fato que não poderia deixar de mencionar é que enquanto percorremos os caminhos dessa cartografia tramita na câmara dos deputados o projeto de lei 6299/02, que "altera os artigos 3º e 9º da Lei nº 7.802, de 11 de julho de 1989, que dispõe sobre a pesquisa, a experimentação, a produção, a embalagem e rotulagem, o transporte, o armazenamento, a comercialização, a propaganda comercial, a utilização, a importação, a exportação, o destino final dos resíduos e embalagens, o registro, a classificação, o controle, a inspeção e a fiscalização de agrotóxicos, seus componentes e afins, e dá outras providências" (BRASIL, 2018).

O PL (Projeto de Lei) do veneno, como ficou conhecido, propõe, dentre outras mudanças, a modificação do termo "agrotóxico" para "defensivo fitossanitário", assim como também uma nova regulamentação para o comércio desses produtos, visando, entre outras coisas, facilitar a entrada de alguns outros componentes químicos até então proibidos no país.

Houve um intenso movimento dos grupos de ecologistas, de defesa ambiental, de órgãos de regulamentação como a ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e o IBAMA (Instituto Brasileiro do Meio Ambiente) em articulação. Contudo, o que parece ser novo nesse movimento – e, de certo modo, o envolve numa extensa teia de debates, incluindo a própria opinião de Nelson – e o envolvimento de chefs de cozinha com visibilidade nacional manifestando-se contrários às mudanças propostas pelo PL. Nesta direção, parece que há, cada vez mais, um movimento de conexão entre as práticas culturais gastronômicas e as práticas culturais de cultivo e de comercialização.

Para além do uso de agrotóxico, tema corrente na fala de alguns dos entrevistados nesta pesquisa, outro elemento que destaco desse trecho de nossa conversa diz respeito ao fato de que Nelson e Sonia carregam com eles o desejo de seguir vivendo no interior, de seguir comendo o que comiam quando viviam na zona

rural do município. E, voltando à figura dos desertos – da filha de Ione, do deserto de soja - Nelson e Sonia construíram também seu oásis em meio ao deserto urbano da soja presente em Tio Hugo.



Com a cuca já crescida é hora de fazer o “crimiliche” que vai por cima. Ele é uma mistura de nata, farinha e açúcar. Essa mistura é acrescida por cima da preparação, juntamente com a keschmier. Posteriormente, coloca-se a cuca para assar por mais ou menos 40 minutos, como o forno pré-aquecido em 180 graus. Enquanto a cuca assa tomamos um chimarrão.

O chimarrão é um elemento que está presente desde o primeiro passo dessa cartografia. Ele é minha companhia na escrita e também é o elemento de integração das prosas que tivemos. Entre uma cuia e outra, a batida na porta anuncia a chegada

de visitantes. Convidamos os pais de Sônia a participar desse momento de prosear. Os dois já idosos, vivem no campo, na cidade de Santo Antônio do Planalto, nas proximidades de Tio Hugo. Apesar de ficarem um pouco ressabiados⁶⁴ com a presença de câmeras e microfones, não demoram muito para começarem a falar.

Eu planto soja, trigo, milho. Agora é meu genro que cuida das coisas. O que sobra a gente pega, o que falta a gente compra. Hoje em dia só plantam para o gasto na colônia. Antigamente, quando nós começamos, não tinha esse maquinário, nos plantava arroz, feijão, milho, batatinha, vendia para ter dinheiro para viver. A batatinha dava bem, hoje também dá, mas tem que saber plantar, né? Dizem que não dá. Acho que é preguiça, tudo dá! A Sônia tem de tudo, planta de tudo. Tudo que tu planta dá, só tem que cuidar. A soja, se tu deixar o bichinho comer, o inço tomar conta eu não colho nada, tem que ter capricho, né? Tem que ter um caminhão bom, uma máquina boa, um pulverizador bom, um trator bom, uma semeadora boa para plantar no plantio direto. O cara se não colher é porque não botou nada na terra. Quem planta bem plantado colhe bem. É de tudo, batata, milho, arroz, feijão. No teu ramo tu não vai relaxar porque tu não vais fazer nada da tua vida, porque tu não és caprichoso. Quem bota para colher colhe bem. Tem que plantar bem para colher, se não tu não colhes nada. [Valdemiro, pai da Sônia]

Mas antigamente era mais 'brabo' trabalhar na lavoura, hoje em dia é mais fácil, esses anos tinha que levar as crianças junto na roça, dentro de uma caixinha, não tinha onde deixar, de manhã tinha que ir na lavoura, chegava em casa de meio dia, fazia um pouquinho de almoço e lá ia de novo num sol que era muito brabo, tudo a muque. Essas batatinhas para plantar depois que arrancava tinha que está lá acocada lá para juntar. Era brabo! Sempre dava! Tudo no braço! Hoje é tudo com máquina e coisa. Milho também tinha que quebrar a muque. Primeiro tinha que dobrar eles para não entrar água dentro da espiga. Mas era bonito. Esses dias ainda nós estávamos falando... não era ruim, era assim, eu aprendi a trabalhar desde casa com meu pai e com a minha mãe, e foi. Não estou arrependida! Vendia queijinho, vendia banha, naquela época, hoje não tem mais isso." [Inancia, Mãe da Sônia]

⁶⁴ Desconfiados.

Como assinalam o Seu Miro e a Dona Inancia, houve um tempo em que as coisas eram bem diferentes de agora. É possível notar que há uma torção no que se compreende pelos atributos necessários para um esmerado homem do campo. Segundo o pai da Sônia, é preciso ter capricho, cuidado, atenção e força de vontade para produzir bem. Mas o capricho, como podemos perceber também pela fala da mãe da Sônia, estava associado a um modo de fazer braçal, que poderia ser mensurado pelo tamanho do muque⁶⁵. Essas medidas parecem ter deslindado a força do muque para uma força motriz das maquinarias de produção. É preciso ter agora, não mais um bom braço, se não um bom trator, um bom caminhão, uma boa colheitadeira. Se, por um lado, essas maquinarias podem substituir o homem do campo, por outro vieram facilitar um trabalho consideravelmente cansativo e degradante.

Utilizei no parágrafo anterior a expressão “homem do campo”. Ainda que sem querer, reproduzi uma questão associada ao homem, ao gênero masculino. Não é incomum associar o trabalho da lavoura à figura masculina, mas, considerando o trecho que recortei da nossa conversa, a mãe de Sônia parece revelar algo que merece um olhar singular: ela enfatiza que, além do trabalho pesado da lavoura, à mulher ainda cabia cuidar dos filhos, da alimentação da família e da casa. Nesta direção, a mulher do campo parece ser uma combinação de força e sensibilidade, coragem e superação, criação e cuidado. Sua presença é indispensável ao colher (na lavoura) e à colher (das panelas).

UMA QUESTÃO TRANSGERACIONAL

A prosa já se dava quase por encerrada, naquele momento em que privilegiamos colocar a fofoca em dia, quando Camila, filha de Sônia, chegou. Quando estendi a conversação para que eu pudesse apresentar o tema da pesquisa houve, de imediato, um corte:

-Ah, eu odeio cozinhar! Se precisar eu me viro, mas eu não gosto. Não adianta, eu não gosto”. [Camila, filha de Sônia]

Na cena estavam presentes três gerações que vivenciaram a cultura da alimentação de modos consideravelmente distintos. Tal situação levou a interrogar-

⁶⁵ Força do bíceps.

me como cada geração tem vivenciado as transformações que estamos percebendo no que tange à cultura da alimentação. Assim, ao retomar essa questão, revisito a gravação dessa conversa e, procuro, desta vez, escutá-la na direção de tentar responder essa pergunta. Me deparo com um trecho em que Sônia refere suas vivências relacionadas à alimentação dentro da escola. E é com esse excerto que encerrarei a escrita desta prosa, abrindo uma questão levantada por Sônia ao final da narrativa, que nos levará para o próximo encontro desta cartografia/dissertação.

Antigamente tinha um técnico agrícola e as coisas eram aproveitadas para a merenda, depois foi ficando meio vago isso. Depois essa matéria foi desaparecendo do currículo, mas era bem interessante. Eles produziam o que era aproveitado. Lembro de um projeto de plantas, mas isso não era do currículo, que a gente ia na horta, pegava cenoura, daí tinham crianças que não gostavam de comer cenoura, mas daí como todos iam e tinha aquela coisa de fazer o preparo, o ponto culminante de pegar a cenoura e coisa e tal, daí eles acabavam comendo, até os pais vinham perguntar: - meu Deus, o que tu fez? Eu acredito que se é reparado, da importância daquele produto, daquele alimento, no fundo eles vão comendo, de botar na criança que é importante. Alguma coisa está faltando, eu acho né? [Sônia]



Petit four 5

Encerramos nossa última prosa com uma questão, ou melhor, com algumas interrogações lançadas sobre “o que está faltando” na infância para que se produza outros sentidos na relação entre sujeito e alimento. Para pensar nesse contexto,

propusemos uma prosa com uma mulher que representa a construção da Educação institucional no município de Tio Hugo. Marilene é, atualmente, Secretária de Educação e também carrega em sua história as marcas das transformações alimentares.

Marilene evidencia o que vimos percebendo a cada conversa: a saída do meio rural para a urbano é uma prática associada ao ingresso nas universidades. Ela saiu em sua juventude para fazer uma graduação, mas, contrariando a tendência de permanecer na cidade, regressou ao interior. E, surpreendentemente, fez uma segunda faculdade no próprio município de Tio Hugo. Tal novidade somente é possível porque o município conta com um polo da UAB- Universidade Aberta do Brasil⁶⁶. Podemos pensar que tal oferta de ensino pode relativizar a constância com que o processo migratório para os centros urbanos vem acontecendo.

Além de sua trajetória, Marilene acompanha de perto o modo como as crianças têm construído suas práticas alimentares e como a relação com a comida tem se transformado na atualidade.

⁶⁶ O Município de Tio Hugo é Polo da Universidade Aberta do Brasil, que possui 11 turmas de graduação e quatro turmas de especialização. Oferece os cursos de graduação na modalidade de ensino à distância em Tecnologia em Gestão Pública proporcionado pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – IFSC; Sociologia, Letras e Administração Pública pela Universidade Federal de Santa Maria – UFSM; Administração, Ciências Contábeis e Ciências Econômicas pela Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC. Ainda, quatro cursos de especialização sendo eles, Gestão Educacional, Gestão Pública, Gestão e Organização em Saúde e Gestão Pública Municipal.

PROSA COM MARILENE

Marilene não cozinha. Marilene não gosta de cozinhar. Ela subverteu a proposta desta cartografia e preferiu não preparar qualquer prato. Subversão pode ser a característica marcante de sua história, uma vez que, além de não cozinhar, não tem filhos e é solteira. Longe de seguir um padrão comum no interior, ela demonstra que a mulher pode ser protagonista de sua própria história e não precisa seguir uma certa obviedade que constitui a mulher colona. Aproveitando o ensejo subversivo, compartilharemos inicialmente os excertos dessa prosa, para, subsequentemente, nos lançarmos num diálogo teórico suscitado no percurso da cartografia.

Marilene inicia a conversa nos contando sobre sua mãe e a história de sua família. Dona Edi, mãe de Marilene e também melhor amiga da minha avó, falecera um mês antes de realizarmos essa prosa.

Quando a mãe era jovem, cozinhou muito. A mãe gostava de cozinhar. Desde de pequena. Ela vem de uma família, ela e minha tia, elas ficaram órfãs, a minha mãe tinha dois aninhos quando minha tia nasceu. Minha avó morreu no parto. Daí meu avô casou e ele teve com essa outra esposa dele mais seis filhos, então eles eram em oito. Então minha mãe aprendeu bem cedo, por que meu avô tinha uma ferraria, moinho... e minha avó, avó emprestada, trabalhava junto. Então eram os dois que faziam tudo. E minha mãe assumiu bem cedo o lar. Ela era a mais velha. Minha tia então... morreu a mãe quando ela nasceu no parto, logo após o parto. A minha mãe era bem pequena e ela tinha que fazer as coisas e a vó e o vô trabalhando... complicado, né. [Marilene]

Ao longo da conversa questiono sobre as relações possíveis em torno da alimentação com a educação e Marilene compartilha o seguinte:

É porque é servido merenda escolar. É servido lanche para os alunos e com o acompanhamento da nutricionista. Já há mais de 10 anos tem nutricionista na escola, ela monta os cardápios, acompanha a entrega da merenda e vai para a escola. A gente tem o Conselho de Alimentação Escolar. Ele é formado assim por pessoas, por pais de alunos, por sociedade civil organizada e pessoas da própria prefeitura, e a gente se reúne sistematicamente, inclusive membros do conselho vão juntos com a nutricionista para a escola. Elas auxiliam em

pesquisa alimentar na escola, sobre a aceitabilidade dos alimentos. A nutricionista está tentando introduzir mais verdura e frutas. Porque isso é bem complicado. A resistência é grande. Esse ano ela está introduzindo o melão... e tem mais um, não estou lembrando... e a laranja, que é da época e comprada pela agricultura familiar. Porque 30% do recurso que vem do Governo Federal precisa ser investido na agricultura familiar. Ela (a nutricionista) introduz os alimentos do município. Ela está colocando também a batata doce e a mandioca.

Pergunto, então, se as crianças comem o que a nutricionista propõe e Marilene destaca:

As crianças não comem muito. Ela tem alface, beterraba, cenoura e couve na merenda escolar, mas a gurizada não gosta muito, não. Ela fez teste lá na EMEI, ela fez um 'sanduichinho' com cenoura e beterraba 'raladinho' e uma pasta, muito gostosa ficou, sabe? E pediu para as merendeiras servirem no lanche da manhã. Tu acredita, elas ligaram pra nós: "Marilene suba aqui que as crianças estão todas de bracinho cruzado e não querem comer". Se negaram a comer, com 4 e 5 anos. "Queremos bolacha, queremos pão!" [Marilene]

Sublinho que Tio Hugo é uma cidade que sobrevive da agricultura e indago: - por que as crianças não consomem os alimentos produzidos localmente?

Tem as crianças que ficam em turno integral, vão de manhã e só voltam à tardinha. De meio dia na escola onde temos os prés, as merendeiras estão com muita dificuldade de cozinhar, porque elas não puderam mais seguir os cardápios e as nutricionistas tiveram que trocar tudo. Não queriam comer, comiam só arroz, sem molho, sem carne, sem nada. Só polenta, só polenta, sem acompanhamento. É bem complicado. Pensamos num curso onde tu podes introduzir a fruta e verdura de forma modificada dentro do alimento, sem contar os temperos que sempre são liquidificados, nem cebolinha, nem salsinha. [Marilene]

Questiono se as práticas alimentares e o modo com a cultura da alimentação é construída fazem parte dos conteúdos dos currículos.

Eu sei que em ciências as professoras trabalham alimentação, mas tem a nutricionista que tenta mudar a dieta. [Marilene]

Para finalizar, pergunto: - como era no teu tempo? Era assim também?

A gente levava de casa. Era a fruta que tinha da época, eu me lembro, era só o de casa, a bolacha feita em casa, o pão feito em casa, porque não tinha merenda na escola. Em 1979, quando eu comecei a dar aula, sabe, tinha os alimentos que vinham de lá de uma central, era proteína aquela de soja texturizada, vinha em uns pacotões assim. As merendeiras tipo cozinhavam, umedeciam com água e faziam pastel, bem temperadinho, ficava parecido com 'guizado' e adoravam comer aqueles pasteis, ou então, o carreteiro diziam que era 'guizado', mas era proteína. Eu lembro que nas escolas que eu trabalhei faziam também os mingais de baunilha, de chocolate, que era horrível e vinha de caixas. Descarregavam de caminhões de uma central, tudo comprado pelo MEC. E recebíamos os alimentos assim. Tinha uma época que vieram umas latas de almondega, mas assim, também, de uma péssima qualidade. [Marilene]

Assim como na prosa anterior, percebemos que com o passar do tempo houve transformações significativas na cultura da alimentação. Podemos, de imediato, constatar que o contexto social e econômico das décadas passadas produziu uma relação em que aprender a cozinhar era, sem dúvidas, uma necessidade. Isso decorre também das configurações familiares. Como pudemos notar, Dona Edi, mãe da Marilene, foi convocada a assumir um lugar na cozinha, para, dentro daquele contexto, prover a alimentação de sua família.

Marilene, por sua vez, representa uma nova geração, que se lançou a estudar em outra cidade para fazer uma graduação. Ela não construiu uma relação com a cozinha e não tem filhos, diferentemente das numerosas famílias do passado. Marilene, contrariando os processos migratórios, retornou para Tio Hugo após sua primeira formação. Como dito anteriormente, levantamos a hipótese de que ter a possibilidade de fazer um segundo curso sem precisar se deslocar para algum centro urbano pode ter contribuído para sua permanência no município.

Para além das transformações em sua própria família, Marilene nos conta sobre como vem observando as mudanças no modo como as crianças se relacionam com o alimento, em especial na escola. Alguns aspectos nos chamam a atenção nessa direção, conforme segue.

Ela relata que as crianças têm uma predileção por alimentos “sem nada”, que a preparação pode conter uma mistura com proteínas, molhos ou temperos. Na primeira prosa descobrimos que a experiência do gosto possui uma relação estética e cultural com o alimento, nesse sentido, pensamos que, seja polenta, seja arroz ou massa, essa escolha parece ter uma relação com a proximidade de produtos ultraprocessados, que também são batidos, liquidificados e/ou modificados. Sem falar que há uma pobreza do ponto de vista nutricional, isso em função do predomínio de carboidratos simples nesse tipo de dieta. O gosto pela fruta, mencionado pela família da tia Neusa se transformou em ojeriza por parte das crianças.

Outro aspecto presente nas narrativas apresentadas diz respeito à presença do/a nutricionista na escola. Esse/a profissional foi inserido/a no contexto escolar há pouco menos de uma década⁶⁷, com o objetivo de garantir um acompanhamento técnico dos alimentos oferecidos institucionalmente, bem como para garantir e acompanhar que o tema possa perpassar os currículos.

Apesar da recente preocupação do Estado com a alimentação escolar, vemos que ela emerge dentro de um contexto progressista, em que o alimento industrializado é a matéria prima principal. Deixando de lado qualquer concepção de saúde, eram servidas comidas enlatadas, proteínas texturizadas e o tal do mingau, cuja composição segue sendo um mistério. O ano referido era 1979, ano em que Lula fazia um discurso histórico para milhares de trabalhadores durante uma greve geral dos metalúrgicos e, talvez, o que mais parece ter relação com o que se passa aqui, foi o ano em que Margareth Thacher foi eleita primeira ministra do Reino Unido. O fundamento histórico desses acontecimentos está no modo como a economia, voltada para a produção industrial em massa toma propulsões estratosféricas e também a construção de um novo modelo que permeia o que temos considerado como fenômeno da globalização, o neoliberalismo.

Partindo desses registros, voltamo-nos, então, à pergunta que, por ora, nos mobiliza: -por que as crianças têm preferido consumir produtos industrializados a

⁶⁷ Lei n° 11.947, de 16 de junho de 2009. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm.

alimentos de produção local? Pensar nesse contexto exige questionar-se sobre uma série de atravessamentos que constroem a cultura sobre a qual e na qual alicerça-se e constitui-se o desejo do sujeito nessa direção. Os aspectos acima mencionados nos levam a pensar sobre um campo de forças em disputa no que diz respeito, por um lado, às tradições culturais locais e, por outro, à emergência de novos modos alimentares globalizados. As proposições que lançaremos sobre essa questão dizem respeito a uma abrangência conceitual que envolve um amálgama de diferentes campos teóricos em articulação.

TRADIÇÃO E GLOBALIZAÇÃO

Se optássemos por lançar um olhar simplificado e dualista sobre o que escutamos até então, poderíamos antepor, através de um movimento histórico, um modo de alimentação rústica, dentro de uma cultura tradicional a uma alimentação industrializada, dentro de uma cultura globalizada. Buscaremos, então, olhar para essas formações culturais em articulação com a Educação, que está em questão nesta prosa.

No documentário *Escolarizando o Mundo*⁶⁸, apresenta-se uma concepção de Educação que, voltada ao ensino institucionalizado, tem feito com que as culturas tradicionais sejam apagadas e dizimadas através de movimentos migratórios das zonas rurais para as cidades, sendo a escola o propulsor desse movimento. Ainda, sua invenção estaria relacionada ao paradigma moderno, no qual os sujeitos são preparados para ingressar dentro de um sistema de trabalho de ordem capitalista.

Segundo o que se apresenta no documentário, gravado nas Filipinas e na Índia, a inserção das crianças e jovens no sistema de ensino tem produzido um declínio de antigos valores como bondade, compaixão e solidariedade em detrimento de uma cultura em que a carreira profissional individualizada se coloca como prioridade. Esse lento desaparecimento de valores tradicionais se dá pelo fato de que a educação não é voltada para ensinamentos sobre questões da produção de subjetividades locais, se não para uma vida consumista e materialista.

⁶⁸ Título original: *Schooling the world: the white man's last burden*. Longametragem documental de Carol Black, lançado em 2010.

Nesse contexto, a escola está a serviço da produção de uma cultura urbana e de consumo. E, em decorrência disso, há um processo de homogeneização cultural globalizado que tem destruído a diversidade de culturas e saberes locais. Essa visão sobre a escola parece ir ao encontro a proposição de Veiga-neto, ao retomar Foucault, em que a instituição se encontra no cerne da construção do paradigma moderno, atuando como uma “maquinaria implicada na fabricação do sujeito moderno” (VEIGA-NETO, 2000, p. 181). Nessa perspectiva, o processo de modernização tem na escola seu terreno de formação de sujeitos voltados ao aprendizado de técnicas que sustentam o modelo econômico vigente, quer dizer, não apenas um modelo econômico, como também podemos constatar, mas um modo de vida.

Em oposição à produção de uma cultura globalizada e homogênea, a educação de uma cultura tradicional promoveria a sustentabilidade, valorizando os conhecimentos sobre o meio ambiente local. Segundo o que se apresenta, elas constroem, geração a após geração, um saber voltado as formas de cultivo e subsistência, demonstrando uma relação muito próxima com a terra e os recursos naturais. Conforme explicita o documentário, *“uma cultura tradicional é um ecossistema, uma rede complexa de relações entre seres humanos e a terra onde eles vivem. Como qualquer ecossistema cada elemento está interligado com todos os outros e mudanças repentinas tem efeitos imprevisíveis”*.

Ao longo do documentário *Escolarizando o mundo* é possível perceber que há uma defesa pelo resgate do modo vida das culturas tradicionais e, por outra via, uma forte crítica ao modo de construção da educação institucional. As imagens apresentadas mostram uma dicotomia entre a produção de saberes, em que há uma prevalência de um (institucional) sobre o outro (tradicional). Apesar do argumento sustentado trazer, de alguma forma, uma ideia de um sistema capitalista, que a meu ver, parece coerente com o contexto atual, há também uma ideia de que as culturas tradicionais não apresentam nenhum problema, de que sua sabedoria era suficiente para a manutenção de um mundo tranquilo e natural para se viver.

Por conta disso, parece-me que devemos também nos perguntar sobre o modo como se incorporam essas narrativas sobre a tradição, sobre como elas estão imbricadas na forma como construímos nossa história. Esse questionamento foi

despertado pela própria pesquisa, quando me dei por conta que havia elaborado, imaginariamente e, por conta do que me foi narrado, a ideia de uma cultura tradicional relacionada ao trabalho no campo que seria encantadora, um espaço onde sujeito e natureza se encontrariam em perfeita harmonia.

Isto posto, o conceito de tradição pode ser pensado de diferentes formas. Stuart Hall (1998), ao se debruçar sobre a produção de identidades, propõe que, a partir do fenômeno da globalização, há um processo de desestabilização cultural. Por conta disso, há uma busca, constituição e/ou retorno a uma ideia de uma identidade cultural incipiente através desse movimento social que constrói o que se entende por “Tradição”. Para ele, “algumas identidades gravitam ao redor daquilo que Robins chama de “Tradição”, tentando recuperar sua pureza anterior e recobrir as unidades e certezas que são sentidas como tendo sido perdidas” (HALL, 1998, p.87).

Esse movimento não é uno e constante. Apesar de se produzir na cultura uma certa resistência às transformações e pluralizações das identidades, “não existem culturas inteiramente e paradigmaticamente isoladas” (HALL, 2003). Nesse sentido haverá sempre um movimento cultural de negociação entre as velhas e novas identidades. A esse movimento Hall chama de “tradução”, que nos parece que vai ao encontro ao conceito de *devenir* (DELEUZE, 1998), pois, ao que parece, a identidade está em constante transformação em diferentes sentidos, ela está no *entre* sujeito/cultura.

Conforme o que tem se apresentado, uma característica comum a ambos os movimentos, de tradição e tradução, diz respeito ao fato de que as práticas envolvidas em ambos os casos são sempre inventadas, segundo Hobsbawm (2014, p.7)

O termo “tradição inventada” é utilizado num sentido amplo, mas nunca indefinido. Inclui tanto as “tradições” realmente inventadas, construídas e formalmente institucionalizadas, quanto as que surgiram de maneira mais difícil de localizar num período limitado e determinado no tempo – as vezes coisas de poucos anos apenas – e se estabeleceram com enorme rapidez.

Se pensarmos no contexto da cartografia, nos depararemos com uma série de tradições que envolvem o campo da alimentação. O Rio Grande do Sul,

especialmente o interior, é conhecido por seu movimento tradicionalista, que, por vezes, assume até mesmo uma posição fundamentalista, quando constrói uma posição separatista com relação à diversidade da cultura nacional. Quando participamos do Costelão 12 horas (apresentado na sessão anterior) pudemos perceber intensamente esse movimento conforme relato a seguir.

O modo de preparação do churrasco segue seu formato tradicional, onde o homem prepara a carne sobre a brasa quente e lentamente assa o pedaço de boi. No norte do estado o churrasco é servido com a maionese (na capital chamada de salada de maionese), que deriva para um hibridismo com a culinária alemã, tendo sua origem na *kartofellsalat*, que, por sua vez, tem uma receita diferente da gaúcha. Esse processo de incorporação foi se dando de forma lenta através da repetição do preparo. Se buscarmos a origem do churrasco, provavelmente seguiremos até a pré-história, mas o modo como ele é preparado atualmente nessa região diz respeito a características singulares e locais, inclusive com relação à utilização dos utensílios, como o espeto, ou ainda, sobre os cortes do animal.

Esse hibridismo, que representaria a cultura culinária gaúcha, passa agora um novo processo de transformação, que tem relação com o fenômeno da globalização e, sem dúvidas, com o processo de aprimoramento tecnológico e dos meios de comunicação.

TECNOLOGIAS E MEIOS DE COMUNICAÇÃO NO CAMPO

Marilene compartilhou que essa nova geração, desde muito cedo, já mostra que tem uma escolha predileta por alimentos industrializados. Isso decorre de uma série de atravessamentos, mas é inegável que uma considerável diferença se produz com o acesso aos meios de comunicação.

Atualmente, mesmo nos lugares mais remotos do interior desse estado é possível conectar-se à Internet e, através dela, acessar qualquer informação. Assistimos, notoriamente, a emergência de um novo modo de comunicação e acesso ao mundo. O contexto cultural em que vivemos hoje nos fornece sinais de que o paradigma moderno e suas vicissitudes estão em efervescente revolucionamento, em especial no que concerne aos contornos de uma cultura informatizada.

Se visualizamos a ebulição de um processo de tecnologicização do meio rural e, em decorrência dele, de industrialização da produção de alimentos, podemos perceber que esse processo também afeta e constitui as novas gerações de maneira diferente das precedentes. Se nos valermos das ideias apresentadas anteriormente poderíamos pensar tanto numa dimensão catastrófica, na direção de que essas tecnologias provocam uma ruptura com os modos tradicionais de vida, quanto no sentido de interpretar que existe também um movimento de potência cultural que promove o compartilhamento de saberes e costumes provocando uma *hibridização cultural*. (HALL, 1998)

Podemos seguir pensando na representação do churrasco. Se, por um lado, fica aparente o fato de que o churrasco é um elemento da cultura tradicional gaúcha, por outro, nota-se que ele ganha novos contornos através da indústria e do consumo. O sabor e também processos envolvidos no preparo são hoje referência para as principais cadeias de *fast food*, como *Subway*, o *Burguerking* e o *McDonalds*, esse último, por sinal, depois de lançar o sabor churrasco Angus, fez o setor desse tipo carne crescer 14.000%. Como diz o título da matéria publicada pelo jornal *Gazeta do Povo*⁶⁹ na sessão de agronegócios, “A carne que chegou como lanche do McDonald’s e ganhou status de grife”. Assim, não há, nesse caso, unicamente um processo de apagamento da cultura do churrasco, se não um processo de ressignificação do modo como ele é representado na cultura.

Ainda, cabe mencionar que não fazemos essa análise do ponto de vista nutricional, haja vista não ser o nosso foco na pesquisa, mas temos ciência de que há um prejuízo considerável nesse tipo de produção de alimentos. Além disso, no tocante a essa comparação, poderíamos pensar no âmbito da experiência que também se produz na singularidade de cada sujeito, de cada família, de cada local, como a formação do gosto a partir da criação no interior, descrita pela posição da família Gabriel em nossa primeira conversa: “- parece que estamos comendo Isopor”. Mas, para complexificarmos ainda mais, a experiência não é atravessada e constituída tão somente pelo gosto, posto que o alimento também está inserido num contexto econômico capitalista que, através de sua experiência de consumo pode representar

⁶⁹ Matéria publicada por Flávio Bernardes, em fevereiro de 2018. Conforme referências bibliográficas.

pertença e, significativamente, ascensão social.

Essa relação de consumo está inserida em uma complexidade que envolve fatores econômicos e sociais, que são, em sua maioria mediados pelos meios de comunicação. Podemos conjecturar que a cultura globalizada funda um novo tipo de hibridização, diferente do exemplo da maionese, que passou por um processo migratório secular para se constituir; esse modo de produção da cultura não possui mais fronteiras fixas que precisam ser atravessadas, não exige nomadismo de povos, tampouco séculos para se desenvolver, depende apenas de dispositivos tecnológicos de informação, em especial a Internet. E é na eclosão dessa hibridização que se encontram as crianças e os/as adolescentes mencionados/as por Marilene. São elas que não querem mais comer frutas e verduras em detrimento de uma preferência por produtos industrializados.

Sob esse prisma, a infância já não é somente o contato com a terra e com o cultivo artesanal de alimentos, é também o contato com meios de produção que se fazem valer de uma produção excessiva de imagens. Podemos pensar aqui, como propõe Guy Debord, que estamos construindo uma “Sociedade do Espetáculo” (DEBORD, 2003, p.15). Para o autor, “sob todas as suas formas particulares de informação ou propaganda, publicidade ou consumo direto do entretenimento, o espetáculo constitui o modelo presente da vida socialmente dominante”. Ou seja, os produtores rurais desde muito cedo, ascendem, inevitavelmente, também à posição de consumidores e dessa forma, traduzem a cultura construindo outros modos de relação com os alimentos e com as práticas culinárias.

Levando os que foi acima exposto, poderíamos nos deparar, especialmente se amparados numa visão de futuro, com uma dimensão apocalíptica dos processos virtuais, mas, como mencionei anteriormente, essa dimensão catastrófica, em que, para além do desaparecimento das formas tradicionais da cultura haveria um declínio do sujeito, podemos pensar que também há potência com relação ao que é promovido pelas novas tecnologias de comunicação. Não se trata de mensurar se a vida “real” é melhor ou mais rica do que a “realidade virtual”, aqui pensamos no sentido que o real e o virtual se constituem num processo imanente de produção de subjetividades.

Nessa transição para um modo de vida mais tecnológico e virtual, emergem também algumas possibilidades de reconhecimento do produtor rural nas redes sociais e nos canais de vídeo e imagem, como *Youtube*. Atualmente, as crianças e jovens têm acessado com facilidade esses meios de comunicação e, através deles, também constroem seus saberes. Se realizarmos uma pesquisa rápida nos canais acima mencionados nos depararemos inicialmente com muitos vídeos que colocam o produtor rural numa posição de chacota, utilizando sua linguagem, suas vestimentas e seus costumes como algo depreciativo. Por outro lado, emergem discursos que buscam uma valorização do homem do campo; trata-se dos *youtubers* colonos, os quais vêm utilizando as tecnologias para compartilhar questões que afetam suas vidas e também para desconstruir representações distorcem o que eles mesmos entendem por cultura rural.

Ao longo das reflexões acerca dos desdobramentos desta prosa com Marilene, fizemos um certo percurso que perpassa alguns elementos da cultura da alimentação do campo contemporaneamente. É possível constatar que a cultura da alimentação é permeada por inúmeros aspectos, de modo que, por vezes o cartógrafo se vê perdido em meio a tantas informações. Podemos pensar que esse fenômeno também parece acometer a infância e a adolescência, as quais carregam consigo uma vida em construção, num mundo em constante transformação. O debate acerca das tradições e dos jogos de força com a cultura da globalização nos acrescenta ainda mais uma questão, que parece problematizar essa relação: Como o fenômeno da globalização afeta as percepções de tempo espaço do meio rural?

TEMPO E ESPAÇO

“Que tempos que a gente tinha”, disse a tia Neusa ao lembrar do modo como a comunidade se reunia em torno do tacho para fazer o melado. A referência saudosista a um tempo passado parece manifestar que vivemos atualmente outros tempos, diferentes daqueles. Podemos mencionar o tempo em sua dimensão plural, como fez tia Neusa (os tempos), haja vista que não apenas sua dimensão cronológica nos importa nesse momento. E aqui já podemos destacar uma variável que costuma representar a vida no campo, o fato de que o tempo em proximidade com os fenômenos da natureza corre conforme os compassos de outro tempo, o tempo das

estações, das chuvas, do dia e da noite, ou seja, eram os tempos circadianos que permeavam a vida no interior.

Havia o tempo da colheita do milho, do feijão, do arroz, do melão de neve, das uvas, das melancias, dos figos e das bergamotas. A cada período do ano um tipo diferente de alimento era plantado, cultivado e colhido de maneiras diferentes. Consoantes a esses períodos estavam associados os modos de preparo de cada alimento: em janeiro produzia-se a schmier de uva; em maio a farinha de milho que se transformava em pão e polenta; em outubro era tempo de fazer as compotas de pêsego e, no fim do ano, não podia faltar o preparo do melado, a carnição do porco e a feitura do torresmo prensado. Em torno de cada um desses alimentos há uma técnica empregada, um método de conservação, um ritual de preparo, um trabalho coletivo, o desdobramento de variadas receitas e a formação de diversificadas experiências associadas ao gosto.

Esse ritual em torno das preparações culinárias foi aprendido geração após geração, e cada uma delas, em meio às transformações culturais foram sendo aprimoradas. Se contarmos desde o início do processo de imigração alemã na região desta cartografia, estamos nos referindo a transformações de mais de um século. Assim, podemos pensar que foram criadas tradições específicas em torno daqueles alimentos. Conforme afirma Hobsbawm (2014, p.11), “consideramos que a invenção das tradições é essencialmente um processo de formalização e ritualização, caracterizado por referir-se ao passado, mesmo que apenas pela imposição da repetição. O tempo tinha assim um efeito de enlace dos registros dos saberes do passado ao rito de formalização do presente, em consonância com os períodos da natureza.

Em pouco tempo, algumas décadas apenas, muitos desses rituais foram se transformando, ou mesmo deixando de existir. Ao longo dos encontros pudemos perceber que isso foi acontecendo por conta de fatores como a industrialização, que exigiu a implementação de tecnologias como maquinarias agrícolas, agrotóxicos e sementes geneticamente modificadas. Além disso, o alimento que era produzido no âmbito local passou a um nível globalizado e o saber sobre esses alimentos foi progressivamente deixando de ser transgeracional para assumir uma perspectiva de

conhecimento institucionalizado e científico.

Por sua vez, a geração atual -nos referimos mais especificamente à infância e à adolescência-, é subjetivada dentro de uma perspectiva de tempo muito diferente da mencionada anteriormente, em que o acesso à informação e a essas tecnologias já está dado. Assim, essa nova geração têm uma outra noção de tempo cronológico. Se antes, as mudanças das tradições estavam numa relação de continuidade com o que veio antes, atualmente se produzem mudanças disruptivas que, dentre outras coisas, provocam uma reinvenção continua da cultura (SENNETT, 1999). Esse fenômeno decorre, como propõe Paul Virilio (1996), das invenções locomotoras do aperfeiçoamento da sociedade industrial. A criação das máquinas, cada vez mais velozes e minituarizadas, produz o que ele chama de *arte do motor*.

Se atentarmos para as questões relacionadas ao trabalho, fica evidente na história, que as máquinas foram implementadas, não somente para modernizar a produção, mas também para direcionar os ritmos de trabalho nas grandes indústrias, configurando o que compreendemos por *sociedade disciplinar* (FOUCAULT, 1975, p.125). Como se trata de uma sociedade industrializada e preponderantemente urbana, podemos pensar que o campo e a produção rural foram sendo engolidos lentamente por esse modelo.

Ocorre que, com o “avanço” do campo tecnocientífico agrário, esse modelo vem se tornando ultrapassado e não há mais ritmo que possa dar conta do que é considerado desenvolvimento rural. O ritmo da produção já é desmedido, incomensurável pelas vistas do produtor, mas altamente decifrável pelo que convencionou chamar de *sociedade de controle* (DELEUZE, 1992). Essa forma de organização econômica e social tem produzido uma cultura acelerada de consumo, difícil de digerir.

Essa aceleração, produzida numa relação de imanência entre as tecnologias e os modos de vida mais tradicionais, nos faz retomar uma questão que nos acompanha desde o início dessa discussão: como podemos localizar a produção e transformação dos saberes culinários tradicionais na cultura contemporânea?

No que concerne à alimentação no meio rural, não somente a produção se

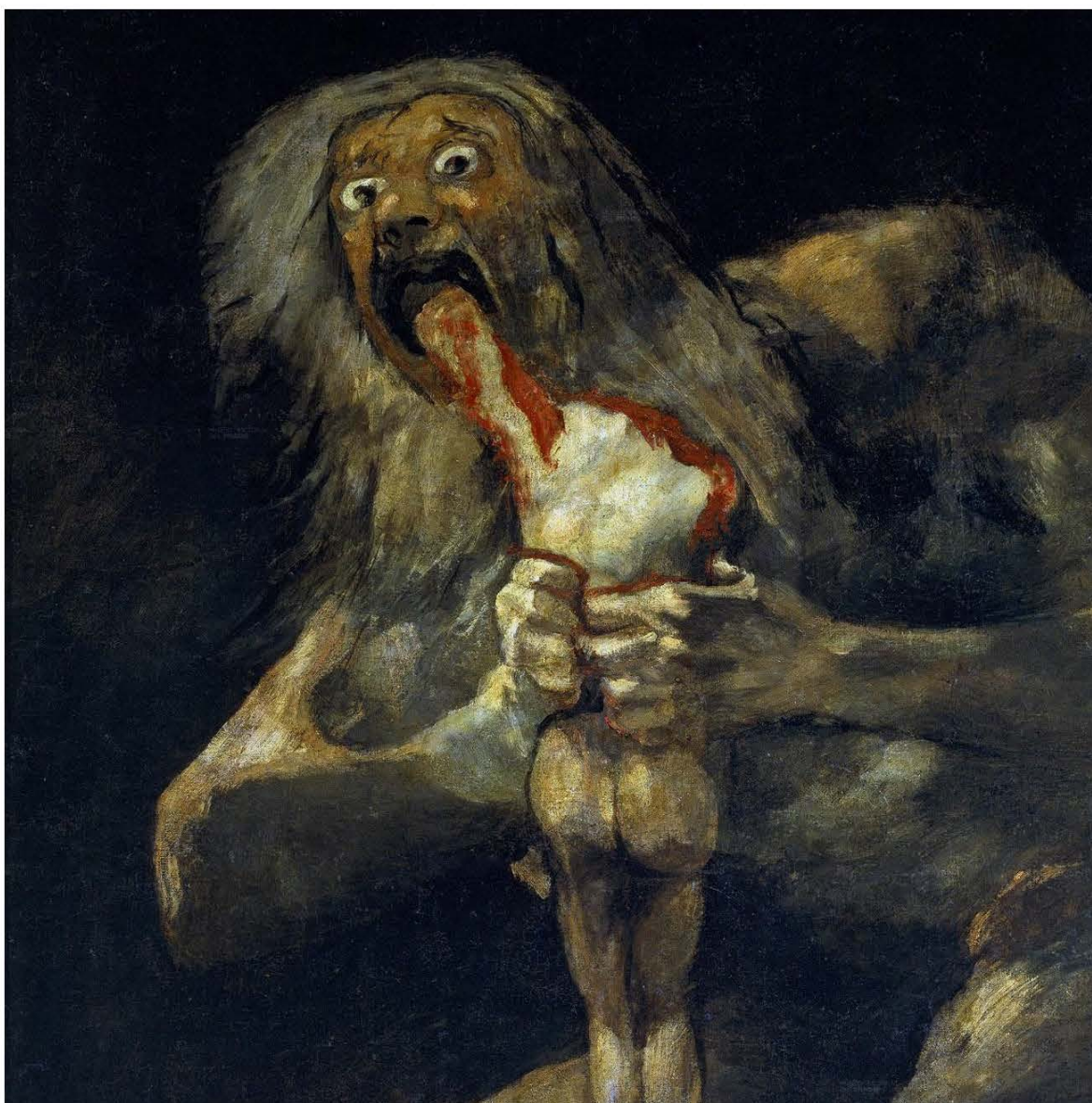
transformou, se tornando mais tecnológica e industrial, como também os modos como as pessoas têm se alimentado. Constatamos que, como disse a Sônia em nossa prosa anterior, “nos acostumamos a não poder esperar”. Assim, a alimentação industrializada está presente, e de maneira proeminente, nos mais remotos recantos do interior da cidade de Tio Hugo.

Se o modo de se alimentar agora também é globalizado, as culturas tradicionais já não fazem muito sentido às novas gerações. Apesar de carregarem consigo um saber sobre o modo como operar o tempo através da natureza, a regulação desse tempo se constitui através do acesso às tecnologias. Coloca-se aqui uma problemática, a medida em que os processos de aceleração parecem estar transformando o modo como se configura o registro cultural, a memória ou mesmo os rituais associados à cultura. Os registros parecem estar suspensos, são fugazes em meio ao excesso de informações que permeiam a sociedade globalizada.

Esse modo de operar da cultura se parece com o tão temido Alzheimer, que, como mencionado pela Ione, implica na impossibilidade do registro do presente, no apagamento da memória e no medo de viver no passado. E assim, seguindo sempre na contramão do que se coloca como questão, partiremos para nossa última prosa, na qual buscamos nos ocupar do tema do registro e da memória como manifestação de resistência à cultura da velocidade e aceleração.

PROSA COM MARINA

Haveria um tempo para uma tal palavra.
Amanhã, e amanhã, e amanhã
Arrastam-se nesse passo miúdo dia após dia
Para a última sílaba do tempo narrado;
A nós tolos, todos esses ontens iluminaram
O caminho para o pó da morte.
Apaga, apaga, lume passageiro,
A vida não é mais que uma sombra errante, um mau ator
Que se pavoneia e se aflige no seu momento sobre o palco
E então nada mais se ouve. É uma história
Contada por um idiota, cheia de som e fúria,
Significando nada.
Willian Shakespeare. Macbeth.



“Saturno” de Francisco Goya. 146x83cm. 1820-1823.

TEMPO

Poderíamos examinar o tempo sob diferentes olhares na história. A temporalidade possui uma dimensão cronológica: sequencial, contínua e linear. Essa circunscrição conceitual tem sua origem na Grécia antiga, através da construção do mito do deus *Cronos*. Na imagem acima, “Saturno”, deus romano que corresponde a *Cronos* na mitologia grega, foi retratado na pintura de Goya devorando um de seus filhos. A crença de que *Cronos* comia seus filhos está amarrada à ideia de que ele foi o criador do tempo. “Por essa lógica, todos os homens e mulheres e tudo o que existe seriam seus filhos, e todos por ele devorados, uma vez que morriam e ele perseverava, perene” (VICTÓRIA, 2014).

Arelado a ele está a cronologia (do grego *Cronos* [tempo] e *logos* [conhecimento]), que é a ciência que tem por desígnio marcar no tempo os acontecimentos históricos de maneira sequencial. A cronologia subsidia, portanto, a própria História. Ela, por sua vez, passa a datar o registro de seus eventos a partir de demarcações de ordem: Na babilônia, a divisão do dia surgiu em 5000 a. C.; no mundo antigo, o ritmo das atividades agrícolas dava contorno aos anos, e, mais recentemente, registra-se a invenção do relógio mecânico (WHITROW, 1993).

Apesar de ter sido inventado no século XIV, o relógio mecânico foi popularizado apenas no século XVIII (idem), período que ficou conhecido como século das Luzes, momento em que o movimento iluminista promove seus ideais fomentando o que conhecemos como Revolução francesa e Revolução industrial (GIDDENS, 1991). Podemos depreender disso que o controle do tempo, tal qual o conhecemos atualmente, tem uma demarcação moderna e um ideal de produção vinculado ao processo de industrialização (FISCHLER, 1995).

A relação com o tempo cronológico, ao longo do período de eclosão da industrialização, permeou a construção do modelo de sociedade – já referido anteriormente - que Michel Foucault (2007) considerou ser uma *sociedade disciplinar*. Nesse modelo, segundo o autor, formou-se uma “rítmica do tempo” voltado às atividades de produção das fábricas. A configuração da produção era estabelecida pela regularização temporal das ordens religiosas, que, pela via institucional, produziu uma divisão de um tempo esmiuçado, nomeado pelo autor

como uma “*elaboração temporal do ato*” (idem, p.128).

A organização disciplinar se mantém como plano de fundo da cultura ocidental. Apesar disso, ela estaria sendo deslocada, segundo Deleuze (2010), em direção ao que ele chamou de *sociedade de controle*. Esse modo de organização da vida social está situado, segundo o autor, na contemporaneidade, momento histórico em que tem se produzido um modo de relação temporal imbricada com as tecnologias, cujo controle de tempo passa a ser “ondulatório, funcionando em órbita” (idem, p.226).

Podemos perceber, pelo que foi mencionado até aqui, que ao longo da história o tempo foi ganhando uma dimensão palpável, controlável e linear, que pôde ser empregada para regulação social. O tempo exprime, dessa forma, as construções que fazemos de passado e futuro em relação ao presente.

Assim, após este breve preambulo, e inculcado com as questões relacionadas à construção deste nosso tempo, especificamente em sua articulação ao campo da cultura da alimentação, que busquei fazer a prosa com Dona Marina – a última desta cartografia.

MARINA

As instruções do trajeto para chegar à casa de Dona Marina foram dadas por tias e primas que estavam visitando minha mãe. Elas disseram: “- Entra pela estrada do “Louro”, depois que passar os “Nels”, haverá os “Hofstetter”, aí tu vais ver uma caixa de água, dobra e passa pelos “Post”, daí tu vai encontrar a casa da Joana (que nos guiou no final do trajeto até a casa de Dona Marina).

As dicas do caminho evidenciam um traço marcante na memória dos colonos, do quanto os territórios do meio rural são representados pelas famílias que ali residem. Direita, esquerda, subir ou descer são substituídos pelas referências às casas e propriedades de famílias que ainda vivem no campo.

Depois de cruzarmos pelos territórios dessas famílias, chegamos a uma pequena comunidade, formada por quatro ou cinco famílias. Além das casas, fazem

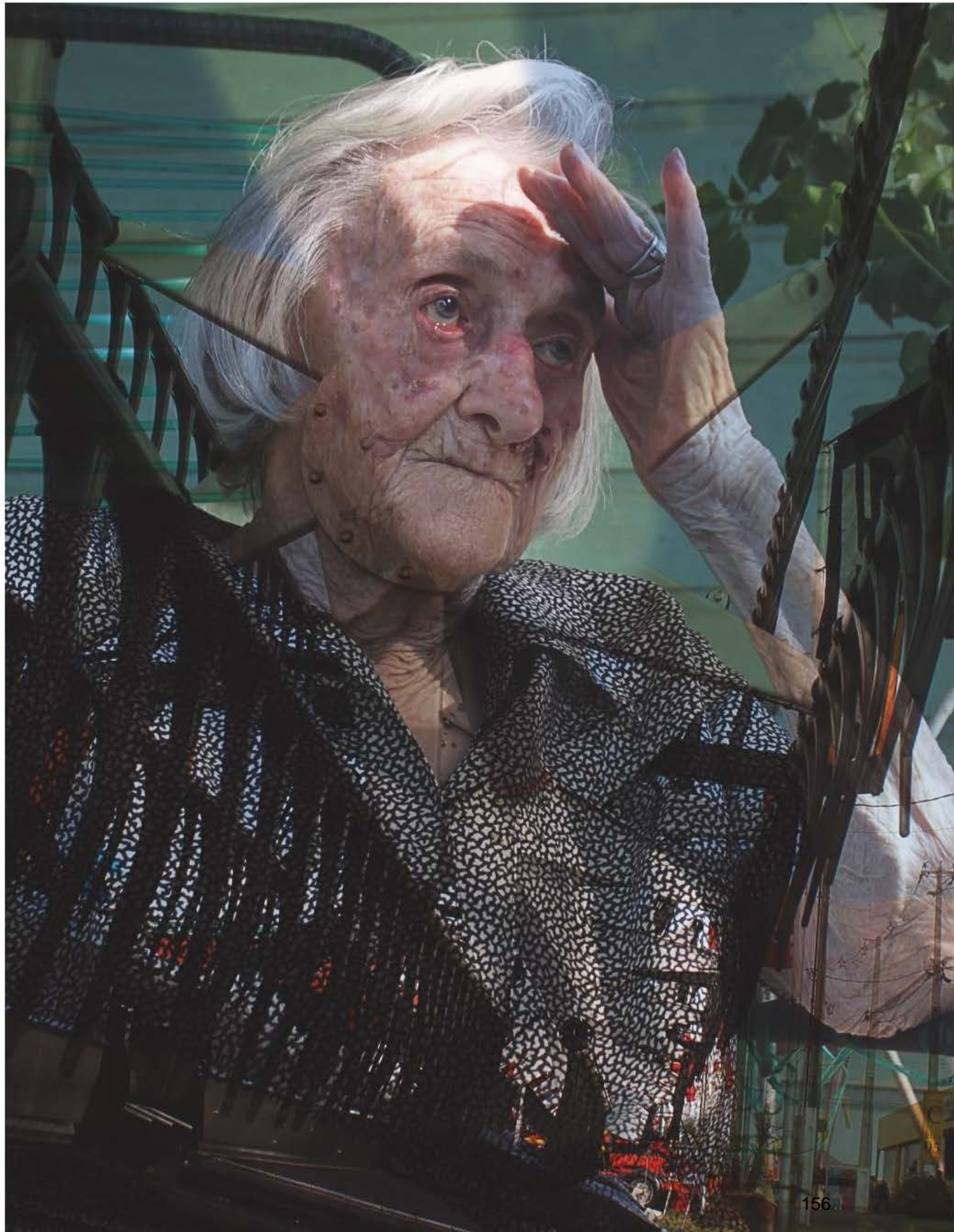
parte da conformação daquele espaço uma igreja luterana e um acanhado salão de festas. Dona Marina vive ali e, apesar de seus 104 anos de vida, admiravelmente, mora sozinha. Nas cercanias da casa há um jardim com belas flores e algumas laranjeiras. Nos fundos, um galpão, uma estrabaria e um potreiro⁷⁰, onde seus búfalos descansam sob o calor do sol.

Naquela tarde ensolarada, uma novidade para mim foi a ansiedade que antecedeu o encontro. Meus trabalhos como psicólogo, especialmente no campo dos Direitos Humanos, têm me oportunizado escutar pessoas de diferentes classes sociais, cores, sexualidades, gêneros e idades, mas ainda havia sido inédito o encontro com uma pessoa 75 anos mais velha do que eu – muito provavelmente essa experiência não se repetirá, haja vista que o tempo para mim também está passando. Não sabia como seria lidar com o abismo de linguagem, de modos de se expressar e de significados. Fui alertado, ainda, que teria que falar consideravelmente alto em razão da redução da capacidade auditiva da idosa.

Assim que chegamos, Dona Marina foi logo dizendo que contou sua vida toda na rádio local, e que, se quiséssemos saber algo, bastava acessar aquela gravação. Na tentativa de descontrair um pouco aquela recepção suavemente ranzinza fiz minha primeira pergunta: “- Fiquei sabendo que a senhora tem 104 anos, mas me conta, qual o segredo dessa longevidade? ”. Ao que ela me responde: “- Se matar não dá, né?”

Foi um instante avassalador para mim, pois sua resposta literalmente me desarticulou. Assim, logo percebi que ao pensar na conversa que poderia estabelecer com ela fui – talvez sem me dar conta naquele momento – em busca de um retorno cronológico ao tempo histórico, como que em busca de uma “resposta certa” sobre as transformações no campo da alimentação. Em outras palavras, foi como se eu esperasse que um único sujeito – nesse caso, Dona Marina –, pudesse carregar em sua memória todo o “arquivo histórico”, límpido, organizado e em ordem sequencial, das transformações ocorridas no campo da alimentação nos últimos cem anos.

⁷⁰ Potreiro é referido aqui como o local onde os animais permanecem ao longo do dia, a céu aberto. Esse espaço está entre a estrebaria (local de abrigo) e a pastagem (para alimentação).



Assim, minha pergunta revela uma visão de tempo linear e histórica: como um certo retorno a um passado distante, que pudesse desvelar algo sobre o presente, sobre *nosso tempo* (FISCHER, 2008). Estou aprendendo a questionar o tempo, esse do deus da mitologia grega. Então, podemos nos perguntar: o que quis dizer Dona Marina com sua resposta? Provavelmente não teremos certeza, mas ela produz algo importante para uma cartografia: um movimento de questionamentos.

“De onde retira ele sua medida? (...) Não há uma perturbação fundamental do presente, isto é, um fundo que derruba e subverte toda medida, um devir-louco das profundidades que se furta ao presente?”, questiona Deleuze (1974, p.167) sobre o tempo de *Cronos*. Ao tomar o devir-louco, Deleuze propõe outra leitura do tempo: *Aion* é tempo não cronológico, é o tempo finito do instante. Diferentemente de *Cronos*, que, na vastidão do presente incorpora passado e futuro, *Aion* é ilimitado como o futuro e o passado, pervertendo o presente. É o instante que esquiva todo o presente assinalável sobre o qual recai a divisão de profundidade e superfície. Em outras palavras,

em lugar de um presente que absorve o passado e o futuro, um futuro e um passado que dividem a cada instante o presente, que o subdividem ao infinito em passado e futuro, nos dois sentidos ao mesmo tempo. (...) Enquanto *cronos* era limitado e infinito, *Aion* é ilimitado como o futuro e o passado, mas finito como o instante. (DELEUZE, 1974, p.169).

Assim, o tempo aiônico carrega a propriedade dos sentidos, de significar, de manifestar, o sentido faz existir o que exprime. *Aion* designa então, a intensidade da vida humana, uma temporalidade não sucessiva e, por isso, ligada à ideia de um devir-louco, ou ainda de um *devir-criança*, de um tempo-infância, de uma força infantil (KOHAN, 2004).

Esse modo de olhar para o tempo produz a possibilidade de pensarmos a história, não como algo linear, mas como um amálgama de memórias que sobrepõe os tempos. Se constrói assim, não uma paisagem composta de uma narrativa sobre os fatos do passado, mas uma escuta das memórias que se apresentam no encontro da prosa ao devir-criança. Desde essa perspectiva, a memória está na fronteira entre o

passado e o porvir, entre a profundidade e a superfície do que se passa no acontecimento.

MEMÓRIA

Após a pergunta trágica que deu início a essa prosa, seguimos conversando, Dona Marina e eu. Nosso diálogo é um pouco truncado, pois Dona Marina, mesmo que disposta a prostrar, tem uma considerável dificuldade auditiva que, por vezes, produzia um desencontro entre perguntas e respostas.

Se, por um lado, a audição demonstrou que o tempo deixa seus rastros no corpo, esse mesmo rastro carrega seu olhar com tamanha veemência, que, quando estávamos olho no olho, as palavras ganhavam uma intensidade que não morava mais no que era dito, mas na presença incessante de um olhar cravado na experiência com o outro. Aquele olhar, era carregado de força e alento.

Será perceptível que, diferente das prosas anteriores, em que me detive ao que foi lembrado pelas mulheres com quem prostei, aqui – mesmo que de maneira breve - proponho situarmos como as lembranças possibilitam uma forma de escutar as transformações culturais alimentares desde o tempo, a sociedade e o sujeito, como nos trechos descrito a seguir:

Nós tínhamos uma casa grande aqui, mas daí a dona da casa vendeu. Nossa, tinha loja, essas peças de fazenda, (tecido). Depois começou a cooperativa e nos paramos. Agora é tudo na cooperativa. Aqui tinha um picador [açougue] e aqui tinha um cofre. Mas estava vazio. Pode ser que agora está cheio. (Pergunto sobre o que é um picador). Ali tinha uma casinha assim, e tinha um senhor que carneava. Carneava uma vaca, um boi. E trazia a carne aqui para vender, aqui dentro do picador vendia de pedaço. Nós vendíamos tudo, às vezes quando sobrava a gente fazia charque ou fazia um salame, não deixava perder. Eu tenho freezer agora eu não preciso. (...) A gente cortava a carne num tantinho assim, se quisesse fazer seco, botava no sol ou se não botava tudo numa vasilha, salgava, botava tudo numa vasilha e assim como a gente precisava, tirava.

(...)

Eu já cozinhava quando eu tinha uns treze, quatorze anos. Eu tinha irmãos mais velhos do que eu. Eles iam para a roça. Eu fazia comida: Um feijão bem bom. Eu

aprendi desde pequena. Ah, a minha mãe me ensinou em casa. E depois a sogra estava junto comigo, ela era muito boa para mim. Ela fazia almoço.

(...)

Ah, eu como de tudo. Eu gosto de feijão. A minha neta foi consultar com o filho dela, o médico disse: Cozinhe feijão! Dê feijão para ele! O médico disse! Cozinha feijão e dá para ele! Olha, eu tenho aqui em pedaço de terra, uma sobra de terra. Daí um vizinho planta feijão. Eu estou com uma porção de feijão aí. Eles colhem o feijão e botam num garrafão e trazem para mim. [Marina]

Preparar um feijão bem bom não implica no conhecimento de técnicas muito complexas de cozinha, mas, para fazer o feijão bem bom ou mesmo preparar a carne de charque a que Dona Marina se refere, só é possível se habitarmos o espaço da lembrança, que em nosso tempo, parece cada vez mais difícil de acessar. Segundo Marilena Chauí (1994, p.19), “destruindo os suportes materiais da memória, a sociedade capitalista bloqueou os caminhos da lembrança, arrancou seus marcos e apagou seus rastros”.

Chauí parece remeter àquilo que muitas vezes perpassou essa cartografia, a narrativa acerca de um processo de desaparecimento dos costumes, práticas e saberes ligados à culinária e à alimentação. Já sabemos que podem estar desaparecendo as frutas do pomar da tia Neusa, o queijo colonial da Ione, a banha de porco da Sônia ou feijão bem bom da Dona Marina, mas com eles se vai também um conjunto de lembranças que constituem aqui, nessa escrita, uma memória gastronômica. E, como pontua Eclea Bosi, ao escrever sobre a memória dos velhos:

pela memória, o passado não só vem à tona das águas presentes, misturando-se com as percepções imediatas, como também empurra, “desloca” estas últimas, ocupando o espaço todo da consciência. A memória aparece como força subjetiva ao mesmo tempo profunda e ativa, latente e penetrante, oculta e invasora (BOSI, 1994, p.47).

Assim, a lembrança está situada no movimento de vir à tona, de trazer à superfície o que está submerso e, esse processo de submersão, está relacionado ao atual da percepção, ou seja, lembrança e percepção estão amarradas ao presente dos

nossos sentidos e ao passado de nossas experiências.

Carrego, pois, como um traço de memória que se arrasta no texto, uma citação de Fernanda Montenegro. É como se ela pudesse ocupar qualquer posição nessa escrita. Ela, em uma entrevista ao programa Sangue Latino, do Canal Brasil, diz: “Eu sou a minha memória. A grande desgraça do Alzheimer e o diabo a quatro, é que você não existe sem a sua memória. Uma vez me perguntaram em outra entrevista: - o que eu gostaria de levar para outro mundo? Eu gostaria de levar a minha memória”.

Ao dizer que somos as nossas memórias, a atriz sobrepõe as dimensões do tempo, como se história e memória estivessem amarradas através dos limites de quem a narra ou de quem a escreve. Como nesse texto e nos encontros cartográficos que antecederam essa escrita estão amarradas também àquilo que compõe o tecido do tempo presente a sua escrita, ou seja, se faz a leitura e a escrita da história tendo como ponto de partida o próprio presente, que é passado e devir. Constrói-se, assim, a cultura numa relação de imanência aos acontecimentos que produzem a própria história.

Além disso, a memória não tão somente é história ou narrativa, ela também se produz como imagem e representação, é afetiva, tem relação com o gosto, com o cheiro, com todos os sentidos que perpassam o campo da experiência. O que produz a memória sobre o alimento não é propriamente seu lugar situado na linearidade histórica, mas nos traços que circundam a construção afetiva dos acontecimentos que permeiam o sujeito no instante do comer, do cultivar, do produzir. E assim, esperamos que, através dos afetos que escreveram esse tracejo cartográfico, tenhamos produzido e evocado memórias que nos ajudam a contar uma dentre muitas histórias sobre o fazer gastronômico no meio rural.

VINHO COLONIAL

Meu orientador de pesquisa, por inúmeras vezes, me disse que é preciso deixar o texto decantar. Essa recomendação foi feita para que eu pudesse compreender, que o texto, assim como um vinho, não jorra da pipa sem antes passar por um processo que requer tempo, ou melhor, tempos.

Tempos esses que também são atravessados pelos prazos acadêmicos, que parecem cada vez mais acelerados, assim como nas transformações dos ritmos rurais. Sendo honesto com o leitor, em especial com a banca de defesa, que lê em primeira mão, o texto não saiu sob pressão. Esse método realmente pode ser descartado. Poderíamos dizer que essa escrita foi produzida em um processo de cocção estável, nem lento, nem acelerado, mas, independentemente disso, não poderia afirmar que ele já decantou. Parece-me que seria mais apropriado conjugar essa afirmação no futuro, ou seja, estará em processo de decantação.

Nesse momento - de escrita do que podemos considerar as conclusões da dissertação -, ao fazer um exercício de olhar para o texto como um todo, eu diria que ele se encontra em processo de fermentação, quando as questões ainda estão em ebulição, emergindo e produzindo transformação. Ou ainda, podemos pensar que se o objetivo da decantação é livrar o vinho das impurezas, mantendo-as no fundo de um reservatório, nessa dissertação, pelo contrário, elas ainda se encontram na superfície da escrita. As impurezas permeiam as palavras que a constituem, incluindo essa conclusão. Seguiremos, então, nessas últimas páginas, pontuando algumas considerações finais sobre esse “*terroir* de Tio Hugo”.

Para fazer um vinho, o primeiro passo é escolher as uvas. Poderíamos dizer que fizemos aqui um vinho de “*assemblage*⁷¹”, ou seja, misturamos mais de uma variedade de uvas em sua produção. Primeiramente na forma de conceitos/ingredientes, que posteriormente foram misturadas a um segundo tipo de uva: as narrativas das mulheres do campo e de suas memórias culinárias.

⁷¹ A palavra tem origem no francês e significa montagem, nesse caso do vinho, mistura de mais de uma uva.

O processo de seleção dessas uvas respeitou os tempos da pesquisa e foi sendo realizado em compasso ao andamento da cartografia. Além disso, entre seus acontecimentos e a produção dessa dissertação foi necessário fazer uma escolha de quais trechos das narrativas seriam selecionados para a composição das análises, um processo que se mostrou extremamente complexo. Em contrapartida, foi inevitável descartar algumas narrativas que, apesar não entrarem na dissertação, talvez pudessem ter agregado outros sabores ao vinho. Contudo, é possível que elas se transformem, a partir de agora, em outro alimento, como uma *schmier*, compota ou mesmo outro tipo de vinho.

Selecionadas as uvas, fez-se necessário prepará-las para fazer o vinho: lavar, remover as bactérias e, o que mais nos importa aqui, esmagá-las para a obtenção do mosto, que nada mais é do que o líquido obtido do sumo das uvas frescas, ainda não alcoólico. Ao discorrer sobre essas etapas do modo de preparo, é quase inevitável não pensar nos imigrantes italianos da serra dançando/pisoteando dentro das pipas de madeira - aqui, além dos pés, fizemo-nos valer das estratégias da cartografia.

Nosso olhar, muitas vezes, permeado por um discurso científico se deixou levar por uma certa tentativa de enquadramento metodológico da cartografia. Ela, enquanto metodologia, produz uma recusa do método, assim, buscamos mapear as transformações culturais alimentares de maneira singular, criando nossa própria forma de ir a campo, de produzir os dados, de fazer a análise e as interlocuções com as teorias culturais.

A cartografia, assim, se mostrou desafiadora e também potente pela sua abertura com relação as possibilidades de percurso e escuta, não só na relação com a alimentação, como também em articulação ao campo da educação, especialmente no que concerne aos sentidos produzidos na experiência. Um dos grandes aprendizados dessa pesquisa foi, retornando as palavras de Jorge Larrosa (p. 24, 2002), “parar para pensar, parar para olhar, parar para escutar, pensar mais devagar, olhar mais devagar, e escutar mais devagar; parar para sentir, sentir mais devagar, demorar-se nos detalhes, suspender a opinião, suspender o juízo, suspender a vontade, suspender o automatismo da ação, cultivar a atenção e a delicadeza, abrir os olhos e ouvidos”. Eu acrescentaria: também foi necessário abrir a boca, não para falar, mas para saborear

dos tantos pratos que provamos nessa caminhada.

Seguindo o processo de produção do vinho, eis que nos deparamos com a fermentação, nela se encontram as questões em ebulição neste trabalho. Atentamos, neste momento, a uma questão que não entrará em processo de decantação, pois seguirá fermentando nessa preparação.

A questão que emerge - sem dúvidas a mais presente no trabalho -, é a emergência de narrativas que poderiam compor um campo de discussões que consideramos como concernentes à biopolítica (FOUCAULT, 2008). Durante a finalização do *mise-en-place*, e também a partir de apontamentos da banca de qualificação, foi necessário fazer uma escolha e, ao optarmos por uma escuta das questões das práticas culturais e suas transformações, deixamos as questões relacionadas à biopolítica em segundo plano. Isso não significa que elas não estiveram presentes, ou que, não sejam importantes para o prosseguimento das análises desenvolvidas.

Dentre os elementos trazidos pelas famílias de produtores rurais, que poderiam desdobrar em uma discussão desse campo, está, por exemplo, a aplicação indiscriminada de defensivos agrícolas ou agrotóxicos, cujo uso está inserido em um sistema econômico que busca a produção acelerada, sem necessariamente uma preocupação com as questões socioambientais e culturais.

Esse mesmo uso está associado também à produção da soja, que, pudemos constatar, além de ser um alimento que não faz parte da tradição culinária local, está associado à monocultura que vem destruindo a diversidade cultural. Entre esse modo de produzir, que dispõe do uso de agrotóxicos e as ameixeiras da tia Neusa, pode haver uma barreira territorial, mas não há uma fronteira espacial: os agrotóxicos parecem não somente estar acelerando o processo de dessecar a soja, como também de qualquer outro tipo de planta.

Além do uso de agrotóxicos na produção da soja, o “progresso tecnológico” foi tema de todas as prosas. Seja no campo ou na cidade, ele tem produzido transformações que também se inserem nas análises do biopoder. Em especial, mencionamos a relação com a produção de sementes geneticamente modificadas, de

maquinarias de produção e também de tecnologias de informação e comunicação.

Por sua vez, a legislação em torno da produção de alimentos coloniais, que, pelos relatos das produtoras rurais -particularmente na prosa com a Ione-, parece estar atrelada a uma política que privilegia as grandes indústrias em detrimento do/a pequeno/a produtor/a, que se vê amarrado/a a um sistema que não permite a manutenção dos seus modos de preparo, com a justificativa da padronização dos controles sanitários.

Ainda no que concerne às discussões biopolíticas, em praticamente todas as prosas, o discurso sobre a saúde alimentar, em específico a partir de discursos médicos, atravessa o cotidiano das famílias de colonos, perpassando e constituindo o modo como se come e também os alimentos que são consumidos e produzidos. Podemos citar o caso da banha de porco e dos laticínios, incluindo a *keschmier*, que foi o alimento que mais apareceu nas memórias da cultura gastronômica das famílias com quem proseamos.

Passamos, agora, ao que seria o último processo da feitura do vinho, a decantação. A primeira das questões que agora decanta diz respeito à grandiosidade do tema da alimentação, visto que ele também pode ser analisado desde seus aspectos nutricionais, religiosos, sociais, biológicos, medicinais, psicológicos, econômicos, dentre outros. E, por conta disso, muitas vezes, nos deparamos com temas adjacentes às transformações culturais, que nos movimentavam em diferentes sentidos, produzindo, em outras palavras, o que parecia ser uma pesquisa sem fim.

Apesar do desafio colocado a esse percurso, nos situamos em direção ao objetivo dessa cartografia, de pesquisar as paisagens culturais alimentares na cidade de Tio Hugo e seu entorno. Partindo dele fazemos as seguintes considerações:

- a) Houve uma transformação considerável das técnicas e modos de preparo rústicos, que exigiam uma força de trabalho braçal e artesanal. Ao longo das últimas décadas elas foram sendo substituídas por modos mais tecnológicos de produção. A enxada foi substituída pelo arado, a colheita manual pela colheitadeira, a moenda pela ceifadora. Essas substituições puderam ser evidenciadas através das narrativas sobre os modos de preparo da *Keschmier*,

do melado, do queijo colonial e também das farinhas de trigo e milho. Elas decorrem do que parece ser circunscrito como uma “revolução tecnológica”, cuja produção se volta para uma economia globalizada, que busca produzir mais em menos tempo;

- b) Essas substituições das técnicas, ao que tudo indica, estão produzindo um modo de produção, menos coletivo, menos ritualizado e também menos tradicional. Por outra via, apesar de produzir como um apagamento de uma cultura local, o desenvolvimento de técnicas mais tecnológicas de produção auxilia o/a produtor/a, no sentido de reduzir um peso, que eles/as atrelaram a uma dimensão de sofrimento, causada pelo excesso de força e tempo demandados nesse tipo de trabalho. Em razão disso, muitas vezes, se falou de um tempo imaginado, em que “tudo era muito bom”, que costumeiramente foi precedido das lembranças de um tempo difícil, que era muito ruim. Nesse sentido, a tecnologia não é nem uma coisa, nem outra, ela segue desde início do trabalho como um enigma e parece seguir nessa posição;

- c) O “progresso tecnológico” também vem transformando a paisagem onde construímos essa cartografia. Principalmente a partir da década de 1960, a monocultura da soja foi tomando conta da paisagem, substituindo uma paisagem, que, pelo que apontaram os colonos, era mais diversificada. As ameixeiras, as uvas, os tomateiros e os melões de neve foram sendo engolidos por essa monocultura, que, apesar de ser o alimento mais plantado na região, não possui nenhum vínculo afetivo com as tradições culinárias locais. Essa paisagem foi se construindo, não apenas através da extensão de solo utilizada, mas também em função do uso de agrotóxicos, que dissolve as fronteiras que demarcariam um e outro território. Eles avançam através do ar, do vento e das águas, homogeneizando o espaço. Dessa forma, constatamos que essa transformação não só afetou os cinco sentidos, se não, produziu outros tantos;

- d) O que vem dando contornos ao “desenvolvimento econômico” promovido pelas tecnologias no cultivo da soja parece ser o que podemos chamar de

industrialização. Através de uma produção tecnológica, globalizada, acelerada e em larga escala, a oferta de ingredientes naturais, locais ou artesanais, passou a ser cada vez mais escassa. As receitas, que antes levavam em consideração certos tipos de ingredientes, como no caso da cuca (fermento, gordura, nata e farinha) já não são mais as mesmas. Atualmente, elas agregam também produtos industrializados. Se promove, assim, o que consideramos como uma nova forma de consumo, em que se suprimem as relações de produção e comercialização entre os agricultores locais;

- e) A escolha de produtos industrializados, segundo as narrativas, também se dá em função de um modo de vida mais urbanizado. Os modos de vida urbanos compreendem mais trabalho formal, mas, em contrapartida, menos trabalho doméstico, e, nesse sentido, a busca é por ingredientes mais práticos, que exigem menos tempo e atenção;
- f) Compreendemos que a cultura urbana ultrapassa os limites da cidade, ou seja, a cultura rural tem incorporado os modos de vida que antes eram considerados urbanos. Essa cisão entre as culturas urbanas/rurais parece ter se diluído a medida em que o acesso à informação, aos meios de comunicação e também às tecnologias de produção adentraram o meio que era considerado rural. Isso ficou perceptível desde o contato/convite para as prosas, que se deu via Whatsapp ou Facebook. A conexão tecnológica tem possibilitado a construção de outros modos de vida que incorporam elementos de uma cultura globalizada;
- g) A globalização por sua vez, aparenta estar atravessando, de alguma forma, todas as transformações acima mencionadas. Esse fenômeno atinge substancialmente o que conceituamos como sociedades tradicionais. A invenção, bem como a transformação, são movimentos históricos que sempre permearam o que se compreende por cultura tradicional. Com relação ao território da pesquisa, situamos que suas configurações globalizadas começam

a tomar corpo no processo de imigração alemã. Tendo inicialmente cruzado as fronteiras continentais, esse fenômeno foi dissolvendo também as barreiras espaciais, como podemos perceber no que já foi apontado, o meio rural está conectado ao global também através das tecnologias de produção e informação. Esse deslocamento cultural tem produzido outras formas de se relacionar e perceber como o tempo tem se construído, de mais forma mais acelerada, mais veloz. A questão das transformações das sociedades tradicionais se complexifica à medida que a produção agrária, no que diz respeito a sua diversidade, depende de um saber antigo para se manter, haja vista sua relação com os ciclos da natureza e seus processos biológicos. Ela depende muito mais disso do que das tecnologias, das mudanças de legislação ou mesmo da econômica.

Feitas essas considerações, seguimos no sentido de pensar sobre o tempo. Nesta direção, podemos retomar as perguntas elaboradas durante a prosa com a primeira prosa, com tia Neusa e sua família: por que atualmente não há tempo para o preparo da *keschmier*? O que, nas últimas décadas passou a ocupar o tempo que era destinado a essa preparação?

Concluimos, depois do percurso cartográfico que não há apenas um preenchimento do tempo, em seu sentido cronológico, se não que a percepção sobre ele vem se transformando imensamente, em especial pelo modo como as tecnologias de produção no campo vem produzindo uma aceleração nos modos de plantar, cultivar, colher, armazenar, produzir e consumir. Essa aceleração parece estar intensificando o que poderíamos chamar nessa conclusão de uma urbanização do campo, à medida em que tanto as tecnologias informacionais quanto de maquinarias de produção já fazem parte do cotidiano rural.

Atualmente, o meio rural se tornou um espaço de disputa entre uma diversidade culinária tradicional e as tecnologias de produção contemporâneas, que foram referidas através da transgenia e do uso de agrotóxicos. O movimento de globalização, por sua vez, também cria contornos culturais através do processo de industrialização, que, em especial, foi discutido na prosa com Ione, que já não comercializa mais o queijo colonial. Por conta disso, reconhecemos que a

industrialização vem produzindo o que chamamos de um início do desaparecimento do queijo colonial. Se tecermos uma rede sobre os elementos mencionados, nos depararemos, inevitavelmente, com a forma através da qual o capitalismo tem permeado os modos de vida na contemporaneidade. Como ele produz uma sobreposição das culturas tradicionais à uma cultura urbanizada, tecnológica e de consumo.

Assim, nesse contexto, a questão do tempo pode ser percebida de diferentes formas: na aceleração das técnicas de produção; na velocidade produzida pelas tecnologias; nos tempos de deslocamento de territórios; nos tempos que a informação chega no município de Tio Hugo; na aceleração produzida pelo dessecante que deixa a soja pronta de imediato; na efemeridade do apodrecimento do melão de neve; nos conservantes dos produtos industrializados; no tempo destinado para fazer o queijo; na instantaneidade do fermento; nas lembranças de um tempo imaginado; na presença do homem e da mulher no campo; na escrita dessa dissertação.

O tempo que se mostra acelerado, pode, mesmo que em um pequeno hiato, se tornar mais lento nas escutas das narrativas das memórias e experiências ao longo dessa pesquisa cartográfica. Experiência que, longe de se pretender conclusiva, desde o início, se propôs a situar algumas questões que emergem nessa relação entre tempo-espço, cultura e alimentação. Esse e outros tempos também têm relação com o “decantar”, que, além de significar a depuração de impurezas do vinho, significa também “fazer predições sobre⁷²”, predizer o futuro, preannunciar, e, assim, acabamos nossa cartografia, com uma notícia do dia de hoje, 14 de junho de 2018, que parece anunciar a próxima etapa do vinho: a respiração.

Neste dia “foi sancionada pelo presidente Michel Temer a Lei 13.680/2018, que permite a comercialização interestadual de produtos artesanais de origem animal, como queijos, salsichas, linguças, presuntos, mortadelas, salame e geleia. Os produtos passam agora a ser identificados com um selo único com a inscrição ‘Arte’” (BRASIL, 2018). E, como vivemos em um mundo tecnológico, nossa última narrativa

⁷² Dicionário Priberam de língua portuguesa. Disponível online.

será de uma postagem da Chef Roberta Sudbrack nas redes sociais⁷³: “Este é o dia que o produto artesanal brasileiro conquistou o direito de circular livremente pelo seu país! Este é o dia que a cultura brasileira volta a respirar!”.

Respiremos então.

⁷³ Mencionada na prosa com a Ione, por ter alimentos artesanais apreendidos em sua cozinha durante o festival Rockn’Rio.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

APROCAN, Associação dos Produtores do queijo da canastra. Queijos artesanais sem fronteiras. Abaixo assinado. 2017. Disponível em: https://www.change.org/p/presidente-da-república-produtos-agroartesanais-sem-fronteiras?recruiter=73015233&utm_source=share_petition&utm_medium=facebook&utm_campaign=share_page&utm_term=share_petition. Último acesso em 22 de abril de 2018.

APPADURAI, Arjun. *Modernity at large: cultural dimensions of globalization*. Public Worlds, Vol I. London: University of Minnesota Press, 2000.

BALLER, Gisele inês. *Espaços de memória e construção de identidades: estudo de dois casos na região de colonização alemã no RS*. Dissertação de Mestrado. UFRGS: Porto Alegre, 2018.

BARROS, Aparecida da Silva Xavier. *Expansão da educação superior no Brasil: limites e possibilidades*. Educ. Soc., Campinas, v. 36, n. 131, p. 361-390, jun. 2015. Disponível em:

<http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S010173302015000200361&lng=pt&nrm=iso>. Acessos em 13 jun. 2018.

BAUDRILLARD, Jean. *Significação da Publicidade*. In: ADORNO, Theodor. *Teoria da Cultura de Massa*. Tradução de Luiz Costa Lima. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1982.

BERGSON, Henri. *Duração e simultaneidade: a propósito da teoria de Einstein*/ tradução Cláudia Berliner; - São Paulo.

BISOGNO, Victoria; PETTIGREW, Jane. *Manual de Sommelier de Chá: Variedades, análise sensorial e protocolo do chá*. Buenos Aires: Del Nuevo extreme: 2016.

BONDÍA, Jorge Larrosa. *Notas sobre a experiência e o saber de experiência*. Tradução de João Wanderley Geraldi. *Revista Brasileira de Educação*. Nº19. Jan/fev/mar/abr 2002.

BORDAIN, Anthony. *Kitchen Confidential: Adventurys in the Culinary Underbelly*. Londres: Bloomsbury: 2013.

BERNARDES, Flávio. *A carne que chegou como lanche do McDonald's e ganhou status de churrasco de grife*. *Jornal Gazeta do Povo*. Fevereiro de 2018.

Disponível em <https://www.gazetadopovo.com.br/agronegocio/pecuaria/bovinos/a-carne-que-chegou-como-lanche-do-mcdonalds-e-ganhou-status-de-churrasco-de-grife-9096no59cf9p4rw4s03791jaf>. Último acesso em 15 de maio de 2018.

BRASIL. Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989. Dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências. Disponível em: <<http://www.camara.gov.br/sileg/integras/362997.pdf>>. Último acesso em: 07 mar. 2018.

BRASIL. Lei nº 13680, de 14 de junho de 2018. Altera a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, para dispor sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Disponível em: <http://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/2018/lei-13680-14-junho-2018-786861-norma-pl.html>

BRASIL. Lei nº 11.947, de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm Último acesso em: 06 de junho de 2018.

BRILLAT-SAVARIN. A fisiologia do gosto. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

BUENO FICHER, Rosa Maria. Mídia, Juventude e Memória cultural. In: Revista Educação e Sociedade. Vol 29, n. 104 – Especial, p. 667-686. Campinas: 2008.

CALVINO, Ítalo. Palomar. São Paulo: Cia das letras, 1983:1994.

CHAUÍ, Marilena. Os Trabalhos da memória. In BOSI, Ecléa. Memória e Sociedade. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

CHEFS TABLE. Direção: David Gelb. Vol. 4, ep.2. Netflix, 2018.COELHO, J. G. Being and time in Bergson, Interface - Comunic., Saúde, Educ., v.8, n.15, p.233-46, mar/ago 2004.

CONCEIÇÃO, Otávio Augusto. A expansão da soja no rio grande do sul 1950-75. Porto Alegre: Fundação de Economia e Estatística, 1986.

COSTA, Luciano Bedin da. O biografema como estratégia biográfica: escrever

uma vida com Nietzsche, Deleuze, Barthes e Henry Miller. Tese de Doutorado. Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS, Faculdade de Educação, 2010.

COSTA, Marisa Vorraber; SILVEIRA, Rosa Hessel; SOMMER, Luis Henrique. Estudos Culturais, Educação e Pedagogia. Revista Brasileira de Educação, Campinas, n. 23, p. 36-61, Mai/Jun/Jul/Ago. 2003.

CORAZZA, Sandra Mara. Os cantos de Fouror: escritura em filosofia-educação. Porto Alegre: Sulina, 2007.

CRUZ, Fabiana Thomé. Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais: um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do queijo serrano dos campos de cima da serra – RS, 2012.

DELEUZE, Gilles. Que é um dispositivo? In: Michel Foucault, filósofo. Barcelona: Gedisa, 1990.

DELEUZE, Gilles. Lógica dos Sentidos. Tradução de Luís Roberto Salinas Fortes. São Paulo: Perspectiva, 1974.

DELEUZE, Gilles. Conversações. Tradução de Peter Pál Pelbart Rio de Janeiro: Ed. 34, 1992.

DIDI-HUBERMAN, Georges. *Devant le temps – Histoire de l'art et anachronisme des images*. Paris: Minuit, 2000.

ESCOTEGUY, Ana Carolina. Estudos Culturais: Uma introdução. In: SILVA, Tomaz Tadeu. *O que é, afinal, Estudos Culturais?* Belo Horizonte: Autêntica, 1999.

ESQUIVEL, Laura. *Como água para chocolate*. Cidade do México: Porto editora, 1989.

FACCIONI, Victor. *Êxodo rural*. Secretaria do Interior, Desenvolvimento Regional e Obras Públicas do estado do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 1980.

FISCHLER, Claude. A “McDonaldização” dos costumes. In: MONTANARI, Máximo; FLANDRIN, Jean-Louis. *O Mundo na Cozinha: História, identidade, trocas*. Trad: Valéria Pereira da Silva. São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2015.

FISCHLER, Claude. *El (h)ominívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama, 1995.

FERNANDES, Florestan. Anotações sobre o capitalismo agrário e a mudança social no Brasil. In: SZMRECSANYI Tamás; QUEDA, Oriowaldo. *Vida Rural e Mudança Social (org.)*. São Paulo: Editora Nacional, 1972.

FONTANELLE, Isleide Arruda. *Cultura do Consumo: fundamentos e formas*

contemporâneas. Rio de Janeiro: FGV editora, 2017.

FOUCAULT, Michel. *Microfísica do Poder*. Rio de Janeiro: Graal, 1979.

FOUCAULT, Michel. *Vigiar e Punir: História da violência nas prisões*. 34^a Edição. Petrópolis: Vozes, 2007.

FOUCAULT, M. Aula de 17 de março de 1976. In: FOUCAULT, M. *Em defesa da sociedade*. São Paulo: Martins Fontes, 2002. p.285-315.

FOUCAULT, Michel. *O Nascimento da Biopolítica*. São Paulo: Martins Fontes, 2008.

FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet*. São Paulo: Editora Senac, 2010.

FREUD, Sigmund. *O Futuro de uma Ilusão, O Mal-estar na civilização e outros trabalhos*. Rio de Janeiro: Imago editora, 1974.

GALLI, Tania; REGIS, Vitor Martins. Cartografia: estratégias de produção do conhecimento. *Fractal, Rev. Psicol.*, v. 24 – n. 2, p. 271-286, Maio/Ago. 2012.

GIDDENS, Anthony. *As consequências da modernidade*. Tradução de Raul Fiker. São Paulo: editora UNESP, 1991.

GIULIANI, Gian Mario *Neoruralismo: um novo estilo dos velhos modelos*. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, Rio de Janeiro: n. 14, ano 5, 1990.

GOYA y LUCIENTES, Francisco de. Saturno [1820-1823]. Museu do Prado. Madri. Disponível em <https://www.museodelprado.es/en/the-collection/art-work/saturn/18110a75-b0e7-430c-bc73-2a4d55893bd6>. Último acesso em 02 de junho de 2018.

HALL, Stuart. A centralidade da Cultura: Notas sobre as revoluções culturais do nosso tempo. *Revista Educação e Realidade*. N. 22(2). P. 15-46. Jul/dez. UFRGS: 1997.

HALL, Stuart. *A identidade cultural na pós-modernidade*. Rio de Janeiro: DP&A, 1998.

HARVEY, David. *Condição pós-moderna: Uma pesquisa sobre as origens da mundialização cultural*. Tradução de Adail Ubirajara Sobral e Maria Stela Gonçalves. São Paulo, edições Loyola: 2008.

HARVEY, David. *A compressão do tempo-espaço e a condição pós-moderna*. In: *A condição pós-moderna*. São Paulo: Loyola, 1989. Cap. 17, p. 257-276

HOBSBAWM, Eric; RANGER, Terence. *A Invenção das Tradições*. São Paulo: Paz e Terra, 2014.

IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. *Censo de 2010*. Brasília:

2018.

IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Estatísticas do Século XX. Brasília: 2003.

KOHAN, Walter O. A infância da educação: o conceito devir-criança. In: **Lugares da Infância**. Rio de Janeiro: DP&A, 2004.

KOTLER, Philip; KELLER, Kevin L. Administração de Marketing. Tradução: Sônia Midori Yamamoto. 14 e. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2012.

KUPPERMAN, Mário. Brasiliana. Ep. 5. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=IBTSMTUogHw&t=408s>. Acesso em: 16 de maio de 2018.

LAWRENCE, G.; DIXON, J. The political economy of agri-food: supermarkets In: BONANNO, A.; BUSCH, L. (eds.) Handbook of International Political Economy of Agriculture and Food. Cheltenham, UK and Northampton, MA, USA, Edward Elgar, 2015, pp. 213-231.

LARROSA, J. Notas sobre a experiência e o saber da experiência. Revista Brasileira de Educação, Rio de Janeiro, n° 19 p. 20-28, jan. /abr. 2002.

LAROUSSE GASTRONOMY: The World's Greatest Culinary Encyclopedia. Nova Iorque, 2009. ISBN: 978-0-307-46491-0.

LEHMEN, Fábio. Quadrilha usava soda cáustica e outras substâncias para adulterar leite. In: G1 portal de notícias. Passo Fundo, março de 2017. Disponível em: <http://g1.globo.com/hora1/noticia/2017/03/quadrilha-usava-soda-caustica-e-outras-substancias-para-adulterar-leite.html> último acesso em 10 de junho de 2018.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia alimentar da população brasileira. Brasília: 2014.

MISE EM PLACE. In: LAROUSSE GASTRONOMY: The World's Greatest Culinary Encyclopedia. Nova Iorque, 2009. ISBN: 978-0-307-46491-0.

MONTANARI, Massimo. Comida como cultura. Tradução de Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013

MORIN, Edgar. Cultura das Massas no Século XX: O espírito do tempo. Tradução de Maura Ribeiro Sardinha. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1990.

NASCIMENTO, Milton; BUARQUE, Chico. Cio da terra. Interpretes: Milton Nascimento e Chico Buarque, 1977.

NEPOMUCENO, Eric. Entrevista com Fernanda Monttenegro. Programa Sangue Latino do Canal Brasil. Disponível em: <https://globosatplay.globo.com/canal->

brasil/v/5619208/.

ORTEGA, Francisco. Amizade e Estética da Existência em Foucault. São Paulo: Paz e terra, 2008.

PASSOS, Eduardo (org). KATRUP, Virgínia; ESCÓSSIA, Liliana da. Pistas do Método da Cartografia: pesquisa-intervenção e produção de subjetividade. Porto Alegre: Sulina, 2015.

PENNAFORTE, Roberta. Roberta Sudbrack retira estande do Rock in Rio após apreensão de alimentos. **Jornal Estadão**, São Paulo, dez. 2017. Disponível em: <<http://cultura.estadao.com.br/noticias/geral,estande-de-roberta-sudbrack-e-retirado-do-rock-in-rio-apos-apreensao-de-alimentos,70002002627>>. Acesso em: 21 dez. 2017. PETRINI, Carlo. Slow Food: princípios da nova gastronomia. São Paulo: Editora Senac, 2009.

PERULLO, Nicola. O gosto como experiência: ensaio sobre filosofia e estética do alimento. Tradução de Alessandro Valério. São Paulo: SESI-SP editora, 2013.

POULAIN, Jean-Pierre. Sociologias da alimentação. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.

POLLAN, Michel. Cozinhar: Uma história natural da transformação. Tradução de Gláudio Figueiredo. 1ed. Rio de Janeiro: Íntrínseca, 2014.

PREFEITURA MUNICIPAL DE TIO HUGO. Polo UAB. Disponível em: <http://tiohugo.rs.gov.br/cultura-e-turismo/polo-uab/> último acesso em 14 de maio de 2018.

RAMIL, Vitor. Invento. [S.l., 2009]. Disponível em: <https://www.lettras.mus.br/vitor-ramil/1107707/> . Acesso em: 09 mai. 2018.

RAMOS DO Ó, Jorge; AQUINO, Julio Groppa. Em direção a uma nova ética do existir: Foucault e a experiência da escrita. Revista Educação e Filosofia Uberlândia, v. 28, n. 55, p. 199-231, jan./jun. 2014. ISSN 0102-6801

RAULINO, Aloysio. Tarumã. 1975. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=Pe89Br3mQcA&app=desktop>. Acesso em: 16 maio 2018.

RITZER, George. The McDonaldization of society. Londres: Pine Forge, 2004.

RIO GRANDE DO SUL. Mapa socioeconômico da soja. Secretaria de planejamento, governança e gestão. Último acesso em 06 de junho de 2018. Disponível em: <http://www.atlassocioeconomico.rs.gov.br/soja>

ROSE, Nikolas. A política da própria vida: biomedicina, poder e subjetividade no Século XXI. Tradução de Paulo Ferreira Valério. São Paulo: Paulus, 2013.

ROLNIK, Suely. Cartografia sentimental: Tranformações contemporâneas do desejo. São Paulo: Estação liberdade, 1989.

SALOMÃO, Karin. Entenda o que é a Operação Carne Fraca e os impactos para a BRF. Revista Exame, março de 2018. Disponível em: <https://exame.abril.com.br/negocios/entenda-o-que-e-a-operacao-carne-fraca-e-os-impactos-para-a-brf/> último acesso em 10 de junho de 2018.

SANTOS, Milton. Técnica Espaço Tempo: Globalização e meio técnico-científico informacional. São Paulo: Hucitec, 1996.

SATER, Almir; TEIXEIRA, Renato. Tocando em Frente. Intérprete: Almir Sater. 1992. In: <https://www.youtube.com/watch?v=SWtjTkixv5M>.

SCAVONE, Naira. O Jantar. Fotografias de Mario de Holanda. Porto Alegre: Ardotempo: 2010.

SENADO FEDERAL. Projeto de Lei 6299/02. Disponível em: <http://www.camara.gov.br/proposicoesWeb/fichadetramitacao?idProposicao=46249>

SHAKESPEARE, Willian. Macbeth. In: Cadernos de Pesquisa Interdisciplinar. Tradução de Rafael Rafaelli. Florianópolis, 2008.

SILVA, Eveline Fronza da et al. Prevalência de morbidades e sintomas em idosos: um estudo comparativo entre zonas rural e urbana. Ciênc. saúde coletiva, Rio de Janeiro , v. 18, n. 4, p. 1029-1040, Apr. 2013 .

SOUZA, Waldomiro. Chimarrão. Porto Alegre: Tipografia Goldman, 1951.

STARA, Evolução Constante. Gladiador 2300. Não-me-toque, 2018. <https://www.stara.com.br/wp-content/uploads/2015/04/WEB-GLADIADOR-POR.pdf>

VEIGA-NETO, A. Para pensar de outro modo a ética na pesquisa. In: SANTOS, L. H. S; KARNOPP, L. (org.) Ética na Pesquisa em Educação: questões e proposições às ciências humanas e sociais. Editora da UFRGS: Porto Alegre, 2017.

VIRILIO, Paul. A arte do motor. Tradução de Paulo Roberto Pires. São Paulo: Estação Liberdade, 1996.

VIRILIO, Paul. Guerra e Cinema. São Paulo: Scritta, 1993.

VICTÓRIA, Lúgia Gomes. Espaço-tempo em análise. Correio da APPOA,

edição 232. Porto Alegre: 2014.

WHO, World Health Organization. Dementia: a public health priority, 2012. ISBN: 978 92 4 156445 8.

WILLIAMS, RAYMOND. CULTURA. Tradução de Lólio Lourenço de Oliveira. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992.

WEZ JUNIOR, Valdemar João. As novas dinâmicas do sistema agroalimentar e os reflexos dessas transformações para a agricultura familiar. In: FIKOWSKI, L. C. F. (Org). Transformações territoriais: experiências e desafios. Rio de Janeiro: letra Capital, 2010.

WHITROW, G. J. O tempo na história: concepções do tempo da pré-história aos nossos dias.

Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1993.

WORTMANN, Maria Lúcia Castagna. O uso do termo representação na Educação em Ciências e nos Estudos Culturais. Revista Pro-Posições. Campinas, v. 12, n. 1, março de 2001.

ZAGO, Nadir; CARVALHO, Marília P. de; VILELA, RITA A. T. (org.) Itinerários de Pesquisa: Perspectivas qualitativas em Sociologia da Educação. Rio de Janeiro: DP&A, 2003.