

# Globethics Repository

The logo for Globethics, featuring the word "Globethics" in white, sans-serif font centered within a solid blue rectangular background.

## O significado do alimento na família camponesa [The meaning of food in the peasant family]

This page was generated automatically upon download from the Globethics Repository. More information on Globethics see <https://www.globethics.net>. Data and content policy of Globethics Repository see <https://repository.globethics.net/pages/policy>.

Item Type	Article
Authors	Woortmann, Ellen
Publisher	Instituto Humanitas Unisinos - IHU
Rights	With permission of the license/copyright holder
Download date	2026-07-07 05:31:52
Link to Item	<a href="http://hdl.handle.net/20.500.12424/162823">http://hdl.handle.net/20.500.12424/162823</a>

preparados em particular, seja bastante difundido, muito poucos seriam os informantes que remarcariam a praticidade, facilidade ou economia de tempo decorrentes de sua utilização, a maioria preferindo ater-se a comentar o que percebem como seus efeitos negativos. Os produtos industrializados são por eles desqualificados, ao mesmo tempo que são afirmados como preferíveis os percebidos como naturais, associados a uma imagem idealizada do campo. No entanto, os mesmos alimentos produzidos pela indústria agroalimentar desqualificados nos depoimentos dos moradores de Porto Alegre entrevistados são por eles cotidianamente consumidos. Ao longo

da pesquisa, pôde-se observar que, para os consumidores entrevistados, os alimentos transgênicos são percebidos como incluídos em uma série de medos contemporâneos, vindo a ser associados a clone, radiação, vaca louca, mutação, má-formação fetal e câncer. Se é possível afirmar que entre a maior parte dos moradores de Porto Alegre entrevistados os alimentos transgênicos são objeto de rejeição, temo que essa opinião não necessariamente encontrará – do mesmo modo que ocorre com a dita comida moderna – correspondência em suas atitudes diante das prateleiras dos supermercados e à mesa.

## O significado do alimento na família camponesa

### Entrevista com Klaas e Ellen Woortmann

A importância da alimentação para a família camponesa é o tema da entrevista que segue, feita por e-mail, pela revista *IHU On-Line*, ao casal de professores Klaas e Ellen Woortmann, da Universidade de Brasília (UnB). Eles afirmam que “na alimentação camponesa, a quantidade e a diversidade são mais importantes do que a qualidade, isto é, a sofisticação. Isso ocorre porque a família camponesa produz a maior parte daquilo que consome, o que pode levar a uma dieta razoável, porém pouco variada e marcada pela sazonalidade”. Klaas leciona no Departamento de Antropologia da Universidade de Brasília. É graduado em Geografia e História pela Universidade Federal do Rio de Janeiro, mestre em Sociologia pela Universidade Federal da Bahia (UFBA), doutor em Antropologia Social e Cultural pela Harvard University, dos Estados Unidos, com a tese *Marginal Men and Dominant Women: Kinship and Sex Roles Among the Poor of Bahia*, e pós-doutor pela University of Sussex, da Inglaterra. Klaas é autor de, entre outros, *Religião e Ciência no Renascimento*. Brasília: UnB, 1997; *O Trabalho da Terra: A Lógica e a Simbólica da Lavouira Camponesa*. Brasília: UnB, 1997; e *O Selvagem e o Novo Mundo*. Brasília: EDUnB, 2004.

Ellen Fensterseifer Woortmann ensina no Departamento de Antropologia da UnB. Graduada em História pela Unisinos, é mestre e doutora em Antropologia pela UnB, tendo sua tese o título *Colonos e Sitiantes: um estudo comparativo do parentesco e da reprodução social camponesa*. Ellen é autora de, entre outros, *A*

*Colonização Alemã no Vale do Mucuri*. Belo Horizonte: Centro de Estudos Históricos e Culturais da Fundação João Pinheiro, 1993; *Gênero e Meio Ambiente na Amazônia Brasileira*. Brasília: Instituto Sociedade População e Natureza, 1994; *Herdeiro, Parentes e Compadres: Colonos do Sul e Sítiantes do Nordeste*. Brasília; São Paulo: EDUnB; Hucitec, 1995. A professora é também co-autora, com Klaas Woortmann, de *O Trabalho da Terra: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa*. Brasília-DF: EDUnB, 1997.

**IHU On-Line - Qual o significado que a família camponesa dá para a alimentação?**

**Klaas e Ellen Woortmann -** Lembrando que a palavra família se origina de *famulus*, quer dizer, famintos ao redor de um pote ou panela com comida, ou que, nos recenseamentos da Coroa Portuguesa, registravam-se os “fogos”, quer dizer, casas com famílias ao redor de um fogão, podemos dizer que o ideal da família camponesa é organizar sua produção conforme suas características e necessidades, e em segunda prioridade, para a venda. Para eles, produzir significa levar em conta as necessidades de alimentos de crianças, idosos e doentes, para aqueles membros que trabalham muito pesado etc.

**IHU On-Line - Quais as principais características da alimentação no meio rural?**

**Klaas e Ellen Woortmann -** As características da alimentação variam muito. Em nossas pesquisas mostramos que, na alimentação camponesa, a quantidade e a diversidade são mais importantes do que a qualidade, isto é, a sofisticação. Isso ocorre porque a família camponesa produz a maior parte daquilo que consome, o que pode levar a uma dieta razoável, porém pouco variada e marcada pela sazonalidade. Crises na família ou decorrentes de fatores ambientais podem levar à que o consumo de alimentos seja reduzido a um mínimo necessário por certos períodos. Em nosso livro, *O Trabalho da Terra*, sobre o sertão do Nordeste, apontamos que a ameaça de fome devido às freqüentes

secas, faz com que a preocupação com a produção de alimentos seja ainda maior. A colheita de um ano representa a segurança alimentar da família e a obtenção de sementes, a garantia de consumo do ano seguinte. Aqui no Sul, há registros de crises temporárias, ainda que menos intensas, decorrentes de fortes geadas ou, em tempos antigos de pragas, como as de gafanhotos que comprometiam a produção no sistema antigo dos teuto-brasileiros, - a presença de várias formas de gordura e carne de porco está diretamente ligada à tradição teuto-nórdica de comida e ao grande dispêndio de energia decorrente do árduo trabalho físico. Este sistema hoje está sendo substituído - até porque os colonos já dispõem de equipamentos que lhes facilita o trabalho - e a comida tradicional passou a ser saboreada em restaurantes coloniais nos fins-de-semana.

**IHU On-Line - Com as incontáveis opções de lugares para comer fora de casa e de serviços de entrega em domicílio, e a propagação dos alimentos pré-cozidos e congelados, estará o velho fogão doméstico fadado a virar peça de museu?**

**Klaas e Ellen Woortmann -** Poderíamos responder sim e não. Sim, porque durante a semana o fogão, no sentido de fonte de calor para a preparação da comida que nutre biologicamente a família, muitas vezes é substituído pelo balcão do *self-service* no restaurante ou pelo microondas em casa. Contudo, pode-se também responder não, no sentido de que no fogão se prepara a comida que nutre socialmente os indivíduos, estreitando

as relações entre as pessoas. Quer dizer, é no fogão que se prepara o almoço de domingo da família, o jantar para os amigos, e também a água do chimarrão!

### **IHU On-Line - Quais os sentidos simbólicos que pode haver por detrás das práticas alimentares?**

**Klaas e Ellen Woortmann** - Em palestra proferida recentemente na Fiocruz, usamos a expressão - “a comida fala”. A comida que servimos às visitas, mais do que falar de seu valor nutricional, passa um valor social - fala de proximidade, de amizade, agregação, estreitamento de laços sociais e afetivos. Alguém pensaria em servir um feijão requentado a convidados? Não! Serve-se feijoada preparada com capricho ou um churrasco com todos os detalhes e acompanhamentos que unem as pessoas; brinda-se com as bebidas servidas. Mas a comida sofisticada de hoje também “fala” de fome no passado. O *fondue*, por exemplo, hoje charmoso, caro e especial, tem sua origem na comida de camponeses suíços que, ao se encontrarem nas montanhas para onde levavam seu gado, se reuniam ao redor de um fogo e de um pote no qual cada um tirava de seu bolso o queijo produzido em seus diferentes lugares de origem. Essa comida, que os aquecia do frio e da solidão do trabalho, era acompanhada de pedaços de pão preto, feitos, muitas vezes, de sementes selvagens porque o trigo era raro e caro. Da mesma forma, como mostra Darnton<sup>9</sup>, as histórias infantis tradicionais, dos Irmãos Grimm, por exemplo, também nos “falam” da vida dos camponeses da Europa. Elas mostram a fome dos personagens, a luta do cotidiano para manter grandes famílias, as estratégias para obtenção de comida, e menciona-se sempre a

<sup>9</sup> **Robert Darnton**: historiador norte-americano, conhecido do público brasileiro, sobretudo pela publicação de *O grande massacre dos gatos* (Rio de Janeiro: Graal, 1986) e *Boêmia literária e Revolução* (São Paulo: Companhia das Letras, 1987). (Nota da *IHU On-Line*)

recompensa do herói na forma de grande banquete que lhe é servido, e é claro, a mão de uma bela princesa.

### **Os sentidos simbólicos na alimentação**

Há muitos sentidos simbólicos nas práticas alimentares. Nelas são reveladas expressões de *status*, de hierarquia, observando-se o lugar que lhe é designado para sentar, quem come primeiro, onde a comida é servida ou consumida etc. Em famílias tradicionais, por exemplo, cabe ao pai, como *pater* famílias, sentar à ponta da mesa, tendo a esposa de um lado e em geral o filho mais velho de outro; no Japão, pelo contrário, quanto mais importante é a pessoa, mais central é a posição que ela ocupa à mesa. Assim, se um de nós ocidentais participar de um almoço tradicional japonês e for colocado na ponta... Vale mencionar também o caso de um recente almoço do qual participamos na colônia grega de Brasília. Finalizadas as apresentações folclóricas, o arcebispo, o embaixador e as demais autoridades foram os primeiros e - diga-se de passagem - os únicos, a serem servidos pelas esposas dos organizadores do evento em suas mesas situadas no plano central do salão. Depois de servidas as autoridades, o público foi convidado a formar fila e se servir do excelente *buffet* preparado. Servir primeiro, esperar pacientemente, colocar as autoridades em lugar especial, foram evidentemente maneiras de expressar o respeito e apreço do grupo pelas autoridades presentes, em especial pelo arcebispo, que veio especialmente de Buenos Aires para prestigiar o evento.

### **IHU On-Line - Como aparece no meio rural a preocupação com a nutrição?**

**Klaas e Ellen Woortmann** - Cada região possui os seus padrões nutricionais que são parte do que definimos de matriz cognitiva camponesa. No Relatório de Hábitos e

Padrões Alimentares, coordenado por Klaas Woortmann, na década de 1970, em várias regiões do Brasil (disponível em [www.unb.br](http://www.unb.br), na página do Departamento de Antropologia) observou-se que, devido a impactos socioeconômicos decorrentes do capitalismo, em áreas tais como a Amazônia, os grupos camponeses tradicionais não estavam mais conseguindo manter seus padrões alimentares ideais. Mais especificamente a tomada de suas terras comunais por grandes agroindústrias, associado a desmatamentos comprometeu de forma irreversível a sustentabilidade de seus saberes e padrões alimentares tradicionais. Em recente artigo publicado em coletânea pela USP, sobre nossas pesquisas no sertão do Nordeste, observa-se que os camponeses possuem claros padrões etnonutricionais, pelos quais eles classificam, por exemplo, os diferentes tipos de carnes em fortes e fracas. Assim, a carne de caça é a mais forte, seguida pela de porco, pela carne de rês, depois pela carne de frango da roça, pela de granja, seguido da classificação das variedades de peixe. Já de acordo com a matriz cognitiva dos colonos teuto-brasileiros, há comidas fortes e fracas por natureza, sendo que estas últimas podem ser preparadas de forma a se tornarem fortes. Uma comida fraca como o aipim, cozido na água e sal, pode ser consumida por pessoas fracas ou doentes; contudo, ele pode ser tornado forte, portanto adequada para quem despende muita energia no trabalho, quando servida com cobertura que contenha gordura de porco, com farinha de mandioca ou bacon fritos.

***IHU On-Line - Qual é a lógica e o valor simbólico de manter os sabores e os saberes tradicionais relativos à alimentação entre as famílias camponesas?***

**Klaas e Ellen Woortmann** – Tanto a lógica quanto as dimensões simbólicas de saberes e sabores tradicionais

remetem ao que Bourdieu<sup>10</sup> definiu como *habitus*, quer dizer, um saber social que estabelece o equilíbrio entre continuidade e mudança. Assim, os saberes e os sabores são definidos por meio de esquemas gerais duráveis e de disposições internalizadas que orientam práticas sempre adaptadas a novas conjunturas históricas ou geográficas. É com base nesse *habitus* que os grupos sociais estabelecem, por exemplo, os alimentos definidos como comíveis, portanto socialmente aceitos, diferente daqueles definidos como comestíveis, numa perspectiva biológico-nutricional. É também com base nesse *habitus* que o grupo seletivamente aceita ou rejeita inovações, como novas variedades, descarta formas de beneficiamento antigas, incorporando novos equipamentos ou ainda outras variedades de alimentos. É o caso do tomate que foi introduzido na área colonial alemã logo após a II Guerra Mundial e inicialmente somente cozido. Quase uma década depois, ele passou a ser incorporado *in natura* como salada. Por outro lado, um alimento como a cevada, tradicional consumo de inverno e produto associado a famílias com grande disponibilidade de força de trabalho, com a redução demográfica do número de filhos e a emigração de parte do *workteam* para a cidade, praticamente desapareceu do consumo e das práticas produtivas.

***IHU On-Line - Como a comida influencia na construção do gênero familiar?***

---

<sup>10</sup> Pierre Bourdieu (1930-2002): sociólogo francês. Catedrático de Sociologia no Colège de France, Pierre Bourdieu era considerado um dos intelectuais mais influentes da sua época. A educação, a cultura, a literatura e a arte foram os seus primeiros objetos de estudo. Nos últimos anos, Bourdieu vinha-se dedicando ao estudo dos meios de comunicação e da política. Autor de uma sofisticada teoria dos campos de produção simbólica, o sociólogo procurou mostrar que as relações de força entre os agentes sociais se apresentam sempre na forma transfigurada de relações de sentido. (Nota da *IHU On-Line*)

**Klaas e Ellen Woortmann** – Seria interessante diferenciar inicialmente alimento de comida. Alimento, por definição, remete ao que é produzido pelo pai-provedor, na roça, quer dizer, transforma a natureza ao produzir a matéria-prima a ser destinada à casa. Por sua vez, numa relação de complementaridade de gênero, cabe à mãe transformar o alimento em comida, quer dizer, a natureza em cultura. Cabe a ela também preparar, adequar a comida aos diferentes membros da família – a comida forte para os que trabalham pesado, e a fraca para as crianças, os idosos etc. E em situações extremas, de escassez, como nos períodos de seca no Nordeste, ou como é muito bem mostrado no filme *Balada de Narayama*, cabe a ela

distribuir seletivamente a comida aos diferentes membros da família, até que mais alimento é conseguido.

**IHU On-Line – Qual a contribuição da obra de Câmara Cascudo para o debate sobre a alimentação?**

**Klaas e Ellen Woortmann** – Câmara Cascudo, como folclorista etnógrafo, um erudito, foi muito importante pelos registros cuidadosos que realizou e pelas diferentes fontes nas quais pesquisou. Foi um dos precursores no reconhecimento do potencial da memória oral dos grupos por ele pesquisados e estimulou o trabalho de campo. Foi também um inovador em relação ao gênero por pesquisar a comida, o que na época era “assunto de mulher”!

## Fome: ameaça a vida e interrompe sonhos

### Entrevista com Maria do Carmo Soares de Freitas

Maria do Carmo Soares de Freitas fala na entrevista a seguir, concedida por e-mail à revista **IHU On-Line**, sobre o problema da fome, tema do seu livro *Agonia da Fome*. Rio de Janeiro / Salvador: EDUFBA / Fiocruz, 2003. “Situada no umbral entre vida e morte, a fome é difícil de ser descrita e compreendida pelos que não a vivenciam. E por maior que seja meu esforço com a utilização de métodos de aproximação da realidade, não consigo, completamente, traduzir em palavras esta perversão social, definida por processos de exclusão, os quais se revelam em cada contexto de dominação política e econômica”, afirma a professora.

Maria do Carmo é professora na Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia. Graduada em Nutrição pela Universidade Federal da Bahia, é mestre em Saúde Pública pela Escuela de Salud Pública de México e doutora em Saúde Coletiva pela UFBA, com a tese intitulada *Significados da fome: um estudo etnográfico em um bairro popular de Salvador*.

**IHU On-Line – Quais as peculiaridades no significado da fome e do alimento na vida dos famintos?**

**Maria do Carmo Freitas** – A fome crônica e coletiva no Brasil é uma produção histórica que possui distintos

significados, tanto no contexto mais amplo da sociedade como no universo particular das pessoas atingidas. Sendo uma visível produção da desigualdade social, é distinta daquela dos campos de concentração, das guerras, e das catástrofes climáticas. Na nossa