

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
FACULDADE DE CIÊNCIAS ECONÔMICAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO RURAL

ANA MARIA COSTA BEBER

**TURISMO RURAL, MODOS DE VIDA EM MUDANÇA E PERCEPÇÕES DO
RURAL: UM ESTUDO A PARTIR DAS PRÁTICAS ALIMENTARES DE FAMÍLIAS
RURAS EM CONTEXTO DE INTERAÇÃO COM TURISTAS**

PORTO ALEGRE

2012

ANA MARIA COSTA BEBER

**TURISMO RURAL, MODOS DE VIDA EM MUDANÇA E PERCEPÇÕES DO
RURAL: UM ESTUDO A PARTIR DAS PRÁTICAS ALIMENTARES DE FAMÍLIAS
RURAS EM CONTEXTO DE INTERAÇÃO COM TURISTAS**

Tese submetida ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural (PGDR), da Faculdade de Ciências Econômicas da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, como quesito parcial para a obtenção do título de Doutora em Desenvolvimento Rural.

Orientadora: Profa. Dra. Renata Menasche

Série PGDR - Tese Nº 54

PORTO ALEGRE

2012

DADOS INTERNACIONAIS DE CATALOGAÇÃO NA PUBLICAÇÃO (CIP)

Responsável: Biblioteca Gládis W. do Amaral, Faculdade de Ciências Econômicas da UFRGS

CIP - Catalogação na Publicação

COSTA BEBER, ANA MARIA
TURISMO RURAL, MODOS DE VIDA EM MUDANÇA E
PERCEPÇÕES DO RURAL: UM ESTUDO A PARTIR DAS PRÁTICAS
ALIMENTARES DE FAMÍLIAS RURAIS EM CONTEXTO DE
INTERAÇÃO COM TURISTAS / ANA MARIA COSTA BEBER. --
2012.
261 f.

Orientadora: Renata Menasche.

Tese (Doutorado) -- Universidade Federal do Rio
Grande do Sul, Faculdade de Ciências Econômicas,
Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural,
Porto Alegre, BR-RS, 2012.

1. Mudanças socioculturais. 2. Culturas de
encontro. 3. Consumo. 4. Relações campo-cidade. 5.
Desenvolvimento rural. I. Menasche, Renata, orient.
II. Título.

Elaborada pelo Sistema de Geração Automática de Ficha Catalográfica da UFRGS com os dados fornecidos pelo(a) autor(a).

AGRADECIMENTOS

Escrever os agradecimentos é uma tarefa árdua, mas necessária na medida em que será através dela que poderei expressar minha gratidão a aqueles que de maneira tão gentil e generosa, me ajudaram a concluir esta tese.

Desta forma, me dirijo primeiramente a minha orientadora, Renata Menasche, que no ano de 2010 me recebeu como orientanda, iluminando minha caminhada acadêmica e, de forma muito fraterna e respeitosa, conduziu meus passos nesta pesquisa. A Renata, expressei minha gratidão e profundo respeito.

Agradeço a Margarita Barretto, minha orientadora de mestrado e eterna professora, que me ensinou a estudar e compreender os caminhos da pesquisa. Uma amiga que se fez presente na minha trajetória de vida e que oportunizou tantos momentos de conquista e alegria. A ela, em agradecimento, dedico esta tese.

Expressei, de maneira especial, minha gratidão ao ilustre professor Augustín Santana, agradeço pela oportunidade de compartilhar conhecimentos, pelo afeto e disponibilidade ao longo desta caminhada.

Ao Gean, que me apoiou nesta caminhada, meu agradecimento especial.

Também agradeço ao Andre e Adri, meus irmãos (primos) que desde a infância compartilham comigo as escolhas e os desafios da vida.

As queridas amigas Merli e Dora, agradeço pelo carinho e pelas longas discussões acerca da temática.

As minhas colegas de doutorado, Raquel Lunardi, Fabiana Thomé da Cruz, Daniela Oliveira e Carlise Schneider, meu agradecimento pelo aprendizado e conversas que faziam das nossas aulas um momento de alegria.

Agradeço as minhas companheiras de trabalho docente, Elisabeth Abdala e Ionara Rech pela parceria e incentivo.

A toda minha família do Rincão dos Costa Beber, agradeço pelos ensinamentos em relação à vida no campo, ao valor da terra e daqueles que nela vivem e por terem permitido que minha infância fosse repleta de árvores de bergamota e de caminhadas pelo mato.

Agradeço de maneira especial ao meu pai, minha mãe e a minha tia Gema (Meminha) por todo carinho e pelas preces na Igrejinha do Mato.

Agradeço aos meus tios do rincão dos Costa Beber por terem me ensinado que uma árvore é uma vida.

RESUMO

A partir da observação das práticas alimentares, entendidas enquanto constituintes de patrimônio familiar e como produto de consumo no turismo rural, esta tese analisa mudanças socioculturais em contexto de interação entre visitantes e visitados. Essas mudanças são entendidas a partir da noção de hibridismo cultural, que se realiza quando costumes herdados da população receptora tornam-se também produto de consumo para o turista, ou seja, quando ocorre a interação entre visitantes e visitados, situação de culturas em contato. Ainda, o espaço rural é aqui entendido como um rural plural, na perspectiva da multifuncionalidade. É nesse quadro que se coloca como objetivo apreender, a partir da observação das práticas alimentares, as percepções do rural e as mudanças nos modos de vida de famílias rurais em contexto de interação com turistas. Os dados empíricos foram obtidos por meio de pesquisa etnográfica, utilizando observação participante e entrevistas semiestruturadas. O olhar concentrou-se na família proprietária da Pousada Fazenda do Amor e em duas famílias vizinhas, que mantêm com a primeira, além de elo de parentesco, relações de compra, venda e troca de alimentos servidos na pousada. A análise dos dados permitiu a discussão sobre as mudanças nos modos de vida a partir da inter-relação entre familiares da Pousada Fazenda do Amor e turistas. Assim, os resultados são discutidos a partir de três formas de classificação das práticas alimentares no estabelecimento: a comida turística, a comida da cidade e a comida nossa. Ainda, a comida é entendida como patrimônio familiar e produto de consumo, capaz de criar laços entre os próprios familiares e entre os turistas, mas, também, distinção entre eles, marcando a posição dos sujeitos no encontro turístico.

Palavras-chave: Mudanças socioculturais. Culturas de encontro. Consumo. Relações campo-cidade. Alimentação. Desenvolvimento rural.

ABSTRACT

From the observations of food consumption practices, being these considered as part of familial heritage and as consumption produces for rural tourism, this thesis analyses socio-cultural changes in the interaction context of visitors and hosts. These changes are comprehended based on the concept of cultural hybridism, which occurs when inherited customs of host population also become consumption produce for tourists, that is, when there is an interaction between visitors and hosts, a situation of cultures in contact. Yet, rural area is understood here as plural, in a multi functional perspective. It is in this situation that the aim is to understand, from the observation of food consumption practices, the perceptions of rural and the changes in lifestyle of rural families in the context of tourist interaction. The empirical data were taken from ethnographic research, making use of participant observations and semi structured interviews. The main focus was on the family, who owns the *Fazenda do Amor Inn* and on two other neighbor families, which keep with the first, besides kinship; purchasing, selling and exchange of the food served in the inn. The data analysis enabled a discussion about changes in the lifestyle from the interrelation between the family of *Fazenda do Amor Inn* and tourists. Thus, the results are discussed based on three categories related to the food consumption practices there; touristic food, city food and their own food. Moreover, food is considered familial heritage and also as a consumption produce which can not only straighten ties among kinship and among tourists, but can also be used as a distinction, highlighting the position of subjects in touristic gathering.

Keywords: Socio-cultural changes. Cultural gatherings. Consumption. Countryside-city relationships. Nourishment. Rural development.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Diagrama dos sujeitos da pesquisa	31
Figura 2 - Produção de Queijo Serrano.....	41
Figura 3 - Almoço	41
Figura 4 - Lavoura de batata	41
Figura 5 - Batata colhida	41
Figura 6 - Descascando figo.....	42
Figura 7 - Organização do trabalho.....	42
Figura 8 - Preparando a calda do figo	43
Figura 9 - Cozinhando o figo na calda.....	43
Figura 10 - Café com mistura	43
Figura 11 - Lombo a pururuca	43
Figura 12 - Mapa ilustrativo dos Campos de Cima da Serra	46
Figura 13 - Campos banhados	47
Figura 14 - Paisagem	47
Figura 15 - Cânion Itaimbezinho	48
Figura 16 - Cânion Fortaleza.....	48
Figura 17 - Cânion Monte Negro	48
Figura 18 - Cânion Monte Negro	48
Figura 19 - Gavião.....	49
Figura 20 - Curicaca.....	49
Figura 21 - Puma.....	50
Figura 22 - Puma nos Campos de Cima da Serra.....	50
Figura 23 - Campo queimado.....	53
Figura 24 - Paisagem com queimada.....	53
Figura 25 - Passeio a cavalo	57
Figura 26 - Centro de Informações Turísticas	57
Figura 27 - Imagem ilustrativa dos Campos de Cima da Serra.....	58
Figura 28 - Vista da Pousada Fazenda do Amor.....	59
Figura 29 - Pousada Fazenda do Amor	59
Figura 30 - Criação de equinos	59
Figura 31 - Criação bovina	59

Figura 32 - Cozinha.....	65
Figura 33 - Sala de jantar na cozinha.....	65
Figura 34 - Espaço de preparação das refeições.....	65
Figura 35 - Mesa das refeições da família	65
Figura 36 - Suíte.....	66
Figura 37 - Banheiro da suíte	66
Figura 38 - Quarto de suíte	66
Figura 39 - Quarto solteiro	66
Figura 40 - Vista do refeitório	67
Figura 41 - Espaço de leitura	67
Figura 42 - Licores	67
Figura 43 - Organização do café da manhã	67
Figura 44 - Refeição servida na mesa.....	68
Figura 45 - Refeição servida no fogão a lenha.....	68
Figura 46 - Cozinha turística	69
Figura 47 - Fogão bufê.....	69
Figura 48 - Comidas do café da manhã	72
Figura 49 - Café da manhã.....	72
Figura 50 - Bolinho de qualhada	72
Figura 51 - Bijajica.....	72
Figura 52 - Bolo de banana	72
Figura 53 - Bolo com cobertura de chocolate.....	72
Figura 54 - Frutas.....	73
Figura 55 - Mamão	73
Figura 56 - Arroz	73
Figura 57 - Feijão	73
Figura 58 - Carne de porco	74
Figura 59 - Carne de panela.....	74
Figura 60 - Legumes cozidos	74
Figura 61 - Tomate.....	74
Figura 62 - Legumes da horta da pousada	74
Figura 63 - Vagem refogada.....	74
Figura 64 - Massa	75
Figura 65 - Batata refogada.....	75

Figura 66 - Paçoca de pinhão	75
Figura 67 - Truta.....	75
Figura 68 - Cachoeirão dos Rodrigues.....	76
Figura 69 - Passeio a cavalo	76
Figura 70 - Pesca esportiva.....	76
Figura 71 - Caminhadas.....	76
Figura 72 - Emulsão de Scott.....	89
Figura 73 - Tuias (abaixo das gavetas)	89
Figura 74 - Farinha de milho	108
Figura 75 - Preparando o angu	108
Figura 76 - Angu na forma.....	109
Figura 77 - Angu pronto para cozimento	109
Figura 78 - Angu em banho-maria.....	109
Figura 79 - Angu cozinhando	109
Figura 80 - Prato pronto	109
Figura 81 - Angu com leite	109
Figura 82 - Festa de aniversário.....	111
Figura 83 - Parabéns tocado a gaita	111
Figura 84 - Festa de batizado.....	111
Figura 85 - Comemoração de aniversário	111
Figura 86 - Rio Silveira.....	122
Figura 87 - Desnível dos rios.....	122
Figura 88 - Lajeado do Rio Divisa	123
Figura 89 - Rio Silveira.....	123
Figura 90 - Vista da chegada na Fazenda	123
Figura 91 - Vista geral	123
Figura 92 - Araucária.....	123
Figura 93 - Casa de banhar o gado (sem uso).....	123
Figura 94 - Vista ampla da Pousada Fazenda	137
Figura 95 - Parte ampliada - suítes	137
Figura 96 - Refeitório.....	139
Figura 97 - Bufê na parede, servindo de armário.....	139
Figura 98 - Balcão frigorífico	140
Figura 99 - Fogão industrial.....	140

Figura 100 - Fritadeira.....	140
Figura 101 - Forno a lenha.....	140
Figura 102 - Azulejos na parede	145
Figura 103 - Tela de proteção a insetos na porta.....	145
Figura 104 - Pratos do enxoval de Thereza	149
Figura 105 - Prato fundo	149
Figura 106 - Prato raso – enxoval de Vera.....	149
Figura 107 - Pratos fundo e raso/enxoval de Vera.....	149
Figura 108 - Jogo de chá de Vera	150
Figura 109 - Jogo de chá com xícara	150
Figura 110 - Jogo de chá de Thereza	150
Figura 111 - Jogo de chá e café de Thereza.....	150
Figura 112 - Jogo de chá completo	150
Figura 113 - Jogos de chá e café e louças.....	150
Figura 114 - Louça do turista.....	151
Figura 115 - Louças e utensílios do turista.....	151
Figura 116 - Louça da família e louça turista.....	151
Figura 117 - Louça da família.....	151
Figura 118 - Louça na casa de Cristina e João	152
Figura 119 - Louça na casa de Marcia e Paulo	152
Figura 120 - Louça da família e louça turista.....	153
Figura 121 - Louça da família.....	153
Figura 122 - Louça da família e louça turista.....	153
Figura 123 - Louça da família.....	153
Figura 124 - Talheres de madeira	154
Figura 125 - Talheres e jogo de chá mesa	154
Figura 126 - Balcão de madeira	155
Figura 127 - Prateleiras do balcão de madeira.....	155
Figura 128 - Pintura antes do turismo	156
Figura 129 - Pintura depois do turismo	156
Figura 130 - Pintura interna do quarto.....	157
Figura 131 - Pintura da sala pequena	157
Figura 132 - Pintura interna da sala	157
Figura 133 - Pintura interna do corredor	157

Figura 134 - Pintura interna de sala internet	157
Figura 135 - Pintura interna do corredor	157
Figura 136 - Fogão a lenha	161
Figura 137 - Fogão a lenha/fogão turístico.....	161
Figura 138 - Canastra	166
Figura 139 - Vitrola.....	166
Figura 140 - Quadros de duas gerações.....	168
Figura 141 - Quadros: outras duas gerações.....	168
Figura 142 - Rádio.....	170
Figura 143 - Outros objetos de Avelino	170
Figura 144 - Escrivaninha de escritório	170
Figura 145 - Cofre de madeira	170
Figura 146 - Mesa do escritório.....	171
Figura 147 - Cadeira	171
Figura 148 - Balcão com tuias.....	172
Figura 149 - Balcão	172
Figura 150 - Cella.....	172
Figura 151 - Cella no cavalo	172
Figura 152 - Cless	183
Figura 153 - Lasanha	183
Figura 154 - Brócolis com molho branco.....	183
Figura 155 - Tortei.....	183
Figura 156 - Churrasco	184
Figura 157 - Polenta frita.....	184
Figura 158 - Panqueca.....	185
Figura 159 - Saladas	185
Figura 160 - Almondega.....	186
Figura 161 - Massa com tomate.....	186
Figura 162 - Língua.....	186
Figura 163 - Bolo de carne.....	186
Figura 164 - Bolinho de arroz.....	187
Figura 165 - Frango com molho	187
Figura 166 - Pudim de coco	188
Figura 167 - Pudim de leite condensado.....	188

Figura 168 - Salada de fruta.....	188
Figura 169 - Sorvetão da Celita.....	188
Figura 170 - Arroz doce.....	188
Figura 171 - Ambrosia.....	188
Figura 172 - Chico balanceado	189
Figura 173 - Torta de maçã.....	189
Figura 174 - Rocambole de batata e requeijão	194
Figura 175 - Truta.....	194
Figura 176 - Soquete.....	198
Figura 177 - Rosca de vinagre	198
Figura 178 - Figo cristalizado	202
Figura 179 - Preparando o figo cristalizado.....	202
Figura 180 - Porco criado solto	207
Figura 181 - Pinus aos fundo da foto	207
Figura 182 - Máquinas de fazer bolacha.....	209
Figura 183 - Máquina Eberle	209
Figura 184 - Queijos.....	211
Figura 185 - Prensando queijo	211
Figura 186 - Requeijão industrializado e leite.....	223
Figura 187 - Nata industrializada.....	223
Figura 188 - Frango descongelando	224
Figura 189 - Queijo embalado para congelar	224
Figura 190 - Polenta congelada	225
Figura 191 - Doce de leite/goiabada congelados	225
Figura 192 - Medida xícara	226
Figura 193 - Medida para “pote de vidro”	226

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	14
2	O FAZER DA PESQUISA	26
2.1	INSERÇÃO A CAMPO.....	32
2.2	INTENSIFICAÇÃO DA PESQUISA ETNOGRÁFICA.....	34
2.2.1	O grupo dos parentes.....	38
2.2.2	Segunda etapa das entrevistas	39
2.2.3	Análise dos dados	44
3	CARACTERIZAÇÃO DO <i>LOCUS</i> DE ESTUDO: POUSADA FAZENDA DO AMOR	45
3.1	O MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DOS AUSENTES	45
3.2	POUSADA FAZENDA DO AMOR	57
3.3	A ALIMENTAÇÃO NA POUSADA FAZENDA DO AMOR.....	70
3.4	O TURISMO COMO PERCEBIDO PELOS FAMILIARES DA POUSADA FAZENDA DO AMOR	76
4	ANTES DO TURISMO: HISTÓRIAS DE VIDA CONTADAS PELA COMIDA	85
4.1	CONTEXTO PRODUTIVO DA FAZENDA DO AMOR	85
4.2	A COMIDA DOS "BONS TEMPOS".....	87
4.3	COMIDA DE FESTA E LAÇOS FAMILIARES	98
4.4	OS ALIMENTOS E OS PROGRAMAS DE TV.....	102
4.5	PRÁTICAS ALIMENTARES COTIDIANAS NA FAZENDA DO AMOR	105
5	TURISMO E TRANSFORMAÇÕES NO COTIDIANO	118
5.1	O TURISMO NA POUSADA FAZENDA DO AMOR E SUAS REPERCUSSÕES.....	120
5.2	ALIMENTAÇÃO EM MUDANÇA.....	134
6	A DIMENSÃO SIMBÓLICA DOS OBJETOS E DAS PRÁTICAS ALIMENTARES	159
6.1	O SENTIDO DOS OBJETOS.....	160
6.2	PRÁTICAS ALIMENTARES, IDENTIDADES SOCIAIS E PATRIMÔNIO FAMILIAR	174
6.3	A ESCOLHA DO CARDÁPIO	176

7	CIRCULAÇÃO DE ALIMENTOS, PRÁTICAS ALIMENTARES E INTERAÇÃO ENTRE FAMILIARES E TURISTAS	191
7.1	COMIDA TURÍSTICA.....	191
7.2	COMIDA DA CIDADE	194
7.3	COMIDA NOSSA.....	196
7.4	COMPRA E ARMAZENAMENTO DE MANTIMENTOS.....	204
7.4.1	Abastecimento mediado por relações de parentesco	205
7.4.2	Vizinhos e mercado	213
7.5	AS FONTES DE RECEITAS E O APRENDIZADO CULINÁRIO	216
7.6	A RELAÇÃO DA Pousada Fazenda do Amor com os alimentos industrializados	221
7.7	TURISTAS E FAMILIARES: O ENCONTRO TURÍSTICO À MESA	227
8	CONSIDERAÇÕES FINAIS	238
	REFERÊNCIAS.....	247
	APÊNDICE A: ROTEIRO DA PRIMEIRA ETAPA DAS ENTREVISTAS	256
	APÊNDICE B: ROTEIRO DA SEGUNDA ETAPA DA ENTREVISTA.....	259
	APÊNDICE C: ROTEIRO DE ENTREVISTA COM NELCI	260

1 INTRODUÇÃO

Este estudo apresenta-se como Tese de Doutorado, realizada no âmbito do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. O tema da pesquisa é abarcado pela temática mais ampla do desenvolvimento rural, pensado especialmente a partir das percepções da comunidade receptora de turistas com relação aos efeitos¹ do turismo rural em seus modos de vida. A reflexão aqui construída privilegia a observação das práticas alimentares em um contexto de interação, de encontro turístico entre visitados (entendidos como sujeitos rurais) e turistas² (os chamados sujeitos urbanos).

O olhar concentra-se na família proprietária da Pousada Fazenda do Amor³ e em duas famílias vizinhas, que mantêm com a primeira, além de elo de parentesco, relações de compra, venda e troca de alimentos servidos na pousada. A abordagem privilegia a observação das práticas alimentares, buscando apreender os efeitos do contato intercultural. Assim, enfocamos, por um lado, essas práticas alimentares cotidianas das famílias rurais observadas e, por outro, a alimentação ofertada como produto turístico⁴ no meio rural.

Para Santana (2000), o turismo rural, tipologia abordada no estudo, pode ser compreendido como produto e como forma de desenvolvimento. Desse modo, tem-se o:

[...] uso e aproveitamento turístico do ambiente rural, aferrando-se às premissas do desenvolvimento sustentável, à intenção de gerar efeitos eminentemente positivos (preservação do patrimônio, proteção do ambiente etc.), de se realizar em áreas “não-invasivas”, de incluir a população local com agentes culturais, de ser minoritário e promover, através de encontros espontâneos e de participação, o contato cultural (SANTANA, 2000, p. 155).

¹ Entendemos efeito como consequência (BARRETTO, 2005) e também como resultado de um encontro, nem sempre expresso como positivo ou negativo, para o conjunto de atores (SANTANA, 2009).

² Os turistas, no entendimento de Barretto (2007), são pessoas que chegam a algum lugar como visitantes, com uma diversidade de motivações que pode abarcar desde esportes radicais até a contemplação de uma obra de arte ou do cotidiano.

³ Optamos pelo uso de nome fictício para o estabelecimento em estudo, buscando preservar sua identidade.

⁴ Produto turístico, segundo Santana (2009), é o conjunto de elementos tangíveis e intangíveis percebidos pelos consumidores como experiência disponível em troca de um preço.

Partimos da ideia de Barretto (2007) de que o turismo⁵ é uma atividade que realiza encontros entre diferentes grupos de pessoas, referentes a estruturas culturais, em geral, diferentes. É o contato entre as culturas que promove influências ou efeitos nas culturas receptoras.

O turismo possibilita o contato entre sujeitos turistas e sujeitos das comunidades receptoras, o que provoca influências nessas comunidades. Barretto (2007) afirma que tais efeitos ou influências não podem ser compreendidos apenas como decorrentes do turismo, pois outras variáveis estão presentes no processo, tais como a mídia, as tecnologias de produção, a globalização, o contexto histórico, entre outras.

Santana (2009) intitula essa interação como cultura de encontro ou cultura de contato. Em sua definição, essa cultura seria:

[...] resultante das formas adaptadas de visitantes e residentes, que a fazem diferente de suas culturas matrizes e onde cada uma delas “empresta” parte de seus conceitos, valores e atitudes de forma assimétrica, constituindo em si mesma uma combinação cultural única (SANTANA, 2009, p. 156).

Enquanto fenômeno que promove interação de diferentes grupos humanos, o turismo oportuniza a troca cultural entre os sujeitos que viajam e os sujeitos que os recebem. Essa interação cultural pode criar novos modos de operar os arquétipos culturais de ambos os grupos. Sob essa perspectiva, o turismo pode constituir-se em uma força importante nos processos de mudanças culturais locais, transformando modos de viver no campo. Ainda em relação a essa questão, é importante destacar que as práticas alimentares têm a capacidade de evidenciar como essas mudanças operam na vida das pessoas que vivem em um determinado espaço.

Os fatores que determinam a forma de interação do encontro são compostos pelas predefinições dos papéis do turista e de seus anfitriões, de suas culturas e expectativas sociais. A variação cultural do encontro ou de alguns de seus

⁵ Barretto (1996; 2007) caracteriza turismo como movimento de pessoas que viajam em seu tempo livre e que usufruem de equipamentos e serviços turísticos. O turismo, para essa autora, proporciona interação entre turistas, o núcleo receptor e todas as atividades que decorrem dessa interação. A autora frisa que o fenômeno turístico não é composto somente pelos que viajam e pelos equipamentos e serviços que lhe são ofertados. O contato com os protagonistas da atividade também gera situações de caráter econômico, sociológico e político.

elementos pode ser incorporada e até substituir a forma original cotidiana do anfitrião, podendo, inclusive, em alguns casos, homogeneizar-se com relação a outros destinos (SANTANA, 2009).

Segundo o referido autor, em contrapartida, mesmo que os efeitos do encontro e seus impactos no desenvolvimento turístico sejam altos para as comunidades locais, estudos de caso mostram que, em geral, as populações exprimem atitudes positivas em relação a esse encontro, mantendo-se dispostas a suportar aquilo que os analistas consideram como negativo.

Concebemos que sempre serão realizadas modificações no espaço rural para receber o visitante e que os hábitos locais, em qualquer dimensão, não continuarão da mesma forma diante dos turistas, nesse caso, os estranhos. Com isso, “[...] o mito das realidades possíveis de vivenciar turisticamente se esvai tanto quanto na vida cotidiana [...]”, “[...] já que os habitantes locais, sejam quais forem, não agirão da mesma forma diante dos estranhos [...]” (SANTANA, 2009, p. 146).

De acordo com Grabum (2009), estudos recentes têm demonstrado que os efeitos do turismo podem incluir reforço cultural, oportunizando uma forma alternativa de emprego, o desenvolvimento em regiões isoladas que pode desacelerar o êxodo rural, permitindo a manutenção intergeracional das famílias e permitindo a preservação dos rituais locais.

A reflexão que propomos em nossa tese se insere no debate sobre desenvolvimento rural, que vem sendo discutido a partir da valorização de um conjunto de dimensões do campo associadas à ideia de ruralidade, tendo como perspectiva a multifuncionalidade. Essa noção propõe a ruptura com a abordagem setorial e o reconhecimento do espaço rural não somente enquanto dimensão produtiva.

Carneiro e Maluf (2003) afirmam que a abordagem da multifuncionalidade da agricultura se diferencia de outras por valorizar as peculiaridades do agrícola, do rural e da produção de bens privados:

[...] a noção da multifuncionalidade rompe com o enfoque setorial e amplia o campo das funções sociais atribuídas à agricultura que deixa de ser entendida apenas como produtora de bens agrícolas. Ela se torna responsável pela conservação de recursos naturais (água, solo,

biodiversidade e outros), do patrimônio natural (paisagens) e pela qualidade dos alimentos (CARNEIRO; MALUF, 2003, p. 19).

De acordo com Wanderley (2009), o mundo rural é entendido em duas dimensões: a primeira se refere ao espaço físico diferenciado, resultado da ocupação do território, das formas de dominação social (estrutura de posse e uso da terra, da água, das paisagens naturais e das relações campo-cidade); a segunda diz respeito ao espaço de vida, ao lugar em que se vive e de onde se vê o mundo, considerando-se aqui a inserção do sujeito rural em um processo de cidadania e de inserção na sociedade nacional.

A referida autora aponta para a importância dos agentes sociais que configuram esse espaço e que são responsáveis por sua transformação, em função das relações que estabelecem com o meio rural, citando os personagens do mundo rural inseridos em um lugar de vida e de trabalho: agricultores familiares, trabalhadores rurais, residentes do campo. Wanderley (2009) menciona, ainda, a existência de personagens que, ao atuarem em processos econômicos e sociais, interagem com o meio rural, deixando suas marcas: os turistas.

A abordagem escolhida neste estudo considera o espaço rural como espaço de vida, em que ocorre a interação de sujeitos locais e de fora, rurais e urbanos. Partimos do pressuposto de que a busca do rural como local de lazer do cidadão tem provocado sua reorientação, a qual, segundo Cristóvão (2002), é marcada por sentimentos de nostalgia, relacionados a anseios de recuperação do que se perdeu ou do que se imagina ter perdido na cidade e nos modos de vida urbanos.

A partir de Cristóvão (2002), concebemos que a emergência dessa busca está baseada no quadro das representações urbanas sobre o campo e sobre a natureza. Na mesma perspectiva, Santana (2009) coloca que o estilo de vida rural vem se consolidando como atrativo turístico, a partir de perspectivas e de estereótipos que o diferenciam daquele do cidadão. Para esse autor, os produtos do turismo rural estão centrados na cultura e na natureza, tendo como inspiração o fenômeno de conscientização e reivindicação ecológica pelo qual as sociedades altamente urbanizadas e avançadas passaram nas últimas décadas do século XX, em que o campo e o atrativo turístico são percebidos como sendo a mesma coisa.

Nesse sentido, o modo de vida rural acaba sendo idealizado pelos moradores da cidade e, por consequência, pelos turistas. Ainda, Menasche (2010), em estudo sobre as percepções de moradores de Porto Alegre sobre o espaço rural a partir da observação de suas práticas alimentares, afirma que há a emergência de um rural valorado positivamente, idealizado, que demanda alimentos, paisagens, costumes, festas, história, turismo e que a partir destas percepções tem a capacidade de agir na ressignificação do rural vivenciado pelos que nele habitam, modificando percepções e identidades.

Rémy (1993⁶, p. 44 apud WANDERLEY, 2009, p. 249) assevera que o

[...] mito fundador da sociedade sedentária, na qual a cidade e o campo se opõem, expressando-se como ruptura, se transforma pelo 'mito andrógono', cujas características do campo e da cidade se misturam, ao mesmo tempo em que permitem a afirmação identitária.

Essa afirmação possibilita uma reflexão sobre as transformações do espaço rural como resultado de iniciativas dos sujeitos rurais que se articulam com os habitantes das cidades (turistas, mas não apenas esses).

Wanderley (2009) interpreta o meio rural como lugar de relações específicas, construídas, reproduzidas e redefinidas conforme seu espaço singular de vida. Esse espaço é socialmente construído por seus habitantes em função das relações estabelecidas nos laços de parentesco e de vizinhança, a partir da vida cotidiana e dos ritmos dos acontecimentos que determinam o ciclo da vida familiar. Essas coletividades são entendidas como depositárias de uma cultura, portadoras de um sentimento de pertencimento. Contudo, tais coletividades não são isoladas, mas integradas aos espaços sociais mais amplos, por meio das complexas relações associadas ao mercado e à vida urbana.

É nesse contexto que o conjunto de características do meio rural torna-se atrativo para os cidadãos, permitindo o desenvolvimento de outra atividade – não-

⁶ REMY, Jean. Le rural et l'urbain entre la coupure et la différence: la métamorphose des relations villes/champagne. *Espaces et sociétés*, Paris, n.72, p. 31 - 47, 1993.

agrícola⁷ –, o turismo rural, gestado a partir da atração exercida por um modo de vida, o qual passa por reconfigurações deflagradas por essa interação.

O turismo no espaço rural vem se desenvolvendo como produto de consumo turístico e, conseqüentemente, como possível instrumento de desenvolvimento, inclusão social e melhoria de qualidade de vida para as populações locais, entre outros. Contudo, as questões relativas às mudanças de vida no espaço rural tornam a inserção dessa atividade uma questão de debate na interface entre as dimensões do turismo e do desenvolvimento rural.

Entendemos o turismo como um fenômeno social, protagonizado por sujeitos portadores de cultura, e também como produto de consumo, uma vez que a oferta como atrativo na cadeia produtiva do turismo corresponde um processo de atribuição de sentido aos bens culturais ofertados. Cabe sublinharmos que, para Douglas e Isherwood (2004), o consumo envolve todas as categorias da vida, sendo parte visível da cultura e processo ativo em que todas as categorias são continuamente redefinidas.

A discussão a partir das práticas alimentares aqui apresentadas busca dialogar com a perspectiva proposta por Douglas e Isherwood (2004, p. 103) no que se refere ao consumo de bens. Esses autores apontam que as decisões de consumo são a fonte vital da cultura, indicando que “A cultura evolui e as pessoas desempenham um papel na mudança. O consumo é a própria arena em que a cultura é objeto de lutas que lhe conferem forma.”.

Com isso, esse autor contrasta a perspectiva do turista com as da população local, afirmando que, diferentemente do visitante, o residente e a comunidade receptora reconhecem os efeitos do turista como a apropriação de fatos, de bens, de territórios e de serviços. Para Santana (2009), a alta frequência de turistas é uma das causas dessa apropriação que, em muitos casos, pode ser entendida como desordem.

⁷ As atividades não-agrícolas, que sempre foram constitutivas dos modos de vida rurais, recentemente (SILVA, 2002) têm sido percebidas como um conjunto de funções que o meio rural teria passado a abarcar, como turismo, lazer, moradia, parques com atividades relacionadas à conservação e à preservação ambiental, que visam nichos de mercado específicos.

Na presente tese, a alimentação é tomada como categoria nucleante para a apreensão dos processos de mudanças anteriormente referidos. Entendemos, a partir de Woortmann K. (2006, p. 53), que

[...] a comida é uma categoria nucleante, gera discursos sobre outros temas culturais que não a própria comida. As práticas alimentares, que são a própria comida, são textos culturais, que falam sobre família, pai, mãe, as relações simbólicas estabelecidas em determinado contexto, entre outros. A família é uma unidade cultural, um valor central de nossa tradição, ela estabelece uma cadeia de significações que, em sua totalidade, constitui a cultura como universo de representações e de conexões de sentido. Ainda, a família existe nos hábitos da comida.

A comida, para Woortmann E. (2007), não é apenas alimento, ela possui significado simbólico e está articulada com o universo camponês a partir de outras categorias, como trabalho e terra. Menasche (2005) sublinha que a comida pode ser compreendida como alimento transformado pela cultura, da mesma forma que as práticas referentes ao ato alimentar se realizam com base em relações de sociabilidade. Nesse ponto, Contreras e Gracia (2011, p. 29) compreendem o estudo da cultura alimentar como

[...] um conjunto de representações sociais, crenças, conhecimentos e práticas herdadas e/ou aprendidas que estão associadas à alimentação e são compartilhadas pelos indivíduos de uma dada cultura ou de um grupo social determinado.

Millán (2002) afirma que a estrutura da sociedade se materializa na alimentação. Crenças, normas, valores, formas de interação social que dão significado à ação social estão representadas nas práticas alimentares de cada grupo. A cultura se concretiza no prato e as condutas humanas ligadas à alimentação são resultado de interações e aprendizados múltiplos.

O ato de comer, de acordo com Garine (1987), é capaz de evidenciar a posição do homem na sociedade, sendo a dinâmica das escolhas alimentares marcada pela busca de prestígio e distinção, dinâmica também observável entre grupos de sociedades tradicionais que se confrontam com a influência da civilização urbana industrial.

Para Maciel (2001), a comida pode ser entendida do ponto de vista territorial, pois ela serve como marcador de identidade e está ligada a uma rede de significações da sociedade a que pertence. A comida possibilita que países, regiões ou grupos marquem suas distinções a partir do que se come. Complementando, Woortmann E. (2006) evidencia que a comida é um meio de traçar distinções sociais.

Ao pensar nas distinções sociais produzidas a partir da alimentação, entendemos, a partir de Contreras e Gracia (2011), que os sistemas alimentares⁸ são realidades dinâmicas, com elementos de continuidade e de mudança no desenvolvimento dos processos sociais. E, ainda, que esses processos definem as maneiras pelas quais os alimentos são produzidos, distribuídos e consumidos.

Nesse sentido, estamos em consonância com Millán (2002), que aponta que os modelos socioculturais repercutem as mudanças e rupturas do sistema alimentar. O autor (2002) destaca ainda que a satisfação das necessidades humanas, por meio da alimentação, corresponde a respostas culturais que podem estar refletidas nos modos de alimentação. Sobre essa questão, Contreras (2005) sublinha que a alimentação pode ser entendida como um texto, que fala sobre os processos socioculturais de um grupo.

Nesta pesquisa, as práticas alimentares também serão discutidas na perspectiva de patrimônio. Para Contreras (2005), a explosão de patrimônios é entendida como manifestação de nostalgia da modernidade, a qual se faz presente por meio de objetos, artefatos e alimentação.

Para o autor citado, a nostalgia da sociedade contemporânea reivindica o prazer à mesa, o desfrute dos sabores e da qualidade, os produtos da terra bem como as técnicas e os conhecimentos do saber fazer, das variedades locais, da tradição e da identidade que oferecem as práticas alimentares. Essa reivindicação acarreta a eclosão da valorização do fenômeno culinário, em que o valor dos produtos de caráter local, tradicional, denota o nexo com a cultura de determinados territórios.

⁸ Quanto ao sistema alimentar, Contreras e Gracia (2011) o definem como sendo o complexo das relações interdependentes associadas à produção, distribuição e consumo dos alimentos que se estabelecem ao longo do tempo e espaço com o objetivo de resolver as necessidades alimentares humanas.

Um dos campos de atuação do turismo é a organização de espaços especializados para o que poderíamos interpretar como consumo de patrimônio, tanto no meio rural como no urbano. Esse tipo de produto encontra eco na sociedade moderna e, segundo Contreras (2005), está relacionado à nostalgia do passado.

Para esse autor, o patrimônio e a identidade são novos recursos da modernidade, tendo uma infinidade de usos. A lógica político-cultural do patrimônio corresponde à recuperação do que se perdeu ou daquilo que está prestes a desaparecer e que é considerado como manifestação de identidade. A lógica econômica busca converter o patrimônio em mercadoria, salientando sua dimensão de espetáculo. Dessa forma, os objetos patrimonializados passam por uma descontextualização progressiva em relação aos modos de vida particulares, em que tiveram origem e significações específicas. Nesse contexto, algumas manifestações desaparecem, enquanto outras, as que obtiveram êxito, são imitadas em diversos lugares.

Conforme Alfonso (2005), a forma como o alimento é produzido, elaborado e consumido traduz a maneira com que os indivíduos de diferentes sociedades projetam as suas identidades. A comida vincula-se ao lugar, aos alimentos nele produzidos e ao modo como são combinados ao serem preparados. Nesse cenário, a referida autora destaca que o patrimônio alimentar vem sendo impulsionado no turismo, já que fornece exclusividade ao destino turístico.

É a partir desse quadro que esta pesquisa se delinea⁹, na tentativa de explicar, a partir das práticas alimentares cotidianas, como a interação entre sujeitos

⁹ Ressaltamos que a escolha da temática é fruto de inquietações surgidas a partir da elaboração da Dissertação de Mestrado intitulada “**As mudanças socioculturais no turismo rural: o caso de uma pousada familiar**”, defendida junto ao Programa de Pós-Graduação da Universidade de Caxias do Sul, na área de Turismo e Hotelaria. Aquele estudo buscou compreender as mudanças socioculturais desencadeadas pelo turismo rural na comunidade receptora. Seus resultados mostraram que o turismo é um importante vetor de mudanças, mas que essas se vinculam a um conjunto mais amplo de mudanças que operam no mundo rural, tais como o acesso à energia elétrica, à mídia, à televisão, aos processos econômicos locais da produção agropecuária, entre outros. Contudo, a problemática fora abordada a partir da perspectiva do turismo, não havendo aprofundamento nos processos locais anteriores à inserção do turismo. Os resultados também reforçaram a necessidade do entendimento dos processos de interação entre os sujeitos que passam a conviver no espaço rural pluriativo – os turistas – e a comunidade receptora – os visitados. Isso porque ficou evidenciado que da relação estabelecida entre turistas e visitados nascem novos modos de viver no campo. A presente pesquisa surge, portanto, como produto e continuidade da reflexão realizada em um estudo anterior. Apresenta-se, também, como possibilidade de olhar para o campo, para o rural, para as comunidades receptoras de turismo,

rurais e turistas incide nos modos de vida dos proprietários da Pousada Fazenda do Amor e seus familiares. Saliemos que nesta relação de interação não há sujeito passivo, o que significa afirmar que há ação propositada (agência) tanto dos sujeitos rurais como dos turistas, sendo a partir dessa perspectiva que abordaremos o tema.

Observaremos as rotinas alimentares das famílias rurais estudadas, em contraste com a alimentação ofertada como produto turístico. A partir disso, buscaremos, em uma perspectiva histórica, relacionar aos processos observados os efeitos do contato intercultural entre visitados e turistas.

Nossa tese é composta por esta Introdução e mais seis capítulos, além das Considerações Finais. No segundo Capítulo, intitulado “O fazer da pesquisa” apresentamos os procedimentos metodológicos utilizados neste estudo, explicitando os objetivos e a condução da pesquisa etnográfica através das técnicas de coleta de dados e análise. Para isso, o capítulo inicia com a descrição da inserção no campo de estudo e da intensificação da pesquisa etnográfica, que permitiu a intensa coleta de dados e a condução da análise dos dados.

Na sequência, apresentamos o Capítulo 3, chamado de “Caracterização do locus de estudo: Pousada Fazenda do Amor”, que tem como objetivo descrever a região e a cidade em que está localizada, bem como o período em que houve a transformação do local em pousada fazenda. Para abordar a transformação, propomos pensar o desenvolvimento turístico a partir de três fases: Fase da Angústia, Fase da Empolgação e Fase da Família, estando esta última em vigência. Ainda neste capítulo, apresentamos a percepção dos familiares da pousada fazenda sobre o turismo rural.

No Capítulo 4, intitulado: “Antes do turismo: histórias de vida contadas pela comida”, temos a narrativa da vida dos familiares da Pousada Fazenda do Amor antes do turismo, analisada sob a perspectiva das mudanças advindas com o tempo moderno. Nele damos ênfase à reflexão sobre as transformações da comida cotidiana e da comida de festa em uma perspectiva histórica marcada pela falta de energia elétrica, que perdurou na fazenda até o ano de 1984, quando há a introdução de energia elétrica via turbina. Neste capítulo, também apresentamos a

para a alimentação e para os efeitos do turismo rural a partir da perspectiva do desenvolvimento rural.

percepção das duas famílias que possuem elo de parentesco e fornecem produtos alimentícios à pousada fazenda sobre as mudanças na alimentação nesse período.

O Capítulo 5 é intitulado “Turismo e transformações no cotidiano”, e seu foco recai sobre a interação dos familiares com os turistas e como esta altera a vida dos sujeitos. Para esse recorte, são abordados os aspectos que envolvem os modos de vida a partir das práticas alimentares cotidianas adotadas pelos familiares em duas fases do processo de desenvolvimento turístico: Fase da Angústia e Fase da Empolgação. Ainda, analisamos os possíveis significados da casa e dos artefatos, representados pelas louças e móveis, incorporados na vida cotidiana da família da pousada fazenda e dos parentes que ofertam alimentos à pousada e que não desenvolvem o turismo. Igualmente, enfocamos o modo como o turismo se apropria desses bens. O interesse está voltado para a apreensão quanto à percepção dos objetos sob ponto de vista dos sujeitos da pesquisa. Ainda, atentaremos as mudanças ocorridas na casa familiar da Pousada Fazenda a partir do espaço físico e simbólico em que ocorre a interação entre o residente e o turista.

Em seguida, no Capítulo 6, nominado “Elaboração simbólica dos objetos e das práticas alimentares como patrimônio familiar”, a descrição inicia na terceira e atual fase de desenvolvimento turístico da pousada fazenda, a Fase da Família. A análise é concernente às mudanças nos saberes e práticas alimentares, que passam a ter características de produto de consumo turístico em contexto de hibridismo cultural, resultantes do encontro das culturas dos sujeitos autóctones e dos sujeitos turistas. Esses encontros marcam o híbrido, que se materializa nas práticas alimentares. Ainda, visamos refletir sobre as práticas alimentares compreendidas enquanto produto turístico, tomando como ponto de partida noções de identidade e patrimônio familiar. Por fim, abordamos a forma como é escolhido, principalmente pelas mulheres, o cardápio da pousada fazenda.

No sétimo e último capítulo, intitulado “A circulação dos alimentos e as práticas alimentares em interação com os turistas”, descrevemos as categorias das comidas da pousada fazenda, as quais, em certo sentido, refletem a forma como ocorre a interação entre familiares e turistas, marcando as formas de distinção e compartilhamento entre os sujeitos.

Para tanto, apresentamos as classificações de comidas da pousada fazenda construídas a partir do cardápio, quais sejam: a comida turística, compreendida

como aquela que é do gosto do turista; a comida da cidade, entendida como a que mantém características da comida nossa, mas que já incorporou modos de fazer e ingredientes que a fazem estar em uma categoria de alimento urbano; e a comida nossa, categoria que diz respeito às comidas que estão na base da alimentação da família, e que apresentam significados de laços familiares. Esses laços são, pois, os elementos que nos permitem denominar a comida nossa de patrimônio familiar. Ainda neste capítulo, tratamos da circulação dos alimentos na pousada fazenda e das mudanças relacionadas aos momentos de refeição dos familiares da Pousada Fazenda do Amor em contexto de interação com o turista.

2 O FAZER DA PESQUISA

Neste capítulo, delimitaremos as questões teórico-metodológicas que nortearam a pesquisa de campo. Primeiramente, apresentamos os objetivos do estudo, a metodologia e os sujeitos da pesquisa. Na sequência, tratamos da inserção a campo, da pesquisa etnográfica e da análise dos dados.

O objetivo desta tese é apreender, a partir da observação das práticas alimentares, as percepções do rural e as mudanças nos modos de vida de famílias rurais em contexto de interação com turistas. Para isso, nos propomos a:

- a) analisar, em uma perspectiva histórica e a partir das práticas alimentares, o ciclo de desenvolvimento rural da localidade, caracterizado a partir da década de 1950, enfatizando os aspectos da introdução do turismo (intensidade dos encontros entre turistas e visitados);
- b) identificar, tomando como referência as classificações da alimentação estabelecidas pelas famílias rurais observadas, sua valoração em relação ao campo e à cidade, bem como a construção de identidades associadas a esses universos;
- c) apreender, por meio da observação de práticas alimentares das famílias rurais estudadas, em contraste com a alimentação ofertada como produto turístico, os efeitos do contato intercultural entre visitados e turistas.

Neste estudo, entendemos que as pessoas se constituem como sujeitos a partir de suas trajetórias de vida, compondo, nesse processo, sua cultura e história. A abordagem de cultura que permeia a pesquisa é entendida como o modo como o indivíduo significa seu mundo, ou seja, por meio de signos, símbolos e significados construídos ao longo de sua história (GEERTZ, 1998). O contexto interessa na medida em que possibilita apreender a totalidade, situando a observação do detalhe da ação verbal e não verbal na cena em que ocorre o evento. O movimento decorrente da interação entre os indivíduos significa um novo momento na história e no cotidiano das pessoas.

Procuramos apreender as mudanças decorrentes das relações entre os visitados/familiares em interação com turistas a partir da perspectiva dos sujeitos locais e ainda da observação da alimentação, aqui entendida como meio de expressão de valores do grupo. Buscando o entendimento do sistema de significados expressos a partir das práticas alimentares, escolhemos como método a etnografia.

Para Mattos (2001), a etnografia possibilita observar os modos como os grupos sociais ou pessoas conduzem suas vidas, tendo como objetivo “revelar” as práticas cotidianas. Seu objeto de estudo é o conjunto de significantes em que os fatos, ações e contextos são produzidos, percebidos e interpretados, apresentando-se como estruturas inter-relacionadas. Para tanto, é preciso produzir uma descrição densa, levantando genealogias, transcrevendo textos e mantendo o diário de campo.

Ainda segundo Mattos (2001), a etnografia é um processo guiado preponderantemente pelo senso questionador do etnógrafo, que cria as técnicas para atenderem à realidade do trabalho de campo. Daí as técnicas e instrumentos utilizados nesta pesquisa terem sido desenvolvidas a partir do contexto em que o trabalho de campo foi realizado.

Na busca de conhecer as mudanças socioculturais que operam no cotidiano de famílias rurais em contexto de interação com turistas, foram escolhidos como sujeitos da pesquisa de campo os membros da família proprietária da Pousada Fazenda do Amor e, a partir dela, duas famílias que vivem nas proximidades. Essas famílias mantêm laços de parentesco, partilhando de valores, crenças, atividades e compromissos. Além da interação dada pelas relações de parentesco, outra característica aproxima as famílias: a parceria nas “trocas” de produtos alimentares, serviços turísticos e agrícolas.

Podemos dividir os sujeitos desta pesquisa em duas distintas categorias: a primeira é constituída pelos que estão diretamente envolvidos com a atividade de turismo rural, ou seja, aqueles que estabelecem encontros frequentes com turistas, a saber, os proprietários da Pousada Fazenda do Amor. A segunda é formada pelas famílias que vivem nas proximidades e que não estabelecem relação direta com turistas. São sujeitos que não interagem com os visitantes, mas que estabelecem, a partir da produção de alimentos para a pousada, uma relação indireta com a atividade do turismo rural.

Em relação à questão ética sobre o uso dos nomes reais e fictícios dos sujeitos da pesquisa, temos um debate em Fonseca (2008). Ao examinar a interface das discussões autocríticas de antropologia com um determinado aspecto da prática etnográfica relacionado ao uso ou a recusa, no texto final, dos nomes “verdadeiros” dos interlocutores, a autora sustenta que o anonimato das personagens no texto etnográfico não implica necessariamente uma atitude politicamente omissa do pesquisador.

Sob esse prisma, adotamos a perspectiva de Fonseca e utilizamos nomes fictícios para nossos interlocutores. Procuramos esclarecer essa questão para os sujeitos da pesquisa e negociar a forma como iríamos nos reportar ao empreendimento. Com isso, tivemos dos interlocutores o aceite de uso de nomes fictícios tanto para os interlocutores como para o empreendimento em questão. Cabe salientar que tomamos, porém, o cuidado de consultá-los sobre o aceite do nome fictício que cada interlocutor adquiriu. Somente a partir desse aceite demos por encerrada a negociação.

Na primeira categoria de interlocutores, encontram-se:

- a) Nelci: 46¹⁰ anos, nasceu na Pousada Fazenda do Amor. Estudou magistério em Bom Jesus e lecionou durante dois anos na Escola da Vila Silveira (década de 1980). É casada com José e mãe de Pedro e Lurdes. É herdeira e sócia proprietária da pousada, sendo responsável pela recepção dos turistas, alimentação e organização geral do local;
- b) José: 46 anos, nasceu em São José dos Ausentes. Estudou até a oitava série e serviu ao exército. É casado com Nelci e pai de Pedro e Lurdes. É pecuarista, sócio proprietário da pousada, responsável pela gestão dos processos ligados à pecuária, desde o planejamento até as lidas do campo, carnações, compras e preparação de churrascos;
- c) Pedro: 26 anos, filho de José e Nelci, nasceu na Pousada Fazenda do Amor. É pós-graduado em Educação Física e professor na área (atua três dias por semana). Nos dias em que não trabalha como docente, exerce

¹⁰ As idades aqui mencionadas dos integrantes das famílias são referentes ao ano de conclusão deste trabalho, 2012.

atividades na pousada, sendo responsável pelos passeios a cavalo e, juntamente com José, pela gestão da pecuária e da lida do gado;

- d) Lurdes: 20 anos, filha de José e Nelci, nasceu na Pousada Fazenda do Amor. Cursa Farmácia na cidade de Criciúma. Nas férias e finais de semana, trabalha na pousada, em atividades ligadas, principalmente, à preparação dos alimentos. Suas especialidades são as sobremesas e os bolos.

Além dos sujeitos citados, os nomes de dois casais frequentemente aparecerão nos relatos desta tese. São eles: Avelino e Thereza; Vera e Egídio, todos in *memmorian*. Os primeiros são pais de Nelci e tiveram papel determinante na trajetória dos pesquisados, devido à importância na história da família, bem como na abertura e manutenção da pousada. O segundo casal corresponde aos pais de Thereza¹¹, avós de Nelci. Dentre as razões que os fazem aqui significativos, está o fato de terem sido os primeiros proprietários da Fazenda e de possibilitarem que os netos Nelci, Celia, Paulo e João¹² estudassem em Bom Jesus.

Na segunda categoria de sujeitos da pesquisa, encontram-se:

- a) Marcia: 37 anos, sobrinha de José, casada com Paulo e mãe de dois filhos, Gustavo e Francisco. Estudou até a oitava série no colégio Evangélico de São Leopoldo e depois retornou ao lar, casando-se aos 18 anos. É dona de casa e fabrica Queijo Serrano¹³ e bolachas caseiras;
- b) Paulo: 44 anos, nasceu na Pousada Fazenda do Amor. É primo de Nelci, filho de Beatriz e Tulio, e casado com Marcia, com quem tem dois filhos, Gustavo e Francisco. Cursou o primeiro grau completo. É pecuarista e produz Queijo Serrano para ser comercializado em Santa Catarina. Mora em Vila Silveira;

¹¹ Egídio e Vera mudaram-se para o município de Bom Jesus, levando com eles os netos para cursarem o ensino primário e fundamental.

¹² Paulo e João pertencem à segunda categoria de sujeitos pesquisados.

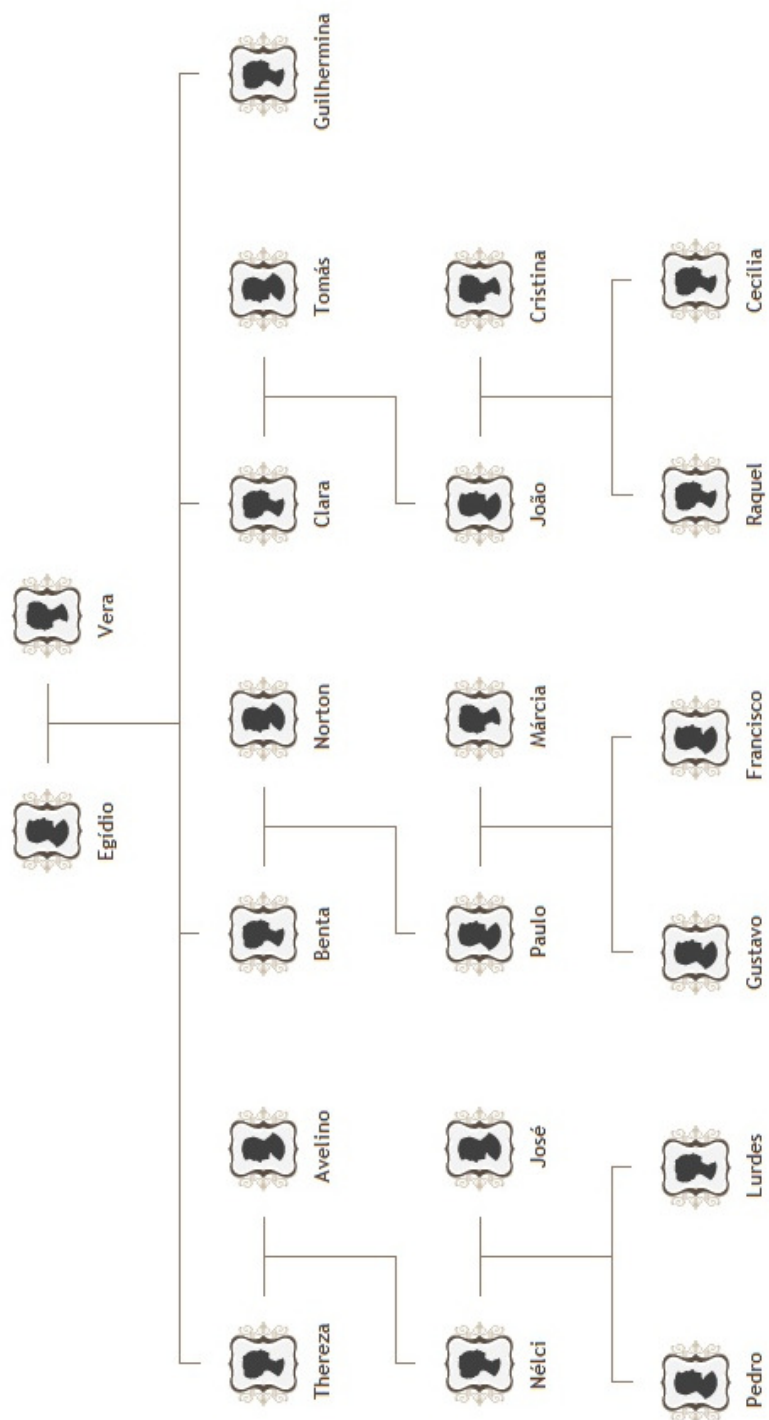
¹³ Como indicam Krone e Menasche (2010), a pecuária em sistema de campo nativo está entre as principais atividades econômicas da região. Complementarmente ao sistema de produção da pecuária de corte, as famílias rurais dos Campos de Cima da Serra desenvolvem a atividade de produção artesanal de um queijo característico da região, o Queijo Serrano. A família aqui estudada insere-se nesse contexto.

- c) Cristina: 35 anos, casada com João, primo de Nelci. É mãe de duas meninas, Raquel e Cecília. Estudou até o primeiro ano do segundo grau e, atualmente, é dona de casa. Fabrica Queijo Serrano para ser comercializado em Santa Catarina e faz compotas de figo, vendidas à pousada;
- d) João: 38 anos, filho de Rosa e Edilson, irmão de Célia e primo de Nelci, é casado com Cristina e tem duas filhas, Raquel e Cecília. Estudou até o primeiro ano do primeiro grau. É pecuarista;
- e) Célia: 50 anos, prima de Nelci, filha de Rosa e Edilson, irmã de João, nasceu na Pousada Fazenda do Amor. Formou-se no Curso Técnico em Contabilidade de Bom Jesus e voltou a residir na fazenda aos dezoito anos. É casada com Arthur e tem um filho chamado Henrique. Trabalha na limpeza e auxilia na preparação dos alimentos. Também produz Queijo Serrano¹⁴.

Para representarmos os laços de parentesco entre os sujeitos da pesquisa, organizamos o diagrama a seguir:

¹⁴. Celia comercializa o queijo que produz com a família proprietária da pousada e com compradores de Santa Catarina.

Figura 1 - Diagrama dos sujeitos da pesquisa



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

2.1 INSERÇÃO A CAMPO

O trabalho de campo junto aos sujeitos da pesquisa teve início em 2010¹⁵, tendo sido utilizados como instrumento de coleta de dados o diário de campo, a observação participante e a entrevista semiestruturada. A escolha por essas técnicas deu-se ao longo do processo de interação com a família da pousada. Entretanto, com as outras duas famílias foram empregadas somente entrevista semiestruturada e observação.

O primeiro contato formal com os familiares da Pousada Fazenda do Amor ocorreu a partir de uma estada turística de quatro dias no estabelecimento. O objetivo era conseguir a autorização para a pesquisa. Na chegada, fui recebida por Nelci e a intimidade resultante de dez anos¹⁶ de interação transformou aquele momento em um “encontro”, a conversa migrando imediatamente para as mudanças na estrutura familiar. De imediato, Nelci contou que seu pai, Avelino, havia falecido há uma semana, e que a morte de sua mãe, Thereza, ocorrida três anos antes, modificara a vida e a estrutura do local.

Esse diálogo, ocorrido ao lado do fogão a lenha, enquanto Nelci preparava bolos para o café da manhã, perdurou por mais de uma hora, sendo interrompido por turistas que chegavam de seus passeios e exigiam atenção da anfitriã. Naquele instante, tive a sensação exata de que o elo necessário para o desenvolvimento e continuação da pesquisa existia, pois havia afinidade e reciprocidade para a continuação da ação de pesquisar o “outro”. Ainda, era possível vislumbrar as condições necessárias para observar os modos de vida, as opções, as escolhas, os valores que permeavam a vida e o encontro turístico, e como tais processos transformavam e eram transformados pelos atores locais (familiares e turistas) em constante interação.

¹⁵ Este estudo, como já dito, retoma um processo de pesquisa que começou em 2001, na monografia referente ao trabalho de conclusão da Especialização *latu sensu*, e que teve continuidade entre 2002 a 2004, na pesquisa de Dissertação de Mestrado.

¹⁶ Foram realizadas visitas à Pousada Fazenda do Amor desde 2000, como pesquisadora no período de realização da Especialização *latu sensu* e do Mestrado concluído em 2004 e depois como turista. Havia três anos que não visitávamos a pousada.

Após o aceite dos familiares para participar da pesquisa, iniciamos o período de coleta de dados e o diário de campo¹⁷. Os primeiros registros estavam relacionados às mudanças no cardápio, na forma como os familiares estavam servindo os alimentos aos turistas, na interação que acontecia durante as refeições e na disposição das mesas no refeitório.

Também observamos que a estrutura física da pousada estava alterada em relação a última vez em que estivemos no local, em 2004. Houve uma ampliação nas unidades habitacionais, com o deslocamento dos quartos dos familiares para uma nova construção. Dois quartos com banheiro foram construídos para os familiares ao lado de uma nova cozinha, a qual estabeleceu uma divisão entre a parte dos familiares e a parte dos turistas. Nessa última, encontram-se as unidades habitacionais, sala de convivência, refeitório e cozinha turística. A nova cozinha construída se tornou, ao mesmo tempo, o local de divisão e interação entre a categoria familiar e a turística.

Como a etnografia envolve longos períodos de observação, necessários para que o observador entenda e valide o significado das ações dos sujeitos participantes da pesquisa, estruturamos uma primeira etapa da pesquisa a campo do seguinte modo: realizamos quatro estadas na pousada, todas em finais de semana, com permanência de quatro dias em cada uma delas (de sexta a segunda), nos meses de abril, junho, setembro e novembro de 2010.

Nesse período, optamos pela continuação do diário de campo. Relatamos hábitos cotidianos, cardápio utilizado nas três refeições e nos lanches, processos de produção, aquisição e elaboração de alimentos, receitas, técnicas e utensílios de preparo e rituais que envolvem o preparo e o consumo da comida. Também consideramos as relações de sociabilidade associadas a esses processos, a forma de interação com os turistas e entre os familiares, os utensílios domésticos utilizados para servir o turista e os familiares, entre outros. Realizamos, igualmente, entrevistas de cunho exploratório com Nelci e José.

¹⁷ Para Falkembach (1998), o diário de campo ou nota de campo caracteriza-se como um instrumento de anotações, de comentários e de reflexões, para uso individual do investigador, no seu dia-a-dia da pesquisa. Segundo a autora, o diário de campo é uma ferramenta de coleta de dados, cujo grau de cientificidade depende do pesquisador. Bogdan e Biklen (1994) descrevem-no como ferramenta metodológica na Etnografia, sendo compreendido como o relato escrito daquilo que o investigador ouve, vê, experimenta e pensa durante o processo de coleta de dados, pois é através disso que se torna possível o registro detalhado das informações colhidas bem como das reflexões que surgem no processo de investigação.

Ainda durante esse período, Nelci indicou as famílias que também poderiam participar da pesquisa e realizamos o primeiro contato com elas. A partir dos dados coletados, desenvolvemos o roteiro da entrevista semiestruturada e os critérios que seriam observados e registradas por meio do diário de campo e da observação participante na segunda etapa da pesquisa.

2.2 INTENSIFICAÇÃO DA PESQUISA ETNOGRÁFICA

Na segunda etapa da pesquisa de campo, foram 36 dias de permanência, período necessário para a obtenção dos resultados requeridos pela etnografia. Esta, de acordo com Mattos (2001), busca descobrir e relatar detalhadamente as variações que ocorrem dentro de um grupo ou sociedade local, objetivando entender o significado da organização de um grupo particular de pessoas.

Utilizou-se a técnica de observação participante e o diário de campo foi companhia perene durante todo o período de pesquisa. A observação participante, entendida por Cicourel (1980) como um processo em que a presença do observador é mantida numa situação social, estando face a face com os observados. Ao participar da vida dos sujeitos nos seus cenários naturais, o observador colhe dados. Nesse sentido, ao mesmo tempo em que modifica o contexto, é modificado por ele.

Esta foi escolhida para a investigação porque possibilita a interação do pesquisador no campo de estudo e permite a observação sistemática, detalhada e próxima de comportamentos, viabilizando a verificação *in loco* das práticas cotidianas dos sujeitos. Com isso, torna-se possível descobrir elementos da situação de forma aprofundada.

Na observação, os pontos centrais da coleta de dados foram os seguintes quesitos: “práticas alimentares cotidianas”, “práticas alimentares no contexto patrimonial”, “práticas alimentares como produto turístico”, “a história dos objetos ligados à culinária”, “o valor patrimonial que os sujeitos da pesquisa destinam às práticas alimentares”, “a intensidade dos encontros entre visitados e turistas”, “o patamar de desenvolvimento turístico da propriedade”, “as relações entre os familiares e o turismo” e “as percepções quanto à identidade rural”, além de outros quesitos mencionados na etapa de inserção no campo de estudo.

Nos primeiros quinze dias, o espaço físico de observação da pesquisa ocorreu, basicamente, na cozinha da pousada, na companhia de Nelci e Lurdes. Foram observadas as técnicas de cozimento, os detalhes do preparo, a procedência das receitas, as formas como o cardápio do dia era escolhido, etc. Contudo, no momento das refeições, voltava-se ao papel de turista¹⁸, cujo local para alimentação era no refeitório, espaço reservado aos “de fora”. Somente partilhamos da mesa familiar depois do convite feito por eles, o que se tornou frequente após os dez primeiros dias da pesquisa.

A relação de confiança foi um dos principais pontos positivos na coleta de dados. A compreensão do objeto de estudo por parte dos pesquisados e o interesse em colaborar com o desenvolvimento da pesquisa fizeram com que Nelci, José e Lurdes refletissem sobre seus próprios processos de decisões e mudanças. Nesse sentido, evidenciamos dois cenários, um relativo a Nelci, que retomava pontos de conversas para trazer novos elementos ao contexto, e outro a Pedro, que se colocou à disposição para a pesquisa de maneira formal, não demonstrando interesse na temática do turismo, mas sendo muito aberto à temática da pecuária, das lidas do campo e das histórias locais.

O diário de campo permitiu o registro dos modos de fazer e as histórias relativas às receitas. Isso nos possibilitou descobrir em que contexto a receita se aplicava, quais as mudanças que haviam sido operadas no processo, etc.

As receitas foram interpretadas a partir de Giard (2011), que afirma que a língua usada para falar de cozinha abrange quatro domínios distintos de objetos ou de ações que formam o léxico da receita, sendo eles: os ingredientes, ou seja, a matéria-prima; os utensílios e recipientes, como os aparelhos de cozinha, batedeiras, liquidificadores; as operações, os gestos e movimentos das mãos; os produtos finais e a nomeação dos pratos obtidos. Como resultado, pudemos construir as categorias comida nossa e comida da cidade, capazes de traduzir algumas das distinções presentes no cardápio da pousada, explicitadas no Capítulo 4 desta tese.

¹⁸ Durante o período de realização da pesquisa em campo, havia uma relação ambígua, que oscilava entre pesquisadora e turista; inclusive o acordo de permanência na pousada fazenda foi estabelecido a partir da relação da pesquisadora como uma turista convencional.

Ainda como consequência da observação participante, foi redescoberto um livro de receitas que Nelci ganhara de presente de casamento de sua avó Vera. Nesse livro¹⁹, datado de 1956, encontram-se informações sobre comida brasileira, comida estrangeira e doces e bebidas em geral. Segundo Nelci, a avó consultava o livro quando preparava banquetes para os momentos especiais, como quando recebiam convidados que não eram da família e quando se exigia uma culinária mais requintada. As receitas não seguiram sendo utilizadas, pois os pratos não combinavam com o gosto da família, conforme relata Nelci. Ainda assim, o livro é considerado uma relíquia, um objeto que fala sobre a história de sua família e, em especial, de sua avó Vera.

A fim de conseguir informações referentes às receitas das comidas da Pousada Fazenda do Amor, pela manhã ficávamos com Nelci e Lurdes na cozinha e, enquanto elas cozinhavam, fazíamos anotações sobre as receitas, os modos de preparo e o cardápio do dia. Buscávamos conhecer a história dos pratos, se eram pratos do cotidiano da família antes do turismo, se eram receitas novas, se eram receitas adaptadas, etc.

Essa atividade possibilitou que entendêssemos como e quando aconteciam alterações no cardápio e também que descobríssemos um cardápio padrão, chamado de “cardápio turístico”, utilizado nos momentos em que a pousada apresenta taxa de ocupação elevada por muitos dias ou semanas. Este, segundo Nelci (2011), facilita a organização das compras (de responsabilidade de José) e já foi aprovado pelos turistas²⁰.

Além do cardápio turístico, há outra categoria de pratos: aqueles que são compartilhados apenas pela família. Essa descoberta deu-se nos momentos em que presenciávamos os pedidos de José, Lurdes e Pedro para que fossem preparados determinados pratos. Na última semana em que estivemos na pousada, fomos

¹⁹ O livro, lançado pela Editora Globo, traz combinações de pratos para compor cardápios e harmonização com vinhos. Além disso, descreve como matar um animal e prepará-lo de modo a torná-lo um prato comestível. São demonstradas as técnicas utilizadas na preparação dos alimentos nos anos 1950, como o da carne de porco. A título de exemplo, vale mencionar que no livro contar que para consumir a carne de porco era necessário carnear o animal no mesmo dia, devido ao fato de não haver condições de armazenamento, já que não havia luz elétrica na maioria das casas.

²⁰ Apesar da aprovação, antes de servir pratos como truta com roquefort, por exemplo, Nelci pergunta aos turistas se gostam de peixe. Caso alguém não aprove, ela prepara outro prato com carne bovina para compor o cardápio.

convidadas a conhecer duas dessas receitas: o soquete²¹ com pirão, receita da mãe de José, e o figo caramelado, receita de Thereza, preparados quando não havia turistas na pousada. Esses pratos carregam representam os pratos da família, podendo ser enquadrados na categoria de análise comida como patrimônio local, pertencente à comida nossa.

Duas semanas após a chegada à pousada, iniciamos as entrevistas. Esse tempo de convivência possibilitou o amadurecimento do roteiro de perguntas da entrevista (Apêndice A), de modo a não repetir os dados que estavam sendo colhidos por meio da observação participante.

Nesse período, também realizamos o primeiro contato com as outras duas famílias participantes da pesquisa, indicadas por Nelci e José, que intermediaram a negociação. Ambas quiseram conhecer tanto o objeto de estudo da pesquisa como a pesquisadora antes de dar o aceite.

As entrevistas com os familiares da Pousada Fazenda do Amor ocorreram em duas etapas. Na primeira, entre os dias dois e onze de fevereiro de 2011, foram entrevistados Nelci, José, Lurdes, Pedro e Celia. Foram solicitados dados de identificação, sociodemográficos e relativos aos seguintes temas: comida da infância, comida da fase adulta e comida de turista.

A maioria das entrevistas foi realizada na própria pousada, em momentos que os entrevistados estavam dispostos a dialogar, geralmente quando não havia turistas. Para tanto, seguimos as recomendações de Giard (2011) sobre como proceder em entrevistas com mulheres. Conforme o autor, as conversas têm como finalidade escutá-las, pois estas falam do seu modo de cozinhar, de organizar esse trabalho, de vivê-lo e de senti-lo, sendo possível, a partir disso, conhecer a linguagem e o ritmo de suas palavras.

Por essa razão, as entrevistas foram feitas de acordo com a disponibilidade de cada entrevistado, possibilitando a criação de um ambiente de espontaneidade e liberdade, criando um fluxo de diálogo que permitiu dar vazão às associações de ideias. Cada entrevista durou, em média, de uma a duas horas. A exceção ocorreu com Celia, a quem entrevistamos em sua residência, pois ela não queria correr o risco de falar em frente aos turistas e Nelci, cujo tempo de entrevista foi maior devido

²¹ Soquete é um pedaço de carne bovina com osso.

à trajetória nos processos decisórios familiares e por ser ela a cozinheira e responsável direta pelo turismo.

2.2.1 O grupo dos parentes

O segundo grupo pesquisado é formado pelas duas famílias que possuem laços de parentesco com o núcleo familiar proprietário da pousada, que são Marcia e Paulo, Cristina e João. Essas famílias não desenvolvem o turismo, estando relacionadas a essa atividade por meio da prestação indireta de serviços à Pousada Fazenda do Amor, como a venda de queijo, leite, carne de porco, ovos e bolachas e, ainda, do desenvolvimento de atividades relacionadas à pecuária em parceria com os integrantes do núcleo familiar principal.

A pesquisa com esse grupo foi realizada em duas etapas: entrevista e observação. A primeira família, composta por Marcia e Paulo, foi convidada por Nelci para um jantar que tinha como objetivo apresentar a pesquisa aos mesmos. O casal chegou cedo, por volta das dezoito horas, e, enquanto se tomava mate, o assunto da pesquisa foi introduzido. Inicialmente, houve certa apreensão, mas com o decorrer da conversa, mostraram-se tranquilos, aceitando o convite para realização da primeira entrevista.

Esse cenário remete àquilo que Cicourel (1980) relata em relação aos entrevistados, de que os contatos do campo precisam assegurar-se de que o pesquisador é uma pessoa confiável que não irá usar os dados de forma a prejudicá-los.

Quanto à entrevista realizada com Marcia, ela quis ser a primeira a participar e, nos primeiros dez minutos, estava nervosa. Logo após acalmou-se e a conversa fluiu com normalidade. Paulo estava tranquilo e se emocionou ao perceber que a entrevista e a pesquisa tratavam da história de sua família. Afirmou que ficava muito feliz em saber que a história de vida deles iria ser contada. Em determinados momentos, ficava com os olhos marejados de emoção ao lembrar-se das cenas de infância, das festas e das comidas preparadas pela mãe, a tia e a avó.

Depois da entrevista, foi servido o jantar. Retornamos ao posto de turista e o casal realizou a refeição na ala familiar. Após o jantar, aceitamos o convite para ir a

casa deles na semana seguinte. Com isso, encerrou-se o final da primeira etapa de coleta de dados com o referido grupo de entrevistados.

O encontro com a segunda família, composta por Cristina e João, foi menos formal. Isso porque Marcia, prima de João, entrou em contato com Cristina relatando ser a pesquisadora uma pessoa simples e também do campo. Com isso, após o telefonema de Nelci para agendamento da entrevista, fomos convidadas para um almoço na casa dos entrevistados, ao chegarmos a casa, receberam-nos com o prato leitão à pururuca. O almoço aconteceu na presença das duas filhas do casal, de cinco e dez anos. Após foi servido o café e, nesse mesmo dia, realizamos a entrevista com João e Cristina.

Terminadas as entrevistas, convidaram-nos para tomar o café da tarde, o café com 'mistura'²², que foi servida no horário normal dos anfitriões, às dezesseis horas. Segundo Cristina, todas as refeições da casa deveriam ser conhecidas, inclusive a 'mistura', considerada importante na rotina familiar.

A visita, que iniciou às dez horas da manhã, perdurou até dezessete horas e trinta. Recebemos convite para o jantar, mas recusamos em razão de termos nos comprometido em realizar essa refeição na pousada. Ainda assim, fomos convidadas para participar da preparação das compotas de figo, as quais são vendidas para a pousada. Essa entrevista fechou a primeira etapa da coleta de dados com a família em questão.

2.2.2 Segunda etapa das entrevistas

A segunda etapa das entrevistas ocorreu diferentemente para os dois grupos. Realizamos novas entrevistas com cada um dos familiares da Pousada Fazenda do Amor, complementares às primeiras, procurando compreender a abordagem dos interlocutores em relação ao turismo rural, à alimentação e às suas implicações (Apêndice B).

²² O café da tarde é chamado de 'mistura' por nossos entrevistados. Nesta refeição, é servido pão, bolachas, frios, rosca de vinagre, bijajica (rosca assada de polvilho, tradicional da região), entre outros.

Realizamos duas entrevistas entre os dias doze e dezoito de fevereiro de 2011, com Nelci, José, Lurdes e Pedro, nos momentos e horários que os entrevistados consideraram adequados. A única exceção ocorreu com Nelci, a quem entrevistamos quatro vezes.

A terceira entrevista (Apêndice C) com Nelci, realizada em vinte e três de fevereiro de 2011, objetivou conhecer as histórias dos objetos da casa, o valor simbólico, os usos e a relação deles com a trajetória de vida dos familiares da Pousada Fazenda do Amor. Ela durou duas horas e permitiu localizarmos as categorias “objeto patrimoniado/com valor simbólico”, “objeto turístico” e “objeto de uso”.

A quarta e última entrevista aconteceu em vinte e oito de fevereiro de 2011, quando a pousada estava sem hóspedes. O objetivo foi conhecer a percepção de Nelci quanto às implicações do turismo na vida dos familiares, traços da história familiar que demarcassem as razões das tomadas de decisão e como essas influenciavam na forma de alimentação, de produzir alimentos e de relacionamento com a própria família e o turista. Essa entrevista demarcou e fortaleceu as fronteiras das seguintes categorias: comida de turista; comida nossa e comida da cidade.

A segunda etapa de coleta de dados com o segundo grupo pesquisado teve início com o aceite do convite de Marcia e Paulo para passarmos o dia na casa deles. Na visita, realizada em 23 de fevereiro de 2011, na companhia de Nelci, utilizamos a observação como forma de conhecer a rotina diária de Marcia.

Ao chegarmos, às oito horas e trinta, acompanhamos a ordenha e a produção de queijo, que foi filmada com a autorização de Marcia. Após, fomos à cozinha e, enquanto Marcia preparava o almoço, tomamos mate e conversamos sobre as comidas apreciadas pela família e sobre a forma como é organizado o cardápio diário, que inclui café da manhã, almoço, ‘mistura’ e jantar.

O almoço foi servido às doze horas, horário tradicional, com a presença de todos os familiares. Os assuntos abordados relacionaram-se às práticas alimentares, educação, escola, universidade, preferências alimentares e escolha profissional dos filhos do casal. Após a refeição, foi servido café e um *mousse* de morango, considerado sobremesa para visitantes (Sobre a visita, ver Figuras 2, 3).

Figura 2 - Produção de Queijo Serrano



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 3 - Almoço



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Após o término do almoço, fomos convidadas a colher batata inglesa na lavoura de Paulo, produto que seria comprado por Nelci para abastecer a pousada. Durante a colheita, Paulo falou sobre a lavoura e sobre o excesso de chuva naquela estação, o que estava comprometendo a plantação.

Ao retornarmos da colheita, fomos presenteadas com o empréstimo do caderno de receitas da mãe de Paulo (*in memmorian*), tia de Nelci, considerada por eles a melhor cozinheira da família. Os nomes das receitas relacionavam-se com as pessoas que as passaram ou com os eventos nos quais as comidas eram servidas, tais como bolo de casamento, pudim de missa, torta de batizado, canja do avô Avelino, cajuzinho de festa, etc. Vejamos, nas figuras a seguir, os momentos em que colhemos as batatas plantadas por Paulo e compradas por Nelci.

Figura 4 - Lavoura de batata



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 5 - Batata colhida



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Com Cristina e João, a segunda etapa da coleta de dados foi realizada em vinte e cinco de fevereiro de 2011. Retornamos à casa da família a partir do convite para produzirmos compotas de figo. Ao chegarmos, por volta das dez horas, fomos convidadas a tomar café e, em seguida, dispuseram uma cadeira ao lado de baldes de figos: a tarefa era descascá-los. Com isso, principiámos essa etapa de coleta por meio da técnica de observação participante.

A participação nas atividades de preparação das compotas gerou surpresa em Cristina e Aparecida²³, mas enquanto se trabalhava fui contando histórias de minha vida, das atividades rurais na casa de meus familiares. Essas informações fizeram com que fôssemos identificadas como integrantes de um mesmo grupo.

Sobre o fato de ser aceito em um grupo como par, compartilhamos da perspectiva de Cicourel (1980), que afirma que para alguém tornar-se aceito como observador participante depende, em maior grau, da forma como o sujeito é percebido aos olhos dos seus contatos no campo.

Nesse dia, realizamos as refeições com a família, pois as atividades duraram várias horas²⁴ (ver Figuras 8, 9, 10, 11, 12, 13).

Figura 6 - Descascando figo



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 7 - Organização do trabalho



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

²³ Aparecida é mãe de Cristina e ajudava na preparação das compotas de figo naquele dia.

²⁴ Depois de descascados os figos, foram colocados num tacho de bronze com açúcar e água para formar a calda. As frutas cozinharam durante aproximadamente seis horas em fogo de chão no pátio da casa de Cristina. Às vinte e três horas, finalizamos as compotas de figo e retornamos à Pousada Fazenda do Amor.

Figura 8 - Preparando a calda do figo



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 9 - Cozinhando o figo na calda



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 10 - Café com mistura



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 11 - Lombo a pururuca



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Após essa etapa de coleta de dados, foram realizadas mais duas saídas a campo. A primeira delas foi em setembro de 2011 e teve seis dias de permanência. O objetivo era o de validar alguns dados da pesquisa e fazer a devolução de fotografias, revistas e livros de receitas. Ainda foi entregue aos familiares, representados por Nelci e José, os artigos científicos que haviam sido publicados a partir da pesquisa. A segunda etapa ocorreu em março de 2012, com a permanência por quatro dias na pousada. Também esta saída teve como objetivo validar dados e manter o vínculo com o local pesquisado.

2.2.3 Análise dos dados

As entrevistas, o diário de campo e os vídeos foram gravados e degravados na íntegra, juntamente com as fotos, que foram inseridas no NVivo²⁵, na versão 9.0. A partir disso, os dados coletados foram divididos por pessoas e depois elencados em categorias para a análise, quais sejam: comida nossa, comida da cidade, comida de festa, gado, queijo, trajetória das pessoas, trajetória da unidade produtiva, trajetória da casa, comida de antes, comida de hoje, sentido das coisas, circulação da comida com o mercado, abastecimento dos alimentos mediado por relações pessoais e troca de alimentos no interior da comunidade.

²⁵ Para mais informações, acessar <http://www.qsrinternational.com/other-languages_portuguese.aspx>.

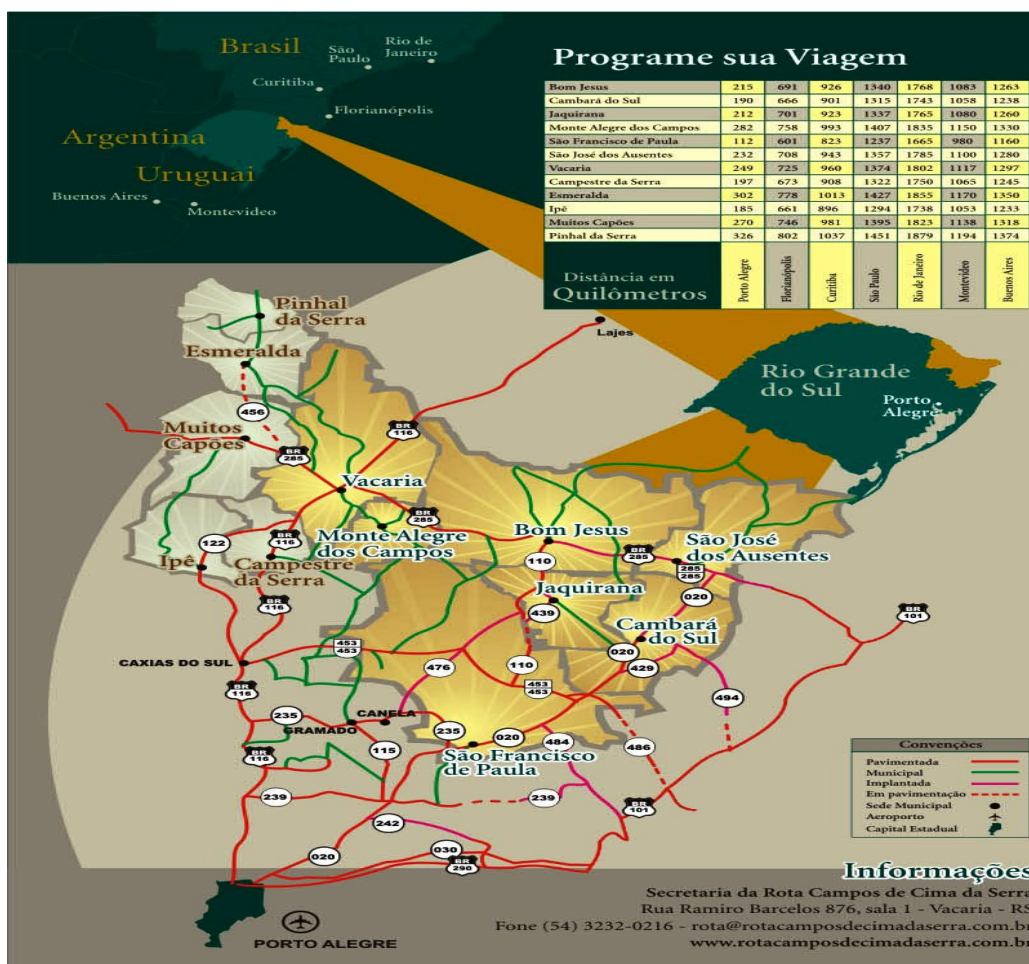
3 CARACTERIZAÇÃO DO *LOCUS* DE ESTUDO: POUSADA FAZENDA DO AMOR

A delimitação do universo empírico deste estudo concentra-se na Pousada Fazenda do Amor e em seu entorno. Para fins de contextualização, serão apresentados, em um primeiro momento, a região e o município a que a localidade estudada pertence e, em um segundo momento, a descrição turística da Pousada Fazenda do Amor, bem como a percepção dos familiares da propriedade sobre o turismo rural.

3.1 O MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DOS AUSENTES

O município de São José dos Ausentes está localizado no nordeste do Estado do Rio Grande do Sul, Brasil, em uma microrregião denominada pela Secretaria de Turismo do Estado como Campos de Cima da Serra (Figura 12). Faz divisa com os municípios de Bom Jesus (RS), São Joaquim (SC) e Bom Jardim da Serra (SC).

Figura 12 - Mapa ilustrativo dos Campos de Cima da Serra



Fonte: Mapas Blog (2012)²⁶

Os Campos de Cima da Serra caracterizam-se por solos rasos de morros e vales e pela presença de gramíneas, vegetação que oportunizou, ao longo dos séculos, o desenvolvimento da pecuária extensiva. Grupos indígenas povoaram exclusivamente a região até 1776, a partir de quando houve a inserção de imigrantes europeus oriundos de incentivo do governo brasileiro, que definiu um modelo de ocupação baseada na colonização europeia.

No século XVIII, criavam-se mulas e bovinos nas fazendas da região para abastecer as Minas Gerais do Ouro, constituindo-se esta região em uma importante rota comercial. Durante dois séculos, ela foi a principal rota que ligava as cidades de Colônia e Sacramento (atualmente território uruguaio) a Sorocaba, em São Paulo,

²⁶ Disponível em: <<http://mapasblog.blogspot.com>>. Acesso em: 15 jan. 2012.

onde se localizava o entreposto comercial dos animais trazidos do sul. Esse trajeto seria, anos depois, intitulado como “Caminhos das Tropas” (BOND-BUCKUP, 2008).

Durante os séculos XVII e XVIII, os tropeiros²⁷ foram responsáveis pela implantação de estradas e cidades. A região dos Campos de Cima da Serra foi dinamizada a partir do transporte de riquezas ao longo dos Caminhos das Tropas. Taipas e muros de pedra foram construídos por escravos e peões, com as finalidades de evitar a dispersão do gado e demarcar os caminhos das viagens (BOND-BUCKUP, 2008).

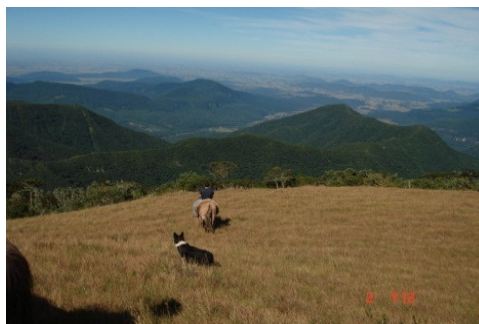
Essa região integra o bioma Mata Atlântica, que ocupa 15% do território nacional. Possui uma complexa fisionomia natural, com matas de araucária, formações florísticas diversas, cursos de água típicos de morros e campos banhados (Figura 13), tendo como destaques a biodiversidade e a paisagem (Figura14) (BOND-BUCKUP, 2008).

Figura 13 - Campos banhados



Fonte: Acervo pessoal da autora (2010)

Figura 14 - Paisagem



Fonte: Acervo pessoal da autora (2010)

Sander (2007) relata que o cenário regional se destaca pela presença do maior agrupamento de cânions da América Latina. Do ponto de vista turístico, os mais importantes são o Cânion Itaimbezinho (Figura 15), o Cânion Fortaleza (Figura 16) – ambos localizados em Cambará do Sul –, e o Cânion Pico do Monte Negro, em São José dos Ausentes (Figuras 17 e 18). Esses cânions estão protegidos por dois Parques Nacionais: o Parque Nacional dos Aparados da Serra, criado em 1959,

²⁷ Os tropeiros eram os condutores de tropas de mulas ou cavalos entre regiões produtoras e centros consumidores, a partir do século XVII, no Brasil. A rota dos tropeiros percorria municípios desde o Rio Grande do Sul até Minas Gerais. Eles tiveram papel importante na cultura e na economia por onde passaram.

com uma área protegida de 10.250 hectares, e o Parque Nacional da Serra Geral, criado em 1992, com 17.300 hectares.

Segundo Sander (2007), apenas uma linha imaginária separa esses dois parques, integrando-os a um ecossistema que se estende, no Rio Grande do Sul, desde São Francisco de Paula até São José dos Ausentes, adentrando os municípios catarinenses de Jacinto Machado e Praia Grande.

Figura 15 - Cânion Itaimbezinho



Fonte: Cambará On-line (2012)²⁸

Figura 16 - Cânion Fortaleza



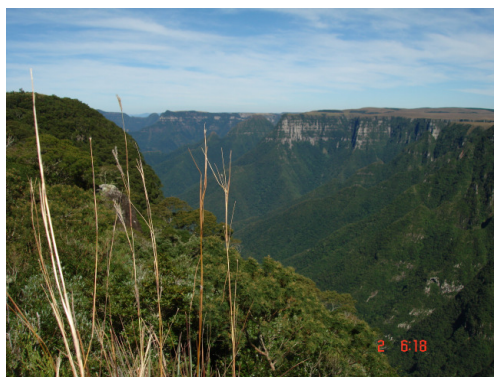
Fonte: Acervo pessoal da autora (2008)

Figura 17 - Cânion Monte Negro



Fonte: Acervo pessoal da autora (2010)

Figura 18 - Cânion Monte Negro



Fonte: Acervo pessoal da autora (2010)

As áreas referidas são caracterizadas por derrames basálticos (SANDER, 2007). Destacam-se a mata de araucária, os xaxins seculares, o campo nativo e a mata nebulosa. No chão da mata, encontra-se uma grande quantidade de fungos,

²⁸ Disponível em: <<http://www.cambaraonline.com.br>>. Acesso em: 20 set. 2012.

plantas saprófitas²⁹, sementes e plântulas³⁰.

A fauna apresenta aves como o gavião (Figura 19), o gavião carcará, a curicaca – ave símbolo do município de São José dos Ausentes (Figura 20) –, a gralha-azul, o pica-pau e alguns animais terrestres, como o graxaim, o lobo-guará, a capivara, o quati, o veado e o puma³¹ (Figuras 21 e 22). Entre as flores, destacam-se as samambaias, as bromélias e as orquídeas.

Figura 19 - Gavião



Fonte: Acervo pessoal da autora (2010)

Figura 20 - Curicaca



Fonte: Acervo pessoal da autora (2010)

²⁹ Algumas são plantas com flor e requerem, para a sobrevivência, a mediação de fungos do solo (micorrizas) que, ao envolverem as raízes das plantas com as suas hifas ou micélios, extraem os nutrientes do húmus. Entre as saprófitas com flor estão muitas orquídeas. Disponível em <[http://www.infopedia.pt/\\$saprofita](http://www.infopedia.pt/$saprofita)>.

³⁰ É o momento após a germinação, quando nasce uma ou duas folhas, que ainda estão ligadas aos nutrientes da semente.

³¹ O puma (*Felisconcolor*), também conhecido como suçuarana, leão da montanha, onça parda, e, na região em questão, como leão baio, é um animal que vive solitário e costuma caçar no final do dia. É o segundo mais pesado felino da América, ficando somente atrás da onça pintada, é outro animal ameaçado de extinção, isso se deve à caça indiscriminada deste animal para se obter sua pele e, principalmente, à destruição do seu habitat. Tal fato obriga o puma a se aproximar de centros urbanos onde ataca o gado e é morto por pecuaristas. (<http://www.infoescola.com/mamiferos/puma/>)

Figura 21 - Puma



Fonte: InfoEscola (2012)³²

Figura 22 - Puma nos Campos de Cima da Serra



Fonte: InfoEscola (2012)³³

A região apresenta o clima mais frio do país, com chuvas ocorrendo em todos os meses, sem a marca de uma estação do ano inteiramente seca. A precipitação anual varia de 1500 a 1700 mm³. Nos meses de junho e julho, a temperatura mínima absoluta frequentemente fica abaixo de zero, sendo a média de temperatura no inverno de 10,5°C e, no verão, um pouco abaixo de 19°C. Os nevoeiros também são característicos da região (BOND-BUCKUP, 2008).

São José dos Ausentes emancipou-se de Bom Jesus no ano de 1992. O município tem uma área de 1.156,78 km² e contava, em 2011, com uma população de 3.104 pessoas, segundo o *site* oficial do município³⁴. Sua colonização foi realizada principalmente por portugueses, mas há presença de grande diversidade de etnias, com destaque para a alemã, a italiana e a árabe (JAPPE, 2000).

O nome do município, de acordo com Jappe (2005), tem origem na história do local: até os anos de 1740, a região era conhecida por Fazenda dos Ausentes. Era o maior latifúndio do Estado, com mais de 1000 km², caracterizando-se pela ausência de proprietários. Os sesmeiros que tomaram posse das terras as abandonaram e,

³² Disponível em: <<http://www.infoescola.com/>>. Acesso em: 20 set. 2012.

³³ Disponível em: <<http://www.infoescola.com/>>. Acesso em: 20 set. 2012.

³⁴ Apesar da aprovação, antes de servir pratos como truta com roquefort, por exemplo, Nelci pergunta aos turistas se gostam de peixe. Caso alguém não aprove, ela prepara outro prato com carne bovina para compor o cardápio.

não havendo sucessores, a fazenda foi leiloada várias vezes, até que, no ano de 1740, as terras passaram a ter proprietários.

Conforme Nelci (2011), atual proprietária da Pousada Fazenda do Amor, até meados do século XX, a economia da região estava baseada na extração de madeira, sendo os madeireiros empresários de cidades próximas a São José dos Ausentes. O modelo de extração madeireira se concretizava na venda da madeira de uma determinada área de mata.

Tal processo ocorria do seguinte modo: fazia-se o corte das árvores e, conforme os metros cúbicos de madeira cortada, era realizado o pagamento ao proprietário da terra, ou seja, o proprietário não se envolvia com a atividade e ganhava um valor líquido pela madeira, não tendo qualquer custo de produção. As madeiras mais valorizadas eram a araucária, a cabriúva e a figueira, fartas na região. Cabe lembrar que, nesse período, não havia legislação que proibisse o corte de árvores nativas, as quais possuíam alto valor no mercado, em contraste com a terra, que não era valorizada.

Vejamos o relato de Nelci a respeito:

Dessa região, vinham pra cá, montavam as serrarias, compravam pinheiro de tudo que era gente, serravam tudo e iam embora. Enricavam aqui e iam fazer a vida em outro lugar. Ah, eu sei que tem pessoas que tinham empresas aqui que eram de Canela, de São Francisco, de Caxias, Antônio Prado, pessoas que todas tiveram madeireira aqui e foram embora, todo mundo, quando acabou a madeira (Nelci, 2011).

Ainda sobre a questão do desmatamento como atividade produtiva, temos o depoimento de Nelci, que narra sua percepção sobre a prática e também sobre a paisagem da região, o campo e o mato:

Na época das madeireiras, ninguém questionava, tudo se vendia, mas se tiravam as árvores mais velhas, as grandes, assim aquelas mais novas cresciam. Porque se as mais velhas forem engrossando inibe o crescimento das mais novas, isto a gente sabe. Tanto é que, por exemplo, os matos que ficam fechados, e cada vez se fecham mais, faz com que aquelas araucárias mais novas tem dificuldades de crescer. Ao redor, vai aumentando o mato, porque aqui onde é campo sempre foi campo. Os meus bisavôs diziam, e o pai e a mãe contavam, que eles contavam, que sempre foi campo, e na mata atlântica, que era o mato, eram capões que

iam e tinha o campo. Por isso, o nome antigo Campos de Cima da Serra, porque na serra tinha campos e mato (NELCI, 2011).

Outra forma de controle da expansão da mata na região dos Campos de Cima da Serra, utilizada na época das serrarias, era o fogo. Sobre essa questão, Nelci coloca:

Muita gente (turista) pergunta: o que vocês fizeram, desmataram tudo isso aqui? Não, o desmatamento, não sei, sempre houve aqui queimada, sempre fizeram a prática da queimada. Isso a gente, eles comentaram, que há cem, cento e poucos anos, sempre foi feita a queimada. Sempre teve, e isso controlava o aumento do mato, né (NELCI, 2011).

Percebemos, a partir do relato de Nelci (2011), que a fala do “turista ou do sujeito de fora” aparece questionando a atividade de extrativismo ocorrida no passado recente da região. Para a entrevistada, no entanto, tal atividade é justificável, pois não havia o questionamento por parte de quem a praticava, pois era uma forma tradicional de se viver na região.

Em relação a essa questão, temos em Cruz (2012) dois pontos de vista discutidos sobre a queimada dos campos. Um deles refere-se à continuidade da prática e o outro sobre as controvérsias e prejuízos causados por ela. Em relação à continuidade da queimada, Ramos e Ramos (2011³⁵ apud CRUZ, 2012) faz referência à defesa da prática de uso do fogo como alternativa de manejo dos campos da região dos Campos de Cima da Serra.

A autora argumenta que, devido às baixas temperaturas no inverno, a vegetação resseca, tornando-se pouco nutritiva para o gado que, ao ser alimentado somente em áreas de campo em que as gramíneas estão secas, não atinge o peso ideal para venda. Esse fato prejudica a engorda do animal, afetando a economia familiar. Com a queimada, o capim seco é eliminado, promovendo a renovação da pastagem, tornando-a, novamente, fonte de nutrientes para os animais, garantindo, assim, a renda das famílias no campo.

³⁵ RAMOS, Aline Maria Trindade; RAMOS, Anelise Trindade. In: BUTZKE, Alindo; DALLA ROSA, Mardióli (Org.). **Queimada dos campos: o homem e o campo – a natureza, o fogo e a lei**. Caxias do Sul: Educs, 2011. p. 177-205.

No que concerne ao segundo ponto de vista, a autora apresenta as controvérsias e prejuízos em relação à prática. Conforme Butzke e SpareMBERGER (2011³⁶ apud CRUZ, 2012), a prática do fogo nos Campos de Cima da Serra afeta a biodiversidade. Trata-se, no entanto, de um sistema de produção que adotaria o fogo não usando os herbicidas. Ao comparar os impactos do fogo em relação ao atual plantio de batatas na região, que utiliza grande quantidade de insumos químicos, contaminando a biodiversidade do solo e com potencial de contaminação das águas, constata-se que o plantio de batatas é ainda mais prejudicial para a região.

Figura 23 - Campo queimado



Fonte: Acervo pessoal da autora (2010)

Figura 24 - Paisagem com queimada



Fonte: Acervo pessoal da autora (2010)

Durante a década de 1960, a extração de madeira vinha ao encontro da necessidade de aumento da área disponível de campo para a pecuária, que precisava de área de pastagem para o gado. Havia o benefício da rentabilidade garantida advinda da extração de madeira, que assegurava a compra de gado para a inserção da pecuária: era esse o modelo rural local. Cabe ressaltarmos, ainda, que a madeira e o gado tinham um bom preço no mercado, enquanto que a terra não tinha valorização.

³⁶ BUTZKE, Alindo; SPAREMBERGER, Raquel Fabiana L. Direito ambiental e direitos humanos: a relação homem versus ambiente e o problema do fogo nos Campos de Cima da Serra. In: BUTZKE, Alindo; DALLA ROSA, Mardióli (Org.). **Queimada dos campos: o homem e o campo – a natureza, o fogo e a lei**. Caxias do Sul: Educs, 2011. p. 9-34.

O atual Secretário de Turismo³⁷ de São José dos Ausentes afirma que a região viveu do extrativismo (com base em árvores nativas) até as décadas de 1970 e 1980. Questionado se, em algum momento até então, a pecuária teria sido economicamente rentável para a região, ou se foi o extrativismo que manteve a vida no campo, primeiramente o Secretário apresentou uma dúvida:

Será que ela (pecuária) foi rentável economicamente, ou será que o que era rentável é o extrativismo? A cada quinze, vinte anos o proprietário ia ali e fazia um recorte de pinheiros naquele capão; depois, no outro ano, no outro, né, no outro e achava que estava tudo bem (ALZIRO, 2011).

Na sequência, o Secretário confirmou que o extrativismo mantinha as famílias da região, destacando que a pecuária significava uma pequena parcela em sua renda. Ele frisou, também, que o Queijo Serrano, produto secundário, sempre teve papel preponderante na cadeia produtiva da pecuária. Esse produto, segundo o Secretário, manteve e ainda mantém muitas famílias no campo.

Ainda sobre as atividades econômicas da região, é possível afirmar que, atualmente, estão preponderantemente baseadas no plantio em larga escala de pinus, acácia e batata. De certa forma, verifica-se uma continuidade na prática de extrativismo ocorrida nas décadas anteriores com a araucária, porém, com características diferentes. Isso se deve, em grande medida, à crise econômica³⁸ pela qual passou a região nas últimas décadas, que culminou na venda das terras de fazendeiros locais para empresários de fora da região. Esses, por sua vez, buscam cultivos altamente degradantes ao meio ambiente, que transformam a paisagem local.

O território é resultado de uma ação social, concreta e abstrata, que se conforma, simbolicamente e fisicamente, em um espaço, em um processo de construção social, conforme Flores (2006). Podemos refletir sobre o cenário de São José dos Ausentes a partir da perspectiva do autor, para quem:

³⁷ As informações têm fonte na entrevista semiestruturada realizada com o Secretário de Turismo.

³⁸ O proprietário rural tradicional estava desenvolvendo a pecuária fora dos padrões de produtividade e qualidade que o mercado exigia, além disso, a partir dos anos de 1990, passou a depender das linhas de crédito oferecidas pelos bancos, algo que até o momento não era utilizado e que colocou este proprietário rural numa situação de dívida financeira e falta de recursos tecnológicos capazes de fazê-lo competir com o mundo rural que se apresentava. Diante disso, muitos proprietários das terras optaram pela venda de propriedades para empresários de fora de São José dos Ausentes ou pelo arrendamento de suas terras para plantação de pinus e batata.

[...] o pensamento sobre território e identidade cultural não está marcado pela idéia de se voltar os olhos para algo que é dado pelo passado, mas que se configura num processo contínuo de transformações proporcionado pelas relações sociais (com o local e o global), o que significa relações de poder, e na relação destas com o acesso e uso do patrimônio natural local. Como resultado desses processos de construção social de territórios com identidade cultural surge uma perspectiva multiculturalista (FLORES, 2006, p. 5).

Nesse sentido, temos uma questão polêmica quanto à perda da paisagem e da identidade local do território, que além de gerar um impacto ambiental, promove alteração nos modos de vida locais. Para o turismo rural, tais transformações na paisagem e nos modos de vida representam um prejuízo e podem, a longo prazo, inviabilizar o desenvolvimento da atividade, pois essa prática não é compatível com o turismo rural.

É importante salientar que São José dos Ausentes, a partir do ano 2000, passou a receber obras de infraestrutura de acesso, como rodovias asfaltadas. O município dispõe, também, de recursos importantes, como água e terra; possui uma paisagem e biodiversidade destacada, e, por isso, começou a ser “descoberta”, a partir de 1990, como uma região altamente produtiva para a cultura de pinus, batata³⁹ e para o desenvolvimento do turismo rural. Ainda, a gestão pública municipal tem apoiado o desenvolvimento das atividades econômicas a partir das culturas de batata, maçã, ameixa, pinus e acácia, e, com menor grau de importância, a criação de trutas e o turismo, o que evidencia um modelo produtivo de alto impacto ambiental, social e cultural, incompatível com as práticas de turismo.

Podemos visualizar que há contradições na matriz produtiva escolhida pelo município. As grandes plantações de pinus, acácia e batata estão transformando a paisagem local, considerada, além de um recurso turístico, uma área rica em biodiversidade. Ao mesmo tempo em que se tem o turismo como uma das estratégias de desenvolvimento local, tem-se o aumento das monoculturas citadas, as quais são um entrave para um modelo de sustentabilidade turística e rural pelo alto impacto ambiental que apresentam.

³⁹ Segundo especialistas da Bayer, a terra em São José dos Ausentes produz o dobro de batatas por hectare em comparação com a região de Criciúma (SC), polo de cultivo da cultura.

Esse cenário de conflito no campo devido ao seu uso pode ser pensado a partir de Contreras (2005), que entende que a paisagem corresponde a mais valia e, sob essa perspectiva, demonstra o estágio de qualidade de vida do território. Ainda, as normas sociais e os valores culturais condicionam a territorialidade.

Quando relacionamos tais afirmações com as características do desenvolvimento rural do município, observamos as divergências no modelo escolhido: de um lado há o desenvolvimento de práticas altamente prejudiciais ao meio ambiente e ao homem e, de outro, tem se buscado, por meio do turismo, ofertar uma territorialidade com paisagem rural preservada, uma biodiversidade destacada e um modo de vida rural tradicional da região.

A Associação das Pousadas Rurais de São José dos Ausentes levou o tema do plantio de pinus, batata e ameixa em larga escala e do impacto sobre a paisagem turística e a biodiversidade do município para debate na instância da Secretaria de Turismo municipal. Todavia, Nelci (2011), que é presidente da Associação, relatou que a comunidade não deu a devida relevância para o tema. Segundo ela, a compreensão da sociedade local é de que o “reflorestamento⁴⁰” e a expansão de outras monoculturas é uma alternativa de desenvolvimento local e, dessa forma, não é vislumbrada ação possível para o combate de tais práticas.

Quanto ao turismo, a Secretaria de Turismo do município, a partir do ano 2000, passou a incentivar atividades relacionadas às pousadas rurais, à pesca esportiva de truta, às excursões fotográficas, às cavalgadas (Figura 23), aos rodeios crioulos, aos passeios ecológicos e ao artesanato regional.

Há, em São José dos Ausentes, um Centro de Informações Turísticas, aberto todos os dias da semana, das oito às dezoito horas. O centro é entendido por seus organizadores como uma ação que coloca o turismo em destaque (ver Figura 24).

⁴⁰ Usa-se a palavra reflorestamento para o plantio de árvores exóticas (não nativas da região), como no caso do pinus e acácia, quando o reflorestamento na região deveria ser de árvores nativas pertencentes ao bioma da Mata Atlântica.

Figura 25 - Passeio a cavalo



Fonte: Acervo pessoal da autora (2010)

Figura 26 - Centro de Informações Turísticas



Fonte: Acervo pessoal da autora

3.2 POUSADA FAZENDA DO AMOR

Nesta seção, descreveremos as características do *locus* deste estudo, a Pousada Fazenda do Amor. A propriedade possui uma área total de 460 hectares e está localizada na área rural do município de São José dos Ausentes, na Vila Lageadinho, distrito de Silveira. Na Figura 27, podemos identificar a área onde se localiza a pousada, no ponto em que aparece a cidade de São José dos Ausentes, a Vila Silveira e os atrativos Cachoeirão dos Rodrigues e o Desnível dos Rios.

Figura 27 - Imagem ilustrativa dos Campos de Cima da Serra



Fonte: Mapas Blog (2011)⁴¹

A matriz econômica da Pousada Fazenda do Amor (Figuras 28, 29, 30 e 31) é caracterizada pelas práticas da pecuária extensiva e do turismo. O perfil da que apresenta é o de propriedade pluriativa, que mescla atividades agrícolas e não-agrícolas. A administração é familiar, mas há a contratação de mão de obra local quando surgem demandas nas lidas do campo e na prestação de serviços turísticos.

⁴¹ Disponível em :<<http://mapasblog.blogspot.com>>. Acesso em: 20 set. 2012.

Figura 28 - Vista da Pousada Fazenda do Amor



Fonte: Acervo pessoal da autora (2010)

Figura 29 - Pousada Fazenda do Amor



Fonte: Acervo pessoal da autora (2010)

Figura 30 - Criação de equinos



Fonte: Acervo pessoal da autora (2010)

Figura 31 - Criação bovina



Fonte: Acervo pessoal da autora (2010)

A pousada é um empreendimento rural familiar que está em funcionamento desde o ano de 1997. A história do local inicia com um tropeiro, bisavô da atual proprietária, que chegou ao Brasil em 1889, vindo da Alemanha.

Conforme Nelci, a partir da atividade como tropeiro, seu bisavô adquiriu grande quantidade de terras em São José dos Ausentes. Em uma das viagens, ele desapareceu. Ao receber a notícia, a esposa decidiu percorrer o caminho dos tropeiros, para tentar encontrá-lo, mas a notícia da morte do marido foi confirmada. A partir disso, a viúva administrou a fazenda até a morte, repassando a herança aos filhos. Estes passaram a desempenhar a atividade da pecuária e a extração de madeira local. O herdeiro foi Egídio, avô materno de Nelci, herdeira e atual proprietária.

A construção da atual casa da pousada, realizada por Egídio, data de 1950. O local foi escolhido pela posição geográfica estratégica, perto de todos os parentes que ali viviam. A família era composta pelo casal Egídio e Vera e suas cinco filhas, que estudavam em casa, com professora particular.

As filhas aprendiam todos os ofícios ligados à vida na fazenda, para que pudessem dominar o cotidiano do campo e administrar os recursos que lhes cabiam. Nelci (2011) relata que cada filha desempenhava as atividades que mais apreciava, havendo rodízio nas tarefas diárias. Entre essas atividades, estavam o magistério (uma delas era professora, formada em casa por docente particular), o preparo de refeições, a costura, o trato com os cavalos e as lidas de campo. Ao casarem-se, as filhas ganhavam de herança uma casa nova mobiliada na parte da terra que cabia a cada uma.

A última a casar-se foi Thereza, com o primo e lindeiro da fazenda, Avelino. O casal escolheu viver na fazenda e, com isso, herdou a propriedade. Segundo Nelci (2011), filha do casal, Thereza era muito apegada aos genitores e também desejava cuidá-los.

Nessa casa era assim, que era a casa do meu avô, então centralizava tudo. O pai e a mãe moravam com o meu avô⁴². Quando ele saiu, das lembranças que eu tenho, né, ele levou os netos para estudar e o pai e a mãe ficaram tomando conta aqui, e para cada filha que casava o pai Egídio dava uma casa e um pedaço de terra. Toda filha que casou recebeu isso, a mãe (Thereza) foi a última que casou. Ela ficou morando com o pai, no caso aqui, com o pai dela aqui na fazenda, e eu me criei aqui. Mas centralizava todas as festas da família, centralizava aqui. Se tinha um aniversário era aqui, se tinha Natal era aqui, se era páscoa era aqui, mas comemorado mesmo era o Natal (NELCI, 2011).

Nos anos de 1970, Avelino e Thereza moravam na fazenda e Egídio⁴³ e Nelci em Bom Jesus, para que ela pudesse estudar. Thereza era responsável pelas

⁴² A influência dos avós maternos de Nelci foi decisiva na vida de seus netos. O avô Avelino, chamado de “Pai Avelino” pelos netos, queria que todos tivessem acesso ao estudo. Como na região não havia escola próxima às fazendas de suas filhas, decidiu comprar uma casa na cidade de Bom Jesus para que os netos pudessem estudar. No início dos anos de 1970, transferiu-se para a sede do município, levando alguns de seus netos que estavam em idade escolar (sete anos, em média). Assim, cada neto que chegava à idade de ir à escola mudava-se para Bom Jesus, passando a viver com o avô. Como a viagem era muito longa, devido às más condições da estrada, ele voltava à fazenda poucas vezes ao ano. Nas férias escolares, toda família retornava às suas casas.

⁴³ Egídio morou em Bom Jesus até os netos finalizarem os estudos.

tarefas domésticas e atividades como tirar leite e produzir queijos, enquanto Avelino respondia pelas lidas do gado. Três funcionários ajudavam nas lidas do campo.

Após se formar no Curso Normal de Magistério, Nelci e seu avô retornaram à fazenda. Ela lecionou na escola da vila onde se localiza a fazenda por dois anos e, logo após, deixou de ser professora. No ano de 1983, casou-se com José e, um ano depois, nasceu o primeiro filho do casal, Pedro.

Ainda em 1984, a fazenda recebeu uma turbina de geração de energia, colocada no Rio Silveira. A eletricidade produzida garantia acesso a chuveiro elétrico, televisão, freezer, geladeira, entre outros recursos. Todavia, a energia não era suficiente, funcionando apenas até o cair da noite, por volta das vinte horas, quando as luzes se apagavam.

Sobre a vida no campo nesse período, José (2011) relata:

Eu acho assim que, antes dos anos de 1990, até uns 1998, era bem mais difícil morar no campo. Não se tinha quase nada do que se tem hoje. Hoje temos energia, freezer, isso tudo pra nós é coisa nova, não é coisa tão antiga assim. Então eu acho assim que, hoje, no meu modo de pensar, tá bem melhor do que era (JOSÉ, 2011).

No ano de 1987, Egídio faleceu na Pousada Fazenda do Amor, sob os cuidados da família. Nesse período, viviam no local Thereza, Avelino, Nelci, José, Pedro e Lurdes. A renda obtida nessa época era proveniente da pecuária, da aposentadoria rural de Thereza e Avelino e da venda do Queijo Serrano, que se tornou a principal atividade econômica da propriedade.

Produziam-se diariamente oito quilos de queijo, resultantes do leite fornecido por um rebanho de quarenta vacas “de corte” (animais pertencentes a um rebanho bovino de raça não especializada na produção leiteira). Quando da necessidade de dinheiro, vendia-se alguma vaca da propriedade.

Entre 1990 e 2000, não foi fácil de sustentar não, só com a pecuária ficou difícil a coisa. O preço do gado estava muito baixo, a coisa foi difícil, tanto que pouca gente se manteve na pecuária aí, né. Uma grande parte plantou batatinha, outros fizeram pinus, outros partiram pra outras culturas, né. Nós nos seguramos no turismo, mas não abandonamos a pecuária (JOSÉ, 2011).

Quando Pedro completou treze anos e Lurdes cinco, parte da família decidiu morar em Bom Jesus, para garantir o estudo das crianças. Essa decisão tinha como razão a falta de oferta de escolas próximas à fazenda, situação já vivenciada pela geração de Nelci. Além disso, era muito precário o estado de conservação das estradas e a família não possuía recursos para levar os filhos às escolas de São José dos Ausentes de carro.

Nesse cenário, dois fatos marcaram a história da Pousada Fazenda do Amor: a mudança de Avelino, Thereza, Pedro e Lurdes para Bom Jesus, onde os avôs possuíam casa, e o turismo.

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

Esse discurso ativou a memória familiar relacionada ao ato de receber, pois a propriedade fora, durante décadas, local de festas familiares, como casamentos⁴⁴, batizados e aniversários. A herança do patriarca⁴⁵, relacionada à experiência em receber, foi fator decisivo na abertura da propriedade aos turistas, juntamente com a motivação econômica, que permitia vislumbrar a continuidade da vida na fazenda.

Contudo, a decisão de transformar a casa em pousada foi tomada levando em consideração as opiniões de Thereza, Avelino, Nelci e José. Os pais de Nelci concordaram em introduzir a atividade do turismo na fazenda, dando liberdade para que a filha, única herdeira, tomasse as decisões relativas à abertura e organização.

Com a abertura da pousada, os quartos de hóspedes da casa e o de Thereza e Avelino passaram a ser de turistas. O casal foi realocado em uma peça do depósito e garagem da casa, transformada em um quarto com banheiro.

⁴⁴ Todas as festas de casamento da família eram realizadas na fazenda.

⁴⁵ A sede da fazenda foi construída pela terceira geração da família. Atualmente residem na propriedade a quarta e a quinta gerações da família.

A partir do início da atividade turística, o estabelecimento passou a ter nela sua principal fonte de renda, o que possibilitou investimentos não apenas na infraestrutura turística, mas também na aquisição de utensílios, equipamentos domésticos, entre outros. Novilhos precoces também foram adquiridos, possibilitando a retomada da criação de gado de corte.

O abandono da produção de queijos, segundo José, deveu-se, sobretudo, ao intenso trabalho demandado pela atividade a partir do momento em que a família passou a dedicar-se ao turismo:

Ah, essa era pesada. Fazia queijo, pulava [da cama] geralmente às quatro da manhã. O queijo é assim, tu levanta de manhã, tira o leite para fazer o queijo. Depois, aqui as vacas, é comum, ali pelas onze, doze horas, tinha que antes disso fazer toda a limpeza. Depois buscava elas[as vacas] no campo, recolhia de novo para separar elas do terneiro. No outro dia, a mesma história. Tu envolvia praticamente a parte do dia só com essa história. E era uma grande dificuldade, você também judiava do gado, tinha que tá todo dia fazendo e envolvia todo mundo da casa (JOSÉ, 2011).

José também justifica o abandono do ponto de vista econômico:

Abandonar a queijaria foi uma decisão acertada por dois motivos: uma porque era muito serviço pra nós, não ia dar, a gente não ia dá conta da mão de obra. E a parte dois, tu vende aquele mesmo terneiro, na balança se quiser, hoje com o dobro de peso, e isso aí vai recuperar o queijo⁴⁶ (JOSÉ, 2011).

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

⁴⁶ Para ver mais, buscar em: COSTA BEBER, A. M.; MENASCHE, Renata. Turismo rural e alimentação, identidade e patrimônio: um olhar sobre os Campos de Cima da Serra em tempos de nostalgia. **Revista de Economia Agrícola**, v. 58, p. 87-99, 2011.

A primeira fase foi de 1997 a 2001, a fase da angústia de receber: quando recebia [...] conviver com pessoas de hábitos diferentes, meu coração batia diferente, ficava nervosa. Depois de uns dois ou três anos, mudou. Antes chegava um carro, ficava nervoso, se preocupava. Agora ainda se preocupa, mas não se fica nervoso. Hoje chegam as pessoas e a gente se sente bem. Só tínhamos referência de coisas glamourosas e era difícil receber na simplicidade que recebíamos. Com o passar do tempo, fomos vendo a visão do turista, que ele busca a simplicidade. Nosso objetivo era aumentar o conforto para dar para eles, atendendo nosso objetivo que é mostrar como se vive na fazenda, porque nossa realidade é diferente da cidade (NELCI, 2010).

No ano de 2001, os familiares que estavam vivendo na cidade puderam retornar à fazenda. Thereza, que já auxiliava Nelci nas tarefas ligadas à alimentação durante os finais de semana em que visitava a família, assumiu a cozinha da então intitulada “Pousada Fazenda”, enquanto Avelino retomou as lidas rotineiras de cuidado com o gado, ficando também responsável por levar diariamente Pedro e Lurdes à escola, em São José dos Ausentes.

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

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

Nesse período, foram realizadas ampliações na pousada. Os quartos foram adaptados com banheiros, o espaço do refeitório foi aumentado com a construção de lareiras e a cozinha foi transferida de local. Também foram construídos um quarto para Thereza e Avelino – o que permitiu ao casal voltar a viver na pousada –, uma suíte para Nelci e José, uma suíte para Lurdes e outra para Pedro (no galpão), além de novos quartos para os turistas.

A casa foi dividida em ala de turistas e ala da família. A nova cozinha construída estabeleceu essa divisão física, sendo também o local de acesso de todos os “moradores” da Pousada Fazenda do Amor. A peça permite socializar as experiências turísticas a partir da sociabilidade inerente à comida e seu espaço. Contudo, ela também marca a distinção entre dois grupos que ali convivem: o dos

que vivem na pousada, em que o espaço é o lar, e o dos que estão na pousada para vivenciar uma experiência de turismo rural, baseada na integração com os familiares. A partir dessa divisão em alas, os turistas passaram a fazer suas refeições no refeitório, enquanto os familiares na nova cozinha.

A nova cozinha ocupou o antigo espaço da despensa, ampliado para receber uma pia, balcões, uma tuiá que armazena alimentos, um fogão a lenha, um fogão industrial, duas geladeiras, dois freezers, uma churrasqueira, um fogão elétrico, um bufê (desativado), uma mesa de jantar (onde a família faz as refeições) e um sofá. É nesse ambiente que é preparada a grande maioria dos alimentos servidos na pousada (Figuras 32, 33, 34,35).

Figura 32 - Cozinha



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 33 - Sala de jantar na cozinha



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 34 - Espaço de preparação das refeições



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 35 - Mesa das refeições da família



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Com a reforma, a pousada passou a receber até vinte e nove pessoas a cada dia, sua lotação atual. Os hóspedes podem usufruir de cinco suítes, unidades habitacionais com cama de casal, banheiro privativo e chuveiro a gás, com capacidade para até três pessoas; de três quartos com cama de solteiro e capacidade para três pessoas; e de um quarto no sótão da casa, com capacidade para cinco pessoas, normalmente utilizado por grupos que realizam caminhadas e praticam fotografia. Esse último quarto dispõe de banheiros coletivos (Figuras 36, 37, 38, 39).

Figura 36 - Suíte



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 37 - Banheiro da suíte



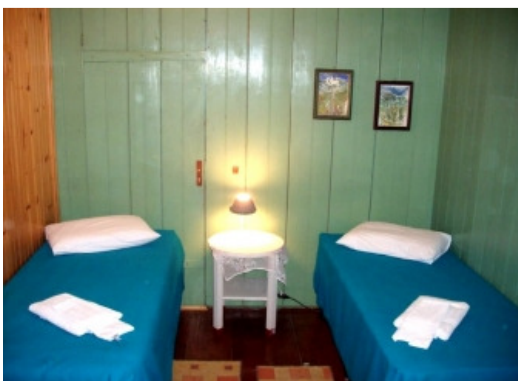
Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 38 - Quarto de suíte



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 39 - Quarto solteiro



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

A ampliação do refeitório o transformou no cômodo mais amplo da pousada, que passou a ser utilizado como local de convivência e de realização dos serviços de alimentação. Como espaço de convivência, permite ser utilizado como sala de

estar, possuindo TV por assinatura (Sky), lareira, sala de leitura e bar com cachaças locais e licores feitos na pousada (Figuras 40, 41, 42, 43). Como espaço para refeições, possui salão com mesas quadradas e redondas que permitem receber em torno de cinquenta comensais; balcão refrigerador para armazenar sobremesas, frutas e bebidas, como refrigerantes, vinho, entre outros; uma mesa/bufê em que é servido o café da manhã e, durante o dia, lanches.

Figura 40 - Vista do refeitório



Fonte: Acervo pessoal da autora (2010)

Figura 41 - Espaço de leitura



Fonte: Acervo pessoal da autora (2010)

Figura 42 - Licores



Fonte: Acervo pessoal da autora (2010)

Figura 43 - Organização do café da manhã



Fonte: Acervo pessoal da autora (2010)

Ainda em relação ao espaço de comensalidade, na Pousada Fazenda do Amor existem duas formas de servir o almoço e o jantar: quando há poucos hóspedes, são servidos na mesa do comensal (Figura 44); já quando a pousada está com lotação superior a oito pessoas, são servidos no fogão a lenha (Figura 45).

Quanto aos horários, o café da manhã, geralmente, é servido das sete horas e trinta às dez horas e trinta. Este pode ser servido a partir das seis horas havendo hóspedes que praticam a pesca esportiva ou devido a outros motivos. O almoço é servido entre doze e trinta e quatorze horas e o jantar entre vinte e vinte e uma e trinta.

Figura 44 - Refeição servida na mesa



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 45 - Refeição servida no fogão a lenha



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Ainda no refeitório, há uma cozinha montada, com fogão a gás, micro-ondas, pia, mesa retangular com capacidade para oito pessoas e um bufê de granito, utilizado para servir saladas e talheres. Essa parte do cômodo era utilizada como cozinha e, em 2007, transformou-se em cozinha turística, devido à reestruturação.

O fogão a lenha, também chamado de fogão turístico, tem mais de setenta anos e foi de Thereza, sua função mudou após a construção da nova cozinha, tornando-se bufê, uma solução para deixar os pratos sempre quentes e com as características da casa.

Figura 46 - Cozinha turística



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 47 - Fogão bufê



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Durante a “fase de empolgação”, que vai de 2002 a 2007, a pousada teve projeção na mídia, devido ao fato de uma minissérie e uma telenovela terem sido filmadas na região e de atores terem ficado lá hospedados⁴⁷. Durante o período em que funcionários e atores da Rede Globo de Televisão estiveram no estabelecimento, houve a necessidade de mudança na forma como os pratos eram servidos. A alta demanda exigiu outro espaço físico para o preparo dos alimentos, além de outro modo de servi-los. Vejamos como Nelci interpretou esse momento:

Em 2006, estive o pessoal da Globo. Foram 16 dias de muito trabalho e a cozinha era muito pequena. Eu disse: “o dia que eu vou fazer, eu quero uma cozinha grande” e naquela época a gente colocou *buffet* e não é nosso perfil. Eu tenho que cozinhar dentro da quantidade de pessoas, da nossa realidade, não dá para esbanjar nada, e não fechava. Fechou para a Globo, que servia almoço do meio-dia até as 18h e já vinha janta. Mas depois tirei⁴⁸ e passei a servir no fogão a lenha, que antes eu cozinhava nele e aí ele passou a servir para deixar a comida quente, já que eu tinha outro fogão e outra cozinha (NELCI, 2010)⁴⁹.

⁴⁷ A telenovela e a minissérie foram apresentadas pela Rede Globo de Televisão, respectivamente nos anos de 2005 e 2006, entre os artistas que se hospedaram na pousada estava Gloria Maria, Tiago Lacerda, entre outros.

⁴⁸ O bufê foi desativado por não se adequar para servir grupos pequenos de comensais e por não combinar com o perfil da pousada, no Capítulo 4 esta questão é retomada.

⁴⁹ Nesse período, a mãe de Nelci, Thereza (falecida em 2008), era responsável pelo preparo dos alimentos, enquanto que Nelci auxiliava na aquisição dos ingredientes e, eventualmente, na finalização dos pratos, dedicando-se regularmente à prestação dos serviços à mesa.

A terceira etapa do processo de desenvolvimento do turismo na pousada, denominada “fase da família”, é marcada por duas perdas. Ela inicia em 2008, com o falecimento de Thereza e se consolida em 2010, com o falecimento de Avelino e é considerada pelos familiares a fase atual. Durante esse período, ocorre o questionamento do sentido do próprio trabalho, da reorganização do tempo e da disponibilidade dos membros da família.

De dois anos para cá, eu sinto falta de alguma coisa. Eu já perdi meus avós, mas perder o pai e mãe te faz raciocinar que a tua vida é tão passageira que te faz mudar. A fase que estou vivendo agora, por exemplo, se o turista liga que quer vir no Dia dos Pais, eu fazia de tudo para receber, agora eu estou numa fase mais da família, eu perdi e ganhei. Comecei a ver que o turismo é importante, mas eu estou conseguindo separar. É como dizia a filha, “mãe, tudo é para turista... tudo é para o turista comer”. Agora não é mais. Eu acompanhei, com o fluxo exagerado, eu fiquei envolvida direto com o pai [referência ao período em que esteve afastada para acompanhar o pai enquanto esteve hospitalizado] e deixei de receber, em função da família. Foi uma dor eu perder ele, mas eu ganhei, uma coisa que só se dá conta quando perde. Quantas vezes eu deixei de ver meus filhos, eles me ligavam, era aniversário e diziam: “eu estou sozinho aqui”, e eu trabalhando. Agora estou conseguindo compartilhar a minha parte pessoal. Fases que vão mudando (NELCI, 2010).

A perda de alguns membros fez modificar o tempo que estava sendo dedicado à família e à atividade turística. Os proprietários da pousada decidiram, então, reorganizar a disponibilidade de receber visitantes e estabeleceram datas em que o local não atenderia a turistas, como o Natal, Dia das Mães e Dia dos Pais. Outra atitude tomada foi a de fechar a pousada em determinados momentos, para que toda a família possa viajar junto em férias.

3.3 A ALIMENTAÇÃO NA POUSADA FAZENDA DO AMOR

Contextualizadas a constituição e a consolidação da Pousada Fazenda do Amor enquanto empreendimento turístico, apresentamos, a seguir, as mudanças relativas aos aspectos alimentares. No que se refere à conversão da alimentação da família em culinária ofertada ao turista, ocorreram algumas alterações estruturais

nas refeições. A variedade de pratos presentes à mesa aumentou, havendo, ainda, a introdução do café da manhã e do café da tarde.

Sobre o café da tarde, é preciso destacar que, embora os familiares tivessem o hábito de tomar a 'mistura', refeição realizada às dezesseis horas e que apresentava a combinação de café, pão e bolachas, o café servido aos turistas se diferencia da 'mistura' pois apresenta ingredientes diversos do que costumeiramente eram consumidos. Também o horário em que é servido é distinto.

Ao ser indagada sobre as alterações na alimentação devido à presença dos turistas, Nelci, responsável por essa atividade na pousada desde 2008, quando sucedeu a mãe na função, esclarece que:

Os mesmos tipos de comida que nós comíamos antes do turismo, só que antes a gente fazia um [tipo] e, de repente, levava quantos dias pra fazer a mesma, porque no costume a gente faz salada, sempre a gente fazia bastante, fazia bastante iguaria de salada, mas no normal era arroz, um guisado com batata, uma carne assada, uma coisa assim. Hoje em dia, eu procuro botar seis qualidades de comida na mesa, se não tem seis, a gente tá achando que não fez bem, né. É assim, quando era pra nós, assim uma carne assada com pirão, uma coisa, uma carne assada com salada, então mudou bastante (NELCI, 2010).

Com relação à diária da Pousada Fazenda do Amor, esta atualmente abarca pensão completa, com o hóspede recebendo café da manhã, almoço e jantar. Também são oferecidos lanches e frutas, estas disponíveis durante todo o dia. O café da manhã (Figura 48) é constituído basicamente por café, leite, achocolatado, algum tipo de fruta (geralmente mamão), alimentos produzidos na pousada, como pães (de milho, batidos, integrais), bolos, bolachas diversas, rosca de polvilho, bijajica (rosquinha de polvilho frita) e chimias⁵⁰, além de queijos e salames.

⁵⁰ A palavra tem origem do alemão *shmierene* é comum no sul do Brasil. Chimia é um doce de frutas em forma pastosa muito similar à geleia. Pode ser feito com vários sabores, usando cascas, frutas ou outras combinações.

Figura 48 - Comidas do café da manhã



Fonte: Acervo pessoal da autora (2010)

Figura 49 - Café da manhã



Fonte: Acervo pessoal da autora (2010)

Figura 50 - Bolinho de qualhada



Fonte: Acervo pessoal da autora (2010)

Figura 51 - Bijajica



Fonte: Acervo pessoal da autora (2010)

Figura 52 - Bolo de banana



Fonte: Acervo pessoal da autora (2010)

Figura 53 - Bolo com cobertura de chocolate



Fonte: Acervo pessoal da autora (2010)

Figura 54 - Frutas



Fonte: Acervo pessoal da autora (2010)

Figura 55 - Mamão



Fonte: Acervo pessoal da autora (2010)

Ao lado do arroz e do feijão (Figuras 56 e 57), servidos todos os dias nos cardápios do almoço e jantar, são colocados à mesa dois tipos de carnes (Figuras 58 e 59); cinco tipos de saladas (geralmente tomate, cenoura, alface e mais duas variedades), legumes refogados (como beterraba, vagem, brócolis e entre outros), massa e batata, (Figuras 60, 61, 62, 63, 64, 65). São considerados pratos de destaque a paçoca de pinhão e a truta (Figuras 66 e 67).

Figura 56 - Arroz



Fonte: Acervo pessoal da autora (2010)

Figura 57 - Feijão



Fonte: Acervo pessoal da autora (2010)

Figura 58 - Carne de porco



Fonte: Acervo pessoal da autora (2010)

Figura 59 - Carne de panela



Fonte: Acervo pessoal da autora (2010)

Figura 60 - Legumes cozidos



Fonte: Acervo pessoal da autora (2010)

Figura 61 - Tomate



Fonte: Acervo pessoal da autora (2010)

Figura 62 - Legumes da horta da pousada



Fonte: Acervo pessoal da autora (2010)

Figura 63 - Vagem refogada



Fonte: Acervo pessoal da autora (2010)

Figura 64 - Massa



Fonte: Acervo pessoal da autora (2010)

Figura 65 - Batata refogada



Fonte: Acervo pessoal da autora (2010)

Figura 66 - Paçoca de pinhão



Fonte: Acervo pessoal da autora (2010)

Figura 67 - Truta



Fonte: Acervo pessoal da autora (2010)

Quanto aos produtos turísticos⁵¹ da Pousada Fazenda do Amor, encontram-se a hospedagem na casa sede, o Cachoeirão dos Rodrigues (Figura 68), a Cachoeira da Vovó, o desnível dos Rios Silveira e Divisa, a Cascata do Funil, os banhos em rios e cachoeiras, o acompanhamento de lidas campeiras⁵², a observação de pássaros, os passeios a cavalo (Figura 69), a prática de *flyfishing* – pesca esportiva de truta americana – (Figura 70), as caminhadas (Figura 71), a alimentação e os hábitos do campo.

⁵¹ Produto turístico segundo Talavera Santana (2009) é o conjunto de elementos tangíveis e intangíveis, percebidos pelos consumidores como uma experiência disponível em troca de um preço.

⁵² Atividades relacionadas ao cotidiano do trabalho com a pecuária. Produto turístico segundo Talavera Santana (2009) é o conjunto de elementos tangíveis e intangíveis, percebidos pelos consumidores como uma experiência disponível em troca de um preço.

Figura 68 - Cachoeirão dos Rodrigues



Fonte: Acervo pessoal da autora (2010)

Figura 69 - Passeio a cavalo



Fonte: Acervo pessoal da autora (2010)

Figura 70 - Pesca esportiva



Fonte: Ausentes On-line (2012)⁵³

Figura 71 - Caminhadas



Fonte: Acervo pessoal da autora (2010)

3.4 O TURISMO COMO PERCEBIDO PELOS FAMILIARES DA POUSADA FAZENDA DO AMOR

Esta seção tem como objetivo apresentar uma reflexão sobre o significado do turismo rural a partir da percepção dos sujeitos da pesquisa. Para tanto, abordaremos o turismo rural e a percepção dos familiares sobre a atividade. Entendemos que o turismo rural surge no contexto do rural contemporâneo. Para pensarmos a partir dessa perspectiva, temos em mente que o rural, conforme Figueiredo (2011), é plural. Não existiria um rural, mas rurais, resultados de muitas décadas de mudança que são específicas de lugar para lugar.

⁵³ Disponível em: <<http://www.ausentesonline.com.br>>. Acesso em: 20 set. 2012.

Ainda para a autora, as diferenças, as especificidades do campo, permanecem e possuem tanto um caráter objetivo – espaciais, econômicos, sociais, culturais e políticos, como uma natureza subjetiva e simbólica, baseada nas representações sociais. Segundo Figueiredo (2011), o rural enfrenta hoje uma crise de identidade que precisa ser analisada e estudada, sendo que a multifuncionalidade é uma das abordagens indicadas. Para a autora, o rural apresenta funções produtivas autônomas e, ao mesmo tempo, contempla a ideia de revalorização do patrimônio ambiental e cultural.

Entre as novas funções atribuídas e reclamadas pelo rural estão aquelas que o transforma em um espaço de consumo, tais como: a preservação do ambiente, o desenvolvimento de atividades de turismo e a produção de alimentos típicos e tradicionais. Porém, a autora reforça que uma das principais formas de reinvenção do rural são os processos de turistificação ou de patrimonialização, que podem ser entendidos como a passagem do rural de espaço produtor a espaço produzido para ser consumido.

A partir do cenário exposto, apresentamos, a seguir, a percepção do turismo rural para os familiares da pousada fazenda, tomando como referência o relato de José, um dos proprietários do empreendimento:

[...] eu costumo dizer que o turismo rural tem muito da valorização do ser humano em si, tu tem que trabalhar esse lado sentimental, esse lado humano, essas coisas não pode separar, se separar não é mais turismo rural, daí é um hotel qualquer e não tem o mesmo carisma que a pousada rural tem. Tem uma coisa que é importante, pra fazer isso, tem que gostar muito, porque todas as pessoas querem saber da gente, ficam na tua casa, que é a pousada também, então tu tem que gostar e estar pronto para explicar, a maioria deles perguntam as mesmas coisa, a gente até já sabe o que vão dizer (JOSÉ, 2010).

Para José, o elemento em destaque é a “valorização do ser humano”, prestígio que a atividades rural tradicional não tem, o que implica perceber o campo como habitat e como espaço de trabalho, o qual é ativado como produto do turismo rural no momento em que a oferta turística compõe as rotinas e os modos de vida no campo (WANDERLEY, 2009). Nesse processo, a propriedade é caracterizada como pousada e não como um “hotel qualquer”, o que se explica, segundo José, a partir do “carisma que a pousada rural tem”.

Quando José afirma que “então tu tem que gostar e estar pronto para explicar, a maioria deles perguntam as mesmas coisa, a gente até já sabe o que vão dizer” aparece o que Figueiredo (2011) aponta sobre o rural como espaço de consumo, onde os recursos naturais, as tradições, as ‘coisas da terra’ e os próprios habitantes se transformam em objetos de apreciação e de consumo turístico.

O turismo, a partir de 1997, permitiu o investimento na pecuária, sendo ambas as atividades produtivas importantes, hoje, para a manutenção da família no campo. É a combinação das duas atividades que torna a rentabilidade da fazenda adequada, de acordo com José:

Se fosse pra viver só do turismo não dava certo, e só da pecuária também não, a gente faz uma associação das duas e consegue manter a fazenda, comprar gado, dar estudo dos filhos e ir melhorando a pousada de tempo em tempo. Mas teve uma época, que me lembro bem, era do turismo que saía o dinheiro pro gado, mas não era bom daí, porque dependia de uma só e a gente é do campo, né, a fazenda é nossa lida (JOSÉ, 2011).

Quanto à pecuária, representa hoje 50% da renda da propriedade, sendo a outra parcela relativa ao turismo. O gado criado na fazenda pertence às raças *aberdeen angus* e zebu, respectivamente originárias da Escócia e Índia. José salienta que o gado é bem tratado, tanto pela disponibilidade de pastos, a partir do cultivo de azevém e trevo, como pelo cuidado no fornecimento de sal mineralizado. Para ele, a lotação do campo poderia ser maior, mas a mão de obra é uma limitação. Em suas palavras:

A lotação é baixa ainda, é quero ver, em cem hectares são cinquenta cabeças no geral, assim pra passar bem no inverno. Eu acho que é baixa porque hoje com mais lavouras e tudo mais se consegue ter mais gado em cima dessas áreas aí. Pode, ainda pode melhorar, mas no nosso caso, somos eu e o Pedro que estamos manejando, com isso tudo hoje, a gente tem que ir consorciando os dois, daí se tu pega muita coisa e algum lado começa a perecer, também não adianta de nada, né? Podia aumentar um pouquinho, tem que estar cuidando o gado, a gente faz o manejo necessário, depois ele se mantém, mas não dá pra aumentar muito também porque no inverno o Pedro trabalha mais na cidade, sabe, daí eu fico quase que sozinho aqui, daí fica muito serviço pra trabalhar na pousada e no campo, né, alguém padece (JOSÉ, 2011).

No entendimento de José, a pecuária ainda é a melhor opção para consorciar com o turismo. A justificativa para essa afirmação é o desejo de continuidade do trabalho da família, de estar no campo com o gado, da satisfação em consumir alimentos que ele mesmo produz, como, por exemplo, o churrasco, feito com a carne dos animais por ele abatidos.

Acrescente-se a esse entendimento o fato de que o gado exige pouco envolvimento quando comparado a outras atividades, como o cultivo da batata, que necessita de um grande número de trabalhadores. O investimento de tempo (dois anos e meio) e renda com o gado apresenta lucro satisfatório, pois pode ser vendido com muita facilidade na região.

Elesbão (2012) coloca que, no caso brasileiro, o turismo rural⁵⁴ como atividade complementar é mais facilmente identificado em grandes propriedades, uma vez que nas pequenas o processo de refuncionalização do trabalho familiar priorizaria as atividades turísticas, como apontadas por Almeida (2000). O turismo passa a substituir as atividades agrícolas, podendo gerar efeitos negativos para o empreendimento e desenvolvimento rural local.

Contudo, o dado de Elesbão (2012) corrobora com o caso em específico da pousada fazenda, pois esta, ainda que com uma grande área de terra, em torno de 460 hectares, desenvolve as duas atividades. Olhando por esse ângulo, podemos afirmar que, no caso da pousada fazenda, o turismo foi e continua sendo uma atividade econômica importante, característica esta que o difere de outros empreendimentos que geram escassos contributos econômicos e sociais, conforme sublinham por Figueiredo (2011) e Cavaco (2001), em Portugal.

Costa Beber (2004), em seu estudo sobre as mudanças socioculturais na Pousada Fazenda do Amor, apresenta a percepção de José sobre o turismo e a pecuária, identificando que, no período correspondente a 2002 e 2004, o proprietário

⁵⁴ [...] o conjunto de atividades turísticas desenvolvidas no meio rural, comprometidas com a produção agropecuária, agregando valor a produtos e serviços, resgatando e promovendo o patrimônio cultural e natural da comunidade (BRASIL, 2008, p.18). O Ministério do Turismo conceitua o turismo rural e fundamenta-se em aspectos referentes ao turismo, ao território, à base econômica, aos recursos naturais e culturais, à sociedade, e ao campo efetivo. A definição enfatiza o turismo rural como atividade complementar à produção agropecuária, capaz de agregar valor aos produtos rurais e, ao mesmo tempo, resgatando o patrimônio cultural e natural⁵⁴. Reforçamos que não há política pública clara e planos concretos para o desenvolvimento do turismo rural no Brasil e, em especial, na região estudada.

indicava o turismo como a atividade produtiva principal. Tal percepção caracterizava um momento em que a pecuária estava em crise e o turismo em expansão.

Não obstante, o que marca o discurso nos dois momentos, 2004 e 2011, é que ambas as atividades se justificam pela possibilidade de viver no campo. Vejamos o relato de José (COSTA BEBER, 2004, p. 88):

Foi assim, começou pela dificuldade com a pecuária. Hoje tu não sobrevive com a pecuária de forma nenhuma, então eu acho que enquanto tu tem outra fonte de renda, eu acho que o grande lance da pousada é você permanecer no interior, no nosso local de trabalho, e aí, se tiver os dois, a pousada e a pecuária, os dois dão lucro. Mas se eu fosse escolher um hoje, escolhia a pousada.

No discurso de José, percebemos que o turismo é entendido como uma alternativa de manutenção da família no campo. Vejamos o entendimento de José a respeito do que é rural e da relação do rural com o turismo:

Eu acho assim que, antes dos anos 1990, era bem mais difícil morar no campo, porque morar no campo, no meu jeito de pensar, aquilo que a gente faz hoje, que a gente nasceu e sabe fazer, que é morar no interior, nós só vamos na cidade na hora da necessidade, se não a gente mora aqui. Há anos atrás não se tinha quase que nada do que se tem hoje, hoje temos energia, freezer. Isso tudo pra nós é coisa nova, não é coisa tão antiga assim, então eu acho assim, que, hoje, no meu modo de pensar, está bem melhor que o que era, e te digo que o turismo ajudou a gente a ter mais uma renda para continuar no campo, vamos dizer que também foi um incentivo de colocarem luz pra nós, telefone e tal, e isso veio em boa hora. Antes era bem mais sofrido, as estradas eram ruim também, é esse é o jeito de viver aqui (JOSÉ, 2011).

Quanto ao gado e o turismo, José (2011) salienta que a presença dos animais na fazenda é uma atração turística, sendo esses animais nominados de gado turístico:

As pessoas gostam de ver o gado. No meu modo de pensar, o gado no campo é um atrativo pros turista; os turistas não participam das lidas, mas querem ver que tem o bicho aqui, tu convida, eles não vão pro campo, é pesado, é trabalho, mas pra vê, eles gostam, acham bonito, é só pra bonito pra eles (JOSÉ, 2011).

Pedro (2011) considera que o turismo rural está relacionado a atividades de lazer – passeios a cavalo, trilhas, caminhadas orientadas – e à hospedagem no espaço rural. O turismo rural poderia ser entendido como qualquer atividade de lazer que ocorra no campo e que esteja integrada com hospedagem, seja em casa de família, seja em espaços de hospedagem voltados exclusivamente para turistas.

Quanto ao turismo na pousada, Pedro afirma que é importante que o turista e os familiares tenham seus espaços separados, delimitados, de modo que a família possa desfrutar de liberdade e privacidade. Segundo ele, o turismo foi importante para a retomada para a pecuária, a qual tem sido objeto de estratégias pessoais visando o aumento de gado por hectare. Essa situação dar-se-ia em razão da inserção de novas tecnologias para pastagem e cuidado com o gado, principalmente no período de inverno.

Em relação às atividades desempenhadas na Pousada Fazenda do Amor, Pedro (2011) relata que, apesar de trabalhar com turismo, na parte dos passeios a cavalo, prefere as lidas do campo e do gado.

Para Pedro (2011), atualmente a família, em especial a mãe, Nelci, está conseguindo separar a vida familiar da vida do turista. Ele relata que, no passado, não havia horários determinados para as atividades familiares básicas, como refeições, passeios e momentos de lazer entre eles, pois a rotina era determinada pelos turistas. Esse entendimento pode ser constatado a partir do discurso de Nelci, apresentado em Costa Beber (2004, p. 94):

A gente sempre pensou no turista em primeiro lugar, até então, o tipo que a família seguia era assim, tinha horário, quando o turista começou a vir à gente deixou de pensar do jeito da gente, por exemplo, o horário era ele que fazia. A gente se adequa ao horário da pessoa que tá aqui na pousada, nós aqui, a gente não tem horário enquanto tem turista, porque ele chega e eles determinam o horário, nós estamos aqui para praticamente obedecer às ordens do pessoal que tá aqui, eles vem para isso. Nos horários de dormir, a gente não tem mais horário certo para dormir, pra comer, porque primeiro serve o turista, diferenciou bastante da vida de antes do turismo.

Atualmente, os horários das refeições são determinados pela pousada e, segundo Nelci, estão de acordo com a vida da família. Uma das grandes mudanças apontadas por ela foi o medo de perder o turista, o medo de desapontá-lo com algo que estivesse fora do desejo dele. Ela coloca que, com o passar do tempo, foi

conhecendo o perfil dos turistas e verificando aquilo que a família poderia ou não abrir mão. A partir disso, pôde constatar que precisava fazer mudanças nos horários para poder manter a vida em família.

Para Nelci (2011), a pousada é parte de sua história, pois nela está inscrita a vida de sua família e de seus antepassados. Quando questionada sobre sua percepção acerca do turismo rural, ela imediatamente reporta-se a terra e a casa como herança, tanto na perspectiva financeira quanto na simbólica e patrimonial, pois aprendeu com seus antepassados como viver no campo. O entendimento de Nelci é o de que ela precisa repassar aos filhos o mesmo que passaram a ela: os modos de viver no espaço rural. Isso se concretiza no desejo de deixar a Pedro e Lurdes a herança da terra, da mesma forma como os bisavôs, os avós e pais deixaram.

A continuação do turismo por seus filhos não é tão importante para Nelci quando a continuidade da posse da fazenda por sua família. Vejamos seu posicionamento (2011) a respeito:

Poder dar para os filhos aquilo de melhor, então. Por exemplo, meu pai e minha mãe compraram, além de herdar (Egídio e Vera), eles compraram mais terra; então é uma coisa assim, que eu tenho esse pensamento também, ainda bem que o José tem esse pensamento também, que a gente nesse mundo está aqui como uma passagem, e se a gente pode passar e deixar as coisas. Tomara que meus filhos, o Pedro e a Lurdes, pensem dessa forma de poder manter aqui; é porque, que nem ontem a gente estava escrevendo, foi por causa dos nossos antepassados, da liderança deles, da sabedoria deles, e da gente conseguir captar o que eles nos disseram lá atrás, que hoje a gente tem uma condição de vida boa, porque se eu quisesse e dissesse não, eu vou aproveitar só e não precisava trabalhar com o turismo. Mas a gente sabe que, se eu tenho hoje, é porque meus pais, meus avós, meus bisavós trabalharam pra gente ter isso, o que eu tenho hoje veio de herança e quero deixar de herança para os meus filhos. A terra é o principal, o turismo, não sei se eles continuam com o turismo, eu gostaria, mas acho que não. O Pedro não gosta e gosta do gado, a Lurdes, não sei, tem o Felipe (namorado) e ela faz farmácia, mas adora cozinhar, então pode ser que fique no meu lugar (NELCI, 2011).

A fala de Nelci nos remete a Wanderley (2009), para quem o significado da terra é patrimonial, ou seja, é reconhecido como espaço de pertencimento, de história de vida de uma coletividade que compartilha valores, crenças, hábitos cotidianos, formas de lazer e diversão, sotaque e alimentação. Esse conjunto de valores é a parte imaterial daquilo que está intrínseco ao processo de herança da

terra, tanto na hora de recebê-la como na hora de transmiti-la. Há uma responsabilidade na passagem desses valores.

Podemos interpretar que, para a proprietária (2011), o turismo e a pecuária fazem parte da maneira de se manter na terra. Contudo, o turismo não está sendo colocado como atividade que deve ser passada de geração para geração. O valor a ser deixado é o da terra, do lugar onde se vive e se vive a vida, conforme aponta Wanderley (2009).

Para Lurdes (2011), as características da fazenda fazem com que seus pais entendam possível a realização do turismo rural na propriedade. Podemos destacar em seu discurso a forma como evidencia as vantagens e desvantagens da atividade, enfatizando os aspectos turísticos que agradam e desagradam:

Turismo rural é onde várias pessoas procuram pra descansar, pra passar finais de semana com a família, um meio de sair da rotina, de vir pra um lugar, aqui é um lugar que eles descansam, eles conseguem, é diferente do que eles vivenciam na cidade. Um turismo familiar, que a própria família que atende. O turismo é um dos meios de viver, eu estou lá estudando que é um dos benefícios que o turismo traz, o dinheiro. Tem vantagens, que é tu conhecer várias pessoas, tu tem vários amigos, vem gente de tudo que é lugar. Como a gente falou, acho que a gente fica mais distante assim, na família, não se tem mais aquela convivência da família, do dia a dia, é mais corrido, é bem mais, tu não tem mais tempo para sentar na mesa e tal, ficar conversando assim, é mais corrido tudo, eu acho que a desvantagem mais, seria essa (LURDES, 2011).

Lurdes (2011) demonstra que uma desvantagem relaciona-se à diminuição do tempo dedicado ao convívio em função das responsabilidades e características do turismo, que exige a presença e contato dos familiares com os turistas. Como vantagem, ela aponta a possibilidade de estudar. Ainda segundo Lurdes,

[...] hoje em dia eu vejo que é bom, porque eu gosto da pousada, é a relação que a gente tem com as pessoas, conhece um monte de gente, tem bastante amizades. Eu já me acostumei também, quando era pequeninha assim, daí às vezes eu pedia pra mãe fazer uma coisa, ela não podia porque tinha turista, ela não podia porque tinha isso pra fazer, porque tinha coisa por causa dos turistas e aí nunca sobrava tempo. Por isso é que eu acho que não gostava, daí a gente vai entendendo, né, que tem que ter, que é necessário e, no fundo, se acostuma, parece até que gosta (LURDES, 2011).

Em seus depoimentos, Lurdes (2011) destaca, ainda, a questão de ter se acostumado com a presença do turista, e que isso poderia ser entendido como gostar da pousada. Conforme Costa Beber (2004), a percepção de Lurdes era a de que a mãe dava toda atenção ao turista, sendo as comidas escolhidas em função daquilo que ele queria e não do que a filha gostava de comer.

Na fala de Lurdes (2011), também podemos verificar as tensões vividas no que diz respeito ao tempo dedicado ao convívio familiar e ao turismo. Podemos pensar essa questão a partir de Contreras (2005), para quem a “comida da mãe ou comida caseira” evoca a infância, a segurança. A comida envolve emoção, remete ao familiar, ao íntimo, estabelecendo relação com a memória e os sentimentos.

4 ANTES DO TURISMO: HISTÓRIAS DE VIDA CONTADAS PELA COMIDA

No Capítulo anterior, descrevemos os processos produtivos que marcaram a região e a cidade a que a Pousada Fazenda do Amor pertence. Ainda, buscamos descrevê-la nas três fases de desenvolvimento turístico: Fase da Angústia, Fase da Empolgação e Fase da Família (atual), dando ênfase à infraestrutura turística, aos produtos e à oferta gastronômica.

Neste capítulo, temos como objetivo apresentar uma narrativa da vida dos familiares da pousada a partir das mudanças do tempo moderno, com o acesso a luz elétrica, e anterior ao turismo, entre os anos de 1960 até 1997. Essa narrativa será construída a partir da perspectiva dos familiares da pousada e das duas famílias com laços de parentesco.

Para tanto, daremos ênfase à reflexão sobre as transformações da comida cotidiana e da comida de festa, em uma perspectiva histórica que está demarcada, em um primeiro momento, pela falta de energia elétrica, e em um segundo, pela transição para o turismo, quando a família passa a ter acesso à energia elétrica.

4.1 CONTEXTO PRODUTIVO DA FAZENDA DO AMOR

Esta seção busca contextualizar o leitor sobre o contexto produtivo da Pousada Fazenda do Amor antes do turismo. Na década de 1960, a fazenda era de propriedade de Egídio, avô de Nelci. O empreendimento tinha, segundo esta, uma área total de aproximadamente três mil hectares. As atividades desenvolvidas eram a extração de madeira – em especial a araucária –, a pecuária e a produção do Queijo Serrano.

Sobre o empreendimento, Nelci afirma que:

Parte da riqueza veio de extração, ele (Egídio) comprou muita terra vendendo araucária na época das madeireiras, eles vendiam a madeira e o dinheiro do campo era um dinheiro limpo, o campo era muito barato também, porque não era valorizado. Era valorizada a madeira e o gado também era bem valorizado. Compravam muitas terras com madeira e viviam do gado e também da madeira, mas mais da madeira naquela época,

depois não, depois nos anos de 1970 já era gado que mantinha e não se comprava mais terra (NELCI, 2011).

Enquanto a economia familiar da fazenda estava voltada ao extrativismo e a pecuária extensiva, a qual se utilizava do fogo para garantir a produtividade de pasto no campo, em outras partes do Brasil e mesmo do Rio Grande do Sul ocorria uma profunda mudança nas formas de cultivo da terra: a chamada Revolução Verde⁵⁵. Esta, que inicia entre as décadas de sessenta e setenta no Brasil, imprimia outra lógica de produtividade, baseada em melhoramento genético de sementes, novos equipamentos agrícolas e uso de insumos industriais que garantiam alta produtividade, mas que não garantiram a qualidade alimentar dos produtos agrícolas, ocasionando, ainda, outras implicações ao modo de vida rural.

Com relação aos produtos alimentares, como resultado dessa mudança, o tempo e o ritmo das estações, que antes favoreciam a variação alimentar do onívoro, passaram a ser regulados pela tecnologia empreendida nos processos bioquímicos, genéticos e de transporte. Além disso, a quantidade e a distribuição de alimentos produzidos no mundo fez com que os produtos se tornassem globais, porém, outras questões entraram em cena (nota de rodapé), tais como a insegurança alimentar e a falta de sabor dos alimentos⁵⁶.

Enquanto as mudanças da Revolução Verde transformavam áreas de terra no Brasil, bem como modos de vida e formas de alimentação, a Fazenda do Amor se mantinha ligada à extração de madeira. Porém, em 15 de setembro de 1965, com a lei nº 4.771⁵⁷, o governo brasileiro proibiu essa prática em todo território nacional. A partir de então, a família da Fazenda do Amor passou a viver apenas da criação de

⁵⁵ A revolução verde materializou-se a partir de um alto padrão tecnológico, chamado “moderno”, acarretando o aumento da produção e produtividade. Com isso, integrou fortemente as famílias rurais a novas formas de racionalidade produtiva, mercantilizando gradualmente a vida social (NAVARRO, 2002).

⁵⁶ Fischler (1995) relata que, nos países industrializados, a alimentação passou a estar disponível em grande quantidade, todavia as novas técnicas de produção agiram no sentido de uma homogeneização e padronização. De acordo com Contreras (2005), a modernidade alimentar acarretou a superespecialização, a busca constante do aumento dos lucros nas produções agrárias, o crescimento expressivo das cidades e o êxodo nas zonas rurais. A partir desse contexto, tem-se a desestruturação dos sistemas normativos e controles sociais tradicionais. Ainda para o autor, a evolução da produção e distribuição agroalimentar fez com que se perdesse o contato com o ciclo de vida da produção, sua origem, procedimentos e técnicas empregadas para produção, conservação, armazenamento e transporte dos alimentos. A preparação culinária ou pré-culinária se deslocou cada vez mais da cozinha para a fábrica, e a cozinha se industrializou tanto quanto a agricultura, havendo a transformação de seus produtos.

⁵⁷ Mais informações em: <<http://www.planalto.gov.br>>.

gado e da produção de queijo, perdendo gradativamente, ao longo dos anos, a capacidade financeira.

No período entre as décadas de sessenta e setenta, o governo do Estado do Rio Grande do Sul fez experimentações de adaptação de trutas americanas (arco-íris) nos Rios Silveira e Divisa, exatamente no trecho em que eles cruzam a área da fazenda. Essa soltura fazia parte de um projeto que pretendia verificar a adaptabilidade da truta americana nos rios da região, contudo, o projeto foi abandonado. Tal fato, abordado também no Capítulo 3, é importante porque explica a inserção da truta como atrativo turístico na modalidade de pesca esportiva em 1997, quando a pousada fazenda, em parceria com a AGAPIA⁵⁸, iniciou um projeto que solta alevinos de truta no Rio Silveira duas vezes ao ano, garantindo a existência do peixe para a prática da pesca esportiva.

Nesse período, tanto a Fazenda do Amor como as cidades de São José dos Ausentes e Bom Jesus não tinham acesso asfaltado à malha rodoviária. Acrescenta-se também o fato de a região não ser considerada produtiva, o que, em certa medida, fez com que parte dela e, em especial a Fazenda do Amor, passasse por décadas de “abandono”, ou seja, pelo isolamento em relação a outras cidades, às tecnologias e à própria globalização.

Não obstante, foram esses fatores que, de certo modo, permitiram a manutenção da biodiversidade, dos modos de vida e do saber-fazer local. Ainda, possibilitaram que, ao final da década de 1990, a região viesse a se tornar atrativa aos turistas urbanos, que passaram a buscar na região e na Pousada Fazenda do Amor uma experiência turística⁵⁹ ligada à natureza.

4.2 A COMIDA DOS "BONS TEMPOS"

Nesta seção, buscamos refletir sobre as práticas alimentares da família da Pousada Fazenda do Amor em processo de mudança e em período anterior à

⁵⁸ Associação Gaúcha de Pesca com Iscas Artificiais. Site: <<http://www.agapia.com.br>>.

⁵⁹ Conjunto de motivações, expectativas, atenção a estas e grau de satisfação, referentes ao turista individual. Dado que está centrada em indivíduos, a experiência é afetada por todos e cada um dos grupos que interagem no ambiente no qual se desenvolve, revelando-se muito sensível (positiva ou negativamente) a qualquer tipo de imprevistos sociais, econômicos e, inclusive, naturais (meteorológicos, fenômenos adversos, etc.) (SANTANA, 2009, p. 179).

inserção do turismo como atividade produtiva. O debate está centrado nas mudanças que ocorrem no período de 1960 a 1997, e apresenta como um dos pontos centrais o fornecimento de energia elétrica para a fazenda em 1984 e a proibição da extração de madeira. Ainda neste capítulo, abordamos as duas famílias que mantêm relação de parentesco e abastecem a pousada fazenda com produtos alimentícios.

Para refletirmos sobre a comida e o alimento, apropriamo-nos do entendimento de Woortmann (2006) de que as duas categorias são construídas socialmente. A categoria alimento se refere ao devir, a algo que poderá ser consumido ao transformar-se em comida. O alimento precisa passar por um processo de transformação qualitativa, por um ritual de passagem do plano da natureza para o plano da cultura, pela via da culinária. É na cozinha que o alimento se transforma em comida, expressando os traços da cultura de um determinado grupo social.

Segundo Maciel (2001), as cozinhas representam uma complexificação do ato alimentar, que se estrutura na preparação e combinação de elementos, na composição de um prato, ou seja, na transformação do alimento em comida. Woortmann (2006) vai além e coloca que a comida é o mantimento transformado pela cultura, ou seja, opõe-se a mantimento no sentido de que esse precisa ser transformado em comida pelo processo culinário e pela mediação de sujeitos.

Tais afirmações nos remetem a Maciel (2001), para quem o ato culinário torna-se a característica que distingue o homem das outras espécies, pois é o único a cozinhar e combinar alimentos. Para Fischler (1995), as tipologias de escolhas alimentares humanas derivam, em grande medida, da variedade de sistemas culturais. Sob esse prisma, o que é comida em uma cultura pode não ser em outra.

Iniciamos nossa narrativa nos anos sessenta, momento em que não havia acesso à energia elétrica na fazenda. Nesse período, a base da alimentação caracterizava-se por ingredientes produzidos no próprio local, tais como ovos, leite, carne (gado bovino, frango e porco), arroz, feijão, batata, beterraba, cenoura, vagem, moranga, repolho, frutas (especialmente gila⁶⁰ e figo), entre outras.

⁶⁰ Gila é uma fruta local, um tipo de abóbora bastante fibrosa. Seu formato lembra melancia. O doce de gila, muito apreciado, é feito com calda, tal como as compotas de figo, por exemplo.

Essa produção para a subsistência, ao mesmo tempo em que é uma característica da família, também pode ser analisada a partir do isolamento geográfico da região (conforme descrito anteriormente) e da falta de infraestrutura local, exemplificada na falta de rodovias asfaltadas e mercados⁶¹.

Entre os ingredientes comprados para alimentação estavam o sal, a pimenta, o azeite de oliva⁶², a emulsão de Scott⁶³ (Figura 72), o arroz (que não é cultivado na região, devido ao frio), as farinhas de rosca e de trigo, o açúcar, a erva mate, o óleo de cozinha, o café em grão, os chocolates para festas, entre outros. Parte desses produtos, como arroz, farinhas e açúcar era comprado em fardo (bolsa de 30 Kg) e guardado nas tuias, que ficavam na dispensa da casa. Na figura 73, podemos observar um dos móveis que era usado para armazenamento dos alimentos.

Cabe salientar que se compravam somente aqueles alimentos estritamente necessários, os quais eram preparados juntamente com os ingredientes que a fazenda produzia.

Figura 72 - Emulsão de Scott



Fonte: Google (2012)⁶⁴

Figura 73 - Tuias (abaixo das gavetas)



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

⁶¹ Naquele período, não existia mercado em São José dos Ausentes. Os mais próximos situavam-se em Bom Jesus ou em São Joaquin, em Santa Catarina.

⁶² O azeite de oliva, usado como remédio, era tomado todo dia para limpar o organismo (NELCI, 2011).

⁶³ Considera-se que a emulsão de Scott, preparada com óleo de fígado de bacalhau, proporciona rápida e completa assimilação de vitaminas para a prevenção e tratamento das doenças resultantes de deficiências das vitaminas A e D. Para os familiares, a emulsão de Scott ajudava prevenir doenças, por isso, era um remédio usado principalmente pelos mais idosos (NELCI, 2011).

⁶⁴ Disponível em: <<https://www.google.com.br>>. Acesso em: 20 set. 2012.

Em relação ao armazenamento e a preparação dos alimentos para garantir a conservação, Giard (2011) relata que, da antiguidade até o nosso século, todas as sociedades humanas viveram obcecadas pela necessidade de proteger as substâncias, de estocar seguramente grãos e alimentos. Para tanto, faziam reservas de grãos enterrados em covas profundas para protegê-los da fermentação; carnes defumadas ou salgadas; excedentes de leite transformados em manteiga e queijo; secagem de frutas e legumes; e conservas em óleo, em água com vinagre ou em álcool. Segundo o autor, nessas condições, a criatividade é capaz de criar maravilhas, cada cultura com suas descobertas, suas astúcias e suas ignorâncias.

Em relação à fazenda, vejamos o que Nelci relata sobre os alimentos:

A gente comia assim: arroz, feijão, batata sempre tinha, carne e salada, é as comidas que a gente, nós aqui, nós aqui sempre teve salada, que a mãe sempre foi fascinada por lavoura, em algumas outras casas não tinha opção de comer salada em função do nosso frio que é muito rigoroso, então nem sempre tinha, moranga é um prato que todo mundo faz. A carne, muito charque, charque assado, charque com batata, charque carreteiro, charque com farofa, charque era feito de vários tipos assim. Muita carne na banha porque não existia luz, não tinha freezer, freezer é uma coisa nova, recente, então o pessoal guardava na banha mesmo. Me lembro que aqui nessa parte tinha uma casa de charque (hoje cozinha) com aquelas gamelonas grandes aonde salgava o charque, deixava ali, depois ia pro sol e guardava as mantas de charque, assim guardavam e aí tinha um negócio de lata de banha aonde eles fritavam a carne em muita gordura e depois guardavam dentro da banha. Eu comi muito dessa carne, ainda sinto o gosto dela na minha boca, ficou na memória (NELCI, 2011).

O relato de Nelci evidencia a criatividade apontada por Giard (2011) sobre o transformar e conservar os alimentos com técnicas artesanais, como o charque e a carne de porco na banha. Ainda, sugere o alimento como sendo capaz de ativar a memória. Como afirmam Amon e Menasche (2008, p. 15), “[...] a comida define um domínio de opções, manifesta especificidades, estabelece identidade”.

Também podemos refletir sobre o relato de Nelci a partir de Woortmann E. (2006), para quem os hábitos alimentares dependem das oportunidades e condições de acesso ao alimento, sendo isso resultante, em grande medida, da posição ocupada no modo de produção e da distribuição da comida dentro de cada família.

Como pudemos perceber, a carne bovina se destacava na composição do cardápio. Como não havia possibilidade de armazenamento do alimento, a família

da fazenda e os parentes próximos realizavam as carneações, uma prática comum que visava a partilha da carne, de modo que cada um ficava com a parte que lhe cabia do animal abatido. A carne recebida por cada família era transformada, depois, em charque.

Vejamos como se davam as carneações:

Dia de carneação era uma festa, porque não tinha carne nova na região, era só quando carneavam. Então o que acontecia, os parentes se reuniam e diziam: eu vou ficar com o quarto da rês, tu vai ficar com a paleta, assim se cotizava a carne. Mas no dia da carneação se fazia assim: o soquete era colocado assim também pra secar, a primeira coisa que se comia na rês era os miúdos e o soquete, mas dia de carneação era costela, aqueles costelão grandão, que era o hábito de comer e até porque era uma carne saborosa e não aguentava muito tempo, então tinha que comer logo a costela, então era feito assado no fogo de chão, aonde fosse mais prático pra quem estava fazendo a carneação, e aí era comido com arroz, com salada e todo mundo ficava ali trabalhando e contando história, era tudo calmo, tranquilo, era uma coisa assim que o momento era vivido com felicidade. Eu me lembro de quando eu aprendi a carnear, o pai que ensinou, me deu a faca certa, era um tempo diferente, né, mas nós aqui ainda carneamos, mas com as pessoas mudam, né, é a vida, né (JOSÉ, 2011).

A carneação pode ser pensada a partir de Garine (1987), para quem a carne aparece na dieta por meio das celebrações, tendo seu consumo caráter quase festivo ou ritual. Também podemos interpretar o depoimento de Nelci segundo Beluzzo (2006), para quem os hábitos alimentares organizam a produção econômica e as relações sociais, revelando a identidade cultural de cada povo. Sob esse aspecto, a culinária é uma arte antiga, regida pelas características geográficas, climáticas, econômicas e sociais. Para Douglas (1972), a comida pode ser interpretada a partir de seus códigos, que expressam relações sociais. Assim, temos que:

Se a comida é tratada como um código, as mensagens que ela codifica serão encontradas no padrão de relações sociais que estão sendo expressas. A mensagem trata de diferentes graus de hierarquia, de inclusão e exclusão, de fronteiras e transações através de fronteiras [...] as categorias de comida, por conseguinte, codificam eventos sociais (DOUGLAS, 1972⁶⁵ apud WOORTMANN, 2006, p. 56).

⁶⁵ DOUGLAS, M. Deciphering a meal. *Daedalus*, Winter, 1972. P. 81-81.

Percebemos que a carne era o prato principal do cardápio familiar, com as técnicas de carneação seguindo os gostos e os usos cotidianos. Conforme Amon e Menasche (2008), o aprendizado constituído pelas práticas de alimentação de um grupo social, identificado por hábitos e crenças específicas, se dá desde cedo e diariamente. Ainda para as autoras, esse aprendizado deve ser entendido como parte de materiais culturais historicamente derivados.

Vejamos o depoimento de Nelci sobre a preparação da carne:

Todo mundo ajudava, preparava bucho, mocotó. A tripa era soprada, deixava secar com ar e depois guardava ela dobradinha pra fazer salame e linguiça quando carneasse o porco. As partes de carne que não era tão nobre, a parte de pescoço, paleta, assim da vaca, era picada a mão, temperada, com bastante tempero. Eu me lembro que a mãe botava alho, hortelã, ficava uma delícia. A hortelã, pimenta, era botado, uma pitadinha de açúcar, pra que era pra conservar, diziam que era bom pra conservar, naquela época não tinha conservante nenhum. Botava carne de gado na banha, porque daí conservava, temperava com alho, pimenta, o que mais a mãe usava, e depois assava e guardava. Derretia aquela banha, botava em cima do fogão, quando ficava pronto aquilo ali, botava dois três assados naquela lata grande de dezoito litros. Daí vinha à parte das linguiças, defumava tudo elas com uma fumaça. Eu me lembro que era feito um fogo em baixo, com uma lenha, que tinha que ser uma lenha especial que eu não lembro mais qual era a lenha, e depois botava em cima, por causa do cheiro, botava em cima essa vassoura maria mole, que daí ela fumegava bastante, sabe, daí ela defumava tudo. Então aquela linguiça, ô, tu comia muito, era linguiça com arroz, batata com linguiça, bom, o feijão com linguiça, tudo assim quando se carneava e daí tu ia deixando aquele charque pra fazer quando esta carne acabava, era assim que se administrava a comida (NELCI, 2011).

Nesse depoimento, observamos a preocupação com a administração da comida. Tal fato relaciona-se ao apontado por Giard (2011) de que no passado havia preocupações no domínio dos recursos alimentares, quando o camponês lutava contra o calor, a umidade, os insetos e os pequenos roedores para conservar os gêneros alimentícios estocados (sementes, forragens, provisões para o inverno).

Tomando como pressuposto a importância dada pelos integrantes da família à carne, podemos estabelecer uma relação com a afirmação de Millán (2002) de que a carne se situa numa posição muito relevante na cultura culinária ocidental, sendo o prato forte, o prato principal entre as comidas. Segundo o autor, a carne de vaca é um superalimento cultural e simbólico.

Nelci se reporta à carne identificando-a como prato principal e diário:

Mas é bom carne. A nossa alimentação sempre foi muito baseada em carne, muita carne, assim, muita carne de panela, muita carne assada, assim. O pai e a mãe gostavam de carne assada com pirão, mas um pirão diferente. Hoje se faz um pirão temperado, uma farofa temperada, e aqui a gente usava escaldar a farinha de milho, de mandioca, escalda a farinha de mandioca, fazia aquela farinha, pirão, é um pirão mesmo e daí tu assa a carne que tempera com alho, pimenta e a mãe gostava de passar uma banha por cima assim, de lambuzar com banha, tira a carne e aquele caldo que tá ali tu bota mais um pouquinho de sal, bem salgado, porque no pirão não vai sal, e daí depois a mãe botava numa travessa, aquele pirão e jogava aquela sobra da carne bem temperada, por cima (NELCI, 2011).

A alimentação na fazenda tinha como racionalidade a capacidade de armazenamento, de manutenção e de funcionalidade dos alimentos. A carne de galinha pode ser tomada como exemplo: esta apresenta facilidade de abate e possibilidade de consumo em uma única refeição. Além disso, esse animal dispõe de um subproduto, o ovo, considerado ingrediente básico na preparação de diversos alimentos.

Essa capacidade de aproveitamento daquilo que era produzido na fazenda constituiu-se, segundo Nelci, em fator decisivo nas decisões acerca do que era produzido na propriedade.

Quanto à sanidade dos alimentos, tem-se na galinha e no porco o exemplo de como os animais criados soltos no pátio deveriam ser tratados no momento em que seriam transformados em comida.

Há isso, assim, no mínimo um mês, mais, sempre era um pouco mais pra limpar bem a carne que eles diziam pra fazer a carne. Galinha do terreiro e o porco, Deus me livre, a mãe não comia e não deixava ninguém, dizia assim: a galinha tá solta lá, vou pegar pra matar, não mesmo. Antigamente não se tinha banheiro e galinhas e porco eram solto. Se não for cevado não come, que o hábito da região era este, né, de comer só galinha cevada. A base da nossa refeição é carne, é tanto que até hoje, a primeira coisa que se pensa é na carne, de vez em quando a gente faz uma sopa pra desintoxicar da carne, mas senão a carne é a primeira coisa (NELCI, 2011).

No que concerne à necessidade de “limpar a carne”, encontramos em Menasche (2003, p. 177) semelhante expressão: “limpar a galinha” antes de seu abate. Diferentemente do que propõe Nelci, a autora constatou, no entanto, a partir de seus interlocutores, que a galinha deveria ser presa ao menos um dia antes de

sua morte e ser alimentada com milho. Essa questão nos remete ao modo como as casas eram projetadas, pois nesse período (1960), não havia banheiros com esgoto, por isso a preocupação com a limpeza da carne da galinha era tão importante.

Na alimentação cotidiana, além da carne, o chucrute também era reconhecido como prato do dia a dia do cardápio familiar. Este era considerado pelos familiares como comida alemã, etnia dos avós de Nelci. Vejamos em seu depoimento:

Galinha mexida é galinha de viagem, que é aquela galinha com farinha e chegava uma visita de última hora, o pessoal ia lá tinha sempre galinha na ceva⁶⁶, ia lá, matavam um frango e fazia na hora ali, então a carne mais comum era o charque ou frango que eram coisas rápidas né. Repolho com vinagre, sal, a minha vó usava muito chucrute, ela fazia chucrute que ela era de origem alemã, então eles guardavam, eles faziam muito, depois a mãe fazia, por exemplo, assim: plantavam o repolho, depois eles pegavam, como é que eu vou te dizer, uns barrilzinhos, barril mesmo, pequenos, e eles iam socando aquele repolho ali com sal e depois botavam vinagre, a mãe adorava chucutre (NELCI, 2011).

Em relação à comida como representação de um laço familiar, temos em Contreras (2005) a ideia de cultura alimentar como resultado do processo de aprendizagem, que inicia no momento do nascimento e se consolida no contexto familiar e social. O autor enfatiza que a comida é uma categoria construída culturalmente e, por isso, apresenta variações entre os diversos grupos sociais. Para Woortmann (2006), a comida envolve emoção, memória e sentimento, remetendo ao familiar, ao íntimo, àquilo que marca emocionalmente. Por essa razão, expressões como “comida da mãe” ou “comida caseira” são comumente utilizadas, pois evocam a infância e a segurança que a comida preparada pela mãe aporta.

Vejamos o relato de José sobre a alimentação na pousada:

Galinha que era a carne mais nova, para visita, depois vinha a carne de porco, e o charque sempre, esse era normal. Café, sempre se tomou bastante café, o pão de milho era o normal, a rosca de polvilho, que é muito antiga para nós aqui, a bijajica, o soquete com pirão d'água, feijão e arroz nunca faltou, massa, batata, couve, verdura o que tinha, né, porque era o que tinha em casa. A couve, repolho, o que era colhido, assim, moranga bastante também e o bife milanesa era festa, rês nova tinha bife lá em casa e ainda à milanesa, na mesa ninguém falava, só se ouvia o barulho dos

⁶⁶ Ceva é uma espécie de galinheiro onde o animal fica preso e consome somente ração. É indicado, segundo José e seus familiares, que o animal seja colocado nesse local trinta dias antes do abate, para “limpar a carne” (JOSÉ, 2011).

talheres. Sempre comemos bem aqui no campo, comida boa, comida de sustância, tanto que até hoje eu não fico doente, ando por aí por esses campo, olha que trabalho e sempre tô faceiro, pialando⁶⁷ no campo afora (JOSÉ, 2011).

Podemos interpretar o trecho em que José relata “comida boa, comida de sustância, tanto que até hoje eu não fico doente”, tomando como referencial teórico Fischler (1995). De acordo com esse autor, o ato de comer pode ser entendido como uma ação vital e íntima. Os alimentos ultrapassam a fronteira da boca para serem introduzidos em nós: com isso, tornam-se substância íntima. No comer, expressam-se o domínio do apetite, do prazer, da ansiedade, da incerteza e da desconfiança. No caso de José, ao consumir a comida no campo, a ‘comida boa’, a ‘comida com sustância’, está se ingerindo, de certo modo, a saúde.

Entre os exemplos de comidas cotidianas consumidas pelos familiares da fazenda temos o feijão, preparado uma vez por semana com o molho vinagrete de coentro com carne assada, e a quirera, prato tradicional. Chamado de ‘quirera da Thereza’, este prato era preparado conforme receita de José:

Frita costela de porco e coloca canjiquinha, vai colocando água. No final, corrige sal e coloca muita salsa, salsa tem na casa todo ano (JOSÉ, 2010).

Também a coalhada, geralmente servida no café da tarde, era um dos pratos consumidos cotidianamente na fazenda. Conforme Nelci, como se fazia queijo todos os dias, era fácil mantê-la como uma das comidas da casa.

Havia ainda uma bebida considerada revigorante, tomada quando a pressão sanguínea estava baixa e quando se estava muito cansado, como pouca energia. Para prepará-la, fervia-se leite e o engrossava com farinha e sal. Tomava-se quente, a qualquer hora, mas sempre nos casos de sentir-se fraco.

No inverno, geralmente nos meses de julho e agosto, consumia-se quentão. Este era preparado conforme a receita a seguir, visando agradar a todos:

⁶⁷ Pialando significa cavalgar pelo campo.

Se temperava o vinho com canela e cravo, aí você fervia o vinho, quando estava fervendo você riscava um fósforo em cima do vinho e pegava fogo, hoje se chama flambar. Naquela época, botávamos fogo no vinho para tirar o álcool, colocava água, para um litro se coloca ¼ de garrafa de água. Bate as gemas com açúcar e mistura no quentão, serve assim nas xícaras com uma concha de clara batida (NELCI, 2011).

O consumo dessa bebida ocorria nas noites de muito frio e também naquelas em que a família jogava baralho. O hábito de consumo do quentão funcionava como artifício contra o frio e como forma de socialização familiar, marcando um ritual doméstico.

Devido ao clima frio da região, a produção de frutas era limitada. As árvores frutíferas encontradas são o pessegueiro, a figueira, a macieira, a goiabeira e a pereira. Nas palavras de Nelci:

Quando tinha frutas, até porque não tinha liquidificador, né, na minha época de criança não tinha, era K'suco, aquelas coisas assim que era, aqueles industrializadas, né. Então era feito assim, muita coisa era esmagada, mesmo assim feito um pêssego bem maduro. Virava salada, a mãe adorava salada de pêssego, eu faço salada de pêssego, muito bom, pra comer, cortava assim ele em duas partes e fatiava assim, era uma salada, ele meio verde, não totalmente maduro, meio verde, fica bom que nossa, e a mãe temperava ele com vinagre e sal e ficava bom (NELCI, 2011).

Podemos pensar no modo como Nelci transforma os recursos alimentares locais em comida a partir da perspectiva de Contreras (2005), para quem os modos de cozinhar e de consumir os produtos relacionam-se com os recursos locais, as características do clima e dos solos, ou seja, com o território, as formas de produção, a agricultura, a pecuária e também as formas de armazenamento e o comércio. Esses elementos relacionam-se, ainda, com os conhecimentos e as práticas culinárias inscritas em todo o contexto socioeconômico determinado, sendo percebidos como marcadores étnicos.

Sob esse viés, entendemos que a alimentação gera identidade mediante a constatação da diferença. Atribui-se a algumas comidas o valor de signo de identidade, constatação esta que se converte em valor positivo. Uma prática cotidiana como a alimentação insere-se no marco das representações e de significados, com a finalidade de estabelecer categorias entre os territórios, os agentes e os grupos sociais.

No que tange aos cuidados em caso de doenças, o primeiro recurso acionado era o curandeiro, pessoa que entendia da cura via ervas e chás. Somente se recorria ao médico quando o caso era grave e os remédios à base de plantas não surtiam efeito. De certo modo, acreditavam na cura pelos produtos da terra. Para explicitar o caso, temos o relato de José:

O remédio da região não era remédio assim, ah, alguém ficava doente e ia pro curandeiro, a não ser que tinha uma cirurgia mesmo, se não vinha uma pessoa que tinha um livro, que dizia assim: Ah, tu está com dor de barriga, então lá no livro dizia: dor de barriga deve toma elixir não sei das quantas, tudo remédio homeopático, e daí ia lá, ele tinha já os remédios e tu tomava (JOSÉ, 2011).

A questão da saúde na fazenda precisa ser percebida a partir de vários ângulos, como, por exemplo, o do difícil acesso a médicos e a hospitais. Segundo Nelci, o hospital mais próximo da fazenda situava-se em Bom Jesus e, para chegar ao local, era necessário percorrer 77 Km em uma estrada não pavimentada, o que podia significar seis horas de viagem. Além disso, o hospital possuía poucos recursos, sendo preciso o deslocamento a Caxias do sul ou Vacaria nos casos mais complexos. Por esses motivos é que a utilização de chás, azeite de oliva, emulsão Scott e determinadas comidas eram entendidas como formas de cuidado com a saúde.

Uma das bebidas mais importantes para a família era o café, sendo geralmente trazido por Egídio de Bom Jesus. Esse produto deveria ser moído fresco, pois assim era possível apreciar seu aroma. Essa característica de consumo, que se manteve ao longo de décadas na família, vai ao encontro da afirmação de Garine (1987) de que os alimentos demonstram o *status* dos indivíduos segundo múltiplos critérios, idade, sexo, nível socioeconômico, entre outros. E o consumo, por sua vez, traduz a estrutura profunda da sociedade.

Relativamente à aquisição de produtos, Nelci relata que Egídio anotava em seu escritório tudo o que dizia respeito à fazenda, inclusive informações sobre compra de alimentos e vestimentas:

Mas ele era assim, ele usava caderneta, anotava tudo que acontecia, ele tinha um hábito de fazer assim, com tudo que era da fazenda. Meu avô era

considerado um grande administrador por estas redondezas. Eu tenho até um livro guardado, das coisas que ele anotava da administração da fazenda, então se comprava tantos metros de tecido, pó, ruge, que ele trazia de presente para as meninas, ruge, tinha muito ruge, pó, ruge, pó de arroz que eles botavam, né, nas notas, e tudo isso era tudo registrado, que ele, o que ele gastava, o que ele comprava né, tudo registrado. Mas aqui as meninas sempre foram bem cuidadas, bem ajeitadinhas. Lembro que as embalagens eram lindas, numa marca que acho que não existe mais, Helena Rubinstein, tenho um jogo de sombras guardado de lembrança da mãe (NELCI, 2011).

O consumo de produtos estéticos importados, como pós e *rouges*⁶⁸ da Helena Rubinstein, considerada ainda hoje uma das melhores marcas de cosméticos do mundo, evidencia o gosto de integrantes da família por esses produtos e a capacidade econômica de compra, ainda que vivessem ‘isolados’, longe de cidades e grandes centros.

4.3 COMIDA DE FESTA E LAÇOS FAMILIARES

A fim de apreendermos os modos de vida das famílias estudadas, enfocamos, nesta seção, as festas realizadas na Fazenda do Amor, atentando para os rituais e as comidas consumidas durante esses momentos. Em nosso entendimento, essa observação nos possibilitará compreender os modos de vida dos familiares da pousada fazenda e das duas famílias com laço de parentesco antes do advento do turismo. Nosso ponto de partida é a observação das comidas de festas de Natal e de casamento, no período entre as décadas de sessenta e setenta.

Para pensar o conceito de festa, tomamos como premissa o entendimento de DaMatta (1986) de que as festas possibilitam criar temporalidades diferenciadas, pois promovem uma duração muito rápida, possibilitam a descoberta sobre as oscilações das pessoas entre uma visão alegre e uma leitura soturna da vida. Nelas, aquilo que passa despercebido no cotidiano é realçado – algo maravilhoso ou desprezado – alcançando um plano distinto. São inúmeras as situações, acrescenta o autor, em que a festa promove a descoberta do talento, da beleza, da classe

⁶⁸ *Rouge* atualmente é chamado de *blush*.

social, do preconceito e da alegria. Ainda para DaMatta (1986, p. 84), “[...] no caso brasileiro, todas as solenidades permitem ligar a casa, a rua e o outro mundo”.

As festas também podem ser interpretadas, conforme Ribeiro (2002), como construções coletivas em que o grupo representa a própria experiência da comunidade. Sob todos os aspectos, esse tipo de evento faz parte da paisagem humana e cultural das sociedades antigas e modernas, promovendo a sociabilidade e, em geral, associando-se à fruição de certo prazer.

Ainda para Ribeiro (2002), a festa é uma experiência histórica do homem, que pode ser compreendida pelo exame das relações da festa com determinadas experiências da existência humana, sejam da temporalidade, da espacialidade e da vida em sociedade e da relação com a natureza que se mostram como um autêntico processo de ensino aprendizagem, nas suas dimensões de significados.

As festas dos familiares ocorriam na sede da fazenda, como já foi colocado, local onde morava o patriarca da família e, por isso, o espaço para as comemorações, tais como as festas de casamento das filhas de Egídio⁶⁹.

Os alimentos eram produzidos no local, e demandavam um grande número de pessoas para auxiliar. Sobre os preparativos e afazeres, temos que:

[...] começava assim, uma semana antes, uma semana depois, uma semana antes de preparativos, a costureira dos dois vestidos da noiva, e daí reunia o pessoal pra gente fazer bolo, que era uns trinta bolos, vinha o pessoal pra matar a vaca, que normalmente não era uma vaca, eram duas ou três, porco não sei quantos. Eram feitos os doces, as sobremesas, as saladas tudo era feito aqui, daí se juntava as comadres, as pessoas que ajudavam era coisa assim, que o pessoal, uns ajudavam os outros e eu acho assim que pela dificuldade de acesso, de estrada e todo mundo era a cavalo, acabava ficando aqui (NELCI, 2011).

Havia a tradição de a noiva usar dois vestidos, um para quando o noivo chegasse a casa, geralmente no dia anterior ao casamento, e outro oficial, para o dia do casamento. A noite de núpcias ocorria na casa dos pais da noiva. Os preparativos do casamento se davam com até um ano de antecedência e todos os alimentos que seriam ofertados na festa deveriam ser “preparados”, ou seja, o boi precisava passar por processo de engorda, deveriam ser produzidos na horta as

⁶⁹ Thereza, Benta, Clarice e Edite casaram na fazenda.

verduras e os legumes necessários, etc. Além disso, os vizinhos contribuíam no caso de faltar algum ingrediente:

Então era outros tempos, e tudo era com aquela coisa de fartura, tinha que se programar pra fazer as coisas, mas estava resolvido, naquela época, mais era uma dificuldade pra sair até em função das estradas, então tudo era programado e tinha muita coisa que não se tinha na região aqui (NELCI, 2011).

O bolo de casamento, chamado “bolo da noiva” e personagem central da festa, segundo DaMatta (1986), é o representante simbólico do momento de união do casal. Seu preparo seguia receita da família: levava pão de ló e recheios secos, feitos com leite, amendoim, abacaxi, banana, pêsego, ameixas, figo, laranja, maçã e uva. A seguir, apresentamos os ingredientes e o modo de preparo do pão de ló e do recheio de leite, um dos mais tradicionais de festa de casamento:

- a) ingredientes: Pão de ló do céu: cinco ovos, três xícaras de açúcar, três xícaras de farinha de trigo, um copo de água quente e uma colher de fermento Royal;
- b) modo de fazer: bata as claras em neve, junte com as gemas e açúcar, bata forte e sem parar, junte farinha, água, Royal e asse;
- c) recheio de doce de leite: pegue dois litros de leite, adoce um pouco, deixe ferver e, quando começar a engrossar, mexa sem parar. Quando aparecer o fundo da panela, está pronto. Bata bem e recheie a torta.

Outros doces eram servidos no casamento: à tarde, junto à torta, iam à mesa os doces à base de leite, como sequinhos de leite e sequinhos de leite com goiabada. Também figada, brigadeiro, cajuzinho de casamento, entre outros, eram servidos.

As refeições iniciavam, no entanto, antes disso, no turno da manhã, quando era servido o café no galpão. Após o casamento, era servido o almoço e somente depois, às 16h, quando do café com mistura, chegava o momento dos doces e do bolo. À noite, havia novamente churrasco.

Outro ritual importante na família era a festa de Natal, na qual havia a presença de um personagem chamado rupestre. Tratava-se de uma pessoa da família que se fantasiava, pintava com carvão o rosto e as mãos e aparecia antes do jantar oferecendo às crianças uma vara de marmelo. Esse oferecimento simbolizava que a criança não havia obedecido durante o ano e que, se no ano que estava por iniciar ela continuasse a desobedecer, era permitido aos adultos usarem a vara de marmelo. Uma das funções do rupestre era fazer com que as crianças não fossem brincar nos rios.

O ritual aqui descrito pode ser interpretado a partir da afirmação de Ribeiro (2002) de que as festas de Natal servem para marcar momentos carregados de sacralidade permeados pelo profano. Para Garine (1987), os rituais acompanham o ritmo do ciclo anual da sociedade e os hábitos alimentares, as preferências e as aversões marcam os momentos especiais.

O ritual de montagem do pinheiro relata a dimensão adquirida por esse ato na família. A árvore era enfeitada com algodão, balas e chocolates Refeição⁷⁰ pelas crianças, de tal forma que:

[...] elas juntavam as crianças e com linha se penduravam as bala no pinheiro, era assim, passava uma linha, uma agulha dentro do chocolate com a linhazinha, amarrava, e cada um ia lá e botava aquelas balas. Tinha umas balonas grandes de morango, ah, mas era boa aquelas balas, que a gente chupava, assim, de gasosa, que também não tem mais, parecia um gosto de coca cola, mas era gasosa, eram umas balas, umas bolotas assim, que ia se dissolvendo e dando um coisa na boca da gente assim, deliciosa. Mas eu lembro a gente tudo de mãozinha dada ia lá cantava: “blimblom, blim, blom menino Jesus já nasceu”. E daí ia cantando lá, chegava lá, presente sim, se ganhava presente, mas o mais valorizado não era presente, o mais valorizado era a festa, de ver quem é que ia ganhar a varinha de marmelo, quem não ia ganhar a varinha de marmelo, quem ia ganhar mais bala (NELCI, 2011).

No café da tarde, eram servidas as bolachas de Natal, pintadas com clara, anilina e Ksuco⁷¹. Também iam à mesa bolo de coalhada, pão, rosca de polvilho e bijajica. Na ceia, servia-se galinha caipira recheada com farofa de guisado, ovo e pão.

⁷⁰ Chocolate refeição é um produto da marca Neugebauer. Trata-se de um chocolate clássico, que pesa atualmente 9g.

⁷¹ Tipo de suco em pó.

Na ceia de Natal, consumia-se galinha recheada, e não peru, alimento tradicional em outros lares. Essa constatação nos remete a Menasche (2005), para quem a homogeneização dos modelos de consumo alimentar deve ser relativizada, pois os elementos são interpretados segundo as diferentes culturas, inserindo-se em estruturas marcadas pelas particularidades locais. Cada sociedade classifica, a partir de seus valores, os alimentos que têm disponíveis e, a partir deles, faz as escolhas daquilo que se come, com quem, como, onde e quando, sendo essas escolhas regidas pela cultura.

4.4 OS ALIMENTOS E OS PROGRAMAS DE TV

Nesta seção, buscamos analisar as mudanças nos hábitos alimentares cotidianos dos familiares da Fazenda do Amor a partir da introdução, em 1984⁷², da luz elétrica via turbina e dos utensílios e ingredientes característicos de um processo de industrialização/modernização da alimentação.

Para compreender como o acesso à televisão influenciou o modo de preparação dos alimentos, tomaremos como exemplo a pizza. Esse prato, assim como vários outros, foi incorporado ao cardápio após ser conhecido quando os familiares assistiam programas na televisão. É possível interpretar que a introdução da pizza significou uma forma de os familiares da fazenda sentirem-se pertencentes ao mundo moderno, conforme nos aponta Fischler (1995). Vejamos o depoimento de Nelci:

Houve a introdução da pizza, que eles adoram. Pizza é bom demais, na minha época não tinha pizza, nada terminava em pizza (risadas). A pizza eu acho que começou, chegou com o quê? Com a televisão, daí quando deu que a gente colocou a energia, a energia, eu me lembro que eu adorava assistir os programas de televisão de culinária, mas. Em 84, né, 84, 85, eu me lembro que sempre teve no TV Gazeta, TV Mulher, eu e a mãe tinha fama de inventar coisa, né, daí eu pegava a receita e nós ia testar, daí assim de testar, de fazer, ah, ô acertamos essa, então vamos fazer pra todo mundo, daí a gente fazia, foi quando houve a introdução da pizza. Refrigerante, pizza, salgadinho, facilidade de ter a diversidade de chocolate, porque antes era só o chocolate Refeição, né (NELCI, 2011).

⁷² Esse foi também o ano de nascimento de Pedro, filho mais velho de Nelci.

Segundo Nelci (2011), o acesso a novos produtos alimentares via mídia televisiva provocou a inserção de alimentos industrializados no cotidiano da família. E o consumo desses alimentos, como bolachinhas e salgadinhos, trouxe à tona a insegurança em relação a tais produtos. Vejamos o caso da Lurdes:

Era assim, porque eu vou te falar antes de ter energia elétrica, depois de ter energia elétrica é outra história. Com o passar do tempo e com a facilidade e a TV, a chegada da luz, tu pode ver assim que houve uma mudança, por exemplo, a Lurdes e o Pedro comia salgadinho, na minha época não tinha salgadinho desses industrializados, não se tinha isso, o máximo era uma bolacha Maria, que tinha assim pra, bolachas de outro tipo nem pensar, não tinha, pelo menos não tinha nos nossos mercados aqui. Já Lurdes e o Pedro pegaram uma fase que tinha esse tipo de coisa, então com os produtos industrializados né, a Lurdes teve uma época que teve alergia, alergia, alergia e nós não sabia do que a alergia, levamos no médico e a alergia era salgadinho, excesso de salgadinho, daí cortamos os salgadinhos, a Lurdes não come até hoje, nunca mais deu alergia nela, pra vê o que é a coisa industrializada, né (JOSÉ, 2011).

Os programas de televisão passaram a influenciar Thereza e Nelci, e receitas como lasanha, almôndega e molho branco, por exemplo, foram aprendidas e incorporadas ao cardápio familiar. Porém, segundo Nelci, essas receitas não tinham aceitação dos homens, o que as fazia prepará-las eventualmente.

Ainda a respeito da TV, a oportunidade de assistir aos programas de culinária foi destacada pela família por possibilitar a introdução de novos ingredientes, tais como o leite condensado, o caldo de galinha e a massa de tomate, que eram, até aquele momento, desconhecidos:

É a facilidade da televisão que chegou também, daí houve aquela coisa assim, tu ter, por exemplo, a oferta de produtos, daí tu sabia também pra que era, pra que não era, tinha muita coisa que não se comprava porque não se sabia o que era, né. Quer ver, por exemplo, o leite condensado, creme de leite. Caldo de galinha, massa de tomate Elefante, tudo isso nós comprava depois da TV, sempre tinha, nem que fosse um de cada na dispensa (NELCI, 2011).

Houve, pois, a introdução de novos pratos e de novos ingredientes ao cardápio da fazenda, promovendo alterações nas práticas alimentares, porém, não ao ponto de substituir as práticas alimentares tradicionais.

Em relação ao aprendizado das técnicas de cozinhar a partir de programas de TV, Giard (2011) aponta que, no passado, as receitas eram passadas para as gerações futuras pelas mães e avós, contudo, nas últimas décadas, a maior fonte de informação em matéria culinária é a mídia, através de revistas femininas e receitas explicadas nos programas de TV. O autor afirma, ainda, que cada um se volta para a experiência das pessoas da mesma idade, abandonando o modelo das gerações passadas com a justificativa silenciosa de que as receitas do passado seriam complicadas demais, demoradas de preparar e não se adaptariam ao modo de vida atual da mulher.

Quanto a aspectos ligados à sucessão do aprendizado das práticas alimentares familiares, ou seja, à passagem do conhecimento de mãe para filha, Contreras (2005) assinala que, no contexto europeu, nos anos de 1980, com a urbanização e a modificação na estrutura familiar tradicional, a feminização da força de trabalho se firma como tendência. Nesse ínterim, o número crescente de comidas feitas fora de casa contribui para modificação da transmissão dos saberes e práticas culinárias que, tradicionalmente, davam-se de mãe para filha a partir da iniciação das receitas e preparação feminina para os trabalhos domésticos.

Na Fazenda do Amor, esse processo não ocorreu da mesma forma que no contexto europeu urbano. Nelci, mesmo casada e com filhos, continuou morando com os pais, e, apesar de incorporar, juntamente com a mãe, novos hábitos, manteve um cardápio basicamente voltado aos alimentos produzidos na fazenda.

Quanto aos equipamentos domésticos, com o advento da energia elétrica, foram adquiridos geladeira e freezer, o que possibilitou a refrigeração das carnes. De um lado, esse fato repercutiu no abandono da carneação realizada coletivamente e, de outro, oportunizou a utilização desse alimento de outras formas. Uma delas era o bife:

Depois com a energia elétrica mudou um pouco, porque daí tu já teve a facilidade de ter a carne congelada. Daí, por exemplo, se fazia mais bife porque antes tu não comia bife. Até comia, isso no primeiro dia, dois dias dava pra fazer bife depois não, porque daí se tu não salgasse a carne já estragava né, e daí, por exemplo, se dividia a vaca e ficava com uma parte da vaca, daí nem sempre tinha aquela carne para bife ou para soquete . Se fazia tudo da carne do bicho, se fazia a geleia de mocotó (JOSÉ, 2011).

A partir das informações apresentadas, percebemos que houve mudanças nos modos de vida devido ao fornecimento de energia elétrica, permitindo, assim, a aquisição de equipamentos como geladeira, freezer e TV, que influenciaram as práticas alimentares.

4.5 PRÁTICAS ALIMENTARES COTIDIANAS NA FAZENDA DO AMOR

Na seção anterior, verificamos que o acesso à energia elétrica trouxe mudanças nas práticas alimentares da fazenda. Nesta parte, retomaremos as práticas que compunham o cardápio cotidiano da família da Fazenda do Amor de modo a dar subsídios para análise sobre as mudanças a partir do turismo. Para tanto, tomaremos como exemplo a batata.

Esse alimento é característico da culinária da região, apresentando fácil cultivo. Servida diariamente, a batata era preparada de vários modos. Dois desses modos são recorrentes nos depoimentos dos interlocutores da pesquisa. São eles: batata frita na banha e batata com queijo. Vejamos comentários sobre esses pratos:

Ah, alemão não tem nenhum que não goste de batata, batata frita, a mãe fazia uma batata, aí, até hoje eu lembro dessa batata, frita na banha, fazia as batatinhas pequeninhas redondas assim e daí ela meio que cozinhava e fritava numa panela de ferro, uma quantia d'água, banha, mistura água e a banha, e depois botava aquela batata ali e ela ia cozinhando porque era batata inteira assim, e ela ia cozinhando e fritando (NELCI, 2011).

Batata com queijo: lava batata e corta em rodela grossas, aferventa com sal, coloca numa travessa de vidro/alumínio, espalha queijo colonial ralado (de casa) e gratina no fogão a lenha (LURDES, 2011).

Outro prato preparado com esse ingrediente era o rocambole de requeijão, acompanhamento para carne assada com corte especial ou de qualidade superior. Servido em ocasiões consideradas banquetes, era preparado do seguinte modo:

Pega batata cozida e esmaga, essa receita é boa para só nós da casa, coloca quatro (04) batatas, dois (02) ovos e um copo de leite, a batata tu esmaga bem, pode até ser com garfo ou espumadeira, coloca fermento, a farinha de trigo para dar ponto e assa por 30 minutos, pode ser numa forma

de alumínio ou em alguma de vidro. Daí espalha o requeijão e queijo e enrola (NELCI, 2010).

Para preparar o requeijão, utilizava-se a receita a seguir:

Requeijão caseiro: Deixa azedar o leite de um dia para o outro fora da geladeira, espreme a coalhada tirando o excesso e vai lavando com leite até sair o gosto de azedo. Aí coloca no fogo e vai mexendo no fogo fraco, vira soro, escorre o soro e vai lavando novamente aquela coalhada com leite até sair o soro, coloca nata e sal (MARCIA, 2011).

Também se cozinhava batata com guisado⁷³, receita tradicional da família. Mas ainda que levasse carne, não era considerado prato principal, servindo como acompanhamento.

Nos anos 1980, houve a substituição da panela de ferro pela panela de alumínio. Nas palavras de Nelci,

Lembro, era muita panela de ferro, depois houve aquela coisa da introdução da panela de alumínio, tudo nos programas de TV era com aquelas panelas brilhosas de alumínio, dali começou a abandonarem as panelinhas de ferro e que hoje estamos novamente usando. São ciclos, entra uma coisa, tu experimenta, depois descobre que não é tão boa como falavam e troca de novo, agora dizem que o alumínio dá Alzheimer, mas ainda uso muito, vou ter que ver isso (NELCI, 2011).

As refeições eram momentos de socialização familiar e seus horários, orientados pelo trabalho realizado no campo e na preparação do queijo, eram rígidos, devendo ser seguidos por todos os familiares. Sobre essa questão, Contreras (2005) assinala que a refeição é uma ação social, cujos rituais simbólicos expressam as necessidades biológicas e sociais, ligadas ao princípio da reciprocidade e da comensalidade.

Os horários de todo mundo sempre privou, como é que eu digo, sempre teve aquela coisa pra hora da refeição tá todo mundo junto, a mãe marcava horário, e eu digo a mãe porque eu morei com ela, né, mas ela dizia assim, meio dia almoço tá pronto, pontualmente ao meio dia todo mundo estava aqui, o pai que era mais danado, que às vezes ficava no campo, ficava uma,

⁷³ Termo usado no Rio Grande do sul como sinônimo para carne moída.

duas horas no campo, ah, quando chegava a mãe já dizia: mais meu velho o que houve que tu não veio, eu já estava preocupada, mas isso acontecia lá uma vez que outra por causa de uma vaca ou coisa assim. Toda a vida a gente se reuniu na hora da comida e quando veio a TV, era proibido, na era de comer, TV desligada, Deus o livre, o pai não gostava de ter TV na comida, porque era a hora que a gente conversava e debatia as coisas, ia almoçando e conversando e é uma coisa que a gente sempre teve aqui, era de um discutir com o outro pra ver que, ah, vamos fazer isso, tu concorda, tu acha que é bom, eu acho que não é, mas por quê? Ah, mas por isso e por aquilo, ah, então tá, então vamos pensar de outra forma, então vamos ver, então vamos fazer assim. Pros negócio também, qualquer coisa, fosse um aumento que tu vai fazer na propriedade, seja uma compra de qualquer coisa, a gente sempre foi assim, eu era pequena e o pai e a mãe me tomavam informação daquilo que eu achasse, de como que eu gostaria que fosse, muitas vezes eu pensava de um jeito e eles pensavam de outro, muitas vezes me dobravam, né (NELCI, 2010).

A rotina alimentar dos homens da fazenda iniciava às quatro horas da madrugada, quando levantavam para tirar leite, e a das mulheres às cinco horas, quando iam fazer o queijo. A primeira refeição era o camargo, nome dado ao primeiro leite tirado da vaca misturado a café em pó. Essa bebida era entendida como uma refeição com sustância. Aproximadamente às oito horas, todos os familiares se reuniam para tomar a 'mistura', constituída por leite com batata e queijo, algum prato que havia sobrado da noite anterior e café.

Então tirava o leite de manhã cedo, tomava camargo, daí depois vinha já a gente fazia aqui na época do leite mesmo, que tava tirando leite era cozido batata com casca, daí tu come com manteiga, fica uma delícia, eu adorava, pois diz que alemão gosta de muito salgado com doce, né, eu botava leite no meu, era batata cozinhada em água e sal, no vapor assim, isso de manhã já quem ficava aqui na cozinha, já na hora que eu ficava aqui, eu já botava a batata a cozinhar, lavava bem a batata, botava ali e comia batata com manteiga ou batata com leite, esmagava, daí comia em pedacinhos, uma delícia que é (NELCI, 2010).

Ao meio-dia, era servido o almoço (já fizemos referência aos pratos dessa refeição anteriormente) e, às dezesseis horas, era servido o café com 'mistura', em que havia comidas tradicionais como o cuscuz, o angu, a rosca de vinagre, a bijajica, entre outros.

O café da tarde, normalmente era cuscuz ou angu, mas normalmente era mistura feito na hora, ou era um bolo de coalhada, quando a gente tirava a coalhada do queijo, né, antes de fazer o queijo, ou era rosca de polvilho ou uma bijajica (NELCI, 2010).

O modo de fazer o cuscuz pode ser ilustrado a partir da receita de Nelci:

Cuscuz é aquele, uma farinha de milho que tu coloca sal, água e açúcar, tempera ele, um pouquinho só, pouquinho açúcar e cozinha no bafo, cozinha no bafo, no fogão a lenha, numa panela especial, e daí tu come ele quente, deixa cozinhar aquilo ali no bafo, assim umas quatro, cinco horas e depois tu tira aquela coalhada assim que é o cuscuz nosso né, que é diferente do paulista que é temperado com ovo, o nosso é assim (NELCI, 2011).

Quanto ao angu, podemos verificar o modo de preparo a partir da receita de Nelci e das figuras 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80 e 81, a seguir:

O pai e a mãe, o José, ih, todo mundo gostava muito no café da tarde de comer angu. Angu tu faz uma polenta, só porque é mole, bem molinho, e tu invés de botar água, tu coloca leite, e coloca açúcar, fica uma polenta doce, maravilhosa, fica um creme, um creme de farinha de milho, e tu coloca leite, então fica grossinho assim, tem gente que gosta de café com leite eu prefiro só o leite, nós aqui preferimos só o leite, mas tem gente que gosta do café com leite, na nossa região, café com leite, e põe no prato e come (NELCI, 2010).

Figura 74 - Farinha de milho



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 75 - Preparando o angu



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 76 - Angu na forma



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 77 - Angu pronto para cozimento



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 78 - Angu em banho-maria



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 79 - Angu cozinhando



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 80 - Prato pronto



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 81 - Angu com leite



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

À noite, em geral às vinte horas, era servido o jantar. Para essa refeição, preparavam-se pratos tal como no almoço: o hábito era ter uma carne, batata ou massa, arroz, feijão e saladas de dois tipos.

Na propriedade, havia uma horta de responsabilidade de Thereza, onde existia uma grande variedade de chás, como carqueja e hortelã; temperos, como alecrim, coentro, sálvia; além de tomate, alface, beterraba, vagem, pepino, couve-flor, cenoura, entre outros legumes e verduras.

Esses alimentos eram plantados para o consumo durante a estação e também para que houvesse excedente para fazer as conservas. Estas se tornavam uma forma de reserva de alimento para ser consumido no inverno, período de baixas temperaturas que não permitiam o cultivo de determinados produtos. Eram produzidas conservas de pepino, vagem, couve-flor, cenoura e beterraba, a serem servidas no almoço e jantar.

O churrasco constituía-se na comida de festa e comida de domingo. Nesse dia, participava-se da missa ou do culto nas comunidades de Silveira e Lageadinho e, depois, fazia-se o churrasco em família. A carne usada para churrasco antes da chegada da energia elétrica era o charque. Chamava-se churrasco de charque ou de frescal (tipo de charque mais fresco, que tem menor durabilidade). Após, o churrasco passou a ocorrer com carne congelada. Entre as carnes que se usavam estava a aba da paleta, o contrafilé e a costela. Também se usava carne de porco no churrasco, mas com menor frequência que a carne bovina.

Para acompanhar, usavam-se as saladas disponíveis na horta, como o tomate (no verão), a vagem, a beterraba, a cebola e a alface. No caso de não ter saladas frescas, eram consumidas as conservas. A salada de maionese com batata, considerada por eles como o acompanhamento principal do churrasco, era feita de forma caseira, seguindo a seguinte receita: gema de ovos cozidos e gema crua batidas à mão com azeite, sal e vinagre, este último colocado ao final.

No domingo ou em dias especiais, também deveriam ser servidas sobremesas para complementar o cardápio, sendo estas feitas no sábado pela tarde, geralmente. Eram elas: pudim de leite; pudim de queijo, pudim de banana, torta de banana, cajuzinho, sequinhos de doce de leite, doce de leite com goiabada,

doce de gila, doce de abóbora, ambrosia, arroz doce com canela e compotas de pêra, figo, maçã e abacaxi.

Nas festas de aniversário, batizado e primeira comunhão se servia o churrasco e os doces tradicionais, confeitados na própria fazenda, em geral com a ajuda dos parentes próximos. O local usual de realização era o galpão da fazenda, em razão da disponibilidade de espaço. Vejamos imagens que destacam esses momentos:

Figura 82 - Festa de aniversário



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 83 - Parabéns tocado a gaita



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 84 - Festa de batizado



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 85 - Comemoração de aniversário



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

As marmeladas de figo, maçã, pêssigo, mamão e goiabada eram feitas anualmente e consumidas com leite. Sobre o consumo, José aponta que:

Se comia assim: tirava leite gordo, do apoio, e guardava separado na casa de queijo, de noite antes de dormir, principalmente quando era muito frio,

pegava o leite e tomava com um tipo de doce. Também se comia moranga com leite no café da tarde. A sobra da moranga caramelada do almoço, tirava a casca e esmagava com leite e comia de tarde, de manhã, de noite, qualquer hora (JOSÉ, 2011).

Segundo Nelci, as marmeladas foram feitas até o ano de 1989, quando seu avô faleceu. A partir de então, o costume de preparar o doce foi sendo abandonado. Questionada sobre a razão de não prepará-lo mais, ela comentou que fazê-lo lembrava a convivência com Egídio, as formas como ele gostava de comer o doce.

Atualmente, a marmelada é preparada muito raramente, e sempre em pouca quantidade, só para “matar a saudade e só quando Pedro e José pedem”, de acordo com Nelci. Havendo sobras, o doce é congelado. O modo de fazer a marmelada ilustra os modos de vida da família:

As marmeladas é assim: vou dar o exemplo da abóbora, cozinha abóbora na água, esmaga, passa na peneira, coloca açúcar na mesma medida de abóbora. Daí fica uma pasta, aí tu depois coloca no tacho de cobre e cada uma mexia uns 5 a 10 minutos, é muito quente e pesado, precisa de gente, mas ficava todo mundo fazendo, às vezes vinham as primas e se fazia junto, era feito no fogo de chão fora aqui da casa, no galpãozinho que o temporal levou embora. O tacho tem que ser de cobre e para se proteger nos usava uma proteção de zinco pra não se queimar. Quando ficava pronto, colocava numa caixeta, que é uma caixa de madeira, que não existe mais, forrava com saco de açúcar cristal e aí tu despejava todo tipo de marmelada, de abóbora, moranga, pessegada, figada, goiabada, o que não tinha de fruta aqui, íamos buscar em Santa Catarina, em São Joaquim mesmo. Faziam na temporada das frutas, ali entre fevereiro e março (NELCI, 2011).

Outra sobremesa presente à mesa dos familiares é a gemada, consumida nas noites frias, geralmente enquanto se jogava baralho⁷⁴. Ela era preparada com as gemas de ovos batidas à mão com açúcar. Para cada gema eram necessárias três colheres de açúcar, estando pronta quando ficava “amarelo quase branco”. Juntamente, eram batidas as claras em neve. A sobremesa era servida num prato de sobremesa: na parte de baixo deveria ser colocada a gemada e, em cima, as claras em neve.

A bebida mais ingerida durante as refeições era a água gelada. Antes da energia elétrica, colocava-se a água numa vasilha de vidro e deixava-se no poço:

⁷⁴ O jogo era chamado 66.

assim na hora de tomá-la estava gelada. Esse hábito perdurou até o advento do turismo.

Quanto aos sucos, a preferência era pelos industrializados, das marcas Tang e Ksuco. Quando raramente faziam suco natural, era de pêssego. À tardinha, ao voltar do trabalho, os homens tomavam um copo pequeno de cachaça, e as mulheres em festa ou quando estavam amamentando tomavam cerveja preta, considerada uma bebida que “ajuda a ter leite”.

O mate era a bebida consumida durante todo o dia, principalmente na cozinha. Segundo José, tomava-se mate desde o término da produção de queijo até a hora do jantar.

A família, que nesse momento era composta por Avelino, Thereza, José, Nelci, Pedro e Lurdes, costumava ter uma vida social intensa. José e Nelci, além de participar da comissão da igreja na vila de Lageadinho, iam a todas as missas na comunidade e, inclusive, às missas especiais e festas em outras comunidades próximas, aquelas a que os familiares pertenciam. A missa de domingo de manhã na vila, não obstante, era compromisso sagrado. Além disso, ajudavam a preparar as festas da comunidade, jantares e bailes. Os dois casais (Egídio e Vera, José e Nelci) eram membros da comissão do CTG⁷⁵ na Vila Silveira e, por isso, também eram comuns os compromissos de reuniões e organizações de bailes, inclusive o baile das debutantes da cidade.

Os familiares (no âmbito geral do parentesco) tinham ainda o costume de se encontrar uma vez por semana, para tomar mate e café com 'mistura'. Nos aniversários e momentos importantes, todos também se reuniam.

Quanto às duas outras famílias⁷⁶ que fazem parte desta pesquisa, os casais Marcia e Paulo e Cristina e João, ambas só tiveram acesso à luz elétrica em 1998, quatorze anos após a obtenção de energia elétrica pela Fazenda do Amor.

O modo de alimentação, até esse momento, era muito semelhante ao da família da fazenda. As atividades econômicas desenvolvidas eram a pecuária e a

⁷⁵ Centro de Tradições Gaúchas (CTG) é o nome dado à sociedade civil, sem fins lucrativos, que divulga as tradições e o folclore da cultura gaúcha a partir da dança (bailes no CTG), do churrasco e de esportes como o rodeio, por exemplo.

⁷⁶ As duas famílias são aquelas que têm relação de parentesco e fornecem alimentos para a pousada fazenda.

fabricação de queijo. Esta última era o que sustentava a família, pois era a partir da comercialização do produto que adquiriam alimentos não produzidos na pousada, roupas e remédios.

O camargo, tomado todas as manhãs, diferenciava-se do preparado pelos familiares da Pousada Fazenda do Amor, que utilizavam café em pó. Os referidos casais preferiam utilizar café passado, sem açúcar, acrescentado ao leite ainda quente tirado da vaca.

No café da manhã na casa de Cristina, eram colocados à mesa:

Primeiro o camargo, na hora de tirar o leite que depois fazia queijo, daí no café era pão. Minha mãe fazia muito bolinho de manteiga, que hoje a gente quase não faz mais, bolo assado, bolo frito ela fazia, bastante rosca de coalhada, daquela coalhadinha do queijo, né, bolacha caseira feita na máquina assim sempre, bolacha assim de manteiga, tipo essa de batê em casa, de polvilho, isso era normal, que me lembro bem porque daí saía todo mundo, a mãe dava aula, o pai ia pra prefeitura e nós ia pra escola (CRISTINA, 2011).

Quanto aos pratos servidos no almoço, Cristina relata que:

Básica de almoço, arroz, feijão, carne na banha, daí naquele tempo não tinha geladeira, daí a mãe usava assim de cozinhar porco e botava na lata de bem grandes de banha e conservava sabe, e quando queria se comia, era a carne de todo dia de porco e charque, batata, queijo se comia também nas refeições, a moranga, ovo frito, que a gente sempre comia. Mas geladeira nós temos há pouco, a luz chegou aqui faz o quê? Doze ou treze anos, por aí, quase o tempo que estou casada, quando eu casei não tinha luz (CRISTINA, 2011).

Relativamente à carne, aparece o mesmo modo de armazenamento utilizado na Pousada Fazenda do Amor. Da carne de gado se fazia charque, da carne de porco se fazia salame e linguiça e o restante era colocado na banha. A carneação se dava de forma coletiva, conforme já destacamos anteriormente, sendo a carne mais consumida a de galinha.

O café da tarde ocorria todos os dias e também havia a preparação de pratos. Segundo relato de Cristina:

Olha, às vezes, inventava, bolo frito fazia no café da tarde, bolo simples, a bijajica, essa de coalhada também geralmente fazia, pão, bolo de banana, esse bolinho de manteiga era o mais usado, né, esse sempre tinha, só agora que não tem mais, não faço, rsrs (CRISTINA, 2011).

No jantar, a família costumava repetir o cardápio do almoço, pois esse era pensado na quantidade e variedade para poder ser consumido também à noite. Muitas vezes, no entanto, fazia-se um prato novo.

Cristina comenta que a televisão era um dos desejos da família e, como não havia luz elétrica, foi comprada uma a bateria no ano de 1989, usada.

Eu tinha acho que uns dez anos já, não tinha televisão como assistir, aí foi comprado uma televisão, usava aí a bateria, mas aí não aguentava também, e daí era televisão a válvula, daí quando esquentava muito atrás tinha que desligar ela se não ela já era, preto e branco ainda, como mudou as coisas, né? De mim pras minhas filhas, da minha mãe pra mim já mudou, né, pras minhas filhas já mudou que nossa, em tudo muda (CRISTINA, 2011).

No caso da família de Marcia, ela ressalta que, desde criança, aprendeu a cozinhar, limpar, tirar leite, fabricar queijo, manteiga e requeijão e, ainda, ajudar nas lidas do campo. A mãe a preparou para o casamento, e, ao terminar o primeiro grau, casou-se com Paulo. De herança, ganhou vinte vacas leiteiras que poderiam garantir o sustento fabricando queijo, enquanto os irmãos ganharam uma fazenda com gado de corte e vacas leiteiras.

Ao casar-se, por morar junto à sogra, tia de Nelci, passou a ter que cozinhar seguindo os costumes dela:

Eu aprendi tudo com a minha mãe, né, minha mãe que me ensinou. Quando pequena que eu ajudava ela em tudo, né. Quando casei era tudo do jeito da minha sogra, nada como eu queria, tinha que ser e não podia dizer nada, deus o livre falar alguma coisa, até nem podia falar para ti isso, mas os costume da minha sogra era mais ou menos a mesma assim da minha mãe, né, não sei se é devido ao lugar, que todo mundo é meio parecido, então não mudo tanto. Mas ela era uma pessoa muito boa, daí eu casei, morava lá com ela um tempo, ai eu cozinhava uma semana, ela a outra (MARCIA, 2011).

Segundo Marcia, todos acordavam às cinco horas e tomavam o camargo. Iniciavam o trabalho na fabricação do queijo e, às oito horas, faziam o café da manhã. Este se constituía por prato não consumido na noite anterior, como, por exemplo, um carreteiro requeentado. Comiam, ainda, batata com leite e manteiga ou linguiça com polenta. Raramente se comia pão pela manhã. Depois do café, retornavam à fabricação do queijo. Entre às dez horas e dez e trinta, a lida do queijo terminava e se iniciava o preparo do almoço, que deveria ser servido às doze e trinta, sem nenhum atraso da parte dela.

O atraso só era permitido aos homens, caso estivessem em alguma lida com o gado. Sempre que necessário, ajudava nas lidas com os animais, mas precisava seguir sua rotina na fabricação do queijo e no preparo do almoço. Essa diversidade de tarefas fazia com que acordasse, muitas vezes, às três horas da madrugada.

Sempre eram servidos no almoço carne, batata, moranga doce, arroz e feijão. Quando havia salada, preferia-se o repolho, que deveria ser cortado bem fininho. Não se comia sobremesa nos dias de semana, apenas aos domingos. A comida era toda feita com banha, não sendo usado óleo comprado nem temperos que não fossem a pimenta, o sal e os da horta. À tarde, às dezesseis horas, serviam o café com coalhada, bijajica e misturas feitas na hora, rosca de vinagre, bolachas, etc. À noite, faziam jantar novo, com “comida forte”: carne, arroz, feijão, polenta e batata. Tudo era elaborado de forma simples e rápida, pois o tempo era curto para todas as atividades.

A rotina quinzenal incluía fazer bolachas de cinco tipos, para levar ao campo e servir no café da tarde. Toda a comida, segundo Marcia, era preparada com o que havia na fazenda, carne de porco, vaca, ovelha e galinha, ovos, banha e leite. Os ganhos com a venda de queijo eram destinados para a compra de insumos no mercado, como fermento, farinha, café, arroz, isto é, aqueles fundamentais para a elaboração da comida. Também eram adquiridos com esse dinheiro roupas e remédios. O dinheiro adquirido a partir das demais atividades era poupado para a compra de gado. Vale ressaltar que o acesso à luz elétrica ocorreu no ano de 1998.

Celia, prima de Nelci, ao ser indagada sobre as práticas de alimentação no período anterior à chegada da luz elétrica, relatou que os pratos consumidos pela família eram o guisado com batata, a carne da banha, a carne de porco com polenta, o arroz com feijão, a moranga caramelada e o churrasco. Segundo ela, os encontros

da família eram regados a churrascos e feijoadas, preparadas com a ajuda de todos. Esse cenário mudou, no entanto, com a chegada da luz elétrica, ocorrida em 1997.

Essa condição histórica caracterizada pela falta de acesso rodoviário asfaltado ligando o município aos centros urbanos, de energia elétrica e inserção de novas tecnologias no campo, fez com que a região de São José dos Ausentes passasse por poucas mudanças na paisagem e nas formas tradicionais de lidas do campo e nos modos de vida até meados da década de 1990. A partir dessa década, as atividades econômicas concentram-se nas plantações em larga escala, de pinus, maçã e batata inglesa. Em 1997, inicia-se um processo de desenvolvimento do turismo rural no município, com a transformação de dez fazendas locais em pousadas rurais.

Na década de 2000, a luz elétrica e a telefonia celular via rádio passam a ser incorporadas nas áreas rurais, bem como a sinalização turística e o acesso rodoviário asfaltado para Bom Jesus. Ainda, as obras concluídas no ano de 2006 permitem ligar o município aos centros urbanos.

5 TURISMO E TRANSFORMAÇÕES NO COTIDIANO

No capítulo anterior, mostramos como era a vida dos familiares da Pousada Fazenda do Amor quando das mudanças do tempo moderno, ocorridas antes do turismo. Neste capítulo, enfocamos a interação dos familiares com os turistas e a forma como ela altera a vida dos sujeitos, apresentando a passagem do consumo da comida cotidiana e da comida de festa pelos familiares da pousada, entendidas como categorias nativas, para a comida turística, que tem sua raiz nas duas anteriores.

Para tanto, buscamos compreender as alterações ocorridas em seus hábitos alimentares, associadas a mudanças no modo de vida. A fim de realizarmos esse recorte, abordaremos os aspectos que envolvem os modos de vida a partir das práticas alimentares cotidianas adotadas pelos familiares nas três fases⁷⁷ do processo de desenvolvimento turístico: Fase da Angústia, Fase da Empolgação e Fase da Família. Também analisaremos os possíveis significados da casa e dos artefatos, representados pelas louças e móveis, incorporados na vida cotidiana da família da pousada fazenda e dos parentes que ofertam alimentos à pousada e não desenvolvem o turismo.

Enfocaremos a percepção que os sujeitos da pesquisa apresentam acerca dos objetos e louças da pousada, e, também, as implicações do turismo enquanto atividade produtiva importante no sustento da família e da propriedade. Quanto aos processos de transformação, atentaremos para as mudanças ocorridas na casa familiar da Pousada Fazenda do Amor, espaço físico e simbólico em que ocorre a interação entre o residente e o turista.

Para pensarmos sobre a casa da pousada, ancoramo-nos teoricamente em DaMatta (1986), para quem a casa é um local onde dormimos, comemos, abrigamo-nos do frio e da chuva, mas, principalmente, um espaço que é profundamente totalizado em uma forte moral. A casa reflete uma dimensão de vida social permeada de valores e realidades múltiplas. Nela há coisas que vêm do passado e objetos que estão no presente, pessoas que a ela estão chegando, gente relacionada ao lar desde muito tempo e gente que se conhece de agora.

⁷⁷ As fases são descritas no Capítulo 3.

Em nossa perspectiva, a abordagem de DaMatta (1986) sobre o lugar “casa” está fortemente associada ao contexto desta pesquisa, pois a casa em questão apresenta as características então apresentadas, principalmente a que diz respeito à “gente relacionada ao lar desde muito tempo” e “gente que se conhece agora”.

Em relação aos artefatos encontrados na pousada, entendemos que estes compõem o universo da casa. Para Lima (1995), os objetos e sua respectiva manipulação comunicam simbolicamente identidades, hierarquias e poder. Os bens e os modos pelos quais os artefatos são consumidos agem como marca simbólica de distinção, em que os sujeitos, ao mesmo tempo, exprimem e constituem para os outros sua posição na estrutura social.

Quanto à louça doméstica, temos em Velthem (2007) que esta constituiu um dos mais importantes suportes materiais, considerada atualmente pertencente à esfera feminina, parte dos utensílios da mulher. É através dela que se transmite a tradição familiar, herança passada de mãe para filha, carregada de lembranças e afetividade.

A importância de compreender tais mudanças se dá pelo fato de que a vida doméstica dos familiares da pousada é compartilhada com os turistas, os quais visam o consumo da experiência turística⁷⁸. Nessa relação de partilha da vida cotidiana dos residentes com os turistas, os hábitos familiares, a casa, os objetos pertencem a ela ficam à “disposição” do olhar desses sujeitos. Além disso, tais hábitos e espaços domésticos acabam, muitas vezes, por serem regulados pelos processos operacionais ligados aos produtos e serviços turísticos que a atividade turística impõe à rotina familiar.

Ao analisarmos as relações de interação entre familiares e turistas, resultantes da inserção do turismo como atividade produtiva, apropriamo-nos da afirmação de Giard (2011), que aponta que uma mudança nas condições materiais ou na organização política é suficiente para mudar a forma de conceber e compartilhar as tarefas cotidianas, podendo alterar, também, a hierarquia dos diferentes tipos de trabalho. Segundo o autor:

⁷⁸ Para Santana (2010, p. 179), a experiência turística é o conjunto de motivações, expectativas, atenção a estas e grau de satisfação referentes ao turista individual. Visto que está centrada em indivíduos, a experiência é afetada por todos e cada um dos grupos que interagem no ambiente no qual se desenvolve, revelando-se muito sensível (positiva ou negativamente) a qualquer tipo de imprevistos sociais, econômicos e, inclusive, naturais.

Cada hábito alimentar compõe um minúsculo cruzamento de histórias. No cotidiano invisível das tarefas cotidianas uma série de operações segue um esboço tradicional de uma montagem sutil de gestos, ritos, códigos, de ritmos e de opções, de hábitos herdados e de costumes repetidos. No espaço solitário da vida doméstica, longe do ruído do século, faz-se assim porque sempre se fez assim, cochicha a voz da cozinheira (GIARD, 2011, p. 234).

No excerto citado, Giard (2011) sublinha a realização, ao longo do tempo, de uma série de operações cotidianas, destacando o papel da cozinheira, a qual afirma que ‘faz-se assim porque sempre se fez assim’. Podemos tomar essa citação como mote para pensarmos nas práticas alimentares dos familiares da Pousada Fazenda do Amor e nas mudanças operadas na vida desses sujeitos. Isto porque concebemos que a perspectiva histórica é relevante, pois as mudanças ocorrem num processo contínuo, ou seja, estão imbricadas nas trajetórias de vida dos familiares. O turismo é, pois, entendido como um dos elementos que produz mudanças nos modos de vida, não estando isolado do restante das produções dos sujeitos aqui estudados.

5.1 O TURISMO NA POUSADA FAZENDA DO AMOR E SUAS REPERCUSSÕES

A atividade do turismo na Pousada Fazenda do Amor iniciou-se no ano de 1997 sem que houvesse antes um planejamento ou modelo de desenvolvimento de turismo rural a ser implantado. A sugestão de conversão⁷⁹ da propriedade em pousada fazenda foi feita pela Secretaria Municipal do Comércio e Turismo de São José dos Ausentes e, conforme já explicitado, coincidiu com um momento no qual a pecuária não possibilitava a manutenção da família no campo. Diante dessa circunstância, a estratégia adotada foi seguir as recomendações da Secretaria Municipal e iniciar a atividade turística.

Em relação ao planejamento turístico, Santana (2002) afirma que o turismo rural necessita estabelecer critérios que determinem a possibilidade de implantação

⁷⁹ Para transformar a fazenda em pousada (1997), foram necessários três mil reais, investidos na compra de itens como colchões, travesseiros, lençóis, cobertas, toalhas de banho e rosto, entre outros itens do gênero.

da atividade, bem como sua capacidade de carga física⁸⁰ e sociocultural⁸¹. Para isso, o autor sugere um ciclo com fases para um projeto de turismo rural, sendo elas: fontes e formas de financiamento; investigação etnográfica que elabora o inventário de recursos; formas de participação, de formação e de capacitação para o turismo rural; habilitação de infraestrutura; preparação do entorno; identificação e seleção do turista potencial ideal para a elaboração de produtos e publicidade; estabelecimento de redes e associações de comercialização para o lançamento da oferta, assegurando satisfação do cliente e níveis de qualidade; e avaliação e correção dos impactos, controlando a manutenção e a melhora da oferta.

Para o autor, mesmo executando todos esses processos, é preciso atentar para o desenvolvimento da atividade turística, pois o referido esquema é cíclico e as atividades vão se repetindo na busca de adequação no desenvolvimento do projeto.

Ainda em relação ao planejamento, Santana (2002) entende que o turismo rural é uma das alternativas para o desenvolvimento rural, mas necessita estar integrado a outros projetos de caráter endógeno e ser complementar às atividades econômicas tradicionais. Também precisa partir do conhecimento etnográfico da área e das unidades domésticas. A partir disso, os recursos potenciais são determinados e o projeto é vinculado aos seus responsáveis.

É nesse sentido que o referido autor acrescenta a necessidade de os residentes participarem do projeto, não apenas recebendo informações sobre os possíveis custos e benefícios, mas também intervindo na construção e nas decisões envolvidas, para que estas estejam adequadas aos costumes locais. É importante, ainda, levar em consideração a relevância do papel efetivo da divisão sexual do trabalho.

⁸⁰ A capacidade de carga física envolve o número máximo de pessoas em uma determinada área. Quando essa capacidade de carga é ultrapassada, os efeitos podem ser percebidos por meio do desconforto dos turistas ao sentirem o excesso de pessoas na destinação. Esse desconforto provoca o deslocamento dos turistas para outros destinos turísticos (OLIVEIRA, 2001).

⁸¹ A capacidade de carga sociocultural relaciona-se ao impacto humano. Quando ultrapassada, pode fazer com que os sujeitos locais passem a hostilizar os turistas. Isso ocorre quando há agressão à cultura local, impedindo a participação dos moradores nas atividades tradicionais, ou quando são ocasionadas agressões ao meio ambiente. Para determinar a capacidade de carga, é necessário considerar as expectativas e percepções, motivações conscientes ou inconscientes, além do nível cultural e social dos visitantes sobre o ecossistema e o ambiente construído (OLIVEIRA, 2010). Para Ruschmann (1997), o impacto social ocorre pela presença de um grande número de turistas que passam a estimular hábitos de consumo, desconhecidos dos residentes ou inacessíveis a eles antes da turistificação. Como exemplo, têm-se produtos alimentícios, vestuário, etc., incluindo novos hábitos de entretenimento.

Se tomarmos como exemplo o processo de transformação da propriedade em questão, veremos que este não se adequa à proposta de Santana (2002). Não houve uma política de planejamento para o desenvolvimento do turismo rural em São José dos Ausentes e na Pousada Fazenda do Amor, pois as diretrizes foram estabelecidas de modo informal, sem a utilização de critérios.

Cabe salientar que a inexistência de políticas de planejamento turístico a nível municipal, em contraponto a um incentivo informal da prática de turismo rural em São José dos Ausentes pelo próprio poder público, tem se demonstrado uma constante nas práticas de desenvolvimento desse tipo de turismo no município.

Devido à falta de planejamento da atividade turística, os proprietários da Pousada Fazenda do Amor acreditaram na experiência empírica em receber visitantes, adquirida a partir da realização de eventos familiares – que faziam parte da história e da trajetória da fazenda, conforme vislumbramos no Capítulo 3 – e, ainda, da recepção a turistas exploradores⁸², que procuravam a fazenda para conhecer o desnível dos rios e a paisagem da fazenda (conforme figuras 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93), quando a propriedade ainda não estava aberta ao turismo.

Figura 86 - Rio Silveira



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 87 - Desnível dos rios



Fonte: Acervo pessoal (2011)

⁸² Os turistas exploradores são aqueles que organizam suas viagens sem a ajuda de profissionais e tentam se afastar do que lhes é familiar ou repetitivo. Gostam de se entrosar com a população e aprender a língua local, mas procuram o nível de conforto que têm em casa (COHEN, 1974).

Figura 88 - Lajeado do Rio Divisa



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 89 - Rio Silveira



Fonte: Acervo pessoal (2011)

Figura 90 - Vista da chegada na Fazenda



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 91 - Vista geral



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 92 - Araucária



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 93 - Casa de banhar o gado (sem uso)



Fonte: Acervo pessoal (2011)

Essa hospitalidade característica pode ser pensada a partir de Giard (2011), que apresenta a capacidade de aprender a receber de maneira alegre a partir dos rituais de preparação de uma refeição:

[...] aprendi a alegria tranquila da hospitalidade antecipada, quando se prepara um jantar ou uma ceia para partilhar com os amigos, da mesma maneira que se compõe uma ária festiva ou se pinta um quadro, com as mãos em movimento, os dedos atentos, o corpo todo tomado pelo ritmo do agir e o espírito como em sonho, liberto de seu próprio peso, esvoaçando de ideia em reminiscência (GIARD, 2011, p. 214).

A tradição em receber parentes, amigos e visitantes se manifesta no modo como cada sujeito se prepara para tal, o que, no caso da pousada em questão, foi essencial para dotar os familiares da confiança necessária para abrir as portas da casa para os turistas.

A indicação sobre como proceder na organização dos serviços de alimentação dada pelo poder público aos familiares foi para que não houvesse alteração nos hábitos alimentares cotidianos. Aos turistas, deveriam ser servidos os pratos consumidos diariamente pelos familiares, ou seja, a comida caseira, do dia a dia. O aconselhamento se estendia às louças e objetos utilizados para servir os alimentos. Contudo, quanto aos horários de alimentação, informou-se que deveriam ser adequados às necessidades dos turistas, pois se devia dar 'liberdade' a eles. Sob essa perspectiva, os horários seriam organizados pelos turistas e não pelos familiares.

No que tange ao domínio das decisões locais sobre o processo e a forma de desenvolvimento do turismo rural na Pousada Fazenda do Amor, temos os familiares totalmente imbricados nas decisões, buscando informações, conhecimentos e critérios quantitativos (referentes ao custo e ao benefício econômico da atividade) e qualitativos (opinião dos hóspedes e familiares) para as tomadas de decisão. Isso pode ser observado no modo como as decisões se realizaram. A partir das práticas alimentares, veremos como tal processo ocorreu.

Como descrito no Capítulo 2, o processo de desenvolvimento turístico é compreendido pelos familiares a partir de três etapas: Fase da Angústia, Fase da Empolgação e Fase da Família. A primeira delas corresponde, aproximadamente, ao

período de 1997 a 2003, e reflete o momento em que os familiares, segundo Costa Beber (2004, p. 84), intitulavam-se “empresários do turismo rural”.

Nessa época, os familiares encontravam-se inseguros em relação ao modo de realizar as práticas turísticas na pousada e à permanência no campo. O turismo não era somente a atividade complementar à pecuária, mas também a que deveria dar o retorno econômico necessário para o sustento da família. O sentimento de incerteza sobre as escolhas a serem realizadas em relação à alimentação era explícito, conforme relatado em trabalho anterior (Costa Beber, 2004).

Os produtos servidos, a quantidade, o horário, os utensílios utilizados e até o espaço da casa em que as refeições eram oferecidas, todos esses fatores geravam muita indecisão. Isto porque não havia referência e conhecimento sobre turismo rural e sobre as concepções de produto turístico. Não havia, em síntese, o planejamento turístico, que apresenta como uma de suas funções a definição de um produto condizente com as características locais.

Sobre o processo de escolha em relação ao que deveria ser oferecido no cardápio dos turistas na primeira fase de turistificação⁸³ da pousada, Nelci (2011) relata:

Nossa comida era uma comida simples, uma coisa do nosso cotidiano. É tanto que, por exemplo, quando a gente abriu, uma das nossas preocupações era o que a gente poderia melhorar pra receber o pessoal, porque a gente estava acostumado a receber a família só, e, de repente, tu abre as portas pra pessoas diferentes, de gostos diferentes, de jeito diferente, que vem pra um lugar simples e no meio rural. A sensação é que tu tinha que mudar o teu cardápio, a impressão que a gente tinha era que tinha que mudar pra poder agradar o hóspede e, ao invés, não. Ai, sei lá, a gente buscava muita coisa assim, que a gente servia sempre muita carne aqui, mas a gente começou e servia assim, como que eu vou te dizer, procurava nos cadernos de receita ali, ah, vamos fazer uma carne na cerveja, coisa que não é tradicional nossa, em vez de fazer uma carne de panela que nem eu fiz ontem, não fazia uns pratos de receita de fora, podia fazer uma carne de panela conforme a gente faz, queima o fundinho da panela pra dar aquele molhinho gostoso, fazer do nosso jeito, dar aquela engrossadinha que dá aquele jeitinho, com aquele molho madeira, que nem eu digo que é o molho madeira campeiro.

⁸³ Conforme Boyer (1972, p. 171), “Turistificação é o processo de desenvolvimento de uma série de serviços para transportar, alojar e assistir profissionalmente os visitantes que chegam a uma determinada área”.

A fala de Nelci (2011) aponta alguns elementos da insegurança existente nessa fase, como o desconhecimento sobre os hábitos do turista, um sujeito com “gosto diferente e jeito diferente”. O turista era compreendido como um sujeito urbano com gosto requintado e, por isso, era preciso buscar receitas de comidas que o agradassem. Um exemplo apresentado por Nelci é o da carne com cerveja. Esse prato, embora não pertencesse ao cotidiano familiar, era servido porque se entendia que poderia agradar aos turistas.

Um aspecto importante a ser destacado é o de que a receita de carne com cerveja veio dos livros de receita recomendadas pelos programas de televisão. Tal fato demonstra a interface da mídia trazendo novidades (urbanas) aos hábitos alimentares no campo. A respeito disso, podemos apontar o entendimento de Grunenwald (2001) e Santos (2009), para quem o turismo não é o único responsável pelas mudanças que ocorrem nas culturas locais. Para os autores, as mudanças, em geral, são marcadas por um conjunto de elementos, como as mídias, as tecnologias, a globalização, etc.

Ainda no relato de Nelci, observamos que, se na primeira fase eram preparados pratos como a carne com cerveja, atualmente tem-se o entendimento de que um molho tradicional, do cotidiano⁸⁴ da família, pode ser apresentado ao turista. Esse ‘condimento’, agora servido na Fase da Família (terceira fase, a partir de 2008), recebe o nome “molho de madeira campeiro”, marcando a identidade da família mas deixando clara a referência à comida de fora, compreendida como comida da cidade.

Entendemos que esse relato de Nelci vai ao encontro da afirmação de Grunenwald (2001) de que o turismo pode ser um agente destrutivo ou construtivo às respostas positivas de reforço da identidade do grupo e de outros aspectos relacionados à cultura local do grupo. Também podemos relacionar as palavras de Nelci ao pensamento de Giard (2011), que afirma que os hábitos alimentares são construídos nos domínios da tradição e da inovação, tendo ambos a mesma

⁸⁴ “O cotidiano é aquilo que nos é dado cada dia (ou que nos cabe em partilha), nos pressiona dia após dia, nos oprime, pois existe uma opressão do presente. Todo dia de manhã, aquilo que assumimos ao despertar, é o peso da vida, a dificuldade de viver, ou de viver nesta ou noutra condição, com esta fadiga, com este desejo. O cotidiano é aquilo que nos prende intimamente, a partir do interior” (GIARD, 2011, p. 31).

importância. É quando o presente e o passado se entrelaçam para satisfazer uma necessidade momentânea.

Voltando ao processo de desenvolvimento turístico, na Fase da Angústia, a pousada ocupava o espaço restrito da casa. A cozinha doméstica precisava dar conta da produção de mais alimentos e também ser utilizada como espaço para servir as refeições aos turistas. Vejamos a fala de Nelci (2011) sobre o modo como a comida era servida aos turistas:

Um dos nossos objetivos era e é justamente mostrar como é uma fazenda rural, de não mudar. Por exemplo, no início eu servia na mesa, lá na sala da refeição junto com a cozinha, cada mesa eu servia prato por prato, eu tirava as porçõeszinhas, tinha dez pessoas, cinco em cada mesa, era na mesa servida toda para aquelas cinco pessoas, depois todos aqueles outro cinco. Depois a gente foi vendo que aquele jeito não dava, porque o que vinha de lá (das travessas servidas ao turista) era considerado resto, a gente tinha muito desperdício, até a louça que era para lavar, era o triplo. A gente servia na mesa porque achava que servir no fogão era feio, tanto que se tu for em outro local que não seja pousada vai ver que as pessoas daqui servem na mesa, tiradinho, porque é costume da região, de servir os pratos todos na mesa. Por isso que eu te digo que as coisas vão, pela praticidade, pela facilidade que a gente acha de servir, no início eu servia também nas mesas, hoje eu sirvo no fogão, pela praticidade de manter a comida quente, né (NELCI, 2011).

Na fala de Nelci, percebemos também o desejo de mostrar ao turista o que é uma fazenda, intento que aparece na forma de servir os alimentos “tirados em pratos” e colocados à mesa. Há um propósito de se mostrar autêntico e, ao mesmo tempo, uma tentativa de se modificar a alimentação para ofertar aquilo que se imagina que o turista goste. Em outra fala de Nelci, não obstante, podemos perceber a interpretação dela a respeito da mesma prática, identificando as mudanças como parte de um processo que muda conforme o passar do tempo. Vejamos:

Toda comida era sempre servida na mesa e tirada em travessa, nós dissemos pratos. Eu lembro que a mãe tinha uns pratos que a gente comia, e tudo de acordo com as regras. O prato de tomar sopa era fundo, e o raso era assim branco, tinha umas florzinhas rosa no fundo, era tudo porcelana. Agora não é assim e nem tudo é porcelana, nem para nós, nem para os turistas, tempos que mudam, como eu sempre digo, né (NELCI, 2011).

Podemos interpretar o posicionamento de Nelci a partir de Rodríguez (2005), que afirma que a demanda por bens culturais é motivada por sua utilização como objeto de consumo, havendo um discurso contraditório, entre uma cultura corrompida pelo mercado e uma cultura autêntica que precisa ser preservada. Para o autor, a cultura local se transforma por estar aberta a novos discursos, novas memórias e, em grande medida, isso se dá pelas relações de intercâmbio entre os povos, sendo assim, o autêntico é uma interpretação.

De acordo com Nelci (2011), a comida servida para a família era preparada com os produtos disponíveis na despensa e com o que era produzido na fazenda, levando-se em consideração a disponibilidade dos alimentos e o tempo disponível para essa ação.

Se variava muito as coisas durante a semana, por exemplo, nunca tinha cardápio certo, tipo assim, hoje eu vou fazer aquilo que dispunha na despensa e que se produzia na fazenda. E do tempo também, ah, então, vai se fazer hoje, fazia carne assada, faz um pirão, faz uma salada e pronto, arroz, feijão sempre tinha, mas o que eu digo assim, fora arroz e feijão, essas outras coisas, a do dia no domingo, vamos fazer uma maionese, então vamos fazer uma maionese (NELCI, 2011).

Em oposição à comida da família, que abarca a comida cotidiana e de festa, surge a comida do turista, quando se introduz e se aumenta o número de pratos servidos em cada refeição. Nessa fase, as comidas são pensadas na perspectiva de “agradar” o gosto do turista, o sujeito urbano:

Nossa família não é de comer massa, a gente começou a fazer massa por causa do turista. Muito prato é do turista. E também se fosse só pra nós, por exemplo, se for pra comer lasanha, se tivesse só nós em casa, a gente ia fazer só a lasanha, no máximo uma salada. Mas daí pra turista tem lasanha, arroz, feijão, uma carne, um legume refogado, tem o que eu e mãe determinamos em 1997 e fizemos até agora, precisa ter sete tipos de comida salgada no fogão, quando não tem é porque não está bom (NELCI, 2011).

Ressaltamos também a perspectiva de pertencimento aos espaços do turista e da família tomando como objeto a pesca da truta americana e do lambari. A truta, atrativo para os adeptos da pesca esportiva, é inserida no Rio Silveira duas vezes ao ano, sendo um produto para consumo dos turistas, dos quais os proprietários da

pousada são dependentes. No passado, houve o entendimento, por parte dos familiares, que a pesca no rio somente poderia ser realizada pelos turistas. A estes, era possível a pesca da truta, mas aos familiares, nem sequer a pesca do lambari. Sendo assim, o rio, a truta e o lambari passaram também a ser de posse dos turistas. Vejamos o relato de Nelci (2011):

Lambari, nem pra comer aqui, só nós, houve uma época que a gente não pescava mais, que a gente ficou com aquela coisa assim que parecia se tu fosse no rio pescar, tu tava contra os princípios da pousada aqui, que era pesque e solte, então... Teve isso, teve essa sensação, hoje já não tem mais, hoje a gente sabe que a truta tá ali, que o peixe vai continuar ali e todo mundo do nosso convívio sabe que a truta, quem pescar uma truta devolve pro rio e nós pescamos lambari e comemos, bem felizes, frito conforme sempre fizemos! Mas naquela época era proibido, para nós era difícil entender o que era de um e o que era de outro (NELCI, 2011).

Nesse período, entre os anos de 1997 a 2001, o espaço doméstico da casa é reduzido, devido à transformação de partes dela em espaço turístico. Não foram realizadas ampliações e, para atender aos turistas, ocorreu uma série de alterações no cotidiano familiar. Quando havia turistas, as refeições familiares, por exemplo, eram realizadas na despensa, uma peça pequena onde se armazenavam alimentos e onde havia uma churrasqueira. A cozinha, local de refeições dos familiares até então, tornara-se espaço para o turista.

A casa, nesse sentido, torna-se um elemento importante para analisar as mudanças empreendidas, conforme abordamos no início deste capítulo. De acordo com DaMatta (1986, p. 28),

A casa, entre nós, ordena um mundo à parte. Universo onde o tempo não é histórico, mas cíclico, tempo que vive de durações que não se medem por relógios, mas por retratos amarelos e corroídos pelas traças, como naquela poesia de Drumond. Um tempo que é medido pela morte dos mais velhos e pelo batizado dos mais novos. Um tempo cuja duração e experiência podem ser revertidas pela doce saudade dos dias e que a família estava reunida em torno de alguma figura importante para sua unidade e sobrevivência, enquanto um grupo uno e integrado. [...] São modos de ler, explicar e falar do mundo. No lar, o tempo está suspenso entre as relações prazerosas e amorosas de todas com todos.

Entendemos, a partir de Lima (1995), que a casa é o espaço construído que ordena o meio físico, fornece suporte às rotinas domésticas e cria condições para a interação de seus ocupantes. É o local destinado ao abrigo, repouso, convívio, alimentação, podendo ser entendida como unidade doméstica, em termos de produção, consumo e socialização. Para DaMatta (1986), a casa pode ser um espaço inclusivo e, simultaneamente, exclusivo, podendo ter também seus agregados.

Sob essa ótica, a perda do espaço de convívio, a partir dos rituais de alimentação na Pousada Fazenda do Amor, expressam a inclusão do turista e a exclusão dos familiares. O autor relata que pessoas que vivem no domicílio, mas que não são parte da família, no caso os turistas, participam do espaço da residência, juntamente com os residentes, fazendo parte da conceituação da casa, de modo socialmente positivo ou negativo.

É preciso sublinharmos que, durante essa fase, a família fazia suas refeições depois de todos os turistas estarem servidos. Apenas Avelino alimentava-se nos horários tradicionais, pois trabalhava nas lidas do gado e, pelo costume de comer em horários fixos, não aceitava fazer as refeições fora do horário tradicional. A família, então, fazia questão de providenciar as refeições e os pratos conforme as solicitações do patriarca.

Acerca dessa questão, fazemos referência aos códigos familiares brasileiros na casa (DAMATTA, 1986). Segundo o referido autor, existe uma tendência de produção de um discurso conservador, em que os valores morais tradicionais são defendidos pelos mais velhos e pelos homens.

Outro ponto importante a ser destacado relaciona-se à perda do espaço familiar e, conseqüentemente, dos rituais ligados à alimentação da família. A partir de Lima (1995), entendemos que os rituais atuam como marcadores e indicadores de posição social, atuando como reforço a estrutura social e de sua ordenação no mundo. Nesse sentido, segundo a autora, as refeições, através do cenário, da estrutura, do domínio corporal, dos gestos, ordenação das ações e, principalmente, do sistema de objetos, asseguram o controle do poder em seus diferentes níveis. No caso da pousada fazenda, a perda do espaço familiar e dos rituais têm implicações no domínio da estrutura familiar, tanto no sentido simbólico como espacial.

Ainda em relação a essa questão, Costa Beber (2004) destaca que um dos pontos negativos apontados por Avelino (já falecido), Thereza (já falecida), Lurdes e Pedro em relação a esse período diz respeito à perda dos espaços íntimos da casa: a cozinha e os quartos. A cozinha marcava a perda dos momentos de intimidade relacionados às refeições, quando os rituais eram seguidos. Antes do turismo, cada membro da família tinha seu lugar à mesa, os horários estabelecidos eram seguidos e as comidas eram preparadas a partir do gosto e das regras familiares.

Podemos pensar a perda do espaço familiar a partir afirmação de Lima (1995) de que as forças geradoras das tensões promovem alterações e transformações que podem ser percebidas no espaço físico edificado. As diferentes configurações que as unidades domésticas assumem através do tempo e no espaço são produto de normas culturais, de escolhas, de decisões e do resultado de processos internos, correspondentes a esfera doméstica, e a processos externos, na medida em que estas relações reproduzem a dinâmica social mais ampla. Essa afirmação nos aponta para o turismo como fonte geradora de tensões capazes de promover alterações, como as citadas pelos pesquisados.

José (2011) relata que, para minimizar a tristeza dos familiares com a perda do local das refeições, foi instalada na cozinha uma mesa de dez lugares de mármore preto, material preferido de Thereza. Todavia, o móvel não foi bem recebido pelos familiares que, de imediato, posicionaram-se afirmando que a “mesa nova” não resolvia o problema da perda da cozinha e dos momentos em que as refeições eram realizadas apenas com os familiares.

A mesa tornou-se, nesse caso, objeto representativo do lugar da convivialidade familiar. A partir de Giard (2011), chegamos ao entendimento de que esse objeto é uma máquina social, ela faz falar, é instrumento indispensável para atualizar o rito convivial, apresentando-se como um lugar de prazer, onde o ato de comer representa mais que simplesmente o local de ingestão de alimentos.

Nelci (2011) atualmente se refere à mesa como:

[...] local para colocar o arranjo, não sei, me lembra tanta coisa, não se usa esta mesa, se usou para turista no início quando não tinha espaço, era a única mesa grande, sei lá, pensava que como era grande, ia caber mais pessoas, mas igual nós não comia com os turistas, se comia na despensa, a mesa era deles, não nossa. Não sei porque fiz, era um jeito de deixar o pai e mãe feliz, até as crianças, acho hoje, né, que parecia que por ser

grande, dava pra todo mundo, mas um dia vou tirar daqui, não combina, mas são fases, naquela época tinha estas coisas, necessárias, né (NELCI, 2011).

Quanto à perda de espaço, Lima (1995), afirma que na casa somos únicos e insubstituíveis, temos um lugar definido na teia de relações que são marcadas por dimensões sociais importantes, como a divisão de sexo e de idade. O autor complementa ressaltando que a casa integra um sistema de comunicação verbal que se vincula à complexa rede de relações que, por sua vez, são submetidas a tensões e pressões que agem sobre o todo.

Outro ponto apontado por Thereza (COSTA BEBER, 2004) relaciona-se ao hábito de fumar e tomar café, que se modificou em razão de o turista da pousada mostrar-se incomodado com o cigarro:

Claro que mudou e muita coisa pra pior, porque antes eu chegava aqui (atrás do fogão a lenha da cozinha) e fumava meu cigarro, quantas vez por dia eu queria e, agora perto dos turistas, eu não posso. Então, aí já mudou, uma grande parte do meu lugarzinho eu perdi, de eu fumar, que gosto de sentar atrás do fogão a lenha pra fumar e tomar meu cafezinho, então não fumo, tenho que descer lá embaixo, na despensa que agora é cozinha e fumo, mas nunca que vai ser a mesma coisa (COSTA BEBER, 2004, p. 107).

Já a percepção de Avelino referia-se à perda do espaço do quarto e da cozinha. Encontramos em Costa Beber (2004, p. 108) relato do patriarca a respeito:

Mudou, mudou muito, inclusive o meu quarto hoje é dos turistas, é aqui, por exemplo, nós comemos lá na cozinha de baixo, que é a despensa, porque tem bastante gente aqui, os turistas, e se eles estão não cabe nós, então a gente se serve a refeição e a gente come pra lá, na despensa.

Percebemos outro ponto crítico relativo ao espaço físico destinado à família: a cedência do quarto do casal Nelci e José aos turistas. Esse procedimento ocorria nos momentos em que havia mais demanda que oferta de quartos. Sobre o fato, temos a percepção de Nelci apresentada em dois momentos: em 2004 (Costa Beber, 2004, p. 106) e em 2011. Comparemos os relatos:

O meu ponto de vista é que eu não gosto que os turistas ocupem os nossos quartos porque cada um tem seu cheiro, mas se eu não tenho como conciliar outro lugar, daí não tem problema para mim. Então essa é uma preocupação que eu tenho, mas se tiver mais dez quartos ali do lado, vai acontecer a mesma coisa (COSTA BEBER, 2004, p. 106).

Aquela coisa de tu mudar, de tu ceder e a gente sempre teve problema com isso na primeira fase, tínhamos até receio, acho que um pouco de medo de dizer não ao turista, depois a gente aprende e passou. Então agora, o quarto que é voltado pra turista não se usa, então aquele é pra turista é pra turista, tá! Com o passar do tempo, a gente foi sentindo a necessidade, como eu te disse, são fases da vida que tu vai sentindo a necessidade do teu próprio conforto também, hoje a gente pensa na gente também, então todos os quartos, nossos quartos todos têm banheiro (NELCI, 2011).

No ano de 2001, houve a ampliação da pousada. O investimento privilegiou a construção do “refeitório”, área com capacidade para atender, simultaneamente, cinquenta pessoas. Com isso, a cozinha, antes utilizada tanto como espaço de produção quanto como refeitório, passou a ser exclusivamente o local para preparação dos alimentos. A forma de servi-los, porém, não foi alterada, e as refeições familiares continuaram sendo na despensa, pois o espaço físico da cozinha estava integrado ao refeitório e a família não se dispunha a realizar as refeições sendo observada pelos turistas.

Também foram construídos dois banheiros com aquecimento a gás, para atender especialmente aos turistas, mas a família não foi diretamente beneficiada com as obras, pois não houve a construção de um espaço privado para as refeições familiares.

A partir do que expomos até então, podemos afirmar que o período de 1997 a 2003, marcado pelo desenvolvimento da atividade turística na Pousada Fazenda do Amor, foi pautado pela falta de clareza com relação ao modo de agir. Trata-se, pois, de uma fase de definições não somente sobre o modelo de turismo, mas também sobre o modelo familiar.

Partindo da afirmação de Giard (2011) de que um regime alimentar é capaz de revelar a ordem do mundo, compreendemos que essa fase é o momento em que os valores estão sendo repensados. Há a necessidade de geração de renda e o turismo possibilita que isso ocorra, mas, de certo modo, são impostas restrições aos modos de conviver em família, bem como aos hábitos sociais, o que fica evidenciado nos relatos dos familiares.

Em relação às modificações nas culturas locais, destacamos a pesquisa de Crystal (1989) que, ao analisar os impactos do turismo, sustenta que o fluxo turístico trouxe oportunidades econômicas para a comunidade local, ao mesmo tempo em que foi responsável por problemas de ordem cultural, como a transformação dos rituais locais em espetáculo ao turista, modificando o significado de tal prática para a comunidade. Já Greenwood (1989), ao pesquisar a cultura como mercadoria de consumo pelo turismo, afirma que avaliação dos efeitos do fenômeno turístico deve ser entendida na perspectiva da dinâmica cultural, sendo que aquilo que entendemos como destruição, pode ser em outro momento, construção.

Podemos entender que, nessa fase, o turismo na pousada fazenda trouxe a renda necessária aos proprietários, possibilitando o investimento na pecuária, na infraestrutura turística da casa e no estudo de Pedro e Luana, mas, ao mesmo tempo, impediu uma série de atividades cotidianas que lhes eram importantes no âmbito das emoções e sentimentos.

5.2 ALIMENTAÇÃO EM MUDANÇA

A segunda fase do desenvolvimento turístico na Pousada Fazenda do Amor se estende de 2003 a 2007 e é denominada Fase da Empolgação. Suas principais características são a consolidação da atividade turística⁸⁵, por meio da ampliação da

⁸⁵ Durante a Fase da Empolgação, houve também a contratação de uma prima de Nelci, Celia, para auxiliar na limpeza da casa e cuidar da organização das roupas de cama dos hóspedes. Thereza era a responsável pela elaboração do cardápio e preparação das refeições, enquanto Nelci ajudava nas refeições, organizava as mesas dos hóspedes, servia e fazia reposição do bufê, recebia os hóspedes e cuidava do *check in e do check out*. José respondia pelas compras, tanto de alimentos como de insumos para a pecuária, fazia os passeios a cavalo com os turistas e ajudava nas lidas de campo; Avelino era responsável pela pecuária e pelo transporte de Luana à escola; Pedro e Luana apenas ajudavam com pequenas tarefas, como servir as mesas com bebidas, por exemplo. A fim de adquirir qualificação, Nelci participou de cursos disponibilizados pela prefeitura de São José dos Ausentes, voltados à cozinha campeira, práticas de higiene, ficha técnica dos pratos e cozinha internacional, entre outros ligados ao turismo e hotelaria de modo geral, como governança, recepção e informática. Não houve interesse por parte dos demais integrantes da família em participar. Como relata Nelci, Thereza afirmava não haver necessidade de realizar os cursos, pois os pratos oferecidos pela pousada já seriam bons o suficiente para agradar aos turistas. A organização das bebidas a serem servidas também ocorreu nesse período, após a constatação de que os clientes tinham preferência por vinho tinto seco, cerveja e refrigerante *light* da marca Coca-cola. Em relação ao vinho, passou-se a comprar em estoque para que o cliente pudesse adquirir diretamente na pousada, sendo este mais um ponto de venda. Quanto à cerveja e ao refrigerante, apenas ajustou-se a quantidade de compra para melhorar a capacidade de estoque. Esse tipo de compra era feito em São Joaquin (SC), quando também era realizada a compra da truta.

estrutura e adequação dos serviços turísticos, e da definição do turismo como uma das formas de sustento da propriedade, juntamente com a pecuária.

Como vimos na seção anterior, os proprietários do empreendimento estavam em busca de uma definição sobre o tipo de turismo que seria desenvolvido. Houve um debate sobre a continuidade do recebimento do turista dentro da casa da família e a proposta de construção de cabanas próximas à residência, substituindo o espaço de acomodação, mas mantendo as refeições no âmbito familiar.

Percebemos que essa questão se colocava devido à dificuldade enfrentada pela família em relação ao convívio com os turistas. Havia a questão da perda de espaços da casa, como a cozinha e os quartos, que se refletia especialmente na falta de momentos de privacidade e convívio doméstico. Tais situações eram vivenciadas por Pedro (adolescente na época), Lurdes (criança na época), Avelino e Thereza. Esses dois últimos, por serem idosos e habituados aos rituais familiares, sentiam-se, de certo modo, prejudicados com as mudanças nos hábitos cotidianos e a perda de espaço domiciliar. Temos em Costa Beber (2004, p. 106) a fala de Thereza sobre a questão:

O meu quarto, eu mesma quando começou com o turismo, daí não dormi mais nele, dei pro turista. Primeiro dia que foi ocupado meu quarto com os turistas eu senti bastante, mas eu e o Avelino nos dispusemos a deixar nosso quarto ali e partir para outro lá fora, a gente sabia que era necessário e achamos melhor perder o quarto do que a Nelci e José perder. Eles são caszinho ainda jovem, precisam de um lugar melhor, nós já estamos velhos. Alguém de nós precisava ceder, era uma coisa, o turismo que nós nem conhecia, que nunca tinha pensado, mas naquelas condições era preciso, tinha que ser e tinha que ter ação, né, meu pai sempre disse, a gente tem que viver conforme o tempo que se vive.

No primeiro momento, Nelci (2004) entendia a demanda turística como reguladora dos espaços de oferta, sendo tão importante a ponto de ceder seu quarto aos turistas. A respeito disso, Santana (2002) relata que a sobrecarga do espaço físico e cultural devido ao grande número de turistas, juntamente com a alta frequência sazonal, são implicações que ocorrem em propriedades onde o turismo é exitoso.

Em momento posterior, contudo, observamos a mudança de posição em relação ao turista, ocorrendo uma reorganização do espaço, levando-se em consideração as demandas familiares de privacidade e conforto:

Nós passamos por várias fases, até aquela que dei meu quarto pra os turistas, isso foi necessário, mas também determinou a escolha em mudar, ampliar a pousada e separar, de um lado nós e de outro o turista, dar meu quarto não quero que aconteça mais (NELCI, 2011).

A necessidade de reorganização apontada por Nelci relaciona-se ao entendimento de DaMatta (1986), que, ao dissertar sobre o papel da casa como um espaço moral importante e diferenciado, afirma que nela se exprime uma rede complexa de símbolos que são parte da cosmologia brasileira, isto é, de sua ordem mais profunda e perene. Assim, a casa demarca um espaço definitivamente amoroso onde a harmonia deve reinar sobre a confusão, a competição e a desordem.

Podemos perceber a necessidade de manter a ordem harmoniosa da casa da pousada fazenda. Na busca de tomada de decisão sobre manter a hospedagem na residência, Nelci e José decidiram questionar os familiares e os hóspedes sobre a mudança da hospedagem dentro da casa para cabanas próximas à residência. Após seis meses de indagações aos turistas, o casal proprietário estava seguro de que essa não era a melhor solução e, por essa razão, iniciou, no ano de 2004, o planejamento das modificações na estrutura e nos serviços da Pousada Fazenda do Amor, levando em consideração as demandas familiares.

Uma das primeiras decisões foi em relação ao rumo que dariam às duas atividades produtivas da fazenda, o turismo e a pecuária. Foi decidido que ambas deveriam ter o mesmo grau de investimento, pois desse modo a família ficaria menos vulnerável. Haveria a continuação da tradição e do legado relacionado às lidas de campo, fundamental para a satisfação pessoal de Avelino, José e Pedro. Este último, mesmo sendo adolescente, já trabalhava nas atividades juntamente com o pai e avô, posicionando-se favorável à continuidade da pecuária.

Houve uma reformulação nas funções diárias dos membros da família. Acertou-se que José teria menos atribuições no campo, desempenhando mais

atividades no turismo, Avelino ficaria responsável pela pecuária e Pedro o auxiliaria nos momentos em que não estivesse estudando.

Com a definição da continuidade do turismo, foi acertado que a hospedagem continuaria sendo na casa da família e que a residência passaria por ampliações. Com isso, a perda de espaço que a família havia sofrido na primeira fase seria resolvida, melhorando, assim, a infraestrutura para receber os turistas. Também foi definido que o número de leitos não seria ampliado, mas que, com a melhoria dos quartos, seria possível ampliar a margem de lucro com a atividade.

Na primeira fase da reforma, foram construídos quatro quartos com banheiro, nominados de suítes⁸⁶, para os turistas. Esses quartos seguiram a arquitetura da casa: foram feitos em madeira e pintados exteriormente da mesma cor que o restante dos cômodos. Também foi construída uma sacada geral para todos os quartos.

A escolha de iniciar a ampliação da pousada a partir dos quartos justificou-se pela busca de rentabilidade ao longo do processo de expansão. Nas Figuras 94 e 95, a seguir, podemos observar a parte nova da casa, identificada pela sacada pintada em branco e telhado rebaixado.

Figura 94 - Vista ampla da Pousada Fazenda



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 95 - Parte ampliada - suítes



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

⁸⁶ Nomina-se suíte o espaço que comporta o conjunto de quarto, banheiro e sala.

Ao término dessa expansão, a pousada passou, de acordo com os familiares, por um momento especial. Por esse motivo, tal etapa da Pousada Fazenda do Amor foi concebida como Fase da Empolgação.

No ano de 2006, uma equipe de técnicos e atores da Rede Globo de Televisão que estava gravando uma novela em São José dos Ausentes ocupou toda a estrutura do empreendimento por quarenta dias. Além disso, foram servidos almoço e jantar para um grupo de 120 a 150 pessoas por refeição.

Segundo os proprietários da pousada, essa demanda foi importante porque promoveu a divulgação do empreendimento, valorizou a região, permitiu a interação com artistas brasileiros em destaque na mídia nacional e trouxe uma renda significativa num curto espaço de tempo. Vejamos o relato de José:

Foi uma coisa muito boa pra nós. Olha, não lembro de ter ganhado tanto dinheiro tão rápido, mas foi, foi mesmo. E o pessoal era muito simpático, muito na deles assim, ficavam pouco aqui na fazenda porque estavam filmando aqui perto, não eram de ficar de papo com a gente, era de passagem, mas eram educados e como nós tinha um monte de cláusulas de não contar pros outros das celebridades estarem aqui e segurança e isso e aquilo, nós acabamos ganhando uma grana bem boa na época, deu quase para pagar as ampliações aqui da pousada com o dinheiro, coisa da muito boa (JOSÉ, 2011).

Nessa fase, foi implantado o bufê (Figura 96) e as comidas deixaram de ser servidas em travessas e expostas em uma mesa principal (Figura 94). No entanto, esse utensílio foi utilizado somente no período em que a emissora esteve hospedada. Sobre o assunto, Nelci revela que:

Em 2006, a Rede Globo veio filmar o Profeta e a gente servia a alimentação, era bastante gente, para um fluxo de 120 a 150 pessoas por dia, o que acontecia, se servia almoço das 12h às 6h (18h) da tarde e daí já era hora da janta, incorporamos o bufê. Quando a Globo saiu, o que eu fiz, virei as tampas do bufê, ligava o bufê embaixo e colocava os pratos em cima, ficava quente a comida, mas também não durou tanto e hoje tá aqui, o bufê servindo de armário aqui na cozinha (Figura 97).

Figura 96 - Refeitório



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 97 - Bufê na parede, servindo de armário



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Para atender à demanda da Rede Globo, também foram realizadas aquisições de equipamentos domésticos, como batedeira e liquidificador, que deram agilidade ao preparo de bolos e sucos; um freezer horizontal, que permitia, especialmente, o estoque de carnes; uma geladeira; um balcão refrigerado (Figura 98); um fogão industrial (Figura 99), que se tornou fundamental para o preparo das refeições devido à rapidez; uma fritadeira industrial (Figura 100); e um forno a lenha (Figura 101), que continuou sendo utilizado pela família.

Esse fogão industrial, o uso dele é mais pra fazer pratos rápidos que a gente tem às vezes uma demanda grande, e chega mais gente e a gente precisa fazer uma coisa rápida, ao invés de usar o fogão a gás usa o fogão industrial. Para fazer um bife no disco, ele é rapidinho para fazer e fica gostoso, fica suculento o bife. Para ferver uma água, antes da jarra elétrica, que agora a jarra elétrica auxiliou bastante a gente (LURDES, 2011).

Figura 98 - Balcão frigorífico



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 99 - Fogão industrial



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 100 - Fritadeira



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 101 - Forno a lenha



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Também foi adquirida uma máquina de lavar roupas de dez quilos, pois a existente na pousada não realizava o processo de centrifugação. Sobre essa aquisição, Nelci afirma:

Olha, foi bom demais quando compramos a máquina de lavar roupa, nós tinha só o tanquinho. Lavar lençol, toalhas e as roupa dos hóspedes, que naquele período também tivemos que fazer, não era fácil, já não era antes disso, e aqui chove muito, não seca a roupa, é frio, o tanquinho não centrifuga, olha, às vezes a gente olha pra trás e vê o quanto melhoramos, então quando veio a Globo nós já aproveitamos para comprar aquelas coisas que eram necessárias, né, já quase que incluímos no preço, ah, sem isso nos não dava conta de tanta roupa que tinha e tudo mais, era muito serviço, mas valia pelo tempo curto (NELCI, 2011).

Em relação a equipamentos domésticos, Giard (2011), aponta que tais objetos, derivados das matérias plásticas e da energia elétrica, transformaram o interior da cozinha familiar. Para o autor, a industrialização dos bens de consumo pode transformar e introduzir o sistema de padronização e repetição das tarefas no espaço doméstico, o que, por um lado, traz ganho de tempo e diminuição da fadiga, mas, por outro, pode romper o processo de transmissão das habilidades culinárias e modificar a gestão do tempo ligada à preparação da comida. Por essa razão, é possível analisar as mudanças ao nos debruçarmos sobre os utensílios e as adaptações pelas quais passaram os novos modos de cocção.

A aquisição de batedeira, liquidificador, freezer, geladeira, balcão refrigerado, fogão industrial, fritadeira industrial, forno a lenha, máquina de lavar relaciona-se diretamente às mudanças ocorridas na construção do cardápio diário, nos horários de servir as refeições e no sentido atribuído à alimentação. Para atender ao grupo, os familiares criaram outra estrutura organizacional, voltada exclusivamente ao turista. As funções de cada familiar foram alteradas e houve a contratação de três pessoas para auxiliar nos serviços de cozinha, limpeza e higiene das roupas. Além disso, foi criado um cardápio especial para o período em que a Rede Globo esteve na pousada.

No cardápio do almoço e jantar, eram servidos, em geral, carne bovina e de frango, conforme a escolha do dia, sendo uma delas preparada no forno. Como acompanhamentos, havia arroz, feijão, batata ou massa, alface, beterraba, cenoura, vagem, polenta, pizza, lasanha e dois tipos de sobremesa.

A confecção do cardápio levou em consideração o tempo de preparo dos pratos; a disponibilidade dos alimentos, tanto dos produzidos na fazenda – como carne, saladas, ovos, entre outros – originários de mercados ou de vizinhos; e a capacidade de manutenção do sabor ao longo do tempo, justificada pelo fato de as refeições não serem servidas em horários fixos.

Um dado importante salientado pelos proprietários é o de que a equipe da emissora não reconhecia nas refeições preparadas pela família um aspecto cultural. A comida tinha apenas a função de nutrir. Essa concepção fortificou a elaboração de um cardápio funcional, sem a preocupação da relação dos pratos com o cotidiano da

família. Mesmo assim, o cardápio utilizado seguia os padrões do cardápio que estava sendo utilizado para os turistas convencionais⁸⁷.

Outro elemento importante a ser destacado relativamente aos cardápios concerne à introdução da energia elétrica. Os programas prediletos de Nelci e Thereza na televisão eram relacionados à culinária, os quais despertavam, de certo modo, o desejo de preparo dos pratos “aprendidos” nos programas. Nelci relata que, no período em que a equipe da Rede Globo esteve na pousada, foram preparados alguns desses pratos, pois entendiam que os clientes gostavam deste tipo de comida, para elas mais elaborado. Vejamos a fala de Nelci a respeito:

Era tanta gente quando estava a Globo, mas não só ali, naquela fase parecia muita gente para nós porque ainda era o começo, a gente estava se ajeitando, ajeitando as coisas, devagarinho, como sempre a gente faz, com pouco investimento para ver se dá certo, então a gente tinha dificuldade de montar cardápio, a mãe era certa, mas daí nos aproveitava e fazia as receitas da TV, porque os da família quase nunca queriam estas comidas, mas os turistas gostavam, eram da cidade, daí fazia massa com estes molhos da TV e tal, tanta coisa experimentamos, mas nós sempre voltava pra comidinha nossa com algumas outras de turistas e assim montamos o cardápio, experimentando (NELCI, 2011).

É também nesse período que se introduz nas práticas alimentares a truta, peixe disponível para pesca esportiva na propriedade, mas não para consumo. A família aprendeu com os turistas a cozinhar o peixe e, como havia disponibilidade de compra em São Joaquin, este passou a compor o cardápio dos turistas e da família.

Pra nós, uma das coisas boas foi a truta, que peixinho bom, nós comia o nosso peixe do rio, o lambari, que é muito bom, fritinho então, mas a truta é um peixe diferente, tem outro sabor, aqui antes do turismo nós comia peixe toda semana, do rio mesmo, fritinho assim, na farinha de rosca de Santa Catarina, nós íamos pescar, era uma delícia, mas agora não dá mais tempo, então a gente aprendeu a comer a truta, todo mundo ama, a Nelci faz pra nós, pros turista também que eles vem pra cá esperando comer truta, mas quando não tem turista ela faz só pra nós, muito bom mesmo eu gosto muito de peixe, comemos desde logo que abriu a pousada, acho que ali por 2003, os turistas que falavam e nós nos alertamos (JOSÉ, 2011).

⁸⁷ A característica de consumo da alimentação nos remete aos pontos que diferenciam o turista do viajante. Este último tem como objetivo da viagem o trabalho, ou seja, sua forma de experienciar turisticamente o lugar, as pessoas e sua cultura, em geral, é limitado, pois o propósito final não é a viagem em si, mas o próprio trabalho.

Conforme Nelci, a receita mais usual e preparada desde 2003, intensificando-se e tornando-se prato da casa em 2005, é a truta com alcaparras e queijo Roquefort. A receita, simples segundo ela, foi aprendida com um pescador hóspede da pousada. Para prepará-la, é necessário salgar o peixe, regá-lo com azeite de oliva e colocá-lo no forno. Depois de assado, tira-se a pele do peixe, a escama, coloca-se alcaparras e queijo e leva ao forno para dourar.

Para analisar a escolha dos itens que compõem o regime alimentar dos familiares da Pousada Fazenda do Amor, levamos em consideração a afirmativa de Giard (2011) que reforça a definição dos alimentos pela dependência de uma etno-história, de uma climatologia, da economia regional, da invenção cultural e de uma experiência pessoal. Para o autor, os fatores de escolha do alimento dependem das determinações objetivas do tempo e do lugar, da diversidade dos grupos humanos e das micro-histórias. O autor comenta que:

Os comportamentos alimentares e suas minúsculas variações de pessoa a pessoa, se superpõem histórias (cultural, social, familiar) e suas memórias. Juntas, elas inspiram hábitos, costumes e preferências, tributos de mentalidade e de sensibilidades, e também marcados com uma inscrição na temporalidade que intervém em diferentes níveis (GIARD, 2011, p. 253).

Após a equipe da Rede Globo deixar a pousada, a família decidiu dar continuidade à ampliação do local, priorizando a construção de uma nova cozinha e de quartos para Thereza e Avelino, Pedro e Lurdes. Quanto à decisão de construir a cozinha, Nelci (2011) revela:

O bufê fechou naquela época que eu tinha cento e poucas, que a gente servia almoço praticamente do meio dia até seis horas da tarde, daí a gente corria estava lá pronto o pessoal vinha comia a gente ia repondo, depois já começava o jantar, tá, mas quando nós, daí eu cozinhava ali em cima, mas daí é muita bagunça, muita coisa assim, é o lixo que a gente usa muito, é a pia que nem sempre tá em ordem, então eu sempre gostei da cozinha bem organizada, não gosto de cozinha com louça suja na pia, então eu disse assim: vamos programar pra fazer uma cozinha grande e foi por isso que foi feita esta cozinha e a outra ficou pro turista (NELCI, 2011).

A nova cozinha, denominada de cozinha nossa, foi construída no espaço onde era a despensa, tornando-se o centro de duas casas. Mais especificamente,

sua construção se deu entre o setor de uso exclusivo do turista e a ala destinada ao uso exclusivo dos familiares, separadas por uma porta. A cozinha tornou-se, assim, o espaço onde os turistas e os familiares podem interagir com mais intensidade e, ainda, o lugar que limita o espaço do turista para dar vazão ao espaço da família.

Para Lima (1995), o território da casa tem repartições simbólicas, e cada repartição reforça o poder intra e intergrupar. São barreiras reais ou simbólicas que reforçam limites sociais e legais, liberando ou controlando o acesso, restringindo as possibilidades de circulação e separando áreas públicas de privadas, algumas bem concretas, como portões, cercas, muros. A repartição marcada pela porta da cozinha turística para a cozinha nossa marca o limite entre o espaço de intimidade familiar e o espaço do turista.

A cozinha levou em consideração a lógica de higiene familiar na produção de alimentos. Nas palavras de Nelci (2011):

Na parte da cozinha, a gente fez a cozinha já com a tela, veio com a preocupação daqui, como é interior e zona rural, sempre teve, assim não que tivesse, mas tem mosca, aí então a gente se preocupou, quando, sempre se preocupou com isso, aquilo era um, tirando, nunca foi assim muito, muito, mas com a vinda dos turistas a gente se preocupou em por tela nas janelas, nas portas, porque é uma coisa que traz mais segurança pro turista, então tem essa parte, então, mas isso veio com o turista, à tela nas portas (NELCI, 2011).

José (2011) salienta o fato de a cozinha estar de acordo com as regras da vigilância sanitária, evidenciando, também, a falta de conhecimento sobre os itens pertinentes à legislação. Tratar-se-ia, aqui, em última instância, da falta de políticas públicas direcionadas ao desenvolvimento do turismo rural no local. Em suas palavras:

Já, já foi botado azulejo aqui numa parte porque a vigilância sanitária e porque questão nossa também, a gente quis fazer pra poder ter assim, não por imposição da vigilância, depois é que a gente ficou mais por dentro das coisas, mas antes foi isso e era pra azulejar toda essa cozinha aqui, daí depois disseram que podia pintar com uma tinta lavável então, ficou assim mesmo (JOSÉ, 2011).

A partir das Figuras 102 e 103 é possível visualizar o modo como os azulejos e a tela foram colocados na cozinha.

Figura 102 - Azulejos na parede



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 103 - Tela de proteção a insetos na porta



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Nelci (2011) relata a satisfação obtida com a ampliação da cozinha, enfatizando a questão do espaço para o preparo dos alimentos:

Foi uma coisa assim bem marcante. Em termos assim de espaço melhorou pra gente, assim de comodidade, de poder fazer as coisas com mais, assim com mais facilidade, porque assim antes o meu espaço era pequeno, se resumia ali atrás daquele balcão e ali, e cada coisa que tu tinha que pegar, tu tinha que pedir licença pras pessoas, hoje não, hoje a gente consegue se mobilizar aqui, fica melhor até para fazer a comida, usar mais de um forno, tem tomada para mais coisas, influencia em tudo (NELCI, 2011).

A colocação de Nelci em relação ao espaço para cozinhar nos remete novamente a Giard (2011), que afirma que o ato de cozinhar envolve uma série complexa de circunstâncias e dados objetivos, em que se confrontam necessidades e liberdades. Para o autor, é a partir dessa complexidade que o ato se transforma com frequência e possibilita que a invenção das táticas que projetam as trajetórias de vida e as maneiras de fazer se individualizem. Sob essa perspectiva, as culinárias representam a linguagem plural de histórias estratificadas, no conjunto de relações múltiplas entre desfrutar e manipular, em que as linguagens fundamentais são soletradas nos detalhes cotidianos.

Segundo Lurdes (2011), a construção da nova cozinha permitiu que a antiga passasse a ser de uso exclusivo do turista, tornando melhor os serviços e dando privacidade aos familiares:

A cozinha agora tem nome de cozinha do turista, é dele, pra tomar um chá, que muitos gostam né, aquecer, às vezes, o café, não tá na temperatura adequada que ele gosta, então ele vai lá e aquece, então eu vejo dessa forma, eu acho assim que deu mais tranquilidade pra gente trabalhar, não pela presença do hóspede, mas pela estrutura que a gente conseguiu montar aqui (LURDES, 2011).

Nessa etapa de benfeitorias em prol do turista, as louças da residência foram modificadas. Em nossa tese, estas são interpretadas como artefatos, que segundo Velthem (2007), falam das diferentes formas de contato e intercâmbio, dos processos de manutenção e mudança, adaptações, inovações e abandono de expressões, práticas e saberes; sendo assim, os objetos são dotados de valores patrimoniais que ultrapassam o valor de uso.

Os jogos de mesa até então utilizados (Figuras 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112) foram substituídos por louças padronizadas (Figuras 113, 114). Percebemos que houve uma mudança no sentido atribuído ao turista: até esse período, o turista era reconhecido enquanto um visitante, a quem cabiam as honras; porém, com a intensificação do fluxo, houve a necessidade de distingui-lo dos familiares e visitantes, o que ficou marcado a partir da substituição de objetos. Nas palavras de Nelci:

A gente foi substituindo aos poucos, foi comprando os pratos pra servir a gente conseguiu personalizar, o jogo de café da manhã, com a demanda que começou a ter, a gente conseguiu ir organizando pra que aquela louça usada seja para o turista. É tanto que tu pode observar, a gente coloca o prato para o turista e tem a nossa louça própria, que nós temos o nosso prato. No prato de Duralex, que é fundo. Não é o raso. O talher a gente tem o do turista e os nossos usados aqui, eu acho assim, que isso foi uma coisa automática, assim que a gente conseguiu fazer, com que, pra ter aquela coisa, como é que eu vou dizer, não seria uma distinção, mas pra gente se manter no lugar da gente sabe. Por isso que eu acho que a gente fez sempre essa escolha de ter os objetos para o turista e os objetos para a família, eu acho que é porque a gente tinha isso desde sempre, tinha aquele jogo de jantar que era para o hóspede, para a pessoa que vinha, e tinha as nossas (NELCI, 2011).

Juntamente com a troca das louças a serem utilizadas pelos turistas, observamos que houve uma valorização e uma mudança na utilização das que estavam sendo utilizadas pelos integrantes da pousada. Tais artefatos passaram a representar a história familiar, tornando-se, em certa medida, patrimônio de uso exclusivamente simbólico daqueles a quem pertencem por herança. Com isso, houve a introdução de mais uma louça, de uso familiar, da marca Duralex⁸⁸.

A partir do exposto, podemos perceber que existem três hierarquias de louça na Pousada Fazenda do Amor, quais sejam: a primeira seria de ordem familiar, a louça Duralex, representada pelo “prato fundo” de uso diário, a segunda seria a louça do turista, padronizada; e a terceira seria a louça antiga, entendida como objeto simbólico que perdeu seu uso doméstico para transformar-se em patrimônio.

Vejamos, a partir da percepção de Lurdes, os significados atribuídos à louça antiga.

As nossas louças então desde criança, era da mãe, da vó e tem da bisa, isso são coisas que não voltam mais e são muito valiosas pros turista usar e são nossas, de lembrança nossa, gosto de ver elas (LURDES, 2011).

Entendemos que os objetos aqui representados pelas louças carregam fatos, trazem à tona a presença simbólica de momentos que já passaram e que, por serem significativos, estão contidos neles, de modo a comunicar uma história, a conectar cenas vividas com pessoas especiais. Eles seriam capazes de fazer o elo com o futuro pelo poder inerente de transmitir trajetórias de vida. Para Lima (1995), os objetos possuem funcionalidades que atuam e refletem a base familiar, eles espelham o referencial humano porque são compreendidos como entidades sociais que se organizam na casa familiar. Na perspectiva de Nelci:

Essas louças que tão no armário (Figuras 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101) elas já tão ocupando lugar de lembrança. De lembrança, são lembranças, são relíquias na realidade, porque a gente têm elas, cada louça deporta (remete), se a gente fosse usar elas, cada louça tu mostra uma determinada época, uma determinada pessoa, que tem ligação com ela, tu lembra automaticamente cada vez que tu passa por alguma coisa tu vai lembrar, dizer assim: ah, ô, a mãe tomava café nessa xícara, o pai gostava de comer nesse prato, o seu Miguel fez estas colheres, então são coisas

⁸⁸ Os familiares chamavam as louças pela marca: ‘as louças Duralex’.

que lembram, eu vejo assim que muita coisa que a gente tem aqui hoje, que se a gente pudesse expor e poder falar pras pessoas como é que é (NELCI, 2011).

O excerto de Nelci retrata o artefato louça como um veículo de comunicação que oportuniza uma ligação com determinada época a partir lembrança. A lembrança pode ser analisada a partir de Pollack (1992), que a entende como um dos elementos constitutivos da memória, estando ligada aos lugares da memória. Ainda como elementos constitutivos da memória, têm-se, segundo o referido autor, os acontecimentos e as pessoas ou personagens. Todos esses elementos constituintes aparecem no discurso de Nelci.

Como podemos observar, todos esses elementos constituintes aparecem no discurso de Nelci. Diante dessa circunstância, entendemos que ela os compreende como artefatos que fazem o elo com o passado, mas em uma perspectiva de atualização através dos acontecimentos que elas contam, possibilitando uma narrativa sobre a história da família. Segundo Nelci,

Assim, eu não sei se todo mundo pensa como eu penso, mas são objetos que te remetem a presença daquela pessoa, aquela coisa assim de carinho com as pessoas, tem o prato que o Pedro comia quando era pequeno, o prato que a Lurdes comia quando era pequena, aquelas coisas assim que tudo a gente vai guardando pra poder mostrar quando eles tiverem os filhos deles eles vão poder fazer o que os meus pais fizeram pra mim, do meu albinho quando eu era nenê, aquela coisa assim (NELCI, 2011).

Outro elemento importante no discurso de Nelci refere-se à capacidade que os objetos têm de permitir o sentimento de continuidade. Esse dado nos remete a Pollack (1992), que compreende o sentimento de continuidade como um dos papéis da memória, que permite, além da continuidade, a coerência de uma pessoa ou um grupo em sua reconstrução de si.

Nesse sentido, entendemos a memória como um elemento constituinte do sentimento de identidade, fenômeno que se reproduz em relação aos outros e aos critérios de credibilidade, aceitabilidade e admissibilidade, que ocorrem por meio de negociação direta com os outros (POLLACK, 1992).

Tem louças guardada, tem coisas que assim, coisas que, por exemplo, o que mais me lembro do meu tempo de infância, a gente tem uma lembrança dos avós daquela coisa assim da casa cheia, das festas que se reuniam toda a criançada aquela coisa assim, é as louças mesmo. Assim, a história com que as coisas foram acontecendo, de comemorar as festas (NELCI, 2011).

Nas figuras a seguir, apresentamos as fotos das três categorias de louças existentes na pousada: as que deixaram de ser utilizadas pelos turistas (Figuras 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113) e foram expostas nas cristaleiras, as padronizadas de uso exclusivo dos turistas (Figura 114, 115) e as de uso cotidiano dos familiares (Figuras 116 e 117). Na Figura 125, encontramos o jogo de chá da família, em cima da mesa, ainda em uso turístico.

Figura 104 - Pratos do enxoval de Thereza



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 105 - Prato fundo



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 106 - Prato raso – enxoval de Vera



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 107 - Pratos fundo e raso/enxoval de Vera



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 108 - Jogo de chá de Vera



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 109 - Jogo de chá com xícara



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 110 - Jogo de chá de Thereza



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 111 - Jogo de chá e café de Thereza



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 112 - Jogo de chá completo



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 113 - Jogos de chá e café e louças



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 114 - Louça do turista



Fonte Figura: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 115 - Louças e utensílios do turista



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 116 - Louça da família e louça turista



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 117 - Louça da família



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Em nosso entendimento, os objetos constituem-se enquanto veículos que atuam na memória individual e coletiva nos sujeitos da família da pousada fazenda. São elementos capazes de organizar socialmente, de articular e construir relações que são de diferentes ordens e são operadas pelas coisas entre si e com as pessoas (VALTHEM, 2007).

As duas outras famílias que entrevistamos também utilizam no cotidiano louças da marca Durelex, principalmente o prato fundo, em todas as refeições. Tais objetos marcam, portanto, uma relação de identidade do grupo. Vejamos as Figuras 118 e 119.

Figura 118 - Louça na casa de Cristina e João



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 119 - Louça na casa de Marcia e Paulo



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Na categoria de louças patrimoniais, também é possível estabelecer uma relação de parentesco entre as famílias. Observamos que há na casa de Celia algumas peças de um jogo de louças e que outras destas estão na casa de Nelci. Conforme Celia, ambas dividiram e/ou compartilharam as peças com o objetivo de guardar a lembranças dos antepassados, pois se tratava do conjunto de louças muito especial, que pertencia a seu bisavô. Na sopeira e em outras peças, é possível, inclusive, identificar o nome do patriarca.

Acerca desse conjunto de louças, Nelci relatou que as peças do jogo estão guardadas em uma caixa, juntamente com objetos de seus pais, em lugar a salvo de familiares e turistas. Tais objetos, segundo ela, são desconhecidos de seus próprios filhos. A justificativa para esse cuidado é o de que, são tão importantes em matéria de conteúdo e memória, que prefere tê-los à distância, observando-os quando a saudade de seus antepassados se torna insuportável. Por isso, os artefatos são mantidos guardados em um espaço a que somente ela tem acesso.

Nas Figuras 120, 121 e 122, podemos observar os objetos mencionados. Na Figura 123, temos um filtro de barro pintado, com conjunto de porta gelo e cerveja, presente de casamento que Nelci recebeu da avó. Trata-se de um objeto de destaque, por seu valor patrimonial e decorativo.

Figura 120 - Louça da família e louça turista



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 121 - Louça da família



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 122 - Louça da família e louça turista



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 123 - Louça da família



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Observamos, ainda, que alguns objetos passam a ter representação no espaço da cozinha. Esta, para Giard (2012), é espaço de benção, que permite o encontro, as conversas, a negociação, ou seja, é um lugar de construção. O autor aponta que os objetos que remetem a histórias e usos do passado comumente retornam à cozinha. Como exemplo, tomamos um conjunto de talheres de madeira (Figuras 124 e 125) presente dado pelos pais de José em seu casamento.

Esses objetos deixaram de ter uso cotidiano em razão das medidas sanitárias decorrente do turismo, passando a decorar a cozinha da casa. Houve a transformação do artefato em objeto decorativo, o qual ativa a memória e reforça a identidade a partir do valor simbólico familiar intrínseco aos integrantes da pousada. Vejamos o que José assegura a respeito:

Aqueles talheres ali era do meu sogro. Os talheres ali de cima, as pás de madeira, o meu sogro tinha uma habilidade muito grande de... ele gostava de fazer talheres com madeira, desde a colherinha de café pequenininha. Ele gostava muito disso, e para cada filho ele deu uma coleção dessa. A Nelci até usava, mas agora em função da fiscalização, da higiene que a gente não pode usar talheres de pau e madeira, né, mas eles ficaram mais ali como a relíquia, com a lembrança. Então a gente olha para ali e já lembra do pai. Faz muitos anos que eles estão ali, muitos anos, e hoje eles estão mais ali como um objeto de decoração e de lembrança. Então cada objeto conta um pouquinho da história, um era do vô, outro era do pai, outro, outro era da mãe, outro era da tia. Então vai contando, juntando tudo isso forma nossa história (JOSÉ, 2011).

Figura 124 - Talheres de madeira



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 125 - Talheres e jogo de chá mesa



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Outro objeto considerado marcante na cozinha é o armário de madeira pertencente a José. Em sua fala, ele salienta que o móvel está na cozinha nossa, identificando esse cômodo como espaço de pertencimento do grupo familiar. Em seguida, se reporta ao balcão como objeto capaz de ativar a memória. Para Nelci, o balcão retrata a lembrança da casa de seus sogros através do detalhe no *design* do objeto. Trata-se de um objeto que precisa ser restaurado seguindo suas características originais:

Aquele armário, aquele aéreo ali, pode ver que ele é uma coisa de madeirinha ainda, mais eu me lembro dele na fazenda, daí quando casei ele veio pra cá como um armário da despensa. Hoje com essa cozinha alternativa que a gente tem, que é a principal e é nossa, daí ficou de guardar objetos de uso mais nosso. Mas é uma lembrança, as vez quando olho pra ele aparece o pai, mãe, meus irmãos, o bife a milanesa da mãe, isso tudo aparece na minha frente, no dia a dia é um balcão aí, da Nelci, mas as vez parece que vou pegar os pratos da mãe ali dentro, são coisa que mexe com a gente (José, 2011). A ideia é restaurar ele, mas manter

essa característica, porque eu sempre gostei dessa coisinha volteadinha aqui ô, eu achava o máximo assim, eu chegava numa casa, primeira coisa que me chamava atenção assim ô, aquela coisa volteadinha com aquelas prateleirinhas, porque eram, pode ver os outros objetos, eram armários fechados, né. E fechados assim, eu sempre gostei, quando eu botei o olho nesse, que o José ficou com ele de lembrança da família né, porque daí foi repartido os móveis da casa da fazenda. Daí por exemplo, reparte louça, o José não ficou com grande coisa que tinha lá na casa dele, porque ele tinha aquelas cristaleiras espelhadas assim, aquelas coisas antigas, ficou pro irmão que estava morando lá, os outros só pegaram lembranças, assim, nada de objeto muito, daí o José ficou só ficou com aquele armarinho, os talheres de pau e alguns pratos (NELCI, 2011).

Figura 126 - Balcão de madeira



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 127 - Prateleiras do balcão de madeira



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Em relação às demais peças da casa da pousada, temos que os quartos com banheiro para Avelino e Thereza, Pedro e Lurdes, foram construídos separados da ala dos turistas, conforme decisão familiar. Já a nova cozinha ocupou o espaço responsável pela divisão entre a ala dos turistas e a ala dos familiares. Pedro decidiu fazer seu quarto fora da casa, no galpão que fica ao lado da residência, justificando a atitude em função da privacidade em relação ao turista.

Nessa segunda etapa de desenvolvimento da pousada, somente Nelci e José não receberam um quarto novo. O casal continuou no cômodo localizado na ala dos turistas, porém, para terem mais privacidade, foi construído um banheiro junto ao quarto.

Fizemos pra Lurdes, do Avelino e Thereza aqui na casa, e o do Pedro fica no galpão. Ele quis fazer o dele lá porque aquela parte do galpão e o quarto dele tem lá, tem sacada, é um belo de um quarto, enorme o quartão dele, com banheiro, com tudo bem bonito, nosso ficou o mesmo, mas fizemos o banheiro lá, mas o quarto tinha ficado pequeno, mas daí nem deu tempo de

pensar nisso, eles⁸⁹ se foram e acabamos ficando com o quarto deles (JOSÉ, 2011).

Na reforma do quarto de Nelci e José, foi tomada uma decisão em torno da identidade da casa que orgulhou os proprietários, por sentirem que as características da pintura externa e interna revelavam a trajetória da família:

Essa casa sempre teve cor, dentro e fora. A pintura, ela foi pintada na época do meu avô, com detalhes de flores e rosas, passarinhos, frutas, coisas assim que naquela época que poucas casas, que pelo menos eu não conheço na nossa região aqui uma casa pintada dessa forma. Segundo os turistas, isto é uma coisa bem característica de alemão. Que eu fiquei sabendo agora de pouco por causa dos turistas que disseram que descobriram por causa da pintura da casa, na Alemanha, que tem muito isso em casas antigas. Então eu creio que seja por isso (NELCI, 2011).

Figura 128 - Pintura antes do turismo



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 129 - Pintura depois do turismo



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

⁸⁹ A palavra 'eles' faz referência ao casal Avelino e Thereza, que faleceram logo após a conclusão dos quartos. Por esse motivo, Nelci e José passaram a ocupar o cômodo.

Figura 130 - Pintura interna do quarto



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 131 - Pintura da sala pequena



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 132 - Pintura interna da sala



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 133 - Pintura interna do corredor



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 134 - Pintura interna de sala internet



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 135 - Pintura interna do corredor



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Quanto à compra de produtos, as bolachas passaram a ser compradas de Marcia (prima de Nelci e sobrinha de José), as carnes de porco de Paulo e João (primos de Nelci) e os queijos e compotas de figo de Cristina. As verduras, de maneira geral, eram cultivadas na propriedade com o uso da estufa, sendo de responsabilidade de Thereza. Havendo a necessidade de compra, esta era feita em uma propriedade vizinha, que cultivava os produtos de forma orgânica, chamada por eles de “natural”.

Esse segundo momento da Pousada Fazenda do Amor, chamado de Fase da Empolgação, apresentou grandes modificações em relação ao primeiro, tanto no que tange aos aspectos estruturais, como em relação à organização das atividades para o turismo e do valor simbólico atribuído ao espaço, aos artefatos e ao convívio familiar. Poderíamos afirmar que foi nesse período que o turismo se estruturou como atividade produtiva e, por essa razão, foram modificados os espaços domésticos e os sentidos atribuídos a muitos desses elementos.

Do mesmo modo como houve uma mudança na estrutura da casa, a introdução de novos objetos e rotinas, também aparece o desejo de manter modos tradicionais e, principalmente, a trajetória histórica, que se materializa nos objetos e no contorno do espaço físico mais amplo.

6 A DIMENSÃO SIMBÓLICA DOS OBJETOS E DAS PRÁTICAS ALIMENTARES

No capítulo anterior, enfocamos a interação dos familiares com os turistas e o modo como esta altera a vida dos sujeitos. Para tanto, foram abordados os aspectos que envolvem os modos de vida a partir das práticas alimentares cotidianas adotadas pelos familiares da Pousada Fazenda do Amor na Fase da Angústia e na Fase da Empolgação. Ainda, foram analisados os possíveis significados da casa e dos artefatos, representados pelas louças e móveis incorporados na vida cotidiana e turística da família da pousada e das duas outras famílias. Concomitante, foram relatadas as mudanças ocorridas a partir do espaço físico e simbólico da pousada fazenda.

Neste capítulo, buscamos analisar as mudanças nos saberes e nas práticas alimentares, que passam a ter características de produto de consumo turístico em contexto de hibridismo cultural, resultante dos encontros entre sujeitos autóctones e sujeitos turistas, entre suas culturas. Esses encontros marcam o híbrido, que se materializa nas práticas alimentares.

Sob esse prisma, centramos nosso foco na questão da cultura do encontro como promotora do híbrido e como meio que permite que a comida passe a ser compreendida pelos familiares da Pousada Fazenda como expressão de patrimônio familiar. Partimos do entendimento de Millán (2002, p. 277) de que:

Na alimentação humana se materializa a estrutura da sociedade, se atualiza a interação social e sócio-ambiental, as representações sócio-culturais (crenças, normas, valores) que dão significado à ação social dos que têm em comum uma mesma cultura. A abstração conceitual da cultura se concretiza no prato.

A descrição deste capítulo inicia na terceira e atual fase desenvolvimento turístico da pousada fazenda, a Fase da Família⁹⁰, sendo determinante para tal classificação a morte de Thereza, em 2008, e de Avelino, em 2010. Em razão desses fatos, houve modificações no cenário da pousada, como a reconfiguração dos papéis dos familiares, a afirmação dos espaços familiares na casa e na pousada

⁹⁰ A descrição dessa fase encontra-se no Capítulo 3.

e a organização mais precisa dos serviços, incluindo nesse último tópico a compra de bens alimentícios de parentes.

6.1 O SENTIDO DOS OBJETOS

A morte de Avelino e Thereza marcou uma nova posição dos familiares frente aos significados da vida em família e das atividades produtivas, como o turismo e a pecuária. A partir dessa circunstância, o olhar sobre o turismo e as formas de convívio familiar se modificou, havendo a afirmação dos espaços domésticos a partir da definição de fronteiras mais precisas entre os lugares do turista e da família.

De acordo com Nelci, ao longo de mais de uma década de trajetória turística na pousada, muitas das atividades corriqueiras da família haviam sido modificadas em função do turista. A organização da atividade turística consumia o tempo que antes era utilizado nas tarefas domésticas, que marcavam o modo de viver da família e objetivavam o seu bem-estar. Nelci, que exerceu um papel central nas tomadas de decisão do grupo familiar, salienta que, ainda que o turismo tenha sido uma escolha racional e coletiva, a morte dos pais a fez reconsiderar a posição sobre a importância dada ao turista, fazendo-a voltar a buscar o convívio familiar.

A estratégia dos sujeitos envolvidos com o turismo e as mudanças em seus modos de vida pode ser interpretada a partir de Santana (2002). O autor reforça que os sujeitos não podem ser considerados passivos, pois estão vivendo processos de uma cultura dinâmica, ou seja, suas experiências e vivências – desde as pequenas e grandes adaptações – assim como as estratégias produtivas, tornam-nos agentes de inovação e mudanças.

As ações e construções refletem também as influências externas – as turísticas, entre outras –, por isso aquilo que os sujeitos fazem, dizem e pensam pode ser modificado ou esquecido, o que não significa que a cultura desses sujeitos desapareça. As mudanças que ocorrem na pousada fazenda são resultado de um conjunto de atividades, sendo o turismo apenas uma das áreas que promove mudanças na cultura.

Ainda em relação às mudanças na Pousada Fazenda do Amor, com a perda da mãe, até então responsável pela alimentação, Nelci passou a responder pelos aspectos que envolvem a organização da alimentação para o turismo, como as tarefas de cozinhar e de servir aos hóspedes. Esta última tarefa foi, inclusive, alterada. Houve a adaptação do fogão a lenha, transformado em bufê.

Esse artefato, até então utilizado na preparação de alimentos, passou a fazer parte do contexto da autenticidade encenada (aprofundaremos no Capítulo 7) para o turista, permanecendo, ainda, enquanto objeto de memória para a família (Figuras 136 e 137). Conforme Nelci,

Em 2008, quando a mãe faleceu, todo mundo aprovou servir no fogão a lenha. Foi porque um dia tinha só um casal e eles pediram para deixar a comida no fogão que era melhor, aí vimos que ficava quente e bonito fazer do fogão o bufê. E hoje a grande preferência das pessoas que vem aqui é justamente essa, que a gente sirva no fogão, todo mundo tira foto. Para nós é uma economia, com duas pessoas tu consegue atender, uma pessoa para ir repondo as comidas, saladas e coisas, um fica aqui na cozinha e outro fica lá atendendo as bebidas, atende super bem. São as fases que a gente foi passando e se adaptando (NELCI, 2011).

Figura 136 - Fogão a lenha



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 137 - Fogão a lenha/fogão turístico



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Tendo como mote o fogão a lenha⁹¹, visamos apresentar nosso entendimento sobre a mudança na interpretação e no uso de alguns artefatos da Pousada Fazenda do Amor, os quais se transformam, na Fase da Família, em objetos simbólicos. Entendemos que tais objetos são dotados de significados de

⁹¹ Outros artefatos, como mesas, canastra, cadeira, cela, por exemplo, serão analisados a partir dessa mesma abordagem.

pertencimento, que remetem à história do núcleo familiar. Tal fato nos possibilita interpretá-los como patrimônio familiar, pois há o reconhecimento do grupo sobre a bagagem e legado⁹² culturais representados pelo artefato e sua vinculação sentimental.

Ressaltamos, contudo, que essa abordagem se restringe ao contexto familiar, ou seja, não tratamos aqui do patrimônio reconhecido a partir de políticas públicas, mas sim de patrimônio enquanto legado reconhecido pelo núcleo familiar, que passa a ter uso no contexto turístico do espaço rural.

Tomaremos esses objetos como “coisificados”, conforme sugere Santana (2002). Segundo esse autor, para que algo se torne patrimônio, é preciso passar por um processo de eleição sociocultural, por exemplo, quando uma pessoa ou um grupo social seleciona elementos e conteúdos determinados, mais ou menos esquematizados e complexos, transmitindo-os para aqueles que serão os usuários. Não há necessidade que se trate de uma série de episódios conectados no tempo, sendo suficiente que o resultado se mostre coerente e responda à versão presente e preconcebida do hoje.

A escolha do elemento considerado patrimônio cultural implica que seja teoricamente conservado e protegido, sendo este valorizado por um significado que ultrapassa a função material, ou seja, ele se torna, assumido como algo próprio.

Nessa perspectiva, o patrimônio é entendido enquanto categoria do pensamento, essencial para a vida social e mental de qualquer coletividade humana. Conforme Contreras (2005), o patrimônio relaciona-se com algo que foi legado do passado e que se quer conservar. Trata-se, pois, dos objetos que permitem a interpretação da história e do território, no tempo e no espaço.

Para Gonçalves (2005), os patrimônios culturais podem ser compreendidos se situados como elementos mediadores entre o domínio social e o simbolicamente construído, fixando pontes e cercas entre categorias cruciais, tais como passado e presente. Ainda para o autor, a ênfase do discurso de patrimônio está em seu caráter “construído” ou “inventado”, na medida em que cada nação, grupo ou família

⁹² “O legado cultural permite a continuidade cultural dos povos com o seu passado [...] permite traçar uma linha, na qual nosso presente se encaixe, permitindo que saibamos mais ou menos quem somos e de onde viemos, ou seja, que tenhamos uma identidade” (BARRETTO, 2000, p.43).

constitui no presente seu patrimônio, objetivando articular e expressar sua identidade e memória.

Santana e Prats (2005) complementam essa abordagem frisando que o patrimônio não é passado, mas sim história, sendo tudo aquilo que julgamos – ainda que por motivos utilitários – digno de ser conservado. Os autores enfatizam o discurso, a mediação entre o domínio social e o simbolicamente construído, no tempo e espaço, em uma perspectiva histórica, articulando identidade e memória como elementos geradores da abordagem do patrimônio.

A partir do relato de Nelci, podemos observar como o grupo familiar se reporta aos objetos que, para eles, tornaram-se patrimônio. Segundo a entrevistada, a história do fogão a lenha na pousada faz esse artefato ser interpretado como um ativador da memória, rememorando vivências passadas com os familiares. Vejamos:

Ah, esse fogão aí lembra das conversas de fim de noite, este fogão tem hoje uns oitenta anos, oitenta anos de história tão nele, sempre esteve aqui, neste mesmo lugar, desde que a casa foi construída. Mas naquela época tinha rádio, a televisão não tinha, eu me lembro de eu pequena assim sentada ali, e todo mundo depois ali no inverno, sentada, ou comendo pinhão assado na chapa, é uma coisa tão boa assim, reporta o tempo de criança, aquela coisa assim dos causos que contavam das lendas, daquela coisa assim pra assustar a gente (NELCI, 2011).

Na fala de Nelci, a partir do objeto considerado patrimônio familiar, identificamos a questão do consumo de bens. Temos o pinhão como alimento consumido em um processo que pode ser considerado um ato ritual, pois se tratava de um momento em que a família compartilhava, no inverno, o calor do fogão a lenha e a afetividade, em que se contavam histórias, lendas, etc. Acerca do hábito de comer pinhão, é preciso salientar, também, que se antes apenas a família desfrutava desse ato, na terceira fase do desenvolvimento turístico, ele se tornou um produto de consumo turístico. Atualmente, antes do jantar, nas noites de frio, o turista também consome o pinhão na chapa, no fogão a lenha da cozinha turística.

A partir de Douglas (2009), entendemos que os rituais servem para conter a flutuação dos significados, tendo o intento de fixar o significado. Eles podem ser puramente verbais, vocalizados, não registrados. Nessa perspectiva, os bens são

acessórios rituais e o consumo é um processo ritual que tem como função primária dar sentido ao fluxo incompleto dos acontecimentos.

A referida autora destaca que os bens de consumo são usados para marcar intervalos, tais como o tempo de amar e o tempo de morrer. Sua variação surge da necessidade de estabelecer diferenciações entre o ano do calendário e o ano da vida. Dessa forma, a autora entende que os bens são a parte visível da cultura e que o consumo os usa para classificar pessoas e eventos. Entende, ainda, que o indivíduo usa o consumo para dizer algo de si mesmo, de sua família, localidade, sendo um processo ativo em que as categorias sociais são continuamente redefinidas.

Levando em consideração o entendimento de Douglas (2009) de que os bens classificam pessoas e eventos e falam sobre os indivíduos e a família, julgamos haver no ato ritual de comer pinhão a distinção entre os rituais familiares e os rituais turísticos. O ato experienciado pelos familiares é possível de ser consumido pelo turista.

Sob essa perspectiva, temos um produto que identifica a ruralidade e os modos de vida do campo daquele núcleo familiar. Porém, esse ato não é compartilhado com os sujeitos que ali vivem, mas sim produzido para os turistas como bem de consumo, conforme aponta Canclini (2008). Trata-se, portanto, de um processo em que os desejos se transformam em demandas e em atos socialmente regulados, que marcam uma encenação da vida doméstica para os turistas.

O fato de o ato ritual tornar-se produto de consumo para o turista não significa, entretanto, que o mesmo deixe de existir em família. As práticas da família continuam a ocorrer com a naturalidade que a vida cotidiana apresenta, sendo a cozinha, preferencialmente, o local de realização, conforme relatos de Pedro, Lurdes, José e Nelci.

Essa situação nos remete a Canclini (2008), para quem há um cenário de disputas entre aquilo que a sociedade produz e os modos de usá-lo. Tal disputa é evidenciada na cena do pinhão na chapa, mediada pela interação entre visitantes e visitados.

Em relação ao cotidiano dos familiares e o artefato fogão a lenha, cabe ressaltar o relato de Nelci a respeito da fase em que não havia energia elétrica, em

que o estar com a família junto ao fogão era marcado por momentos de convivialidade, quando se contavam lendas locais, como a do gritador. A lenda⁹³, nesse caso, pode ser empreendida como ilustração daquilo que se expressa em torno do fogão.

O fogão a lenha, nominado a partir de seu uso como bufê de ‘fogão turístico’, também atrai os turistas para perto do artefato, devido ao calor que produz e aos pratos que aquece. O chamamento ao convívio continua a ocorrer, agora com os turistas. Diante desse fato, Nelci assinala que o fogão adquire novo uso, adaptando-se à necessidade atual da casa.

Nosso entendimento é o de que esse artefato adquire três funções. A primeira é a de conectar a memória dos familiares com a história da família; a segunda é a de transformar-se em produto turístico, atualizando sua forma de utilização; e a terceira função é de transformar o espaço em local de convívio dos turistas. Vejamos como Nelci interpreta essa questão:

O fogão marca as histórias da família e espaço de convivência, porque o pessoal ficava ali conversando, contando histórias, era uma forma de viver. Esse mesmo papel continua sendo hoje, porque quando a gente bota fogo ali, as pessoas (turistas) se aproximam dele, e vem pra ali conversar, continua sendo porque é o espaço que a gente usa pra colocar a comida na panela. Antes era servida na mesa, sempre foi, por isso que eu te digo que as coisas vão, pela praticidade, pela facilidade que a gente acha de servir,

⁹³ Conforme Nelci, “A lenda do gritador, que eu sabia, era na época dos jesuítas, tinha muita gente que tinha muito ouro e eles enterraram o ouro, várias pessoas pra não perder na guerra, então eles enterravam pra depois vir buscar, e muito desse ouro enterrado, ficou perdido, e tinha os escravos que daí o patrão dizia assim, cuida disso aqui, e a pessoa morreu ali, cuidando daquele ouro sabe, e daí o que acontece, não é uma alma penada, na realidade é uma alma que estaria cuidando do ouro, e quando ela está cansada de cuidar desse ouro ela grita pra ver se alguém responde e a pessoa consegue passar a missão de cuidador pra outra pessoa quando morrer. Por isso que todo mundo tem medo né, porque não sobe a alma pro céu, porque fica a alma cuidando daquele ouro enterrado, daí conta a reza: a lenda que eles contavam pra gente, que se a pessoa enfrentasse esse gritador. Se tu enfrentasse ela e vencesse, tu tirava a panela de ouro e se não vencesse tu passava a ser o cuidador, mas entre a dúvida de ser o cuidador ou passar a panela de dinheiro todo mundo fica com medo”.

De acordo com Nelci, o objetivo da lenda era o de promover entre as crianças o medo de sair das terras da fazenda e responder ao chamado de algum estranho. Podemos interpretar a questão do afastamento das terras e do aceite ao chamado de um estranho como algo ligado a uma provável saída do campo, no sentido de abandono da fazenda para uma vivência urbana. Nesse sentido, aceitar o chamado era tratado como uma alternativa errada a ser tomada.

As versões da lenda do gritador, contadas por Nelci, refletem os valores locais tanto em relação à continuidade no campo como em relação aos modos de tratamento com a figura da “mãe”. Notamos que o sentido das histórias nos remete à questão de gênero, pois para a mulher, a lenda reforça a permanência no campo. Cabe lembrar que Nelci formou-se no magistério, mas preferiu continuar na fazenda, abandonando o “futuro profissional”, considerado promissor naquela ocasião, retornando ao campo para seguir a tradição familiar.

no início eu servia também nas mesas, hoje eu sirvo no fogão pela praticidade de manter a comida quente, né (NELCI, 2011).

A casa torna-se um espaço com novos usos e estes ganham outras interpretações. A cozinha, transformada em cozinha turística, ao mesmo tempo em que passa a ser um espaço para o turista, continua sendo ocupada por uma série de artefatos que pertenciam aos familiares. E esses artefatos, é importante ressaltar, são objetos que falam sobre os que viveram na fazenda, ou seja, sobre suas formas de vida.

Já fizemos referência aos objetos enquanto marcadores simbólicos, quando abordamos, no Capítulo 4, as louças e utensílios e, no presente Capítulo, o fogão a lenha. Não obstante, existem outros objetos que podem ser interpretados do mesmo modo, pois representam ligação com a história e memória dos antepassados. Tais artefatos são expostos como objetos decorativos e como relíquia nos espaços destinados aos turistas.

Alguns desses objetos são a canastra, a vitrola e o rádio, originalmente pertencentes a Egídio, avô de Nelci (Figura 134, 135).

Figura 138 - Canastra



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 139 - Vitrola



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Segundo Nelci, a exposição de determinados objetos e o destaque dado a eles relaciona-se à perda de familiares. Os objetos precisavam estar visíveis em um lugar junto à família, por isso deixaram de estar guardados. A escolha dos locais e

dos objetos que estariam ocupando o espaço decorativo da pousada teve influência de um familiar⁹⁴ próximo, que ajudou a compor o cenário em que os objetos estariam dispostos. Para Nelci, esse foi um momento em que a perda de familiares se materializou pela presença dos objetos:

É eu acho assim, que ter as coisas ali pra gente ver é bom, por um lado é bom, mas por outro a gente sente a falta da presença deles, né, mas aí se a gente usar assim da à impressão que, sem querer, remete a gente a determinadas épocas, situações, festas que estavam presente... Isso era usado quando fulano chegava, isso era usado quando a gente saía pras festas, eu lembro da mãe colocando o vestidinho meu, da vó dizendo que eu ficaria linda, então são lembranças em tal época, de natal, aquela coisa de família.

O objeto referenciado por Nelci é a canastra, que pertencia a seu avô e tinha duas utilidades: era usada para o transporte (a cavalo inicialmente e, após, de carro) dos vestidos de festa (conforme apontado no Capítulo 3) e, em casa, como guarda roupa, em que eram guardados os mesmos vestidos. A canastra, feita de madeira e forrada com couro de boi, foi construída na própria fazenda. Seu *design* imita a mala usada pelos antigos tropeiros para carregar bagagem em viagens. O objeto está exposto, juntamente com o cofre, a mesa que serve de balcão para folhetos turísticos e a vitrola, na sala de recepção aos turistas, antiga sala de visita da fazenda.

A referida sala também é decorada com quadros de quatro gerações da família⁹⁵, que, segundo Lurdes, continuarão ocupando as paredes (Figuras 136 e 137), pois foram colocados pelas bisavós, devendo ser preservados. Vejamos o relato da entrevistada:

Pra mim é assim: eu não conheci eles, mas é como se eu conhecesse, então, a vó falava de todos eles, o vó também, a mãe fala deles, é uma coisa como se eu tivesse vivido com eles, então se eles colocaram aqueles quadro ali, com as fotos deles, eu não vou mexer, é o lugar deles, a gente

⁹⁴ Trata-se da cunhada de Nelci, que tem curso de decoração e restauração de objetos em madeira e, segundo Nelci, ajudou a dispor os objetos de forma a ocuparem a dimensão decorativa e memorial.

⁹⁵ Segundo relato de Nelci: “Tem os quadros de praticamente as quatro gerações (contadas por Nelci), lá na sala da frente. Têm três bisavós, foto de três bisavós, de três casais de bisavós no caso, o pai e a mãe do Egídio, o pai e a mãe da vovó Loca e da mãe Inês e o pai e a mãe do vovô Gilmiro. Daí tem a foto do vovô Gilmiro e da vovó Loca, tem a foto do Egídio e da Vera com a tia Benta e a tia Maria, que são duas tias” (NELCI, 2011).

tem outros lugares para colocar coisas, sei lá, tem coisas que sempre foram assim e eu quero e, se puder, vou continuar fazendo isso. Essa sala a mãe diz que era o lugar de receber as visitas que não eram da família, então combina receber os turistas aqui e ter a foto deles, assim as pessoas já sabem quem nós somos (LURDES, 2011).

Podemos interpretar a fala de Lurdes a partir de elementos constitutivos da memória como apontados por Pollack (1992), quais sejam, acontecimentos vividos por um grupo social ao qual a pessoa se sente pertencer. São acontecimentos presentes no imaginário de tal modo que a sensação de ter participado verdadeiramente do momento ou não se torna difícil de ser percebida; são projeções e identificações com certo passado, que podem ser elaboradas como memória herdada.

Figura 140 - Quadros de duas gerações



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 141 - Quadros: outras duas gerações



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Outro artefato que teve papel importante na rotina doméstica dos familiares da pousada foi o rádio. Este foi, durante muitas décadas, o meio de comunicação mais eficaz para se tomar conhecimento sobre a vida fora da fazenda, sendo também uma forma de lazer e diversão. Segundo José, Avelino sempre escutava rádio, que era alimentado à bateria.

José sublinha a importância de expor o rádio, afirmando ser uma forma de minimizar a ausência de Avelino. Segundo ele, era por meio do rádio que se tinha acesso à informação na fazenda, enquanto que na atualidade este acesso pode se dar, por exemplo, por canais de televisão transmitidos via satélite, ou pela internet.

O entrevistado propõe uma analogia do objeto com a vida, afirmando que na vida tanto as coisas quanto os lugares passam por mudanças:

Tinha luz de turbina, porque antigamente os rádios eram com a bateria e daí tinha um determinado horário que carregava a bateria pro vô da Nelci, no caso, o Egídio escutar o repórter Esso. Repórter Esso, que era um repórter que informava todo mundo das coisas que estavam acontecendo e como ele era um homem inteligente, sempre estava bem informado das coisas, fazia bons negócios. É aquela coisa que eu digo, sempre foi assim e sempre será, né, quanto mais se sabe melhor se faz, por isso que eu gosto da Sky, ali tem coisas que aprendo muito de gado, de preço de tudo, né, as criança e a Nelci gostam da internet, quando olho pro rádio lembro de tanta coisa, e tudo passa, a vida anda e as coisas mudam de lugar (JOSÉ, 2011).

Para Nelci, o rádio permite o elo com sua história de vida, com a memória de acontecimentos da infância, de momentos de felicidade compartilhados com os pais, como quando, à noite, ouviam programas humorísticos.

O rádio, eu me lembro que o meu quarto era pra dentro do quarto do pai e da mãe, e eles escutavam rádio, e tinha maré mansa, que era um negócio de piada, então o pai deixava o rádio bem alto pra mim poder escutar lá do meu quarto, não tinha televisão, daí benção, benção, dava e todo mundo ia dormir, vamos dormir, mas nos ria, eles riam lá do quarto deles e eu ria lá do meu. Risadas. Porque era, e é uma coisa assim, falou infância eu lembro da maré mansa, que eram humoristas que faziam programa de televisão no rádio, na rádio, como é que era o nome da rádio? Não me lembro mais o nome da rádio, mas existe até hoje essa rádio (NELCI, 2011).

Ainda segundo Nelci, o local onde o rádio está exposto atualmente (Figuras 138) é uma forma de homenagem ao pai, sendo esse o motivo que a fez colocar outros objetos que eram apreciados por ele no mesmo espaço (Figuras 139), além de fotos. Foi para homenagear aos pais, também, que foram dispostos na parede os quadros com fotos de momentos especiais. Nelci acrescenta que muitos turistas conheceram Avelino e, ao vislumbrarem o rádio na sala, podem lembrar dele.

Figura 142 - Rádio



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 143 - Outros objetos de Avelino



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Quanto a outros objetos, como as mesas de escritório e o cofre de madeira, pertencentes a Egídio, e o sofá, pertencente a Thereza, (Figuras 144, 145), além da função decorativa, servem para guardar informações aos turistas e anotações de reservas dos hóspedes (Figura 146), sendo também mesa do telefone. Já uma cadeira torna-se criado mudo para o quarto de turistas (Figura 146).

Figura 144 - Escrivaninha de escritório



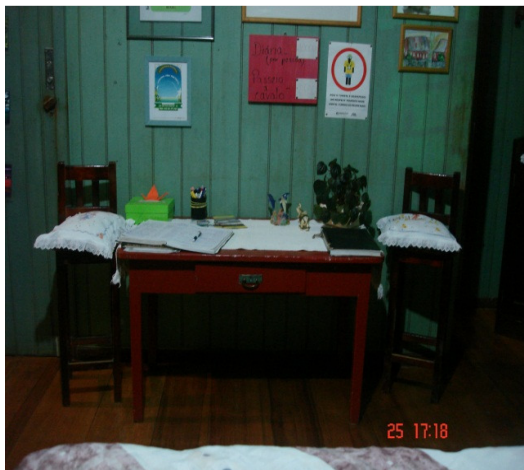
Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 145 - Cofre de madeira



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 146 - Mesa do escritório



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 147 - Cadeira



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Faz-se necessário destacar, ainda, um armário (Figuras 148 e 149) e uma cela de cavalo (Figuras 150 e 151), dois artefatos que não tiveram uso turístico mas possuem importância simbólica. O primeiro pertencia a Thereza, e, na ampliação da pousada, foi transferido para a cozinha, sendo utilizado para uso da família.

Aquele armário é da época do casamento da vó, têm uns 50 anos. Não, daí quando eu era criança, tinha louça na parte de cima, mas as tuias⁹⁶, que continua tendo tuia hoje. E, por exemplo, nos usamos ele hoje ali pra guardar coisas, guardanapo, tinha uma tuia que era dos remédios do vô, uma tuia que era os remédios da vó, coisas assim que era fácil, né, era só puxar que estava ali. E as louças usava na parte de cima, né, que era o armário que a vó mandou fazer quando casou, é que meu bisa deu pra ele, o bisa era muito organizado, de dar as coisas pras filhas. Eu gosto muito deste balcão, vamos ter que pintar e dar uma ajeitada nele (LURDES, 2011).

⁹⁶ Tuia é uma guarda alimentos, como uma gaveta, mas em formato de v, neste caso, as tuias ficavam abaixo das gavetas no balcão de madeira onde se armazenava arroz, erva mate, farinhas, açúcar, feijão, entre outros ingredientes de uso diário.

Figura 148 - Balcão com tuias



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 149 - Balcão



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

O segundo objeto, a cela, usada para encilhar cavalo, pertencia a Avelino, que a deu ao neto Pedro.

É assim né, o vô me ensinou muita coisa, a tocar gaita, ganhei dele a gaita ponto e ele também me ensinou a trabalhar, nós dois ficava muito tempo junto, era praticamente eu e ele na lida de gado, o pai antes ficava mais com as coisa do turismo. Daí quando ele (Avelino) ficou doente, ele me deu de presente esta cela, mas daí como o pai também gostava muito dele e sempre gostou desta cela, eu deixei pro pai usar, mas é minha, de herança do vô, eu conheci estas terra com ele, até é difícil pra mim usa as coisas que ele me deu, é uma coisa que é da vida da gente, ele via a vida de cima deste cavalo (Pedro, 2011).

Figura 150 - Cela



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 151 - Cela no cavalo



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Finalizando essa ação, reforçamos nosso propósito de realizar alguns apontamentos sobre os significados de artefatos pertencentes à família da Pousada

Fazenda do Amor, os quais foram eleitos como patrimônio familiar. Nosso entendimento foi o de que esses artefatos podem ser concebidos, também, como objeto de consumo turístico.

Essa leitura se relaciona ao pensamento de Canclini (2008), para quem os bens exercem muitas funções, entre elas a mercantil, e também à abordagem de Appadurai (2008), que sustenta que as mercadorias, assim como as pessoas, têm um valor de vida social. Ainda segundo Appaduari (2008, p. 31):

As mercadorias têm histórias de vida. De acordo com esta visão processual, a fase mercantil na história de vida de um objeto não exaure sua biografia é culturalmente regulada e sua interpretação admite, até certo ponto, manipulação individual.

No entanto, o que entendemos ser preciso destacar no contexto deste estudo é que os seres humanos realizam intercâmbio de objetos/bens para satisfazer necessidades estabelecidas culturalmente com o intuito de integração pela troca com o outro, para se distinguir, realizar e controlar o fluxo desordenado dos desejos. Nessa multiplicidade de ações e interações do consumo, os objetos possuem uma história de vida, ganham e perdem características, são cambiantes. Sendo assim, o sentido de cada objeto é arbitrariamente delimitado e reinterpretado em processos históricos híbridos. Ainda, entendemos que a autenticidade é ilusória e a mistura de ingredientes autóctones e estrangeiros é percebida, de forma análoga, no consumo da cultura.

A transformação dos artefatos pode ser comparada com a recriação de espaços revitalizados que, conforme Barretto (2000) apoia-se na memória coletiva e, ao mesmo tempo, estimula-a, considerando-a fundamental para o processo de identificação do sujeito com sua história e sua cultura.

Canclini (2008) afirma que, na maioria das culturas conhecidas no mundo, existem coisas que não podem ser vendidas e compradas. Nesse sentido, é possível identificar o que afirma o autor a partir do caso do presente estudo, em que há classificações e distinções entre os grupos familiar e turista, porém, alguns artefatos se posicionam na perspectiva de consumo, enquanto outros se mantêm na ordem do amor e da afetividade.

6.2 PRÁTICAS ALIMENTARES, IDENTIDADES SOCIAIS E PATRIMÔNIO FAMILIAR

Nesta seção, visamos refletir sobre as práticas alimentares compreendidas enquanto produto turístico, tomando como ponto de partida noções de identidade e patrimônio. Tais práticas são disponibilizadas na esfera da oferta turística na Pousada Fazenda do Amor.

Tomamos como referencial o entendimento de Giard (2011) de que, em cada região, os alimentos se ordenam segundo um código detalhado de valores, de regras e símbolos, sendo a partir deles organizado, em um determinado período, o modelo alimentar de uma área cultural. É na perspectiva da dinâmica dos modelos alimentares, em consonância com a cultura de um dado momento histórico, caracterizado por interações constantes decorrentes do fenômeno turístico, que analisaremos as transformações ocorridas nos modos de vida da família da pousada.

A fim de refletir sobre as práticas alimentares, buscamos em Menasche (2011) a expressão de que a comida é constitutiva de relações sociais. Nesse trabalho, a autora afirma que receitas herdadas, pratos tradicionais, produtos e ingredientes locais, práticas alimentares cotidianas ou de festa compõem a cultura relacionada à produção e consumo de alimentos.

De acordo com Schlüter (2003), a alimentação é um fator de diferenciação cultural, pois ao comer incorporam-se características físicas dos alimentos, mas também seus valores simbólicos e imaginários, que, de forma semelhante às qualidades nutritivas, passam a fazer parte do próprio ser.

Para Contreras (2005), a cultura alimentar resulta do processo de aprendizado que inicia no nascimento e se consolida no contexto familiar e social. As maneiras de se alimentar, os produtos escolhidos, bem como os processos de cozinhá-los, estão relacionados com os recursos locais, o território (aí inclusas as características de clima e solo), as formas de produção, o armazenamento, o comércio e, ainda, os conhecimentos acerca das práticas culinárias. Nesse ínterim, as culturas alimentares estão inscritas no contexto socioeconômico e são percebidas

como marcadores étnicos. Giard (2011) complementa afirmando que existe uma complexa geografia e uma sutil economia das opções e dos hábitos, das atrações e das repulsas. Dessa forma, o homem se nutre de alimentos culturalizados, escolhidos e preparados de acordo com leis de compatibilidade e regras de conveniência próprias a cada área cultural.

Ainda segundo Contreras (2005), a forma de se alimentar gera identidade mediante a constatação da diferença. Algumas comidas têm valor de signo de identidade, convertendo-se em valor positivo, ou seja, uma prática cotidiana de alimentação torna-se marco das representações e significados, possibilitando o estabelecimento de categorias entre territórios, agentes e grupos sociais. O autor sinaliza que o consumo do passado corresponde, de um lado, à proliferação de lugares especializados na exploração do patrimônio e, de outro, a lugares e conjuntos patrimoniais que exploram hábitos culturais de certos setores, tanto no espaço rural como no urbano.

Segundo o autor, a exploração de patrimônio pode ser entendida como manifestação de nostalgia, característica da modernidade que se faz presente na demanda pela sensibilidade estética realizada por meio dos signos, objetos e artefatos que possuem um toque de antiguidade, aí inclusos alimentos e receitas tradicionais.

Quanto à associação entre identidade e práticas alimentares, Mintz (2001, p. 32) indica que “[...] o comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social, e isso parece valer para todos os seres humanos”. Cabe mencionar que, atualmente, há uma crescente demanda dos turistas por produtos identitários, o que torna a comida um dos componentes centrais da escolha do visitante por determinado destino turístico. A comida constitui-se em expressão das identidades locais, que o turista reconhece e consome.

A valorização do fenômeno culinário, processo em que o valor de produtos de tipo local ou tradicional denota o nexos com a cultura de determinado território, possibilita que o discurso do turismo converta esses atrativos em produtos de consumo turístico, tornando-os, em alguns casos, patrimônio local. É nesse contexto que percebemos o turismo rural enquanto atividade cultural, social e econômica, que oferta atrativos de caráter natural e cultural a sujeitos urbanos, consumidores,

gerando condições para a ativação do discurso do patrimônio referente a esses recursos. O patrimônio que aqui será analisado está inscrito na ordem das práticas alimentares como geradoras de identidade social.

Tendo em vista as considerações realizadas até esse momento, abordaremos, a seguir, aspectos que envolvem as decisões de escolha dos cardápios, a compra e organização dos mantimentos, as fontes de receitas e aprendizado culinário, a preparação e a inovação, a utilização dos produtos alimentícios industrializados e os momentos das refeições dos turistas em relação aos processos de identidade social e patrimônio familiar da Pousada Fazenda do Amor.

6.3 A ESCOLHA DO CARDÁPIO

Na família estudada, percebemos que a tarefa da escolha dos alimentos que compõem o cardápio de cada refeição vem sendo, ao longo das gerações, de responsabilidade das mulheres da família. Conforme vislumbramos no Capítulo 3, as mulheres passavam pelo aprendizado de várias atividades, como costura, preparo de alimentos, higiene doméstica e, também, lidas do campo.

Nelci aponta que as festas familiares e as missas na fazenda, que exigiam preparações de refeições, eram momentos em que se aprendia coletivamente:

A mãe sempre foi quem ensinou, pois a mãe sempre foi muito organizada, a mãe me ensinou assim, tinha dias assim dela ficar até dez, onze horas da noite brilhando as panelas, porque ela tinha que ver as panelas brilhando, chaleira, porta do fogão, às vezes a minha porta do fogão tá ali, porque esquentava demais, né, às vezes preteia, por causa que a gente vai pegar com a mão molhada, pega ali e tal, às vezes eu olho assim e penso se a minha mãe tivesse aqui ela já ia me dar um pito, então eu corro lá e limpo, então são coisas que a gente sempre foi ensinada a cozinhar, a deixar a casa organizada, a fazer a comida com amor, a fazer coisas diferentes pros mais velhos que tão doente, a cuidar das pessoas, acho que aprendemos isso com a mãe e com a vó e com todos da nossa família, somos muito amorosos um com o outro e gostamos de estar junto. Também acho que se aprendia muito nestas festas que era todo mundo junto e a maioria aqui em casa, então as mulheres se juntavam para preparar os banquetes, daí tinha aquela tia era melhor numa coisa que na outra, tinha as missas nas fazendas e da nossa família todo mundo sempre se ajudou (NELCI, 2011).

O processo de aprendizado das práticas de alimentação ocorreu de maneira diversa nas distintas gerações da família. Enquanto Nelci iniciou seu aprendizado na infância, Lurdes o vivenciou em contexto de duas mudanças: a de atividade produtiva da unidade doméstica, devida ao turismo, e a de mudança espacial, já que parte da família mudou-se para Bom Jesus. Sobre esse tema, Nelci ressalta que são as lembranças dos modos como o aprendizado ocorre que marcam a continuidade da prática de cozinhar.

Olha, eu quando criança ia pro galpão com o pai e a mãe, desde pequena tinha minha vaquinha, tinha a minha forma de fazer queijo, que era bem pequena, de criança. [...] então enquanto a mãe trabalhava eu aprendia brincando, eu fazia meu queijinho de verdade, tinha panela, fogãozinho, tudo que era coisa de menina dona de casa, eu gostava muito, só fui crescendo e tudo foi ficando maior. Já com a Lurdes foi diferente, quando ela tinha seis anos já estava com a pousada e ela não gostava de turista e eu tinha pouco tempo e a mãe também, depois a Lurdes já foi pra Bom Jesus estudar, daí graças a Deus voltou pra Fazenda, mas ela sempre foi a responsável pelas sobremesas e bolos, desde pequena, então tu veja agora, no que ela mais gosta de fazer, bolo e sobremesas, então é como tu faz a pessoa aprender, as lembranças que fazem ela continuar ou não fazendo aquilo (NELCI, 2011).

Para além da importância da mulher nas questões que envolvem a alimentação, entendemos ser pertinente destacar o papel desta no que tange aos processos turísticos, pois as mulheres⁹⁷ vêm tendo um envolvimento maior nas tarefas, devido ao fato de suas ações serem marcantes na manutenção do lar e no cuidado afetivo dos familiares, pois, no caso em estudo, é Nelci quem realiza a maior parte dos serviços prestados ao turista.

Os relatos apresentados podem ser pensados a partir de Giard (2011), que entende que, para um grande número de mulheres, as atividades culinárias correspondem a um lugar de felicidade, de prazer e de invenção. Nelas há um investimento afetivo, com rituais específicos que exigem inteligência, imaginação e memória e, por tais razões, constituem-se em um dos pontos fortes da cultura.

Para Woortmann K. (2006), os papéis ocupados e tradicionalmente definidos como os mais adequados à mulher são aqueles entendidos como altamente carregados de expressividade ou afetividade. Ressalta o autor que a mulher é um

⁹⁷ A respeito ver em Lunardi (2012).

sujeito ativo, com domínio próprio, que governa o consumo doméstico e, em geral, organiza e dirige formas de produção doméstica de mercadorias. Esse domínio tende a crescer ao longo do ciclo evolutivo, de modo que ela governa o consumo doméstico e, em geral, organiza e dirige formas de produção doméstica de mercadorias. Ainda, por ser detentora de um saber, a mulher é responsável pelos hábitos de alimentação dos familiares.

Com relação ao processo de composição do cardápio na trajetória de desenvolvimento turístico da pousada, vimos anteriormente que, até 2008, a preparação dos alimentos era tarefa da matriarca, Thereza, que tinha na alimentação uma forma de expressão de seus valores e aptidões. Após seu falecimento, Nelci passou a exercer a função, apropriando-se dos conhecimentos maternos:

Quando abriu a pousada, a mãe que cozinhava e definia pratos, ela tinha muito gosto de cozinhar, de toda a vida dela. Era uma preocupação que eu não tinha, a mãe entendia a comida e entendia o que eles (os turistas) gostavam de comer. [...] Ela era a mulher da casa, quefoi criada para cozinhar (NELCI, 2010).

Segundo relatado por Nelci, sua mãe mantinha uma ligação afetiva com as práticas de alimentação, estando contidos nesse saber-fazer os valores culturais em que a família está inserida. Esse elemento nos remete à noção de cultura apontada por Gonçalves (2005), que a toma como expressão da alma coletiva, herdada por outro e que pode ser entendida como um trabalho consciente e constante de reprodução. A comida, nesse caso, coloca em evidência a cultura.

O patrimônio, para o referido autor, expressa a mediação entre os elementos da cultura classificados como herdados e aqueles adquiridos ou reconstruídos, que resultam do esforço contínuo de aperfeiçoamento individual e coletivo. Essas mediações podem ser percebidas no depoimento de Nelci:

Prefiro fazer pão e bolo e bolacha. Queijo, a prima do José que faz, terceiriza, na realidade, e circula dinheiro. Queijos, nós produzíamos, mas era muito desgastante, lembro daquela época que a gente optou por fazer bem algumas coisas e que agora compramos o queijo de uma prima, que é um queijo como o nosso, de casa, eles estão no projeto de fazer Queijo Serrano, aquele que as universidades estão metidas e outros órgãos,

Emater e tal, dizem que é muito bom para nós, valoriza nossas coisas, mas ainda não sei bem sobre, se isso é bom ou não⁹⁸ (NELCI, 2010).

Nesse relato, Nelci faz referência à trajetória familiar e às redes em que se insere. O abandono da produção de queijo se deu quando da adesão ao turismo e da construção de uma rede local de circulação de alimentos tidos como “alimentos nossos, de casa”. Tais alimentos têm encontrado ressonância entre a família, e, por essa razão, são mantidos e incorporados aos pratos turísticos, produzindo novos significados a partir de novos usos.

A ressonância é entendida por Greenblatt (1991⁹⁹ apud GONÇALVES, 2005, p. 19) como tendo “[...] o poder de evocar no expectador as forças culturais mais complexas e dinâmicas de onde eles emergiram”. Com isso, temos que esses alimentos passam a ser compreendidos pelos familiares da pousada fazenda tendo ressonância, dada pelo valor de pertencimento contido nos modos de saber-fazer, nas receitas, na origem dos alimentos, nos utensílios utilizados, ou seja, os alimentos expressam a cultura dos familiares.

No caso em foco, a alimentação corresponde a um traço da cultura do grupo social estudado. Mas esse traço cultural passa pelo olhar e aceitação do estrangeiro, o turista, para ser ativado e aceito como patrimônio. Assim, para que a alimentação se torne patrimônio, necessita de ressonância¹⁰⁰ junto ao público, estabelecendo-se, conforme salienta Gonçalves (2005), como forma de comunicação criativa realizada essencialmente no corpo e na alma de seus proprietários.

Aparece no depoimento de Nelci o contexto regional de produção do Queijo Serrano, em que está em debate a constituição de uma Indicação Geográfica¹⁰¹,

⁹⁸ Fazemos referência, aqui, ao processo, conduzido pela EMATER da região, de valorização do Queijo Artesanal Serrano e à tentativa de constituir-lo enquanto Indicação Geográfica. A respeito, ver Cruz (2012).

⁹⁹ GREENBLATT, Stephen. Ressonance and wonder. In: KARP, Ivan; Lavine, Steven L. (Ed.). *Exhibiting cultures: the poetics and politics of museums display*. Washington: Smithsonian Institution Press, 1991. P. 42-56.

¹⁰⁰ “Por ressonância quero me referir ao poder de um objeto exposto atingir um universo mais amplo, para além de suas fronteiras formais, o poder de evocar no expectador as forças culturais complexas e dinâmicas das quais ele emergiu e das quais ele é, para o expectador, o representante.” (GREENBLATT, 1991 apud GONÇALVES, 2005, p. 42-56, grifo do autor, tradução nossa).

¹⁰¹ O registro de Indicação Geográfica (IG) é conferido a produtos ou serviços tidos como característicos do seu local de origem, o que lhes atribui reputação, valor intrínseco e identidade própria, além de distingui-los em relação aos similares disponíveis no mercado. São produtos que apresentariam uma qualidade única, em função de características naturais – como solo, vegetação, clima – e saber-fazer. O Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) é a

onde estão presentes incertezas no que se referem aos benefícios do processo para os produtores. Nelci sustenta que, “se for para valorizar o que é nosso, é bom”, o que indica, mais uma vez, que a apropriação da produção do Queijo Serrano parte de sua inserção na cultura e modo de vida daqueles sujeitos, ou seja, à sua associação a uma identidade local¹⁰².

Podemos entender, igualmente, que o queijo, de certo modo, marca uma monetarização da racionalidade da família, pois quando o produto passa a não ser mais fabricado na fazenda, deixa também de ser oferecido em todas as refeições. Essa nova forma de concepção do produto pode ser observada a partir do cardápio da pousada, em que o queijo passa a ser um acompanhamento eventual.

A grande maioria do pessoal põe o queijo pra comer com todas as refeições, nós usava. Se usa comer queijo com quase todos os tipos de comida, então põe queijo no feijão e come, queijo com feijão arroz e come, tem gente que come com, por exemplo, eu boto queijo na mesa, o queijo ralado pra comer com massa quando tem, eventualmente. Sopa, mas se não, não coloco queijo na mesa, até mesmo porque tu tá comprando queijo, né, aqui nós estamos comprando, eles lá tem de sobra. É então também tem esse lado, que se não usa, às vezes, é porque vale muito mais a pena tu vender do que comer. Na comadre Celia (prima), a casa dela tem sempre queijo na mesa, que nem nós tinha, porque eles têm o hábito de comer queijo, não importa se eles vão comer um, dois queijos por semana eles põe, tem que comer queijo, vai comer queijo, eles não pensam a longo prazo, eles pensam no dia porque se tu for ver tudo tem um custo, é produzido no local, mas tem custo, a vaca te oferece uma série de possibilidades (NELCI, 2011).

Para Nelci, a vaca oferta uma série de elementos simbólicos, constituindo-se em referência do campo e da alimentação, através da carne, do leite e de seus derivados. Nesse sentido, o animal poderia ser entendido como um objeto, conforme explicam Silveira e Lima Filho (2005, p. 3), já que o objeto fala de um lugar, “[...] porque está ligado à experiência dos sujeitos com e no mundo, posto que ele representa uma porção significativa da paisagem”.

Temos a vaca, a carne e ainda tem e o leite que é servido é produzido aqui, uma beleza (JOSÉ, 2010) [...] Mas a gente sempre tem leite de caixa, porque tem hóspede que não se adapta com este leite, diz que é forte,

instituição que concede o registro e emite o certificado (Para mais informações, acessar: <<http://www.agricultura.gov.br/desenvolvimento-sustentavel/indicacao-geografica>>).

¹⁰² A respeito do assunto, ver Krone (2009).

então sempre tem de caixinha, mas o nosso leite, usamos para toda comida, por dia usamos 4 litros de leite, todo daqui: do leite se faz sobremesa, molho branco, bolo, coisas de comer que são nossas (NELCI, 2010).

Sobre o gado enquanto produto turístico, José entende que a presença dos animais na fazenda é uma atração, o gado turístico:

As pessoas gostam de ver o gado. No meu modo de pensar, o gado no campo é um atrativo pro turista; os turistas não participam das lidas, mas querem ver que tem o bicho aqui, tu convida, eles não vão pro campo, é pesado, é trabalho, mas pra ver, eles gostam, acham bonito, é só pra bonito pra eles (JOSÉ, 2011).

A fala de José nos remete a Santana (2009) e Barretto (2007), que afirmam que um grande número de turistas não busca conhecer ou estabelecer um contato direto e pleno com a comunidade¹⁰³ visitada, mas sim conhecer o lugar e desfrutar do bem-estar proporcionado pelo destino turístico.

Quanto à composição do cardápio na pousada, identificamos que ocorre a interferência dos homens da família. José escolhe a carne que será servida em cada uma das refeições, enquanto Nelci seleciona os demais pratos. Em relação ao fato de a carne ser o primeiro alimento escolhido, Woortmann K. (2006) afirma que o conteúdo das refeições apresenta, em geral, a carne como componente central, salientando que, nas refeições cerimoniais, o alimento tem ainda maior reconhecimento. Nas palavras de Nelci:

Antes ela (Thereza) definia os pratos, a mãe sempre teve criatividade na cozinha, então ela tinha uma coisa ela fazia um banquete, então era coisa assim, muito. [...] até hoje o que eu sinto dificuldade. Hoje, o José é sempre meu parceiro, ele escolhe a carne, é ele que cuida desta parte, então pra cada tipo de carne a gente já tem mais ou menos um jeito de servir, de acordo com aquilo que a gente tem na dispensa, porque tu sabe que aqui não é fácil, tem coisas que a gente encontra com facilidade e tem coisas que não encontra e a gente tem que contabilizar o custo das coisas (NELCI, 2011).

¹⁰³ O termo “comunidade” define mais uma abstração conceitual do que um conjunto de seres reais. Pode-se apoiar em alguns aspectos, como, por exemplo, num certo padrão de comportamento que reflete uma determinada mentalidade, uma série de atributos culturais compartilhados que se traduzem em aspectos visíveis como a linguagem, vestimenta, culinária, festividades, tipos de moradias, estilo de vida e “aspectos ocultos como crenças, ética e atitudes” (BARRETTO, 2007, p. 55).

Percebemos na fala de Nelci alguns elementos apontados por Giard (2011), como o necessário cálculo do tempo, o orçamento, a velocidade de execução e a avaliação do que é mais vantajoso em preço, preparação e sabor. Para o referido autor, cozinhar envolve uma série complexa de circunstâncias e dados objetivos, que se defrontam com as necessidades e liberdades locais.

Conforme Nelci, há um cardápio básico para os turistas, aprovado por eles, composto por pratos que mantém ligação com as práticas alimentares familiares. Para que tal cardápio pudesse ser criado, no início do desenvolvimento turístico, algumas regras foram firmadas, entre elas a de que seriam servidos, em média, sete pratos quentes e saladas, sendo a carne o componente central para a escolha do restante dos alimentos. Esse cardápio permite que haja objetividade no momento da compra dos produtos, possibilitando, ainda, um armazenamento e estoque adequados dos produtos.

Uma das estratégias de Nelci e Lurdes para conseguir preparar os alimentos e, ao mesmo tempo, dispensar atenção aos turistas e familiares, é escrever o cardápio diário na ordem em que cada prato deve ser produzido. Com isso, não há a perda de controle dos alimentos a serem preparados.

A seguir, apresentamos o cardápio¹⁰⁴ modelo para almoço e jantar, seguido das sobremesas, utilizado nos momentos em que a pousada é ocupada por sete dias consecutivos ou mais.

1º dia:

Almoço: arroz à grega, *stroganoff*, pernil assado, lentilha, lombo decorado com cerejas, legumes, farofa com frutas, cenoura cozida, batata cozida, alface, tomate, chuchu com cebolinha, beterraba, couve-flor e pickles.

Jantar: arroz, feijão, *cless*¹⁰⁵(Figura 152) com molho de tomate, costela na panela de ferro, lasanha (Figura 153), purê de batata, bolinho de arroz, alface, cenoura, beterraba, tomate e couve-flor.

¹⁰⁴ Os pratos preparados com pinhão são servidos apenas no inverno.

Figura 152 - Cless



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 153 - Lasanha



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

2º dia:

Almoço: arroz, feijão, ervilha, brócolis com molho branco (Figura 154), costela de porco, abobrinha com guisado, paçoca de pinhão, *tortei*¹⁰⁶ (Figura 155) alface, tomate e cenoura crua.

Figura 154 - Brócolis com molho branco



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 155 - Tortei



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

¹⁰⁵ *Cless* é uma comida alemã, no entendimento de Nelci. A receita é preparada com ovo, queijo ralado, leite, orégano e farinha de trigo.

¹⁰⁶ *Tortei* é uma comida italiana, segundo Nelci, "dos turista de Bento Gonçalves", RS. É uma massa feita com farinha de trigo recheada com abóbora e canela em pó, cozida no molho de tomate e cebola, como o *cless*.

Jantar: churrasco¹⁰⁷ (Figura 156), polenta frita (Figura 157), arroz, feijão, abacaxi com manga, farofa, linguiça, salada de tomate, cenoura, maionese, alface e chuchu.

Figura 156 - Churrasco



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 157 - Polenta frita



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

3º dia:

Almoço: arroz, feijão, massa, frango, bolo de legumes, guisado com milho, abobrinha, pimentão, alface, tomate com cebola e cenoura.

Jantar: moranga doce, arroz, feijão, massa com manteiga, carne de panela, panqueca (Figura 158), purê de batata, batata frita, pepino, tomate e saladas verdes, como alface, rúcula, etc (Figura 159).

¹⁰⁷ O churrasco, em geral, é feito com costela e maminha bovinas e costela de porco. São assadas, ainda, carne de ovelha e linguiça.

Figura 158 - Panqueca



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 159 - Saladas



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

4º dia:

Almoço: arroz, feijão, truta com alcaparras, batata cozida, couve-flor com molho branco, rocambole de batata e requeijão, tomate com queijo, abacaxi, alface, radite e beterraba.

Jantar: arroz, feijão, frango assado com batata, bolinho frito de arroz, torta de legumes, pastel, beterraba, azedinho¹⁰⁸, cenoura e alface.

5º dia:

Almoço: arroz, feijão, frango assado, matambre¹⁰⁹, polenta, batata assada, massa, ervilha, rúcula, alface e radite.

Jantar: arroz, feijão, almôndega (Figura 160), polenta frita, purê de batata, matambre, massa com tomate (Figura 161), cenoura, beterraba, vagem, alface e tomate.

¹⁰⁸ Azedinho é um tipo de salada verde que apresenta sabor parecido com radite.

¹⁰⁹ Matambre é um pedaço de carne bovina.

Figura 160 - Almondega



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 161 - Massa com tomate



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

6º dia:

Almoço: arroz, feijão, lasanha, repolho refogado, carne de panela, purê de batatas, vagem com cenoura, moranga caramelada, tomate, alface e beterraba.

Jantar: arroz, feijão, língua com ervilha (figura 162), massa com tomate, bolo de carne (Figura 163), abobrinha refogada, bolinho de arroz, cenoura, vagem, beterraba e saladas verdes.

Figura 162 - Língua



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 163 - Bolo de carne



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

7º dia:

Almoço: arroz, feijão, bife, moranga com guisado, panqueca de espinafre com guisado, torta de guisado, vagem com cenoura, batata frita, *fortaia*¹¹⁰, tomate e brócolis.

Jantar: arroz, feijão, batata cozida com salame, massa com tomate seco, bolinho de arroz (Figura 164), frango com molho (Figura 165), brócolis, chuchu, cenoura cozida, alface, tomate e beterraba.

Figura 164 - Bolinho de arroz



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 165 - Frango com molho



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Sobremesas: Pudim de coco (Figura 166), pudim de leite condensado (Figura 167), salada de frutas (Figura 168), Sorvetão da Celita (Figura 169), arroz doce (Figura 170), ambrosia (Figura 171), creme de ovos nevados, doce de leite, doce de leite cremoso, creme de ovos, sagu, compota de figo, mousse de moranga e chocolate, doce de gila.

¹¹⁰ Fortaia é um tipo de omelete feito com ovos, salame e queijo.

Figura 166 - Pudim de coco



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 167 - Pudim de leite condensado



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 168 - Salada de fruta



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 169 - Sorvetão da Celita



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 170 - Arroz doce



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 171 - Ambrosia



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 172 - Chico balanceado



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 173 - Torta de maçã



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Podemos perceber que, na composição do cardápio, existem os pratos considerados comida nossa – que são arroz, feijão, matambre, polenta, batata (de todas as formas), moranga caramelada, repolho refogado, *cless*, língua e pastel – e também os que foram incorporados pelo turismo, os quais denominamos comida turística.

As comidas nossas estão na categoria de patrimônio por ter ressonância entre os familiares, já que, como afirma Gonçalves (2005), o discurso de patrimônio se dá a partir de seu caráter “construído” ou “inventado”, onde cada nação, grupo ou família constituem no presente seu patrimônio, objetivando articular e expressar sua identidade e memória.

A comida turística teve, ainda, a influência de turistas. Entre os exemplos estão a truta com alcaparra, o *tortei*, o tomate seco, a fortaia, a panqueca com espinafre, o sagu e a salada de fruta. Também o acesso à televisão teve papel importante na construção do cardápio, pois receitas de lasanha, massa, lombo assado com cereja, molho branco, arroz à grega, *stroganoff*, *mousse* de chocolate e morango, além do Sorvetão da Celita, foram extraídas dos programas de culinária.

O cardápio da pousada fazenda pode ser analisado na perspectiva da construção da identidade local. Para tanto, apropriamo-nos do entendimento de Alfonso (2005), que sustenta que as identidades locais podem difundir-se por meio do contato entre residentes e turistas, a partir de elementos patrimoniais como a alimentação, que ofertam formas de produção, de distribuição e de elaboração

singulares, resultando em atrativos para determinados tipos de turista. Dessa maneira, uma parte da identidade, ligada à culinária, pode alcançar projeção turística. Ainda, para o autor, a identidade, como expressão de vida, é mutante e sofre influências, o que também é identificado na composição do cardápio com comidas classificadas como comidas turísticas.

7 CIRCULAÇÃO DE ALIMENTOS, PRÁTICAS ALIMENTARES E INTERAÇÃO ENTRE FAMILIARES E TURISTAS

Este capítulo tem como objetivo descrever as categorias das comidas da Pousada Fazenda do Amor, as quais refletem, em nosso entendimento, o modo como ocorre a interação entre familiares e turistas. Tais categorias também marcam as formas de distinção e compartilhamento entre os sujeitos, refletidas nas práticas alimentares.

A partir da análise do cardápio da pousada, classificamos as comidas em três categorias, quais sejam: a comida turística, compreendida como aquela que traduz o gosto do turista; a comida da cidade, entendida como a que mantém características da comida nossa mas já incorpora modos de fazer e ingredientes que a fazem estar numa categoria de alimento urbano; e a comida nossa, que apresenta os pratos que estão na base da alimentação da família, em que estão contidos significados de laços familiares. Esta categoria, em nossa concepção, pode ser concebida como patrimônio familiar.

Ainda nesse capítulo, trataremos da circulação dos alimentos na pousada fazenda e das mudanças relacionadas aos momentos de refeição dos familiares em contexto de interação com o turista.

7.1 COMIDA TURÍSTICA

Para pensarmos sobre as apropriações de comidas evidenciadas no cardápio do turista, ancoramo-nos na abordagem de Canclini (2008) sobre as hibridações. Estas nos levam à compreensão de que, atualmente, todas as culturas são móveis e fronteiriças, de modo que perdem a relação exclusiva com o território, mas ganham em comunicação e conhecimento. Já para Burke (2006), não existe fronteira cultural nítida entre os grupos, mas sim um *continuum* cultural, sendo todas as culturas¹¹¹ híbridas. Essas abordagens enfatizam o tempo presente como uma época de intensos encontros e mudanças culturais decorrentes deles, contexto em que o

¹¹¹ Para Burke (2006), a cultura, no sentido amplo, inclui atitudes, mentalidades, valores, expressões, concretizações ou simbolizações em artefatos, práticas e representações.

turismo, segundo Canclini (2008), apresenta-se como atividade que expressa transações indispensáveis em que ocorrem intercâmbios culturais.

Para pensarmos nos processos híbridos, tomaremos como exemplo a carne de ovelha. Segundo José, até meados dos anos de 1980, a propriedade não tinha a tradição de criar ovelhas, porém, com a perda da renda advinda da extração da araucária, juntamente com a intensificação da crise econômica da pecuária, ligada ao valor da carne bovina¹¹², houve o início da prática na propriedade.

A partir do turismo, em 1997, a criação de ovelha ganhou novas funções e perdeu outras. A ovelha passou a ser consumida na própria pousada, devido tanto aumento da demanda da carne para os turistas como pelo interesse dos turistas em comprar o produto diretamente na propriedade.

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

Vejamos o depoimento de José a respeito:

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

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

¹¹² A lã também era utilizada para fazer “cobertores de lã de ovelha” a serem vendidos no município. A confecção perdurou até o ano de 2000, quando Nelci e Thereza, por falta de tempo para exercer o ofício, abandonaram a atividade.

apresentação de uma comida regional aos turistas, são incorporados novos hábitos, que passam a compor o conjunto alimentar familiar.

Tem turista que já faz reserva e pede que quer tanto de carne e temos um casal que traz os amigos e pedem para eles mesmos preparar o prato, então eles trazem todos os ingredientes e cozinham conosco, claro que não é o normal, mas como eles são clientes da casa, temos liberdade e cozinhamos juntos, aqui no fogão a lenha, é uma diversão, e daí todos comem, né, claro que servimos para todos os hóspedes, mas é uma coisa nova pra nós e uma comida que eu não faço (NELCI, 2011).

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

A truta é um peixe introduzido no rio da fazenda, voltado exclusivamente à pesca esportiva. Contudo, devido à descoberta do peixe como um prato importante no repertório do turista, foi incorporado aos hábitos alimentares da pousada, sendo servido acompanhado do rocambolê de requeijão. Este último prato, que pertence à história familiar, era servido em ocasiões especiais, como banquetes. A massa era preparada com batata e o recheio levava requeijão¹¹³, considerado um ingrediente luxuoso em razão da dificuldade de produção na fazenda.

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

A truta foi uma coisa boa pra gente, faz parte da nossa vida comer peixe e a truta tem uma carne que todos aprovam, olha o pai e a mãe adoravam e nós aqui em casa, às vezes nos fazemos só pra gente, de tão boa que é, é uma coisa cara, nós compramos de São Joaquim, mas vale a pena, é coisas da vida, a mãe lembrou da receita deste rocambolê, estava desaparecido e a mãe sabia fazer o requeijão, que é difícil, então ficou demais a combinação, agora eu uso requeijão comprado, mas não deixamos de comer os dois juntos e sabe, agora já faço o nosso em separado, então não comemos só se sobrar, agora nós estamos chique, sabe (NELCI, 2011).

¹¹³ A receita pode ser visualizada na página 107, capítulo 4.

Nas Figuras abaixo (174 e 175), podemos visualizar os dois pratos descritos:

Figura 174 - Rocambole de batata e requeijão e Figura 175 - Truta



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

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

7.2 COMIDA DA CIDADE

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

O sorvete em questão correspondia a um doce assado, de receita de Thereza, costumeiramente preparado pelos familiares, servido em finais de semana

ou em festas. Os ingredientes¹¹⁴ eram basicamente produtos existentes na fazenda: leite, doce de leite, gemas e claras em neve, sendo opcional a utilização de frutas.

A primeira mudança identificada nesse prato ocorreu quando do acesso ao leite condensado¹¹⁵, que substituiu o doce de leite caseiro; e a segunda ocorreu a partir da interação com uma turista, que ensinou uma forma diferente de prepará-lo, o que fez alterar sua consistência. A partir da interação com os turistas o doce passou a ser congelado, em vez de assado e passou a ser chamado Sorvetão da Celita¹¹⁶, levando o nome da turista como forma de homenageá-la.

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

Tem invenção que eu não gosto, que nem este doce que te conto, era uma delícia, assava no forno do fogão a lenha e ficava aquele caramelo, às vezes se botava uma banana, isso que era bem bom, daí assim eu digo, se tu muda um pouquinho, muda, mas tem gosto, mas quando tu muda muito, tu deixa de ser o que tu era antes, então assim, resolveram fazer estas mudanças e não tem mais nada do que era uma vez, é bom, mas como pode ser o mesmo se de assado é congelado? Ficou uma coisa fria de comer, por isso que pra mim tem comida que é da gente e outras pros da cidade (JOSÉ, 2011).

A percepção de Nelci sobre a mudança, instituída por ela, é de que a receita e o modo de fazer atual foram adaptados à facilidade no modo de preparo e armazenamento.

¹¹⁴ Receita tradicional do doce: fazer um creme com leite, gemas de ovos, açúcar e doce de leite (poderia usar essência baunilha) e, ao final, engrossá-lo com maisena; colocar frutas (ameixa, coco, banana, pêssigo em calda, figo em calda – a preferência era por coco e banana) e claras em neve batidas de modo a ficar “*bem firme*”. Levar ao forno (fogão a lenha) até as claras ficarem douradas.

¹¹⁵ Nelci afirma que, após o surgimento do leite condensado em lata, ela sempre tem “uma latinha que seja” na dispensa. Ainda, a interlocutora relaciona a utilização de leite condensado e do creme de leite à obtenção de eletricidade por turbina na propriedade, que ocorreu em 1984 e possibilitou ter geladeira e freezer em casa.

¹¹⁶ Receita do Sorvetão da Celita: utilizar, primeiramente, 600 ml de leite e um pacote de creme de baunilha; fazer um creme com os ingredientes, reservar e espera esfriar; bater no liquidificador creme de leite com leite condensado e misturar no primeiro creme; após, congelar. Nelci comenta que a troca foi feita por esta última versão ser mais leve.

Hoje em dia, a gente tem freezer, que naquele tempo tinha que fazer no forno porque não tinha luz para ter freezer, e assim é bem mais prático. Imagina que posso me preparar com este doce quando eu quero, não preciso fazer no dia que o turista chega, e uma coisa é importante, todo mundo gosta desta receita e a receita antiga é boa, mas bem mais trabalhosa (NELCI, 2011).

Essa afirmação de Nelci evidencia que o turismo é apenas um dos vetores de mudança, sendo que a possibilidade de acesso à luz elétrica aparece como fator determinante nas alterações dos hábitos cotidianos. Nesse sentido, a interação com turistas possibilita a continuação das mudanças culturais por meio do contato, ou, como propõe Santana (2009), por meio da cultura do encontro.

7.3 COMIDA NOSSA

Nesta seção, enfocaremos os pratos pertencentes ao cardápio da comida nossa, categoria que diz respeito às comidas que estão na base da alimentação da família, muitas delas já descritas no Capítulo 4, quando da retrospectiva sobre as formas de vida antes do turismo. Nesta categoria, estão contidos significados de laços familiares, que nos permitem denominar a comida nossa como patrimônio familiar.

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

Parte dos pratos presentes na categoria comida nossa é compartilhada e socializada com o turista, como o matambre. O matambre é um pedaço de carne bovina muito apreciado pela família. Sua receita remonta à avó de Nelci, que o assava em uma forma com leite, sal e pimenta, ingredientes considerados básicos e disponíveis em abundância ao longo das gerações da família (conforme Capítulo 4). Quando há turistas, o alimento é assado no forno elétrico, pois este proporciona rapidez no cozimento; já quando é preparado apenas para família, é assado no forno a lenha.

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

O matambre é um prato da nossa casa, como leite tinha bastante e a carne é dura, minha avó inventou e deu super certo, é uma receita da família, sempre comemos bastante matambre, então além dele ser rápido e fácil de fazer é uma coisa que a família precisa comer. Mas é um prato que todos os turistas gostam, mas se tu for ver fazer, é feio, então os turistas só enxergam quando está pronto, servido e cortado, eles nem sabem que carne é e como é feito, depois sempre perguntam, de tanto que gostam deste prato (NELCI, 2011).

Ao mesmo tempo, outros pratos da categoria comida nossa não são compartilhados, agindo como traço de distinção entre os turistas – sujeitos urbanos – e os familiares – sujeitos rurais. Entre essas comidas, temos a feijoada, o guisado com batata, o soquete¹¹⁷ (Figura 170), o pirão, a rosca de vinagre (Figura 171), a traíra frita, o bago de touro, o vinagrete de feijão com coentro, o chucrute, o cuscuz, a geleia de mocotó, o carreteiro, entre outras. Entre as sobremesas, estão a gemada, o doce de tuna¹¹⁸, o suco de flor azedinha, o doce de leite enrolado com goiaba, o bolo com recheio seco, o figo cristalizado, entre outros.

¹¹⁷ Soquete é um pedaço de carne com osso, a carne é “dura”, por isso, precisa ser feita refogada e cozida devagar, para temperar leva sal, pimenta, alho e salsa.

¹¹⁸ Tuna é um tipo de cacto existente na região. Para fazer o doce, deve-se sapecar o cacto no fogo, tirar a pele e seguir os passos para a preparação de um doce de compota.

Figura 176 - Soquete



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 177 - Rosca de vinagre



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Quanto aos alimentos em mudança, podemos apontar o repolho refogado (pertencente à categoria comida turística, como um exemplo de prato que sofreu alterações em sua trajetória, ainda que, para os familiares, continue expressando a relação de identidade com o chucrute¹¹⁹, comida cotidiana na família, preparada pela avó e pela mãe de Nelci.

Em substituição ao chucrute, Nelci prepara uma nova versão, correspondente à classificação de comida nossa. O novo modo de prepará-lo é menos trabalhoso, sendo denominado chucrute rápido. Seu modo de fazer leva repolho picado, vinagre de vinho e água, porém não vai ao fogo. Assim, mantém características especiais que o colocam como comida servida apenas à unidade familiar, ou seja, os turistas não compartilham deste sabor. No chucrute, encontramos a memória do alimento da avó e a capacidade de adaptação da alimentação a um novo momento cultural, no entanto, como prato que representa o patrimônio familiar, é de uso exclusivo daqueles que o interpretam e conhecem seus significados.

Existem, ainda, dois pratos restritos à família que marcam, de maneira especial, o particularismo do território e os modos de fazer: o doce de tuna e o suco da flor azedinha¹²⁰. Quanto às diferenças alimentares, Giard (2011) as percebe, em muitos casos, resultantes de uma história cultural regional, dos particularismos

¹¹⁹ A receita é apresentada no capítulo 4, é basicamente repolho (cortada fino), cozido e conservado com vinagre. Este prato durava muitos meses e era comido, basicamente no inverno.

¹²⁰ Trata-se de uma flor local, de cores amarelo e lilás, em abundância na área do desnível dos rios. Para preparar o suco, deve-se esmagá-la com garfo e colocar água e açúcar a gosto.

obscuros, quando se trata de necessidades materiais configuradas pela tradição e de maneira de adaptar-se à produção agrícola do lugar.

Outro prato que remete à história familiar, em especial a Thereza, é guisado com batata. Trata-se de uma comida que apresenta uma grande carga emocional, conforme podemos depreender a partir dos depoimentos de Pedro, Lurdes e José.

Mas algum prato, né, tipo esse aí de guisado com batata, era a comida que a vó fazia, então quando faz isso aí, a gente sempre lembra da vó, é a comida mais que me lembra de casa é o guisado com batata, aí quando a mãe diz: vou fazer isso aí, é como se a vó voltasse (PEDRO, 2011).

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

Era um sabor mais diferente né, a sogra, né, Dona Thereza, fazia um guisado com batata maravilhoso, que chego a lembrar da época da carne na banha, maravilhoso ficava aquele guisado, mas peguei pouco tempo de carne na banha aqui, porque chegou a luz de turbina em 1984, então se parou com a carne na banha, mas o guisado com batata é uma comida muito nossa daqui (JOSÉ, 2011).

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

Tem coisas que a gente não explica né, se tu não me perguntasse eu ia continuar achando que sirvo esta comida, mas realmente, quando faço, fica na cozinha, pra nós, não faço pros turistas, não sei, acho que é porque é uma coisa nossa, da gente, da mãe da mãe, é uma comidinha de criança, de adulto, de doente, de receber os parentes, a mãe fazia sempre pros meus primos que vinham aqui, o João e o Paulo adoravam comer, o Paulo chegava a pedir: mas tia, faz um guisadinho pra nós, que igual o seu não existe (NELCI, 2011).

Os depoimentos dos familiares nos remetem àquilo que Giard (2011) descreve como sendo o trabalho cotidiano das cozinhas. Para o autor, é uma forma

de unir matéria e memória, vida e ternura, o momento presente e o passado, a invenção e a necessidade, a imaginação e a tradição, tudo isso imerso nos gostos, cheiros, cores, sabores, formas, consistências, atos, gestos, movimentos, coisas e pessoas, calores, sabores, especiarias e condimentos.

A comida nossa está claramente marcada pela simplicidade, por produtos de origem local, pelo ato de partilhar a refeição entre os familiares e por um número reduzido de pratos, quando comparada à comida turística. Nos depoimentos dos familiares, não emerge a comida turística como parte da comida nossa, mesmo que, atualmente, esses sejam dois modos de comer que fazem parte da vida cotidiana familiar.

Emerge no depoimento de Lurdes sua percepção quanto ao turismo ser responsável pela modificação de suas práticas de alimentação cotidianas. Vejamos como os familiares Nelci, José, Lurdes e Pedro percebem o tema:

Quer ver ô, a gente comia assim ô: arroz, feijão, batata sempre tinha, carne e salada, é as comidas que a gente, nós aqui, nós aqui sempre teve salada, que a mãe sempre foi fascinada por lavoura, moranga, os docinhos de festa nosso, daí (NELCI, 2011).

Arroz e feijão em primeiro lugar, e daí tendo uma carne e batata, essa é a comida que a gente come, mas quanto à gente, tá só nós lá em casa, e um soquete com pirãozinho, isso é uma beleza, tudo simples, bom, e quando tem uma coisa se come aquilo, não é este monte de comida de quando tem turista, esta mistura de comida (JOSÉ, 2011).

Quando teve a pousada, né, que aí mudou meu estilo de comida, que não era a mesma, hoje em dia é mais incrementada, têm mais pratos né, mais variedades, mais saladas, mais sobremesa. Não era todo dia que a gente comia sobremesa, é eu acho que é, quando mudou o meu estilo de comer. Pra mim a comida nossa é soquete, sempre que se carneia se tem soquete, tinha dias que se comia com carne de churrasco, outro dia era galinha, o vô fazia um carreteiro de carne de porco. Era arroz, feijão, assim sempre, carne assada, comia muita carne, porco, sempre no mesmo horário, direitinho, todo mundo junto. (LURDES, 2011).

O prato dessa casa é feijão, arroz e uma carne, um guisado com batata e muita carne assada, entrevero¹²¹, feijoada, bife no disco¹²², paçoca de

¹²¹ Vejamos a receita de entrevero segundo Pedro (2011): Entrevero é uma comida bem forte. Entrevero, o nosso se faz assim, da família: pega vários tipos de carne, carne de porco, gado, galinha, bacon, calabresa, tem que ser no disco de arado também, nada de fazer em outra coisa, daí não é entrevero, daí é comidinha da cidade e o bom é fazer no fogareiro. Frita tudo aquilo ali, frita, pode ser com azeite, mas banha é melhor, frita tudo aquilo ali no disco de arado, depois tempera, normalmente é sal temperado, já é agora com Sazon, mas bota alho”.

¹²² O disco é originário do arado, equipamento agrícola utilizado para arar a terra. Tem formato de disco e é feito com ferro. É adaptado com alças, tornando-se uma frigideira grande.

pinhão, costela de boi recém-carneado, camargo¹²³, soquete, essa é nossa comida, o resto é coisa pra turista (PEDRO, 2011).

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

Esse corte da carne bovina, possível após a existência do freezer que permitiu a conservação deste corte da carne¹²⁴, possibilitou a conservação da carne por mais tempo, mas fez desaparecer um antigo ritual: a da divisão da carne e o consumo da costela assada no dia de carneação. Uma vez que o freezer poderia armazenar muitos quilos do produto, passou-se a não haver a necessidade da divisão entre os familiares quando das carneações. Apenas décadas depois, os sujeitos, em um processo reflexivo sobre o valor da vida, decidem retomar o antigo hábito. Nas palavras de José:

Antigamente não se comia bife, comia bife e costela no dia que se carneava, aquele costelão enorme assado inteiro. Tu comia as ripas de costela era, por exemplo, assim quando se carneava um boi, era comido costela. Por quê? Porque era tradicional comer a costela no dia da carne assada, mas aí veio o freezer, que é ótimo pra nós, melhorou muito nossa vida, mas daí nós abandonamos a costela, por isso que eu digo que são fases, nós também não carneava mais junto com os primos porque não precisava dividir a carne. Então, não sei se isso tudo foi porque perder os pais te faz ver que estes momentos são os mais importantes na vida e tu deixa de fazer, por quê? Então, na última carneação, a gente fez costela aqui, eu digo, vamos resgatar o que é nosso, vamos fazer. Fizemos costelão e todo mundo comeu que foi uma maravilha, nós estávamos em que, numas quinze pessoas aqui. Não tinha turista, os parentes da família,

¹²³ O camargo é usualmente bebido antes do café da manhã. Segundo Lurdes: “Tem que ser assim: um terço de café, umas duas colheres de açúcar, o resto leite no copo e o bom mesmo é o que o pai leva na cama. Tomo todo dia aqui na fazenda. E é bom e sustenta, porque eu não tomo café da manhã, nunca tomei, com camargo. O leite da vaca é forte, ainda mais o primeiro leite, é só “sustança”. Nunca fico doente, só fiquei quando comia porcaria, que tive alergia, mas era esses salgadinhos comprados, comida ruim” (LURDES, 2011).

¹²⁴ O pedaço da carne usado para bife não era possível de ser conservado. Ou ele era transformado em charque ou em carne de panela, conservada na banha. Por esse motivo, comia-se bife no dia seguinte à carneação.

que estão sempre junto da gente, pro que precisar, é uma coisa nossa, estava só nós da casa e nós fizemos a costela, com a maionese, com outro tipo de carne que foi feito, nem me lembro mais, arroz e saladas. E fizemos todo mundo, ah, vamos comer costela de novo quando carnear, né, quando não tem turista. De dois a três mês carnea uma rês (JOSÉ, 2011).

Com relação aos doces pertencentes à comida nossa, José insere nessa categoria o doce de figo cristalizado (ver figura 176 e 177), feito apenas para a família, em datas especiais e seguindo a época da fruta, mês de fevereiro.

Figura 178 - Figo cristalizado



Fonte: Acervo pessoal da autora

Figura 179 - Preparando o figo cristalizado



Fonte: Acervo pessoal da autora

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

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

[...] já é data marcada, em fevereiro, numa noite que não tenha turista, nós marcamos aqui em casa ou na tia Lucinha, ou na tia Josefa, não importa, mas nós marcamos de fazer a feijoada, que vai de tudo, bem nossa daqui... até se carnea para este dia e se separa tudo que tem de bom, e daí se pode conversar, só com nossa família, daí convidamos mais o tio Paulo e a tia Marcia com os filhos, né, sempre, né, e o tio João e a tia Cristina com as gurias, que nunca ficam fora, né, daí nós aproveitamos para ficar na nossa

família, como era sempre antes do turismo, comer feijoada, doce de figo e ficar só nós, é uma data que começou porque eu queria juntar toda família num dia nas minhas férias, mas agora já é sagrado, todo verão, uma vez por ano, tem a nossa feijoada com nossos doces. Eu ainda lembro como era bom quando o vô e a vô estavam aqui e a vô preparava tudo enquanto o vô contava dos bailes que ele tocava e das conversas. É uma forma de lembrar e de viver (LURDES, 2011).

O relato aponta os limites estabelecidos entre os sujeitos: família e turista, bem como a demarcação do limite de interação, do acesso que o turista tem em relação ao que a família tem de mais íntimo, de mais precioso, que são os laços familiares, a coesão do grupo. Os ingredientes e a feijoada marcam essa tensão de interação que permeia o turismo.

Agora a feijoada junta a família de novo, porque feijoada é prato que turista gosta, só porque a feijoada que é elaborada aqui, por exemplo, tipo um, orelha, pé de porco, tem o charque. A linguiça, tudo isso é posto, e normalmente quando a gente sai que a gente vê feijoada, não é parecida com as nossa, são feijoadas com outros tipos de carne, então na nossa concepção, no nosso pensamento, o turista vai achar forte, se ele já não gosta de comer com banha, como é que ele vai comer tudo aquilo ali de porco, tenho certeza que se botasse na mesa o turista ia adorar, eu acho, mas na nossa concepção de modo de ver o turista, o pouquinho que a gente conhece deles, eles não iam apreciar como a gente aprecia, então a gente da preferência de fazer pra nós da casa (NELCI, 2011).

Ainda tomando como exemplo a feijoada, podemos refletir sobre as manobras de mudança e adaptação da cultura local ao contexto do turismo. A feijoada transforma-se em sinônimo de um evento que promove o encontro familiar, pois há uma data no calendário anual, horário marcado e convite. Nesse sentido, o consumo dessa comida deixa de ser cotidiano para ocorrer em dias de festa e momentos de ócio.

Tal mudança pode ser pensada a partir de Fischler (1995), para quem a comida socializada e ritualizada se inscreve, atualmente, no tempo do ócio. Os familiares retomam os eventos, os momentos ritualizados, que tem, tradicionalmente, na comida de festa sua expressão, conforme vimos no Capítulo 4, para dar-se ao direito de usufruir de um modo de vida apenas com seus pares, àqueles que pertencem ao núcleo familiar. A feijoada deixa de ser apenas um prato feito com feijão e pedaços de carne de porco, passando a constituir-se no alimento

que permite compartilhar em ritual e que constrói a identidade do grupo em um contexto familiar.

7.4 COMPRA E ARMAZENAMENTO DE MANTIMENTOS

Nesta seção, trataremos das compras de gêneros alimentícios e das formas de armazenamento dos mantimentos na Pousada Fazenda do Amor. Posteriormente, abordaremos os significados atribuídos às relações que envolvem a circulação/troca de alimentos e comidas.

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

Vejamos como José contabiliza a percentagem relativa à compra dos alimentos em cada uma das categorias:

É, nós aqui o custo maior é com essas coisas que não produz aqui, né. É sessenta por cento comprado, então eu acho que assim ô, que uns cinquenta por cento é de mercado, o outro trinta dos parentes, é da carne de porco, batata, salame, queijo, bolacha e vinte por cento dos vizinhos, que a gente aí, pega daí coisas, ovos, feijão, os verdes.

A propriedade é responsável por quarenta por cento da produção de alimentos, segundo dados apontados pelo entrevistado. Essa produção consiste em carnes – de frango, ovelha e vaca –, ovos, leite, temperos, verduras, legumes e pinhão. O restante dos alimentos é comprado.

Antes do turismo, a propriedade produzia outros alimentos¹²⁵, conforme pudemos verificar no Capítulo 4, contudo, com o desenvolvimento dessa atividade e a nova demanda de trabalho dela decorrente, tornar-se-ia necessária a contratação

¹²⁵ Produzia-se maçã, uva, pera, figo, pêssego, batata, milho, feijão, mandioca, queijo, banha, nata, coalhada, geleia e chimias. Também eram criados porcos, patos e marrecos.

de mão de obra externa, o que, segundo José, não foi viável devido ao custo e à não disponibilidade na região.

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

Então tudo isso é uma coisa assim que, aos poucos, a princípio a gente tinha uma ideia que a gente tinha que servir tudo daqui, mas tu não dá conta, então, por exemplo, o nosso pensamento é esse, se eu consigo servir com mais qualidade e eu consigo ter produtos que o pessoal me fornece, e eles também vão ganhar, por que não, né? Então tu consegue dividir um pouquinho pra cada um (NELCI, 2011).

A partir do depoimento de Nelci, percebemos que houve definição de compra de produtos externos à fazenda, estabelecendo uma rede de fornecedores, já citada anteriormente e, além disso, uma busca por produtos equivalentes aos eles produziram, que se deu através das relações de parentesco.

7.4.1 Abastecimento mediado por relações de parentesco

Como vimos na seção anterior, houve uma busca por produtos alimentícios que tivessem uma relação de identidade com aqueles que eram produzidos pela família da pousada fazenda. Os fornecedores escolhidos foram parentes da família, ocasionando, assim, o abastecimento mediado por relações de parentesco. A definição da escolha se deu em razão da qualidade dos produtos em relação aos modos de saber-fazer da própria família da pousada fazenda. Para compreender como ocorre essa escolha, tomamos como exemplo o entendimento de José:

E porco é média de um por mês e sempre pego do Paulo e João (primos), né, porque porco tem que ficar solto, se ficar preso é inviável, né, fica mais barato comprar no mercado que cria o bicho. Nós já tivemos porco aqui na fazenda, mas eles se iam pras terra do vizinho e comiam plantação, daí pra

não dá briga nós paramos de criar, mas é uma carne bem boa, né. Pegamos do primo Paulo, a maioria porque sabemos que o porco que vem pra nós fica os trinta dias preso na ceva, comendo ração, pra limpar a carne, não se compra se não for de gente honesta. Então eles cuidam do mesmo jeito que a gente, antigamente nós trocava carne, agora temos o freezer, não precisa, mas eles cuidam bem, quer ver: tem que trazer o chiqueiro limpo, dar só milho no tempo da ceva, isso é uma das coisas que a gente olha muito.

Nas figuras 180 e 181, podemos observar a criação de porcos na propriedade de Paulo e Marcia¹²⁶. Os animais são criados soltos e alimentados com vegetais e sobras de comida, chamadas de “lavagem”. Em geral, faltando trinta dias para o abate, o porco é preso em um chiqueiro (para ceva), recebendo apenas ração. Essa ação é justificada em razão da necessidade de limpar a carne. Vejamos:

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

Ao fundo da figura 181, também podemos observar uma plantação de pinus¹²⁷, característica cada vez mais marcante na paisagem da região, que tem trazido implicações à vida no campo.

¹²⁶ Paulo é primo de Nelci e Marcia é sobrinha de José.

¹²⁷ Segundo Paulo (2011), proprietário da fazenda em que se criam os porcos, a região está sendo tomada por empresários de outras cidades que não têm ligação afetiva com a região, interessados apenas em dela “tirar lucro”. Ele ressalta que, ao redor de sua fazenda, todas as terras foram adquiridas por uma empresa produtora de móveis, que plantou pinus em toda área, sem restrição.

Figura 180 - Porco criado solto



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 181 - Pinus aos fundo da foto



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

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

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

Vejamos, nas palavras de Nelci e Marcia, as posições em relação à produção das bolachas:

Daí tem a Marcia, ela é sobrinha do José e casada com meu primo Paulo, no início da pousada, a gente fazia todas as bolachas aqui, todas, todas, hoje, com o fluxo de turistas aumentando e é uma coisa que tu precisa ter sempre, porque fica de lanche, de comer no café da tarde, de manhã, a qualquer hora, elas ficam ali pro hóspede, então eu prefiro fazer os pães aqui, pães, bolos e a parte de misturinhas (bijajica) feita na hora, né, e as bolachas é essa sobrinha do José que faz pra mim também. A gente terceiriza na verdade, né, porque é uma coisa que eu sei que ela faz a mesma receita¹²⁸, usa a mesma máquina com o mesmo desenho da

¹²⁸ São feitas cinco receitas de bolacha, chamadas de: Broa simples (3 ovos, 3 canequinhas de açúcar, 1 colher fermento Royal, 3 colheres de sopa de banha, 1 xícara de farinha de trigo, polvilho à vontade); Bolacha de Manteiga (3 ovos, 2 canecas de açúcar, 1 xícara de leite, 1 xícara de manteiga, 1 xícara de sal amoníaco, farinha de trigo e açúcar até o ponto); Rosca de Gemas (3 gemas, 3 colheres de manteiga, 1 copo de leite, 9 colheres de açúcar, 2 colheres de sal amoníaco, farinha de trigo até o ponto, açúcar e, depois, levar a assar); Rosquinha de Milho e Polvilho (2 copos de farinha de milho, 1 copo de manteiga, 2 copos de açúcar, 4 copos de polvilho, 1 colher de fermento, 1 colher de sal, 8 ovos); Bolacha Simples (1 copo de leite, 2

bolacha (figuras 182, 183) que eu fazia, ela é minha sobrinha, aprendeu que nem eu aprendi, então também já circula o dinheiro, vem turista me paga e eu pago eles, né.

Nelci (2011) se refere à compra desses alimentos como uma terceirização de serviços, o que denota uma apropriação do vocabulário técnico do turismo, justificada devido à fase do desenvolvimento do empreendimento. Além disso, ela justifica a compra mediante a constatação de circulação do dinheiro na região, o que também denota a necessidade de afirmação da atividade como geradora de renda. Aqui, novamente aparece o argumento dos efeitos positivos do turismo rural no discurso de Nelci.

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

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

colheres de manteiga, 1 copo de açúcar, 1 colher de sal amoníaco, 1 pitada de sal, farinha de trigo até o ponto).

Figura 182 - Máquinas de fazer bolacha



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 183 - Máquina Eberle129



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Ainda em relação às bolachas, a justificativa dada por Nelci de ser Marcia a responsável pelas bolachas também se relaciona aos ingredientes utilizados. A banha e a manteiga, presentes nas receitas, deixaram de ser produzidas na pousada, mas continuam sendo ingredientes cotidianos na família de Marcia e Paulo. Vejamos como Marcia se refere ao fato de produzir as bolachas:

Não, eu gosto de fazer as coisas todas da casa, aqui pra tia Nelci, no caso, eu faço porque, né, eu gosto dela e ela confia em mim, mas só que daí assim, eu tenho que disponibilizar do meu tempo pra mim fazer, né, e quando eu vou fazer mistura (bolacha), eu gosto de eu tá lá bem tranquila pra mim fazer, porque tem que ser, né, pra tá fazendo lá e tá fazendo outra coisa, não dá, eu tiro aquele tempo pra mim fazer, daí. É por receita, faço a cada mês ajuda um pouco, mas não é por isso que faço, é assim mais ou menos, dá pra dizer que vale pelo gasto assim, né, mas ajuda um pouquinho, mas faço pela tia, porque se não fosse, não fazia, já tenho muito trabalho, é tira leite, faz queijo, cuida dos bichos, cozinha, arruma as coisa da casa, ajudo o Paulo com o gado quando precisa e ainda tem os filhos que gosto de cuidar. Por isso tenho o cabelo curto, pra não precisar arrumar, que não tenho tempo pra isso (MARCIA, 2011).

A partir da fala de Marcia, podemos interpretar que o fornecimento das bolachas tem como pano de fundo uma necessidade de manter vínculos familiares, que são valores fundamentais para esses sujeitos. Além disso, poderíamos considerar que o fato de ela realizar o trabalho deve-se a sua incapacidade de discordar de um pedido da tia, já que, conforme veremos no depoimento posterior,

¹²⁹ A máquina Eberle é a mesma de Nelci e produz o mesmo formato de bolacha.

Marcia aprendeu que deveria obedecer a família. Vejamos como José se refere às bolachas:

Mantém a receita da família. Fazem diferença, porque tu não vai oferecer uma coisa que tu não normalmente não comia, tu oferece as coisas que geralmente a gente come né. Eu quero essa e essa, as bolachas que a gente sabe que mostram um pouquinho de cada coisa, por exemplo, tem bolacha de polvilho, tem broa, tem de milho, manteiga, nata, com canela, a coisas que são bem características que lembram as receitas que as avós faziam, que a minha mãe, vó de Marcia fazia lá no principio (NELCI, 2011).

O casal ainda fornece para a Pousada Fazenda do Amor o Queijo Serrano, produzido com a mesma receita utilizada pelos familiares de Nelci. Sobre quem deve realizar a produção desse alimento, Paulo e Marcia possuem diferentes posições: enquanto Paulo entende que é parte do papel da mulher produzir o queijo, sendo uma característica que identificaria a mulher de sua família, Marcia concebe que se trata de tarefa desgastante, uma obrigação que lhe foi passada pela mãe e que, após o casamento, lhe é cobrada pelo marido.

Nas palavras de Paulo:

Na nossa família, minha mãe, minha avó, minhas tias sempre fizeram o queijo, o queijo é uma forma de sustentar a família, mas também é uma ocupação pra mulher, do queijo tu pode comprar as coisas do mercado pra casa. Se for colocar no papel, não vale a pena, porque paga muito pouco pelo queijo, se for trabalhar com os bichos na engorda e vender é mais lucrativo, mas pra mim é uma coisa que precisa manter na família, minha mãe fazia, a mãe da Marcia também, é um jeito de ser daqui (PAULO, 2011).

Temos aqui a questão de gênero e herança no sentido simbólico. Para Marcia, a herança significa ter de produzir o queijo e obedecer; já para Paulo, a herança significa liberdade, representada pela fazenda com gado para engordar.

Precisamos sublinhar, aqui, a relação de Marcia com a produção de queijo. Ela afirma que “fazendo o queijo eu vou vivendo a vida”, ou seja, Marcia posiciona-se frente à vida a partir da produção de queijo. Essa atividade, ainda que esteja estritamente relacionada com parte de sua história em que se sentiu oprimida ou discriminada em relação aos irmãos, devido a uma questão de gênero, também lhe

causa alegrias. Isso pode ser verificado em sua afirmação de que “minha casa de queijo é linda”. Sobre essa questão, ela revela que:

Desde pequena eu aprendi a trabalhar muito e guardar todo o dinheiro, então lá em casa eu sempre trabalhei, fui estudar num colégio interno desses de gente da cidade, chique, porque meu pai podia pagar, né, mas foi muito triste, não aguentei e voltei pra casa. Daí casei com 17 anos e de herança ganhei 20 vacas [...] pra fazer queijo, meus irmãos ganharam cada um uma fazenda com boi pra engordar, eu ganhei 20 vacas (choro) [...] então assim aprendi que não podia falar, que deveria obedecer à mãe, o pai, a sogra e o sogro, até os filhos, então minha vida é trabalhar bastante, assim eu vivo. [...] eu acordo cedo e minha lida vai até a noite, gosto de fazer tudo bem certinho e bem organizado, que nem com o queijo, se tu for ver, eu, é tudo bem limpinho e bem feito, o meu queijo dá gosto de comer, mas o dinheiro do queijo é pro mercado, então, assim, as vez não é fácil a vida da gente, eu ainda bem que só tenho filho homem [...] mas é uma coisa bem estranha, porque também fazendo o queijo eu vou vivendo a vida e também fico feliz de ver tudo que construí, a minha casa de queijo (Figuras 184 e 185) é linda e daí quando penso nisso, gosto de fazer (MARCIA, 2011).

Figura 184 - Queijos



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 185 - Prensando queijo



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

José também sustenta que o turismo foi um dos fatores para o abandono da produção de queijo, por ser atividade muito trabalhosa; todavia, ao mesmo tempo, ele reforça a ligação de sua família com a atividade e a necessidade de consumir o queijo também como produto turístico, que identifica a região e a família. Vejamos seu depoimento a respeito:

Na realidade, eles são muito forte na pecuária, são grande, mas tem um jeito de viver ainda com muita economia, então eles fazem de tudo como era nos antigamente, tem tudo de casa, quase não usam mercado, tu pode ver que lá tudo tem, e a comadre Marcia que se vira sozinha com estas

coisas, fazer queijo, e manteiga e tudo, né, e ela arrumou tudo praquele projeto do Queijo Serrano, tem que vê a qualidade, mas eu acho assim, né, que é muito desgastante pra uma mulher, pode ver como as mulheres daqui morrem cedo, é de tanto trabalhar, por isso que quando nós pudemos (quando iniciou o turismo), nós largamos do queijo e das coisas que são com muito sofrimento, eu tenho que cuidar da minha Nelci. [...] mas ainda bem que tem a Marcia, porque hoje é difícil comprar queijo por estas bandas com o gosto que tem o da Marcia, é bom por demais, é assim um queijo de primeira linha, então graças a ela que nós temos este queijo ainda em casa e pra pousada tu tem que ter porque é uma coisa nossa, daqui (JOSÉ, 2011).

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

Ao analisarmos os relatos de José e Nelci, percebemos que os alimentos provenientes dos parentes pertencem à classificação de comida nossa, sendo essa uma das principais razões por que decidiram escolher tais alimentos. Além disso, a compra dos produtos é uma forma de perpetuar as relações de parentesco e afetividade. Em relação a essa questão, DaMatta (1986, p. 53) sustenta que:

O mundo das comidas nos leva para casa, para nossos parentes e amigos, para os nossos companheiros de teto e de mesa. Essas pessoas que compartilham intensamente de nossa vida e intimidade.

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

Entendemos que a relação de compra de alimentos produzidos pelos parentes da família da pousada busca, conforme Woortmann (2006, p. 31), a identidade da comida camponesa, o que, nesse estudo, aparece como a identidade

da comida classificada como comida nossa. Para o autor, é na produção do alimento (mantimento) que está simbolizada a troca entre a natureza e o roçado, também representada pela troca entre os homens, o parentesco e a reciprocidade.

7.4.2 Vizinhos e mercado

A seção anterior discorreu sobre a circulação de alimentos justificada pelos laços de parentesco, tornando possível encontrar nos produtos a qualidade de identidade familiar. Nesta seção, temos a circulação de alimentos por vizinhos e mercado. Em relação à compra de alimentos dos vizinhos, identificamos que a escolha é baseada em uma relação de confiança em relação à origem. Em contrapartida, nas relações estabelecidas com os mercados, a lógica é baseada nas relações econômicas, de custo e benefício dos produtos.

Em relação ao abastecimento por vizinhos, identificamos que os produtos mais comprados são as saladas e os legumes. A escolha se dá pela facilidade na compra (quinze quilômetros da sede da fazenda), pela diversidade dos produtos e pela relação de confiança que é estabelecida pela garantia da produção sem agrotóxicos. Nas palavras de Nelci e José (2011):

Por exemplo, no inverno agora, no inverno os nossos verdes, tomates, alface, repolho, ervilha, salada e tudo mais, não dão bem, não são suficientes, então tem uma senhora ali no Silveira que ela é costureira mas ela adora horta, ela fechou tudo uma lavoura dela lá e o que é verde a gente pega dela, então a gente sabe que é um produto bom, sabe que é uma coisa e está ali no Silveira, né, e tá ganhando o dinheirinho dela, né (NELCI, 2011).

Ali é bom de comprar porque tem de tudo, pego saco, um saco de cebola assim, então varia muito do consumo (JOSÉ, 2011).

O feijão, alimento importante para a família, servido no almoço e jantar também é comprado também de vizinhos e, da mesma forma, em razão do conhecimento da procedência e da garantia de não uso de agrotóxicos. Conforme Nelci,

Feijão a gente compra de saco do pessoal da região daqui, que a gente sabe que é feijão novo, feijão colhido aqui, limpo de veneno, esse é uma coisa maravilhosa, só porque às vezes a gente erra na quantia, como é um feijão bom, às vezes, por exemplo, que nem esse ano, esse ano a gente comprou um feijão maravilhoso e o feijão terminou antes da outra safra tá pronta, então o que aconteceu, a gente pega de produtores, de parentes que plantam sem agrotóxicos, então a gente pega deles (NELCI, 2011).

Quanto às compras em mercados, no início da atividade turística estas eram feitas em um estabelecimento situado na vila Silveira. Porém, após os filhos irem estudar em Criciúma, Nelci e José passaram a realizá-las em mercados de redes dessa cidade, devido aos melhores preços e maior diversidade de produtos. Ainda assim, o empreendimento mantém relações de compra com o mercado da vila, por ser importante manter uma boa relação, conforme José:

Já faz um bom tempo que a gente consegue fazer compras fora daqui, porque tem o mercado ali do Sid (Vila Silveira), a gente compra muita coisa ali, até porque de vez em quando ele faz uns preços bem acessíveis pra gente, porque é, como a gente compra em grande quantidade. Pra ele é interessante, né, mas pra gente, é um mercado local. que a gente tem que ter consumo ali, pra ter uma rentabilidade e eles terem sempre o produto que a gente quer, porque numa emergência sempre vamos ali, mas compramos quase tudo em Criciúma, a Lurdes pesquisa o preço e eu vou lá comprar. Tem uma economia sim, e grande se for ver, porque ô, uma coisa bem recente, o açúcar de lá a R\$8,90 e aqui no nosso mercado tá R\$ 13,00, então da quase pra comprar dois pacotes. Até, por exemplo, vinho, no mercado tem vinho, o Gato Negro o José viu no mercado a R\$ 11,00, que é a próxima compra, então vem de Criciúma, que a Lurdes vai trazer a R\$ 11,00, a gente já vai fazer um abastecimento pra ter no inverno agora, né (LURDES, 2011).

Identificamos que, nas duas outras famílias pesquisadas (Paulo e Marcia; João e Cristina), a compra dos mantimentos é realizada em um mercado localizado na cidade de Timbé do Sul, em Santa Catarina. As famílias fazem uma lista de compras e enviam por fax ao mercado que, uma vez ao mês, faz a entrega nas casas. Nas palavras de Marcia, Cristina e Celia:

Vem lá de Timbé do Sul, o rancho que a gente faz, vem tudo de lá, uma vez por mês. Agora a maior parte do pessoal da nossa região faz o rancho lá, eles vêm e traz a encomenda, eu gosto muito de fazer compras, mas daí depende do Paulo (MARCIA, 2011).

É uma coisa que é muito boa, tu veja que há dez anos não tinha nem luz, agora nos temos o fax e mandamos a lista de compras e eles trazem dentro de casa, então é uma coisa que tu vai fazendo a lista e ainda pode no dia que eles vem pedir alguma coisa. [...] ah, é bem mais caro os produtos, mas é a facilidade, a gente não dirige, então não depende de ninguém agora, sabe que uma vez no mês chega tudo que se quer aqui (CRISTINA, 2011).

Olha é que é uma coisa fácil pra nós, eles trazem na casa da pessoa, então tu faz lá o pedido e depois só espera pra trazer, só temos que se preocupar em mandar a lista das compras, uma tranquilidade, antes tinha que sair e nem carro a gente tem direito, as estrada são ruim e o mercado tem mais coisa que no de Ausentes, eu gosto muito disso [...] antes quando eu era solteira eu tinha uma camionete e o papai era endinheirado, então eu levava a mamãe no mercado de São Joaquim, mas às vezes a coisa muda e a gente não tem mais tanta condição (CELIA, 2011).

A partir dos depoimentos percebemos que, de modo geral, a compra de alimentos é realizada fora da vila e da cidade à qual as famílias pertencem. Entre as justificativas, estariam o transporte e a maior variedade de produtos. Além disso, para Cristina, a facilidade advinda da tecnologia também chama a atenção, pois há uma mudança tecnológica que implica na forma como os alimentos são comprados.

Um produto que é adquirido em cooperativa, na cidade de São Joaquim, em Santa Catarina, é a truta. Mesmo havendo a possibilidade de compra em São José dos Ausentes, José sublinha que a qualidade do produto é superior:

A truta, a gente pega também é do Cetrego. É uma cooperativa, eles têm lá e tudo é embaladinho, que nem eu digo, a gente tem que oferecer uma coisa de qualidade, não adianta dizer assim, a eu vou pegar aqui que é mais barato ou vou pegar, claro que tem que olhar, fazer uma pesquisa de preço, porque tudo envolve custos pra gente (JOSÉ, 2011).

Podemos perceber que há uma continuidade na forma de comprar e armazenar alguns produtos, como a farinha, o açúcar, o café, feijão, entre outros que são comprados em grande quantidade. No passado, essa ação era justificada em razão da dificuldade de acesso à cidade e aos mercados. Atualmente, ela não corresponde a uma dificuldade, contudo, o turismo permite a continuidade das compras em grande escala, em fardos.

Vejamos como Nelci se refere à dispensa da pousada:

A dispensa assim, normalmente a gente compra de fardo, que são trinta quilos, o que não é perecível que é: farinha, açúcar, arroz, tu tem que tá sempre com uma carta na manga pra fazer as coisas rápidas, e aí a gente, o que falta na dispensa vai anotando, vai anotando pra não correr o risco de dizer assim: Ah, terminou o café, por exemplo, café é outra coisa que a gente pega lá direto da fonte, da empresa, óleo a gente compra de caixa também, vem lá de Santa Catarina de um atacado. A nossa dispensa sempre é muito, muito farta, porque assim como tu não tem ninguém hoje, de repente já chega dois, três, então [...] (NELCI, 2011).

7.5 AS FONTES DE RECEITAS E O APRENDIZADO CULINÁRIO

Nesta seção, faremos a descrição das fontes de receitas e do aprendizado culinário e suas significações para os familiares da Pousada Fazenda do Amor. Compartilhamos do entendimento de Giard (2011) de que o cozinheiro é o sujeito que constrói com base em suas preferências, rotinas, fobias, limites e sonhos, o seu repertório, seu estilo e, assim, torna-se livre para acréscimos, empréstimos, substituições e abandonos.

O conhecimento das técnicas de saber fazer foi sendo passado de mãe para filha na Pousada Fazenda do Amor. Vera ensinou a Thereza e esta a Nelci. O aprendizado de Nelci foi marcado por momentos lúdicos, pois lhe foi proporcionado, quando criança, uma casinha com fogão, objeto que lhe permitia, com a ajuda e cuidado do pai, fazer fogo para cozinhar e testar as receitas da mãe, fazer experimentos.

Eu levava surpresa do pai e da mãe, eles me deram uma casinha de boneca que era uma casa de madeira, eu queria muito e eles me deram. Então eu acho assim, ô, pra mim eu me lembro assim que eu tive uma infância muito bonita, assim aquela coisa de brincar de casinha, de boneca, de comidinha, que eu copiava muito a mãe, então a alimentação é uma das coisas que eu me lembro assim, porque meu fogãozinho funcionava e o pai fazia o fogo pra mim, e eu fazia as comida e levava para todo mundo comer, eu me lembro de uma época que a gente estava todo mundo junto, né, não sentia falta de ninguém, tinha colo de mãe, colo de pai, dos avós (NELCI, 2011).

No relato de Nelci, observamos que a comida tem a capacidade de representar o modo de vida familiar, as relações que eram estabelecidas, os laços de afetividade aparecem quando fala do carinho, afeto e cuidado do pai e da mãe. O

queijo é um alimento que serve de exemplo para mostrar o modo de vida em um período em que a vaca, o leite e seus derivados faziam parte da dimensão da vida rural e das características da ruralidade. Vejamos o depoimento de Nelci:

Quando era criança, isso eu me lembro perfeitamente, tinha ou era um negocinho de esparadrapo, eu tinha meus queijos, ah, eu tinha, adorava brincar de casinha, como eu te disse, de boneca, e tudo o que a mãe fazia eu ia fazer, tudo, então a mãe ia fazer queijo eu ia com ela, fazer o queijo, ela fazia quatro, cinco, seis queijos, eu fazia o meu queijinho pequenininho, ali do lado dela, aprendendo tudo, o que tinha pra fazer, se a mãe ia fazer bolo de coalhada ela me dava um pouco de massa, eu fazia o meu e ela fazia o dela, bolo de coalhada é uma coisa bem tradicional na região (NELCI, 2011).

A comida é uma voz que comunica, que manifesta emoções, sistemas de pertinências, significados de uma identidade coletiva que constrói a narrativa da memória social de uma comunidade (AMON; MENASCHE, 2008). Giard (2011) afirma que o interesse pela culinária exige uma memória múltipla: memória de aprendizagem, memória dos gestos vistos, das consistências. Para o autor, as práticas alimentares são objeto de aprendizado precoce, estando ligadas à primeira infância, ao mundo maternal; dessa forma, “Comemos o que nossa mãe nos ensinou a comer – ou o que a mãe de nossa mãe nos ensinou a comer” (GIARD, 2011, p. 218).

Outra evidência de comida enquanto elemento de comunicação está nos cadernos de receita. Nelci guarda o que ganhou da avó em seu casamento, Lurdes o que recebeu de Thereza, e Paulo, o livro da tia Benta¹³⁰, considerado uma relíquia familiar.

Menasche e Amon (2008) entendem o caderno de receitas a partir de uma dimensão comunicativa, em que a passagem do modo de fazer para a escrita revela o desejo de permanência da comida.

Também verificamos, nos cadernos de receita da família, que a identificação dos pratos ocorre basicamente a partir de três formas de nomeação. Na primeira delas, a receita leva o nome do evento para o qual é preparada, como, por exemplo, bolo de casamento, bolo de batizado, bolo seco de festa. Na segunda forma, recebe

¹³⁰ Tia Benta era considerada a melhor cozinheira da família. Paulo é um dos interlocutores da pesquisa.

o nome da familiar que possuía o status de melhor preparar o prato, por exemplo, o bolo da tia Thereza, o bolo da Celia, o bolo da tia Benta. Por fim, temos a nomeação quando a receita é rápida e fácil, levando o adjetivo simples, como, por exemplo: cuca simples, pão de ló simples, broa simples.

As formas de nomeação podem ser interpretadas a partir de Giard (2011), para quem o nome dos pratos nas receitas inventadas pelas donas de casa apresenta, em geral, uma linguagem modesta e descritiva. Tal afirmação do autor pode ser evidenciada na receita “Vinagrete de feijão com coentro”, inventada por Thereza e preservada por Lurdes.

Notamos que essa receita está classificada como comida nossa, não sendo compartilhada com os turistas. A seguir, apresentamos como o prato é descrito no caderno de receitas de Lurdes:

Vinagrete de feijão com coentro: colhe o coentro, pica a pimenta ou esmaga o grão, coloca o vinagre de vinho tinto. Quando o feijão está pronto, despeja uma concha de feijão e deixa de lado. Quando serve a mesa coloca na molheira de porcelana, no centro da mesa para temperar a comida.

Nessa receita, podemos verificar que o coentro é colhido, o que evidencia a existência da horta caseira. Também está presente na receita o ensinamento sobre o utensílio exato a ser utilizado para servir. Sob esse aspecto, temos nas receitas de cozinha aquilo que aponta Giard (2011), uma espécie de texto mínimo, definido por sua economia interna.

Lurdes relata que os conhecimentos mais importantes da arte de cozinhar foram aprendidos com sua avó Thereza, admirada em razão da forma como se portava na cozinha. Nas palavras de Lurdes: “[...] ela tinha mãos de ouro, tudo que ela fazia era bom, tinha amor em cada gesto, em cada grão de comida dela”.

Eu morei muito tempo com a avó, desde pequena ficamos juntas, então eu observava o jeito que ela fazia as coisas, por isso, gosto de fazer o figo cristalizado, aprendi olhando para a vó fazer, eu era pequena, é difícil de fazer e envolve tempo, mas eu faço igualzinho a ela [...] sabe, às vezes eu tô assim quieta na cozinha com a mãe e, de repente, eu lembro de uma coisa que a vó fazia, na hora eu dou um jeito de fazer (LURDES, 2011).

Para Amon e Menasche (2008), a nostalgia dos sabores passados serve de inspiração para buscar e recriar práticas alimentares atuais. Basta uma receita ou uma palavra para reativar, mesmo que por fragmentos, antigos sabores e experiências herdadas (GIARD, 2011).

A vó me ensinava tudo, então ela me dizia como devia fazer e falava do jeito que tinha que servir, como usar as louças, estas coisas, sempre que eu faço o vinagrete, eu lembro que a vó falava que colocar toalha na mesa, era respeito a Deus, porque Deus deu alimento para esta família, enquanto outros não têm. Então, aqui se agradecia, se rezava, mas daí com o turismo foi caindo, foi um golpe fatal (LURDES, 2011).

Na percepção de Lurdes, o turismo constituiu-se enquanto atividade que excluiu rituais importantes que marcavam valores familiares, como a oração e o agradecimento pelo alimento. Para compreendermos a posição de Lurdes, buscamos em Amon e Menasche (2008) a abordagem da voz da comida¹³¹. A abordagem enfatiza a comida como veículo de comunicação que expressa emoções, visões de mundo, identidades. Nesse sentido, a voz da comida evidencia a percepção negativa e, de certo modo, mascarada de Lurdes quanto ao turismo na propriedade.

Lurdes entende as perdas e mudanças nos modos de vida familiar como oriundas do turismo, já que foi a partir da introdução do turismo que ela e os avós precisaram morar em Bom Jesus, o que a colocou longe dos pais. Em seu retorno para casa, o turista já havia ocupado um importante lugar simbólico na atenção dos familiares.

Podemos conectar a posição atual de Lurdes com o depoimento dela em 2004 (Costa Beber, 2004), quando aponta que todas as comidas eram para os “turistinhas”.

A questão da percepção de Lurdes quanto ao turismo aparece na fala de Nelci quando ela reflete sobre a continuidade da Pousada fazenda do Amor. Para esta última, a satisfação de Lurdes em cozinhar para o turista pode ser uma grande aliada na continuação do turismo. Nas palavras de Nelci:

¹³¹ As autoras remetem ao trabalho de Hauck-Lawson (1992).

O turismo, não sei se eles continuam com o turismo, eu gostaria, mas acho que não. O Pedro não gosta e gosta do gado. A Lurdes, não sei, ela não gostava, agora parece que por poder cozinhar está melhorando, mas sei que no fundo ela tem mágoa do turismo, porque ela sentia que tudo era pros turista e agora eu ainda vejo isso, mas eu cuido sempre pra dar atenção pra ela, então ela faz as comidas e eu digo: olhem, a Lurdes que fez, ai os turistas elogiam (NELCI, 2011)

Para Nelci, o aprendizado culinário é uma questão de herança, material e simbólica. Sob essa perspectiva, ela concebe o caderno de receitas como uma forma de comunicação entre as gerações e relaciona isso com Lurdes, que a partir do caderno de receitas está retomando pratos da avó. No depoimento, ela usa o caderno de receitas para marcar seu aprendizado e os valores que deseja transmitir aos filhos.

Eu vejo assim, a Lurdes ficar com o caderno de receita da mãe e não emprestar pra ninguém, é como uma herança, que você ganhou e vale muito pra ti, tu não quer perder. Então é assim: meu pai e minha mãe compraram terra, além de herdar bastante (Egídio e Vera), então é uma coisa assim, que eu tenho esse pensamento também, ainda bem que o José tem esse pensamento também, que a gente nesse mundo está aqui como uma passagem, e se a gente pode passar e deixar as coisas. Tomara que meus filhos, o Pedro e a Lurdes, pensem dessa forma de poder manter aqui; é porque, que nem ontem a gente estava escrevendo, foi por causa dos nossos antepassados, da liderança deles, da sabedoria deles, e da gente conseguir captar o que eles nos disseram lá atrás, que hoje a gente tem uma condição de vida boa, a gente sabe que se eu tenho hoje é porque meus pais, meus avós, meus bisavós trabalharam pra gente ter isso, o que eu tenho hoje veio de herança e quero deixar de herança para os meus filhos, a terra é o principal (NELCI, 2011).

O relato anterior nos remete a Wanderley (2009), para quem o significado da terra é patrimonial, ou seja, é reconhecido como espaço de pertencimento, de história de vida de uma coletividade que compartilha valores, crenças, hábitos cotidianos, formas de lazer e diversão, formas de falar e de se alimentar. Esse conjunto de valores é a parte imaterial daquilo que está intrínseco ao processo de herança da terra, tanto na hora de recebê-la como na hora de transmiti-la. Há uma responsabilidade na passagem desses valores.

Ainda em relação ao poder que a comida tem de comunicar sensações e cristalizar modos de perceber a vida, a natureza e as relações humanas, temos no

relato de Pedro a descrição da comida chamada por ele de comida do campo. Vejamos:

O vô me ensinou a conhecer o campo, a natureza daqui, que é diferente de outros lugares, aquilo que se comia enquanto se trabalhava, estava no chão, parava o cavalo e comia. Amora, amora, amora branca que a gente diz que é amora do mato. Quando eu estava campereando, não ia lá comer amora, tu estava campereando cruzava ali: ô amora, comia, né. Goiaba, goiaba serrana, pinhão a gente comia também. Eu e o vô quando estava no campo enchia os bolsos de pinhão e ia tirando a casca e comendo (PEDRO, 2011).

Atualmente, percebemos no aprendizado e nas receitas da Pousada Fazenda do Amor uma mescla de um cardápio composto por receitas antigas, híbridas e novas. Há uma reinvenção, seja pela inclusão ou substituição de ingredientes, seja pelos utensílios, modos de servir, programas de culinária da TV, dos turistas ou da internet. Em resumo, as práticas alimentares estão em processo de interação com o mundo globalizado e turístico.

Conforme Giard (2011), cada mulher cria seu próprio estilo, imprimindo seu toque especial, inventando uma maneira pessoal de caminhar através do recebido, do adaptado e do já feito, apropriando-se, desse modo, do saber. São os modos singulares de agir dependentes da ordem cultural, que diferem uma sociedade da outra, as hierarquias internas e os modos de proceder de uma geração a outra transformam as regras de ação e os modelos de comportamento.

7.6 A RELAÇÃO DA POUSADA FAZENDA DO AMOR COM OS ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS

Na Pousada Fazenda do Amor, a entrada mais frequente de produtos industrializados ocorreu com a chegada da luz elétrica, a partir de 1984, quando os programas de culinária apresentaram novos ingredientes, como o leite condensado, o creme de leite, o caldo de galinha, entre outros. Podemos entender a entrada desses produtos como um símbolo de modernidade, conforme nos apontam Amon e Menasche (2008). Tais produtos industrializados permitiram o pertencimento com a identidade de uma nova época, a da luz elétrica.

Esses ingredientes tornaram-se frequentes e, atualmente, integram a lista de compras da pousada. Nessa lista, ainda encontramos alcaparra, queijo lanche, queijo roquefort, bolacha Maria, chás diversos, cereja em calda, massa, tortei, gelatina, bacon, nata, requeijão, tomate seco, massa de tomate Elefante, margarina, coco, molho shoyu, achocolatado Nescau, adoçante, suco em pó, picles, orégano, pimenta, doce de leite Mumu, chocolate amargo, entre outros.

A maioria desses ingredientes permite que várias receitas sejam compostas a partir do acréscimo ou da substituição de um elemento por outro, como podemos verificar tomando como exemplo a receita de rocambole de batata com requeijão¹³² (Figura 186), prato que acompanha a truta.

O requeijão é uma comida tradicional da família e deixou de ser produzido após a morte de Thereza, quando Nelci o substituiu pelo requeijão industrializado. Essa substituição é justificada como decorrente da complexidade e do longo tempo de preparo do alimento. Contudo, após a morte do avô, em 2010, Lurdes passou a fazer o requeijão caseiro para o recheio do rocambole, porém, quando esse prato é feito com essa ingrediente, ela passa à categoria comida nossa, ficando restrito aos familiares.

Outro alimento que pode exemplificar a relação híbrida e não excludente de uma identidade alimentar em mudança, é a nata, produto que, juntamente com o queijo, deixou de ser produzido na pousada, sendo substituído pela nata industrializada.

Na Figura 187, observamos que tal alimento é oferecido em meio a uma série de produtos não industrializados que mantém um modo de fazer próprio da família. Há uma escolha dos ingredientes que são produzidos localmente e aqueles que serão comprados industrializados. Sendo assim, esse alimento, nata, marca um momento em que os produtos industrializados estão disponíveis tanto na mesa da família que vive no campo quanto da que vive na cidade.

¹³² Ingredientes para receita do rocambole de requeijão: 4 batatas esmagadas, 2 ovos, 1 copo de leite, fermento e farinha de trigo (para dar ponto). Assar tudo por 30 minutos. Quando pronto, acrescentar requeijão ou queijo e enrolar. Receita de requeijão caseiro: deixar azedar o leite de um dia para o outro fora da geladeira, espremer a coalhada tirando o excesso e lavar com leite até sair o gosto de azedo. Após colocar no fogo e mexer no fogo fraco, virar e escorrer o soro e lavar novamente a coalhada com leite até sair o soro, colocar nata e sal.

Figura 186 - Requeijão industrializado e leite



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 187 - Nata industrializada



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

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

Tal percepção em relação às tecnologias aparece no descongelamento, feito naturalmente. Essa relação de desconfiança é apontada por Menasche (2003)¹³³, ao afirmar que os pratos congelados seriam contestados em nome dos pratos tradicionais.

Em relação às carnes, estas são escolhidas com antecedência (geralmente à noite é escolhida a carne do almoço e jantar) e colocadas na água para descongelar (figura 188). Observamos que o micro-ondas não é utilizado para essa função. Também o pão é um alimento que passa pelo congelamento, todavia, somente nas temporadas em que a taxa de ocupação é de 100% por muitos dias, como nos meses de junho, julho e agosto. Sobre esse tema, Nelci coloca que:

Agora já é tudo no freezer, né, é tudo guardadinho, tu pode fazer as coisas e guardar, né. Então toda nossa carne é no freezer, a polenta de fazer frita já faço a mais e congelo, as comidas que sobram e a gente come durante a semana, queijo, as chimias, doce de leite, os sequinhos, também faço doce que pode ficar no freezer, tudo que pode eu congelo, tenho dois freezer grande e às vezes penso que precisava de mais um (NELCI, 2011).

¹³³ Ver mais em Menasche (2003).

Figura 188 - Frango descongelando



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 189 - Queijo embalado para congelar



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

As chimias feitas tradicionalmente no tacho de cobre, em grande quantidade e guardadas nas caixetas, foram substituídas pelas feitas no fogão a lenha, com quantidades estabelecidas pelo critério de número de turistas, e não mais a partir do critério de consumo familiar. Também verificamos, em relação a esse doce, a perda de um hábito, o de comer as chimias com leite quente antes de dormir, principalmente nas noites de frio rigoroso. Uma das explicações pode ser a frequência com que são preparadas as sobremesas, pois atualmente fazem parte do cotidiano e, no passado, só eram consumidas aos domingos e em dias especiais.

É difícil nós aqui ter frutas. Faço de pessegada quando o meu pezinho tá carregado, eu faço quando sobra um mamão, maçã, aqui se adora maçazada, todos eu congelo, sirvo no café da manhã, se for olhar nos potinho do café da manhã é de coisa daqui, tudo é congelado, então eu me programo conforme o número de turista, eu boto em pote de plástico grande assim, daí eu congelo ele e fica a mesma coisa (NELCI, 2011).

Figura 190 - Polenta congelada



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 191 - Doce de leite/goiabada congelados



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

A característica de uso do freezer decorre da inovação industrial, que modifica os processos de preparação, cozimento e conservação, interferindo nas receitas (GIARD, 2011). O referido autor aponta, ainda, que as consequências da inovação também aparecem na unificação das medidas (como peso e capacidade), na precisão da duração e da temperatura de cozimento.

Quanto a essas mudanças, percebemos que as medidas foram assimiladas, mantendo a característica do utensílio, como xícara, copo, baldinho (Figuras 192 e 193). Ao mesmo tempo, percebemos o uso crescente do forno elétrico, ou seja, não há uma fronteira rígida entre as inovações e o modo tradicional, há convivência entre eles.

Figura 192 - Medida xícara



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Figura 193 - Medida para "pote de vidro"



Fonte: Acervo pessoal da autora (2011)

Ao pensarmos nas transformações na perspectiva de adaptação relativamente à modernidade e ao turismo, podemos tomar como exemplo o alimento pickles, sobre o qual Nelci comenta:

Milho, ervilha, eu gosto de ter pickles, de assim, cenoura com vagem, eu faço quando sobra couve flor eu mesma faço pickles de couve flor que todo mundo gosta aqui em casa, eu deixo em geladeira, pepino quando dá eu faço também. Se não compra de conserva, assim porque pra uma emergência a gente ter. É uma coisa da região, todo mundo aqui sempre consumiu muito pepino. Dá, e dá muito, precisa ver assim quando esta pequenininho pra fazer conserva, nossa, maravilha (NELCI, 2011).

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

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

7.7 TURISTAS E FAMILIARES: O ENCONTRO TURÍSTICO À MESA

Nesta seção, trataremos das mudanças relacionadas aos momentos de refeição dos familiares da Pousada Fazenda do Amor em contexto de interação com o turista. Como já descrevemos nos capítulos anteriores, as refeições da família e dos turistas ocorrem em horários e locais distintos. A família realiza suas refeições na cozinha, sempre após os hóspedes, enquanto estes o fazem na cozinha turística ou no refeitório.

Ainda que haja três refeições para os turistas, os familiares não se alimentam somente no café da manhã, almoço e jantar. Entre essas refeições, existem outros momentos em que as práticas de alimentação também se realizam. Vislumbramos no Capítulo 3 que o café da tarde (café com ‘mistura’¹³⁴), servido diariamente às dezesseis horas, deixou de existir ainda na primeira fase do desenvolvimento turístico – a Fase da Angústia –, em decorrência da presença dos turistas na casa, o que não significa que a prática de comer pela tarde tenha desaparecido. Houve, de fato, uma mudança na forma de sua incidência, que estaria diretamente relacionada com o encontro entre a família e o turista.

Levando em consideração essas afirmações, entendemos que analisar o encontro entre os familiares e turistas torna-se fundamental para a compreensão da lógica de mudança dos momentos de refeição dos familiares, pois é a partir dele que as mudanças são operadas pelos familiares. Para pensar essa questão, ancoramos em Grabum (2009), para quem há ação propositada (agência) de ambas as partes, ou seja, os efeitos do encontro devem levar em consideração anfitriões e turistas, que, ao mesmo tempo em que afetam o encontro, são afetadas por ele.

Para De Kadt (1975), há três formas de encontro entre anfitriões e turistas a serem consideradas: quando o turista adquire um bem ou um serviço do residente; quando o turista e o residente se encontram em lugares de ócio; e quando turistas e anfitriões se juntam com a finalidade de realizar intercâmbio cultural. Cooper *et al.* (2001) afirmam que os dois primeiros tipos de contato estão, na maioria dos casos, ligados aos efeitos negativos do turismo, enquanto o último está relacionado com os

¹³⁴ A ‘mistura’ é o café da tarde, que se realizava sempre às 16h e a família tinha como costume sentar a mesa e compartilhar a refeição. Era servido café, bolinho de coalhada, bijajica, pães, chimias, queijo, bolachas, enfim, era um café da tarde com alimentos tradicionais da fazenda.

efeitos positivos do turismo. No caso da pousada, o encontro entre familiares e turistas se dá a partir desses três tipos.

A forma de interação do encontro é determinada pelas predefinições dos papéis do turista e de seus anfitriões, suas culturas e expectativas sociais. A variação proporcionada pelo encontro pode ser incorporada e, em muitos casos, pode substituir a forma original cotidiana do anfitrião ou homogeneizar-se a outros destinos. Os estudos também demonstram que as populações locais, de modo geral, se mantêm dispostas a suportar os efeitos das atividades, incluindo os efeitos que os pesquisadores consideram negativos (SANTANA, 2008).

Nesta tese, também se torna importante levarmos em consideração o efeito demonstração, que, para Cooper *et al.* (2001), é outro aspecto relativo aos impactos socioculturais diretos do turismo, que se manifesta quando o turista, por meio do encontro, influencia o comportamento da população anfitriã, havendo a incorporação de novos hábitos de consumo.

Ainda segundo Cooper *et al.* (2001), o impacto sociocultural direto associado ao desenvolvimento do turismo está amplamente relacionado com o grau de diferenciação entre as características dos anfitriões e turistas. Inskip (1991 apud COOPER *et al.*, 2001) sugere alguns indicadores para se pensar a questão: valores básicos e sistema lógico, crenças religiosas, tradições, costumes, estilo de vida, padrões comportamentais, padrões de vestuário, sentido da organização do tempo e atitude com relação a estranhos.

Para a análise dos efeitos cumulativos do turismo sobre as comunidades locais, temos em Doxey (1975 apud SANTANA, 1997) o modelo que mede o nível de irritação gerado pelo impacto do contato entre o turista e anfitrião. O autor sugere existência de impacto recíproco entre o visitante e o residente, que pode ser convertido em graus de irritação do residente.

Segundo o autor, os graus de irritação seriam: Fase da Euforia: fase inicial do desenvolvimento, quando visitantes e investidores são bem-vindos, e quando há pouco planejamento e mecanismos de controle; Fase da Apatia: os residentes consideram garantidos os turistas e seus rendimentos e o contato entre o residente e o turista torna-se comercial, o planejamento está diretamente relacionado ao marketing; Fase da Irritação: o ponto de saturação alcança seu ápice, os residentes

estão duvidando do turismo, o planejamento ou administração do turismo busca corrigir os problemas ao invés de criar infraestrutura para limitar o crescimento; Fase do Antagonismo: A irritação com a atividade turística se manifesta de forma aberta, os visitantes são vistos como causa de todos os problemas, o planejamento busca resolvê-los, mas a promoção do destino decresce e a reputação do destino se deteriora.

Para Santana (1997), a origem do nível de irritação pode ser causada pelo número e frequência de turistas sobre a forma de vida local. Ainda segundo o autor, o modelo de Doxey (1975) sugere uma sequência unidirecional e previsível.

Santana (1997) aponta que, para maximizar os benefícios e minimizar os impactos negativos do turismo sobre a estrutura social e econômica do destino turístico, deve-se levar em consideração o nível de desenvolvimento econômico, a distribuição espacial em relação a outras atividades econômicas, a resistência da cultura local e a atitude política que pode mostrar a forma como o destino planeja o turismo.

Os elementos apresentados até então são importantes para pensarmos a forma como o encontro entre anfitriões e turistas altera os momentos de refeições entre os familiares. Também consideramos pertinente o entendimento de que a comida expressa modos de vida e visões específicas de mundo, conforme Menasche (2011). Assim, utilizamos aqui os indicadores de estilo de vida, a organização do tempo e os padrões comportamentais como critérios para caracterizar as mudanças.

Conforme aponta Santana (1997), o papel, a cultura e as expectativas sociais dos turistas e anfitriões determinam a forma de interação do encontro. Quanto a esses aspectos, percebemos que Nelci (2011) identificou esta questão e traçou o perfil do turista da pousada com vistas a determinar a melhor forma de convívio com os familiares, de modo que a família tenha privacidade na sua vida doméstica.

Para Nelci, existem três tipos de turistas. Dois tipos não exigem interação constante com os familiares e permitem maior privacidade para os membros da família da pousada. São aqueles que vão à pousada para compartilhar momentos com sua família e aqueles que querem privacidade, tanto em relação à família da pousada como em relação a outros turistas. Um terceiro tipo, ao contrário dos

primeiros, busca o contato com os anfitriões. Estes, segundo Nelci, compartilham o espaço da cozinha e exigem interação, provocando outra forma de encontro, mais intensa e que limita a privacidade dos anfitriões.

Vejamos como Nelci (2011) classifica os visitantes e os relaciona com a privacidade familiar, um dos critérios para os momentos de refeições familiares:

Olha, temos vários tipos de turistas, e agora eu reconheço e isso me acalma. Quer ver, tem gente que vem pra ficar com as pessoas do convívio deles, né, a família, os filhos. Tem pai que vem só com o filho porque precisam se aproximar, a gente percebe que eles precisam deste tempo, por isso vem para cá, pra ter aquele vínculo. Porque por causa daquela falta de diálogo que se tem hoje nos grandes centros, eu vejo assim que tem pessoas que querem vir conversar aqui e vêm, estes vão pra cozinha, querem conversar com a gente e, aquelas que querem ficar mais distanciadas, eu acho que isso foi uma forma não só da nossa privacidade, mas da privacidade do próprio hóspede, porque muitas vezes o pessoal fica lá conversando e tem que ser assim, a gente não estar interferindo na conversa deles e nem eles na nossa, mas a gente sente que eles também gostam disso, de estar lá, no cantinho deles sozinhos, sem a gente e isso é bom para eles e para nós, mas tem os que querem ficar com a gente (NELCI, 2011).

O convívio do turista com a família e o grau de interferência na vida doméstica é debatido constantemente entre os familiares. De modo geral, fica evidenciado que Lurdes e Pedro sentem-se, de algum modo, agredidos com a presença constante dos turistas, enquanto que Nelci e José tentam encontrar formas de vivenciar essa interferência. O casal compreende que a oferta do modo de vida familiar que se dá a partir da convivência entre sujeitos rurais (família) e sujeitos urbanos (turistas) é um dos diferenciais competitivos da Pousada Fazenda do Amor em relação a outros produtos de turismo rural.

A seguir, apresentamos o relato de Nelci (2011) em relação ao encontro entre familiares e turistas na Pousada Fazenda do Amor:

O tipo de hospedagem que a gente oferece aqui é um das nossas preocupações. É que estamos abrindo as portas da nossa casa, então não se esconde as coisas que estão acontecendo aqui, e o turista percebe tudo como a gente percebe a vida do turista também, a relação fica muito próxima. As coisas aparecem, é só prestar atenção. Quer ver, por exemplo, o dia a dia da gente tem turista, ainda mais hoje em dia que temos turistas sempre, tu fica exposto ao turista, não tem como tu fazer de conta que nada está acontecendo quando está acontecendo, os fatos acontecem e a gente tem que ser espontânea, ou não devemos ser, não sei ainda, fico pensando

nisso, mas, de fato, não se consegue disfarçar quando está acontecendo alguma coisa com a família, por exemplo, é sempre uma exposição. Tem momentos que tu consegue lidar com o turista junto contigo, mas às vezes é difícil. Hoje uma coisa eu sei, aprendi, não tem mais como separar, turista é turista e família é família, tem turista que já é quase da família, tem turista que é só turista, tem turista que quer só conhecer o lugar e não nós, então o que sei é que hoje, os turistas e a família, eles complementam um ao outro.

A partir do relato de Nelci, podemos entender que a forma como o encontro ocorre permite que o turista conheça os fatos familiares; contudo, ela se questiona se deve haver encenação para o turismo (“a gente tem que ser espontânea, ou não devemos ser, não sei ainda, fico pensando nisso”). Em relação a esse debate, temos em Mcannel (1999) e Cooper *et al.* (2001) o conceito de autenticidade encenada, que se caracteriza pela oferta de uma exposição cultural suficiente para satisfazer as demandas dos turistas, ao mesmo tempo em que preserva a identidade cultural da população anfitriã.

Os autores afirmam que a autenticidade encenada da cultura é passageira no processo de desenvolvimento do turismo, dado o dinamismo da cultura, que se modifica continuamente para capturar e responder às necessidades sociais no tempo atual. Essa abordagem permite que haja um processo de invenção e reinvenção cultural.

A questão colocada por Nelci sobre o ato de encenar uma vida “perfeita” ou deixar que o cotidiano seja percebido pelos turistas, pode ser explicada a partir da autenticidade encenada apontada por Cooper *et al.* (2001), que a vê como uma reinvenção cultural.

Retomando os aspectos que envolvem a composição das refeições, temos em Nelci a figura responsável pela definição da alimentação na Pousada Fazenda do Amor. Segundo Woortmann (2006), a definição da refeição se dá em função do trabalho. Podemos constatar, tomando como objeto a pousada, que antes do turismo a pecuária marcava os tipos de alimentos das refeições, bem como os horários. Vejamos esta questão nas palavras de Nelci:

Nossa alimentação é baseada na carne, muita carne. E isso é porque nos temos fatura de carne, temos o gado, então pra nós a carne é livre, podemos comer a vontade, por isso, tudo leva carne, tanto que bolo de carne para nós não é carne, é acompanhante (NELCI, 2011).

Atualmente, existe a tensão entre as práticas alimentares tradicionais, que poderiam ser expressas na categoria de comida nossa, e as práticas alimentares turísticas, que são expressas na comida do turista e comida da cidade. Nesse sentido, a representação dos hábitos alimentares originais da família ligados ao cotidiano tradicional da vida ligada aos hábitos da pecuário, e o turismo, como o promotor de novos hábitos. O que podemos depreender desse encontro é a criação de outro modo de compor as refeições, híbrido, em que ambas as categorias são representadas e agem em diferentes momentos, respondendo ao dinamismo do encontro entre os turistas e os familiares.

Para pensarmos sobre o encontro turístico tomando como objeto as refeições de turistas e familiares, entendemos ser importante elucidarmos o entendimento aqui presente sobre as refeições. A partir de Woortmann K. (2006), temos que a refeição é um ato social e não privado, ritualizado, havendo diferenças entre o comer cotidiano (casa) e o comer cerimonialmente (em público). A necessidade de reproduzir relações sociais se materializa no caráter ritual e simbólico de convidar pessoas para comer. Sob essa perspectiva, o que está em jogo é o princípio da reciprocidade e da comensalidade.

A refeição é um ato ritual, um rito social que reproduz simbolicamente a hierarquia da família (WOORTMANN, 2006). Isso posto, tomamos a refeição como meio para analisarmos as dimensões do encontro entre turistas e familiares. Para tanto, vejamos o depoimento de Nelci:

Foi uma coisa que assim desde o princípio a gente achou assim, como a gente tá na lida, tá fazendo as coisas, tá servindo o pessoal, eu acho que a pessoa está pagando pra isso, a gente acha que não está certo ir lá comer com o pessoal, ir lá se sentar e servir porque a gente está trabalhando e também, tem o José as vezes lidando lá fora com pé sujo, porque para parar e tomar banho, não dá, tem dias que eu deito com o cabelo molhado, também por isso a opção de ter banheiro no quarto, então tu já toma banho, coloca o pijama e não passa por ninguém. Então, às vezes a gente está suada, lidando nas panelas e a gente nem se sente bem em estar indo lá sentar com o hóspede, que tá lá cheirosinho e tal.

A justificativa do não compartilhamento das refeições com o hóspede se dá em função do seu papel de serviçal. Nelci estabelece uma classificação por

hierarquia quando afirma que o turista paga para receber o serviço por ela prestado, o que os diferencia. Contudo, nesse relato está oculta a questão de realizar as refeições com os familiares. Em outro relato, podemos visualizar a percepção de Nelci sobre a continuidade dos vínculos familiares que se manifestam por meio das refeições, principalmente após a morte de seus pais:

A gente muda, uma coisa que eu sempre digo é que a gente muda, depois que o pai e a mãe morreram uma coisa que eu pensei é que não podia mais deixar meus filhos crescer e eu não poder acompanhar, então a gente não pode deixar de ter turista e eu já acostumei e sempre gostei, mas hoje nós temos a regra de comer junto, então às vezes os turistas estão comendo e quando eles estão finalizando que a gente já serviu (refere-se às bebidas) e a gente come junto, deixa a comida mais tempo lá para eles no fogão a lenha e comemos e, claro que sempre servimos bem eles (turistas), mas não como era antes, que tudo sempre antes pro turista, e com a cozinha separando ficou mais fácil, eles não ficam junto com a gente, a gente fecha a porta e come e conversa e as coisas são mais parecida com o nosso jeito, é uma forma, daqui a pouco vamos ter que mudar de novo, mas é assim a vida, tudo tá sempre em rotação, que nem as pastagem na terra agora, tem que ter rotação, se não morre a terra (NELCI, 2011).

No depoimento de Nelci, é elucidada a importância da casa. Há a dimensão simbólica de delimitar o encontro; a porta da cozinha aparece, mais uma vez, servindo como o local de encontro entre os turistas e familiares, mas de forma flexível, conforme nos aponta Gonçalves (2005). Simbolicamente, ela serve como ponte e cerca. Ela pode estar aberta, para quando a interação é permitida ou fechada, quando o momento é exclusivo dos familiares. Vejamos:

[...] porque eu sempre gostei de estar com a cozinha cheia, sempre gostei que o pessoal viesse pra cozinha porque eu não tenho tempo pra conversar na sala, termina o café da manhã, começa o almoço, termina o almoço, começa o café da tarde, o bolo pro café da manhã, depois já vem a janta, então eu gosto de receber o pessoal aqui na cozinha, e aqui a gente conversa de tanta coisa... recebia até carta com receita de torta, agora a gente troca mail, se felicita, semana que vem está vindo uma família que está com a gente desde que abriu a Pousada, desde 97, e sempre na cozinha... [risos] (NELCI, 2010).

Para José, manter a família unida nas refeições é fundamental, pois permite o acompanhamento dos filhos e da vida em geral. Trata-se de um hábito que o turismo não deve mudar. Em suas palavras:

Olha, eu não tenho problema com o turista de jeito nenhum, o que pra nós mudou muito é o horário, e daí complica pra comer juntos, isso é uma coisa que pra nós mudou bastante, mas tentamos sempre comer todos juntos, mesmo que seja assim bem tarde, mas se eu tenho lida do campo ou preciso sair, eu vou ali no fogão e me sirvo, hoje em dia se faz isso, mas no caso, se eu não tenho que sair, eu como com a Nelci e se o Pedro e a Lurdes estão em casa, agente espera pra come juntos, é um desafio pra nós (JOSÉ, 2011).

No relato de José, percebemos que a realização das refeições com a família está em risco, sendo uma das principais razões a mudança nos horários. Lurdes também faz referência à questão do horário, ao sublinhar que o vínculo entre os familiares foi alterado.

Podemos analisar o que coloca Lurdes a partir de DaMatta (1986), que afirma que a mesa reúne liberdade, respeito e satisfação, sendo um instante que permite invalidar as diferenças e oposições. Para o autor, é na mesa e através da comida cotidiana que o homem comunga com os outros num ato afetivo e sagrado, havendo a ênfase nas relações grupais e não individualizadas. Lurdes sublinha que:

Na mesa, aquilo assim, a gente não tem mais aquele vínculo de tá todo mundo sentado junto, às vezes um tem uma hora outro tem outra, porque um tem uma coisa pra fazer outro tem outra, vai comer já tá frio, é assim a gente não tem mais aquele vínculo de todo mundo sentar junto. Como é que eu vou dizer, mas é assim, quando tem turista vai comer fora da hora, a comida já tá mais passada, a comida também já tá hora ali (LURDES, 2011).

Nelci estabeleceu regras sobre o horário das refeições, incluindo a não prestação desse serviço no caso de o turista não se adaptar ao horário na pousada. Essas regras têm como objetivo permitir o retorno das refeições familiares de forma a retomar o convívio familiar:

Antes o turista não tinha horário para chegar e sair, a gente esperava até meia noite com comida no fogo, recém-feita para ele, mesmo cansada, com sono, nós ficava. Hoje não, hoje por telefone, na reserva, eu já pergunto: que horas pensam em chegar e, dependendo do horário, já aviso que melhor comerem pelo caminho porque não está mais no horário de termos comida. Demorei para ter coragem, mas fui obrigada a fazer isso, estava perdendo o controle, passava o dia em função, era muito desgastante, não tinha mais horário para coisa nenhuma, as crianças estavam sofrendo, não

dava mais atenção para ninguém, era só o turista. Mas ainda bem que a gente amadurece, hoje o turista chega e as regras já são colocadas. Agora até colocamos as regras penduradas atrás da porta dos quartos, assim fica tudo mais fácil (NELCI, 2011).

O fato de haver mudanças nos horários das refeições e, com isso, uma diminuição no convívio familiar, tenta ser resolvido por meio da utilização de um novo calendário para a pousada fazenda, elaborado por seus proprietários. Nessa fase de valorização dos encontros familiares, a pousada passa a ser fechada no Natal e durante as férias, no mês de janeiro, o que demonstra a mudança diante das necessidades dos familiares de terem um tempo livre para ser desfrutado em família.

Ainda, para darmos sequência e elucidarmos o encontro entre familiares e turistas, tomaremos como exemplo um momento de festa, o Natal. Este faz parte do tempo do ano civil, representado pelas festas litúrgicas com ritos culinários e celebrações (GIARD, 2011). Nesse sentido, a comida tradicional, com seus ritos minuciosos de composição e de preparação, transforma-se na manutenção de vínculos, podendo ser interpretada como “[...] a narração da diferença inscrita na ruptura entre o tempo alimentar ‘de si mesmo’ e o tempo alimentar do outro” (GIARD, 2011, p. 250). Sob essa perspectiva, o Natal representa um momento especial de partilha e de comunhão de valores, de gestos de afeto e cuidado, ou seja, é um momento que marca a valorização do coletivo em relação ao individual.

No período de 1998 até 2008, o Natal se transformou em um momento compartilhado com os turistas, sendo, pois, reinventado a partir da percepção que os familiares tinham sobre o Natal desses sujeitos. Segundo José, era o Natal da cidade na fazenda, pois não havia identificação da família com a festa. Vejamos como Nelci se refere a esses momentos:

Nos natais que foram feitos com o turista, foi legal, mas é diferente, né, é uma coisa assim que, cada um tem um jeito de comemorar e a gente não sabe do que o turista gosta, e daí ficou aquela coisa tradicional, da ceia, que a gente via na TV. Só sei que foram anos que era o Natal daqui, mas não era nossa festa, não dá certo, não ficou o Natal, o nosso Natal, aquela coisa da fantasia, do Papai Noel, daquela festa, daquela brincadeira, das coisas assim, porque daí quando era nosso Natal, daí o Natal da pousada aqui cai no tradicionalismo que é o peru, aquela coisa o chester, dependendo uma coisa assim, arroz a grega e salada enfeitada, não eram nada das coisas de Natal que a gente sempre fez. Daí chega a hora que a gente se pergunta: de que vale a vida? (NELCI, 2011).

O Natal representa uma festa importante para os familiares da Pousada Fazenda do Amor. Como vimos no Capítulo 3, trata-se de um momento em que a reunião do conjunto de parentes que compõe o universo considerado família é parte do significado da festa, é parte daquilo que se nomina de “comunhão”. A festa, conforme já sublinhamos, deve ocorrer na casa da pousada fazenda, residência de Egídio (considerado pela família o pai de todos) e, por essa razão, se mantém, de forma simbólica, como a casa de todos seus descendentes.

Entre os ritos que compunham a festa de Natal, estava a lenda do Rupestre, a preparação dos alimentos que compõem a ceia familiar, a montagem do pinheiro (com balas), a brincadeira amigo secreto e a preparação do frango recheado, entre outros.

A fase em que Nelci se pergunta sobre o sentido da vida é a fase atual, que iniciou em 2008, conforme já descrevemos. Desde 2009, a festa de Natal voltou a reunir os parentes, a compor os rituais de preparação dos alimentos, como a bolacha, a galinha recheada ao invés de chester¹³⁵, o pinheiro de Natal enfeitado com balas, agora de doce de leite, feitas na fazenda e embrulhadas com papel colorido. A preparação da refeição da festa de Natal nos remete a Giard (2011, p. 220):

A preparação de uma refeição oferece aquela rara felicidade de fazer pessoalmente alguma coisa, dar forma a algum fragmento real, conhecer as alegrias de uma miniaturização demiúrgica que garante o reconhecimento daqueles que a consumirão através de inocentes e prazerosas seduções.

A partir da terceira fase do desenvolvimento turístico, essa confraternização passa a representar, novamente, o encontro familiar. Os festejos comerciais, relacionados ao turismo, dão lugar ao encontro afetivo com os parentes, marcado pelas memórias e histórias de um grupo familiar que é simbolicamente manifestado nas comidas e nos rituais. Vejamos o depoimento de Nelci sobre o Natal atual:

¹³⁵ É um frango com melhoramento genético que tomou conta das mesas natalinas no Brasil.

Claro que nada é como antes, a vida muda, tem gente que não tá mais aqui, então a gente chora também, mas é a imaginação que fica livre pra gente dizer assim, agora eu vou me fantasiar de Papai Noel do jeito que dá ou agora vai vir a tia Martinha ou o velho Rupestre e vai sentar e contar história pras crianças, dizer assim agora nós vamos chamar o fulano cada um queria inovar de algum jeito, então daí a gente fazia amigo secreto, ia pra lá todo mundo se bobeava e ah porque eu peguei fulano, ah eu peguei ciclano, às vezes trocava os nomes, entendia mal no papel, então dava, ah mais eu não fui, ninguém me pegou, ah então foi fulano que ti pegou, então são coisas que fazem a gente feliz e que a gente precisa pra viver, até pros filho da gente também ter esta coisa de continuar junto com a família, que como eu já te disse, nós somos uma família assim muito unida, muito junto pra tudo, então é o amor que vale, né (NELCI, 2011).

Podemos verificar que a família conseguiu criar estratégias para manter o turismo como atividade produtiva enquanto retoma momentos familiares que lhe são importantes. Isso se evidencia na festa de Natal e nas férias, momentos exclusivos dos familiares que buscam a retomada da convivialidade familiar, algo que lhes é muito valioso e reflete o modo de vida.

Quanto às fases de desenvolvimento do turismo apontadas por Doxey (1975), percebemos que o caso da pousada não segue as etapas, mas, ao longo da trajetória, é possível verificar características semelhantes, como a fase da irritação, evidente em Lurdes e Pedro. Contudo, a família desenvolveu estratégias que permitem a continuidade do turismo, de forma que os impactos ainda são entendidos como possíveis de ser assimilados.

Também podemos perceber que o efeito demonstração é evidente na refeição do turista. Uma das razões é o cardápio híbrido, com comidas das categorias comida nossa e comida turística; outro traço é dos objetos, como o fogão a lenha turístico que, ao tornar-se bufê, faz a ligação da comida com o modo de vida rural, o que permite a criação, de certo modo, de uma autenticidade encenada, conforme MacCannel (1999) e Cooper (2001). Ainda podemos entender que o encontro turístico proporciona aquilo que nos aponta Burke (2006), um *continuum* cultural, em que as fronteiras se tornam móveis e proporcionam a troca de conhecimento entre familiares e turistas, refletida nas diferentes formas de cozinhar, comer, compartilhar refeições e de viver.

8 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esta tese buscou analisar, a partir das práticas alimentares cotidianas, as percepções do rural e as mudanças nos modos de vidas de famílias rurais em contexto de interação com turistas. Deste modo, o olhar concentrou-se na família proprietária da Pousada Fazenda do Amor e em duas famílias vizinhas, que mantêm com a primeira relação de compra, venda e troca de alimentos servidos na pousada fazenda, além de relação de parentesco.

Partimos do pressuposto de que o campo é um espaço singular de vida, construído a partir de laços de parentesco e vizinhança e depositário de uma cultura que, ao mesmo tempo em que se diferencia do urbano, está integrada a ele a partir de relação com o mercado e com seus modos de vida. Neste sentido, campo e cidade não se opõem, se misturam e, conforme Wanderley (2009) há um continuum rural-urbano que permite a identificação e a continuidade espacial entre o rural e o urbano, possibilitando o reforço à constituição de identidades referentes às diferenças espaciais e o sentimento de pertencimento ao espaço rural.

O rural é entendido de forma plural, ou seja, não existe um rural, mas diferentes tipos de rural, que são resultado de mudanças históricas. O rural também foi empreendido a partir da abordagem da multifuncionalidade, cujas funções não o reduzem a produtor de bens agrícolas, mas também à preservação dos patrimônios naturais – biodiversidade, água, paisagem natural, qualidade dos alimentos – e preservação do patrimônio cultural – modos de vida, tradições, hábitos alimentares, entre outros.

A partir dos recursos citados, o meio rural tem se tornado atrativo enquanto espaço de lazer e turismo para a sociedade contemporânea. Sob esse viés, o espaço rural pode ser pensado a partir da coexistência de duas dimensões, quais sejam: uma referente a um espaço produtivo, mas não autônomo, e outra relativa a um espaço de produção, sendo nessa dimensão que o turismo se destaca como uma das principais formas de reinvenção do rural.

Temos o turismo como consequência de fatores sociais, políticos, ambientais e culturais, que o fazem emergir em uma sociedade, desenvolver-se e alterar-se constantemente, modificando também a sociedade que vive no destino turístico.

Deste modo, conforme Santana (2009) visitantes e visitados passam a ser entendidos no plural, como portadores de papéis intercambiáveis, nas suas múltiplas culturas, ou seja, com capacidade de agência, numa inter-relação de troca e, conseqüentemente operando mudanças entre si.

Partimos do pressuposto que as mudanças nas comunidades locais são produzidas num contexto histórico e não apenas pela relação entre visitante e visitado, advinda do turismo, mas pela própria modernização que, ao estabelecer trocas com estas comunidades, as influencia e as transforma culturalmente. Com isso, também os espaços turísticos passam a ser híbridos, possuidores de uma multiplicidade de referências culturais que dão significado ao lugar, capazes de contextualizar a história dos sujeitos que ali vivem.

Ainda, o turismo é abordado como um bem de consumo que se apropria da cultura e cria encenações sobre modos de vida. Sobre esta questão, Santana (2009, p. 15) afirma que:

Nos três casos (magia, turismo e cultura), os participantes do ato são cúmplices, criam o que querem ver e alteram o que é visto com sua criativa presença. Constroem-no e reconstróem-no a partir de suas múltiplas e socioculturalmente filtradas interpretações, de forma que o “autentico” é o resultado de uma interação múltipla, variada e complexa do conjunto de elementos que constituíram a enculturação e a própria experiência, mantendo poucas conexões com o “real”, se é que devemos aludir a tal conceito.

Deste modo, o turismo se torna a arte das encenações, colocando a cultura, através de artefatos, objetos, utensílios e suas significações, valores e normas, como num mundo mágico destinado ao lazer daqueles visitantes que buscam conhecer lugares, pessoas e suas culturas. Ainda, temos que os objetos podem ser compreendidos como patrimônio familiar e mercadorias para o turismo, pois representam uma história de vida, tendo a capacidade de ativar memória e atualizar discursos através de uma narrativa de vida de dado grupo social.

As implicações da interação entre visitante e visitado é uma questão de debate. Deste modo, busca-se distinguir quem é o promotor das mudanças e quais são os efeitos nas comunidades locais que têm no turismo uma fonte de desenvolvimento e, ainda, que tipo de desenvolvimento é promovido, quem se

beneficia do turismo e que mudanças podem ser entendidas como positivas ou negativas, bem como as reflexividades criadas nessas comunidades. Salientamos que desta relação de interação não há sujeito passivo, o que significa dizer que há ação propositada (agência) tanto dos sujeitos rurais como dos turistas, sendo que é nesta perspectiva que abordamos o tema.

Foi a partir deste cenário que esta pesquisa foi delineada. Analisamos um rural caracterizado como espaço de produção e espaço produzido. Como espaço de produção, a propriedade em análise, Pousada Fazenda do Amor, desenvolve a pecuária; como espaço produzido há o desenvolvimento do turismo que a transforma em espaço de consumo. Com isso, temos um rural pluriativo e multifuncional, em que há um movimento intenso de interação entre sujeitos rurais e turistas, provocando trocas culturais e mudanças na reconfiguração deste espaço.

Ao analisarmos, em uma perspectiva histórica e a partir das práticas alimentares, o ciclo de desenvolvimento rural da localidade, enfatizando os aspectos anteriores ao turismo, compreendemos que a localidade passou por dois momentos centrais em relação à atividade econômica e que influenciou nos modos de vida local, um deles foi à prática da extração de madeira, sendo que a pecuária era atividade secundária e, o segundo momento deu-se com a proibição da extração de madeira, quando a pecuária passou a ser atividade principal e passou a haver o fornecimento da luz elétrica.

Quanto à prática de extração de madeira e à interação com os modos de vida urbanos, esta se dava através da compra dos produtos necessários para a fazenda e por aqueles que estudavam na cidade. Contudo, grande parte dos alimentos consumidos no cotidiano das famílias eram produzidos na fazenda. Ainda, as famílias realizavam muitas atividades em conjunto, como as carneações, as preparações para as festas de casamento, aniversários, entre outros eventos que marcavam seus modos de vida rural. As comidas de festa, bem como as comidas cotidianas, eram produzidas com os ingredientes básicos da fazenda, o que explica o alto consumo de carne, sendo o churrasco a comida principal nas festas, enquanto no cotidiano a carne é o prato central, sendo a partir dela que se escolhiam os demais.

Quando houve a introdução da energia elétrica, algumas práticas se transformaram, entre elas a carneação realizada coletivamente pelos familiares, que

foi abandonada pela facilidade de congelamento da carne, com o uso do freezer. Além disso, o acesso à TV influenciou a culinária, com a inserção de ingredientes como massa de tomate, leite condensado, creme de leite entre outros, que passaram a estar presente na alimentação da família. Contudo, as práticas alimentares continuaram tendo como base os ingredientes produzidos na fazenda, mas já de modo híbrido em relação ao momento anterior.

No processo de introdução do turismo, observamos as rotinas alimentares das famílias rurais estudadas em contraste com a alimentação ofertada como produto turístico. A partir disso, buscamos, em uma perspectiva histórica, relacionar aos movimentos observados os efeitos do contato intercultural entre visitados e turistas. Desta forma, identificamos alterações nos modos de vida dos familiares da Pousada Fazenda do Amor nas três fases do desenvolvimento turístico – como discutido no trabalho, Fase da Angústia, Fase da Empolgação e Fase da Família.

Ainda, ao tomar como ponto de análise o espaço físico e simbólico em que ocorre o encontro entre familiares e turistas, apreendemos os significados da casa, artefatos, louças e móveis, reincorporados à pousada fazenda. Logo, a casa e os objetos que nela estão presentes, reflete a dimensão da vida social, com seus valores e múltiplas realidades. Entendemos que esses têm a capacidade de conexão com uma memória do passado e que, ao serem utilizados como artefatos turísticos, transformam-se em bem de consumo estético. São, desse modo, artefatos híbridos, que incorporaram novos usos e são ressemantizados.

Desta forma, a relação de interação entre familiares e turistas operou mudanças simbólicas nas condições materiais e na organização da casa e de seus objetos. A casa, como espaço inclusivo agregou o turista, que simultaneamente, de certo modo, tornou-se espaço exclusivo que pode ser representando pela perda do espaço doméstico pela inclusão do turista, perda de rituais alimentares cotidianos, de momentos de lazer com a família, da “liberdade de estar em casa”, conforme nos apontam os familiares, entre outros descritos neste estudo. Mesmo assim, a família entende as perdas como parte do processo turístico, absorvendo-a, conforme afirma Santana (2009).

Porém, a família da Pousada fazenda encontra uma estratégia para separar-se do turista que pode ser representada pela porta da cozinha, que ao mesmo tempo que é ponte, é cerca, ou seja, ao mesmo tempo que quando está fechada

limita a passagem do turista ao espaço doméstico, quando está aberta, abre o espaço familiar ao turista.

Quanto à perspectiva do turismo rural e a sua interface com a alimentação enquanto referente a identidades e constituinte de patrimônio familiar, notamos que, no caso estudado, o turismo rural foi capaz de transformar o significado da alimentação. Ao articular-se como produto de consumo turístico, a alimentação marca a trajetória da família, transformando-se em elemento patrimonial. Porém, nesse processo identitário, elementos interessantes são evidenciados e refletem-se na classificação de comida turística, comida da cidade e comida nossa.

A comida turística é entendida como aquela que contempla a percepção da família da Pousada Fazenda sobre o gosto do turista. Deste modo, aqui se incluem as receitas e pratos que, ao longo da trajetória turística da propriedade foram sendo acrescentadas no cardápio turístico, pela incorporação do turista. Uma das marcas centrais desta comida é a pouca interação que elas mantêm com os modos de vida da família. Nesta categoria, podemos ilustrar a partir da truta ou da sobremesa mousse, que foi incorporada ao cardápio, mas não está presente entre as comidas da família, ou seja, está presente no cardápio turístico, mas não no cardápio familiar. Esta comida marca, de forma mais evidente, a distinção entre os sujeitos familiares dos sujeitos turísticos, ou ainda, poderíamos dizer, entre o campo e a cidade.

Quanto à comida da cidade, esta tem como principal representação as mudanças que foram sendo absorvidas pelos familiares, através da influência da modernização do campo, que passa pelos programas de TV, pelo acesso a novos equipamentos domésticos – que permitiram novas técnicas de preparação e conservação de alimentos, como o uso do freezer, geladeira, entre outros –, bem como pela relação com os turistas que, em geral, são sujeitos urbanos.

Temos ainda a classificação de comida nossa, que se dirige àquelas servidas aos familiares, em momentos em que os turistas não estão presentes. Tal caracterização indica que a atribuição de significados associados à comida marca a distinção entre quem pertence à família e quem é “de fora”, os turistas. Tal distinção permite intuir, ainda, que, dada a necessidade de ressonância, como proposta por Gonçalves (2005), é a comida nossa aquela passível de constituir-se enquanto patrimônio familiar, pelo pertencimento dos familiares em relação à narrativa histórica que a comida permite.

Essa terceira categoria também pôde ser encontrada nas duas famílias que mantém laços de parentesco com os proprietários da pousada, apresentando a função de perpetuação de um modo de fazer familiar, ou seja, de uma identidade rural. Além disso, observamos que há os familiares que buscam na comida da família o conhecimento sobre a origem do alimento.

Nesta classificação, temos como exemplo a feijoada, prato que constituindo-se em comida nossa, não é compartilhada com o turista. O prato representa, assim, a nostalgia da vida antes do turismo, quando as visitas e os encontros com os familiares eram intensos e, mais ainda, a feijoada concretiza uma maneira de lembrar entes queridos que, antes protagonistas dessa sociabilidade, hoje não estão mais presentes, mas que podem ser reincorporados pelo encontro da família com comidas e doces que fazem parte das receitas compartilhadas em outras épocas.

No entanto, temos na classificação de comida nossa, alguns pratos que são compartilhados com os turistas e que representam a interação.

Vejamos no depoimento de Nelci sua percepção a respeito:

Eu acho assim, que o resgate vem para mostrar um pouco da nossa cultura, porque nem sempre os pratos que a gente tem de tempos atrás vão ser atrativos para turistas, por exemplo, a gente tenta resgatar coisas que tem gosto mais fácil, assim conhecido, por exemplo, que nem a quirera, muita gente aprecia, mas muita gente não gosta. O próprio cusuz, tem muita gente que adora e tem outros que não. Tem pratos que a gente não bota para turistas, porque sabe que ele não vai ter a aprovação, pela condição de vida e as facilidades que a cidade impõe. Tanto que, por exemplo, a gente serve o matambre, que tem boa aceitação, o cless, a moranga caramelada, nossa carne de panela, nossos assados de porco, mas também a gente come né, então tentamos misturar um pouco do nosso com um pouco do deles, senão a gente fica sem comer, só eles não dá, né (NELCI, 2011).

A partir do excerto, fica evidenciada a necessidade familiar em manter comidas cotidianas em função de garantir que suas escolhas, sua identidade, sua história e memória, estejam presentes à mesa.

Outro ponto é que a alimentação é uma das formas de representação daquilo que a família pretende mostrar ao turista. Deste modo, nas categorias de comida da cidade e comida turística, há possibilidade de inserção de diferentes ingredientes e pratos, que são escolhidos em função daquilo que os familiares desejam mostrar e

do tipo de turistas que estes desejam atrair. Vejamos a narrativa de Nelci a este respeito:

Nós mantemos a nossa comida mais tradicional possível, e resgatar a culinária que era realmente da nossa região, porque esse tipo de comida talvez tu não encontre mais em outros lugares, porque são comidas que a gente vê assim, quando a gente sai, que são comidas mais rebuscadas, são comidas mais refinadas, não que a gente não tenha isso no cardápio também, depende muito do que a gente quer mostrar pro cliente, mais normalmente é a nossa comida que a gente chama de comida caseira, que é isso que o pessoal tem menos na cidade, todo mundo ou come em restaurante ou come pratos pré prontos, ninguém mais tem tempo de fazer uma comida, um arroz, um feijão, que é a comida do brasileiro mesmo, mas que é aquela coisa assim feita com calma, com tranquilidade, porque eu acho que até isso, a comida faz com que tenha um gosto diferente, tu fazer uma comida, começar cedo, tu vai fazendo por etapas.

Temos no relato de Nelci que o “resgate” da comida tradicional é um discurso direcionado ao turista e não à família. Isto pode ser justificado porque na percepção dos familiares, não havia ocorrido uma perda de hábitos alimentares tradicionais antes do turismo.

Vejamos no depoimento de Nelci:

E nós mantivemos a nossa comida e criamos um cardápio para os turistas e o nosso nós mantemos nosso. Quando eu falo em resgate eu falo assim, o turista resgatar isso lá da vida dele, porque queira ou não queira quem vem pra cá, já teve na casa de um tio, uma avó, numa fazenda, tem alguma coisa, tem algum vínculo, alguma coisa do passado que faz com que isso seja atrativo pra ele, e uma das coisas que a gente observa assim, é a nossa culinária, a culinária é um ponto assim que o pessoal, pelo menos pra gente assim, fala que é bom de manter, que é gostoso, então a gente procura manter esse tipo que cativou nossos clientes. Uma coisa certa é isso que eu queria ti dizer, o turista que vem aqui ele resgata a memória de coisas que ele tem perdido né, no caso. E a gente mantém a história também em função disso.

O excerto de Nelci deixa claro que o resgate é em relação ao turista e que com isso a família criou um cardápio turístico, híbrido. Nele há permissão para servir aos turistas alguns pratos da comida nossa, que servem para o “resgate” da identidade e memória do turista. Deste modo, fica claro que na composição do cardápio há uma distinção clara entre o turista e o familiar. Ao turista se oferta um bem de consumo capaz de resgatar sua memória com um passado, idealizado pelo

sujeito urbano. Podemos perceber que o entendimento dos familiares da pousada fazenda é de que a comida é um produto de consumo turístico importante, com poder de representar o modo de vida rural familiar, mas que, como um discurso, pode ser modificado e reinventado.

O discurso que este núcleo familiar atribui à alimentação enfatiza a trajetória de vida destes sujeitos, as comidas representam a história de vida com a terra, com os modos de viver e as maneiras de interação entre sujeitos do campo e da cidade. Entendemos que a alimentação age como uma marca de identificação, como produto turístico e como patrimônio familiar que vive permeado de tensões, contradições e negociações, seja entre a memória familiar, a comida da cidade, a comida turística e a comida nossa como com a própria vida. Neste sentido, as práticas alimentares são entendidas como código de reconhecimento social, exprimem modificações nos modos de vida dos familiares da Pousada Fazenda do Amor.

Ainda, percebemos que a comida, no contexto do turismo rural na pousada fazenda, é repleta de características do modo de vida rural do período anterior ao turismo, bem como de todas as hibridizações que a vida e as formas de promoção de encontros desta família com a sociedade permitiu. O turismo, oportuniza, assim, a cultura de encontro de forma intensa, mas não é determinante nas formas de se viver. A partir dele, podemos verificar traços da cultura familiar rural, classificados em comida nossa, comida da cidade e comida turística indicativos que, na interação com o turista, é reforçada, entre os familiares, a noção de comida como patrimônio familiar, como marcador de identidade. Contudo, ao mesmo tempo, dá-se a incorporação de novos ingredientes e modos de preparo, associados à comida da cidade e a comida turística, que estão lado a lado, nas mesas, com aqueles tradicionais, as chamadas comidas nossas.

Ao finalizarmos as considerações sobre este estudo, ressaltamos que o desenvolvimento do turismo rural na região e na propriedade em estudo pode ter repercussões pelo modelo rural adotado em São José dos Ausentes. A destruição da paisagem local, bem como da diversidade, através da plantação em larga escala de pinus e batata, associados ao número de barragens previsto para a região, pode tornar inviável a continuação do turismo rural na localidade.

É assim que finalizamos a tese com a reflexão colocada por José:

Quando nós começamos com o turismo, logo começou o pinus e muita gente vendeu as terras e arrendaram para pinus, daí a terra já subiu de preço, daí veio a batata, então quem escapou de uma pegou na outra, poucos investiram em turismo aqui e uns que investiram venderam as terras, então só tem o turismo, que eu acho perigoso. [...] Se tu olhar pras bandas do Monte Negro (cânion) vai ver que só tem pinus, é pinus e batata, aqui do nosso lado é bonito porque tem o primo da Nelci com um rio de terra (grande propriedade) que é contra o pinus, então tem a gente e o Paulo e José, nós vamos mantendo a pecuária e aqui com o turismo e estamos bem, mas daí tem os políticos e os empreiteiros, que estão há anos querendo fazer uma barragem aqui nas nossas terras e do compadre Andre, a gente sabe que quando dão o canetaço lá em Brasília, nós aqui não somos ninguém, mesmo que a terra é nossa, então é aquele nervosismo, porque sabemos que se resolvem, nos temos que aceitar o que os outros querem fazer, então eu digo, aqui o turismo é 50% e a pecuária 50%, sabe porque, então tu me diga uma coisa: Quem é que vai vir pra cá pra ver pinus e batata, então me diga?

A fala de José traz a tona algumas questões gerais que permeiam o turismo na Pousada Fazenda, identificando questões mais amplas no processo de desenvolvimento rural que podem conduzir a uma não atratividade turística da região que implica em reflexos diretos no empreendimento. Logo, o turismo rural é uma das formas de desenvolvimento no campo, mas como afirma Wanderley (2008) o desenvolvimento dos espaços rurais dependerá cada vez mais da sua habilidade em atrair diferentes atividades econômicas associadas a outros interesses sociais, possibilitando que haja uma ressignificação de suas próprias funções. Com isso, entendemos que o turismo rural e as mudanças socioculturais estão associados ao modelo mais amplo do desenvolvimento rural.

REFERÊNCIAS

ALFONSO, María J. P. Museos y patrimonio alimentario: del sistema de producción al reclamo turístico: el encuentro del Turismo con el patrimonio cultural: concepciones teóricas y modelos de aplicación. In.: CONGRESO DE ANTROPOLOGÍA, 10., 2005, Sevilla. **Anales...** Sevilla: Fundación El Monte, 2005.

ALMEIDA, Joaquin A.; RIEDL, Mário. **Turismo rural: ecologia, lazer e desenvolvimento.** Bauru: EDUSC, 2000.

ALVAREZ, Marcelo; MEDINA, Xavier. **Identidade en el plato: el patrimonio cultural alimentario entre Europa e America.** Barcelona: Icarai, 2008.

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa de memória social. **Sociedade e Cultura**, Porto Alegre, v.11, p. 13-21, 2008.

APPADURAI, Arjun. **A vida social das coisas: as mercadorias sob uma perspectiva cultural.** Niterói: Editora da Universidade Federal Fluminense, 2008.

ARAÚJO, Daniela. **Processos de mercantilização e turistificação das culturas alimentares.** Lisboa: Museu de Arte Popular, 2011. Ciclo de Conferências do Museu de Arte Popular “Memórias e Activações Patrimoniais”.

ARAUJO, Silvana Miceli. Artificio e autenticidade: o turismo como experiência antropológica. In: BARRETTO, Margarita; BANDUCCI JR., Álvaro. **Turismo e identidade local: uma visão antropológica.** Campinas: Papyrus, 2001.

BANDUCCI, Álvaro. Turismo e antropologia no Brasil: estudo preliminar. In: BANDUCCI, Álvaro; BARRETTO, Margarita. **Turismo e identidade local: uma visão antropológica.** Campinas: Papyrus, 2001.

BARRETTO, Margarita. As ciências sociais aplicadas ao turismo. In: SERRANO, Célia; BRUHNS, Heloisa Torini; LUCHIARI, Maria Tereza. **Olhares contemporâneos do turismo.** Campinas: Papyrus, 2000.

BARRETTO, Margarita. **Cultura e turismo: discussões contemporâneas.** Campinas: Papyrus, 2007.

BARRETTO, Margarita. **Turismo e legado cultural.** Campinas: Papyrus, 2000.

BARRETTO, Margarita. Turismo étnico y tradiciones inventadas. In: CONGRESO DE ANTROPOLOGÍA, 10., 2005, Sevilla. **El encuentro del turismo com el patrimônio cultural: concepciones teóricas y modelos de aplicacion.** Sevilla: Fundación El Monte, 2005.

BELUZZO, Rosa. A valorização da cozinha regional. In: ARAUJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Marcia Rodrigues. **Gastronomia: cortes & recortes**. Brasília, DF: SENAC, 2006. v. 1.

BENI, Mário Carlos. **Análise estrutural do turismo**. São Paulo: SENAC, 2003.

BERNIER, Enrique T. Del turista que se alimente al turista que busca comida: reflexiones sobre las relaciones entre la gastronomía y el turismo. In: LACANAU, Gloria; NORRILD, Juana. **Gastronomia y turismo**. Buenos Aires: Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos, 2003.

BODGAN, Robert C.; BIKLEN, Sari K. **Investigação qualitativa em educação**. Porto: Porto, 1994.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Plantar, colher, comer: um estudo sobre o campesinato goiano**. Rio de Janeiro: Graal, 1981.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Turismo rural: orientações básicas**. Brasília: Ministério do Turismo, 2008.

BUENO, Silveira. **Minidicionário da língua portuguesa**. São Paulo: FTS, 1996.

BURDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 2002.

BURKE, Peter. **Hibridismo cultural**. São Leopoldo: Editora Unisinos, 2006.

CAMPANHOLA, Clayton; SILVA, José G. O Agroturismo como fonte de renda para o pequeno agricultor brasileiro. In: ALMEIDA, Joaquin A.; RIEDL, Mario. **Turismo rural: ecologia, lazer e desenvolvimento**. Bauru: EDUSC, 2000.

CARNEIRO, Maria José; MALUF, Renato (Org.). **Para além da produção: multifuncionalidade e agricultura familiar**. Rio de Janeiro: Mauad, 2003.

CAVACO, Carminda. O mundo rural português: desafios e futuros. In: RODRIGUES, Adyr Balestreli. **Turismo rural: práticas e perspectivas**. São Paulo: Contexto, 2001.

CICOUREL, Aaran. Teoria e método em pesquisa de campo. In: GUIMARÃES, Alba Zaluar. **Desvendando máscaras sociais**. Rio de Janeiro: Livraria Francisco Alves, 1980.

CONTRERAS, Jesús. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, Ana Maria; GRACIA, Rosa W. D. (Org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

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

COOPER, Chris *et al.* **Turismo, princípios e prática**. Porto Alegre: Bookman, 2001.

COSTA BEBER, Ana Maria. **As mudanças socioculturais no turismo rural: o caso de uma pousada familiar**. 2004. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria) – Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hotelaria, Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, 2004.

COSTA BEBER, Ana Maria; BARRETTO, Margarita. Los cambios socioculturales y el turismo rural. Pasos. Pasos. **Revista de Turismo y Patrimonio Cultural**: Online, v. 5, p. 45-52, 2007.

COSTA BEBER, Ana Maria; MENASCHE, Renata . Turismo rural e alimentação, identidade e patrimônio: um olhar sobre os Campos de Cima da Serra em tempos de nostalgia. **Revista de Economia Agrícola**, v. 58, p. 87-99, 2011.

CRISTOVÃO, Artur. O mundo rural: entre as representações (dos urbanos) e os benefícios reais (para os rurais). In: RIEDL, Mario; ALMEIDA, Joaquin Anécio; VIANA, Andyara Lima Barbosa. **Turismo rural: tendências e sustentabilidade**. Santa Cruz do Sul, 2002.

CRUZ, Fabiana Thomé da. **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. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2012.

CRYSTAL, Eric. El Turismo em Toraya (Sulawesi, Indonesia). In: SMITH, Valene. **Anfitriones y invitados**: la antropología del turismo. Madrid: Edymion, 1989.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DENCKER, Ada de Freitas Maneti. **Métodos e técnicas de pesquisa em turismo**. São Paulo: Futura, 1998.

DIESTE, Cristina P. Los alimentos y el turismo: una reflexión sobre la sustentabilidad. In: SCHLUTER, Regina G.; GANDARA, José M. **Gastronomía y turismo**: una introducción. Buenos Aires: Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos, 2003.

DOUGLAS, Mary; ISHERWOOD, Baron. **O mundo dos bens**: para uma antropologia do consumo. Rio de Janeiro: UFRJ, 2009.

FALKEMBACH, Elza Maria F. Diário de campo: um instrumento de reflexão. **Contexto e Educação**, Ijuí, v. 2, n. 7, p. 19-24, jul./set. 1987.

FIGUEIREDO, Elisabete Maria Melo. Um rural cheio de futuros? In: FIGUEIREDO, Elisabete Maria Melo *et al.* **O rural plural: olhar o presente, imaginar o futuro.** Castro Verde: 100LUZ, 2011.

FIGUEIREDO, Elisabete Maria Melo. **Um rural para viver, outro para visitar: o ambiente nas estratégias de desenvolvimento para as áreas rurais.** 2003. Dissertação (Doutorado em Ciências Aplicadas ao Ambiente) – Departamento de Ambiente e Ordenamento, Universidade de Aveiro, Aveiro, 2003.

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

FLORES, Murilo. A identidade cultural do território como base de estratégias de desenvolvimento: uma visão do estado da arte. **InterCambios**, v. 6, n. 64, 2006. Disponível em: <<http://www.rimisp.org/getdoc.php?docid=3736>>. Acesso em: 03 jun. 2012.

FONSECA, Cláudia. O anonimato e o texto antropológico: dilemas éticos e políticos da etnografia em “casa”. **Teoria e cultura**, Juiz de Fora, v. 2, n. 1-2, p. 39-53, jan./dez. 2008.

GARCIA CANCLINI, Néstor. **Culturas híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade.** São Paulo: USP, 2008.

GARINE, Igor de. Alimentação, culturas e sociedades. **O Correio da Unesco**, Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, p. 4-7, 1987.

GERHARDT, Tatiana E. *et al.* **A construção e a utilização do diário de campo em pesquisas científicas.** [2006]. Não publicado.

GIANGIORDANO, Andréa, Cláudia. Nuevas fronteras del turismo rural en Europa: el proyecto LEADER della Comunidad Europea. **Turismo em Análise**, São Paulo, v. 8, n. 2, p. 21-33, nov. 1997.

GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano: 2: morar, cozinhar.** Petrópolis: Vozes, 2011.

GIL, Antonio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social.** São Paulo: Atlas, 2006.

GOFFMAN, Erving. **A representação do eu na vida cotidiana.** Petrópolis: Vozes, 2011.

GRABUN, Nelson. Antropologia ou antropologias do Turismo? In: GRABUN, Nelson *et al.* **Turismo e Antropologia: novas abordagens.** Campinas: Papyrus, 2009.

GREENWOOD, Davydd. La cultura al peso: perspectiva antropológica del turismo en tanto proceso de mercantilización cultural. In: SMITH, Valene. **Anfitriones y invitados**: la antropología del turismo. Madrid: Edymion, 1989.

GUALDA, Dulce Maria Rosa; HOGA, Luisa Akiko Komura. Pesquisa etnográfica em Enfermagem. **Revista da Escola de Enfermagem**, São Paulo, v. 31, n. 3, p. 410-422, dez. 1997.

GUIMARÃES, Alba Zaluar. **Desvendando máscaras sociais**. Rio de Janeiro: Livraria Francisco Alves, 1980.

HAGUETTE, Teresa M. F. **Metodologias qualitativas na sociologia**. Petrópolis: Vozes, 2005.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Rio de Janeiro: DP&A, 2005.

HEUSER, Donato; PATRICIO, Zuleica. La calidad de vida de los profesionales em Gastronomía: movimientos de sueños, de limitaciones y de placer. In: LACANAU, G.; NORRILD, J. **Gastronomía y turismo**. Buenos Aires: Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos, 2003.

JAPPE, Fernanda M. **Turismo e meios de comunicação**: estudo de divulgação do turismo rural em São José dos Ausentes (RS). Santa Maria: Facos, 2005. (Série Dissertações em Turismo Rural, n. 12).

JIMÉNEZ, Sole S. Patrimonio y turismo rural. In: CONGRESSO DE ANTROPOLOGÍA, 10., 2005, Sevilla. **El encuentro del turismo com el patrimônio cultural**: concepciones teóricas y modelos de aplicacion. Sevilla: Fundación El Monte, 2005.

KRONE, Evander E.; MENASCHE, Renata. Identidade e cultura nos Campos de Cima da Serra (RS): práticas, saberes e modos de vida de pecuaristas familiares produtores do Queijo Serrano. **Ateliê Geográfico**, Goiânia, v. 4, n. 10, p. 61-85, 2010.

LAPLATINE, François. **A descrição etnográfica**. São Paulo: Terceira Margem, 2004.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura**: um conceito antropológico. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2003.

LEVI-STRAUSS, Claude. **A origem dos modos à mesa**. São Paulo. Cosac Naify, 2006.

LIMA, Tania Andrade. Pratos e mais pratos: louças domésticas, divisões culturais e limites sociais no Rio de Janeiro, século XIX. **Anais do Museu Paulista**, São Paulo, v. 3, p. 129-191, 1995.

LUDKE, Menga; ANDRE, Marli. **Pesquisa em educação**: abordagens qualitativas. São Paulo: EPU, 1986.

LUNARDI, Raquel. **Trabalho e relações de gênero a partir do turismo rural**: mudanças e permanências. 2012. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2012.

MACCANNEL, Dean. **The tourist**: a new theory of leisure class. Berkeley: University of California Press, 1999.

MACHADO, Carmen Janaina Batista; MENASCHE, Renata. Festa de Sant Ana: saberes e práticas alimentares e reciprocidade com Deus. In: ENCONTRO DA REDE DE ESTUDOS RURAIS, 4., 2010, Curitiba. **Anais...** Curitiba: [s.n.], 2010.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes antropológicos**, Porto Alegre, v. 7, n. 16, p. 145-156, 2001.

MALINOWSKI, Bronislaw. **Um diário no sentido estrito do termo**. Rio de Janeiro: Record, 2001.

MATTOS, Carmem Lúcia G. **A abordagem etnográfica na investigação científica**. Rio de Janeiro: UERJ, 2001.

MENASCHE, Renata. Campo e cidade, comida e imaginário: percepções do rural à mesa. **Ruris**, Campinas, v. 3, p. 195-218, 2010.

MENASCHE, Renata. Comida: alimento transformado pela cultura (entrevista). **IHU on line**, São Leopoldo, p. 8-12, 2005.

MENASCHE, Renata. Cuando la comida se convierte en patrimonio: puntualizando la discusión. In: CALDERÓN, Jose Luis Mingote. (Org.). **Patrimonio inmaterial, museos y sociedad**: balances y perspectivas de futuro. Madrid: Ministerio de Cultura, 2012. No prelo.

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

MENASCHE, Renata; KRONE, Evander Eloí. O Queijo Serrano dos Campos de Cima da Serra: história, cultura e identidade como ingredientes de um produto da terra. In: MENASCHE, Renata; ALVAREZ, Marcelo; COLLAÇO, Janine. (Org.). **Dimensões sócio-culturais da alimentação**: diálogos latino-americanos. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2012. No prelo.

MILLÁN, Amado. Malo para comer, bueno para pensar: crisis en la cadena socioalimentaria. In: GRACIA, Mabel Arnaiz (Coord.). **Somos lo que comemos**: estudios de alimentación y cultura em España. Barcelona: Ariel, 2002.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. **Pesquisa social**: teoria, método e criatividade. 23. ed. Petrópolis: Vozes, 2004.

MONZONÍS, Javier Solsona. **Turismo en espacio rural**. Valência: Agência Valenciana del Turismo, 2001.

NAVARRO, Zander. Desenvolvimento rural no Brasil: os limites do passado e os caminhos do futuro. **Estudos Avançados**: USP, São Paulo, v. 16, n. 44, p. 83-100, 2002.

OLIVEIRA, Fernando Vicente de. **Capacidade de carga em cidades históricas**. Campinas: Papyrus, 2010.

ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT. **Tourism strategies and rural development**. Paris, 1994. Disponível em: <<http://www.oecd.org>>. Acesso em: 02 fev. 2011.

PANOSSO NETTO; Alexandre; TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. **Cenários do turismo brasileiro**. São Paulo: Aleph, 2009.

PERES, Alejandra. Impactos turísticos: su percepción por parte de la población anfitriona. Caso Villa la Angostura. **Estudios e Perspectivas en Turismo**, v. 8, n. 1-2, p. 5-23, 1999.

POLLACK, Michel. Memória e identidade social. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 5, n. 10, p. 200-212, 1992.

POUPART, Jean-Marie *et al.* **A pesquisa qualitativa**: enfoques epistemológicos e metodológicos. Petrópolis: Vozes, 2008.

POZENATO, José Clemente. **Processos culturais**: reflexões sobre a dinâmica cultural. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.

REIS, Elisa; ALMEIDA, Maria Herminia T.; FRY, Peter. **Pluralismo, espaço social e pesquisa**. São Paulo: Hucitec, 1995.

RIBEIRO, Cleodes Maria Piazza Julio. **Festa & identidade:** como se fez a festa da uva. Caxias do Sul: EDUCS, 2002.

RODRIGUES, Adyr Balestreli. Turismo rural no Brasil: ensaio de uma tipologia. In: TURISMO rural: práticas e perspectivas. São Paulo: Contexto, 2001.

RODRÍGUES, Xaquín S. Campos. El turismo y las expresiones culturales de las identidades locales. In: CONGRESO DE ANTROPOLOGÍA, 10., 2005, Sevilla. **El encuentro del turismo com el patrimônio cultural:** concepciones teóricas y modelos de aplicacion. Sevilla: Fundación El Monte, 2005.

RUSCHMANN, Doris. **Turismo e planejamento sustentável:** a proteção do meio ambiente. Campinas: Papirus, 1999.

SANDER, Martin. **Aparados da Serra:** na trilha do Padre Rambo. São Leopoldo: Ed. Unisinos, 2007.

SANTANA, Agustín T. **Antropologia do turismo:** analogias, encontros e relações. São Paulo: Aleph, 2009.

SANTANA, Agustín T.; PRATS, Llorenç C. Reflexiones libérrimas sobre patrimonio, Turismo y sus confusas relaciones. In: CONGRESO DE ANTROPOLOGÍA, 10., 2005, Sevilla. **El encuentro del turismo com el patrimônio cultural:** concepciones teóricas y modelos de aplicacion. Sevilla: Fundación El Monte, 2005.

SANTANA, Agustín Talavera. **Antropologia y turismo:** nuevas hordas, viejas culturas? Barcelona: Ariel, 1997.

SANTANA, Agustín Talavera. Desarrollos e conflictos en torno al Turismo rural: claves y dilemas desde la antropología social. In: RIEDL, Mário; ALMEIDA Joaquin A.; VIANA, Andyara L. B. **Turismo rural:** tendências e sustentabilidade. Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 2002.

SANTANA, Agustín Talavera. Mirar e leer: autenticidad y patrimonio cultural para el consumo turístico. In: ENCONTRO NACIONAL DE TURISMO COM BASE LOCAL, 6., 2002, Campo Grande. **Anais...** Campo Grande: [s.n.], 2002.

SANTANA, Agustín Talavera. O rural como produto turístico: algo de novo brilha sob o sol? In: SERRANO, Célia; BRUHNS, Heloisa Torini; LUCHIARI, Maria Tereza. **Olhares contemporâneos do Turismo.** Campinas: Papirus, 2000.

SANTOS, Rafael Jose dos. Hibridação cultural e turismo. In: GRABUM et al. **Turismo e antropologia:** novas abordagens. Campinas: Papirus, 2009.

SAPRÓFITA. In: INFOPÉDIA. Porto: Porto, 2003-2012. Disponível em: <[http://www.infopedia.pt/\\$saprofita](http://www.infopedia.pt/$saprofita)>. Acesso em: 01 abr. 2011.

SILVA, José Graziano da. **O novo rural brasileiro**. Campinas: Unicamp, 2002.

SMITH, Valene. **Anfitriones y invitados**: la antropología del turismo. Madrid: Edymion, 1992.

TULIK, Olga. **Turismo rural**. São Paulo: Aleph, 2003.

VELHO, Gilberto. Observando o familiar. In: NUNES, Edson de Oliveira (Org.). **A aventura sociológica**: objetividade, paixão, improviso e método de uma pesquisa social. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.

VELTHEM, Lucia Hussak van. Farinha, casas de farinha e objetos familiares em Cruzeiro do Sul (Acre). **Revista de Antropologia**, São Paulo, v. 50, n. 2, p. 605-631, 2007.

WANDERLEY, Maria Nazareth B. **O mundo rural como um espaço de vida**: reflexões sobre a propriedade da terra, agricultura familiar e ruralidade. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2009.

WOORTMANN, Ellen F. A lógica e a simbólica dos sabores tradicionais. In: ARAUJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Marcia Rodrigues (Org.). **Gastronomia**: cortes & recortes. Brasília, DF: Ed. SENAC, 2006. v. 1.

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

WOORTMANN, Klaas Axel A. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: ARAUJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Marcia Rodrigues (Org.). **Gastronomia**: cortes & recortes. Brasília, DF: Ed. SENAC, 2006. v. 1.

APÊNDICE A: ROTEIRO DA PRIMEIRA ETAPA DAS ENTREVISTAS

IDENTIFICANDO O ENTREVISTADO

- ❖ Data:
- ❖ Hora:
- ❖ Local da entrevista:
- ❖ Duração:
- ❖ Nome do entrevistado:

DADOS SOCIODEMOGRÁFICOS

- ❖ Origem:
- ❖ Endereço:
- ❖ Idade:
- ❖ Data de nascimento:
- ❖ Escolaridade/ onde estudou?
- ❖ Profissão:
- ❖ Há quanto tempo mora na residência?
- ❖ Vínculo trabalhista/ aposentadoria:
- ❖ Renda/como utiliza:

COMIDA DA INFÂNCIA:

- ❖ Como era a comida na infância?
- ❖ Qual o sabor da infância que ficou em sua memória?
- ❖ Que lembrança a comida traz?
- ❖ O que você comia quando era criança?
- ❖ Como era a cozinha da sua casa quando criança?
- ❖ Como era colocada a comida à mesa, que tipo de pratos, talheres, utensílios eram usados, quem participava das refeições?
- ❖ Havia lugares escolhidos? Hierarquia para se servir? Qual era o horário das refeições?

- ❖ Qual era a comida do dia-a-dia? Quem cozinhava?
- ❖ Qual era a comida do café da manhã, lanche, almoço e jantar?
- ❖ Qual era comida de velho? De adulto? De doente? Amamentação? De mulher e homem?
- ❖ Que bebidas acompanhavam a comida?
- ❖ Em que ocasiões eram servidas comidas diferentes?
- ❖ Como era a comida do aniversário?
- ❖ Do final de semana?
- ❖ Havia festas de família? Quais eram? Como era a comida da festa? Horários das festas? Qual era a bebida de festa?
- ❖ Da onde vinham os alimentos da sua casa?
- ❖ O que se plantava em casa? Quem plantava? Em que períodos se plantava?
- ❖ Como era a comida na escola?
- ❖ O que você lembra quando pensa na comida da infância?
- ❖ Quais os pratos emblemáticos de sua infância?

COMIDA DA FASE ADULTA

- ❖ Existiu algum momento em que você mudou a forma de comer: os tipos de comida, os horários? Como foi e por quê? O que se alterou?
- ❖ Você cozinha? Gosta de cozinhar? O que cozinha? Como prepara?
- ❖ Qual o prato da sua casa?
- ❖ Qual seu prato preferido?
- ❖ Quem prepara as refeições?
- ❖ O que você come hoje no seu dia-a-dia?
- ❖ Café da manhã: De onde vêm os alimentos? Horários? Utensílios usados para servir? Quem participa? Em que peça da casa é servido? Como ela é?
- ❖ Almoço: quem prepara, de onde vêm os alimentos? Horários? Utensílios usados para servir? Quem participa? Em que peça da casa é servido? Como ela é?
- ❖ Jantar: Da onde vêm os alimentos? Horários? Utensílios usados para servir? Quem participa? Em que peça da casa é servido? Como ela é?
- ❖ Que bebidas acompanham a comida hoje?
- ❖ Qual a comida de final de semana hoje?
- ❖ Qual a comida de festa? Que festas? Quem faz? De onde vem? Como é servida? Horários? Quem participa/é convidado? Bebida de festa? Quem prepara?
- ❖ Além das festas, quando se servem comidas diferentes? Aniversário?
- ❖ Que significado tem a comida na sua vida hoje?
- ❖ Qual a comida servida para criança hoje? Para velho? Para doente? Para turista?
- ❖ Procedência dos alimentos hoje?

- ❖ O que se planta em casa? Quem planta? Em que períodos?
- ❖ Qual o prato que simboliza sua casa hoje? Prato emblemático de sua família/região?

APÊNDICE B: ROTEIRO DA SEGUNDA ETAPA DA ENTREVISTA

Segunda etapa da entrevista: foco no turismo rural – alimentação e implicações:

- ❖ O que é turismo rural para você?
- ❖ Como caracteriza o turismo rural aqui na fazenda?
- ❖ Qual sua opinião sobre esta atividade? Vantagens e desvantagens?
- ❖ Qual o seu papel como familiar nas atividades de turismo rural? Você escolheu fazer parte ou é obrigação? Qual seu benefício em fazer parte da atividade?
- ❖ Qual o papel da comida para o turismo rural?
- ❖ Qual o papel da comida no seu dia-a-dia?
- ❖ Qual sua opinião sobre a relação que o turista estabelece com a comida?
- ❖ Qual é a comida servida para o turista?
- ❖ Qual é a comida servida sem turista?
- ❖ Quais as diferenças entre a comida servida para o turista e para vocês?
- ❖ Como é o cotidiano de comer sem o turista? Horários, reunião à mesa, quem senta à mesa, quem espera para o convívio junto à mesa? Ordem de se servir? Quais são os pratos usados? Os copos? Quais os rituais que se seguem?
- ❖ Quem tem direito à comida preferida? Quando? Qual a sua? Quando pede?
- ❖ Qual o cotidiano quando têm turistas? Vantagens e desvantagens?
- ❖ Como você se sente quando o turista fica na cozinha?
- ❖ Acredita que há diferenças entre seu tratamento quanto aos rituais alimentares quando há turistas e quando não há?
- ❖ Como é o ritual da cozinha e da refeição de sua preferência?

A COMIDA DE TURISTA

- ❖ Você cozinha? Para a família ou para o turista? O que você faz? Gosta? Se sente reconhecida?
- ❖ O que você cozinha para a família?
- ❖ Quais os pratos que você considera que melhor retratam sua família? E a região?
- ❖ Qual a rotina da cozinha quando não há turistas?
- ❖ Qual a rotina da cozinha quando há turistas?
- ❖ Para você, o espaço da cozinha serve para quê? Qual a utilidade?
- ❖ Da onde vêm os alimentos? Faz diferença para você a procedência do alimento? Se faz, qual é? Por que não faz?

APÊNDICE C: ROTEIRO DE ENTREVISTA COM NELCI

IDENTIFICAÇÃO DOS OBJETOS EM CADA PEÇA DA CASA: HISTÓRIA E SIGNIFICADO:

❖ **Cozinha:**

- ❖ Fogão a lenha, Balcão aéreo do pai de Zé, Balcão da avó de Nelci, tuias, geladeira, freezer, fogão a gás, fornos, mesa, balcão, sofás, *Buffet*, fogão a lenha, louças de fazer a comida e de servir a comida para o turista (aquilo que é usado hoje).

❖ **Cozinha antiga:**

- ❖ Fogão a lenha, micro-ondas, mesa, cadeiras, balcões, pia, louças antigas e louças guardadas que não estão sendo usadas.

❖ **Refeitório/sala das refeições:**

- ❖ Mobiliário, lareira, sofás, fotos, mesas de refeitório, mesas de comer, cadeiras, refrigerador de bebidas e comida (sobremesas, leite, refrigerantes, etc), estantes;
- ❖ Quartos dos turistas/quartos da casa.

❖ **Sala de visitas/recepção dos turistas:**

- ❖ Lareira, estantes com louças e fotos antigas, quadros, gaita, aparelho de som.

- ❖ **Galpão:** identificar objetos de valor afetivo e uso turístico.