

PESQUISA DE CAMPO: COMIDA CAMPEIRA E AS MULHERES DA FRONTEIRA-OESTE DO RIO GRANDE DO SUL

LOÍZE AURÉLIO DE AGUIAR¹;
RITA JULIANA SOARES POLONI²

¹Universidade Federal de Pelotas – loadeaguiar@gmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – julianapoloni@hotmail.com

1. INTRODUÇÃO

O presente trabalho procura discutir quais memórias acerca da comida campeira emergem no cotidiano das mulheres fronteiriças, neste caso, um recorte a partir do município de Santana do Livramento, especificamente durante visita de campo ao evento 7º Fronte(i)ra – Festival Binacional de Enogastronomia.

O município localiza-se na Campanha Gaúcha, dentro do Bioma Pampa, região oeste do estado e possui tradições relacionadas à agricultura e à pecuária com “fatores geopolíticos (distribuição de terras em retribuição a serviços militares), ecológicos (ambiente pastoril) e históricos (introdução do gado bovino pelos jesuítas no século XVII)” (WAQUIL, 2016, p. 11), que têm os atributos que moldam o imaginário e muitas das representações midiáticas oficiais sobre o Rio Grande do Sul.

Trata-se de uma região povoada por campesinos pobres e por estancieiros abastados, isto é, composta por agropecuária familiar e por monocultura extensiva, com fraturas e tensões territoriais, calcada durante longo período histórico no trabalho escravo de origem africana e na tomada de terras indígenas.

A partir da linha Memória e Identidade do Programa de Pós Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural buscou-se observar os saberes e os fazeres conectados às cozinhas da região pampeana fronteiriça, a partir de narrativas protagonizadas por mulheres, no caso, um recorte a partir do panorama das entrevistadas que se constituem como o foco da pesquisa de mestrado da autora, de suas lembranças, afetos, em costura com questões territoriais, identitárias e patrimoniais.

As narrativas evocam memórias de infância, e vivências mediadas pela representação alimentar, que demonstram comportamentos que tangenciam os processos afetivos e sociais inerentes ao cotidiano, assim como as relações familiares e entre pessoas da comunidade local na contemporaneidade. “Portanto, o que aprendemos sobre comida está inserido em um corpo substantivo de materiais culturais historicamente derivados” (MINTZ, 2001, p. 31).

Como parte do questionamento utilizado para a dissertação, busca-se responder, a partir das suas narrativas, o que as entrevistadas compreendem por comida campeira? Como se dá a sua percepção sobre comida campeira em relação aos discursos oficiais e de movimentos intitulados “tradicionalistas”? Quais fatos mais marcantes são lembrados e associados ao entorno das cozinhas? O que mudou do que se cozinhava na infância dessas mulheres para os dias de hoje?

Estas têm sido as questões norteadoras da pesquisa ora em andamento e acerca da qual discutimos a seguir, com o objetivo de dar voz às mulheres, que, muitas vezes, ficam à parte quando o tema é comida campeira.

Acredita-se na importância de se utilizar as teorias de gênero na discussão, por estas atravessarem a realidade, mostrando-nos como a cultura é produzida e

com ela, como se realizam as instituições que nos cercam, e se manifestam suas relações de poder, conforme Foucault (1985).

Rago (2000) nos traz ainda uma reflexão em relação aos acontecimentos da esfera pública *versus* vida privada, indagando-nos: Por que se desprezava a cozinha, em relação à sala, e a casa em relação à rua? Tal perspectiva é reafirmada em Leydesdorff (2000, p.77), pois “frequentemente as mulheres são âncoras da economia do lar ou da fazenda. Seus padrões de fala diferem daqueles dos homens, assim como diferem os lugares e horas em que é socialmente aceito que se manifestem.” A invisibilidade das narrativas femininas, assim, aponta para uma pretensa naturalização e neutralidade que, na verdade, é pano de fundo para uma hierarquização de poderes, na qual os saberes e os fazeres estão contidos.

2. METODOLOGIA

A metodologia utilizada é a narrativa. Conforme Nasheeda et al. (2019) a pesquisa narrativa é um tipo de método qualitativo que se baseia em textos falados ou escritos, descrevendo relatos de acontecimentos que estão cronologicamente ligados. É composta de quatro fases, quais sejam: 1) da entrevista à transcrição: escolha dos participantes da entrevista; transcrição das entrevistas; fase de familiarização com as transcrições; 2) história: construção da cronologia das narrativas; 3) co-criação: uso de entrevistas de acompanhamento e colaboração; e 4) significado: fase de desenvolvimento da história.

Em Bauer (2000), as entrevistas semi-estruturadas caracterizam-se por um número reduzido de questões-guias que são geralmente abertas e combinadas com a eventual introdução de questões complementares e espontâneas, na medida em que as narrativas instigam questionamentos complementares. Com esses elementos, a presente pesquisa desenvolve-se com entrevistas que são qualitativas, semi-estruturadas, que buscam trazer a memória das entrevistadas desde a infância, através de suas próprias narrativas e que, em consonância com a análise de conteúdo, busca preservar a linguagem das entrevistadas.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

As últimas entrevistas de campo, realizadas no evento 7º Fronte(i)ra – Festival Binacional de Enogastronomia, ocorrido entre 27 e 30 de julho de 2022, foram ao encontro, ou seja, afirmaram o que já se fazia notar nas primeiras conversas com as interlocutoras da pesquisa. De maneira sucinta, serão expostos a seguir alguns dos principais indícios que emergiram dessas conversas.

Até o momento foram registradas mais de cinquenta citações sobre comidas campeiras, entre receitas doces e salgadas. Entre elas, observa-se a influência dos hábitos uruguaios no cotidiano alimentar dos brasileiros e brasileiras santanenses, atestada pela presença de pratos tais como a massa com charque, a cazuela de matambre, a torta de morcilla, a salada crioula, a geleia de mocotó e o arroz com pêssego.

Há uma relação muito grande entre o espaço privado e a comensalidade. A comida campeira feita dentro de casa, continua sendo ainda, se certa forma, um atributo da mulher, enquanto que a dos galpões, relacionam-se aos homens, aos peões. Entretanto, há a observância de uma progressiva mudança de estrutura desses hábitos na atualidade, através da qual as mulheres passam a sentir-se cada vez mais partícipes ou protagonistas legítimas das lidas do campo, tomando as

incumbências da “mulher prendada” como um aditivo e não como uma condição do universo feminino.

Sente-se também a presença de pratos campeiros mais nobres como o espinhaço de cordeiro mexido, ou mais cotidianos, como o ensopado de mandioca, que marca a alimentação do dia-a-dia, convivendo conjuntamente na construção do repertório da comida campeira de eventos, tais como que se constitui como foco desta pesquisa. Neste contexto, ressalta-se que a mandioca é um alimento que entra cotidianamente na alimentação fronteiriça.

É importante se ressaltar que os cozidos sobressaem em relação aos alimentos assados e que há uma narrativa oficial do gosto pela carne, que nem sempre corresponde à realidade dos pratos cotidianos, pois o próprio puchero, por exemplo, é um prato engrossado com mandioca e legumes, como o milho, a abóbora, a batata-doce, a cebola, o pimentão e o tomate, podendo haver variações na escolha dos ingredientes, sempre com temperos como a salsa sendo inseridos na finalização de diversos pratos.

O cordeiro, as carnes com tutano e osso, a costela e o matambre, são carnes muito citadas para a realização de pratos, mas percebe-se que há um deslocamento dos saberes e fazeres em relação à cultura alimentar, que passa por uma padronização, um deslocamento para a utilização de produtos industrializados e multiprocessados, principalmente pelas gerações abaixo dos 40 anos.

Há nas materialidades afetivas alguns objetos e utensílios como o fogão a lenha e a panela de ferro, traduzidos como especiais para se realizar a produção dos alimentos. Inclusive, as panelas de ferro são passadas de geração em geração. Obviamente notou-se a utilização das mesmas pelas mulheres mais “bem nascidas” como as próprias mulheres relataram, sendo que as menos abastadas utilizam as panelas de alumínio bem “areadas”, e panos de prato “muito alvos”. Aqui percebe-se como a higiene e a organização ligam-se aos valores da comida campeira, sendo um atributo utilizado como compensação pela ausência de outras materialidades significativas.

Facas com bainhas de prata, colheres de pau e livros de receitas, entram como objetos de decoração, objetos afetivos e de memórias, que são preservados através de transferências geracionais nas famílias campeiras.

Muitos dos doces são produzidos com frutos da estação e guardados para a temporada do frio, como “chimias” de laranja, figo e abóbora e os “jujos”, que são corriqueiramente utilizados na medicina preventiva, também passada de geração em geração.

Sem dúvida, as memórias ligam-se à ruralidade, mesmo com todas as transformações regionais percebidas na fronteira oeste do estado nas últimas décadas.

4. CONCLUSÕES

As pesquisas de campo em desenvolvimento, tanto as que têm como foco as narrativas das interlocutoras selecionadas, quanto aquelas desenvolvidas durante o evento 7º Fronte(i)ra – Festival Binacional de Enogastronomia, apontam para pontos em comum, os quais, por sua vez, ressaltam a importância de determinados ingredientes, de laços familiares e de materialidades simbólicas, tais como as panelas de ferro, na construção cotidiana das narrativas relacionadas à comida campeira.

Nesse contexto, a voz, as memórias e as identidades campeiras que se relacionam ao universo feminino apontam para sensibilidades, particularidades e transformações que colocam em debate as narrativas oficiais sobre comida campeira.

As interlocutoras reconhecem e transitam por entre os discursos oficiais, quando os mesmos são chamados ao debate, mas as suas narrativas e as suas memórias mais intimistas e ligadas ao universo doméstico ou cotidiano, apontam para prevalências que escapam a esses discursos, tais como a predileção pela descrição de ingredientes e não de pratos, de cozidos sobre os assados e da importância de artefatos, ambientes e materialidades que demarcam a execução dos pratos, quando a comida tradicional é referenciada.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bauer, M. W. (2005). Análise de conteúdo clássica: uma revisão. In M. Mauer & G. Gaskell (eds.), Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som: um manual prático (4a ed., p. 189-217., P. Guareschi, Trad.). Petrópolis: Vozes. (Trabalho original publicado em 2000).

MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais** [online]. 2001, v. 16, n. 47 [Acessado 9 Agosto 2022], pp. 31-42. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/S0102-69092001000300002>>.

NASHEEDA, Aishat ET AL., **International Journal of Qualitative Methods** Volume 18: 1–9, 2019. Article reuse guidelines: sagepub.com/journals-permissions DOI 10.1177/1609406919856797 journals.sagepub.com/home/ijq Acesso em: 27 abril 2022

RAGO, Margareth. Epistemologia feminista, gênero e história. In: PEDRO, Joana Maria e GROSSI, Miriam Pilar (Org.). **Masculino, feminino, plural**. Florianópolis: Editora Mulheres, 2000.

WAQUIL, P.D.; MATTE, A.; NESKE, M.Z.; BORBA, M. F. S. Pecuária Familiar no Rio Grande do Sul: a ressignificação de uma categoria social In: WAQUIL, Paulo Dabdad (ORG, et al). **Pecuária familiar no Rio Grande do Sul: história, diversidade social e dinâmicas de desenvolvimento**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2016. Introdução, p. 11-16.

REALIZAÇÃO:



Programa de Pós-
Graduação
Memória Social e
Patrimônio Cultural

ORGANIZAÇÃO:



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization
UNESCO Chair in Humanities and
Cultural Heritage Management
Polytechnic Institute of Torres



APOIO:



Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio Grande do Sul