

**SÉRIE ANTROPOLOGIA**

**20**

**HÁBITOS E IDEOLOGIAS ALIMENTARES  
EM GRUPOS SOCIAIS DE BAIXA RENDA:  
RELATÓRIO FINAL**

**Klaas Woortmann**

**Brasília  
1978**

## **Hábitos e Ideologias Alimentares em Grupos Sociais de Baixa Renda Relatório Final**

**Klaas Woortmann**

### **Introdução**

De meados de 1975 a fins de 1976 realizou-se um conjunto de pesquisa de campo sobre o tema “Hábitos e Ideologias Alimentares em Grupos Sociais de Baixa Renda”. Tal programa de investigações tomou corpo através de um convênio entre as Universidades de Brasília e Federal do Rio de Janeiro, e a FINEP (Financiadora de Estudos e Projetos), à qual coube o financiamento do referido programa.

Realizaram-se onze pesquisas de campo com grupos sociais rurais e urbanos, nas regiões Amazônica, Nordeste, Centro Oeste e Leste, abrangendo camponeses “independentes” em regiões de fronteiras, diferentemente alcançados pela expansão capitalista e pelo mercado de terras; parceiros agrícolas em processo de proletarização; pescadores com tecnologia e processos de produção do tipo chamado “artesanal”; pequenos produtores agrícolas de produtos “comerciais”, ainda camponeses, e trabalhadores urbanos (migrantes ou não). Não obstante não estarem representados certos grupos sociais, como o dos “bóia-fria” plenamente constituído (que, no entanto, surgem tendencialmente no estudo dos parceiros urbanizados de Goiás), o conjunto de pesquisas cobriu uma gama significativa de situações histórico-sociais, desde o camponês de fronteira até o proletário urbano. Dos estudos realizados, quatro focalizaram grupos camponeses em diferentes situações de relacionamento com o mercado; quatro outros enfocaram grupos de trabalhadores urbanos de origem rural; dois outros enfocaram comunidades de pescadores, das quais uma em processo de desagregação, e um estudo abordou um grupo de parceiros em vias de proletarização.

Não se impôs aos pesquisadores nem a seleção de área ou do grupo social a ser estudado, nem qualquer esquema rígido de observação ou análise. Julgou-se mais produtivo que cada pesquisador, ou grupo de pesquisadores, realizasse seu estudo com populações ou em áreas com as quais já possuísse certa familiaridade ou experiência prévia. Por outro lado, permitiu-se a cada um focar o tema geral da forma que lhe parecesse mais adequada, e de forma a permitir que cada situação projetasse sua especificidade no conjunto de investigações. Assim, enquanto alguns relatórios deram maior ênfase aos aspectos cognitivos e simbólicos da relação percebida entre o alimento e o organismo humano, outras enfatizaram a lógica da produção camponesa em suas relações com o mercado e as estratégias desenvolvidas para assegurar padrões definidos de subsistência e construir projetos de ascensão social. Outros, ainda, puseram ênfase nas relações entre padrões de consumo e identidades operárias. A diversidade de abordagens, ao contrário do que poderia parecer à primeira vista, não prejudicou o programa de pesquisas como conjunto comparável. Tal diversidade responde à complexidade de situações concretas encontradas, preferindo-se enfatizar as respostas específicas a condições naturais e sociais que determinam a dinâmica dos hábitos alimentares.

As pesquisas de campo que compuseram o conjunto de estudos são as que se seguem:

Tatiana Lins e Silva – “Os Curupira Foram Embora” (região de Santarém, Pará).

Maria Emília Lisboa Pacheco – “Circuitos de Mercado e Padrões de Consumo Alimentar entre Camponeses de Origem Cearense numa Região do Pará” (região de Santarém, Pará).

Maria Hortense Ferro Costa Mercier – “Padrões Alimentares de um Grupo Camponês numa Situação de Expropriação no Estado do Maranhão” (região do Vale do Médio Mearim, Maranhão).

Eliane Cantarino O’Dwyer Gonçalves Bastos - “Lavoura Branca para o Gasto ou Laranja para Vender? Hábitos Alimentares de Produtores de Laranja no Estado do Rio de Janeiro” .

Maria Cristina de Melo Marin – “Emprego e Serviço: Estratégias de Trabalho e Consumo entre Operários de Campina Grande (Paraíba)” .

Jane Souto de Oliveira – “Hábitos e Padrões Alimentares de um Grupo Operário do Rio de Janeiro (Cidade do Rio de Janeiro).

Carlos Rodrigues Brandão – “Hábitos de Comida em Mossamedes” (região do Mato Grosso de Goiás).

Heraldo Maués & Maria Angélica Mota Maués – “Hábitos e Ideologias Alimentares numa comunidade de Pescadores” (região de Vigia, Pará).

Martin A. de Ibáñez-Novion – “Anátomo-Fisiologia Popular e Alimentação na Mulher e no Binômio Mãe-Filho” (Cidade Satélite de Sobradinho, DF).

Maria das Graças Tavares – “Um Estudo do Processo de Mudança de Hábitos Alimentares” (Belo Horizonte, Minas Gerais).

Maria Stella Amorim – “Padrões Alimentares num Grupo de Pescadores em Situação de Expropriação” (região de Maricá, Estado do Rio de Janeiro).

O conjunto das seis primeiras pesquisas de campo acima relacionadas foi coordenado pelo Dr. Otávio Guilherme Velho, do Departamento de Antropologia do Museu Nacional e Coordenador de seu Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, ao qual coube redigir à guisa de introdução, penetrante análise dos problemas teóricos levantados por aquelas pesquisas. Enquanto os estudos do grupo de pesquisadores do Museu Nacional privilegiou a análise das relações entre condições de produção e padrões de consumo, o conjunto das cinco últimas pesquisas, coordenadas

pelo autor deste relatório, enfatizou a percepção cognitiva e simbólica do alimento, sem todavia descuidar da análise das condições de acesso ao mesmo. As diversas posições ocupadas em diferentes sistemas de produção implicam, como se verá, diferentes estratégias de consumo e, por isso, diferentes hábitos alimentares, entendendo-se por essa última expressão, não somente os alimentos habitualmente consumidos, mas também as condições que fazem com que sejam habituais e consumidos: condições de acesso à natureza, ao emprego e ao mercado. Haverá, sob esse ponto de vista, considerável variação de padrões alimentares.

Mas, por outro lado, o alimento é algo “representado”, isto é, apreendido cognitiva e ideologicamente. Nem tudo que pode ser comido, ou que possa constituir alimento, é percebido como tal. Ademais, o comer não satisfaz apenas a necessidades biológicas, mas preenche também funções simbólicas e sociais. Por isso, define-se aqui por ideologias alimentares, um sistema cognitivo e simbólico que define qualidades e propriedades dos alimentos e dos que se alimentam, qualidades e propriedades essas que tornam um alimento indicado ou contra-indicado em situações específicas, que definem seu valor como alimento, em função de um modelo pelo qual se conceitualiza a relação entre o alimento e o organismo que o consome e que definem simbolicamente a posição social do indivíduo. Se a dieta básica varia de região para região, a depender, basicamente, das condições de acesso ao alimento, os estudos que são aqui sintetizados parecem sugerir a existência de um modelo ideológico único, a um determinado nível de abstração.

### **O acesso ao alimento**

O conjunto de pesquisas de campo, cujos resultados são aqui comparados e sintetizados, abrangem, de um lado, produtores rurais, e de outro, trabalhadores urbanos. Entre os primeiros, distinguem-se produtores independentes, como aqueles estudados por Lins e Silva, Lisboa Pacheco e Costa Marcier na região Amazônica (Pará e Maranhão) e por Gonçalves Bastos no Estado do Rio de Janeiro, daqueles outros, subordinados às relações de parceria, como o são os lavradores estudados por Brandão em Goiás, ou os pescadores estudados por Maués & Maués no Pará. Entre os segundos estão os operários de Campina Grande, do Rio de Janeiro, de Belo Horizonte e do Distrito Federal, estudados respectivamente, por Melo Marin, Souto de Oliveira, Pinho Tavares e Ibáñez-Novion.

As condições de acesso ao alimento por parte dos meeiros e dos pescadores, ambos subordinados ao regime de parceria, são bastante diversas daquelas dos camponeses “independentes”, cujo acesso à terra é relativamente livre. Ainda que, no caso dos pescadores, os recursos da natureza sejam formalmente livres – o mar e seus peixes – para que o homem chegue a eles são necessários certos meios, como embarcações e redes, inacessíveis à maioria. Por outro lado, para que o produto de seu trabalho chegue ao mercado, é necessário que se estabeleça um sistema de intermediações que se reflete, de forma direta, sobre os níveis de remuneração, ou de renda, do pescador. Assim, na prática, o mar é tão “fechado” ao pescador como o é a terra na fazenda onde labuta o lavrador.

Supõe-se, freqüentemente, que o camponês é um “agricultor de subsistência” que comercializa seus excedentes de produção, sendo estes últimos geralmente definidos como um excedente econômico. Tal conceituação parece inadequada, pois ela confunde uma categoria analítica —excedente econômico— com outra, empírica, que se poderia talvez chamar “excedente físico” – o volume, ou a quantidade de produtos

alimentares que excedem às necessidades de consumo da unidade familiar camponesa. Mas, como bem o demonstra o estudo de Lisboa Pacheco, mesmo essa última acepção é incorreta. Por outro lado, a subsistência do camponês se realiza tanto pelo auto-consumo como no mercado. É apenas em parte que a reprodução da força de trabalho camponesa se realiza pelo auto-consumo; com a comercialização de seus produtos o camponês apura uma renda monetária indispensável à sua subsistência, inclusive para a compra de alimentos. Longe de se tratar de uma “economia de subsistência”, a reprodução da força de trabalho camponesa depende de sua inserção no mercado.

Sem dúvida, o camponês produz um excedente, mas este não se confunde com “aquilo que excede às suas necessidades de consumo”. Trata-se de um excedente que lhe é extraído no contexto das relações de dominação social e econômica às quais é subordinado. Trata-se pois, desde um ponto de vista estrutural, das relações que se estabelecem entre um modo de produção subordinado e outro dominante, relações essas em que se configura a auto-exploração da força de trabalho camponesa. O camponês, nesse contexto, se caracteriza como produtor de um sobretrabalho transferido, pela via do mercado, ao setor capitalista; em outras palavras, como um produtor de fatores de produção excedentes. Se é verdade que, em certas circunstâncias, pode o camponês apropriar-se de um excedente a ser reinvestido em projetos de ascensão social, a depender dos diferentes circuitos de mercado que lhe são possibilitados, tais circunstâncias são raras, visto que, geralmente, “a apropriação da renda diferencial gerada não é feita necessariamente pelo camponês, antes tende, em graus e formas variáveis segundo cada situação histórica concreta, a ser apropriada por outras classes ou frações de classe” (Tavares dos Santos, 1975: 172).

No caso do parceiro, lavrador ou pescador, o excedente ganha freqüentemente outro significado. Trata-se, aqui, da transferência de um trabalho excedente ao proprietário da terra, no caso do parceiro lavrador, ou dos meios de produção, no caso do pescador. A parte retida pelo produtor é suficiente muitas vezes apenas para cobrir os gastos de subsistência de sua família, seja pelo consumo direto, seja pela venda dos produtos no mercado, constituindo-se na remuneração de sua força de trabalho.

Tanto entre camponeses independentes quanto entre parceiros, lavradores ou pescadores, as condições de consumo e os padrões alimentares estão estreitamente ligados às condições da produção e do mercado. No que se refere aos hábitos alimentares, a base dessa alimentação é dada pelos produtos que compõem a base da economia. A análise de Pacheco, que focaliza um campesinato de fronteira contribui, de forma exemplar, para a elucidação do problema (ou falso problema) do “excedente” camponês e da oposição entre troca e subsistência. Aqueles camponeses, migrantes cearenses estabelecidos na região da “Colônia” de Santarém, produzem simultaneamente para o mercado e para o auto-consumo, desenvolvendo, para tanto, estratégias determinadas de alocação de força de trabalho (doméstica) e de diferentes tratos de terra. Tais estratégias são tornadas possíveis pelo caráter de alternatividade de sua produção. Analisando criticamente a oposição entre produção de subsistência e produção comercial, Pacheco explora a noção proposta por Garcia (1976) e mostra que o camponês distribui os fatores de produção sob seu comando entre uma lavoura “comercial-subsistência” e outra “subsistência-comercial”, a primeira destinada fundamentalmente à venda, mas também ao auto-consumo, e a segunda primordialmente a este último, mas igualmente à venda, particularmente em certos momentos de “precisão”:

“Se num dado momento os preços são compensatórios ocorre a venda de maior parcela da produção, advindo daí renda monetária necessária para atender as necessidades de consumo. Quando da baixa de preços e concomitantemente existindo por parte de unidade doméstica uma reserva monetária para a aquisição dos bens necessários que não são produzidos por ele, pode ocorrer retração temporária na venda. Acrescente-se ainda que, em situações de baixa de preço acompanhadas de insuficiência de reservas monetárias, pode lançar mão (ou mesmo se vê na iminência) dos produtos destinados ao auto-consumo visando a aquisição de outros também necessários, via circulação mercantil”. (Pacheco, 1976: 71).

É todavia importante ressaltar que, para esses camponeses, assim como para os parceiros tratados mais adiante, a base da alimentação – e o componente central da ideologia alimentar – é dada, não pela produção “subsistência-comercial” mas, ao contrário, pela produção “comercial-subsistência”. Assim é que aqueles cearense realizam uma readaptação ecológico-econômica que se reflete, no plano dos hábitos alimentares, pela substituição do milho (base da alimentação no Nordeste) pelo arroz (base da produção destinada ao mercado no Pará).

Por outro lado pode aquele camponês explorar também normas alternativas e complementares de circuitos comerciais (venda a comerciantes locais, comerciantes urbanos, na feira, etc). São diferentes circuitos de mercado aos quais correspondem, de um modo geral, os diferentes produtos cultivados: feira=produção “subsistência-comercial”; comerciante=produção “comercial-subsistência”), possibilidade essa não aberta, como se verá mais adiante, ao parceiro lavrador em Goiás, ou ao pescador no Pará. A exploração conjunta dessas duas ordens de alternatividade possibilita ao “colono” de Santarém não apenas assegurar sua subsistência (inclusive pela inversão do destino primordial do produto) como também realizar projetos de ascensão social. No entanto é necessário enfatizar, como o faz Pacheco, que é o destino comercial que determina a alocação de recursos produtivos, configurando produtos principais tanto para a venda como para o consumo: a farinha-puba e o arroz são, ao mesmo tempo, os principais produtos para a venda e para o auto-consumo:

“... um dos aspectos mais contundentes de alteração dos padrões de consumo alimentar por nós observado na Colônia, refere-se a dois alimentos: a farinha de mandioca e o arroz. O primeiro produto integra a dieta alimentar dos colonos de forma marcante, estando presente nas três refeições que tomam diariamente: a merenda (por volta da 9 ou 10 horas da manhã); o almoço (entre 12 e 13 horas) e a janta (por volta das 18 horas). Ao migrar para Santarém, a farinha de mandioca seca (preparada com a mandioca “in natura”), tipo de farinha que consumia no Ceará, onde este alimento também se constituía em item presente em sua dieta, é substituída pela farinha puba (farinha preparada com a mandioca deixada em infusão durante 4 dias). No momento de sua chegada à Colônia, o migrante cearense produz simultaneamente os dois tipos de farinha, sendo o primeiro destinado ao auto-consumo e o segundo à comercialização. Com o passar do tempo, no entanto, fabrica apenas a farinha puba. Este é o tipo tradicionalmente consumido pelos paraenses, não havendo, pois, lugar no mercado para a farinha seca.

No discurso dos colonos está presente, quando falam do passado no Ceará, a referência ao consumo em grandes proporções do milho. Este é o produto, na maioria das vezes, da lavoura “comercial-subsistência” em seu Estado de origem. Uma vez estabelecidos na Colônia este produto perde a posição de principalidade em termos de produção, sendo substituído pelo arroz. O arroz é o produto cuja demanda no município é maior e além disso detém melhores condições de preço de mercado se comparado ao milho. A importância da comercialização do arroz reside no fato de que este produto proporciona a obtenção de maior renda monetária. Cultivado em quantidades maiores, o arroz progressivamente passa a ter maior importância no consumo. Neste sentido é que podemos dizer que a produção produz o consumo, fornecendo-lhe a matéria e fazendo nascer para o consumidor a necessidade do produto, colocado primeiramente para ele sob forma de objeto”. (Pacheco, 1976: 96-97)

Poderíamos então dizer que os hábitos alimentares obedecem a critérios de “racionalidade” econômica. A substituição da farinha seca e do milho pela farinha de milho e pelo arroz para consumo, significa adequar este aos princípios de uma maximização de retornos por unidade de fator empregada. Insistir no consumo daqueles produtos “cearenses” como base de uma dieta alimentar significaria dispersar os fatores de produção à disposição do “colono”. Assim, é racional tornar central à dieta alimentar aquele produto que ocupa posição central nas relações de mercado; em outras palavras, adequar o uso à troca.

Mas, se a produção determina o consumo, o camponês resiste a cultivar produtos de destinação exclusivamente comercial. No Noroeste de Minas Gerais o pequeno lavrador recusa-se a alocar terra e trabalho ao cultivo de soja, pela sensata razão de não poder comer soja. Também o lavrador de Mossamedes (Goiás), enquanto lhe é possível, procura distribuir seus recursos entre uma gama de produtos, de forma a minimizar sua dependência face ao mercado. Ao colono de Santarém é aberta a possibilidade do cultivo da malva, mas esta:

“... requer a reserva de uma área própria para seu cultivo. Esta destinação específica de uma faixa de terra estará na dependência de ser assegurada a extensão necessária ao cultivo itinerante dos produtos que compõem a dieta alimentar. Possuindo um terreno cujo tamanho não propicie a conjugação da lavoura “comercial” com as lavouras “comercial-subsistência” e “subsistência-comercial” a escolha recairá sobre estas em detrimento daquela. Esta decisão é reveladora das próprias condições de ameaça a que estão submetidos os pequenos produtores. Evidentemente, com as lavouras que se revestem do caráter de alternatividade podem garantir diretamente uma faixa substancial de seu consumo. Com a lavoura “comercial” teriam que realizar o valor de sua produção no mercado e, com o dinheiro obtido, comprar os produtos socialmente necessários ao consumo, estando presente sempre o risco de que as mercadorias não alcancem no mercado um preço compensador” (Pacheco, 1976: 102).

Ademais, dada a pequena disponibilidade de força de trabalho na unidade doméstica, e a quase nenhuma disponibilidade de capital, a mobilização do trabalho para uma cultura “comercial” (no caso da Colônia, a malva) poria em risco as duas outras modalidades de produção pela dificuldade em obedecer às exigências de seu ciclo agrícola (Cf. Pacheco, 1976: 103). Deve-se notar que, realizando seu consumo alimentar

em boa medida pela produção própria, o pequeno lavrador aumenta as possibilidades de realização, pela via do mercado, de outras formas de consumo, não menos importantes para sua reprodução como ser social.

Outra estratégia foi observada entre os “caboclos” da mesma região, isto é, a população regional “nativa”, ao dividirem seu esforço produtivo entre produtos destinados apenas à venda (malva e fumo; látex em alguns poucos casos) e outros que tanto podem ser consumidos como vendidos ou trocados. Produtos ambos do “roçado”, combinam-se na economia da unidade familiar com os recursos da “mata” (caça, pesca e coleta) e da “casa” (horta e animais de terreiro) (Cf. Lins e Silva, 1978). Mas, de outro lado, a presença da “mata”, na natureza em si assim como no modelo ideológico-cosmológico do caboclo, distingue este último do “colono”, cuja interação com a natureza parece bastante diversa (e talvez mais “predatória”). De fato, a “mata” constitui um componente fundamental no equilíbrio da economia do caboclo e de sua dieta alimentar; mas tal equilíbrio pressupõe uma relação equilibrada entre o homem e a natureza, que se expressa ideologicamente pela noção de “curupira”, tal como analisada por Lins e Silva, assim como pela noção de “panema”, comum a todo o Baixo Amazonas, pois o caçador que não respeita o princípio de uma utilização equilibrada dos recursos da natureza corre o risco de ficar “empanemado” (Cf. Galvão, 1955).

A estratégia do colono pode ser, também, comparada à prática produtiva do pequeno produtor de laranjas no Estado do Rio de Janeiro. Aqui o produtor também joga com dois tipos de produção – a “lavoura branca” e a laranja. As duas se complementam e preenchem funções distintas: enquanto a primeira se destina a cobrir o “gasto”, a segunda se destina à venda. “Gasto”, todavia, não se confunde com auto-consumo nem com subsistência, ainda que atenda a ambos. Em parte a “lavoura branca” se destina ao próprio consumo da unidade doméstica produtora, mas seu significado vai bastante além:

“... o gasto ... está sempre referido ao gasto das refeições dos membros do grupo doméstico, ao gasto da própria casa em termos de reposição dos utensílios domésticos e ao gasto dos membros do grupo doméstico com vestimentas e remédios em caso de doença de algum deles. Esse gasto é atendido com a plantação de lavoura branca, que como a laranja também é vendida” (Gonçalves Bastos, 1975: 213).

De outro lado, a laranja destina-se à acumulação e ao investimento:

“O que está em jogo na oposição estabelecida pelos informantes entre ‘laranja para vender’ e ‘lavoura branca para o gasto’ é o fato da renda de cada um desses produtos terem destinações específicas no cálculo econômico do chefe do grupo doméstico. O termo renda é utilizado pelos pequenos plantadores de laranja para designar o produto obtido com a venda das lavouras plantadas nos seus sítios, com o qual eles podem atender as necessidades de produção e consumo das suas unidades domésticas.

... a renda é o resultado de uma estratégia pré-determinada pelo pai sobre os produtos que devem ser plantados para atender as necessidades de sua unidade doméstica.



Os pequenos plantadores de laranja diferenciam a renda da lavoura branca e a renda da laranja, porque o produto que eles obtêm com a venda da lavoura branca é destinado ao gasto, enquanto o da laranja é utilizado para crédito, isto é, para se comprar a prazo bens de consumo duráveis como fogão, geladeira de querosene, móveis, bicicleta, com a condição de se pagar na ocasião da safra da laranja. Nesse caso, como esses bens de consumo têm um preço mais elevado que aqueles comprados com a renda da lavoura branca, eles são pagos na ocasião da colheita da laranja e muitas vezes só depois de duas ou três colheitas é que a dívida é saldada com o comerciante. Além disso, a renda da laranja é 'empregada para desenvolver o sítio', construindo-se uma casa melhor, fazendo-se um pasto e comprando ou arrendando novas terras e ampliando a extensão de laranjeiras plantadas. Dessa forma a renda da laranja é empregada no próprio sítio, na sua ampliação ou na construção de benfeitorias.

A renda da lavoura branca é empregada também na 'despesa da lavoura' - mão-de-obra eventual, adubo, instrumentos para o trabalho como enxada, foice - e a renda da laranja também é utilizada para isso. Entretanto a renda da laranja possibilita seu emprego na ampliação do seu próprio cultivo, o que determina o acréscimo da renda destinada à melhoria do sítio do pequeno produtor, enquanto a renda da lavoura branca circunscreve-se ao gasto da unidade doméstica.

Portanto, a formulação dos pequenos plantadores de laranja de que plantam 'laranja para vender' e 'lavoura branca para o gasto', diz respeito ao destino que dão à renda de um e outro produto. A lavoura branca que sobra do gasto, refere-se ao que sobra da renda da lavoura branca utilizada para atender as necessidades do gasto. Essa sobra recebe a mesma destinação da renda da laranja, sendo usada para o pagamento de crédito, a compra de terras ou construções de benfeitorias e é também convertida na criação de animais. A sobra do gasto de acordo com os pequenos produtores é para vender, porque sua destinação é igual à da laranja, que na formulação deles também é para vender" (Gonçalves Bastos, 1976: 216, 217, 218).

Já se vê que para esses pequenos produtores a produção e as estratégias econômicas diferem algo do caso dos camponeses da Amazônia. Em maiores proporções, a subsistência se realiza no mercado; no entanto, a lavoura branca também aqui apresenta a característica da alternatividade, sob a forma de uma produção comercial-subsistência. No conjunto, há uma complementaridade entre uma lavoura que cobre certos níveis de subsistência (alimentação e gastos correntes com a casa) e gastos operacionais do empreendimento agrícola, e a produção de laranjas, que se destina à ampliação tanto da empresa econômica como do próprio padrão de consumo (aquisição de bens de consumo duráveis).

As condições de produção dos meeiros, pescadores e lavradores, estudados por Maués & Maués e por Brandão, diferem bastante daquelas dos pequenos produtores acima descritos. Não se conclua, todavia, que todos os meeiros se defrontam com condições iguais às desses pescadores e lavradores. Entre os plantadores de laranja do Estado do Rio de Janeiro existem desde produtores independentes até parceiros, mas a situação desses últimos parece se aproximar mais dos camponeses independentes, no que se refere à suas possibilidades e estratégias de subsistência e de acumulação. Não são apenas as relações de produção em seus aspectos formais que determinam padrões

de vida e possibilidades de ascensão social, mas também relações de mercado específicas – um meeiro produtor de laranjas pode se encontrar, e de fato se encontra, em situação bem melhor que outro, produtor de arroz ou pescador.

\*\*\*

As relações de produção na pesca chamada “artesanal” em Itapuá (município de Vigia, Pará), estudadas por Maués e Maués, não diferem substancialmente daquelas vigentes em outras partes do litoral brasileiro. São idênticas aquelas observadas na Paraíba por Forman (1972) ou no Ceará por Peirano (1975). Em Itapuá a pesca não é suficientemente rentável, nem possuem os proprietários dos meios de produção capitais suficientes, para que se justifique economicamente um regime de trabalho assalariado. A parceria é, aqui, dada a pequena escala das operações, a única forma “racional” de remuneração do trabalho.

O pescador produz essencialmente para o mercado, mas destina boa parcela de sua participação no pescado (a “quota parte” que corresponde à remuneração de seu trabalho) ao consumo direto de sua família. A parte comercializada destina-se à obtenção dos meios monetários indispensáveis à sua subsistência social. A relação mercado-subsistência na pesca possui um caráter distinto daquela encontrada entre camponeses “independentes”, pois associa-se diretamente às relações de classe que presidem ao sistema de produção. A relação mercado-subsistência tem um significado para o “patrão” e outra para o pescador. Para o primeiro, o peixe é fundamentalmente uma mercadoria destinada à comercialização e à acumulação; para o segundo, ele representa a subsistência de sua família, seja por seu consumo direto, seja pela troca por outros produtos. O mesmo peixe pode tanto ser comido como vendido; em certas circunstâncias, o pescador se vê obrigado a vender toda a sua parte, como quando se torna necessário adquirir roupas, remédios ou outra qualquer mercadoria. Mas, mesmo que a parcela comida seja maior que a vendida, o principal significado da pesca em Itapuá é o de que seu produto pode se transformar, em proporções variáveis, em dinheiro.

O pescador vive em um grupo doméstico e este, além de corresponder a uma família, é também uma unidade de divisão de trabalho. Esta divisão, governada pelos princípios organizatórios da família, atribui ao homem (e proíbe à mulher) o trabalho da pesca, isto é, a atividade que, embora destinada parcialmente ao auto-consumo, gera renda monetária; e à mulher o trabalho agrícola, de caráter não comercial. Em Itapuá, até mesmo o manuseio dos instrumentos de pesca é proibido às mulheres; a agricultura, por seu lado, ainda que conte com a participação do homem em certas etapas do ciclo produtivo, é percebida socialmente como uma atividade feminina, sendo as mulheres as “donas” das roças. A pesca é concebida como uma atividade essencialmente externa ao grupo doméstico, uma atividade que implica circuitos monetários, enquanto a agricultura é concebida como um prolongamento da casa e destinada, quase que totalmente, ao consumo doméstico. Pequena parte destina-se a circuitos não comerciais de troca com base no princípio da reciprocidade. É verdade que, às vezes, parte do peixe não vendido também é cedido gratuitamente a quem se encontra em situação de “precisão”, mas ele é percebido fundamentalmente como mercadoria. Trata-se, portanto, de uma divisão de trabalho informada por um código cultural que define, globalmente, um sistema de papéis de gênero (Cf. Maués, 1977). Assim, poder-se-ia dizer que:

**PESCA: MERCADO: DINHEIRO: HOMEM :: LAVOURA: CASA:  
TROCA NÃO MONETÁRIA: MULHER<sup>1</sup>**

Tal divisão de trabalho está intimamente ligada a um modelo cosmológico e a representações simbólicas relativas à mulher e ao homem, que, no entanto, não podem ser aqui tratadas (Cf. Maués, 1977). O que importa ressaltar é que tal oposição complementar reflete a relação mercado-subsistência da produção camponesa.

É pela comercialização do peixe que o pescador obtém os meios básicos de sua subsistência social. Esta não se refere apenas à sua sobrevivência física ou apenas à reprodução de sua força de trabalho em sentido estrito, mas à reprodução de seu ser social: um chefe de família, um membro da comunidade, um participante de ritos religiosos, com um conjunto complexo de necessidades culturalmente definidas, que se realizam no mercado. As mulheres contribuem também para tal subsistência, mas no âmbito do auto-consumo, garantindo parte substancial da alimentação do grupo doméstico e constituindo a base sobre a qual operam padrões de solidariedade comunal (o “puchirum” ou “ajutório” e a circulação não comercial de alimentos). Assim, a relação troca-subsistência deve ser qualificada: na pesca o homem produz fundamentalmente valor de troca; na “roça” a mulher produz apenas valor de uso. A produção simultânea de ambos responde à lógica da produção camponesa de uma forma peculiar e coerente, como foi dito, com os princípios da organização doméstica e de um sistema de papéis que se define, basicamente, por uma diferenciação de gênero.

Podendo o peixe ser tanto consumido como comercializado, em proporções variáveis conforme as necessidades da família, possui também a pesca “artesanal” aquela característica de alternatividade apontada por Garcia como componente crucial da lógica da produção camponesa (Cf. Garcia, 1976). A racionalidade da produção camponesa liga-se, em boa parte, ao fato de que o camponês remunera sua força de trabalho com o próprio produto, e a reproduz, em parte, com os próprios alimentos que produz, independentemente do mercado, ainda que isso implique numa auto-expropriação. O que afirma Tavares dos Santos para a lavoura, também se aplica à pesca:

“O produto da agricultura artesanal tem dois destinos. Uma parte será consumida pelo produtor como meio de subsistência, e valor de uso. Outra se transforma em mercadoria, e valor de troca. Será suficiente que a parcela apropriada do produto agrícola remunere a força de trabalho e a reprodução desta para que permaneça viável a agricultura artesanal. Conseqüência imediata consiste nos baixos preços que seus produtos podem apresentar no mercado, resultado da auto-expropriação do produtor direto e não da produtividade de seu trabalho” (Tavares dos Santos, 1975: 172).

É evidente que a reprodução da força de trabalho não se faz totalmente pela parcela auto-consumida, mas esta contribui substancialmente para a alimentação, ao ponto de definir a dieta básica. Consumir parte do produto é racional, e constitui uma defesa do pequeno produtor, lavrador ou pescador, face ao mercado do qual depende. É o que indica, por exemplo, a já mencionada resistência ao cultivo da soja por parte de pequenos lavradores do Noroeste de Minas Gerais. Conforme foi observado naquela região, o pequeno agricultor, para desespero do agrônomo, se recusa a plantar soja, não

<sup>1</sup> É de se notar que uma associação ideológica análoga foi observada por Gonçalves Bastos entre os produtores de laranja já referidos, onde “Homem: laranja :: Mulher: lavoura branca”.

obstante os altos preços que esta alcança no mercado, sob o argumento de que não se pode comê-la. De fato, o cultivo da soja retiraria da produção camponesa sua característica de alternatividade, já referida, e colocaria o pequeno produtor na dependência total de um mercado que, com toda a probabilidade, se configuraria como de caráter monopsônico. Foi o que ocorreu, como veremos mais adiante, em certas áreas do sertão do Nordeste, com a passagem de uma “lavoura de subsistência” para uma agricultura comercial, representada pelo sisal.

Assim, em Itapuá, a pesca possibilita simultaneamente a obtenção direta do alimento e dos meios para assegurar, no mercado, a subsistência. A agricultura das mulheres, por seu lado, assegura o alimento e, através dos circuitos de reciprocidade, o suporte comunal. Então: pesca=comida+dinheiro; lavoura=comida+solidariedade. O produto da lavoura nunca é vendido, e não é em si, “alternativo”. Mas, assegurando parte substancial da alimentação, permite que o produto da pesca seja destinado alternativamente à comercialização ou ao auto-consumo.

Todavia, nem todos os pescadores de Itapuá tem acesso direto aos meios de produção necessários a exploração dos recursos da natureza; de fato, a maioria não os possui. Igualmente, nem todas as famílias possuem roçados.

De um total de 87 pescadores, apenas 20 possuem embarcações (de tipos variados), e destes, apenas 15 possuem “redes de malhar” (o principal tipo de rede utilizado para a pesca comercial). Consequentemente, a maioria depende das relações de parceria que caracterizam a “pesca artesanal” no litoral brasileiro. Dela dependem, igualmente, os proprietários de tais meios de produção, visto que necessitam de uma força de trabalho que excede aquela disponível no próprio grupo doméstico para tornarem rentáveis tais meios, e visto que, por outro lado, não dispõem dos recursos necessários à adoção de relações de produção mais caracteristicamente capitalistas, isto é, do trabalho assalariado. Ainda, nem todos os donos de barcos e redes são eles mesmos pescadores, mas comerciantes que possuem um uso alternativo do trabalho, seu e eventualmente de seus filhos, mais rentável. No entanto, também os comerciantes-patrões dependem de uma rede comercial, semelhante ao tradicional sistema de aviamento da Amazônia, que reduz bastante seus lucros.

A metade do produto de uma pescaria, após descontadas as despesas, cabe ao dono da canoa e da rede; caso ambas não pertençam à mesma pessoa, o dono de cada uma recebe 25%. A metade restante é dividida entre os membros da tripulação. Quando o dono da canoa e/ou da rede é também pescador, cabe-lhe igualmente uma parcela dessa segunda metade.

Parte do produto da pesca é vendido aos “marreteiros” que o revendem a comerciantes urbanos. Outra parte é levada para casa pelo próprio pescador, ou por membros de outras embarcações a caminho da vila. Como o peixe não pode ser armazenado, dada a sua extrema perecibilidade e a ausência de equipamentos de refrigeração, tanto pescadores como “patrões” ficam na dependência do “marreteiro”, que recolhe o peixe ao fim da tarde para revendê-lo, à noite, ao “aparador” da cidade, equipado com meios de refrigeração e que dispõe de empregados encarregados da venda ao consumidor final. A não ser em raros casos, o “marreteiro” não é um comerciante independente; ele é financiado por um “aparador”, devendo em troca, vender a este todo o peixe que recolhe:

“O marreteiro que trabalha com ‘compromisso’ (isto é, que recebe o dinheiro de um aparador para comprar o peixe, obrigando-se a revendê-lo ao mesmo aparador) geralmente lucra muito pouco ou, na verdade, não tem lucro nenhum,

porque sua dívida sempre aumenta junto ao 'patrão', do qual dificilmente se liberta. O marreteiro que trabalha por conta própria, se for hábil em seus negócios, pode prosperar e transformar-se em aparador.

Mas os lucros maiores, na realidade, pertencem aos aparadores, comerciantes que tem geralmente vários marreteiros trabalhando para eles sob 'compromisso' e que funcionam, também, como 'armadores' (nome que se emprega em Vigia para designar os proprietários de embarcações de pesca). Esses comerciantes (armadores, aparadores) servem, por outro lado, como "aviadores" do pescador da cidade de Vigia, sendo, por isso, aqueles que mais se beneficiam da produção pesqueira do município. O lucro de marreteiros e aparadores varia outrossim em função da maior ou menor quantidade de peixe que está sendo capturada não só no município de Vigia, como também nos municípios vizinhos e, até, em locais relativamente distantes, como Icoaraci e Mosqueiro...

O pescador, entretanto, é quem menos ganha. Depois de uma semana inteira no mar, se a pescaria for feliz, ele retorna com algum dinheiro, que muitas vezes é gasto inteiramente no sábado, ao pagar suas dívidas no comércio, fazer algumas compras e tomar uma boa bebedeira" (Maués & Maués, 1976: 49-50).

O "patrão", isto é, o dono da embarcação e/ou da rede é, por sua vez, "aviado" por comerciantes da vila, consistindo tal aviamento no fornecimento de "despesas" para a pescaria (sal, café, açúcar, farinha, carvão e querosene) assim como no fornecimento de gêneros alimentícios à família do mesmo "patrão". Evidentemente, isto não ocorre quando o "patrão" é também comerciante. Durante a semana, a família do pescador também pode aviar-se junto a esses comerciantes locais.

Claro está que essa cadeia de aviamentos, conjugada à relação de parceria, faz com que a renda do pescador seja bastante reduzida. De um lado, a teia de intermediações, monopsônicas ou não, reduzem os preços pagos ao produtor. Por outro lado, se supormos uma tripulação composta de quatro pescadores, caberá a cada um apenas uma quarta parte da metade do produto da pescaria, produto esse geralmente não muito grande, dada a baixa produtividade do sistema.

De fato, o produto do trabalho não permite mais que a reprodução da força de trabalho e a subsistência da família. Sendo a remuneração do pescador pequena, a parte do peixe diretamente consumida pode afetar substancialmente sua renda monetária, esta última, ademais, comprometida com o comerciante que aviou sua família. No entanto, conjugada à atividade agrícola feminina, garante à família o mínimo necessário a uma alimentação considerada adequada. O principal produto agrícola é a farinha de mandioca<sup>2</sup>, juntamente com o peixe.

"O binômio peixe-farinha constitui o que pode ser considerado o tipo de alimentação padronizado para todos, incluindo crianças, adultos e velhos... se não comerem o seu 'peixe com pirão e caldo' não consideram realmente que tenham feito uma verdadeira refeição" (Maués e Maués, 1976: 70).

---

<sup>2</sup> Outros produtos agrícolas, inclusive algumas hortaliças são também cultivados, e são criados alguns animais, como galinhas. Para uma relação completa dos alimentos produzidos e consumidos ver Maués & Maués, 1976.

Não obstante ser a agricultura igualmente importante na economia local, é a ausência do peixe na refeição que caracteriza, para o itapuense, uma situação de carência. Menos, talvez, por sua ausência do prato, onde pode ser substituído por mariscos, do que pela associação entre o peixe e o dinheiro. Sendo o peixe o único produto transformável em dinheiro, sua ausência da refeição revela a penúria monetária da família.

Em circunstâncias normais, o pescador, depois de uma semana no mar, volta com algum dinheiro. Mas, nem sempre as circunstâncias são normais: a falta de vento pode pôr a perder o produto da pesca; as redes se rompem com relativa frequência; naufrágios podem ocorrer. Por isso, não é raro que a família do pescador se encontre em situação de “precisão”, pois os baixos níveis de remuneração “normal” limitam severamente as possibilidades de formação de uma reserva para fazer face a situações de crise, como por exemplo doenças. Isso remete novamente ao caráter de alternatividade da produção: teoricamente, o pescador pode destinar partes variáveis de seu produto ao mercado ou ao auto-consumo. Produzir o próprio alimento (ou parte dele) constitui uma estratégia de defesa e por isso, destinar ao mercado aquilo que deveria ser o alimento de sua família, compromete o padrão “normal” desta, e isto só será feito em situações extremas. Por outro lado, deixar de vender para consumir, rebaixará a renda monetária e acarretará um aumento na dívida para com o “aviador”. Ademais, o produto da pesca difere do produto agrícola no sentido de que não pode ser conservado por muito tempo, à espera, por exemplo, de melhores preços, e o próprio mecanismo da comercialização que domina o mercado exige a venda imediata ao “marreteiro”. Assim, as possibilidades reais de atualização daquela alternatividade são restritas, o que novamente realça a importância da conjugação no grupo doméstico de uma produção mais voltada para o mercado que para o consumo – a pesca – com outra, voltada apenas para o consumo – a “roça”.

No entanto, existem outras fontes de alimento que podem substituir o peixe, e existem formas de cooperação comunitária – circuitos de reciprocidade – que socorrem ao pescador e sua família em momentos de precisão.

“Vigora em Itapuá um sistema de distribuição de alimentos pelo qual, especialmente quando alguém está necessitado, o alimento é oferecido gratuitamente por parentes e/ou amigos. Muitas vezes, em casos de maior necessidade, até dinheiro é oferecido à pessoa, não como empréstimo, mas como doação” (Maués & Maués, 1976: 55).

“... (a falta de alimentos) não altera substancialmente a vida das pessoas, que continuam cuidando normalmente de suas tarefas, sem se preocupar muito em ‘procurar comida’, mesmo porque, como eles dizem, ‘alguém sempre dá prá gente’. Quando eles falam assim estão se referindo ao costume extremamente difundido em Itapuá, da troca de alimentos. As pessoas costumam dar peixes a seus parentes... compadres, vizinhos e amigos... chegando às vezes a ficar apenas com o peixe suficiente para uma refeição, por terem repartido tudo o que o chefe da família acabou de trazer do mar. Essas doações são feitas independentemente de a pessoa que recebe precisar ou não, pois mesmo que todos tenham peixe, as trocas são realizadas. Mas se tornam quase compulsórias no caso de se saber que um parente, amigo ou vizinho está em necessidade, por não poder trabalhar ou por uma outra razão qualquer. Quem recebe a doação, seja de alimento ou de outro qualquer bem, não pode recusá-la e, assim que se

apresenta a oportunidade, deve retribuí-la com doação equivalente” (Idem, 85-86).

Por outro lado, existem fontes secundárias de alimento. A principal destas é o mangal, onde são apanhados “mariscos”, especialmente o caranguejo e o turú:

“Os informantes costumam dizer que em Itapuá, ninguém passa fome, pois, quando falta o peixe, é só sair pelo mangal e “tirar” turú ou “pegar” caranguejo. A realidade não é bem essa, pois o mangal que existe nas proximidades não é tão farto e, para se conseguir um turú em boas condições é necessário procurar mangais menos explorados. O próprio caranguejo, que é mais abundante, só costuma ser capturado em certas épocas do ano, que os itapuaenses chama de ‘sauatá’” (Maués & Maués, 1976: 67).

A caça, se bem que rara, é outra fonte alternativa, assim como as frutas (cultivadas e silvestres) e animais domésticos, especialmente galinhas.

“Mas todas essas são fontes secundárias e os alimentos obtidos raramente fazem parte da alimentação diária, com exceção das frutas (que são normalmente consumidas apenas pelas crianças)” (Maués & Maués, 1976: 39).

Se a pesca provê a renda monetária, a agricultura, como foi dito, provê parte ponderável da renda não monetária, pela produção do segundo componente da dieta básica, a farinha de mandioca. Secundariamente, planta-se também o milho. A roça é o campo de trabalho da mulher, muito embora os homens também participem das etapas do ciclo produtivo de trabalho mais intenso. Nesses momentos, o homem deixa a pesca para colaborar na roça por alguns dias; ainda que esteja deixando de gerar renda monetária durante tais dias, no cômputo geral da “economia doméstica” e a médio prazo, é mais rentável deixar de pescar para plantar.

Freqüentemente, o tamanho da roça excede a disponibilidade de força de trabalho do grupo doméstico e nessas etapas – preparo da terra, plantio, colheita e farinha – a “dona” da roça recruta força de trabalho entre vizinhas ou parentes (filhas casadas, irmãs, netas, sobrinhas) sob forma de adjutório, ou “puchirum”:

“Na manhã do dia da ‘planta’ todos os que vão fazer o serviço se reúnem bem cedo na casa da dona da roça para seguirem juntos para o local; antes de iniciarem o trabalho é servido o café com farinha de mandioca para todos e, mais tarde, pelo meio da manhã, é oferecida uma ‘merenda’, que consta geralmente de um mingau preparado com arroz (ou farinha de mandioca) e leite de coco. O almoço é por conta dos trabalhadores mas geralmente a dona da roça costuma reunir os membros de sua ‘família’ (parentes) que estão participando do trabalho, para almoçarem em sua casa. À tarde, se o trabalho continua, é servido mais um café ...

A essa reunião de pessoas para fazer a ‘planta’ dá-se em Itapuá o nome de ‘putirum’ (mutirão), e as pessoas dizem que, em tempos passados, ninguém recebia dinheiro por isso; o sistema funcionava como um grande círculo de trocas em que uns prestavam serviços espontaneamente nas roças dos outros. Hoje, eles falam, isso não acontece, pois mesmo quem não recebe em dinheiro

‘cobra’ a ajuda prestada em forma de trabalho em sua roça” (Maués & Maués, 1976: 60).

Mas, nem todos os grupos domésticos possuem o “mato”, isto é, a terra para “botar roça” e poucos possuem o forno para o fabrico da farinha. Assim, muitas mulheres trabalham em terras de outras, em regime de parceria, cabendo 50% da produção à dona da terra e igual parcela à “trabalhadeira”; de “empleita” (pagamento por tarefa), ou de diária (pagamento em dinheiro). Pelo uso do forno, paga-se um quilograma de farinha por fornada.

O baixo valor de mercado do pescado (considerando-se os preços pagos ao produtor), o regime de meiação e a rede de intermediações presente no sistema de “aviamento” reduzem consideravelmente, seja a renda monetária, seja o montante do produto destinado ao auto-consumo; qualquer necessidade de gasto monetário um pouco acima do “normal” torna forçoso comercializar o peixe que deveria ser levado para casa a fim de compor o elemento central da dieta, configurando sua ausência no prato diário uma situação de “precisão”. O que torna possível uma venda acima do “normal” é a vigência dos mecanismos de distribuição comunitária.

O acesso ao mar tem de ser mediado por meios de produção fora do alcance da maioria dos pescadores. Por outro lado, nem todos os grupos domésticos dispõem do “mato” para ser cultivado por suas mulheres. Mas, todos tem livre acesso ao mangal, à pouca caça ainda disponível, às frutas silvestres e ao quintal. Nenhum desses produtos secundários (os “mariscos” do mangal, as frutas silvestres, a caça e os animais e verduras de quintal) é destinado à comercialização, mas eles desempenham importante papel nas estratégias de subsistência do pescador. Embora menos abundantes na realidade que no modelo ideológico, a combinação dessas fontes gratuitas de alimento, assim como dos circuitos de reciprocidade, às atividades econômicas principais - a pesca e a agricultura - tornam possível uma destinação variável do produto da primeira à comercialização ou ao auto-consumo, segundo as necessidades do grupo doméstico. Tal combinação possibilita, ainda que dentro de limites bastante estreitos, uma certa flexibilidade na realização da subsistência do grupo doméstico.

Diversa tende a se tornar a situação do lavrador nas fazendas de Mossâmedes. Igualmente parceiro, ele está perdendo, ao longo de sua trajetória de agregado, nos tempos “antigos”, a assalariado, segundo as tendências atuais, o acesso livre à natureza, assim como a capacidade de decidir sobre o que produzir em sua lavoura e quanto dela vender.

A ocupação econômica de Mossâmedes se fez através de grandes fazendas, onde a pecuária se combinava ao cultivo de cereais (arroz, milho e feijão). Até algumas décadas atrás, o município contava ainda com densas matas, ricas em caça. O Rio Fartura, por sua vez, permitia uma pesca relativamente abundante.

Durante a maior parte de sua história, Mossâmedes contava apenas com um limitado mercado local para a sua produção agrícola, representado pela cidade de Goiás. Somente o gado alcançava mercados mais distantes, de onde eram também importados os bens não produzidos no local. A própria distância tornava tal comércio difícil e demorado:

“Antigamente, o sal vinha para Goiás por estrada de ferro até Uberaba e daí para cá, em carros de boi. Mais tarde já estava em Araguari, ainda em Minas. De Araguari até a Capital (a Cidade de Goiás) um carreiro trazia o carregamento por



trezentos mil réis e demorava em ida e volta, ao tempo da seca, três meses, normalmente. Durante as águas, cinco ou seis meses” ( Brandão, 1976: 12).

A maior parte da produção agrícola destinava-se ao consumo local. A pecuária, por sua vez, não era muito desenvolvida. De forma coerente com tal situação de mercado as manchas de terra de cultura das fazendas eram ocupadas por agregados que aí produziam cereais sem obrigação de repartirem com o fazendeiro. Após alguns anos de cultivo, quando as terras começavam a dar sinal de esgotamento, o agregado deixava aquele local de lavoura, transformando-o em pasto e, na mesma fazenda, abria nova lavoura em outro trecho de mata.

Após a consolidação de Goiânia como nova Capital e com a abertura de estradas de rodagem, criam-se novas condições de mercado para o gado e forma-se, também, um mercado cada vez mais compensador para o arroz. Ao mesmo tempo, as grandes fazendas passaram por um processo de sucessivas divisões. Ambos os fatos fizeram com que o regime de terra cedida fosse substituído pelo de parceria-meiação – que prossegue até hoje como uma forma de relação de produção significativa na região, muito embora esteja se generalizando a utilização do trabalho assalariado.

“De apenas uns cinco anos para cá, pequenos e médios proprietários vendem suas terras e ‘seguem pro Norte’ (norte de Goiás e sul do Pará) em busca de novas pastagens de gado de corte em grandes fazendas de criatório. Assim, uma região povoada com levas de goianos e, depois, de mineiros, por declarada falta de terras em seus lugares de origem, começa agora a ver saírem do município, aparentemente pelas mesmas razões, alguns de seus proprietários rurais.

As relações sociais do passado eram dadas entre as categorias de fazendeiros e agregados. Os primeiros, donos de terra e gado; os últimos, vaqueiros da fazenda, pagos geralmente ‘na sorte’, ou então, ocupantes-agregados, não assalariados e, pelo menos inicialmente, não parceiros.

Com a introdução do sistema dominante de parceria, as relações foram redefinidas para o caso dos não-proprietários que, em maioria, tenderam a converter-se em agregados-meeiros .

Até cerca de 15 anos, o valor da terra era tão insignificante na região que, por algumas cabeças de gado chegavam a ser vendidas fazendas ou porções de terra de mais de 100 alqueires. No ‘tempo da barateza’ era de fato muito restrita a circulação de dinheiro... Lavradores e vaqueiros atravessavam anos ‘sem pegar uma nota de dinheiro na mão’. Até hoje, lavradores residentes nas fazendas usam o dinheiro apenas para comprar o sal e o querosene (quando ainda não se usam lamparinas de azeite de mamona e algum tecido). Barracões de venda de produtos urbanizados constituídos nas fazendas faziam reverter a ela quase todo o dinheiro ganho com o eventual trabalho de ‘peões’ lavradores e vaqueiros” (Brandão, 1976: 15-16) .

Hoje, a maioria dos meeiros vive na cidade. Por outro lado, torna-se cada vez mais freqüente a combinação da meiação com o trabalho assalariado, seja pelo mesmo indivíduo, seja pelo grupo doméstico. Trata-se de uma estratégia que possibilita à família, de um lado, o acesso direto ao alimento básico, resultante da parceria e, de

outro, a uma renda monetária necessária aos demais componentes da subsistência. Sempre que possível, o meeiro planta arroz, feijão e milho no trato de terra sob seus cuidados; menos freqüentemente, planta também mandioca, amendoim, café e banana. Todavia, de forma crescente, o meeiro se vê na contingência de produzir maiores proporções de arroz, ou mesmo apenas o arroz, o principal produto comercial agrícola da região.

Configura-se, aqui, de forma diversa, a relação mercado-subsistência. Já não se trata de produzir para o mercado ou para o auto-consumo, ou de manipular a produção para defender-se de, ou para explorar o mercado. Combinam-se valores de troca e de uso, mas a principal mercadoria vendida, para que se possa comprar outras mercadorias, é a própria força de trabalho. É da meiação que se obtém o alimento básico, complementado pela criação de aves e de porcos, no quintal, e pequenas hortas. É pela venda da força de trabalho, em troca do salário, que se realizam outros itens da subsistência, inclusive alimentos – em parte, porque não são mais produzidos domesticamente, como a banha, que tende a ser substituída ou pela mesma comprada em lojas, ou pelo óleo industrializado; em parte, também, porque a mudança social traz consigo mudanças de hábitos alimentares, transformando o que antes era “iguaria” em “mantimento”, como é o caso do macarrão. Se antes o lavrador produzia o suficiente para comer e vender, mas não encontrava mercado, hoje ele produz apenas o bastante para comer, e nem sempre. Diferentemente de outros camponeses, particularmente daqueles chamados “independentes”, sua estratégia consiste, não em alocar recursos de terra e trabalho à produção combinada de alimentos para consumo próprio e para o mercado (por serem alimentos, podem ser convertidos de uma categoria à outra), mas em alocar a força de trabalho doméstica, único fator de produção que controla, alternativamente à meiação e ao trabalho assalariado. Em comparação ao produtor independente, sua capacidade de “barganha vantajosa”, ou de adaptação ao mercado e às necessidades da família, é menor. Há, porém, uma analogia entre o uso de fatores pelo parceiro de Mossâmedes e pelo camponês independente. O grupo doméstico, como unidade de produção e de consumo, é a unidade estratégica na alocação de trabalho para a auto-subsistência e para o ganho de dinheiro, na medida em que uns trabalham na “meiação” e outros como diaristas.

Só uma pequena parte do produto da meia é vendida, e cada vez menos. Crescentemente, vender tal produto significa subtraí-lo ao consumo direto e ter de comprá-lo, posteriormente, no comércio local.

“Nenhum lavrador reconhece em Mossâmedes que planta exclusivamente para a comercialização. Atualmente, a maior parte guarda para o consumo familiar toda a produção obtida, sobretudo no caso do arroz e do milho. Outros conseguem reservar a ‘sobra’ do consumo para a venda, feita quase sempre dentro dos limites do município... O que a família do lavrador obtém de lavouras ‘na meia’ completa-se com as pequenas plantações caseiras e com a criação de animais domésticos no quintal... O uso do quintal como um espaço complementar de obtenção de alimentos é feito por todas as famílias ... Todo o quintal da parte de trás da residência é dividido entre: a) áreas de serviços domésticos ... b) áreas de plantações de árvores e vegetais de pequeno porte, áreas de criação de animais... Muito mais do que com os alimentos obtidos ‘na roça’, o lavrador destina o que consegue em seu quintal para o consumo doméstico. São exceções os casos de venda de aves e ovos, de carne de porco ou de vegetais.

Reunidas as alternativas de acesso ao alimento, elas se dividem entre o que o lavrador produz em suas roças 'na meia', o que a família obtém do quintal e o que é comprado em Mossâmedes” (Brandão, 1976: 28-29).

Os quatro alimentos principais da dieta diária são o arroz, o feijão, o milho e a mandioca. De um total de 84 lavradores, 55 trazem o arroz das roças 'na meia' ou o recebem nas fazendas como parte do pagamento como diaristas; 28 o compram, em parte, na cidade, durante o final da entressafra; um apenas, produz arroz em seu quintal. Quanto ao milho, é obtido também na roça e, em menor proporção, no quintal; somente 2 lavradores o compraram na cidade. O feijão é plantado na roça ou comprado, em proporções mais ou menos iguais, o mesmo ocorrendo com a mandioca. Verduras e legumes são plantados em quintais ou comprados em pequenas proporções. Os demais alimentos são cada vez menos obtidos nas fazendas e cada vez mais comprados, como a carne de gado ou porco, a banha, o café. Sintomaticamente, o arroz tende a se tornar o componente principal da alimentação. Tradicionalmente combinado ao feijão, essa mistura consta, crescentemente, de mais arroz e menos feijão.

\*\*\*

Cada vez mais, as populações rurais brasileiras se vêem alcançadas pela economia de mercado. Com isso, transformam-se as relações de produção e as formas de trabalho: o agregado é, praticamente, uma figura do passado; transformado em parceiro, tende rapidamente a se tornar um proletário rural<sup>3</sup>. No interior da fazenda ou da “plantation” açucareira, as culturas comerciais avançam por sobre as de subsistência (ou, mais propriamente, de troca-subsistência). Com esse avanço, o “morador” se vê expulso do interior da grande propriedade e perde suas tradicionais fontes de acesso ao alimento (Cf. Sigaud, 1972, para uma análise das transformações das relações de trabalho no Nordeste açucareiro). Cada vez mais, a terra se configura como mercadoria e como fator de produção “escasso”. Mas, em algumas áreas expande-se a pequena lavoura camponesa “independente”, produzindo alimentos a baixo custo. Conforme já foi dito, esse campesinato resiste a dedicar-se exclusivamente à produção comercial, desenvolvendo uma estratégia de alternatividade, conforme analisado por Garcia (1976).

Contudo, tal resistência nem sempre se concretizou. Exemplo ilustrativo dos efeitos da passagem de uma (impropriamente chamada) agricultura de subsistência para uma agricultura comercial é dado pela expansão da produção sisaleira no Nordeste, estudada por Gross (1971, 1971a).

Os estudos de Gross oferecem evidências sugestivas para o tema deste relatório. Analisando os efeitos da introdução do sisal no sertão nordestino, Gross mostra como a passagem de uma “agricultura de subsistência” para uma produção voltada ao mercado teve uma série de conseqüências deletérias para a população envolvida. A introdução do sisal, planta resistente às secas características da região, foi amplamente retratada como constituindo a “salvação” do sertão nordestino. De fato, os maiores proprietários rurais, assim como comerciantes e donos de máquinas de beneficiamento obtiveram altos lucros. Diverso foi, porém, o destino dos pequenos lavradores.

---

<sup>3</sup> Novamente, deve-se atentar para situações diferenciais de parceria, ainda que, em muitas partes do País, se repita o que ocorre em Mossâmedes.

Antes da introdução do sisal tais lavradores dedicavam-se à produção de gêneros alimentícios, parcialmente comercializados, que lhes assegurava uma dieta alimentar razoável, particularmente através do consumo do feijão, do gerimum (abóbora) e outros produtos, além da farinha de mandioca. Tendo, todavia, convertido suas pequenas lavouras em plantações de sisal, viram-se privados de seus alimentos essenciais e passaram a se tornar dependentes do comércio local – passando a produzir mercadoria, transformou-se também o alimento em mercadoria. Por outro lado, tais pequenos lavradores viram-se compelidos a se tornar, em escala crescente, mão de obra para o beneficiamento do sisal:

“Haviam plantado o sisal sonhando com novas roupas, novas casas, até com veículos motorizados, que seriam comprados com os lucros do sisal ... mas tornaram-se permanentemente em trabalhadores nas colheitas das grandes propriedades. Desta forma, o sisal criou sua própria força de trabalho” (Gross, 1971a: 51).

De um lado, passaram a realizar toda a sua subsistência no mercado. De outro, percebem remuneração abaixo do necessário para uma dieta alimentar adequada. Conforme aponta Gross, um grupo doméstico gasta não apenas dinheiro, mas também energia calórica no processo de trabalho. Suas mensurações revelaram que os grupos domésticos passaram a viver num regime de déficit calórico, a partir da conversão da região numa economia essencialmente monetária e esse déficit alcançava principalmente as crianças, tanto mais quanto mais jovens eram. Tomando um grupo doméstico para exemplo, mostra Gross que os adultos (pai e mãe) satisfaziam suas necessidades calóricas, necessárias à reprodução de sua força de trabalho. Mas, para tanto, eram forçados a privar as crianças de uma alimentação adequada:

“O déficit calórico na família de Miguel estava, então, sendo compensado privando-se sistematicamente as crianças das calorias de que necessitavam. Isto não era intencional, nem tinham os pais consciência do fato. E mesmo que tivessem, nada poderia Miguel fazer a respeito. Se ele era obrigado a um trabalho mais pesado e mais prolongado, incorria em maiores gastos calóricos e tinha de consumir mais alimentos. Se reduzisse seu consumo de alimentos, a fim de deixar mais para as crianças, seria obrigado, por sua própria fisiologia, a trabalhar menos e assim, a ganhar menos ... Em consequência, os filhos de Miguel, como muitas outras crianças de famílias de trabalhadores do sisal, são menos desenvolvidas que crianças da mesma idade adequadamente alimentadas... Desde a introdução do sisal o grupo econômico superior revelou uma marcante melhoria em seu padrão alimentar ... enquanto o grupo inferior revelou um declínio ... As estatísticas mostraram que ... a maioria sofreu um prejuízo nutricional” (Gross, 1971a: 54-55).

A conclusão de Gross é sugestiva: lembrando que a introdução do cultivo do sisal no sertão nordestino se deu em função de incentivos governamentais (orientados por uma ótica estritamente econômica), mostra ele que:

“Apesar de alguns símbolos de riqueza e ‘desenvolvimento’, minhas observações revelaram uma continuação da pobreza endêmica através da maior parte da área rural, e mesmo uma intensificação das divisões econômicas e

sociais que sempre caracterizaram o sertão ... o mundo subdesenvolvido está repleto de exemplos de esquemas de desenvolvimento que trouxeram progresso para apenas uns poucos... O sisal não é o único exemplo de uma mudança econômica que trouxe consigo inesperadas conseqüências deletérias” (Gross, 1971a: 55).

Mossâmedes nos fornece outro exemplo. Como já foi visto, a região passou, nas últimas duas décadas, por um processo de intensa valorização de terras e crescente produção para o mercado. O próprio sistema de “meiação”, se significa para o lavrador a última forma de acesso direto ao alimento, sem necessidade de adquiri-lo no mercado, já representa uma forma de ingresso no mercado. Pois a parcela da produção que cabe ao lavrador não é mais que a remuneração de seu trabalho por uma produção destinada pelo fazendeiro à comercialização. O arroz, antes simples valor de uso, torna-se o pagamento de uma mercadoria – a força de trabalho – pela produção de outra mercadoria – o próprio arroz, na parcela comercializada pelo fazendeiro. Sob outro ponto de vista, o que antes era apenas alimento, passou a tornar-se renda da terra, sob forma de renda-produto. Mas, à medida que o arroz ganha relações de mercado mais favoráveis, isto é, à medida que o arroz se torna mais compensador, torna-se também “irracional” para o fazendeiro pagar sua mão de obra com parte do produto. Por isso, a parceria se mantém apenas enquanto a relação entre o preço do produto e o preço do trabalho for favorável a quem detém a terra; ou enquanto o dono da terra não dispuser de suficiente “capital” para remunerar monetariamente ao trabalhador, como é o caso de pequenos proprietários em muitas partes do Brasil; ou, ainda, naqueles casos em que não existe uso alternativo da terra pelo proprietário, isto é, onde o aluguel da terra a um meeiro ou arrendatário se faz a um baixo custo de oportunidade. Em Goiás, a expansão das culturas e o uso crescente de fertilizantes e maquinaria, acompanhando uma evolução “favorável” (ao proprietário) do mercado, tendem a tornar a parceria desvantajosa. O pagamento por tarefa ou por diária – com a constituição de crescentes legiões de “bóias frias”, “trabalhadores de rua”, ou que outra designação tenham – revela-se, ao proprietário, mais econômica.

Já foi visto que em Mossâmedes o lavrador é levado a combinar o trabalho “na meia” com o trabalho assalariado. De um lado, trata-se de uma estratégia adaptativa do lavrador, mas trata-se também de uma imposição. As terras dadas em parceria são cada vez menores e de pior qualidade; cada vez mais, o lavrador se vê obrigado a plantar proporções maiores de arroz, ou mesmo apenas o arroz, o principal produto agrícola comercial da área, em detrimento dos demais cereais. Se o arroz é um produto de subsistência para o lavrador, ele é produto comercial para o fazendeiro, e é esta sua segunda característica que determina sua dinâmica e sua gradativa hegemonia no espaço econômico regional. Por isso, cada vez mais, o lavrador come mais arroz e menos feijão.

“Há uma queixa comum entre os lavradores de Mossâmedes. É a de que a cada ano torna-se mais difícil o acesso a terras cedidas em parceria. Os fazendeiros reservam proporções maiores de suas fazendas para as próprias lavouras ou para a formação de pastagens, e destinam a produtores sem terra áreas cada vez menores e de pior qualidade de terreno. Na verdade, o lavrador meeiro não tem condições de cultivar com o seu trabalho e mais a ajuda transitória de familiares mais que dois ou três alqueires de cereais.

Uma lavoura maior exige ou o uso de maquinaria rural – cara e não acessível ao lavrador – ou o trabalho assalariado de diaristas, o que o meeiro procura evitar porque onera em muito a sua produção. Entre os lavradores entrevistados, 9 plantaram em 1975 menos de ½ alqueire de cereais (de 10 a 40 litros), cuja produção é quase insuficiente para um consumo moderado de alimentos de uma família de 6 pessoas durante um ano. 38 meeiros plantaram entre ½ e 1 alqueire e meio (de 40 a 100 litros) e 11 deles plantaram entre 1 alqueire e meio e 2 alqueires. 10 lavradores, plantaram mais de 2 alqueires de cereais” (Brandão, 1976: 25-26).

Tornando-se a meiação cada vez mais rara e implicando em roças cada vez menos produtivas, quer pelo esgotamento ou pela pobreza natural da terra, quer pela redução de sua área, o meeiro tende a se tornar um assalariado. Ingressando a região definitivamente numa economia de mercado, a terra afirma-se como mercadoria, e com ela, o trabalho. Assim:

“Da fazenda para uma casa na ‘vila’, a família do lavrador completa um ciclo de relações de acesso aos alimentos que começa com a produção de todos os alimentos consumidos, quando o lavrador é agregado de uma das fazendas da região, e termina com a compra de quase toda a comida familiar, quando o lavrador, residente na cidade, é um produtor rural assalariado, não produz como parceiro e reside na ‘vila’ em uma casa com quintal pequeno e em terreno ‘de serra’ (Brandão, 1976: 29).

Em um tempo não muito remoto, o agregado criava seus próprios animais e cultivava todos os vegetais considerados de valor alimentício ou necessários para outros usos domésticos, como o algodão. Ademais, complementava a alimentação da família com fontes gratuitas, pela caça, pesca e coleta de frutos silvestres.

“As primeiras grandes fazendas representam um lugar ideal de plantio e colheita, de tratamento e consumo de alimentos e de todos os outros bens de consumo que, fora produtos como o sal e o querosene, eram obtidos dos próprios recursos do lugar. Desta maneira o lavrador atual compreende a fazenda como uma unidade completa de trabalho e vida; produtora e beneficiadora de praticamente tudo o que precisavam consumir os seus habitantes .

A percepção da fazenda como uma unidade quase-completa de produção e beneficiamento de bens de consumo transcende os limites da dieta alimentar. Depois de enumerar os diversos tipos de ‘mantimentos’ obtidos no lugar, o lavrador descreve objetos de uso doméstico rústico retirados da mata, do cerrado, de barreiros ou de pequenas lavouras. Quase toda a roupa usada era de algodão plantado no quintal, fiado e tecido em casa para se transformar não só nas calças e vestidos de homens e mulheres, como em colchas, toalhas de mesa e de banho, e em panos de prato. A construção de casas, mesmo as sedes de fazendas, dependia de madeira, então farta e de boa qualidade (aroeira, angico, jatobá, peroba, vinhático), e de adobes e olarias de fazendas. A iluminação da residência era feita com lamparinas de óleo de mamona sobre fios torcidos de algodão. Os ingredientes de limpeza de pessoas, pratos e casas eram também obtidos por transformações de produtos do lugar, como o sabão, feito de cinzas,

mamão, sebo e substâncias encontradas na Serra Dourada, nos cerrados e, em menores variedades, nas matas e nos quintais. Raízes, folhas e cascas de árvores assim como derivados de animais (banha de capivara, sangue e banha de tatu) transformavam-se em um sem número de produtos usados com frequência até hoje” (Brandão, 1976: 36-37).

Com a transição para a parceria, vantajosa para o proprietário mas percebida como desvantajosa pelo trabalhador – pois os níveis de renda auferidos não permitem um consumo adequado no mercado – o lavrador deixa progressivamente de produzir os alimentos de uma dieta variada, ou a tem bastante limitada. A produção em regime de parceria tende a se limitar ao arroz e, assim, determina a base da alimentação. O que se produz em parceria é o que se destina ao mercado, e é nesse produto que se concentra o trabalho. É esse mesmo produto, então, que assume posição preponderante na alimentação. É uma situação bastante distinta daquela do camponês “independente” que, se produz para o mercado, pode, no entanto, decidir com maior liberdade sobre a alocação do trabalho doméstico a outros cultivos.

“Mais do que qualquer outro produto da terra, o arroz é, durante todo o ano, o alimento de base em toda a região. Considera-se que uma família é muito pobre quando não consegue guardar sequer arroz para todo o ano, não possuindo também o dinheiro suficiente para comprá-lo quando o ‘da roça acaba na tulha’” (Brandão, 1976: 21).

O lavrador de Mossâmedes percebe dois polos extremos – ao mesmo tempo dois momentos históricos – em suas concepções relativas à alimentação. O primeiro destes é representado pela mata, hostil, não domesticada, que corresponde a um tempo de sacrifícios. O segundo polo é a cidade, que corresponde a um tempo de carência. Entre os dois situa-se a fazenda, o momento de “fartura”. A fazenda é, na ideologia do lavrador, o “paraíso perdido”, o mundo solidário, a natureza domesticada. A fazenda do passado construiu-se sobre uma relação equilibrada entre o homem e a natureza, e implicava relações equilibradas entre os próprios homens. Nela havia pouca gente e muita natureza, e não se plantava com vistas ao mercado. Por isso, havia sempre novas terras disponíveis quando o solo cultivado começava a revelar sinais de enfraquecimento. As chuvas eram regulares e o rio era farto em peixes – ele é referido como “o Fartura”, regularidade e fartura essas que desaparecem com o desmatamento intenso, conforme a própria percepção local. O pasto era suficiente para suportar rebanhos relativamente pequenos. A região era, em suma, forte e sadia, como o eram também os homens e os alimentos. Consumia-se durante o ano todo um alimento farto, sadio e forte. Sendo o homem de constituição forte, comia alimentos considerados fortes, à diferença dos dias atuais, onde predominam alimentos fracos (mais arroz e menos feijão) e homens fracos.

“A base da explicação dos atributos de força e saúde da natureza, da produção agrícola, da ‘criação’, dos alimentos e das pessoas, está no reconhecimento de que o ‘tempo da fartura’ foi um período de trocas essencialmente rurais, onde as relações entre produtores e a natureza – emersas de um tempo anterior de dependência daqueles com relação a esta – eram equilibradas: a) pela existência de uma proporção tida como adequada entre as pessoas e o espaço da natureza utilizado (‘muito mato, pouca roça; ‘muito pasto, pouco rastro’); b) pela

inexistência de atitudes devastadoras dos homens sobre a natureza...” (Brandão, 1976:40).

Segundo a percepção do lavrador, a modificação nas relações para com a natureza se relaciona com a alteração das relações de troca social.

“A ruptura de uma ótica de trocas entre a sociedade e a natureza é acompanhada de uma perda correspondente da qualidade das trocas entre categorias de produtores rurais, perda essa que se acentua no caso de agentes dos dois polos antagônicos: os patrões e os peões. Não são poucas as vezes em que o lavrador começa falando da quebra de um equilíbrio de relações sociais de trabalho para depois falar de outra quebra, como uma conseqüência direta da primeira. Em síntese, os recursos naturais para o trabalho rural e as relações solidárias no trabalho rural têm sido destruídos aos poucos porque ... os homens tornaram-se ambiciosos fazendo com que se perdessem, em benefício dos aumentos da venda (excedentes) de alguns, as reservas para o consumo (mantimento) de todos ...

A medida da fartura estava em haver alimento suficiente e garantido durante todo o ano, tanto para a família como para a ‘criação’: ‘a capadaria estava no chiqueiro, arroz tava guardado para o ano todo, tinha roça de milho e feijão’. (Brandão, 1976: 59-60).

Nas lavouras em parceria, o lavrador trabalha mais e colhe em quantidades insuficientes para “duas famílias”, a dele e a do proprietário.

“Para três famílias, dizem alguns lavradores, quando colocam na conta que fazem, o que dividem com os cerealistas e com o governo. O arroz não pode mais ser pilado porque, fora da fazenda, o lavrador não tem acesso fácil ao monjolo. Ele é então levado à máquina de arroz onde, entre a redução do peso pela retirada da casca e a porcentagem paga ao dono da máquina, uma saca de 60 kg volta com 40 kg de ‘arroz pilado’. O cerealista é percebido como grande beneficiado atual do sistema de circulação de arroz... estocando-o para vendê-lo com grande lucro no final da entressafra. Finalmente, o governo é visto como um voraz e agressivo cobrador de impostos de circulação de mercadoria que, de forma alguma retribui ‘ao homem do campo’, sob a forma de bens e serviços, o que leva dela em dinheiro” (Brandão, 1976: 61).

Reduzido o acesso à terra, o lavrador sente-se “empurrado para a cidade”, onde não consegue mais prover a família com alimentos durante a entressafra e onde é obrigado a comprá-los no comércio a preços altos. O resultado do processo é uma dieta empobrecida em quantidade e qualidade, levando os mais empobrecidos a recorrer à distribuição gratuita de arroz pela igreja local. Para o lavrador coloca-se um paradoxo: hoje, a produção global aumentou, mas diminuiu seu “mantimento”, em decorrência de:

“Um sistema social de produtores rurais agora antagonizados desde o surgimento da ‘ambição’, dentro de uma sociedade empobrecida quanto à fartura de comida e dividida pelo comércio atual de alimentos, entre ‘os ricos e os pobres’ ... (Brandão, 1976: 64).



Assim, sucedeu-se uma época em que não se era rico, mas havia “fartura”, por outra, onde alguns se tornaram ricos mas a maioria se tornou carente. Enquanto ninguém tinha dinheiro na mão, todos tinham uma mesa farta. Hoje, quando há muito dinheiro em circulação, a maioria vive sem poder comprar suficiente “mantimento”, segundo os padrões do passado.

“Se a gente vai vender um saco de arroz por 117 cruzeiros eles só pagam cem e desses cem cruzeiros que eles pagam pelo saco de arroz o governo é que tem mais 17 por cento do que nós compramos. De tudo que nós compramos, ele tem mais 17 por cento, de modo que de tudo que nós fazemos ele tem 34 por cento. Além de trabalhar na meia com o dono da terra, ainda trabalha quase na meia com o governo. Então antes o povo se alimentava mais forte. Se alimentava bem o povo de antigamente mas porque não existia ambição” (Entrevista de informante, Brandão, 1976: 67).

“... se eu vou trabalhar numa fazenda, e o fazendeiro ver que minha vontade é boa, de fazer algum futuro, ele não deixa eu morar na fazenda três, quatro ou dez anos não. É um ano, dois. Ele vai fazendo opressão, vai apertando, não manda embora não, até que o sujeito se sente apertado e tem que sair. O que ele tem é medo do peão tomar posse porque às vezes o fazendeiro vai vender a fazenda, ele quer que o fazendeiro abone ele (pague indenização pelas benfeitorias feitas pelo lavrador)” (Entrevista de informante, Brandão, 1976: 69).

“Eu tiro por mim. Esse ano eu quis fazer uma horta. Nem a semente de abóbora eu não tive. De formas que a gente não consegue alimentar bem. Nós temos o arroz e feijão. Eu lembro, de primeiro a gente puxava era carrão de abóbora pra porco e hoje a gente não consegue ter uma verdura porque é difícil a gente fazer até uma horta. Então a gente fica com a alimentação fraca, porque a carne de gado não tem. Lá um dia tem uma carinha de porco e tirando isso, um arroz com feijão. Agora, o que eu acho difícil é como dizem, ter um jeito de ganhar a parte alimentar, e no começo de cada ano a crise dobra. A gente às vezes não tem verdura assim, toda a qualidade de verdura. A mandioca faz muita fartura e de mandioca faz muitas outras coisas. E a gente não tem nada disso devido a terra, porque a terra é dos fazendeiros. Agora, os fazendeiros dá pra arar a terra e plantar essas coisas? Eles não dão” (Entrevista de informante, Brandão, 1976: 68).

\*\*\*

As transformações que ocorrem nas áreas rurais, afetando as relações de trabalho e o acesso à terra – portanto, a produção e o acesso ao alimento – levam também ao deslocamento do trabalhador rural para as cidades. Num primeiro passo, o lavrador pode se tornar um “trabalhador da rua”; num segundo passo, num migrante em demanda de melhores oportunidades de vida na cidade. Não é objetivo deste relatório a discussão dos condicionantes e determinantes das migrações do campo para a cidade, mas apenas analisar as condições de acesso ao alimento e os hábitos alimentares desse migrante.

A migração para a cidade completa um processo que já se inicia no campo, processo esse que traz consigo, entre outras conseqüências, a transformação da comida em mercadoria. Na cidade, toda a comida tem de se comprada, ou quase toda. Por outro

lado, a renda familiar é baixa, pois o migrante raramente possui uma qualificação profissional que lhe dê acesso a melhores posições na estrutura ocupacional. Evidentemente, o acesso ao alimento e o padrão alimentar dependem do acesso ao emprego e do padrão de remuneração.

A mudança para a cidade é, sem dúvida, encarada de forma positiva pelo migrante, e a cidade é vista como o locus de concentração de certos serviços inexistentes na “roça” – assistência médica, educação, lazer, etc. Por outro lado, o trabalho urbano é valorizado positivamente, quando comparado ao rural, por ser mais “maneiro”, por estar o operário protegido do sol e da chuva, e por despendir menos esforço físico. Conforme ressalta o estudo de Menezes (1976), relativo a migrantes em Anápolis, o trabalho rural:

“... é representado como uma forma contínua de desgaste físico. Falar do trabalho agrícola é falar do sol, da chuva, da lama, dos mosquitos, da friagem, dos vermes. Enfim, da destruição do próprio corpo. A roça ‘rouba’ a saúde das pessoas, que ficam sem possibilidades de recuperá-la, por não disporem de serviços médicos.

Para os migrantes, o trabalho rural leva a um processo de ‘naturalização’ (comparam-se a animais e plantas) no qual o ser passa a identificar-se com o objeto sobre o qual lança a força de trabalho. Deste modo indicam as condições de trabalho como diretamente responsáveis por este processo que podemos chamar de ‘alienação’” (Menezes, 1976: 69).

O trabalho rural é sempre descrito como sujo, pesado, em contraposição ao trabalho urbano mais “maneiro”.

Não deixa de ser interessante contrastar tais avaliações com as que faz o lavrador de Mossâmedes, com relação ao tempo anterior à reorientação da economia regional para o mercado:

“O trabalho da família do lavrador ‘no tempo antigo’ é considerado como uma atividade gratificante e cujo resultado era a obtenção de alimentos em proporções mais que suficientes através de um trabalho mais fácil, (as ‘facilidades da natureza’, tantas vezes mencionadas) e mais solidário (as relações adequadas entre agregados e fazendeiros)” (Brandão, 1976: 59).

Imagem essa que se contrapõe à dos tempos atuais pois, se nos “tempos antigos” o trabalho era duro, pesado, não era visto como “exploração”. Pelo contrário, “os patrão era bão”.

Se o trabalho urbano é mais “maneiro”, o migrante é, não obstante, pobre – e muito mais flagrantemente que o lavrador da roça. Segundo o estudo de Tavares (1976) relativo a Belo Horizonte, 64,4% dos migrantes rurais nessa cidade percebiam menos de dois salários mínimos. As mulheres são particularmente mal remuneradas, ou não possuem renda alguma: 47% colocam-se nesta última categoria, contra 6,8% dos homens, e 27,2% percebiam até um salário mínimo apenas. O baixo nível de renda leva, evidentemente, a soluções habitacionais caracterizadas ou pela precariedade e falta de segurança (face à constante valorização das terras urbanas e o sempre presente risco de expulsão), como é o caso das favelas, ou pela residência em lugares afastados dos locais

de emprego, com um conseqüente ônus representado pelo transporte. As limitações de renda conduzem também à prática da partilha da moradia:

“É comum no bairro a partilha de uma mesma moradia por mais de uma família, utilizando uma cisterna e banheiro comuns; em geral se encontram duas famílias partilhando uma moradia mas pude registrar um caso de seis famílias distribuídas por quatro moradias dentro de um mesmo terreno partilhando uma cisterna e um banheiro. Esses casos correspondem à exploração de aluguel por parte do dono que geralmente não mora junto aos locatários” (Tavares, 1976: 11).

Além de uma renda baixa, o migrante se vê em face de uma nova contingência: ter de pagar aluguel. No entanto, não é o aluguel o item mais pesado das despesas de um grupo doméstico, e sim a alimentação, que corresponde, em média, a 36% da renda familiar entre os migrantes de Belo Horizonte. Apesar do peso relativamente alto das despesas com alimentação, os itens comprados concentram-se em torno ao café, açúcar, arroz, feijão e macarrão (Tavares, 1976: 24), diminuindo tal concentração à medida que se eleva a renda per-capita disponível (renda que sobra após descontados os gastos com aluguel, luz e gás).

A mudança para a cidade também representa a perda de “fartura” (na realidade, já perdida na própria área rural). Quando se referem à roça, costumam defini-la como um local de “fartura”. Conforme declarou um dos informantes de Menezes:

“A roça é a mãe, você planta um pé de maxixe, uma semente de melancia tudo já serve pros fio (filho) e na cidade se eu tivé dinheiro eu como, se não tivé, só faço olhá’.

Dessa forma, a fartura é mais um elemento que vem completar a imagem que os migrantes fazem da roça, pois, se de um lado a representam através dos componentes negativos... (isolamento, escuridão, etc.), de outro agregam-lhe este novo dado que, ao inverso dos demais, é valorizado. A fartura está referida a bens alimentícios de origens diversas (animal e vegetal), assim como à quantidade de alimentos de que se pode dispor. ‘Fartura é tudo que dá muito, por exemplo, muitos pé de abacate, laranjeiras, bananais, isto é uma fartura. Por exemplo, mais de mil pé de abacaxi, mais de mil pé de fruta’.

‘Quando tem galinha tá com fartura: é que tem muito ovo, porque a gente gasta, gasta, gasta e não acaba mais’” (Menezes, 1976: 72).

“Fartura” é um estado de abundância existente na roça, onde as pessoas:

“... não se preocupavam com a compra de alimentos, dispunham de sacos de ‘mantimentos’... Este quadro é o inverso da situação que descrevem na cidade, pois o salário ganho na indústria não lhes permite adquirir alimentos suficientes à subsistência familiar, ainda mais em quantidade semelhante a que declaram ter tido como lavradores, ou seja, na posição de produtores de alimentos.

‘Quer dizer que aqui na cidade, por operário que vive de salário não tem condição de fazer fartura. Quer dizer, o salário só dá, por exemplo, prá comprá

um quilinho de toucinho, um quilinho de arroz, um quilinho de feijão e vai o salário embora. Lá (na roça) a gente cria à vontade, mata um porco e enche quatro lata cheia, colhe arroz, enche a sacaria... Quem tem bom salário pode fazer fartura... mas em geral aqui é em quilo mesmo” (Menezes, 1976: 73).

A “fartura” é um componente ideológico central no discurso, seja do migrante, seja do lavrador de Mossâmedes, na avaliação das transformações sociais que modificam sua posição na sociedade – e que o transformaram de produtor em comprador de alimentos. É através da categoria “fartura” que tanto uns como outros estabelecem um referencial contrastivo entre os tempos atuais e o passado perdido (e entre as diferentes classes no tempo atual). No caso dos migrantes, tais avaliações são notavelmente ambíguas: de um lado, a “mudança” é avaliada de forma positiva, pois o trabalho urbano é mais “maneiro” e mais limpo, e a cidade é o centro dos “recursos”; de outro, acentuam-se as diferenças sociais. Tal ambigüidade parece relacionar-se à construção de uma nova identidade complexa (uma identidade que conjuga múltiplas identidades parciais): com a mudança para a cidade, o “jeca tatu”, o “caipira”, o “tabaréu” se torna um homem urbano, civilizado e cumpre-lhe rejeitar uma identidade anterior, estigmatizada. Mas a mudança não implica apenas uma urbanização; implica também uma proletarização e com ela, a constituição de um homem pobre, sujeito às relações de trabalho da fábrica. São, então, duas identidades que se constroem e se conjugam, ambas igualmente contrastivas, mas, num certo sentido, invertidas: na construção ideológica do migrante, a um nível, saiu-se do inferno; a outro, perdeu-se o paraíso. A idealização do passado não é, então, tão paradoxal; ao mesmo tempo, ela afirma o urbano e rejeita o proletário.

Se o parceiro de Mossâmedes e o migrante de Anápolis representam a transformação pela idealização do passado, não menos o faz o camponês “caboclo” de Santarém. De forma notavelmente semelhante à representação daquele parceiro, a referência é a qualidade da alimentação. Um breve retorno ao mundo rural poder ser sugestivo.

O lavrador de Mossâmedes, como já foi mencionado, vê nas transformações ocorridas em seu mundo um enfraquecimento da natureza, da sociedade, do homem e do alimento. Tal percepção da mudança relaciona-se a uma concepção dos alimentos e sua classificação em “fortes” e “fracos”, que será tratada em detalhes na segunda parte desta análise. O mesmo foi observado por Lins e Silva para os “caboclos” de Santarém. Nesta região, o avanço das relações capitalistas de produção transforma a Mata, antes natureza sem dono, em mercadoria, afetando profundamente a lógica econômica do grupo, sua estratégia de combinar a produção para a venda e para o consumo e sua combinação de fontes de alimento. Conforme observa Lins e Silva:

“Não existe produção sem reprodução das condições de produção. Sendo a reprodução da força de trabalho um dos elementos para a reprodução dessas condições, nos parece que o crescente desaparecimento da Mata na vida social deste campesinato, bem como a restrição no volume de terras à disposição dos roçados, tende a se constituir numa ameaça à reprodução das unidades familiares e conseqüentemente do próprio grupo” (Lins e Silva, 1976: 48).

À expansão capitalista conjuga-se a própria atuação do INCRA, informada por uma racionalidade que não é a do camponês, com conseqüências negativas sobre este:

“Está se implantando na região o Projeto Fundiário que visa a legalização das posses dos agricultores. Todavia, essa demarcação dos terrenos está sendo feita segundo o tamanho dos roçados e não segundo o tamanho das capoeiras. Conseqüentemente, as licenças de ocupação que estão sendo entregues no presente momento indicam o reforço de uma política de implantação de minifúndios... Levando-se em consideração a má qualidade dos solos desta área próxima dos grandes rios, solos arenosos, e o sistema de agricultura itinerante que funciona basicamente com a possibilidade de rodízio de terras, podemos acentuar uma tendência nesse processo de pauperização deste campesinato ou de grande parcela deste grupo social” (Idem: 48).

Da redução da Mata à disposição do camponês e da redução do roçado resultam ameaças à reprodução do grupo. A Mata se transforma em pastagens (para um gado que não é do camponês), ao mesmo tempo que diminui o tamanho dos roçados.

“... exatamente quando os produtos do Roçado passam a ter que cobrir não só os gastos com a despesa da casa, mas ainda a comida” (Idem: 47).

Antes, a “comida”, isto é, o alimento “forte”, era dada pela Mata, um dos componentes da trilogia (Casa, Roçado, Mata) em que repousa a lógica econômica desse campesinato. Como a “comida” provém da Mata, a gradativa perda do acesso a esta representa um enfraquecimento da dieta. Daí,

“Esta idéia de força está presente... na valorização do passado, sendo os antigos considerados indivíduos mais fortes e mais capacitados para o trabalho, pois existiam maiores possibilidades de acesso aos alimentos fortes, à comida” (Idem: 39).

Muito provavelmente, as transformações por que passa a região desses “caboclos” levarão também ao comprometimento de uma “fartura” assegurada pela trilogia analisada por Lins e Silva. A representação do “caboclo” é semelhante à do lavrador de Mossâmedes, não obstante tratar-se de diferentes situações históricas. As categorias de percepção do alimento exprimem, em parte, a representação do rompimento de um sistema ecológico-econômico-social equilibrado, e com tal rompimento, um enfraquecimento do homem. De um lado, “os curupira foram embora”; de outro, chegou a “ambição”, e com ela uma estratificação social visível.

Na cidade, tal estratificação é ainda mais visível. Ali, o migrante se torna um pobre. É bem verdade que na roça, principalmente a partir da “ambição”, também existem pobres e ricos, mas nem a riqueza nem a pobreza são conspícuas. Por outro lado, fazendeiros e lavradores participavam de uma mesma “fartura”:

“Na imagem formulada pelos migrantes, aliam simplicidade e riqueza: o rico da roça não gosta de luxo e nem de demonstrar – através de atitude ostentatória – que possui dinheiro, o que torna, à primeira vista, difícil distinguir na roça o rico do pobre” (Menezes, 1976: 59-60).

Ademais, se é verdade que o fazendeiro se distingue do lavrador pela propriedade da terra e pelo poder, não se distingue pelos hábitos: usa roupas rústicas,

freqüentemente não calça sapatos, e alimenta-se da mesma forma, pois tanto para o fazendeiro como para o lavrador a comida era farta.

Na cidade, a riqueza se manifesta de forma distinta, pelo consumo ostentatório. Mas a riqueza da cidade se confunde com a “civilização” do homem urbano. Conforme foi visto, a mudança para a cidade é também uma mudança de identidade – o migrante quer negar o estigma de “tabaréu”, “jeca tatu”, “caipira”, e uma das formas de se tornar “civilizado” é consumir, pois assim se aproxima do “rico”. Se no mundo rural o pobre não se importa com sua vestimenta ou com seu calçado, tampouco o faz o rico. Na cidade, porém,

“se um compra um Volks, outro quer comprar um Opala. Isto é uma questão de estudo, o sujeito vai pegando mais sabedoria, vai querendo evoluir mais que o outro porque o que vale na cidade é isso, é o sujeito evoluído” (Menezes, 1976: 60).

Na cidade, o elenco de alimentos que se apresentam ao migrante é freqüentemente maior que em sua região rural de origem; no entanto, os limites de renda impedem que sejam adquiridos muitos desses artigos. Todavia, a urbanização e a eventual disponibilidade de uma maior variedade de alimentos não altera, necessariamente, os hábitos alimentares. É preciso distinguir, a propósito, entre o repertório de alimentos conhecidos e aquele que efetivamente compõe a prática alimentar de um grupo. Maués & Maués registram um considerável número de alimentos conhecidos e classificados segundo suas qualidades intrínsecas e suas relações com o organismo humano; no entanto, a prática alimentar se faz com um elenco muito mais reduzido, freqüentemente limitado ao peixe com farinha – note-se que é a ausência desses itens que configura, para aquele grupo, uma situação de carência, e não a dos demais. Por outro lado, o lavrador de Mossâmedes dispunha no passado recente de um elenco de alimentos efetivamente consumidos bastante mais vasto que aquele que tende a constituir sua refeição habitual, atualmente. Neste caso, não existia no passado contradição entre alimentos percebidos e alimentos consumidos. É necessário, por isso, distinguir entre um modelo ideal e aquilo que é habitualmente consumido, este último elenco freqüentemente reduzido por razões econômicas. A impossibilidade de acesso a um conjunto de alimentos percebidos como de alto valor nutritivo contraria a ideologia alimentar de um grupo. É o que ocorre com os lavradores de Mossâmedes, crescentemente obrigados a centrarem sua dieta em um componente definido como “fraco”, o arroz – “mais arroz e menos feijão”.

Por outro lado, como observou Tavares (1976), para trabalhadores de origem rural em Belo Horizonte o aumento da renda disponível pelo grupo doméstico não parece conduzir a uma alteração na ideologia alimentar. O que provavelmente pode ocorrer é que uma maior disponibilidade de renda possibilita atualizar um padrão alimentar definido segundo um modelo tradicional de percepção do alimento, o qual será tratado mais adiante. O mesmo deixa entrever a análise de Novion (1976) relativa aos migrantes de Sobradinho (DF). Novamente segundo as observações de Tavares, o que parece alterar a ideologia alimentar é uma elevação significativa do nível de instrução e, mais importante que isso, outras modalidades de “ressocialização”: a experiência da esposa (a agente que controla a aquisição e o preparo dos alimentos e

que, em larga medida, define quem come o que e quando) como empregada doméstica, exposta a outros hábitos alimentares, característicos da classe média<sup>4</sup>.

As limitações de renda tendem a provocar uma concentração dos gastos alimentares sobre um pequeno número de itens mais acessíveis. Trata-se de uma situação oposta àquela de grupos rurais em situação de equilíbrio, isto é, não colocados em situação de carência ou de “precisão”: para tais grupos é pequena a diferença entre o repertório de alimentos percebidos como adequados e o daqueles efetivamente consumidos. Este último pode ser relativamente reduzido, ou pode implicar uma dieta monótona, segundo os padrões científicos ocidentais, mas não se afasta significativamente do modelo ideal. Por isso mesmo, uma eventual monotonia alimentar não impede que haja “fartura” – existem poucos elementos na dieta, mas grande quantidade de cada um. Ademais, tanto “patrões” como “camarados”, tanto fazendeiros como peões ou lavradores, comem a mesma comida, com exceção do acréscimo de uma eventual “iguaria”.

Na cidade, porém, a situação se inverte para o trabalhador migrante. O elenco percebido se amplia, mas aquele efetivamente disponível se restringe, pelo menos em termos relativos (e muitas vezes em termos absolutos). A experiência urbana e a “ressocialização” podem, então, conduzir a uma frustração, a uma visível perda de “fartura” e a uma configuração alimentar da pobreza.

Mas, não é apenas o elenco de alimentos oferecidos pelo mercado urbano que se amplia. Todo um novo elenco de bens de consumo se torna “disponível” e se impõe ao trabalhador urbano, inclusive pela ilusão do crediário. Gradativamente, à aspiração pela “fartura”, que caracterizava a qualidade de vida rural se contrapõem novos padrões de consumo. Se na vida rural o “consumo conspícuo” era praticamente inexistente, caracterizando-se apenas pela mesa farta, na cidade o pobre se distingue do rico pela roupa e pelos objetos que possui. Para o migrante novos hábitos de consumo prendem-se à passagem da rusticidade do “jeca tatu”, do “tabaréu”, para a “civilização” do homem urbano. Novamente recorrendo aos informantes de Menezes:

“O pobre da cidade quer sempre fazer tudo prá acompanhar o rico e não dá conta, e já o da roça anda assim mal trajado, não tá preocupado em acompanhá o patrão, (pensa) eu não dou conta e pronto. Na cidade eu penso, amanhã vou comprá isso, vou andá mais bacana que o próximo, não lembro que a minha situação tá pió que a do próximo, eu quero é parecer melhó que ele. Na roça não pensa assim” (Menezes, 1976: 61).

Por isso, conclui Menezes:

“A entrevista revela como os migrantes, diante do conflito entre um meio que exige apresentação social e a incapacidade real de aumentar os rendimentos para fazer frente aos gastos, passam, ao nível das representações, a idealizar o comportamento do pobre no meio rural. Para eles, o ‘ritmo’ que tinham na roça era mais acertado, porque lá as pessoas têm uma escala de valores que os impede

---

<sup>4</sup> É interessante registrar uma observação relativa a empregadas domésticas no DF, de origem rural. Tendo absorvido a noção de que a “Vitamina C” constitui poderoso fator de cura de gripes e resfriados, administram a seus filhos e a si mesmas suco de laranja. No entanto, rejeitam terminantemente o limão pois este, não obstante ser rico naquela vitamina, é “frio” e por isso contra indicado no caso de doenças “frias”. Trata-se, claramente, de uma integração de concepções novas, originadas pela medicina ocidental, e de concepções tradicionais, sem a ruptura deste último modelo.

de viver em um mundo de 'aparências' como na cidade. O pobre na roça não dá importância à roupa, nem ao luxo, nem faz gastos a que não possa fazer frente, não quer, enfim 'bancar o rico'. Dá importância à sua plantação, aos animais, prefere ter 'fartura' do que roupa boa ou fazer reformas na casa, enquanto que na cidade 'o pobre pode estar passando fome, mas prefere calçar um sapato caro'" (Menezes, 1978: 62).

Na cidade,

"'Esse povo daqui eu penso que eles pensa assim, quer comprá hoje e não importa... Quem tem geladeira, tem uma radiola boa, uma televisão, móveis bacana, tá bancando o rico. No outro dia, prá comer arroz e feijão vai comprar fiado no armazém'" (Idem: 61).

Não se imagine contudo que tais idealizações da situação rural signifiquem um desejo de retornar ao campo. Globalmente consideradas, as condições de vida da cidade se afiguram ao migrante como mais favoráveis. Mas a posição do alimento na definição da qualidade de vida, em certo sentido, se altera: a "fartura" é o referente dessa definição nas áreas rurais, onde inexistem, de forma expressiva, outras alternativas de consumo com significado simbólico, ou onde o lazer não é mercadoria. Na cidade, onde o mercado se impõe de forma mais clara, a renda do grupo doméstico tem que se dividir entre um número crescente de artigos de consumo socialmente definidos como necessários. Mas é preciso atentar também para o fato de que a mudança para a cidade decorre de mudanças já operadas no próprio meio rural pela penetração do mercado, com uma conseqüente alteração nos modos de produção e nas relações sociais:

"... na opinião dos informantes, o mais comum é o fazendeiro 'ruim', que não permite ao agregado criar animais em suas terras, plantar roças de subsistência... 'Quem trabalha na meia tem sempre que se acostumá a trabalhá na meia pro fazendeiro, ou então vim prá cidade é o meio que ele tem. Embora a cidade já tenha muita gente, muita dificuldade, o modo que ele tem é esse'" (Menezes, 1976: 83).

Os dados de Menezes corroboram como se vê, os de Brandão. Mais ainda, quando a meia é substituída pelo regime de diária, "o modo que ele tem é esse".

Aquelas verbalizações indicam que o próprio migrante percebe no consumo de bens que conduzem ao endividamento e a uma redução no consumo de alimentos uma certa "irracionalidade", mas têm consciência também da inevitabilidade do "consumo conspícuo". Fugir às pressões que levam a este é difícil. A um nível, é o próprio grupo social que o pressiona, "as crítica que o povo do lugá faz". A outro nível, é o sistema social e econômico que torna inevitável tal comportamento. Conforme observa Oliveira:

"... ainda quando certa visão romântica do trabalhador ou do operário queiram exigir destes a resistência ao consumismo, esta é uma ideologia 'blasé', que terminaria por produzir o monstro de uma cultura ou subcultura operária: nas condições concretas do sistema capitalista ... tanto as classes médias como as classes trabalhadores têm 'necessidade' de consumir e utilizar os novos meios técnicos, culturais, para sua reprodução. A este respeito, as diferenças existentes são diferenças de renda; se o consumismo é o novo fetiche e a nova forma de



alienação, pedir à classe operária que desmitifique o fetiche sem ela estar no poder é como pedir ‘peras ao olmo’” (Oliveira, 1976: 46).

Na cidade a subsistência se realiza predominantemente no mercado. Para o trabalhador, migrante ou não, ela se faz através do salário. O mercado de trabalho, porém, não se caracteriza para o migrante como oferecendo salários capazes de satisfazer a um consumo acrescido pelos fatores acima referidos. Os dados de Tavares e de Menezes indicam que, para uma considerável proporção de migrantes, o salário é consumido pela alimentação e aluguel. Segundo o estudo de Souto de Oliveira (1976: 367), a comparação entre orçamentos domésticos em 1974 e 1976 indica que os preços da maior parte dos alimentos consumidos por uma família operária aumentaram mais do que proporcionalmente em relação ao salário, “o que permite configurar a perda, em termos gerais, de seu poder de compra” Mas não se trata apenas do preço dos alimentos. A deterioração salarial também se manifesta pelo confronto entre a elevação salarial e aquela dos gastos com moradia, luz e gás, transporte, medicamentos e educação (idem: 367). Não obstante, “a comparação entre os gastos realizados por uma família operária entre 1974 e 1976 indicou o maior peso da alimentação no orçamento doméstico” (Idem, 369).

A insuficiência salarial é um dos fatores que levam indivíduos e grupos de baixa renda a desempenhar atividades no chamado mercado de trabalho informal (Cf. Machado da Silva, 1972), caracterizado por ocupações tais como a de biscateiro, vendedor ambulante, artesão, lavador de carros, mecânico “por conta própria”, camelô, etc., e pela ausência de vínculos trabalhistas.

É frequente encontrar-se, num mesmo indivíduo ou num grupo doméstico, uma repartição da força de trabalho por ambos os mercados, formal e informal. Enquanto o primeiro assegura à família uma renda mínima mais ou menos estável (a depender da própria estabilidade do mercado de trabalho e das estratégias de admissão e demissão de empregados adotadas pelos empregadores) e a filiação ao INPS, que assegura a assistência médica, a aposentadoria e os “direitos”, o segundo permite a formação de uma renda extra que pode ser superior ao salário e, por outro lado, oferece uma certa garantia para os momentos de desemprego no setor formal. Não é raro, na verdade, o abandono do setor formal e a dedicação exclusiva a atividades informais, tais como o biscate, quando o trabalhador consegue formar uma boa clientela. É importante notar também que, no conjunto de estratégias do trabalhador urbano, migrante ou não, as atividades informais não se configuram apenas como atividades suplementares ou complementares destinadas a assegurar o mínimo necessário à reprodução da força de trabalho e da família do trabalhador. Destinam-se também a produzir, no conjunto do grupo doméstico, um “excedente” que permite a realização de projetos de ascensão social – via de regra pelo estabelecimento de um negócio “por conta própria” – ou de acumulação de bens de consumo duráveis. Estudo em realização por Ana Maria Quiroga Fausto Neto (tendo em vista a elaboração de dissertação de Mestrado em Antropologia Social junto à Universidade de Brasília) num bairro operário de Belo Horizonte está revelando a importância do setor informal para grupos familiares de baixa renda. Na verdade, torna-se quase indispensável alocar parte da força de trabalho do grupo doméstico ao mercado de trabalho informal. Mesmo para famílias cujos chefes são empregados de grandes empresas industriais, a subsistência social seria impossível sem a participação de outros membros da família nesse mercado. O mesmo estudo está revelando que, enquanto a renda proveniente do emprego formal se destina a certos

gastos “inevitáveis”, como o aluguel, aquela gerada no mercado informal se destina à aquisição de bens de consumo duráveis e à melhoria da alimentação. É importante notar o papel dos dois mercados de trabalho nas estratégias de consumo do grupo doméstico, face ao sistema de prestações: enquanto o emprego formal (e a carteira de trabalho “assinada”) torna possível a abertura do crediário, as prestações são pagas com o produto do trabalho informal.

A importância do “serviço” (ocupação no mercado informal) com relação ao “emprego” (ocupação no setor formal) e a significação e combinação de ambos na estratégia de sobrevivência do trabalhador urbano são analisadas em detalhe por Melo Marin (1977).

Alguns dados relativos à Grande São Paulo são significativos – tanto mais por se tratar da região mais “desenvolvida” do País. É sabido que o processo de acumulação de capital no Brasil tem como corolário uma acentuada concentração de renda. A taxa de crescimento do PIB elevou-se, a partir de 1968, assim como a taxa de produtividade do trabalho. Não obstante, o salário mínimo real evoluiu, de modo geral, a taxas negativas; de fato, registrou-se uma queda do poder aquisitivo dos trabalhadores em geral (Cf. Camargo et al, 1976: 64).

Na área metropolitana de São Paulo, em comparação com o país como um todo, é menor a proporção dos que percebem menos de um salário mínimo – menos de 20%. Não obstante, os levantamentos do DIEESE oferecem evidências relativas à família trabalhadora da Grande São Paulo que revelam a redução do poder aquisitivo do salário do chefe e a necessidade de ingresso de outros membros da família, mulheres e menores, no mercado de trabalho. O trabalho destes últimos pode ter conseqüências negativas no que concerne à instrução formal e pode, eventualmente, comprometer projetos de ascensão social. É o que também ocorre entre os migrantes estudados por Menezes (1976).

Se, por um lado, o acesso ao alimento é tornado mais “difícil” pela erosão do poder aquisitivo do salário, de outro, como foi visto, a subsistência social torna-se mais complexa, com a expansão das necessidades de consumo. Elevam-se os custos de subsistência, mas decresce a renda real do trabalhador. Por isso,

“... o novo padrão de vida vem implicando no sacrifício de necessidades tão essenciais como a alimentação, a saúde, a higiene, e vestuário.

... Essas condições tendem a se auto-perpetuar na medida em que os novos padrões de consumo reforçam a capacidade de acumulação dos setores industriais mais modernos. Estes são os que criam as novas necessidades, tanto pela difusão de ‘novos produtos’ quanto pelas exigências de qualificação de ‘sua’ força de trabalho. Mas essas condições exigem, para que possam perdurar, uma piora ainda maior das condições de vida de certas camadas da população” (Camargo et al, 1976: 77).

Tal conclusão exige, contudo, certa qualificação, à luz das pesquisas de campo aqui relatadas. Já se viu que o estudo de Fausto Neto evidencia o desenvolvimento de estratégias de exploração de dois mercados de trabalho – formal e informal – com relação a dois tipos de consumo. Por outro lado, o estudo de Souto de Oliveira indica que se o gasto com bens de consumo duráveis pode, de um ponto de vista, constituir uma forma de “consumo conspícuo” ou de “civilização” (segundo os informantes de Menezes, já citados), ele possui, não obstante, significados racionais para o grupo operário. Em parte as conclusões de Souto de Oliveira corroboram as observações de

Oliveira (1976) e de Camargo et al (1976). Mostram também que interpretar a aquisição de bens duráveis em termos de uma “obsessão de consumo” conforme

“... transparece no discurso de alguns estudiosos da classe operária um grau de simplismo, de vez que excluem certas determinações da produção sobre o consumo e tomam este como um dado em si mesmo” (Souto Oliveira, 1976: 370).

Também aqui a produção determina o consumo, mesmo porque “a produção só se realiza no consumo”, e este é expandido pelo sistema de crediários (além de outros artifícios tais como os “baús de felicidade”). A própria natureza do modelo de industrialização brasileiro exige o desenvolvimento de mecanismos de consumo em massa, para o que se conjugam a publicidade e o sistema de prestações, a primeira enfatizando quase sempre o preço desta última, e não do produto a ser vendido. Mas, se isto é verdade, não é menos verdade que

“Isto não significa ... que a compra de bens duráveis pelo operariado se explique direta e imediatamente pela produção de bens duráveis, nem que se possa descartar, a priori e etnocentricamente, o significado que o próprio grupo lhes confere, privilegiando alguns e atribuindo pouca importância a outros. Não houvesse esta reinterpretação seria difícil explicar o lugar quase certo da televisão ou a ausência da máquina de lavar roupas na casa do operário. Ou ainda, o porquê da casa própria” (Souto de Oliveira, 1976: 372).

A aquisição de bens de consumo duráveis e da casa própria, lembra a autora, não deve ser vista como um “aburguesamento” ou como simples “efeito demonstração”. Os operários estudados operavam uma clara hierarquização dos bens duráveis, privilegiando a uns e desprezando a outros, indicando uma reapropriação que a família operária faz das mensagens que lhe são inculcadas.

“... o exemplo da televisão e da casa própria são bastante significativos.

O que preside aí a compra da televisão? Em primeiro lugar, há o sentido mais óbvio de que, uma vez pagas as prestações, a televisão representa uma forma de diversão e de informação gratuita, o que via de regra não é o caso das demais... Por outro lado, e esta talvez seja o aspecto principal, a diversão trazida pela televisão é compartilhada igualmente por todos os membros da família, ou seja seu uso é fundamentalmente um uso social o que, ao mesmo tempo, se adapta e reforça o sentido de união do grupo doméstico.

Afora isso, se deveria pensar também que a televisão atende, ao nível do grupo doméstico, certas necessidades que nos grupos de renda mais elevada são supridas de outra forma ou através de outros meios. Não se trata apenas do seu caráter de diversão ou informação, a televisão substituindo a leitura de jornais e revistas ou a ida ao cinema, mas também da possibilidade que ela abre para uma redefinição do trabalho feminino, sobretudo no que diz respeito à vigilância e controle dos filhos menores... Na ausência de creches (ou de famílias extensas) a televisão aparece assim como instrumento que ‘libera’ a mulher para outros afazeres” (Souto de Oliveira, 1976: 373-374).

No que se refere à “obsessão” pela compra da casa própria, esta tem por finalidade “garantir à família certas condições mínimas de sobrevivência, frente à ameaça de improdutividade do chefe. “Abrigo-velhice, seguro-doença ou desemprego, a casa própria se apresentaria, basicamente, como um dever de honra do homem, dentro do código ético do grupo” (Idem: 374).

A aquisição ou a construção da casa própria representa portanto menos um consumo que um investimento. Neste particular, é de se atentar para uma característica fundamental da “favela” ou “invasão”, assim como de certas áreas periféricas dos centros urbanos, que distinguem esta forma de solução habitacional daqueles dos “slums”: conforme observou Leeds (1977), “favelas”, “invasões” etc. são áreas de capitalização do grupo doméstico.

\*\*\*

Na cidade os alimentos são predominantemente comprados. A periodicidade das compras é função do recebimento do salário, particularmente do salário do chefe da família. Assim, em algumas famílias a compra de alimentos se faz semanalmente, em outras quinzenalmente ou mensalmente. Quase sempre, no caso dos migrantes de Belo Horizonte, tais compras são realizadas pelo chefe da família. Há uma analogia entre esse comportamento e o que foi visto em Itapuá, no que se refere à manipulação do dinheiro. Vimos que a pesca – produção comercializada – é atividade exclusivamente masculina, e que o dinheiro dela derivado é manipulado pelos homens. Trata-se, evidentemente, de um uso simbólico do dinheiro, associado à definição do papel do chefe da família. O bom chefe de família, em amplos setores da população brasileira é, não o marido fiel, mas aquele que traz para casa o “de comer”. Por isso, o fato de ser o chefe quem faz as compras tem um sentido simbólico. Ademais, o uso do dinheiro para compras contrapõe-se ao papel feminino definido como doméstico – note-se que entre os migrantes estudados por Tavares (1976) as esposas não trabalham fora de casa. Assim, quando o marido-pai recebe o salário, ele traz para casa o “de comer”.

“na grande maioria dos casos estas compras periódicas são feitas no centro da cidade e não no bairro. Os informantes foram unânimes em afirmar que os gêneros são mais caros nos armazéns do bairro que nos do centro, que ficam localizados próximos aos pontos iniciais das linhas de ônibus dos bairros populares; são organizados semelhantemente aos supermercados, porém suas instalações são mais rústicas e há menos gêneros previamente ensacados – cereais, macarrão, farinha, etc. são vendidos a granel; também não são oferecidos meios de transporte dentro da loja... Após as compras o transporte é feito através do ônibus, uma tarefa bastante pesada (as compras chegam aos 20 Kg ou mais)... Há somente um grupo doméstico que realiza suas compras no bairro e a justificativa apresentada foi o analfabetismo do chefe da família que o dificultava de comprar nos armazéns do centro” (Tavares, 1976: 25).

Há, todavia, dois tipos de compras: as que se realizam em concordância com a periodicidade do pagamento do salário – as compras “do grosso” - e as compras “picado” realizadas no bairro, constando de verduras, frutas, pão, leite, carne, ovos ou algum complemento que tenha sido esquecido na compra grande ou que já tenha se

acabado antes do dia de renovar o estoque<sup>5</sup>. Essas compras podem ser feitas “fiado”, sendo pagas quando do recebimento do salário (Tavares, 1976: 26). De uma maneira geral, as duas modalidades de compras parecem corresponder a duas categorias de alimentos: o “mantimento”, isto é, a base alimentar, comprada no momento do recebimento do salário, e assim garantida à família; os complementos alimentares, comprados “picados”. Por outro lado, trata-se de uma combinação de estratégias: comprar mais barato quando se tem dinheiro, e “fiado” quando não se o tem. O estabelecimento de uma linha de crédito – compensada para o comerciante por uma alta taxa de lucro (ainda que a massa de lucro possa ser baixa) – é uma forma de garantir uma certa continuidade no abastecimento da família.

Tanto Tavares como Menezes ressaltam a preferência de muitos migrantes em morar em bairros periféricos. Tal preferência liga-se à possibilidade de desenvolverem uma pequena “economia de subsistência”, e um pequeno comércio de ovos e verduras, no quintal da casa.

“É hábito difundido o plantio de vegetais comestíveis (geralmente milho e feijão), no terreno que circunda as casas, assim como a criação de animais domésticos soltos... Embora oficialmente seja proibida a criação de animais nos limites do bairro, não são tomadas quaisquer medidas que a impeçam. A possibilidade de criar animais domésticos para o próprio consumo e para a venda e também um número expressivo de animais de carga (cavalos e burros) é, segundo a opinião de vários informantes, um dos grandes atrativos que os leva a fixar moradia no bairro” (Menezes, 1976: 121-122).

“as compras de alimentos são complementadas de duas maneiras: através da produção feita no espaço circundante à moradia ou através de recebimento de pequenas quantidades de gêneros. No quintal pode haver também a criação de algum animal doméstico para consumo. A exploração deste pequeno espaço era feita da seguinte maneira: havia uma horta sempre condicionada à existência de água, isto é, aqueles grupos domésticos que não tinham cisternas não cultivavam sua horta, apontando a dificuldade de obtenção de água como motivo para a sua não existência, mas era clara a valorização que se dava a essa maneira de complementar a dieta familiar. Realmente, em todos os casos em que havia acesso fácil à água os quintais estavam plantados com milho, que aparecia também junto com as hortas. Nestas, o espécimen por excelência cultivado era a couve, havendo também jiló, cebolinha, salsa; outras plantas, além do milho, eram a cana, laranja, limão, manga, e chuchu... Um dos grupos domésticos criava porcos e outro criava galinhas” (Tavares, 1976: 26).

Tais produtos de “subsistência”, além de complementarem a dieta do grupo doméstico produtor, também entram em circuitos de circulação não-comercial. Conforme observou Tavares,

“... ficou claro um sistema de reciprocidade que liga os diferentes grupos domésticos através de linhas de parentesco, onde o alimento parece adquirir um caráter simbólico de subordinação da unidade receptora para com a doadora... a unidade receptora retribui com serviços das mais diferentes ordens e, quando

<sup>5</sup> A esse respeito, as observações de Tavares para Belo Horizonte são bastante consistentes com as de Souto de Oliveira para a favela carioca.

não o faz, manifesta-se uma situação de tentativa de minimização das relações sociais” (Tavares, 1976: 27)<sup>6</sup>.

Em outros contextos urbanos, a “favela” ou a “invasão” pode ser a solução adaptativa mais funcional. Favelas são fenômenos complexos, e sua complexidade não deve ser obscurecida sob um rótulo geral, estereotipado. Nem todos os aglomerados populacionais chamados de “favela” ou de “invasão” são compostos apenas de famílias pobres – e muito menos de “marginais”. Muitas favelas contam com agências de prestação de serviços (postos médicos, escolas, etc.), estabelecimentos comerciais, alguns de grande porte, padarias, peixarias e até mesmo agências bancárias. Alguns possuem estabelecimentos industriais, inclusive fábricas propriamente ditas. Quase todas as favelas ou invasões maiores possuem oficinas artesanais, ligadas ao já chamado mercado informal. As favelas mais antigas apresentam uma estratificação interna relativamente complexa.

No entanto, de um modo geral, favelas ou congêneres apresentam certas características fundamentais: trata-se de uma forma de uso e posse do solo urbano que favorece a “capitalização” de grupos sociais de baixa renda, possibilitando a elaboração de projetos de ascensão social (Cf. Leeds, 1989 e 1977). Trata-se também de uma “solução social” que possibilita, por uma série de razões, o rebaixamento de custo de reposição da força de trabalho urbano. Dentre tais fatores destaca-se a proximidade relativa ao local de trabalho. Em certos casos, isto se refere à proximidade relativa às fontes de emprego formal, como fábricas, como ocorre com a favela estudada por Souto de Oliveira – num certo sentido, uma favela mais “proletária”. Em outros casos, trata-se da proximidade relativa ao mercado informal, como as favelas da Zona Sul do Rio de Janeiro e algumas invasões do Nordeste. Nestes casos, a relação fundamental não é aquela entre um empregado e um empregador na produção de bens mediada pelo salário, mas de um produtor de bens ou serviços e o consumidor direto. Em outras palavras, trata-se menos de uma relação de venda de força de trabalho que do produto do trabalho. É o caso de lavadeiras, biscateiros, artesãos, etc.<sup>7</sup>. Por isso, a residência deve ficar próxima, não das áreas onde a renda é gerada (como os distritos industriais) mas perto daquelas onde ela é concentrada, isto é, os bairros “ricos”.

A importância da localização da favela, no primeiro caso, é destacada por Souto de Oliveira, mostrando suas vantagens na economia de tempo e dinheiro de transporte, e na possibilidade de comer uma “bóia quente”, em contraposição à marmita fria ou requentada de quem mora longe. São vantagens manipuladas ideologicamente em contraposição ao estigma do favelado. No que se refere às relações com o mercado de trabalho informal, há no interior da favela um mercado (imobiliário, de bens de consumo, de serviços, de trabalho) secundário, funcionalmente integrado ao mercado formal (Cf. Machado da Silva, 197) e funcional para o próprio processo de acumulação capitalista (Cf. Leeds, 1977).

A natureza da forma de uso e posse do solo na favela favorece também, assim como o fazem as áreas periféricas em certas cidades, o desenvolvimento de uma produção para o auto-consumo alimentar e para a venda. Leeds estimou a produção de porcos nas favelas do Rio de Janeiro em cerca de 200.000 (para o ano de 1964), isto é,

---

<sup>6</sup> Circuitos de reciprocidade semelhantes foram observados por mim mesmo nos Alagados e outras invasões de Salvador.

<sup>7</sup> Naturalmente, há que considerar, também, o mercado de trabalho representado pelas construções civis ou pelo comércio. De um modo geral, há uma relação entre o tipo de favelado e o tipo de mercado de trabalho.

um porco para cada quatro favelados cariocas (Cf. Leeds, 1977). Criação de porcos, de galinhas, hortas, pomares e pequenas roças foram por mim também observados em Salvador.

Souto de Oliveira também ressalta a existência de um circuito de trocas não monetárias na favela do Rio de Janeiro, desde o mutirão para a construção ou reforma da casa, as trocas de serviços entre mulheres (guarda de crianças, compras) até a troca de alimentos, contribuindo para reduzir o custo de reposição da força de trabalho e integrando o que se poderia chamar de estratégias de sobrevivência (possíveis de se transformar em estratégias de ascensão).

Se nos bairros pobres de Belo Horizonte proliferam pequenos estabelecimentos comerciais, também na favela do Rio de Janeiro se desenvolve um intenso comércio de alimentos. Mas, à diferença daquela primeira cidade, na favela se estabelece desde a “birosca” até o armazém ou a peixaria, estes últimos freqüentemente desenvolvidos a partir dos primeiros, evidenciando, as possibilidades de “progresso” individual oferecidas pela favela como forma de ocupação urbana.

“Seu começo, a julgar pelo relato dos antigos moradores, parece ter sido sempre o mesmo: os que tinham ‘tino para negócios’ e conseguiram juntar algum dinheiro, montavam um balcão na parte da frente de seus barracos e ali passavam a servir bebidas e a vender balas e doces, fósforos, velas, cigarros, querosene e sabão. Depois vieram os sacos de batata e cereais, a banha e a farinha, as carnes salgadas, uma e outra miudeza, com o que se delineou o perfil mais típico da venda: o balcão de madeira rústica, que separa o vendedor de sua clientela, o mostruário de vidro onde são guardados os doces e/ou os “tira – gostos” que acompanham a bebida, de um pouco de tudo espalhado pelo chão e pelas prateleiras que recobrem as paredes.

Ao longo do tempo, este quadro foi se modificando e recebendo novas formas. Algumas vendas abriram mão de seu bar: ‘bebida só fechada, dava muita confusão antes’. Outras, aumentando de porte, viraram armazéns. As mais prósperas ganharam nome de santo ou do dono e contrataram mão-de-obra para trabalhar no balcão ou mesmo para fazer entrega. Surgiram ainda tendinhas e vendas especializadas – tendinha de frutas e verduras, venda de aves e ovos e mais tarde os estabelecimentos especializados de médio porte.

A presença destas novas formas de comércio, maiores ou mais especializadas, não impediu, contudo, a reprodução de biroskas e tendinhas no velho estilo, nem tampouco que a maior parte das vendas ou armazéns mantivesse como característica básica a não especialização. Sua condição de operacionalidade parece mesmo guardar uma relação direta com a disponibilidade de produtos e não é gratuito, portanto, que sejam também um pouco armarinho, bar, local de encontro e de conversa fiada” (Souto de Oliveira, 1976: 310-311).

Tais estabelecimentos concorrem positivamente com os supermercados, localizados fora da favela. De um lado, a proximidade facilita a atividade de compra sem interferir significativamente com o trabalho doméstico. De outro, há a possibilidade de comprar “fiado”, tal como observou Tavares em Belo Horizonte. De fato,

“... o que parece marcar a diferenciação básica entre o comércio da favela e o supermercado e que constitui, ao mesmo tempo, o trunfo daquele sobre este é a possibilidade de comprar fiado, extremamente útil em situação de crise ou na “crise” dos últimos dias da semana ou do mês. Ainda que a maior parte dos armazéns e outros estabelecimentos tenham uma tabuleta à porta com dizeres “Fiado só amanhã” ou “Fiado é invenção do diabo”, o fato é que este é uma prática usual, fruto do próprio convívio e do tipo de relação mais personalizada que o comerciante estabelece com sua rede de clientes” (Souto de Oliveira, 1976: 316).

Comprar “fiado” pode sair mais caro mas,

“Muitas vezes a questão que se coloca para a família operária não é a de comprar mais barato, mas a de comprar e é sobretudo nestes termos que ganha sentido o confronto entre o supermercado e o pequeno comércio da favela” (Idem: 315).

Ademais, o armazém não é apenas um local de compra de alimentos. As relações sociais personalizadas envolvidas no padrão de abastecimento alimentar da família se ampliam:

“Pagando ou não mais caro pelo varejo e pelo fiado, o fato é que o operário encontra na venda ou no armazém condições de fazer frente às suas necessidades mesmo na falta de recursos, o que lhe seria absolutamente impossível na rede institucionalizada dos supermercados. Além disso, a relação mais pessoal que mantém com o dono daqueles estabelecimentos pode, inclusive, ser acionada para a obtenção de recursos. Em alguns exemplos aparece claramente esta feição do armazém ou da venda como verdadeiras ‘instituições de crédito’, financiando não apenas os gastos alimentares, mas também a reforma da moradia, as despesas com doença e outras” (Idem: 317).

Novamente ressalta, portanto, o significado do setor informal da economia, assim como a inserção de hábitos alimentares (no sentido mais amplo do termo) numa estratégia global de sobrevivência. Por tais razões, é o armazém e não o supermercado, que responde pela maior parte do abastecimento alimentar do favelado. Sob outro aspecto, assim como em Belo Horizonte, o padrão de compras depende da forma de remuneração. Os mensalistas podem comprar de uma só vez em grandes quantidades, inclusive em supermercados (mas não necessariamente), quando os preços destes se afiguram mais vantajosos, pois o pagamento concentrado ao fim do mês permite compras num volume que justifica o gasto de transporte; o oposto ocorre com os diaristas que recebem “picado” e compram “picado”:

“... o parcelamento do salário (fecha ao operário) o acesso ao supermercado e (o empurra) em direção à venda ou ao armazém. A isto se deveria somar também certas características de uma ou outra forma de organização, a começar pelas próprias condições de venda. Em função mesmo do ‘pinga-pinga’, muitas vezes associado à falta de dinheiro, é comum nas tendinhas, vendas e armazéns da favela, a prática de pequeno varejo: vende-se um limão, um pimentão, três ovos, um copo de óleo. Algumas vezes, o pedido da quantidade se ajusta diretamente à disponibilidade de dinheiro: “Me dá Cr\$ 7,00 de carne seca” ou “Quero cinco



cruzeiros de jiló'. Claro está que os preços cobrados no pequeno varejo não correspondem aos preços das quantidades 'normais' (quilo, lata, dúzia, etc...), variando de acordo com o arbítrio do vendedor e com o tipo de relação que mantém com o freguês, embora de modo geral, tendam a ser mais caros. O que importa precisar contudo, é que este tipo particular de ajustamento da oferta às condições de procura, este arranjo econômico entre o comerciante da favela e sua clientela, responde de fato à especificidade própria de um mercado de baixo poder aquisitivo e onde prevalecem relações personalizadas. O que não é absolutamente o caso do supermercado que, operando em larga escala e atendendo a uma demanda maior e mais diversificada, tende a se orientar por padrões rígidos e impessoais de venda, tanto no que se refere aos preços quanto à quantidade dos produtos... elimina-se, praticamente, do supermercado a possibilidade do pequeno varejo, da 'compra miúda' o que, por si só, já afasta do local boa parte das famílias operárias como consumidores" (Souto de Oliveira, 1976: 315)<sup>8</sup>.

Não se conclua, porém, por uma idealização do comércio da favela: a personalização da relação entre comerciante e comprador, o "fiado" e a "compra miúda" têm seu preço e não deixam de implicar uma exploração de favelado por favelado. Se se trata, de um lado, de um ajustamento adaptativo, trata-se igualmente de uma exploração do mercado visando ao lucro pessoal. A análise intensiva feita por Souto Oliveira numa favela do Rio de Janeiro é coerente com o estudo extensivo realizado pelo DIEESE (1969), que mostra ser o armazém o principal responsável pelo abastecimento alimentar da classe trabalhadora e que também aponta para o encarecimento da subsistência alimentar dessa mesma classe.

\*\*\*

Vimos neste capítulo como se caracterizam as condições de acesso ao alimento em diferentes grupos sociais de baixa renda. Seguiu-se um contínuum, desde o produtor "independente" de alimentos – o camponês – até o assalariado urbano, migrante ou não, passando pelas posições, num certo sentido intermediárias, do parceiro em processo de proletarização. Viu-se que, de formas diversas, o consumo é ditado pela produção e pela posição ocupada no sistema produtivo. Viu-se que hábitos alimentares se ajustam às relações de cada grupo para com o mercado, seja como vendedores de produtos-mercadoria, seja como vendedores de força de trabalho-mercadoria. Vistos a partir deste prisma, hábitos alimentares são dados pelas determinâncias mais globais da produção. Entre camponeses, meeiros lavradores e pescadores, a base da alimentação é dada pelos principais produtos destinados ao mercado e não necessariamente por aqueles percebidos como de maior valor alimentar<sup>9</sup>. Entre assalariados urbanos a base alimentar é dada pelos produtos de preço mais acessível e que podem ser manipulados de forma a maximizar a "rentabilidade" da refeição, conforme será analisado em detalhe no

<sup>8</sup> É interessante confrontar esta observação de Souto de Oliveira com o tipo de estabelecimento comercial descrito por Tavares em Belo Horizonte. Localizados estes últimos perto dos pontos de ônibus que demandam os bairros populares, organizam-se, como foi visto, como um misto de supermercado e armazém – um supermercado de pobre, poder-se-ia dizer, onde se combina o preço mais baixo com a venda a granel. Portanto, uma outra modalidade de ajustamento da oferta às condições de procura.

<sup>9</sup> É de se notar, todavia, que não somente a produção determina o consumo como também o "hábito de produção" conduz ao "hábito de percepção" do alimento. É quando aquilo que pode ser efetivamente produzido é também percebido como mais importante enquanto alimento.

capítulo que se segue. Nele se analisará, também, como hábitos alimentares se relacionam a sistemas cognitivos e simbólicos de percepção do alimento.

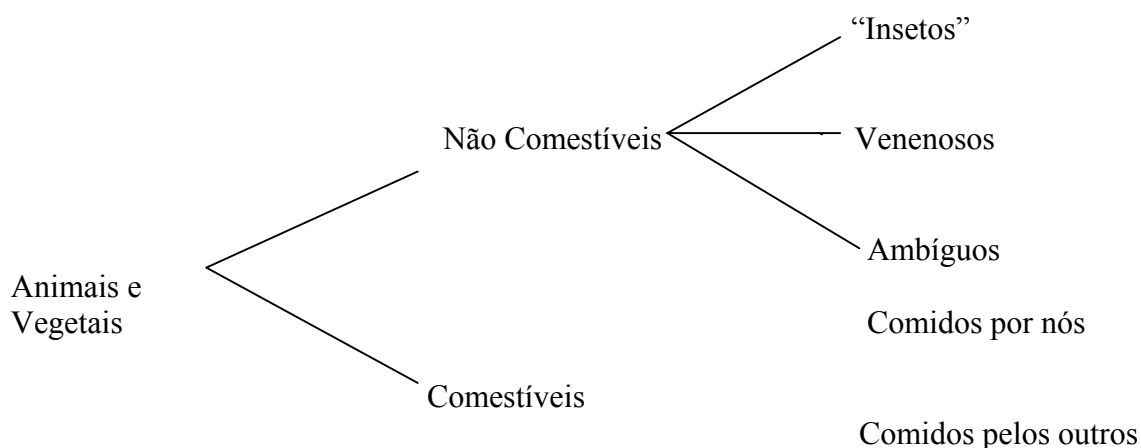
## A IDEOLOGIA ALIMENTAR

### Comida e Alimento

Desde um certo ponto de vista, o homem é um animal onívoro. Mas, por ser também um animal cultural, ele está longe de “comer de tudo”. Na verdade, ele come de muito pouco, se considerarmos o repertório de animais ou vegetais comestíveis, potencialmente disponíveis a cada grupo, mas não definidos como alimento. Como em qualquer outro domínio da cultura, o homem é seletivo, mesmo porque o ato de comer transcende em muito a simples satisfação de necessidades orgânicas.

Hábitos alimentares dependem, de um lado, dos fatores atrás tratados, relativos às condições de acesso ao alimento: a produção de alimentos e a possibilidade de consumir alimentos em função da posição de indivíduos e grupos no processo produtivo. Dependem também da seletividade acima referida, que varia de cultura a cultura precisamente por ser a alimentação um fenômeno cultural. Hábitos alimentares possuem conteúdos simbólicos e cognitivos, relativos a classificações sociais, à percepção do organismo humano e das relações entre este e as substâncias ingeridas. Dependem, então de critérios classificatórios, a começar pela própria definição de “alimento”.

Somente um pequeno número de animais ou vegetais são, em cada cultura, considerados “bons de comer”. No conjunto das populações estudadas, assim como em qualquer outro grupo cultural, parte-se de uma dicotomia inicial que opõe “comestível” a “não comestível”. A primeira categoria, por sua vez, divide-se em “comidos por nós” e “comidos pelos outros”. Entre os não comestíveis situam-se, por razões óbvias, aqueles não ingeríveis ou não digestíveis. Mas entre eles também se situam os “insetos” e os animais ambíguos.



A expressão “inseto”, designando animais não comestíveis, constitui uma categoria registrada no Pará, Distrito Federal, Goiás e Noroeste de Minas Gerais. Mas

trata-se de um conceito que nada tem a ver com classificações zoológicas da ciência ocidental. No Pará, “inseto” designa animais nocivos ou inúteis, tais como cobra, minhoca, mosca, barata, rato, entendendo-se por “inútil” a ausência de utilidade como alimento (a minhoca é muito útil para se pescar, por exemplo, mas “não serve para se comer”). Nas demais regiões mencionadas, “inseto” parece designar simplesmente não-comestível, ou repugnante.

Outra categoria de não-comestíveis inclui os considerados “venenosos”, como por exemplo o peixe baiacu, no Pará, muito embora o mesmo peixe seja considerado comestível, e mesmo apreciado, no Rio de Janeiro.

A terceira, a dos ambíguos, inclui os que se assemelham à cobra, como a moréia, no Pará, os que podem se transformar em gente, ou que de alguma forma se assemelham a humanos, como o boto, no Pará, ou o macaco em outras regiões; as aves que “comem carniça”; o cachorro e o gato, que não são comidos “porque não se come”. Este último caso sugere um modelo de classificação simbólica onde se coloca, num extremo, a casa e noutra a natureza selvagem.



Essa classificação inicial já indica alguns significados culturais da “comida”: não só é ela um critério para a classificação da natureza, mas também para a separação do homem da natureza, pois o homem não pode ser “comida” (a não ser entre canibais):

“Segundo Leach , o homem e a comida são categorias antitéticas. O homem não é para ser comida (Leach, 1972: 45). Na verdade, o homem não é percebido como um ser da natureza, como um boi ou um peixe o são. Ele também não se confunde com o que é artificial, como uma máquina. A ideologia local reserva um lugar fortemente específico para o homem e a sua posição em um sistema classificatório de todo o existente é marcada fortemente por princípios religiosos” (Brandão, 1976: 71).

A classificação de alimentos serve também para distinguir o “nós” de “outros”, isto é, constitui um elemento simbólico da afirmação de identidades:

“Para Leach (1964: 31), a classificação daquilo que é ou não alimento constitui pelo menos um dos aspectos da ‘marca de superioridade’ daquela sociedade que a opera. Esse autor lembra que os ingleses, por não considerarem a rã como alimento, costumam ridicularizar os franceses, chamando-os de Frogs, pois estes consideram as coxas de rã como um dos petiscos mais apreciados. Essa atitude é semelhante à do itapuaense quando conta, por exemplo, que viu pedaços de tubarão sendo vendidos num mercado de Belém, ou que pessoas de tal ou qual comunidade comem tralhote. Nota-se de parte do informante um certo ar de troça (Maués & Maués, 1976: 139).

Conforme foi visto anteriormente, o alimento é uma das principais referências de mudanças sociais, como entre os lavradores de Mossâmedes. É conveniente transcrever, aqui, a análise de Velho, relativa ao conjunto de estudos realizados pelos pesquisadores do Museu Nacional:

“Os hábitos alimentares, sobretudo a comida strictu sensu, parecem ser um elemento bastante importante de identidade social dos grupos estudados. É o caso, por exemplo, do feijão entre os operários de Campina Grande e também (no caso, o preto) entre os operários do Jacarezinho. Ao mesmo tempo, há casos de alterações extremamente significativas ocorridas nos hábitos alimentares, como na redução do consumo de milho entre os cearenses no Maranhão e do tipo de farinha entre os cearenses no Pará. Na verdade, a própria trajetória dos grupos e indivíduos no espaço (sobretudo nos casos de migração) e no tempo (visão do passado e do presente) é marcada pela alimentação e suas modificações, o que acaba por ser também incorporado à identidade social.

Não deixa de ser curioso que dois exemplos mais flagrantes nas nossas pesquisas de apego a um hábito alimentar, mesmo em circunstâncias difíceis, tenha se dado entre grupos urbanos, e os de alteração de hábitos alimentares entre grupos rurais. Trata-se, certamente, de uma coincidência, mas que merece ser destacada dados os estereótipos correntes sobre o ‘tradicionalismo’ rural indiscriminado versus a ‘disposição para a mudança’ que caracterizaria os grupos urbanos. Assim, a questão do significado, particularmente para a identidade social,

atribuído tanto à permanência quanto à mudança de hábitos alimentares, reaparece.

Exatamente o grupo pressionado 'de fora' - os operários do Jararezinho - é que, ao contrário do que indicaria uma visão economicista, mais resistiu à alteração. Ao mesmo tempo, quando as alterações não foram diretamente forçadas de fora e sim motivadas por razões de autopromoção social, como nos dois casos cearenses, deram-se de forma surpreendentemente tranquila.

Aparentemente isso tem algo a ver com a identidade social e no caso do grupo carioca pode se tratar de uma ampliação da sugestão de Mary Douglas (197) de que numa situação de perigo produz-se uma analogia entre as regras dietéticas que controlam aquilo que penetra no corpo e o corpo das categorias culturais ameaçadas (p. 79). Já no caso dos grupos cearenses, as alterações, quando se deram, não só coincidiam, mas marcavam a realização de trajetórias sociais ascendentes, características, aliás, de situações de fronteira strictu sensu. Certamente muitas outras variáveis serão responsáveis pela atitude diante da alteração de hábitos alimentares, mas aqui estamos muito mais interessados em explorar a problemática da identidade social e dos diversos significados atribuídos a hábitos, dessa outra questão.

Nessa linha, outro problema que surge é o de que identidade social é essa, que é marcada por hábitos alimentares específicos. Já aí a questão da identidade social combina-se com a de estrutura de classes e a da estratificação social.

Efetivamente, a primeira relação que se tende a estabelecer é entre identidade social marcada pelos hábitos alimentares e a posição de classe quanto a diferenciação interna aos grupos estudados. Quanto à questão da diferenciação interna, a distinção ... entre padrão idealizado e consumo efetivamente realizado parece interessante. Em todos os grupos, o que parece variar de acordo com a diferenciação interna, (ex.: os operários de Jacarezinho) e/ou de acordo com a deterioração (ex.: os cearenses no Maranhão) ou melhoria (ex.: os cearenses em Santarém) quer do grupo como um todo, quer das unidades familiares tomadas individualmente, é a menor ou maior aproximação de um padrão idealizado, que nada mais é do que uma representação de uma identidade social. Pode acontecer ... que sejam obrigados a reduzir até drasticamente as quantidades de alimentos consumidos, mas é significativo que prefiram essa solução a mudar de padrão de referência. Pode acontecer também que a aproximação maior do padrão idealizado fique relegada ao almoço dominical ou mesmo apenas a dias de festa particularmente significativos socialmente, mas a referência permanece mesmo nesses casos, aumentando, em contrapartida, o seu significado ritual. Por outro lado, não são somente os limites do grupo que marcarão um determinado universo de hábitos alimentares. De forma análoga, podem se referir a uma identidade que os transcenda, seja essa a de pobre, de nortista ou mesmo de brasileiro, tomada essa última quase como representação de humanidade.

Diversas identidades ... provavelmente podem ser expressas simultaneamente, dependendo do nível de abrangência e/ou de detalhe em que se tomam os hábitos alimentares. Variará de acordo com a sociedade e a prática social de cada grupo

quais as identidades que se expressarão predominantemente através dos hábitos alimentares. A medida que esses padrões expressam não só identidades e honra social, mas ... também consciência de diferenciações, e oposições (pobres-ricos, nortistas-sulistas, brasileiros-estrangeiros, etc.), eles mesmos poderão determinar sistemas de estratificação específicos que não colarão, necessariamente, com estratificações outras, vividas ou construídas pelo investigador.

Tudo isso parece ser de extrema importância, pois revela a natureza ideológica dos hábitos alimentares, afirmando tanto a unidade dos grupos quanto a de conjuntos sociais mais amplos, para além das diferenças e, em alguns casos, mesmo das oposições no sentido de não se supor que os hábitos alimentares acompanham pari passu as estratificações de ordem econômica (Velho, 1977: XXII-XXV).

A análise de Velho confirma que o alimento é um definidor de domínios do universo social. Como será visto mais adiante, não apenas aquilo que é consumido, ou considerado adequado, mas também aquilo que é proibido em momentos específicos, constitui uma “linguagem” de classificações sociais.

Mas, antes de prosseguir na análise, é preciso definir o que vem a ser “alimento”. Nem tudo o que é comido é alimento. De fato, o termo “alimento” não é sempre utilizado nas populações estudadas. Em Goiás se usa a expressão “mantimento”, designando o que existe em disponibilidade para o consumo, e “comida” para falar do mantimento preparado para a ingestão. No Pará são usados os termos “comida”, “bóia” e “boião” para designar o que se come, “num contexto específico, quando se quer designar o ato de comer, especialmente durante as refeições regulares” (Maués & Maués, 1976: 89). Já entre os migrantes de origem rural de Belo Horizonte a expressão “alimento” é empregada de forma mais freqüente, significando “tudo que serve para comer”. Do “alimento” se faz a “comida”, que constitui o alimento processado:

“O alimento é o mesmo que a comida, tudo o que é comida é alimento; mas ninguém fala que o alimento tá na mesa; fala é que a comida tá na mesa; ninguém fala vai comê o alimento, fala que vai comê é a comida” (Informante – Tavares, 1976: 35).

Alimento e comida, portanto, ainda que o primeiro seja “o mesmo que a comida”, são categorias que expressam modos diversos de perceber a mesma coisa, em momentos diferentes (antes da preparação/depois da preparação). Em outras palavras, o processo culinário transforma “alimento” em “comida”. Por isso parece existir

“... um corte semântico no domínio ‘alimento’ que o dividiria em alimentos que não são ‘comida’, e alimentos que são ‘comida’: os primeiros englobariam ‘leite’ e ‘fruta’; os outros seriam alimentos do tipo ‘comida’. Este corte será coerente com a distinção já feita entre ‘alimento’ e ‘comida’” ... sendo os primeiros ... exatamente aqueles que, para serem ingeridos, não precisam de um processamento culinário; também a fruta e o leite, quando processados culinariamente, deixam de ter individualidade, o primeiro transformando-se em doce e o segundo em biscoito, bolo, mingau ou mesmo doce” (Tavares, 1976: 39).

Em outros casos, a palavra “alimento” refere-se a uma propriedade da comida, ou do mantimento: sua “fortidão”, “vitamina” ou “sustança”. Assim, como observaram Brandão para Goiás; Peirano, para o Ceará; Maués & Maués para o Pará, e Novión para o Distrito Federal:

“A palavra alimento significa a propriedade alimentar de certas comidas ... Alimento pode ser a comida forte, aquela que possui ‘sustança’. A comida inclui tudo o que é alimento; alimento inclui a comida que ... sustenta a pessoa” (Brandão, 1976: 71).

“O termo alimento é também usado pelas pessoas embora mais raramente, sendo que seu uso se restringe a um contexto em que se deseja acentuar a fortidão ou a vitamina, isto é, o valor nutritivo da comida que se ingere” (Maués & Maués, 1976).

“Todo elemento comestible está constituído por la suma de dos partes, la massa, que es la parte corporea, y la força, a veces tambien llamada de vitamina, que és una parte incorporea contenida en el seno de la massa. La força es, obviamente, el constituyente importante, siendo el gradiente con que se haga presente el que marcará la distância existente entre una comida y un alimento ... la massa será el vehiculo de comunicaci3n, através de características de color y textura, de las propiedades de força de una particular comida” (Novión, 1976: 36).

Num certo sentido, “força”, “sustança” ou “vitamina” exprimem a mesma idéia presente na cultura da classe média urbana, ou das elites “educadas” urbanas, quando estas usam o termo “alimento” em considerações tais como “pão com manteiga alimenta mais que pão simples”. Numa segunda aproximação, todavia, percebe-se que aquelas categorias detectadas, comuns às populações rurais brasileiras (e às urbanas de origem rural), integram um sistema de percepções, coerente e logicamente fechado. Desvendar sua lógica foi uma das preocupações que nortearam as pesquisas aqui sintetizadas. Já se vê que os termos mencionados refletem concepções e uma “linguagem alimentar” diversa daquela corrente na cultura urbana “educada”. O quadro seguinte permite que se compare o significado dos vários termos em diferentes grupos sociais, podendo-se ver a equivalência de termos distintos em regiões diferentes ou o diferente significado do mesmo termo em regiões distintas.



<b>Termos Relativos aos alimentos</b>	<b>Mossâmedes</b>	<b>Belo Horizonte</b>	<b>Distrito Federal</b>	<b>Itapuá</b>	<b>Santarém</b>	<b>Campo Grande</b>
<b>ALIMENTO</b>	Comida forte	Tudo o que serve para comer	Elemento Comestível dotado de fortidão	Fortidão. Vitamina	-----	-----
<b>COMIDA</b>	Mantimento preparado	Alimento processado culinariamente	Elemento Comestível	O que se come	Alimento forte	Alimento forte
<b>MANTIMENTO</b>	O que existe disponível para se comer	O que Mantém; Componente Básico da Dieta; “o que se come Mesmo”.	-----	Componente básico da dieta; produto básico da lavoura	-----	-----
<b>VITAMINA</b>	-----	O que Fortalece	A força da Comida	Valor nutritivo da comida	-----	-----
<b>MASSA</b>	Base da refeição	-----	Parte Corpórea do Elemento Comestível	-----	-----	-----
<b>MISTURA</b>	O que acompanha a massa	-----	-----	-----	-----	O que acompanha a comida forte
<b>FORÇA</b>	O que dá Sustança	O que Sustenta; Qualidade da comida Com Vitamina	O mesmo que Vitamina	Vitamina	O que dá sustança	O que dá sustança

Alguns termos são comuns a várias regiões. Quanto a outros, seu sentido varia de região a região. Pode-se, todavia, traduzir uns em outros; assim, por exemplo, “mantimento” (Goiás) traduz-se por “comida” (Distrito Federal); “alimento” (Belo Horizonte) traduz-se por “comida” (Pará). Por outro lado, a diferença encontrada entre Goiás e Belo Horizonte, por exemplo, quanto a “mantimento” pode ser apenas aparente: “O que se come mesmo” e “o que existe disponível para se comer” podem significar o mesmo. Em Mossâmedes, o que existe disponível para se comer é o que se planta; em Belo Horizonte, o que se come mesmo é o que se pode comprar. Em ambos os casos, “mantimento” é o que constitui a base da alimentação, principalmente produtos de origem agrícola, o que é também seu significado no Pará. Conforme os informantes de Menezes:

“Fartura é, portanto, um estado de abundância de que os informantes gostam de falar, ressaltando que na roça ... dispunham de sacos de mantimentos (arroz, feijão, milho) ...” (Menezes, 1976: 72).

“Plantava, cavava a cova, plantava o mantimento” (Idem, 69).

Facilmente se depreende que “o que existe disponível” na roça é o que se planta “mesmo”; o que se planta é o que se come “mesmo”. “Mantimento” é então aquilo que compõe a base da alimentação; comprada na cidade e plantada na roça. Por isso, o “mantimento” deve se compor de itens que tenham “sustança”, ou que se combinam de forma a resultar numa dieta equilibrada segundo critérios adiante examinados.

Por outro lado, alguns termos têm sentido divergente. “Alimento” (Belo Horizonte) aproxima-se “comida” (Pará). Mas, “alimento” equipara-se, também à noção de “vitamina” (Pará). Comida e alimento tem sentidos bem distintos no Distrito Federal. Comida é o elemento comestível, que pode ou não ser alimento, a depender de sua “fortidão”, isto é, de ser ou não dotado de “vitamina”, sentido análogo ao dado aos termos em Goiás.

O termo “vitamina” parece refletir o empréstimo de uma palavra do vocabulário científico ocidental, ou urbano, ao qual é dado o sentido tradicional de “fortidão”. Num certo sentido, “força”, “sustança” ou “vitamina” exprimem a mesma idéia, e “vitamina” tem pouco a ver com seu significado “médico-nutricional”; trata-se da assimilação de um termo a um código alimentar cujos sinais são diversos; a um modelo ideológico-cognitivo cujas premissas são outras. Mas, por outro lado, o mundo urbano retomou a expressão “vitamina” em seu novo significado, dado pelo modelo tradicional que o redefiniu, para devolvê-lo àquela população sob forma de mercadoria. E, mais do que isso, de mercadoria mágica. Refiro-me à publicidade de certos tipos de “fortificantes” de consumo popular.

Já foi observado como os anúncios modernos guardam semelhanças íntimas com a mitologia (Cf. Maranda, 1972), particularmente quando afirmam transformações mágicas por suas qualidades “maravilhosas”. É o caso de depiladores, desodorantes, bebidas alcoólicas ou outros produtos, que transformam o “sapo” no “príncipe encantado”, o feio no belo, o desprezado no desejado. Transformações idênticas são operadas por “remédios”, numa manipulação deliberada de categorias de identidade social e de modelos de medicina popular. Se o desodorante produz lucros através do que já se chamou de “odorless culture”, pela substituição de odores “animais” por outros, “vegetais”, como o pinho ou o limão, os fortificantes permitem lucros pela manipulação de categorias da cultura popular. Menezes, em seu estudo relativo à ideologia do migrante rural, observa que a migração significa uma mudança de identidade, uma transformação do “jeca tatu” no homem civilizado. “Jeca Tatu” é uma categoria de classificação social, transmitida ao homem do campo através da propaganda do Biotônico Fontoura, e que passou a encarnar a figura do homem rústico, do matuto.

“Creio que você já leu a propaganda do Biotônico, é aquilo, o Jeca era muito preguiçoso, doente. O pessoal da roça tem muitos assim, quase todos quando adocece fica daquele jeito porque verme é um em cima do outro; porque trabalha calçado mas o calçado só trabalha molhado, ele vive naquela terra de cultura, existe muito verme nela, então de modo que fica muito amarelo, alimenta muito com carne de porco, e carne de porco todo mundo sabe que tem muito verme ...

Quando eu morava lá tinha um velhinho que era quase idêntico (ao Jeca), ficava assim naqueles toco de pau, esquentando no sol, muito doente” (Menezes, 1976: 47-48).

Jeca Tatu é um de uma série de termos estigmatizantes, relativos ao homem da roça. O Jeca Tatu da publicidade representa, não a verminose, mas as características isoladas por Menezes na análise do discurso do migrante: carência econômica, ignorância, sujeira, timidez, “bobeira”, doença, vestir-se mal, “andar torto”, simplicidade, não viajado, etc. O conjunto de termos, do qual Jeca Tatu é um, remete a um rótulo geral, a um significado negativo do homem rural. Por isso,

“O migrante, ao tomar como parâmetro o habitante da cidade, faz com que as categorias revelem caricaturalmente os problemas mais evidentes do homem rural: o abandono, a falta de poder reivindicatório e a impotência diante do ambiente urbano, que desconhece e se julga incapaz de controlar” (Menezes, 1976: 51).

A caricatura do homem rural implica num conjunto de oposições para com o homem urbano, oposições essas que são resolvidas pelo fortificante maravilhoso. Tendo tomado o Biotônico, Jeca Tatu “recuperou muito rápido, inclusive teve condições de comprá calçado prá todo mundo que tinha lá”. Conforme observa Menezes,

“O simbolismo contido na narrativa é evidente e, por isso, tão significativo para os migrantes. Embora seja uma propaganda e, como tal procura vender o produto demonstrando as qualidades miraculosas do remédio, este não se limita à cura do doente: possibilita uma mudança total de vida. Na verdade, a história é uma alegoria que mostra o surgimento de um empresário. Tomar o Biotônico significa ingerir a fórmula mágica que transforma o homem pobre e doente em homem rico e saudável, proporcionando assim dois bens altamente valorizados por qualquer pessoa: dinheiro e saúde.

Torna-se importante ressaltar o modo pelo qual o problema da privação é assumido pela história. A doença é apresentada como causa e não como resultante, gerado por problemas independentes da maior ou menor capacidade dos indivíduos. Na medida em que a privação é reduzida a uma consequência da limitação individual, torna-se compreensível que um remédio, ao curar a doença, possibilite como propriedade suplementar o enriquecimento do paciente” (Menezes, 1976: 50).

Mas, trata-se também de uma manipulação de categorias da ideologia alimentar, e da ideologia “em geral” do homem rural. Pois o homem doente é um homem sem “fartura”; e o é porque lhe falta “vitamina” e lhe abundam os vermes. Tomando o vermífugo e o reconstituente, torna-se pleno de vitamina e de força e, conseqüentemente, próspero.

A mesma lógica mágica é aplicada à “vitamina”. O Laboratório Fontoura é provavelmente o de maior penetração popular, não apenas através do Biotônico, mas também de outros produtos, como a Água Inglesa, “uma garantia para o leite materno”. Conforme observa Novión (1976), o folheto “Jeca Tatu”, já chegara, em 1973, à sua 35ª edição, com 84 milhões de exemplares distribuídos gratuitamente:

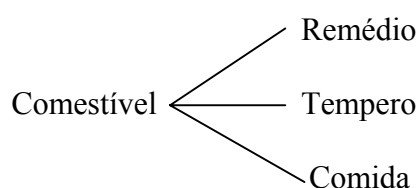
“Si Ankilostomina y Biotônico fueron los productos responsables de tan extraña y ‘maravillosa’ mudanza en el no menos singular personaje, los otros productos de Fontoura no fueron menos impactantes, a lo que todo parece, dentro de la farmacopea popular” (Novión, 1976: 49).

É interessante notar, como observou Novión, que a propaganda de tônicos e outros produtos, como complexos vitamínicos, utiliza a palavra “vitamina” no singular. Não se trata de “vitaminas”, no plural, ou de complexo vitamínico, o que pouco ou nada significaria no contexto da ideologia alimentar popular, mas de “a vitamina do camponês”. Vale dizer, “a fortidão dos fortes”. Se se come comida sem “vitamina”, comida “fraca”, o tônico miraculoso evita as conseqüências danosas.

“O alimento sem vitamina não fortalece a pessoa; o alimento com vitamina é bom para a saúde, traz vigor; ‘se a pessoa pegá a comê essas coisas sem vitamina ela até adoce, vai enfraquecendo e acaba doente’” (Tavares, 1976: 39).

Mais adiante, quando se tratar das qualidades de fortidão dos alimentos, a “vitamina” será analisada em maior detalhe.

O domínio do comestível divide-se, ainda, nas seguintes categorias:



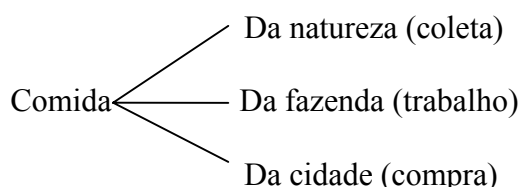
Comida e remédio ocupam posições polares de oposição. “Comida sadia é melhor que qualquer remédio”, dizia um informante de Mossâmedes. Em Itapuá a ingestão de “remédio” implica em observar certas proibições alimentares, visto que o “remédio” é percebido como possuindo uma qualidade designada “finesa”, que decorre do fato de ser o “remédio”, “veneno”. De fato, o “remédio” mata a doença. O caráter de “veneno” do remédio faz com que se tema, não só a mistura de remédios, mas também a mistura de remédio com alimento, pois pertencem a categorias polares opostas: o veneno que mata; o alimento que sustenta a vida (Cf. Maués & Maués, 1976: 133).

O tempero não se opõe a comida, ou a alimento. Trata-se de um complemento. Não é todavia alimento, pois não possui vitamina, ou força; é “aquilo que se põe na comida”, freqüentemente indispensável. Sua função parece ser concebida como a de tornar ingerível a comida/alimento, dando-lhe “gosto”. Mais do que isso, porém, o tempero é parte do processo culinário que torna comestível (permitido) aquilo que é perigoso (proibido). Neste particular tem importância especial o sal, conforme será visto mais adiante, quando se tratar da “reima”. Temperos são também percebidos como possuindo qualidades medicinais, e muitos deles integram a farmacopéia popular. Colocam-se, assim, em posição intermediária entre comida e remédio.

À comida opõe-se ainda a bebida. Mas esta não se opõe ao alimento, com exceção da bebida alcoólica. Já foi visto que comida e alimento não são sempre sinônimos. Comida designa também o alimento sólido, e bebida o líquido. Tanto a comida como a bebida possuem as características básicas do alimento – a “fortidão”, ou

“vitamina”. A água, por exemplo, é considerada, em Itapuá, como sendo um alimento “muito forte”, pois dela não se pode prescindir. “Fortes” – isto é, possuindo muita “vitamina” – são também o café, o leite (para crianças) e os “vinhos” (refrescos). As bebidas alcoólicas, todavia, não são consideradas alimento, mas próximas ao “veneno” e ao “remédio”, por serem prejudiciais à saúde quando tomadas em grandes quantidades.

O universo de alimento classifica-se, ainda, quanto à sua procedência:



Tal classificação exprime não apenas a origem dos alimentos, mas revela também a percepção de um fluxo histórico. O lavrador de Mossâmedes conceitualiza o mundo e a ordem social através dessas categorias. A passagem gradativa do alimento obtido da natureza, para aquele resultante do trabalho, e para aquele comprado na cidade, exprime um processo social em que se passa de “dificuldade”, para “fartura”, e para a carência. Por outro lado, como observa Brandão, a comida que provém da natureza, o faz “sem a mediação do trabalho do homem como produtor, logo sem estar incluído na sociedade” (Brandão, 1976: 74). A segunda, que se divide em comida “do pasto”, “do quintal” e “da lavoura”, simboliza uma ordem social, e uma troca com a natureza, adequados. A terceira refere-se às comidas “de fora” e a um mundo estranho ao lavrador.

Em Itapuá, os alimentos se classificam, quanto à procedência, em “do mato” e “de cria”, no caso de alimentos de origem animal; ou “do mato” e “de cultivo”, para os vegetais. Em Itapuá, todavia, o alimento básico é o peixe, pois se trata de uma população de pescadores. Por isso, não se encontra ali a oposição registrada em Mossâmedes entre natureza e trabalho, para o alimento básico. Em Mossâmedes, pescar não é trabalhar, mas algo que se confunde com o lazer, muito embora da pescaria resulte alimento. Todavia, aí, o peixe não é considerado alimento “importante”; a importância do alimento é dada por sua relação com o trabalho que define o modo de vida de uma população: peixe em Itapuá, arroz em Mossâmedes.

Em Itapuá, igualmente, opõe-se o alimento “do lugar” ao alimento “de fora”. Assim como em Mossâmedes, o alimento comprado é considerado mais “fraco” que o produzido no lugar. Segundo Maués & Maués,

“O mesmo alimento foi considerado pelos informantes como mais ou menos ‘forte’, dependendo de sua origem. Assim, o café e o chocolate, se produzidos na comunidade, são considerados como mais fortes, enquanto que, se comprados no comércio, são concebidos como contendo mistura e, por isso, menos fortes. No caso de leite em pó, ele é considerado menos forte do que o leite em estado natural” (Maués & Maués, 1976: 96).<sup>10</sup>

<sup>10</sup> Compare-se tal avaliação do leite em pó com a observação de Novión de que todo alimento “pulverizado” perde sua “fortidão”.

Parece desenhar-se uma oposição entre “do lugar” e “de fora” que é, ao mesmo tempo, uma oposição entre “do trabalho” e “comprado”. Isto é, uma oposição onde o alimento simboliza a contradição entre duas ordens sociais: entre uma situação de equilíbrio, de autonomia relativa, e outra de desequilíbrio, de dependência total com relação ao mercado. Uma antinomia onde não só o alimento perde a força, mas toda a sociedade se enfraquece.

Vale registrar, ainda, que a divisão interna da categoria “da fazenda” em “do quintal”, “da lavoura” e “do pasto” exprime certas diferenças básicas. De um lado, distingue entre produtos levados ao mercado (“do pasto” e “da lavoura”) e outros destinados, essencialmente, ao auto-consumo (“do quintal”)<sup>11</sup>. Distingue, também, formas de apropriação: o gado (“do pasto”) pertence ao fazendeiro, que cedia o leite ao agregado; o milho, o arroz etc. (“da lavoura”) compõem o regime de parceria; os legumes e verduras (“do quintal”) pertencem ao lavrador, apenas. De todos eles, são os alimentos “da lavoura” que formam a base da alimentação. No entanto, como foi visto, torna-se cada vez mais rara a produção de alimentos “do quintal” e menos freqüente o acesso aos “do pasto”. São tipos de alimento que deixaram de ser “da fazenda” para se tornarem artigos comprados. Na verdade, até mesmo o arroz começa a ser comprado. Conforme observa Brandão, a classificação da comida é ideológica:

“Mesmo um diarista que compra até seu arroz, considera ainda que o arroz é uma comida ‘da fazenda’, assim como mesmo a guariroba eventualmente comprada em um armazém, ainda é tida como coisa ‘que vem do mato’” (Brandão, 1976: 75).

Dos três domínios – da coleta, do trabalho e da compra – o último tende a se tornar dominante, na medida em que a produção “solidária” vai sendo substituída pela “ambição”, mesmo que a compra seja de comidas vindas “do mato” ou “da fazenda”. Para os trabalhadores urbanos, para os migrantes, uma tal classificação perdeu em parte o sentido, visto que para eles tudo é “de compra”. Para eles, aquilo que era nas áreas rurais “iguaria” ou “enfeite”, como o macarrão, transformou-se em “mantimento”. Por outro lado, o empobrecimento do lavrador faz com que o que era “mantimento” se torne “enfeite”.

Todavia, o trabalhador urbano também distingue entre o “trabalho” e a “compra”. Tal como ocorre com assalariados rurais, não tem ele acesso à “terra de trabalho”, segundo a expressão de Garcia (1976); por isso, tem de comprar quase tudo (seja no mercado formal ou informal). Conforme observa Melo Marin, a diferença fundamental não é entre morar no campo ou na cidade, mas reside na posição face à produção de alimentos:

“A diferença pertinente estaria na sua posição frente à produção dos alimentos. Haveria no seu discurso uma oposição entre os que ‘trabalham’ e os que ‘compram os alimentos’, o que aponta para diferentes cálculos em relação à obtenção dos alimentos. O que parece estar em jogo é a proximidade ou distância do trabalhador em relação aos alimentos que consome. Assim a situação mais próxima seria aquela em que o trabalhador rural controla a produção e/ou compra dos alimentos, e a mais distante aquela em que ele não

---

<sup>11</sup> Distinção análoga foi registrada por Pacheco entre os cearenses da “Colônia” de Santarém (Pará).

‘trabalha’ e tem que depender do ‘emprego’ ou do ‘serviço’ para comprar os bens necessários à sua reprodução” (Melo Marin, 1976: 255).

Todavia, diferença entre os que “trabalham” e os que “compram” não implica, necessariamente, em diferenças de hábitos alimentares, pois há uma “vivência” comum. Tal “vivência” se torna porém mais importante para quem compra. Se ela leva ao “conhecimento do produto”, faz também com que esse conhecimento seja necessário, pois deve haver uma correspondência entre a constituição do produto e as necessidades das pessoas que os utilizam (Cf. Melo Marin, 1976).

Assim como em outros grupos sociais, os trabalhadores urbanos estudados por Melo Marin também distinguem entre os vários alimentos segundo sua “força”; como nos demais grupos, relacionam categorias de alimento às diversas refeições, conforme será adiante analisado. Assim, opõem “comida” (o alimento “forte”) à “mistura” (o que acompanha o alimento “forte”) e à “besteira” (frutas e verduras isoladas). “Comida” constitui, também aqui, a base da alimentação; por isso é fundamental para o pobre assegurar a compra da “comida” (feijão, arroz, farinha, macarrão, carne, verduras). O feijão é o componente central da categoria “comida”; por isso, num sentido mais restrito, que se atualiza em momentos de carência, a “comida” se limita ao feijão – o alimento “forte” mais acessível ao pobre – transformando-se o resto em “mistura”, ou mesmo em “besteira”. É importante a observação de Melo Marin de que as categorias referidas não são absolutas, mas variam segundo situações vivenciais:

“Essas três categorias alimentares, ‘comida’, ‘mistura’ e ‘besteira’ não são definidas de forma absoluta quanto aos alimentos que as compõem. Um mesmo alimento pode corresponder a uma das três categorias segundo o contexto em que ela estiver sendo utilizada. A ‘verdura’, por exemplo, pode pertencer a qualquer das três categorias: à ‘comida’, se esta categoria estiver sendo tomada em seu sentido mais amplo...; à ‘mistura’, se o que estiver em jogo for a incerteza quanto à possibilidade de se ter o ‘almoço’ completo e a comparação com as refeições de outros grupos sociais; à ‘besteira’, se a utilização da verdura estiver substituindo a da ‘comida’” (Melo Marin, 1976: 267).

Assim, as categorias de classificação de alimentos aqui consideradas têm seu sentido variado conforme o que se tem em mente: o padrão ideal de consumo alimentar, ou situações reais de maior ou menor afastamento com relação a tal padrão. O feijão é, porém, sempre “comida”, pois é o alimento “forte” fundamental. Por isso, a ‘fortidão’ do feijão faz com que a sua compra seja o principal objetivo da ida à feira:

“... num pode faltá o feijão. Vai pra feira, o primeiro que compra é o feijão. Enquanto a pessoa num faz a feira do feijão, num faz outra feira” (Melo Marin, 1976: 259).

“Aqui no Norte, em todo o canto, a comida é o feijão. A mistura é o que aparecê. Aqui no Norte num tem rico nem pobre que a comida num seja o feijão. Agora, a mistura é o que varia” (Idem: 265).

A oposição entre as categorias “comida” e “mistura” exemplifica o sentido ideológico do alimento como expressão de identidades sociais pois, “quando se opõe ‘comida’ à ‘mistura’ ... temos combinada uma segunda oposição, ‘rico X pobre’, como

que a exemplificar a primeira ...” (Idem: 265); “a mistura é o que varia” e o rico tem sempre garantida a presença da “mistura”, ou melhor dizendo, para o rico a “comida” sempre se apresenta em seu sentido mais amplo – o sentido de uma situação de “fartura” – e nunca reduzida ao feijão.

Também Lins e Silva registra que “comida” se refere ao alimento “forte”, que para os caboclos paraenses por ela estudados é representado principalmente pela carne (de caça) e pelo peixe (Cf. Lins e Silva, 1976: 39). Entre eles, assim como em outros grupos sociais, é em torno da categoria “comida” que se define, em situações de carência e em função da relação percebida entre o corpo humano e o trabalho, quem come o que no grupo doméstico.

Retornando ao lavrador de Mossâmedes, paralelamente às classificações já vistas ele estabelece outras, que considera mais importantes para sua orientação. Assim a comida (no sentido de tudo o que é comestível) se classifica em “massa” (a “comida” em sentido mais restrito) e “mistura”, esta última categoria com sentido semelhante ao dado ao termo entre os trabalhadores de Campina Grande. A “massa” constitui a base da refeição, principalmente o feijão com arroz; a “mistura” é “o que acompanha e serve de agente modificador da massa ... e que, quando rara, cara e ‘de fora’, pode ser chamada de ‘enfeite’ ou ‘iguaria’” (Brandão, 1976: 77).

São exemplos mais freqüentes os legumes.

Essa distinção indica uma hierarquia de alimentos, sendo a “massa” aquilo que é mais importante. De fato, a “massa” inclui as comidas que “enchem o prato” (e o estômago) e que constituem a base da refeição, isto é, a “comida” de outros lugares. Mas as mudanças econômicas produziram também mudanças na composição do prato. Assim, se a “massa”, nos tempos da “fartura”, era dada basicamente pelo feijão-com-arroz, hoje o feijão tende a se tornar “mistura”:

“Na prática, a base efetiva da alimentação do lavrador é o arroz. Tudo o mais é servido em muito menor quantidade e complementa o arroz. Quanto mais pobre a família, quanto menos recursos possui ... tanto maior a quantidade de arroz servida no almoço e na ‘janta’. Uma família coloca-se na ‘pobreza’ extrema quando lhe falta até o arroz” (Brandão, 1976: 77).

Assim, o “progresso” da região faz com que a “massa” seja reduzida ao produto principal da economia regional. Se a “fartura” representava, não um elenco muito diversificado de itens alimentares ou a presença de “iguarias”, mas grandes quantidades de um elenco relativamente reduzido (arroz, feijão, mandioca, legumes, carne de porco e ovos), a carência é representada pela redução da dieta à “massa” e pela redução desta a um componente central, o arroz.

Além da “massa” e da “mistura”, distingue-se ainda Mossâmedes o “molho”, isto é, o conjunto daquilo “que se põe na comida”, antes ou depois do preparo, para dar-lhe gosto. Corresponde, a outro nível de classificação, ao “tempero”.

A redução da refeição à “massa” é, como foi visto, um indicador de carência. As categorias “massa” e “mistura” são referências pelas quais o lavrador analisa a mudança dos tempos:

“Ao falar do que consome ‘diário’, o lavrador de Mossâmedes reduz séries de alimentos reconhecidos a um conjunto muito mais restrito, o de sua comida possível. Em várias entrevistas alguns lavradores preferiam demorar-se falando sobre ‘iguarias’ ou sobre as comidas obtidas no passado, com fartura, na caça e



na pesca. Todo o lavrador gosta de apresentar-se como antigo caçador ou pescador de qualidades razoáveis, quando não excelentes, e cuja mesa do 'tempo da fartura' era abundante de peixe e de carne de caça. No entanto, quando motiva seu discurso sobre a 'comidinha de todo o dia' insiste em que, fora o arroz-com-feijão, a mandioca, o milho (no seu tempo), o macarrão e outros ... pouco tem a acrescentar.

Por outro lado, a descrição do que 'se comia antes' e do que se encontra 'prá comer agora' serve para estabelecer diferenças entre uma sociedade do passado e a dos 'dias de hoje'. Na verdade, as condições diferentes de acesso ao alimento e a variação da quantidade e da variedade de comida disponível são um dos indicadores de maior recorrência na avaliação das sociedades do lugar" (Brandão, 1976: 78-79).

Se a comida se restringe à "massa", a própria concepção de "massa" se altera: o "feijão e arroz" se transforma em "arroz com feijão". E mesmo em arroz sem feijão. Aquilo que era "massa" (o feijão associado ao arroz) torna-se "mistura", porém restringindo-se a "massa" ao arroz<sup>12</sup>.

Vale notar, ainda, que há uma certa correspondência entre as categorias "massa", "mistura" e "molho", e aquelas referentes à origem do alimento (da lavoura, do quintal, do pasto). Na situação tradicional, a "massa" (arroz, feijão, mandioca, carne, batatinha) correspondia predominantemente a alimentos da lavoura e do pasto; a "mistura", a alimentos do quintal (verduras, legumes, ovos, carne de porco), e o "molho", a alimentos do quintal e também, em menor escala, de compra (o sal). As modificações na dieta, quanto às categorias "massa" e "mistura", correspondem a alterações no acesso ao quintal, ao pasto e a lavoura. Uma relação análoga, onde "roça" e "quintal" dão origem a diferentes tipos de alimentos, no que se refere à sua distinção e ao seu lugar na dieta, foi observada por Lins e Silva entre camponeses da Colônia de Santarém.

"Massa" tem, todavia, outro significado, em outro contexto cognitivo, paralelo mas não contraditório. Conforme já vimos, para o grupo estudado por Novión, a "massa é a parte corpórea do alimento e a "força" ou "vitamina" é o componente incorpóreo contido na "massa".

Visto como são classificados os alimentos, em uma primeira aproximação, pode-se analisar, agora, alguns aspectos da refeição cotidiana.

### **Refeição, Trabalho e o Organismo Humano**

É através da refeição que o trabalhador restaura as energias despendidas numa jornada de trabalho, em sentido estrito. Ainda que sejam feitas várias refeições num dia, não são todas consideradas como de igual importância; de fato, algumas, como o café da manhã ou um eventual lanche à tarde não são nem mesmo concebidas como refeições. O sentido da refeição é definido segundo a relação percebida entre o alimento, o trabalho e o organismo humano.

Em todos os grupos sociais estudados as refeições são preparadas pela mulher, normalmente a esposa-mãe. Se ao homem compete abastecer a casa de alimento, à mulher compete transformar o alimento em comida. Ocorre, portanto, uma divisão de

<sup>12</sup> Compare-se tal percepção com o significado de "comida" em sentido restrito (feijão) em Campina Grande.

trabalho que define o domínio culinário e o espaço social representado pela cozinha como essencialmente feminino. É no âmbito da refeição (seu preparo a distribuição) que a esposa-mãe exerce sua autoridade e controle, determinando, dentro das possibilidades da família, o que irá compor a refeição e como esta será distribuída entre os membros da família.

Mas, se é à esposa-mãe que compete gerenciar a alimentação da família, a refeição dependerá das condições de acesso ao alimento, já analisadas em capítulo anterior, e do trabalho dos membros adultos, principalmente daquele do chefe da família, normalmente o marido-pai.

Para os grupos sociais que produzem alimentos, como os pescadores de Itapuá, os “colonos” ou os “caboclos” de Santarém, os camponeses do Médio Mearim etc., o conteúdo da refeição depende do que o grupo produz. Isto é, os componentes centrais da alimentação são dados pelos componentes centrais da produção, estes últimos afetados por diferentes relações de mercado. Por isso, o componente central da refeição em Itapuá é o peixe com farinha, e em Mossâmedes o feijão com arroz (tendencialmente transformado em arroz com menos feijão, como foi visto). Para os trabalhadores urbanos a base da refeição (e a refeição básica) depende do trabalho assalariado do chefe da família e da relação entre o preço da força de trabalho e o preço do alimento; sempre que possível, como se viu, recorre-se ao mercado de trabalho informal, ou a outras fontes alternativas de renda a fim de assegurar o consumo alimentar no contexto geral de padrões de consumo.

Em todos os casos, a definição da refeição encontra-se em relação direta com a qualidade percebida do alimento, fundamentalmente com a definição de alimentos “fortes” e “fracos”, e com a relação percebida entre o alimento e o funcionamento do organismo humano, este último, por sua vez, relacionado ao trabalho.

Como já se disse, a refeição não é variada em nenhum dos grupos estudados, com exceção de certas ocasiões rituais. Normalmente se fazem três refeições por dia: café da manhã, almoço e jantar, às quais às vezes se acrescenta um “lanche” ou “merenda”.

Em Itapuá, o café da manhã compõe-se de café (que, como foi visto, é considerado um alimento “forte”, isto é, com muita “vitamina”) e farinha de mandioca (também “forte”, embora que menos que o café); raramente inclui-se o pão. O almoço compõe-se predominantemente de peixe e farinha, podendo o primeiro ser preparado “fresco” (mais apreciado) e “salgado” (mais comum, dada a irregularidade no abastecimento e ausência de refrigeração). A forma mais comum de comer o peixe é cozido, seja ele fresco ou salgado. Outras formas são moqueado, assado, frito e a “muqueca” (peixe cozido com feijão) (para detalhes relativos ao preparo dos alimentos, ver Maués & Maués, 1976, pgs. 70-81). Mais raramente que o peixe, são consumidos “mariscos”: siri, caranguejo, camarão, caramujo, turu. Entre os alimentos vegetais, o mais comum é a mandioca, sob forma de farinha (d’água, de mistura, de três dias, lavada, seca, de tapioca, de carimã), e, ainda, o tacacá (que, todavia, não faz parte da refeição normal), o mingau de curêra (aproveitando-se sobras de mandioca) e o beijú d’água. Menos freqüente é o consumo da canjica de milho (este último é também plantado na localidade, mas em escala consideravelmente mais reduzida que a mandioca). Assim, o almoço consiste, quase sempre, de peixe combinado a um derivado da mandioca.

Em Itapuá faz-se, ainda, quando possível, uma “merenda” no meio da manhã (“café das nove”) e outra no meio da tarde (“café das três”), constante de café, farinha e alguma fruta. Quanto ao jantar, repete-se a dieta do almoço. No entanto,

“Este quadro ... só se apresenta ... em condições normais, isto é, quando a semana no mar rendeu e o pescador trouxe bastante peixe para casa, ou quando é possível a ele voltar no meio da semana e abastecer sua família antes de seguir para mais longe. Entretanto, como não é raro acontecer justamente o contrário, isto altera todo aquele quadro ... fazendo com que as pessoas, que ficam sempre esperando a chegada do peixe, passem até um dia inteiro sem fazer uma refeição regular, tomando às vezes um mingau de farinha, quando não é apenas o café, também com farinha, que não pode faltar em nenhuma casa de Itapuá” (Maués & Maués, 1979: 85).

Em Mossâmedes, como foi visto:

“A comida diária de quase toda a população é produzida no próprio município. Assim, a população ... obedece em sua dieta a uma variação de alimentos que segue os períodos de plantio-colheita dos produtos agrícolas locais” (Brandão, 1976: 20).

O arroz começa a ser colhido em dezembro. O milho plantado em quintais – “milho de hortaliça” – é colhido um pouco antes, gerando um curto período de certa abundância alimentar, que ganha expressão simbólica através das “pamonhadas”. Finalmente o feijão é colhido de abril em diante e comido como complemento do arroz. A mandioca, de menor expressão na dieta regional, é consumida principalmente na época da seca.

“Os quatro alimentos diários do lavrador podem ser opostos dois a dois: a) O arroz e o feijão são comidos cozidos e deles praticamente não são obtidos outros alimentos; o milho e a mandioca ... são usados também sob forma de farinha e de produtos transformados em massas de doces e salgados. b) O arroz e o feijão são comidos durante todo o ano e são considerados como o alimento ‘com que se conta’. O milho e a mandioca são mais consumidos em épocas determinadas do ano: o milho em pleno período ‘das águas’, a mandioca ‘na seca’.

Outros vegetais plantados na região são alimentos complementares ... e dificilmente qualquer um deles fará parte da mesa diária: a abóbora, o cará, e o inhame, o quiabo, a couve, a taioba, a batata doce e o chuchu. Verduras são plantadas e consumidas com muito menor frequência...” (Brandão, 1976: 22).

Ao final do período da seca, colhe-se o pequi comido junto com arroz, mas apenas durante um curto tempo; o caju nativo, a mangaba e o muricí. Já os alimentos de origem animal provém da criação doméstica, principalmente o porco e a galinha.

O café da manhã compõe-se de leite (às vezes engrossado com farinha de milho) e biscoitos ou pão-de-queijo, tomados com café. O almoço e a janta combinam o arroz e o feijão com um ou outro dos seguintes alimentos (em pequena quantidade): a mandioca, batata inglesa, ovos, legumes. Uma ou duas vezes por semana come-se carne, de vaca, porco ou galinha. O café da manhã é tomado de madrugada, entre as cinco e as seis horas; o almoço por volta das dez horas; um “lanche” pode ser tomado às doze; janta-se às dezesseis horas e faz-se uma ceia entre as dezenove e as vinte horas. Este é o padrão de refeição do tempo da “fatura”. A mudança para a cidade provocou, no

entanto, certas mudanças, principalmente a eliminação do “lanche” e da ceia, reduzindo-se as refeições a três, todas elas feitas um pouco mais tarde. Diferenças de renda trazem consigo alguma variação, mais pela frequência de alimentos de mais alto custo (carne de gado, doces manufaturados) que pelos tipos de comida. A derrubada dos cerrados e dos campos para a abertura de novas lavouras ou de pastagens, por sua vez, responde por uma redução muito acentuada de produtos vegetais complementares da alimentação, como o pequi, o caju e a guariroba (Brandão, 1976).

De uma maneira geral, a refeição percebida como a mais importante, ou mesmo como a única refeição propriamente dita, é o almoço, o que se explica pela relação entre alimentação e trabalho<sup>13</sup>. O café da manhã é considerado a menos importante das refeições, e por isso, muito frugal, pois foi antecedida por um período prolongado de repouso (sono) concebido este como um “equivalente funcional” de alimentação, no que tange à restauração das energias do organismo. O jantar, por seu lado, também é pouco importante, pois será seguido de um período de sono; ademais, este último pode ser perturbado por uma refeição “pesada”, ou por uma refeição composta de alimentos “fortes” (geralmente considerados como de difícil digestão). Naturalmente, uma tal percepção das várias refeições pode assumir um caráter ideológico numa situação de carência, na medida em que racionaliza a frugalidade de uma refeição e a concentração da “comida” em outra, pois em situação de carência não seria possível servir três ou quatro refeições diárias fartas. Neste caso, a percepção das refeições legitimaria ideologicamente uma estratégia de “economia”. Não significa isto, todavia, que tal percepção das diversas refeições e de suas relações com o organismo derive necessariamente de uma situação de “precisão” pois, mesmo entre os grupos em situação de “fartura”, impera a mesma lógica das refeições.

Tanto o café da manhã como o jantar se opõem ao almoço, pois este – a refeição por excelência – medeia entre dois períodos de trabalho, matutino e vespertino. O primeiro é considerado mais exaustivo mas também mais produtivo, pois “o cabra está descansado” (Cf. Melo Marin, 1976: 256), ou porque, no caso dos trabalhadores rurais, o sol é menos forte. A continuação vespertina da jornada de trabalho seria impossível na ausência de uma refeição “forte” (Cf. Brandão, 1978), ainda que seja um período de trabalho mais leve. A seguinte observação de Melo Marin poderia ser generalizada para vários dos grupos estudados:

“Parece existir uma relação entre o peso dos alimentos e a atividade das pessoas durante o dia, as refeições devendo repor as energias gastas no trabalho. Assim, não se dá importância significativa ao café da manhã, pois, ao acordar, o “cabra tá descansado”, ou seja, não gastou energias durante a noite<sup>14</sup>. O ‘almoço’ seria a refeição mais importante do dia, não só tendo a função de repor as energias gastas durante a manhã no trabalho, como também, por ser a tarde vista como um período em que as pessoas se ocupam de atividades consideradas mais leves, haveria condições para fazer a digestão da ‘comida pesada’ que caracteriza o almoço. Já o ‘jantar’, próximo à hora de dormir, deve ser composto de ‘uma comida mais leve’, correspondendo, por um lado, à reposição das energias das atividades do período da tarde que, como dissemos, são consideradas ‘leves’ e,

<sup>13</sup> Cf. Brandão, 1976; Melo Marin, 1976; Lins e Silva, 1976; Maués & Maués, 1976.

<sup>14</sup> De fato, como mostram as observações de Novión e de Maués & Maués, não somente não se gastam energias, mas se ganham energias durante o sono, segundo a percepção dos grupos por eles estudados. Por várias vezes pude observar, em Salvador, que mães, quando “importunadas” por filhos com fome, recomendavam a estes que fossem dormir, pois “o sono alimenta”.

por outro lado, correspondendo ao pouco tempo que resta para a digestão até a hora de dormir.

O 'almoço' aparece, então, como a principal refeição do dia, nele se concentrando os principais alimentos consumidos pela família, os que são considerados os mais importantes ... O almoço é o lugar da 'comida' e daí a sua principalidade no conjunto das refeições" (Melo Marin, 1976: 257-258).

Acrescente-se que o jantar é complementado pelo sono subsequente, não precisando, por isso, ter tanta "sustança".

É por isso, então, que o almoço é o momento por excelência da "comida", no sentido de alimento "forte", de mantimento básico. E é por isso, que a "janta" se compõe de restos do almoço, ou "do que aparecer". Entre os trabalhadores urbanos da Paraíba o almoço gira em torno ao feijão-com-arroz, da mesma forma como ocorre entre os lavradores de Mossâmedes; em Itapuá, em torno ao peixe com farinha, sempre em torno ao alimento "forte", seja qual for ele em cada região ou situação de produção-consumo específica. Na ausência eventual do alimento "forte" habitual (que pode ser aquele que reúne simultaneamente a qualidade de "fortidão" com o baixo preço relativo, ou com a propriedade de "render mais" que outro de preço semelhante, como é o caso do feijão) pode ser ele substituído por outro igualmente percebido como forte, ainda que mais caro e, por isso, servido em menores porções.

Já o jantar, como foi dito, compõe-se de sobras e/ou de alimentos "leves" e não "fortes", o que, se de um lado representa uma forma de não comprometer o equilíbrio do organismo, que, tanto quanto de alimento necessita também do sono restaurador, de outro lado exprime uma estratégia de concentração da comida "forte" numa só refeição, percebida como a mais importante enquanto repositora da força de trabalho, o que se torna particularmente importante nas situações em que tais alimentos se tornam escassos, como é o caso do feijão (Cf. Brandão, 1976; Melo Marin, 1976; Souto de Oliveira, 1976), e o que reafirma a posição de centralidade de tais "comidas" nos hábitos alimentares dos grupos estudados.

Também entre os "caboclos" da região de Santarém é o almoço considerado a refeição fundamental. Compõe-se, sempre que possível, de carne de caça ou de um peixe de maior tamanho. É importante ter em vista que para este grupo social são a caça e o peixe que constituem "comida", isto é, alimento "forte". Sua importância depende, porém, das exigências do trabalho nos "roçados". Por isso, durante os períodos do ciclo agrícola em que o roçado exige pouco ou nenhuma utilização de força de trabalho, a "comida" forte pode ser substituída, no almoço, por outro alimento de menor "sustança". Novamente se confirma que a refeição é determinada pelo trabalho. Quanto à "janta", "é uma refeição esporádica no cotidiano desse grupo" (Lins e Silva, 1976: 43). Assim, não obstante variações devidas a situações específicas, há uma considerável recorrência na definição do almoço como a refeição básica e mesmo, em situações de extrema carência, única, em função de sua relação percebida com o trabalho.

Mas, as próprias condições de trabalho, associadas ao status do chefe da família, podem inverter a relação ideal entre almoço e jantar ressaltando, inclusive, o significado simbólico da refeição. Não é, então, a relação entre o alimento e o corpo do indivíduo que está em jogo, mas aquela entre o alimento e o corpo social da família. É o que ocorre quando o chefe da família é um operário urbano, sujeito a horários de trabalho rígidos e impossibilitado de realizar todas as suas refeições em casa.

Nas camadas sociais de baixa renda de Belo Horizonte, o jantar tende a ter seu horário definido pelo regresso do chefe à casa, podendo variar das dezoito às vinte e uma horas. Conforme foi observado por Tavares, há uma significativa diferença entre o almoço e o jantar, particularmente no que concerne ao sentido ritual deste último:

“O almoço ... não se realiza na mesa das refeições ... mas cada pessoa da casa retira o prato diretamente da panela e se recosta em algum canto, que pode ser inclusive no quintal, e come utilizando um talher ... O almoço não constitui, assim, um momento de encontro dos membros da unidade doméstica. Cada um que está em casa come a hora que dá vontade, no local que lhe parecer melhor. Os que estão no trabalho almoçam depois das onze horas após requestrar a marmitta num fogãozinho improvisado com alguns tijolos ... É interessante notar a aversão demonstrada por todos os entrevistados em comer comida fria. A comida deve ser ingerida quente, assim que termina de ser preparada ou, quando isso não é possível, deve ser esquentada para ser ingerida; a comida fria “faz mal”, “não é bom para a saúde”.

É no jantar que os membros da casa se reúnem, sendo seu horário definido pelo regresso do pai de família ... a comida da janta é sempre mais elaborada, isto é, qualquer melhoramento ou adicionamento que puder ser feito o será na ‘janta’ e não no almoço, uma vez que é esta a refeição que o chefe da família faz em casa” (Tavares, 1976: 32).

Os dados de Souto de Oliveira, relativos aos favelados do Jacarezinho, no Rio de Janeiro, revelam outra dimensão do privilegiamento do jantar, ao invés do almoço. Também ali, o horário das refeições é determinado pelo trabalho, que exige a ausência do pai (e dos homens adultos em geral) do almoço familiar. Por isso,

“... para a maior parte dos operários, o consumo de alimentos vem associado também ao espaço doméstico, vinculando-se, desta forma, ao não trabalho e marcando um tempo de família. Em termos gerais, este seria o caso do jantar, durante a semana e, principalmente, do ‘almoço de domingo’: de fato o convívio mais prolongado com a família e a perspectiva do descanso e do lazer, que às vezes se fundem numa única e mesma representação, tendem a aparecer com frequência e espontaneamente no discurso dos operários, quando se referem a tais refeições” (Souto de Oliveira, 1976: 328).

É por isso que o jantar constitui a refeição principal neste grupo, “não apenas porque marcado pela presença do chefe, mas também porque delimita as fronteiras do trabalho e do descanso” (Idem: 333). É o jantar, então, o momento por excelência da “comida”, a refeição à qual não pode faltar o feijão-com-arroz. Seu caráter ritual, associado à presença do chefe, exprime-se também por ser sempre este o primeiro a ser servido, seguido dos filhos por ordem de idade. Quanto ao almoço, é preparado geralmente de véspera, utilizando-se os restos do jantar.

O “almoço de domingo”, neste grupo (como presumivelmente em outros grupos análogos) é todavia a refeição ritual por excelência. Se durante a semana o almoço é a refeição menos importante (considerando-se que o café da manhã não é considerado refeição), aos domingos inverte-se sua posição, assim como o domingo é o inverso de “dia da semana” – um dia de lazer (que se confunde com o próprio comer) em oposição

aos dias de trabalho. No almoço de domingo come-se não somente mais, mas também melhor. Esse “melhor” associa-se ao caráter ritual dessa refeição, ainda que não se explique por ele – explica-se, mais bem, pelo fato de que o operário não pode comer “melhor” todos os dias, mas apenas um dia e é isto, associado ao significado simbólico do domingo que torna esse almoço um momento ritual<sup>15</sup>. O “mais” associa-se ao lazer, ao descanso, que, na opinião dos informantes de Souto de Oliveira, permite uma refeição mais “pesada”, numa interessante “transformação” da relação entre refeição, trabalho e descanso. Sem nunca excluir o feijão-com-arroz (sem o qual uma refeição não seria refeição), o almoço de domingo inclui uma carne “melhor”, um assado ao invés do cozido (este último de preparo menos dispendioso e, por isso, predominante na refeição comum), e a presença de bebidas (ausentes durante a semana). Assim, o almoço de domingo distingue-se pela quantidade, pelo “peso”, pela presença de algo “melhor” (incluindo a sobremesa, também ausente durante a semana) e pelo modo de preparo culinário).

Mas, a refeição tem um sentido simbólico também em outro respeito. Certos componentes são mais do que simplesmente alimento, em especial a carne, e particularmente naquelas refeições que são feitas em público.

A referência feita acima ao estudo de Tavares, em Belo Horizonte, destaca a marmitta e a refeição quente. Registrou-se a aversão à comida fria, que “faz mal à saúde”. Mais do que ofender a saúde, é provável que ofenda à dignidade, como o indica a expressão depreciativa “bóia fria”. Se a marmitta em si já é um tanto “rebaixante”, ela fria o é ainda mais. E mesmo a comida requeitada (também representada como “fazendo mal”) o é. A esse propósito, observa-se, entre os informantes de Souto de Oliveira um significativo “jogo de estigmas”, onde a identidade estigmatizada de “favelado” é manipulada como um contra-estigma, quando se valoriza a residência próxima da fábrica e a possibilidade de comer um almoço feito na hora, e trazido pela mulher ou pelos filhos.

A refeição feita no local do trabalho, seja ou não “feita na hora”, é, como se disse, uma refeição pública, pois todos podem ver o que cada um está comendo. O conteúdo da refeição é tido como um indicador da situação econômica de seu consumidor, que é quase sempre o chefe da família, e ele é avaliado de acordo com o status profissional-econômico de cada um. Por isso, é envergonhante que um operário qualificado seja obrigado a exibir uma marmitta ou um prato no qual faltam certos itens de prestígio. Há por isso uma clara diferença de atitude no que concerne à falta de carne, por exemplo, na refeição feita em casa (entre quatro paredes, por assim dizer) e naquela feita em público (mas produzida em casa).

“Daí haver um certo cuidado com o preparo da marmitta. Ainda que seu conteúdo seja basicamente o mesmo do jantar na família, reserva-se para a marmitta o melhor pedaço de carne ou uma quantidade maior de verduras e legumes. São exatamente estes alimentos, isto é, o complemento do feijão-com-arroz que, colocados por cima na marmitta, falam de sua qualidade e indicam se o operário passa ‘bem’ ou ‘mal’” (Souto de Oliveira, 1976: 326).

---

<sup>15</sup> Não se está querendo, aqui, minimizar os aspectos simbólicos da refeição dominical. O almoço de domingo, é bom notar, não é algo peculiar à classe operária, mas comum também aos estratos médios mais abastados onde pode assumir a forma de “almoçar fora”, ou de convidar amigos e parentes. O almoço de domingo é “especial” mesmo naqueles grupos que podem comer bem todos os dias, o que ressalta seu caráter ritual. O que se deseja aqui é apenas enfatizar a especificidade da situação operária.

A carne é o principal elemento para ser colocado “por cima” e seu significado simbólico resulta evidente nos discursos dos operários, ainda que a base da alimentação seja o feijão-com-arroz (que, no entanto, possui também um significado simbólico, como expressão de identidades, conforme observa Velho (1977).

O que foi observado com relação aos operários favelados do Rio de Janeiro é coerente com observações semelhantes para Belo Horizonte. Também ali o operário – vale dizer, o chefe da família, e os homens adultos, em sentido mais geral – almoça “de marmitta”, no próprio local de trabalho, o que exige da mulher um trabalho adicional, obrigando-a a levantar-se mais cedo a fim de preparar sua comida. Segundo as informantes, considera-se que a comida “dormida” é prejudicial à saúde. O que se quer aqui registrar, todavia, é que a refeição do marido-pai contém algo mais que o almoço da mulher e dos filhos:

“As mulheres do grupo em estudo, quando inquiridas a respeito da alimentação do homem e da mulher, foram unânimes em afirmar que aquele precisa comer melhor e que come mais que aquela; a justificativa dada se refere ao trabalho de um e de outro, sendo o trabalho masculino considerado mais pesado e requerendo mais esforço físico, enquanto o trabalho da mulher é leve, não exigindo que ela fique exposta aos rigores do tempo, como o homem fica no sol ou na chuva” (Tavares, 1976: 33).

Pode-se ver, novamente, como a percepção do trabalho é um dos fatores principais na definição da refeição. Mas, para os operários de Belo Horizonte, o trabalho é também percebido como estando em relação direta com a saúde. De fato, como registra Tavares, a saúde – ou a doença – é estreitamente associada ao trabalho. De um lado, estar doente é não poder trabalhar, mais do que um estado orgânico em si; estar com saúde é ter disposição para o trabalho. Portanto, é a saúde que permite trazer para casa o “mantimento”, o “de comer”. Mas, de outro lado, é no trabalho que o homem perde a saúde, sendo grande a quantidade de doenças que são contraídas, segundo a percepção dos informantes, enquanto o homem trabalha, exposto ao sol e à chuva. Ademais o trabalho é concebido como trabalho físico<sup>16</sup>, isto é, como uma atividade que consome energias, que devem ser repostas pela alimentação<sup>17</sup>.

Tal percepção é muito semelhante, ainda, àquela registrada por Lins e Silva para os “caboclos” de Santarém:

---

<sup>16</sup> O trabalho intelectual não é, de um modo geral, considerado “trabalho” por operários ou camponeses. Maués & Maués relatam, por exemplo, que eram considerados “turistas”, e que seu trabalho de campo era visto como um “passeio”. Identificados, por razões óbvias com a elite, não poderiam estar trabalhando pois, por razões igualmente óbvias, a elite não trabalha. É de se notar, também, que o trabalho feminino, doméstico ou não, não é geralmente considerado trabalho, mas “serviço”, “ajuda”, ou outro termo qualquer que indica sua subordinação aos papéis masculinos.

<sup>17</sup> Quanto às crianças, suas doenças são “apanhadas no vento”, enquanto as das mulheres derivam da atividade procriadora; tanto num caso como noutro, deve-se fazer “regime”, ou “dieta” (o que provavelmente inclui a ausência dos alimentos fortes, como será visto mais adiante). É de se notar que a doença é percebida como associada aos papéis fundamentais de cada personalidade-status da família. Raramente se associa, entre os trabalhadores de Belo Horizonte estudados por Tavares, a saúde ou a doença à higiene. Esta é sinônimo de “trazer tudo limpinho, lavadinho” como símbolo de “civilização”, no sentido registrado por Menezes entre os migrantes de Anápolis, para os quais os indivíduos urbanos se distinguem dos rurais por estarem sempre “bem vestidos e limpos” (Cf. Menezes, 1976: 54). Note-se, todavia, que tais concepções parecem contrastar com aquelas dos informantes de Souto de Oliveira (1976: 323).



“São as necessidades do roçado em termos de utilização da força de trabalho que orientam a distribuição da comida na unidade familiar ... o baixo nível de desenvolvimento das forças produtivas ... determina que o trabalho humano seja a principal fonte de energia disponível ... esta atividade realizada no roçado pressupõe uma grande capacidade de energia humana, de capacidade muscular. Estão pois reservadas ao homem adulto as principais tarefas no roçado” (Lins e Silva, 1976: 41).

Observa-se, por isso, uma divisão de trabalho entre homens adultos, de um lado, e mulheres e crianças, de outro, que corresponde à oposição entre casa e roçado, e no interior deste último, às tarefas mais leves e mais pesadas.

“A essa dupla divisão de trabalho ... corresponde a distribuição dos alimentos ... no interior da unidade familiar. São as necessidades da reprodução da força de trabalho que determinam o comer e o não comer em situações limites, assim como a quantidade de comida pertinente a cada membro da família segundo sua capacidade de trabalho” (Idem: 42).

Se é ao homem adulto que cabe suprir a família de “comida” (alimento forte), por outro lado o trabalho no roçado exige a existência dessa “comida”. Por isso,

“... o roçado determina o quanto, o quando e o onde comer. Homens de idade adulta são sempre os primeiros a receber o alimento, assim como em maior quantidade. Em casos de situação de escassez ... apenas aqueles membros da unidade familiar que estiverem participando destas atividades recebem comida” (Idem: 42).

Portanto, pode-se observar uma recorrência, em situações diversas, mas sob o denominador comum da pobreza, de uma ideologia de distribuição dos alimentos e de percepção da refeição associado ao trabalho. Tudo o que foi dito a esse respeito parece consistente com a análise feita por Gross para o Nordeste rural, referido no capítulo anterior. Não obstante ter o estudo deste último seguido uma orientação metodológica distinta, os resultados são convergentes. Tudo parece indicar uma possibilidade recorrente de desvio de alimentos para aqueles cuja força de trabalho mantém o grupo doméstico e que, por isso, devem consumir mais “comida”. Se em situações normais tal percepção pode ser apenas uma ideologia relacionada, de um lado, ao status do chefe da família (a ausência de carne em sua marmitta ira “envergonhar” a família como um todo), e de outro à relação entre trabalho e alimentação, em situações limites de carência pode tomar a forma observada por Gross de uma efetiva privação alimentar de mulheres e crianças.

As noções relativas às refeições não se relacionam, contudo, apenas ao trabalho. Já se viu, que existem refeições frugais – não-refeições, num certo sentido, e outras de maior “sustança”. O café da manhã é tido como pouco importante, em oposição ao almoço, ou em dadas circunstâncias, ao jantar. Já se viu como tal classificação das refeições se refere a um aspecto particular do funcionamento do organismo humano, no que diz respeito aos momentos de vigília e de sono.

As refeições devem ser feitas, ademais, em horários regulares. Tais horários variam segundo diferentes situações de trabalho, como por exemplo aquelas que distinguem as atividades rurais das urbanas. No entanto, são sempre regulares. De um

lado, como bem observou Souto de Oliveira, trata-se de uma forma de racionalizar o consumo e evitar o desperdício – regula-se não apenas o horário da refeição, mas também da fome. Mas, de outro lado, tal regularidade se refere ao funcionamento percebido do organismo humano; mais especificamente, é função da percepção da fisiologia de alimentação. Comer e dormir em horários regulares é considerado fundamental para a preservação da saúde. O estudo de Ibáñez-Novion, com trabalhadores urbanos de Sobradinho (DF) nos revela essa dimensão da ideologia alimentar.

O aparelho digestivo é percebido pelos informantes (migrantes provenientes de Minas Gerais e Goiás) como composto de boca, garganta e esôfago, cuja função é a de engolir; estômago, com a função de guardar e transformar; intestino e ânus, com a função de “jogar fora” o que resta após a transformação.

Ao lado deste aparelho, é ainda percebido outro, que Novión chamou de “Governo-Transformador”, constituído por coração, bofe, fígado e fel, onde os dois primeiros tem a função de governar o corpo, e os dois último de transformar os alimentos (Cf. Novión, 1976: 34-35).

Como já foi visto, todo elemento comestível é composto de “massa” e de “vitamina”, ou “força”, sendo a primeira o veículo de comunicação da “força”. Uma vez engolida a comida, ela chega ao estômago, onde será transformada, isto é, onde se realizará a separação entre “massa” e “força”. Esta última permanece no corpo, enquanto a primeira, transformada em fezes, sairá do corpo através do intestino e do ânus. Tal transformação se dá por meio da ação de um líquido chamado “fel”, proveniente do fígado. Ora, o derrame de tal líquido se dá apenas duas vezes ao dia, precisamente, na hora do almoço e do jantar, o que determina que a pessoa deva ter horas certas para comer. Comer em horários irregulares poderá acarretar prejuízos à saúde, notadamente quando se come grandes quantidades de alimentos. O estômago é percebido como constituindo uma espécie de laboratório de transformação alimentar, pois é nele que, pelo encontro da comida com a fel, se produz a divisão daquela em massa e força. Enquanto essa se distribui pelo corpo, a massa é transformada, ainda no estômago, em fezes, “jogadas fora” pelo intestino (tripa) e ânus (Cf. Novión, 1976: 36).

Portanto, a existência de um modelo ideal que estabelece que as refeições devem ser ingeridas a espaços regulares e em horas certas, é mais que um simples “costume”. De um lado, é determinado pelo trabalho e pela noção de que o trabalho (físico, ou braçal) exaure a “fortaleza” do organismo. Daí a importância do almoço, que medeia entre dois períodos diários de trabalho, restabelecendo a força gasta no primeiro período e possibilitando a realização do segundo. Daí também a preferência registrada por Brandão, entre os lavradores de Mossâmedes, pela comida que “pesa” no estômago, dando uma sensação de saciedade. Por outro lado, tal hábito é determinado pelas concepções relativas ao processo digestivo, isto é, à função da fel. Em outras palavras, a um modelo cognitivo relativo ao organismo humano. Por isso, também, o café da manhã é percebido como menos importante e mesmo como devendo ser relativamente frugal, já que se segue a um período prolongado de sono e porque não corresponde a um momento de derrame de “fel”.

Em resumo, o conteúdo das refeições e sua distribuição pelos membros da família deriva de um conjunto combinado de fatores: a relação entre o alimento “forte”, o corpo humano e o trabalho, segundo um modelo percebido de aquisição e gasto de energias; a relação entre a refeição e um modelo de representação da fisiologia da alimentação; o significado simbólico e/ou ritual da refeição. As duas primeiras relações conduzem à definição do almoço como o momento da comida, e dos adultos homens

como os consumidores privilegiados dessa comida (alimento forte); conduzem também a uma estratégia que define horários de comer e horários de se ter fome. O último fator produz uma inversão na definição da refeição e da relação entre esta e o trabalho/lazer. Mas essa inversão não elimina o padrão que faz do marido/pai o consumidor privilegiado do alimento forte, pois a um modelo cognitivo (relação entre alimentação e trabalho) se soma o significado simbólico de certos alimentos fortes, como a carne, que deve ficar “por cima” na marmita.

### **As qualidades do Alimento.**

Em todo o Brasil e em muitas partes da América Latina opera um sistema de classificações funcionais de alimentos que informa em, boa medida, os hábitos alimentares. Este sistema opera através de três pares de oposições: Quente/Frio, Forte/Fraco; Reimoso/Descarregado. Muitas prescrições e proibições alimentares são baseadas nesse sistema de classificações.

### **O Quente e o Frio.**

Todos os alimentos são percebidos como sendo ou “quentes” ou “frios”, ou, em algumas regiões, como “normais”. Tais expressões se aplicam tanto ao que Peirano (1975) denominou de “quente-frio térmico” quanto ao que ela chamou de “quente-frio qualidade”. Em vários dos grupos estudados atribui-se considerável importância a ambos.

De uma maneira geral, a mistura de alimentos ou bebidas quentes e frios, do ponto de vista térmico, deve ser feita com certos cuidados. Em princípio, deve-se evitar tal mistura. No entanto, é menos perigoso tomar-se o quente “em cima do frio” que vice-versa. Conforme afirmam os informantes de Maués & Maués:

“Comer ou beber um alimento frio depois de ter ingerido um alimento quente pode provocar conseqüências danosas, que vão desde uma simples dor ou um ‘escurecimento da vista’ até uma doença mais séria, como a ‘congestão cerebral’” (Maués & Maués, 1976: 97).

Todavia, não é apenas a mistura de alimentos frios com outros quentes que é percebida como prejudicial. Perigoso é, também, comer ou beber algo quente, como café, e logo em seguida pisar no molhado, apanhar chuva ou molhar-se, de alguma forma, com água fria. Existe, todavia, uma forma de evitar o perigo: comer o alimento quente pisando no molhado ou tomando chuva; isto é, evitando a seqüência ou sucessão de quente e frio. Extremamente perigoso ainda, segundo as populações estudadas, é tomar banho frio estando-se com o corpo quente, como logo em seguida a qualquer exercício que envolva esforço físico. A mulher durante o “resguardo” ou durante a menstruação, deve submeter-se a uma série de cuidados relativos ao “quente-frio térmico”.

Quanto à “síndrome quente-frio” qualidade, foi ela analisada por vários autores para diferentes países latino-americanos. Acredita-se que tenha origem em concepções cosmológicas antigas, codificadas na medicina hipocrática grega e que esteja ligada a uma teoria do equilíbrio entre os humores ou fluídos corporais:

“Em Itapuá são freqüentes as referências aos humores do corpo. Existe uma crença geral de que uma pessoa só pode ser atingido por uma doença natural se estiver com os ‘humor ruim’. Mas os informantes encontram uma grande dificuldade em responder à pergunta sobre o que são os humores. As respostas indicam que associam os humores ao sangue e, se pressionadas, admitem que ‘humores ruim’ pode ser sinônimo de ‘sangue ruim’. Os humores estão também relacionados com a ‘pressão do sangue’; quando esta se altera (aumenta, tornando o corpo ‘quente’) os humores se tornam ruins. Este fato parece indicar que a presença da síndrome quente-frio na comunidade tem também sua origem na antiga medicina hipocrática, tal qual acontece nos países hispano-americanos” (Maués & Maués, 1978: 99-100)<sup>18</sup>.

Alimentos podem ser “quentes”, “frios” e “normais”. Podem ser, ademais, “muito quentes”, “pouco quentes”, “muito frios” ou “pouco frios”. O mesmo acontece, também, com os temperos, muito embora estes não sejam alimentos, visto que não possuem “força”. Assim por exemplo, são temperos “quentes”, segundo os informantes de Novión, o óleo, a banha, o alho, a cebola e a pimenta. Tempero frio é o sal. E normal é o açúcar, a cebolinha, a salsa e o coento. O óleo e a banha parecem ser considerados quentes por serem gordurosos (considera-se pouco saudável ingerir alimentos gordurosos em tempo de calor); a pimenta, o alho e a cebola porque ardem ou tem gosto e cheiro muito acentuados. O sal é considerado frio, talvez por sua associação com água, e pela propriedade de absorver umidade. O açúcar, a cebolinha, a salsa e o coento são “normais”, por terem gosto pouco acentuado e agradável. O fato, porém, é que os próprios informantes têm dificuldades em explicar tais qualidades. Um tipo de carne pode ser considerado frio porque o animal correspondente ‘não tem sangue’ (jabotí, ostra sernambi, caranguejo), o que é altamente coerente com certas noções sobre o próprio corpo humano, como será visto mais adiante. No entanto, a carne de porco é considerada fria no Pará, apesar do porco ser percebido como sangüíneo (e apesar da carne de porco ser gordurosa, comparada a de outros animais). A explicação poderia estar na cor “branca” da carne de porco, comparada à do gado, ou ao fato do porco viver na lama, isto é, num “ambiente frio”. Todavia, no Distrito Federal, a carne de porco é percebida como “quente”. Provavelmente, uma série de fatores são considerados para definir-se um alimento como “quente” ou “frio”. Assim, por exemplo, se em Itapuá a ostra sernambi é “fria”, a ostra comum é “quente”, pois esta última, que vive agarrada às pedras, está exposta aos raios solares – o que, ademais, parece sugerir uma relação entre o “quente-frio qualidade” e o “quente-frio térmico”: é como se o animal ou vegetal absorvesse uma propriedade térmica que nele se transforma em “qualidade”.

É interessante observar que, se a classificação dos alimentos em “quentes” e “frios” é universal, alimentos específicos podem ser considerados “quentes” em uma região e “frios” em outra. Se no Distrito Federal o sal é percebido como “frio”, em Campina Grande “fria” é a comida sem sal, indicada para os casos de pressão alta (de forma coerente ao observado quanto à relação entre alimento e estado do organismo).

“Só não como salgado, por causa da tensão alta. ... Comida fria é assim, fria de sal, sem ser salgada, temperada” (Melo Marin, 1977: 266).

<sup>18</sup> Deve-se notar, todavia, como aliás se depreende da citação acima, que não se encontra no Brasil uma teoria dos humores formulada de forma coerente, não obstante as referências aos “fluidos corporais”.

<b>ALIMENTO</b>	<b>ITAPUÁ</b>	<b>MOSSÂMEDES</b>	<b>B. HORIZONTE</b>	<b>D. FEDERAL</b>
Gado Bovino	Q	N	Q ou F	N
Galinha	Q	N	F	N
Pato	Q	N	Q	-
Porco	F	Q	Q	Q
Cação	Q	-	-	-
Bagre	F	-	-	-
Pescada Branca	F	-	-	-
Tainha	F	-	-	-
Anchova	N	-	-	-
Mero	N	-	-	-
Ostra	Q	-	-	-
Camarão	N	-	-	-
Mexilhão	N	-	-	-
Siri	N	-	-	-
Caranguejo	F	-	-	-
Ostra Sernambi	F	-	-	-
Paca	Q	Q	-	-
Pato do mato	N	Q	-	-
Porco do mato	N	Q	-	-
Veado	N	Q	-	-
Batata Doce	Q	-	Q ou F	-
Mandioca	Q	F	Q ou F	F
Batata inglesa	Q	N	F	N
Coco	Q	-	-	Q
Banana	F	-	Q ou F	N ou F
Lima	F	F	-	F
Melancia	F	F	F	-
Goiaba	F	F	-	-
Laranja	F	Q	Q ou F	Q
Limão	F	-	-	F
Arroz	Q	F	Q ou F	F
Couve	Q	Q	F	Q
Feijão	Q	Q	Q	Q
Milho	Q	N	Q ou F	Q
Alface	N	F	-	F
Tomate	N	F	F	F
Vagem	F	-	-	-
Ovo	-	Q	Q ou F	-
Abóbora	-	Q	-	Q
Quiabo	F	Q	Q	Q
Repolho	Q	Q	Q	Q
Pimenta	Q	Q	Q	Q
Cará	Q	Q	-	-
Manga	-	Q	Q	-
Mamão	-	F	-	F
Pepino	-	F	Q ou F	F

Peixe (em geral)	-	N	Q	Q
Maçã	-	-	F	N
Cenoura	-	-	F	N
Abacate	-	-	-	N
Abacaxi	-	-	-	Q
Leite (vaca)	-	N	F	-
Cebola	-	-	Q	Q

**Q = quente F = frio N = Normal**

Como se pode observar, não há uniformidade na definição de um alimento como “quente” ou “frio”, de região para região; a laranja, por exemplo, é tida como “fria” no Pará e como “quente” em Goiás e Distrito Federal. Em Belo Horizonte há uma alta proporção de alimentos em relação aos quais existe grande divergência de opiniões; a carne de gado, a batata doce, a mandioca e vários outros, são “quentes” para alguns informantes e “frios” para outros. Uma tal falta de consenso pode estar refletindo a desorganização de sistemas cognitivos tradicionais ou simplesmente variações regionais. Ademais, tais atributos exprimem uma relação percebida entre o alimento e o organismo humano que pode ser variável. Não obstante, o mais importante é que em todas as regiões persiste a atribuição de tais qualidades aos alimentos.

Conforme foi dito atrás, os informantes não sabem explicar abstratamente o que é um alimento “quente” ou “frio”, isto é, em que consistem tais propriedades. Em Itapuá, uma carne tenderá a ser definida como fria se o animal: a) vive no barro ou se alimenta de barro; b) é branco ou tem a carne branca. E será “quente” se o animal tiver a carne amarelada ou vermelha, for sangüíneo e possuir cascos (“sapatos”). Assim, naquela comunidade, o porco é considerado “frio” e a carne de gado “quente”. É possível que outros fatores, além da presença ou ausência percebida de sangue ou de cascos, operem na definição do alimento, entre eles, a transformação culinária: o porco, que é vermelho quando cru, torna-se branco pelo cozimento. Os “hábitos de vida” do animal talvez sejam outro fator: o porco habita a lama; “seu corpo recebe muita ‘frialdade’ e por isso é considerado frio” (Maués & Maués, 1976: 102). Exatamente, como já visto, o oposto do boi, que vive exposto ao sol e pisa o chão quente e seco. A ostra sernambi vive na lama, que é fria, enquanto a ostra comum vive nas pedras, exposta ao sol. É possível, então, que o porco e a ostra sernambi sejam percebidos como escapando à classe geral a que pertencem (ou pertenceriam) e por isso definidos como inversos àquela classe. O mesmo ocorre com os peixes “quentes”: a categoria peixe é definida, de um modo geral, como “fria”, mas existem alguns peixes que são “quentes”. Se o peixe “normal”, com carne branca é “frio”, o peixe anômalo, de carne amarelada e sangüínea será, por uma questão de lógica, “quente”, pois ele é o oposto lógico da classe<sup>19</sup>.

Conforme observado por Maués & Maués, há uma série de critérios que, aplicados sucessivamente, irão determinar se o alimento de origem animal é “quente”, “frio” ou “normal”: a espécie a que pertence, o habitat, os hábitos alimentares, a conformidade das características gerais da espécie, o preparo culinário (que poderá transformar em “fria” uma carne percebida, em primeira instância, como “quente”).

<sup>19</sup> Deve-se observar, como será visto mais adiante, que estes mesmos animais são também “reimosos”.

Também os alimentos de origem vegetal são classificados em “quentes”, “frios” ou “normais”. Em Itapuá todos os tubérculos são “quentes”, assim como são, também as frutas gordurosas:

“Quanto aos alimentos de origem vegetal, encontramos uma explicação de caráter particular para o caso das batatas (mandioca, macaxeira, etc.): todas são quentes porque se formam em baixo da terra. Algumas frutas foram incluídas no grupo dos alimentos quentes por serem ‘gordurosas’. Não foi possível obter outras explicações desse gênero para o caso dos vegetais. As cores branca e amarela não estão relacionadas, neste caso, às qualidades de quente e frio” (Maués & Maués, 1976: 102).

É interessante observar, aqui, uma inversão com relação ao que foi observado no Noroeste de Minas Gerais. Nesta última região, segundo informação verbal de Novión, as plantas cuja parte externa ao solo é maior que a parte interna são classificadas como “quentes”, como é o caso do milho. Por outro lado, aquelas cuja parte interna ao solo é maior que a externa, são definidas como “frias”, como é o caso de todas as plantas do cerrado que tem raízes muito profundas. Tal classificação também se aplica a “remédios” extraídos de folhas ou raízes. Neste caso, a mandioca seria classificada como “fria”, como de fato o é, assim como em Goiás e no Distrito Federal, regiões próximas ao Noroeste Mineiro.

Há, todavia, um critério geral, comum a todas as regiões, que define a qualidade da carne ou do alimento vegetal: trata-se de sua relação percebida para com o organismo humano. E aqui deve-se distinguir entre “alimento” e “comida”, isto é, entre a carne ou vegetal em estado natural e após sua transformação culinária. Em todas as regiões, comidas “quentes” são aquelas consideradas ofensivas ao aparelho digestivo, enquanto as “frias” são as percebidas como ofensivas ao aparelho circulatório, devendo ser evitadas por quem se encontra atacado de bronquite, gripe, asma ou “doença do pulmão”. No entanto, tais comidas “frias” são consideradas, em Mossâmedes e no Distrito Federal, como “calmantes para os nervos”, e indicadas para quem tem pressão alta, e de forma consistente, são consideradas ofensivas a quem tem pressão baixa. Finalmente, “normais” ou “nem quente nem frias” são aquelas que não “ofendem” ao organismo. De um modo geral, conforme observam Brandão (1976) e Maués & Maués (1970), não há um sistema de explicações para tais atributos, a não ser a relação da comida para com estados do organismo.

Em Belo Horizonte, assim como nas demais regiões, comidas “quentes” são as que “desandam a pessoa”, provocando diarréias e distúrbios estomacais ou intestinais. São, por isso, contra-indicadas para quem tem “problemas digestivos”. Comidas “frias”, por sua vez, são contra-indicadas na presença de problemas das vias respiratórias. Conforme observou Tavares:

“O alimento frio” não provoca por si mesmo distúrbios no organismo, mas é capaz de acentuar algum estado mórbido instalado ou em vias de se instalar, estando sempre ligado às vias respiratórias: ‘se a pessoa tiver com uma gripe forte e comê comida fria pode até virá pneumonia e a pessoa morrê’” (Tavares, 1976:40).

Novión analisou com maiores detalhes a relação entre a classificação dos alimentos em “quentes”, “frios” e “normais” e os estados do organismo. De fato, pode-

se perceber que existe uma relação entre o sistema alimentar e o sistema orgânico. Não são apenas as comidas que se classificam em “quentes” ou “frias”, mas também as doenças e as partes do organismo humano.

“Tendo em conta que o corpo humano é percebido como uma unidade que se expressa em um interior, nele contido, e um exterior, que o transcende, as enfermidades são, no que se refere à sua origem, atribuídas ao espaço a partir do qual provém, isto é, se são provenientes do espaço interior ou exterior, tanto como a propriedades contidas na essência de certos componentes a eles referidos, e que poderão ser percebidos como quentes e frios” (Novión, 1978: 39).

Assim sendo, existem doenças “quentes”, originadas do próprio corpo, como as “do sangue” (sífilis, lepra etc.) e que se manifestam na pele, e outras “frias”, originadas do ambiente externo ao corpo, como todas aquelas que afetam ao sistema respiratório (a própria palavra “resfriado” é, neste sentido, significativa). Distúrbios nervosos que levam o indivíduo à cólera, ou que o fazem ficar “muito nervoso”, são considerados doenças “quentes”, enquanto que a apatia e a frigidez sexual são consideradas “frias” – ambos os tipos se colocam em pólos opostos no sistema de percepções. Por isso mesmo, como se observou em Mossâmedes, o alimento “frio” é tido como “calmante para os nervos” e apropriado para pessoas com pressão alta (pressão alta: nervoso; pressão baixa: apático) sendo contra-indicado para os casos de pressão baixa.

De forma consistente, em Itapuá, há doenças percebidas como contendo “frialidade” e outras que contém “quentura”. Entre as primeiras estão os ferimentos sem pus, a gripe, o reumatismo de “frio” e doenças dos rins. Entre as últimas estão a “dor d’olhos”; a alergia, a diarréia, hemorróidas; ferimentos inflamados, e febre de qualquer tipo. Também em Belo Horizonte parece vigorar um modelo perceptivo análogo.

Mas, como observa Novión, as oposições entre “quente” e “frio” nada indicam em si mesmas:

“... somente adquirem sentido na medida em que incorporamos o princípio do equilíbrio dos contrários. Isto é, que os elementos em oposição, com seus sinais positivo ou negativo, devem existir pela imperiosa necessidade de uma interação e de uma interdependência entre eles, que se expressa em termos de um equilíbrio único capaz de efetivar a ordem” (Novión, 1976: 40).

De fato, “quente” e “frio” transcendem ao domínio dos alimentos. Poder-se-ia dizer que se trata de categorias cosmológicas globais onde se opõem o dia e a noite; o sol e a lua; o nervoso e o calmo; o racional e o emocional; a luz e a escuridão. Todo o universo se classifica em “quente” ou “frio”: já se viu como plantas são “frias” ou “quentes” em decorrência de sua posição numa oposição entre “abaixo da superfície” e “acima da superfície”. Também os solos são classificados, em muitas partes do Brasil, da mesma forma, existindo plantas que “preferem” a terra “fria” (arenosa), enquanto outras “gostam” da terra “quente” (argilosa). Mas, se de um lado as categorias se opõem, por outro lado elas se combinam e é de sua combinação equilibrada que depende a harmonia universal. Se o dia é necessário, também o é a noite, e deles precisamos em doses iguais. Se é preciso ficar acordado, é preciso também dormir e, idealmente, devemos dormir tantas horas quantas ficamos em atividade, a fim de restabelecermos o equilíbrio orgânico. Na realidade, “dormir” opõe-se mais a



“trabalhar” que a “ficar acordado”; “dormir” é o extremo de descansar, enquanto “trabalhar” é o extremo de estar em atividade, particularmente para aqueles grupos sociais para os quais o trabalho é sempre “pesado”.

A oposição entre “frio” e “quente” atinge ainda a outros domínios, que poderíamos chamar de simbólicos, ou metafóricos. Existem olhares “cálidos” e olhares “gélidos”. Ambientes sociais que devem ser essencialmente dotados de “calor”, como deve ser o ambiente familiar, e outros “frios”. Existem pessoas que “irradiam calor humano”, enquanto outras são “frias”, assim como existem pessoas “quentes” e “frias”, inclusive no que concerne à atividade sexual (a própria linguagem científica incorpora categorias simbólicas, quando define estados de apatia sexual como sendo de “frigidez” – mais interessante ainda é que somente as mulheres sofrem de frigidez; os homens são, não “frios”, mas “impotentes”. É que as mulheres são percebidas como “quentes”, em sua normalidade, enquanto o homem deve ser “potente”, isto é, forte, ativo). Mas, se existem domínios frios e quentes, tais domínios devem coexistir. O ambiente familiar “quente” deve coexistir com o ambiente de trabalho “frio”, pois o primeiro é o domínio da afetividade e o segundo da racionalidade, e os diferentes atributos não devem invadir o ambiente ao qual não pertencem: a racionalidade levaria à destruição da família, onde deve predominar o amor; de forma equivalente, a afetividade levaria à destruição dos negócios. No primeiro domínio deve haver um “coração quente”; no segundo uma “cabeça fria”. Mas, para que o homem de negócios mantenha seu equilíbrio é preciso que, ao sair do escritório “frio”, ele encontre um lar “quente”. Por outro lado, para que a família mantenha seu equilíbrio é necessário que se desenvolva, externamente a ela, o trabalho “racional” de alguém capaz de usar uma “cabeça fria”. Por isso, na percepção popular opõem-se e se complementam a mulher, essencialmente emocional e afetiva, e o homem, essencialmente racional. O homem é tido como mais frio e a mulher como mais quente, pois o domínio social do primeiro é o do trabalho, dos negócios, um domínio no qual é necessária uma alta dose de racionalidade, enquanto o da mulher é essencialmente o do lar, onde deve predominar a afetividade. Não é outro o sentido contido nos conceitos parsonianos de papéis “instrumentais” e papéis “expressivos”. É interessante observar que os papéis ocupacionais tradicionalmente definidos como os mais adequados à mulher são aqueles percebidos como altamente carregados de “expressividade”, ou afetividade, como é o papel de professora primária, de enfermeira, e de assistente social (Cf. Woortmann, 1965).

Pode-se opor, então, domínios quentes e frios, ou séries opostas: quente – afetividade-vida-alegria-dia-luz-amizade-coragem-cólera-sol-lar-etc/frio- racionalidade-morte-tristeza-noite-escuridão-inimizade-timidez-calma-lua-negócios etc. Mas, se são oposições, trata-se igualmente de complementaridades, pois o universo é um sistema em equilíbrio. Não apenas não poderia existir o dia sem o seu oposto, a noite, como tampouco poderia existir o mundo sem a alternância entre dia e noite; não poderia haver equilíbrio se a morte não coexistisse com a vida, ou o domínio do lar com o dos negócios. Mas, pelo mesmo requisito de equilíbrio, não deve haver excesso de “frio” ou de “quente” em cada domínio: o lar deve ser, essencialmente, o domínio da afetividade, mas nele deve haver um mínimo de racionalidade; o escritório, ou a firma comercial, ou as relações de trabalho em geral, devem ser essencialmente racionais, mas não podem prescindir de um mínimo de “calor humano”.

O corpo humano é parte do universo, e uma parte muito especial, pois é nele que “existe” o próprio indivíduo que percebe o universo. Esse corpo é também percebido como composto de partes “quentes” e “frias”, (que se opõem mas que também se

integram complementarmente numa totalidade harmônica) e, correlatamente, sangüíneas e sem sangue; vermelhas e brancas.

Segundo as observações de Novión (1976) o corpo humano é percebido como composto, fundamentalmente, de duas partes: a cabeça e o corpo propriamente dito. Correlatamente, o organismo humano abriga dois órgãos fundamentais, o “miolo” (cérebro) e o coração. O primeiro é percebido como sem sangue e branco, tendo por função “governar a cabeça”, ou “governar as idéias”. O segundo é percebido como vermelho e sangüíneo, e tem por função “governar o corpo”, fazendo circular o sangue e “dando vida ao corpo”. A mulher distingue-se do homem por possuir um órgão a mais, o útero, percebido como vermelho, sangüíneo e cuja função é a de governar a menstruação e gerar crianças. Note-se que enquanto o homem possui dois órgãos fundamentais, um branco e outro vermelho; um sem sangue e outro sangüíneo; um que se refere ao corpo e outro que se refere às idéias, a mulher possui três, dos quais dois são sangüíneos e se referem ao corpo e ao sangue. Portanto temos que:

HOMEM:  $1+1=2$  (par) – equilíbrio

MULHER:  $1+1+1=3$  (ímpar) – desequilíbrio

HOMEM: branco + vermelho  
 não sangüíneo + sangüíneo – Equilíbrio  
 idéia + corpo

MULHER: branco + vermelho + vermelho  
 Não sangüíneo + sangüíneo + sangüíneo / idéia + corpo + corpo – Desequilíbrio

A percepção do corpo humano, em sua dimensão simultaneamente cognitiva e simbólica, conduz a uma diferenciação entre o homem e a mulher que transcende a simples diversidade anatômica ou fisiológica. Mais adiante se tratará dessa distinção e de suas relações com hábitos alimentares. Deve-se acrescentar aqui, ainda, que a cabeça (branca, não sangüínea) é uma região “fria”, enquanto o corpo (vermelho, sangüíneo) é uma região “quente”. Possuindo a mulher dois órgãos relacionados ao corpo e ao sangue, é ela percebida como mais “quente” que o homem e, por isso, tendendo mais para a natureza que para a cultura.

Mas o corpo humano é percebido, também, como uma totalidade indivisível (e, por isso, como um sistema) onde a cabeça e o corpo constituem duas áreas em equilíbrio recíproco. Para que ambas as partes realizem suas funções relativas à vida em si (corpo) e às idéias (cabeça), deve processar-se um equilíbrio funcional e estrutural:

“... cabeça e corpo constituem duas áreas topográficas indivisíveis e idealmente equilibradas. Tal indivisibilidade topográfica é evidente na medida em que não podem existir por si mesmas, assim como no fato de que é na conjugação de ambas que se representa o corpo humano como totalidade anátomo-fisiológica. No entanto, são funcionalmente independentes, dado que, enquanto uma – o corpo – tem por função a manutenção da vida em si, a outra – a cabeça – plasmará as altas funções relativas ao domínio das idéias. Para que isto realmente ocorra, deverão a cabeça e o corpo interatuar fisiologicamente para concretizar um equilíbrio ideal que não é mais que a expressão última de um corpo humano em sua plenitude anátomo-fisiológica. Essa interação se canaliza por meio de mecanismos

ajustados, explicitados pela fisiologia popular; não poderia ser de outro modo, dada a oposição entre cabeça e corpo, onde a primeira é uma área fria e o corpo uma área de natureza quente, onde a cabeça é um domínio representado basicamente pela ausência de sangue, e o corpo um domínio basicamente representado pela presença do sangue” (Novión, 1976: 6-7).

Num tal contexto anátomo-fisiológico, cabe ao coração regular o fluxo do sangue, governando o corpo, e ao “miolo” regular o fluxo das idéias, governando a cabeça.

A mulher, como foi visto, difere do homem por possuir um órgão fundamental a mais, o útero. Correlatamente, a mulher é percebida como tendo mais sangue que o homem (não obstante ter este último sangue mais forte que o da mulher). Tais percepções cognitivas tem claras implicações simbólicas, codificadoras da definição social da mulher pois, sendo mais sangüínea, ela é também mais “quente” que o homem e, portanto, menos racional. É como se na mulher o corpo predominasse sobre a cabeça e a natureza sobre a cultura. Note-se que a mesma noção relativa a uma maior quantidade de sangue na mulher foi também registrada em Itapuá por Maués & Maués, relacionada, como é claro, aos processos fisiológicos da menstruação e da gravidez, isto é, às funções reprodutivas femininas e à amamentação. Tal diferença implica em que a mulher tende a se aproximar do desequilíbrio, conforme o modelo acima apresentado. O que coincide com a observação de Novión de que:

“... no sexo feminino este equilíbrio está em permanente perigo de ruptura, pelas condições da natureza feminina, durante os períodos de vida em que a mulher se encontra sujeita à periódica presença do sangramento menstrual e à presença ocasional do estado de gravidez” (Novión, 1976: 7).

O útero desempenha, então, papel fundamental pois, em sua ausência, a mulher estaria sujeita nesses momentos à contaminação de uma área (não sangüínea) por outra (sangüínea), o que conduziria a um “reinado de caos corporal”. No entanto, não deixa a mulher de ser “perigosa” nesses momentos, no plano social. Se o útero evita, por seu funcionamento adequado, o desequilíbrio fisiológico, a mulher é potencialmente, causadora de desequilíbrios no plano da sociedade. As próprias concepções sobre a mulher enquanto ser biológico reafirmam sua percepção como ser social, na medida em que ao ciclo biológico feminino é atribuído um sentido simbólico. A neutralização da periculosidade social da mulher como fator potencial de desequilíbrio, depende do funcionamento adequado do comportamento ritual, onde se destacam as prescrições e as proibições alimentares.

Ao sangue é atribuída grande importância fisiológica, sendo percebido como responsável tanto pelo funcionamento do corpo como pela perpetuação dos seres, seja durante a concepção e gestação, seja durante a alimentação primária (Cf. Novión, 1976: 15). Por isso o sangue poderá variar, quantitativa e qualitativamente, de indivíduo para indivíduo, independentemente de sexo (ou idade): haverá pessoas com sangue forte e outras com sangue fraco, com mais ou menos sangue, a depender do estado do organismo. Ademais, em certos estados patológicos definidos, poderá o sangue “engrossar” ou transformar-se em água.

É necessário, todavia, distinguir, nos termos da percepção popular, dois tipos de sangue: o sangue “branco” e o sangue “vermelho”, sendo o primeiro uma transformação do segundo. No homem, o sangue vermelho se transforma em branco (líquido seminal)

através dos testículos, por efeito do desejo sexual. O encontro desse sangue branco masculino com o sangue vermelho do útero dará origem a um novo ser. Forma-se no útero uma “bola de sangue” na qual operam conjuntamente o sangue branco do homem e o vermelho da mulher, cada um responsável pela formação de certas partes do corpo do novo ser. O sangue branco masculino dará origem aos ossos e à outras partes percebidas como brancas e frias, sobretudo cabeça e cérebro. O sangue vermelho feminino, por sua vez, dará origem ao corpo, isto é, à carne, útero e coração (Cf. Novión, 1976: 16).

Há, nessa percepção do processo reprodutivo uma clara oposição simbólico-ideológica entre o homem e a mulher, vale dizer, de classificação social. As oposições entre branco e vermelho, sangüíneo e não sangüíneo; quente e frio, expressam a oposição entre natureza e cultura – entre mulher e homem. Pode-se observar nessa percepção do processo reprodutivo o papel “cultural” do homem em contraposição complementar ao papel “natural” da mulher. O homem gera a cabeça – o domínio das idéias; a mulher gera o corpo – o domínio da vida animal. É do pai que vem o cérebro – a razão; da mãe vem o coração – a emoção. Do pai, os componentes “frios”; da mãe, os “quentes”. As concepções derivadas desse modelo tradicional popular trazem à mente, desde logo, as noções de que o homem é “frio”, “racional”, “lógico”, enquanto a mulher é “quente”, “emotiva”, “nervosa”. É significativo observar, ainda nos termos desse modelo, que uma mulher “fria”, “racional”, é tida como de certa forma “anormal” – trata-se de uma mulher “calculista”, ou de uma que abdica ou reprime sua “feminilidade”.

O organismo humano compõe-se, portanto, de duas áreas básicas, a cabeça e o corpo e, de um modo mais geral, em partes frias (brancas) e quentes (vermelhas). Tais partes constituem opostos complementares, como o são o “frio” e o “quente” de um modo geral, e o organismo humano forma uma totalidade em equilíbrio. O rompimento de tal equilíbrio se dá quando “o sangue sobe à cabeça” ou quando se “esquenta a cabeça”, isto é, quando um domínio “sem sangue” é invadido por este último, ou quando um domínio “frio” é invadido pela “quentura” do domínio “corpo”. Sintomaticamente, diz-se de alguém a quem o sangue “subiu à cabeça” que “perdeu a cabeça”, pois o domínio da razão foi tomado pela emoção.

São várias as causas que podem provocar tal invasão, ou inversão, como doenças ou a “suspensão da regra” na mulher. São vários também os meios pelos quais se assegura a manutenção do equilíbrio entre o frio e o quente, entre eles uma dieta equilibrada. Esta consiste em ingerir alimentos “normais”, uma combinação de alimentos “frios” e “quentes”, ou na transformação do alimento, pelo processo culinário, de “quente” em “normal” ou em “menos quente”. Não se pode afirmar que um desequilíbrio “quente-frio” na alimentação seja causa, pelo menos direta, de doenças. Mas é certo, segundo a percepção dos grupos estudados, que tal desequilíbrio agrava uma doença já instalada. Por outro lado, é também certo que uma pessoa com “bons humores” dificilmente contrairá uma doença (Cf. Maués & Maués, 1976: 104), e o equilíbrio dos humores é maximizado pelo equilíbrio da dieta. Se bem que uma pessoa saudável possa, em princípio, ingerir qualquer alimento, uma dieta prolongada de alimentos “frios”, ou de alimentos “quentes” porá em risco tal estado de saúde, podendo gerar uma predisposição à doença (“quente” ou “fria”).

Na presença de uma doença ou de certos estados que, se não são propriamente definidos como doença, dela se aproximam, como a menstruação, tem-se como fundamental o cuidado com a alimentação no que se refere às propriedades de “quente” e “frio”. Uma série de doenças são percebidas como sendo “frias” ou “quentes” ou,

como observado por Maués & Maués, como possuindo “frialdade” ou “quentura”, que se instalam no organismo. Novión destaca dois tipos de equilíbrio percebido: o equilíbrio frio-quente estrutural, e o equilíbrio frio-quente funcional:

“O primeiro é resultante da conjugação de duas áreas – cabeça e corpo – topograficamente opostas e que configuram em sua totalidade o corpo humano propriamente dito. O equilíbrio quente-frio funcional é, por sua vez, o produto de uma mecânica operacional (relativa ao) corpo humano como um todo, ao nível de cada um de seus componentes anatômicos e dos mais íntimos processos fisiológicos. Dito de maneira mais simples, o equilíbrio estrutural concerne a duas áreas topográficas, enquanto o funcional concerne à anatomia e fisiologia” (Novión, 1976: 40).

Na prática, porém, ambos os tipos de equilíbrio interatuam, configurando um estado de equilíbrio dinâmico.

Nem sempre o desequilíbrio implica a presença de uma doença. No entanto, segundo os informantes do Distrito Federal, toda enfermidade traz consigo o desequilíbrio, no que difere sua percepção daquela da população de Itapuá, segundo a qual existem doenças não acompanhadas de “quentura” ou “frialdade” (seriam, por assim dizer, doenças “normais”, por analogia aos alimentos “normais”). É certo, porém, que doenças “quentes” rompem o equilíbrio, trazendo o predomínio do “quente” corpóreo sobre o “frio corpóreo, enquanto doenças “frias” provocam desequilíbrio inverso.

A presença de tais doenças traz consigo proibições alimentares correlatas: uma pessoa atacada de doença “fria” deve abster-se de alimentos “frios”, e vice-versa. Mas as proibições não são suficientes: na presença de doenças “frias” não basta evitar alimentos “frios”, é preciso, também, ingerir alimentos “quentes”.

No caso de doenças “quentes”, a ingestão de alimentos igualmente “quentes” provocaria um agravamento da enfermidade, o mesmo se aplicando, inversamente, às doenças “frias”, visto que se acentuaria o desequilíbrio.

Em ambos os casos, são aconselhados os alimentos “normais”, isto é, aqueles que “não alteram o sofrimento” e, conforme o caso, alimentos “quentes” ou “frios”. É o que observaram Maués & Maués:

“Percebe-se claramente que, em consonância com os princípios da medicina humoral ... uma doença com frialdade exige alimentos ... quentes, ocorrendo o inverso no caso de doença com quentura” (Maués & Maués, 1976: 103).

Existe, portanto, um quadro cognitivo que abarca correlativamente o corpo humano, as doenças e a alimentação, e que permite, por sua lógica interna, a elaboração de estratégias preventivas e/ou curativas. Deve-se notar que o mesmo modelo também se aplica aos remédios, sejam os da farmacopéia popular, sejam os “de farmácia”, isto é, aqueles derivados da medicina ocidental. Conforme observam Novión (1976: 42) e Maués & Maués (1976: 103) os remédios são também percebidos como “quentes” ou “frios”. Sobre a medicina ocidental são projetados os princípios e categorias cognitivas da medicina popular (isto é, do modelo de equilíbrio humoral); a medicação adotada será a de remédios percebidos como “frios” para doenças “quentes” e vice-versa.

Mas, se existem definições “a priori” quanto às qualidades de “quente” ou “frio” de um alimento, assim como um certo consenso relativamente à classificação dos

mesmos, existe também uma percepção “individualizada” desses alimentos. Sabe-se, em Mossâmedes, que “o homem sofre mudanças em seu corpo e em seu equilíbrio de saúde, segundo a comida que come e que “a variação do equilíbrio do corpo é devida ao que o alimentos pode provocar de acordo com um estado anterior de saúde, depois de ingerido” (Brandão, 1976: 79, 80). De acordo com esse princípio “teórico”, a melancia, o tomate, a lima, a mandioca, e outros alimentos de qualidade igual não devem ser ingeridos por quem está acometido de doença das vias respiratórias, ou por quem tem “pressão baixa”. De forma coerente, devem ser comidos por quem sofre de “pressão alta”, ou por quem tem “doença no sangue”. Pelo mesmo motivo, em Itapuá, quem está acometido de gripe não deve comer banana, jaca, melancia, vagem, caruru etc. A mesma lógica faz com que seja considerada ideal a combinação do feijão (quente) com o arroz (frio), mistura essa percebida, com grande frequência, como um alimento único, mais do que como uma mistura de dois, e que resultaria numa comida “normal” ou, no dizer de Novión, num “quente-frio controlado”.

Ao lado da percepção “consensual” do alimento também há uma percepção individualizada, como foi dito acima. Por isso, alguns alimentos percebidos por uns como “frios” são percebidos por outros como “normais” ou mesmo como “quentes”. É o caso, por exemplo, do cará, em Mossâmedes, tido por uns como “quente” e por outros como “frio”, ou da carne de aves, tida por uns como “nem quente nem fria” e por outros como “fria”. Tais variações podem ser explicadas pelo que Maués & Maués observaram relativamente à classificação dos alimentos segundo um raciocínio retrospectivo com base na relação entre o alimento, o organismo e a doença: se alguém está com uma doença com “frialdade” e come certo alimento que agrava o estado, este será definido como “frio”. Correlata e inversamente, se definirá o alimento “quente”. Se alguém está com uma doença, quente ou fria, e o alimento não provoca qualquer alteração (para melhor ou para pior), ele será “normal”. O mesmo foi observado por Tavares entre migrantes radicados em Belo Horizonte:

“... as definições de todas as qualificações se radicam num relacionamento do alimento com o corpo humano. É de acordo com as reações do corpo ao alimento, reações essas de vários tipos, que o alimento será classificado dessa ou daquela maneira. Realmente, todos os informantes, ao explicarem o significado dos vários atributos do sistema (de classificações funcionais), dizem que já haviam experienciado tal ou qual situação... às vezes a qualificação de um dado alimento era dada dizendo-se explicitamente o que aconteceu com o informante quando ingeriu um alimento: ‘alface é frio porque uma vez eu tava com um resfriado e comi alface e fiquei ruim mesmo’. É desta constatação que se pode tentar entender o sistema de qualificações funcionais: seu princípio básico parece partir de uma observação sistemática das reações do corpo humano à ingestão de alimentos, levando ao estabelecimento de princípios funcionais (no sentido matemático) que ordenam o domínio semântico ‘alimento’ e o comportamento em relação a este domínio. O instrumento de conhecimento para o estabelecimento do sistema é o corpo, que provavelmente não é um instrumento constante (o metabolismo humano parece exibir uma certa variação de pessoa a pessoa) o que possibilitaria as diferenças de classificação de um mesmo alimento de um informante para outro, apesar dos princípios classificatórios serem os mesmos” (Tavares, 1976: 41-42; grifos meus).

Portanto, além de definições gerais, existem também percepções individuais. As variações individuais parecem ser mais notáveis em cidades grandes que em pequenas comunidades, talvez refletindo diferenças de consenso cultural, ou mesmo de controle social, pois proibições alimentares são também instrumentos simbólicos de classificação social. O que importa, porém, é que os princípios classificatórios são constantes: o alimento é percebido, no que concerne às suas qualidades, em função de suas relações com o corpo e, por isso mesmo, não se vê contradição em alguém considerar que para si um dado alimento é “normal” apesar de ser, de um modo geral, “quente” ou “frio”. Tanto na classificação geral, quanto na individual, o modelo cognitivo é o mesmo integrando o corpo, a doença e o alimento numa totalidade única. Poder-se-ia dizer que um alimento é portador de certa qualidade em princípio, com base em experiências anteriores acumuladas. O teste definitivo para cada indivíduo seria dado, porém, pela experiência pessoal.

Em resumo, então, os alimentos se classificam segundo um modelo mais amplo que abarca também os remédios, o corpo e as doenças e, no plano simbólico, categorias cosmológicas gerais. No que se refere ao “quente” – “frio”, uma dieta adequada é percebida como fundamental para a garantia do equilíbrio orgânico sempre que no organismo se instala uma potencialidade de desequilíbrio.

O indivíduo sadio pode comer qualquer tipo de alimento, “quente” ou “frio”. É na presença de um organismo não sadio que as prescrições/proibições alimentares se apresentam. Estando a mulher num permanente estado de trânsito entre a saúde e a doença; numa permanente oscilação entre o “quente” e o “frio” ou num estado em que o domínio do “frio” pode ser invadido pelo “quente”, é a ela que se aplicam com mais frequência tais prescrições/proibições.

Neste aspecto, assim como em outro que será analisado mais adiante, assume especial importância o processo culinário, que pode reduzir, ou mesmo eliminar, a “quentura” do alimento: transformando o alimento em “comida” (no sentido de alimentos processado), a cozinha também o torna adequado ao organismo.

## **O Forte e o Fraco**

Já foi visto que a definição de alimentos incorpora a noção de “fortidão”, “força” ou “vitamina”. De fato, é esse o atributo que define o alimento como tal – sem a “força”, a comida seria apenas “massa”. De fato, como se viu, só o alimento forte é “comida”, em um dos sentidos desse termo. É também a “força” que distingue o tempero do alimento. Todavia, os vários alimentos são percebidos como tendo graus variáveis de “fortidão” e são classificados com referência a duas categorias polares – “fortes” e “fracos”, entre as quais se distribuem segundo graus de “fortidão”. A tabela seguinte distribui alguns dos principais alimentos segundo as características percebidas de força.

ALIMENTOS	ITAPUÁ	D. F.	MOSSÂMEDES	BELO HORIZONTE
Carne de Gado	F	F	F	F
Carne de Caça	F	-	F	-
Galinha	F	f	f	F
Peixe	F	-	-	F
Caranguejo	F	-	-	-
Café	F	f	-	-
Chocolate	F	-	-	-
Feijão Preto	F	F	F	F
Frutas	F	-	f	f
Leite	F	Int	F	F
Macarrão	F	f	f	-
Pão	F	Int	-	-
Tomate	F	-	-	-
Verduras	F	-	f	-
Arroz	F	f	f	f
Batata Doce	F	-	-	Int
Farinha Mand.	Int	f	Int	-
Macaxeira	Int	f	-	F
Carne de Porco	-	-	F	F
Rapadura	-	-	F	F
Ovo	-	-	f	F
Milho	-	-	F	F
Batata Inglesa	-	f	f	f
Açúcar	-	F	-	-

F = forte      f = fraco      Int = Intermediário

O quadro acima é bastante simplificado. Na realidade, enquanto algumas populações tendem a definir um alimento simplesmente como forte ou fraco, outras estabelecem graus de força. Assim, em Itapuá, os alimentos se distribuem entre “mais fortes” (café, feijão, leite etc.). “menos fortes” (arroz, batata doce, galinha etc.), “menos fracos” (caramujo, caranguejo, siri etc.) e “mais fracos” (refrigerantes). Já em Mossâmedes, são classificados em “muito fortes” (carne de porco, carne de caça, rapadura etc.), “fortes” (carne de gado, feijão, leite etc.), “nem fortes nem fracos” (mandioca, milho etc.) e “fracos” (arroz, batata, verduras etc.). Novamente, como foi visto com relação ao atributo “quente” ou “frio”, as percepções para cada alimento variam de região para região; mas, igualmente, o modelo cognitivo parece uniforme. Isto é, o conteúdo da definição de “força” e a percepção da relação entre o alimento e o organismo é altamente consistente.

A “fortidão”, como foi dito, associa-se ao valor nutritivo percebido do alimento, sendo o principal indicador da qualidade de “forte” dado pela sensação de saciedade que o mesmo produz. Isto é, o alimento “forte” é aquele que faz a pessoa sentir-se saciada por um longo período de tempo. Por isso mesmo, o lavrador de Mossâmedes valoriza uma refeição “pesada”, que lhe permitirá trabalhar na lavoura por várias horas sem sensação de fome:



“A comida forte é também a comida ‘pesada’ ... Porque ela ‘pesa’ no estômago, ‘tem volume’, ‘faz volume’ e mantém a pessoa alimentada durante muitas horas ... As maiores qualidades da comida forte, ‘com sustança’, são a atribuição da resistência para o trabalho e contra a fome ... Quando procura explicar porque uma comida é forte, o lavrador responde que ela ‘tem sustança’, ‘alimenta’, ‘dá força’. Fora a idéia de possuir ‘sustança’ que a torna forte, não há explicação da composição interna da comida forte ... A oposição forte/fraco no alimento não correlaciona tanto com a intensidade de energia que produz/não produz no homem (força física X fraqueza). Correlaciona mais com a duração da energia. Homem forte é o homem sadio e resistente para o trabalho. A comida forte é a que ‘tem sustança’, cujos efeitos são reconhecidos de dois modos: a) na sua capacidade de manter o trabalhador ‘alimentado’ por mais tempo (sem vontade de comer de novo); b) no seu poder de produzir e de conservar mais energia para a atividade braçal. É neste sentido que a “comida forte” equivale ao “alimento”, categoria da qual se exclui a “comida fraca” (Brandão, 1976: 87).

Este parece ser também o sentido dado ao alimento “forte” pelos camponeses do Médio Mearim, estudados por Costa Marcier, onde a fava é considerada um dos alimentos mais fortes:

“a pessoa pode almoçar uma comida de fava que ela passa o resto do dia forte. Já o feijão, quando chega três horas já tá se doendo (de fome)” (Costa Marcier, 1976: 194).

Por outro lado, a categoria “forte” associa-se à categoria “sadio”. A comida forte é aquela adequada ao indivíduo sadio ( e não adequada ao indivíduo doente), como será visto mais adiante. De outro lado, tudo o que é “forte” é também “sadio” – o homem, a terra, a água. Assim como os alimentos, também algumas terras são mais sadias e mais fortes que outras – não fosse a terra o alimento das plantas. Tal como o “quente” e o “frio”, também o “forte” e o “fraco” são categorias relativas à natureza em geral. Assim como a natureza do passado era mais forte e mais sadia que a atual, também os alimentos do passado o eram mais do que agora, e o homem de ontem mais forte e mais sadio que o de hoje porque vivia numa natureza mais forte e comia uma comida mais forte. Enfraquecida a natureza e alterada a relação entre ele e o homem, enfraqueceu-se também a comida e com ela, o homem (Cf. Brandão, 1976).

A relação entre a “fortidão” do alimento e a natureza também surge no discurso dos caboclos da Amazônia, conforme indica o estudo de Lins e Silva (1976) . Ali, o alimento forte é o que provém da Mata; ali, igualmente, os “antigos” eram mais fortes que o homem atual. As concepções desses caboclos são bastante semelhantes às dos lavradores de Mossâmedes (de fato, há grande consistência, no que se refere à percepção dos alimentos como “fortes” ou “fracos”, em todos os grupos estudados) e novamente remetem à relação entre a alimentação e o trabalho como fonte de desgaste do organismo humano.

“Observamos a existência de uma distinção hierárquica entre os alimentos segundo um critério de força ou sustança, que os divide em fracos e fortes. Os efeitos dessa força dos alimentos se traduzem na capacidade de manter os indivíduos sem sentir fome por um determinado período de tempo e também numa propriedade que os torna capazes de propiciar as energias necessárias ao

desgaste físico decorrente do trabalho na terra. Os únicos alimentos fortes são aqueles definidos como comida: carne ou peixe. A relação entre comida, trabalho, e desgaste físico fica muito bem explicitada quando os informantes mencionam que à noite não precisam comer, visto que logo após a refeição noturna irão dormir, enquanto que a comida é imprescindível na hora do almoço, pois no decorrer do dia desenvolvem as atividades do roçado. Estabelecem assim uma relação entre sono e comida, já que o primeiro é também repositivo de energia. Esta idéia de força está presente também na valorização do passado, sendo os antigos considerados indivíduos mais fortes e mais capacitados para o trabalho, pois existiam maiores possibilidades de acesso aos alimentos fortes, à comida.

Esta concepção de força está ligada ao domínio da natureza, na medida em que aos produtos da Mata é atribuída por excelência aquela propriedade. Embora a categoria comida abranja as carnes de caça, peixe e ave, há uma gradação entre elas no que se refere à intensidade de força que lhes é conferida, ou seja, há uma relação entre o decréscimo desta intensidade e menor proximidade da Mata. “Por conseguinte, a mais fraca de todas as carnes é justamente aquela que provém das aves domésticas...” (Lins e Silva, 1977: 40).

A “fortidão” (“vitamina”) de um alimento acha-se associada à gordura, sendo os alimentos “gordos” considerados mais fortes que os sem gordura. Em Itapuá, o peixe gordo é considerado mais forte que o sem gordura; em Mossâmedes, uma comida forte é uma comida feita com muita banha, toucinho e torresmo. Alimento forte é também aquele em estado natural:

“Por isso, quando se quer ‘quebrar a fortidão’ do peixe ou da carne, salga-se o alimento e o mesmo é colocado ao sol para secar” (Maués & Maués, 1976: 96).

Também é mais forte o alimento de origem local. Em Mossâmedes, a comida do lugar é mais forte e mais sadia que a comida comprada (e tanto o homem como a sociedade eram mais fortes quando se produzia a própria comida, isto é, antes dos tempos atuais, onde ela é crescentemente comprada no mercado). Em Itapuá, o café e o chocolate produzidos localmente são considerados mais fortes que os adquiridos no comércio. O mesmo parece ocorrer entre os trabalhadores de Campina Grande. Para estes, o feijão preto “é o mais fraco que tem”, e este é justamente um tipo de feijão não produzido na região; um feijão que “nunca ninguém viu plantá” (Cf. Melo Marim, 1977: 258). Por outro lado, a força do alimento, no caso daqueles de origem animal, dependerá da alimentação do animal, de seu tamanho, de ser ou não de “raça” e de ser ou não castrado: assim, se o animal é de grande porte, alimentando-se de comida considerada forte, for “de raça” e for “inteiro”, sua carne constituirá um alimento mais forte.

Finalmente, a força ou a “vitamina” percebidas relacionam-se à cor do alimento e a certos processos de transformação. Quanto mais “vermelho”, tanto mais forte; quanto mais “branco”, tanto mais fraco. Conforme observou Novión, entre migrantes rurais do Distrito Federal, não somente os alimentos mas também os remédios são considerados mais ou menos fortes segundo sua cor. Supondo-se um comprimido de vitaminas, se sua apresentação se fizer em cor vermelha, será considerado mais forte que outro, de cor branca e terá, conseqüentemente, a preferência do consumidor. O

quadro organizado por Novión, a seguir reproduzido, indica a relação entre “força” e cor. No que se refere à alteração da “força” pelos processos culinários, podem eles reduzir a força. Assim, se o milho é considerado relativamente forte, a farinha de milho (e as comidas com ela preparadas) é fraca, o mesmo ocorrendo com a farinha de mandioca: se a mandioca é percebida no Distrito Federal como relativamente fraca, mais fraca ainda é a farinha de mandioca. A mesma redução de força é atribuída à farinha de trigo e ao leite em pó (que são, ademais, brancos e “de fora”).<sup>20</sup>

---

<sup>20</sup> Analogamente, a transformação do alimento sólido em líquido reduz sua “força”, como é o caso da sopa de feijão, única forma pela qual este último se torna adequado ao jantar (Cf. Melo Marin, 1977: 264, 268).

## Cores Percebidas

<b>Graus de Força</b>	<b>Vermelho</b>	<b>Amarelo</b>	<b>Verde</b>	<b>Branco</b>
<b>MAIS FORTE</b> . . . . . . . . . .	Carne de Gado Mocotó de Porco Beterraba Feijão Carne de Porco Tomate Maçã Vermelha Carne de Cabra e Ovelha			
. . . . . . . . . . . .		Cenoura, Milho, Limão, Banana, Maçã, Farinha de Milho, Laranja Lima, Abóbora Moranga, Laran- ja comum, Bana- na Prata, Maçã Amarela, Abóbora de Por- co, Mamão.		
. . . . .			Couve, Alface Verde, Abacate, Jiló, Melão, Repolho, Pêra, Quiabo, Pepino	
<b>MENOS FORTE</b>				Carne de Galinha, Carne de Galo, Mandioca, Peixe, Arroz, Batatinha, Coco, Farinha de Mandioca, Abaca- xi, Alface Branca.

Se existem alimentos fortes e fracos, existirão igualmente dietas percebidas como fortes e fracas. Assim, uma combinação de arroz e carne será forte se contiver menos arroz, mais carne e se o arroz for preparado com banha, ao invés do óleo industrializado. Uma combinação de arroz com feijão será tanto mais forte quanto maior a proporção de feijão. Como foi visto, uma pessoa “sadia” deve comer uma comida forte para continuar sadia e para ter resistência para o trabalho. No entanto, não são todos os que podem comer comida forte.

Se é verdade que tudo o que é sadio é forte, nem sempre o que é forte é adequado. De fato, a comida forte pode ser ofensiva. Novamente se coloca a relação entre as qualidades da comida e os estados do organismo, isto é, entre o alimento e a

saúde. Uma comida pode ser fraca e adequada; exatamente por ser fraca e “leve”, é indicada para velhos e doentes. Se, por um lado, a comida forte tem “sustança”, ela, por outro lado, “ofende o fígado” e “desarranja os intestinos” (Cf. Brandão, 1976: 86) e não pode ser comida por pessoas fracas (doentes, convalescentes, em resguardo) (Cf. Maués & Maués, 1976: 97; Novión, 1976: 43 seg.). Por isso,

“... uma classificação de tipos de alimentos pode sofrer variações de valor, de acordo com uma classificação correspondente aplicada a tipos de consumidores, segundo suas condições pré existentes de saúde ... Na prática, uma pessoa enfraquecida não deve ingerir comida forte porque esta lhe fará fatalmente mal ao aparelho digestivo e, através dele, a todo o equilíbrio somático. Uma pessoa forte não está impedida de comer comida fraca, mas ela é inadequada porque não tem ‘sustança’ suficiente para manter o estado de energia e resistência do homem sadio e forte. Assim, em termos amplos, a comida fraca ‘não faz mal a ninguém’. Mas ela é adequada à pessoa fraca e inadequada à pessoa forte ... a pessoa precisa ser forte ... para poder comer uma comida forte. Quando foi enfraquecida ... sua comida deve ser progressivamente acrescida de alimentos fortes, na medida em que ‘vai fortalecendo’” (Brandão, 1976: 87).

As observações de Brandão coincidem fortemente com as de Novión e as de Maués & Maués e parecem coincidir, também, com as de Peirano (1975). Coincidem igualmente com as de Lins e Silva, referentes aos caboclos de Santarém: como se viu páginas atrás, a mais fraca das carnes é a das aves domésticas, “indicada sobretudo para as pessoas doentes” (Lins e Silva, 1977: 40). E ainda com as de Melo Marin: “A carne de bode é ‘a carne mais fria que tem, a mais fraca. Uma pessoa que tá doente pode comê carne de bode, num ofende’”, (Melo Marin, 1977: 261)<sup>21</sup>.

O feijão é o alimento “forte” da maioria dos grupos estudados. Por isso, é aquele que constitui o núcleo da “comida” e do almoço e por isso é em torno a ele que se desenvolvem as estratégias alimentares desses grupos (Cf. Souto de Oliveira, 1977; Melo Marin, 1977). “A comida do povo é o feijão”, afirmam os trabalhadores de Campina Grande. Já se viu que a privação do lavrador de Mossâmedes, em seu percurso de agregado a meeiro e assalariado, se exprime em seu discurso sobre a alimentação pela crescente ausência do feijão, enfraquecendo a refeição e, conseqüentemente, o homem.

Também entre os camponeses do Médio Mearim, submetidos a um processo gradual de expropriação (Cf. Costa Mercier, 1977), o feijão é percebido como elemento crucial da dieta, mas cada vez mais difícil. Ao mesmo tempo, o arroz tende a se tornar o produto principal. Parece tratar-se de uma situação análoga à estudada por Brandão em Mossâmedes, onde o arroz “fraco” se sobrepõe ao feijão “forte”, conduzindo a um enfraquecimento geral da dieta alimentar.

“O arroz representa a principal lavoura camponesa. A disposição dos outros cultivos na roça ... e até mesmo a decisão de plantar outros produtos estão subordinados à finalidade de obter o rendimento máximo da produção de arroz ... Face a tal predomínio observado na esfera da produção, não é de estranhar que o arroz constituísse o alimento básico do grupo familiar camponês. A

<sup>21</sup> Estabelece-se aqui uma relação entre “frio” e “fraco”. Mais adiante se tratará da possibilidade de correlacionar a oposição “forte-fraco” com a “quente-frio”.

situação máxima de precisão é representada pelos informantes como correspondendo à ausência do arroz” (Costa Marcier, 1977: 188).

A produção do feijão, então, torna-se cada vez mais difícil, pois está subordinada às exigências do arroz enquanto principal produto para o mercado.

“Desse modo, os camponeses que não dispõem de terra própria encontram obstáculos para aumentar sua produção de feijão. Nessas circunstâncias, uma das alternativas que se oferece é o plantio de um tipo de feijão de curto período de maturação, isoladamente num pequeno pedaço de roça ... Nessas condições, o cultivo do feijão de forma isolada está condicionado à disponibilidade de terra ... Os camponeses ficam, portanto, na maioria das vezes, dependentes da aquiescência dos proprietários em ceder uma parcela para lastro de feijão” (Costa Marcier, 1977: 190-191).

Isto se torna, porém, cada vez mais raro, pois

“Os donos de terrenos não aceitam lastros de feijão. Não recompensa tratar o terreno porque o feijão dá pouco e é obrigado pagar renda. E eles não aceitam botar um pedaço de chão embaixo pra tratar feijão que não dá nada. Então deixa pra plantar o arroz” (Idem: 191).

Não apenas o feijão, mas também a farinha (que é definida por este grupo como um alimento “forte”) tende a escassear, na medida em que a região se afirma como produtora de um alimento “fraco”, o arroz.

O feijão se constitui num componente central da alimentação por ser “forte” (ainda que não necessariamente o mais “forte” de todos) e por poder ser produzido localmente e consumido sem gastos monetários (Cf. Brandão, 1976; Costa Mercier 1977). Para o trabalhador urbano, porque é o alimento “forte” que “rende mais”, isto é, o mais econômico (Cf. Souto de Oliveira, 1977). Em outros grupos sociais tal lugar na alimentação pode ser o peixe ou a farinha, como entre os pescadores de Itapuá (Cf. Maués & Maués, 1976). Será sempre, porém, o alimento “forte” mais acessível.

Assim como com relação à qualidade de “quente” ou “frio”, a percepção do alimento como “forte” ou “fraco” é dada por um quadro cognitivo que abarca de forma integrada o alimento e o corpo humano num sistema alimentação-saúde, numa totalidade em equilíbrio. O alimento, quanto às suas características de “força”, é percebido e consumido em consonância com a fisiologia humana e a atividade do indivíduo. Por isso, a comida forte deve ser ingerida no almoço, e não no jantar, pois o almoço, como foi visto antes, é um dos momentos em que se dá, segundo a teoria popular, a produção da bile, ou da “fel”, essencial à transformação da comida em alimento (tomando-se os dois termos no sentido detectado por Novión). Por outro lado, como já foi visto, a comida forte relaciona-se ao trabalho; fornece a energia necessária ao trabalho, devendo então compor a refeição crucial do ponto de vista dessa associação. Pela mesma razão, não deve ser consumida à noite. a teoria popular, visto que ao jantar se segue um prolongado período de não-trabalho.

O mesmo sistema organismo-alimentação que prescreve o alimento forte para o indivíduo sadio (e, portanto, em condições de trabalhar), o proscree para o doente, para crianças pequenas, para mulheres menstruadas ou de resguardo (Cf. Brandão, 1976;

Novión, 1976; Maués & Maués, 1976; Melo Marin, 1977). Para estes, todos fracos, é adequado o alimento igualmente fraco.<sup>22</sup>

Mas, o alimento “forte” tem a propriedade de ofender ao organismo, pois sua própria “fortidão” exige deste um esforço maior para assimilá-lo. Por isso, mesmo a pessoa sadia não deve comer apenas alimentos “fortes”; particularmente aqueles considerados “muito fortes”; se ingeridos “puros”, seguidamente, provocarão distúrbios no organismo e comprometerão a saúde (Cf. Melo Marin, 1977; Novión, 1976). Por isso, a refeição deverá ser “balanceada”, contendo tanto elementos “fortes” como “fracos”, variando a proporção de cada um segundo o estado do organismo (sadio ou doente) e segundo o dispêndio de energia no trabalho (adultos X crianças, homens X mulheres; participação em tarefas mais ou menos desgastantes). A expressão mais comum da combinação de alimentos “fortes” e “fracos” é o quase universal feijão-com-arroz (que é ao mesmo tempo uma combinação equilibrada de “quente” e “frio”).

Em resumo, então, o equilíbrio do sistema orgânico é assegurado: a) pela combinação de alimentos “fortes” com outros “fracos” numa mesma refeição, dependendo a proporção respectiva do estado do organismo; b) pela combinação do alimento “forte” com momentos do funcionamento fisiológico; c) pela combinação do alimento segundo a “força” com estados de trabalho ou de repouso e segundo a demanda do trabalho sobre o organismo.

Vale lembrar, ainda, que a “fortidão” do alimento é percebida em função de sua proximidade para com a natureza: a comida da Mata é a mais forte; mais forte é a comida do tempo “antigo”, quando a natureza não havia sido afetada pelo homem; o alimento em estado natural é mais forte que aquele processado culinariamente. Mais fraco, por outro lado, é o alimento proveniente da cidade, manufaturado ou industrializado.

### **O Reimoso e o descarregado**

O terceiro par de oposições que integra a percepção e a classificação dos alimentos é o que gira em torno à noção de “reima”. De um modo generalizado, a “reima” não é definida. Trata-se de uma qualidade que torna o alimento “ofensivo” para certos estados do organismo. Assim, por exemplo, o alimento reimoso “faz mal para o sangue”.

“A reima ‘agita o sangue’, ‘agita o corpo da pessoa’, ‘engrossa o sangue’, ‘põe a reima pra fora’ (sic)” (Brandão, 1976: 91).

“A palavra ‘reima’ não faz parte do vocabulário do itapuaense. Ele usa somente os termos ‘reimoso’ e ‘manso’, que são aplicados para classificar os alimentos. Se se pergunta o que é reimoso, a resposta, embora com variações de informante para informante, indica em linhas gerais que se trata de um alimento que ‘faz mal’, só podendo ser consumido por alguém em perfeitas condições de saúde. O contrário acontece com o alimento manso, considerado inofensivo. Existe ... uma associação entre reimoso e ‘venenoso’, pois, muitas vezes, certos alimentos são chamados de venenosos para indicar que sua reima é excessiva” (Maués & Maués, 1976: 104-105).

<sup>22</sup> Deve-se observar que este modelo não difere muito daquele posto em prática pela medicina ocidental. Todas as “comidas de hospital” cairiam, provavelmente, na categoria “fraco”. No entanto, deve-se ter em vista que na prática tradicional-popular, a classificação “forte-fraco” se associa à “quente-frio”.

“Reimoso ... tem a ver com a mecânica que envolve os fluidos corporais de quem venha porventura a comer” (alimentos reimosos) (Novi3n, 1976: 53).

“O alimento reimoso 3 aquele que provoca erupç3es na pele ou que dificulta a cicatrizaç3o de algum ferimento ou mesmo acentua alguma situaç3o j3 instalada: ‘se a pessoa tiv3 com aqueles broto, aquelas pereba no corpo, se com3 comida reimosa a3 3 que piora’” (Tavares, 1976: 40).

Numa primeira aproximaç3o, ent3o, a “reima” 3 uma propriedade do alimento que afeta o equil3brio dos fluidos corporais e que se manifesta por alteraç3es no sangue, inclusive erupç3es. Poder-se-ia aventar uma relaç3o entre a noç3o de reima e a de “quente”, enquanto referente a doenç3as e ao corpo.

Se os informantes, de um modo geral, encontram dificuldades em definir a “reima”, torna-se evidente que esta 3ltima exprime uma relaç3o entre o alimento e o organismo que o ingere, assim como foi visto, tamb3m, para as definiç3es de “forte/fraco” e de “quente/frio”. No que concerne 3 reima, o alimento “reimoso” pode ser consumido por uma pessoa em perfeito estado de sa3de, mas n3o pode ser comido por quem esteja com o pr3prio corpo reimoso. Conforme os informantes de Brand3o:

“Uma leitoa, sendo novinha, pela ela, mata, cozinha e pode comer; quer dizer que ela n3o tem reima. Mas se ela j3 t3 grandinha, perto de produç3o, ela j3 tem reima. Uma mulher 3s vezes n3o t3 podendo comer, se comer ela j3 3 um estrago. O senhor 3s vezes t3 com o corpo reimoso, 3s vezes de pereba, e come uma leitoa igual essa aqui. Ela j3 te zanga o corpo”.

“Carne de porco 3 reimosa porque ativa as reimas do indiv3duo. Pequi e outras comidas” (Brand3o, 1976: 92-93).

Da3 conclui Brand3o que:

“Reimoso 3 o que ‘tem reima’: um corpo reimoso, o sangue reimoso, um alimento reimoso. Quem est3 com algum problema associado 3 reima - ‘sangue agitado’, reumatismo, feridas de pele ou micoses - ‘n3o pode com comida reimosa porque n3o fica s3o’. A pessoa sadia que se alimenta com freq3ncia de tipos de comida reimosa, pode terminar apresentando algum dos problemas da reima” (Brand3o, 1976: 93).

Uma segunda aproximaç3o sugere, ent3o, um conceito de relaç3o entre o alimento “reimoso” e o corpo “reimoso”.

A reima, enf3m, parece ser algo que existe na comida, mesmo no animal ou na planta de onde se origina a comida, e que atualiza a si mesma e ao seu equivalente existente no corpo humano quando ingerida. 3 de se observar que, segundo Mau3s & Mau3s, a express3o “reima”, ou “reimoso”, aplica-se, em Itapu3, apenas aos alimentos, mas n3o a pessoas. No entanto, se o termo n3o 3 aplicada a pessoas, parece que certos estados do organismo s3o percebidos pelos itapuaenses de forma coerente com a noç3o de “reima”. Deve-se observar tamb3m que, se pessoas em perfeitas condiç3es de sa3de, isto 3, com o organismo em perfeito equil3brio, podem comer comidas reimosas, na realidade ningu3m est3 “em perfeitas condiç3es de sa3de”, pois este seria um estado



ideal do organismo. Portanto, há sempre um perigo potencial que se manifesta na “reima”. Com relação a esta, assim como quanto ao “quente-frio”, as opiniões individuais podem variar: em Mossâmedes, por exemplo, para alguns o milho verde é reimoso, enquanto que para outros não o é, o que novamente reflete uma concepção particularizada da relação entre alimento e corpo – determinado alimento é ou não é reimoso “para mim”. A percepção do que é “reima”, todavia, é invariante e existem critérios gerais para definir um alimento como potencialmente reimoso, ainda que essa potencialidade se atualize individualmente. Esta mesma concepção foi também registrada entre os trabalhadores de Campina Grande, onde a noção de “reima” se exprime pela palavra “carregado” (também encontrada em outras regiões):

“Carne de porco ... é muito carregada ... Uma comida carregada é pesada, ofensiva, não é bom para uma pessoa que tenha uma inflamação, que foi operada”.

‘Diz que carne de porco ofende. Eu mesmo num como porque a mim ofende ... Tem muita gente que come porco e num ofende, mas tem gente que num se dá porque é uma carne muito gorda, muito carregada. A pessoa basta tá com uma pipoquinha no corpo que inflama ... Carregada ... é que ofende a pessoa ... A pessoa tá com qualquer tumor no corpo, aí pronto, inflama, cresce logo’.

O único alimento por nós encontrado que se inclui na categoria ‘carregado’ é a carne de porco, ‘muito gorda’ ... A capacidade que ela tem de ‘ofender’, porém, só se atualiza dependendo da pessoa que a ingere, ‘tem muita gente que come carne de porco e num ofende’. Como pudemos observar, os homens podem comer carne de porco e, de fato, esta é uma carne comprada regularmente (nas casas em que a renda permite o uso regular de carne) apenas para o consumo do dono da casa, não sendo consumida por crianças, pessoas doentes ou mulheres. Isso se deve, a nosso ver, à concepção que se tem do organismo feminino, permanentemente sob suspeita de não-saúde devido a possíveis gravidezes, menstruação, ‘cansaço’ (asma) e seus efeitos, o que se constitui em assunto corriqueiro entre as mulheres; enquanto que a doença, em relação aos homens, é colocada de uma maneira muito mais definida, tendo por causa geralmente as condições de trabalho” (Melo Marin, 1977: 269-270)<sup>23</sup>.

Ainda que não haja uma correlação perfeita entre os pares de oposição “quente-frio” e “reimoso-descarregado” (mesmo porque, em alguns grupos, ao invés de uma oposição categórica, há uma gradação), parece haver uma tendência a relacionar o “reimoso” ao “quente”, assim como ao “forte”. De fato, em Mossâmedes, os termos “quente” e “reimoso” são freqüentemente usados de forma intercambiável. É de se notar, como já foi visto, que alimentos “quentes” são prejudiciais na presença de doenças igualmente “quentes”, relacionadas estas aos “humores ruins” e também ao

<sup>23</sup> Esta última observação confirma o que foi dito anteriormente com referência à relação entre alimentação, trabalho e saúde. Por outro lado, remete, assim como as observações em outros grupos sociais, às diferenças entre os sexos, onde o alimento opera simbolicamente como classificador social, o que será visto mais adiante. Aqui convém ressaltar que a interdição do “carregado” a mulheres e crianças pode ser uma manipulação ideológica, não necessariamente consciente, de categorias cognitivas em função de uma estratégia coerente com a distribuição de alimentos “fortes” segundo as necessidades de reposição da força de trabalho, conforme anteriormente analisado. O que não significa que a noção de “reima” (possivelmente associada à de “forte”) seja “criada” por tais necessidades.

sangue e a manifestações cutâneas, de forma análoga à “reima” que, ao que parece, não é referida com relação a doenças “frias”. Tanto alimentos “reimosos” quanto “quentes” são contraindicados, ou mesmo proibidos, para mulheres menstruadas, estado este simultaneamente “quente” e “reimoso” do ponto de vista do equilíbrio orgânico. Assim, tendencialmente, todo alimento “reimoso” é também “quente”, ainda que nem todo o “quente” seja “reimoso”. No entanto, todo o alimento “muito quente” é igualmente “muito reimoso” (Cf. Brandão, 1976: 95). Inversamente, se há alimentos “frios” que são “reimosos”, nunca são “muito reimosos”. Conforme conclui Brandão (1976:96) poder-se-ia estabelecer a seguinte relação tendencial:

Forte	-	Fraco
Reimoso	-	Sem reima
Quente	-	Frio

Assim como o reimoso se aproxima do “quente”, aproxima-se também do “forte”. Não significa isto, todavia, que “reimoso”, “quente” e “forte” refiram-se a uma mesma e única qualidade. O que ocorre é que os alimentos “fortes” e “quentes” tendem também a ser “reimosos”.. Mas, o que define a “reima” difere das definições relativas às outras qualidades.

Uma série de critérios existem para se definir se um alimento é ou não reimoso. “Reimoso” tanto pode ser um alimento de origem animal como vegetal, mas, ao que parece, a qualificação recai mais sobre os primeiros.

Um primeiro critério definidor é o que se poderia chamar idade, ou momento no ciclo evolutivo do animal ou planta. Um animal será tanto menos reimoso, ou mesmo sem reima alguma, quanto mais novo for. Assim, uma leitoa “ainda novinha” tem pouca reima, comparada a uma porca adulta. Inversamente, as plantas mais novas são mais reimosas que as mais velhas. No último caso, parece haver uma evidente associação entre ter ou não “reima”, com o estar “verde” ou madura. Relação análoga, porém inversa, é a que se estabelece com relação aos animais – o animal “maduro” é o que tem “reima”, enquanto o “imaturado” não a tem, ou tem pouca. De um lado, animal é oposto a vegetal, o que pode estar associado à inversão de critérios. Mas, por outro lado, no caso de animais, maduro significa ter funções sexuais, ou reprodutivas. Conforme é sabido, o sexo e a maturidade sexual possuem, em todas as culturas, significados simbólico-classificatórios quase sempre cercados de procedimentos rituais. A noção de ausência de reima na leitoa “ainda novinha” parece estar associada simbolicamente à noção de que uma criança, “ainda novinha” é “inocente”, isto é, pura (“anjinho”, quando morta), em oposição ao indivíduo maduro (sexualmente ativo), “pecador”. A atribuição de nenhuma ou pouca “reima” ao animal “novinho” é coerente com a ausência (ou diminuição) da reima no animal castrado, pois ambos se equivalem na ausência de atividade sexual (assim como tende a ser considerado “puro” aquele indivíduo que fez voto de castidade, aliás, uma das características do “santo”)<sup>24</sup>.

Um segundo critério é o que opõe o domesticado ao não domesticado. A carne de caça é, via de regra, mais reimosa que a do animal domesticado – o porco do mato,

<sup>24</sup> Tais associações simbólicas não eliminam a possibilidade de que, de fato, sejam os animais “novinhos” mais facilmente digeríveis. Por outro lado, essa possibilidade não elimina o conteúdo simbólico-ideológico das classificações.

por exemplo, é mais reimoso que o porco doméstico “inteiro”<sup>25</sup>. De um modo geral, seria possível dizer que o animal será tanto mais “reimoso” quanto mais afastado do homem estiver, isto é, quanto mais selvagem e menos domesticado, quanto mais próximo à natureza e longe da cultura (evidentemente, estão excluídos de tal percepção os animais mais próximos de todos, os “de estimação”, pois estes não são percebidos como alimentos). Peirano (1975) encontrou critérios análogos (não necessariamente conscientes) entre pescadores de Icaraí, Ceará:

“... podendo-se dizer que o ‘habitat’ do animal se define em relação ao do homem: discriminam-se como ‘reimosos’ os animais que vivem longe dos homens, são caçados por este ou moram em um nível diferente (voadores). Aceitam-se os que vivem perto e no mesmo nível” (Peirano, 1975: 68).

Assim, de um modo geral, um animal será tanto mais reimoso quanto mais se opõe ao homem, de um ponto de vista simbólico-classificatório. Provavelmente, serão mais reimosos aqueles animais que, além de selvagens, também atacam ao homem, como é o caso do caititu, ou são mais “ariscos”. Em resumo, animais percebidos como mais selvagens são também considerados mais reimosos, enquanto os menos selvagens são tidos como menos reimosos, mas ambos são, de um modo geral, mais reimosos que os domesticados.

Já foi referido que o animal castrado é considerado menos reimoso que o inteiro. A oposição castrado/inteiro associa-se à oposição selvagem/doméstico, ou, mais corretamente, no interior da categoria domesticado, à gradação mais domesticado - menos domesticado. Uma das razões pelas quais o animal selvagem é reimoso é dada pelo fato de ser “inteiro”. Por outro lado, o porco ou o boi “inteiros” são menos domesticados que os castrados. De fato, o porco “inteiro” é tão reimoso que se constitui em proibição absoluta (Cf. Novión, 1976: 54). É significativo que o animal castrado é o animal “manso” por excelência, e que o oposto do alimento “reimoso” é o alimento “manso” (Cf. Maués & Maués, 1976: 104). Ainda, entre os animais domésticos, existem aqueles que se aproximam dos selvagens, isto é, que se aproximam da natureza, como o caso do pato e da galinha d’Angola, percebidos em Mossâmedes como intermediários entre o doméstico e o não-doméstico. Esses mesmos animais são, por isso mesmo, ambíguos.

A ambigüidade é outro critério fundamental para a definição do animal como “reimoso” ou sem “reima” (“descarregado”, “manso”). São “reimosos” o porco, a galinha d’Angola, o peixe “de couro”, o pato e muitos outros animais difíceis de classificar. De uma maneira geral são considerados “reimosos” aqueles animais que fogem às características percebidas de sua espécie, isto é, que não se enquadram nos critérios selecionados por determinada cultura para elaborar suas taxonomias. O porco é o exemplo clássico, segundo as análises de Douglas (1966), do animal ambíguo, ou anômalo, e por isso percebido como impuro ou “poluído”. São puros os animais que se conformam inteiramente às características de sua classe e impuros aqueles que constituem “membros imperfeitos” dessa classe. Posto em outros termos, são impuros – e “reimosos” – aqueles animais que ocupam posições intermediárias e/ou que pertençam simultaneamente a dois domínios diversos ou opostos, isto é, aqueles que ultrapassam limites cognitivos ou simbólicos. Em muitos sistemas simbólicos, o ultrapassar limites, ou fronteiras, implica na perda da pureza e em perigo (Cf. Douglas, 1966). É o que se

<sup>25</sup> Não obstante, acredita-se que o porco do mato seja mais “sadio”, isto é, tenha menos “micróbios” que o porco “criado”.

observa, por exemplo, em sistemas mitológicos quando o herói transita por domínios cosmológicos logicamente opostos. A ambigüidade, no contexto da reima, associa-se à noção de liminaridade, conforme será adiante examinado.

Assim, o porco é ambíguo porque, embora sendo um animal “de casco” ou “de sapato”, afasta-se dos demais, principalmente do gado vacum (provavelmente tomado como referência da espécie), por ter o casco bi-partido. Por outro lado, é um animal que vive, não na terra, mas que “gosta de lama”, e a lama é um domínio indefinido, de mistura entre dois domínios definidos, a terra e a água. O porco é, ademais, um animal que, embora não viva na água, tem hábitos que se aproximam dos aquáticos, dado o seu pendor pela lama<sup>26</sup>.

O pato é igualmente ambíguo, pois “habita” simultaneamente a terra, a água e o ar. Em alguns casos, a galinha é percebida como reimosa – de fato, é também um animal ambíguo, visto que se trata de uma ave, mas de uma ave que não voa, o que faz com que escape a uma das características básicas das aves. No entanto, sendo doméstica, aproxima-se dos animais “descarregados”, podendo por isso ser percebida como tendo pouca reima.

Outros animais, ainda, podem ser definidos como ambíguos: o camaleão (comestível em algumas partes do Brasil) que, além de ser um réptil, o que, por si só já o torna ambíguo, muda constantemente de cor, tornando-se, assim, indefinido. O peixe “de couro” ou “de lixa” e o peixe que tem a carne particularmente sangüínea, são igualmente “reimosos”, por fugirem às características gerais de sua espécie. O boto, em algumas partes do Brasil, por se tratar de um “peixe” mamífero – o boto ademais, é percebido na Amazônia como um animal particularmente “perigoso”, especialmente para mulheres, às quais costuma seduzir, transfigurado em homem (Cf. Galvão, 1955). O peixe conhecido como linguado, no Nordeste possui “os dois olhos num lado só da cara”, o que se relaciona a um mito corrente entre pescadores, no qual o linguado, antes um peixe normal, teria “voltado a cara” a Nossa Senhora, ficando, em conseqüência, amaldiçoado. O caranguejo é, em muitas partes do País, considerado “reimoso”: por um lado, “tem os ossos para fora”, o que o torna anômalo; por outro lado, vive na lama, ou no mangue, domínio da natureza ambíguo (mistura de terra e água). Em Itapuá, certo tipo de caranguejo é percebido como particularmente “reimoso” - é o chamado “manicujá”, variedade essa que

“... diverge do padrão normal de sua espécie, pois, ao contrário do caranguejo comum e de todos os outros mariscos que se lhe assemelham (siri, sarará, aratu), possui as duas ‘patas’ ou unhas grandes de um só tamanho” (Maués & Maués, 1976: 118).

Em resumo, a ambigüidade, ou o pertencer simultaneamente a dois domínios (da natureza ou cognitivos) implica em reima, o que é uma instância de atribuição de “perigo” ao que é “impuro” (Cf. Douglas, 1970). Poder-se-ia dizer, utilizando o modelo em que Leach (1964) emprega a linguagem da teoria dos conjuntos, que são “reimosos” (e, por isso, tabu, em certas circunstâncias) aqueles animais que se colocam num “conjunto interseção”; que participam simultaneamente das características de dois ou mais domínios percebidos como distintos e/ou opostos, afrontando, por assim dizer, uma ordem percebida e estabelecida.

<sup>26</sup> A ambigüidade da lama como mistura de terra e água, também se aplica ao mangue, tal como observado por Maués (1977) e por isso, perigoso para mulheres menstruadas, igualmente ambíguas.

Ademais dos critérios já vistos, é preciso considerar, ainda, seus hábitos alimentares: será “reimoso” caso sua alimentação seja considerada imprópria ou irregular (Cf. Novión, 1976: 53; Maués & Maués, 1976: 100). Opõem-se, neste caso, o gado vacum ao porco, o primeiro com uma dieta “regular” e previsível, pois come apenas capim, enquanto o porco come de tudo; seu comportamento: calmo ou arisco, quieto ou irrequieto, brabo ou manso, conforme foi visto em conexão com a classificação em domésticos ou selvagens; seu tamanho e gordura: para os animais não domésticos, quanto maior o porte e a gordura, tanto mais “reimoso” será o animal; se é ou não de raça, para os animais domésticos: gado ou galinhas “de raça” são mais reimosos que os não de raça, ou “comuns”; se é criado por homens ou por mulheres, isto é, segundo o sexo do responsável: animais domésticos criados por homens (o gado vacum, por exemplo) são menos reimosos que os criados por mulheres (cabras e ovelhas) (Cf. Novión, 1976: 53). A propósito, é preciso lembrar que a mulher é percebida, num grande número de culturas, como um ser ambíguo e potencialmente perigoso. Em certos estados fisiológicos a mulher é “reimosa”. O sexo do animal: de um modo geral, a fêmea é menos reimosa que o macho não obstante ser a fêmea, entre os humanos, o sexo reimoso; o estado de saúde do animal, presente ou passado: será reimoso aquele animal que sofre ou sofreu de alguma doença, ou que ficou “estropiado” (Cf. Maués & Maués, 1976: 107).

Na realidade, todos esses critérios podem ser subordinados ao critério mais amplo da normalidade/anormalidade, periculosidade/não-periculosidade (real ou simbólica), pureza/impureza, isto é, da ordem em oposição à desordem. No entanto, como foi visto, não basta definir a “reima” segundo os atributos do alimento em si. É preciso, também, considerar o estado do corpo de quem ingere o alimento. A relação fundamental é aquela entre a “reima” e o “sangue”, pois é no sangue que se manifesta a “reima” do corpo. Por isso não podem comer comida “reimosa” aqueles indivíduos que têm o “sangue agitado”, sofrem de erupções cutâneas, tem ferimentos inflamados (“brabos”) e mulheres menstruadas ou de resguardo (Cf. Brandão, 1976: 101). Indivíduos nessas condições têm agravado seu estado de anormalidade sendo que, no caso das mulheres menstruadas, poderá o sangue lhes subir à cabeça, provocando a loucura, ou mesmo a morte. A análise de Maués e Maués indica, num plano mais geral, que a “reima” do alimento se relaciona ao estado de liminaridade do organismo.

“... a decisão a respeito de um dado alimento ... deve levar em conta o estado da pessoa que vai consumi-lo. Idealmente, esses estados incluem a saúde, a doença e um conjunto de situações de liminaridade, que oscilam entre a saúde e a doença: o estado da criança nos dois primeiros anos de vida, a menstruação, a gravidez, o puerpério, a menopausa, o luto, a convalescença, a purga, o xamanismo... se a pessoa já tiver sofrido de qualquer doença, a mesma poderá voltar, com a ingestão de um alimento ofensivo (reimoso). Todos se encontram, pois, numa situação de liminaridade entre a saúde e a doença, caso não estejam efetivamente doentes<sup>27</sup>. A posição da criança nos dois primeiros anos de vida é central ... pois ela, mais do que ninguém, oscila entre a saúde e a doença, devido a sua fragilidade.

Certos estados tendem para a doença ... mas podem retornar à saúde. A mulher, particularmente durante a menstruação, a gravidez, o puerpério e a menopausa se

<sup>27</sup> É de se notar que tal concepção é coerente com a atribuição de “reima” ao animal que já esteve doente.

encontra numa situação liminar, tendendo para a doença. Tanto a mulher como o homem, durante o luto, encontram-se em situação idêntica ...

Em outros estados, tais como a convalescença, purga e xamanismo ... a pessoa caminha da doença para a saúde, sendo a purga e o xamanismo formas particulares de convalescença ... da mesma forma, embora estes estados ... tendam para a saúde, eles podem voltar à doença. Considerados no contexto da reima é a infração a proibições alimentares, com a ingestão de alimentos reimosos, que podem conduzir alguns desses estados à doença” (Maués & Maués, 1976: 113-114).

De um modo geral, trata-se de estados que representam momentos de passagem, onde o orgânico ou fisiológico é captado simbolicamente e cercado de cuidados rituais apropriados à situação de liminaridade. Entre tais cuidados, ressaltam as proibições alimentares, particularmente com respeito à noção de reima, isto é, com respeito a alimentos igualmente liminais.

A consideração do alimento em si e do estado do organismo não é, todavia, suficiente na determinação da “reima”. Há que levar em consideração, também, o preparo do alimento, isto é, sua transformação em comida. Entre o alimento e a comida medeia um processo de transformação – o processo culinário – que é simultaneamente instrumental e simbólico. De fato, o processo culinário que transforma um estado em outro – o cru no cozido - é ele mesmo um estado liminar. Conforme observam Maués & Maués,

“Verdier (1969: 54-55) chama a atenção para a ambigüidade da cozinha ... como processo de transformação, ela mesma se situaria numa zona de liminaridade. Esse fato pode ajudar-nos a entender, em um nível mais profundo, porque os processos de preparo alteram a reima do alimento” (Maués & Maués, 1976: 125).

É na cozinha que se processa a transformação da natureza (alimento) em cultura (comida); isto é, é pelo processo culinário que se realiza a domesticação do alimento tornado comida. E esta domesticação, ou “culturalização” do alimento poderá eliminar ou diminuir a “reima”. Em Itapuá, a salga é um dos processos de transformação que reduzem ou eliminam a “reima”. No entanto, isso só ocorre quando se trata de uma salga “de poucos dias”. O contrário ocorre com a carne ou o peixe salgados “de muitos dias”, que acentua a “reima” (associação com o processo natural de apodrecimento, o oposto lógico-simbólico do cozido?). O cozimento simples, o assado e o moquem reduzem a reima (Cf. Maués & Maués, 1976: 126); no caso de alimentos muito reimosos, deve-se além de moquear, também cozer o alimento, numa como que dupla domesticação, o que garante que o mesmo se tornará “manso”. Todavia, é preciso tomar cuidado: o esquecimento do sal, que tornará a comida “insossa”, ou o “enfumaçamento” da mesma resultarão numa acentuação da “reima” – neste particular, pode o leitor ser remetido à análise de Lévi-Strauss (1964) relativa ao “defumado” em contraste com o cozido.

A “reima” é, portanto, percebida em função das características “naturais” do alimento (aspecto, comportamento, habitat, classificabilidade ou ambigüidade, etc.); de sua relação com o organismo humano; dos estados desse mesmo organismo e do processo culinário. Por outro lado, é ela percebida em função de conseqüências

observáveis (erupções da pele, reações “do sangue”) isto é, ao nível da observação empírica, e de construções simbólicas (menstruação, resguardo, luto, xamanismo etc.), freqüentemente superpostas. O período pós-parto implica, de um lado, num enfraquecimento do organismo que, para retornar a seu estado normal de equilíbrio segundo o sistema conceitual dos humores e dos fluidos, exige certos comportamentos alimentares específicos. É necessário, em outras palavras, que o organismo seja “resguardado”. Mas, são igualmente situações de resguardo o luto, o xamanismo e a “couvade”, esta última bastante comum na Amazônia; são situações simbolicamente associadas ao parto ou a doença. O luto é, num certo sentido, o oposto do nascimento, mas é, também o mesmo. Tanto o luto como o resguardo são procedimentos rituais relativos a estados liminais – luto, juntamente com a encomendação, o velório, as missas de sétimo dia e de mês são ritos de passagem que asseguram um renascer do defunto numa “outra vida” e a evitar seu retorno do “além”, o que ocorreria se a passagem não se completasse, isto é, quando a “alma” permanece no limbo. É muito significativo que em Itapuá tanto o nascimento como a morte são representados pela mesma simbologia – uma vela de barco estendida na entrada da casa, denotando a percepção dos dois eventos como uma viagem. Não é necessário lembrar que, em muitas culturas, nascimento e morte são momentos análogos em um ciclo único. O xamanismo, por sua vez, é associado à doença, isto é, a uma doença conhecida no Pará como “corrente-do-fundo”, associada à noção de “companheiros-do fundo”, entidades sobrenaturais que habitariam o fundo das águas (Cf. Galvão, 1955), exigindo, conseqüentemente, precauções alimentares análogas às que se requer do doente:

“... o xamã (‘pajé’ ou ‘curador’, como é conhecido na comunidade), antes de se entregar à ‘pajelança’, sofreu uma doença não-natural rotulada pelos informantes de ‘corrente-do-fundo’, da qual, na realidade, ele nunca se restabeleceu de modo completo<sup>28</sup>. Cessaram apenas os sintomas mais desagradáveis ... mas é obrigado a fazer periodicamente seus ‘trabalhos’ para contentar sua ‘gente’ (... entidades que se incorporam nos pajés); caso contrário estas lhe infligem novamente as dores e outros males, podendo mesmo castigá-lo com a cegueira ou com a morte.

Trata-se de um estado que tende para a saúde, mas que pode voltar à doença, exigindo, além da continuidade dos “trabalhos”, a observância de proibições alimentares em que a pessoa tem de se abster de um número relativamente extenso de alimentos ... Na fase final do tratamento ... já ‘curado’ da doença ... há um período de resguardo, no qual o indivíduo sofre proibições alimentares mais estritas ... sua alimentação se torna muito semelhante à da criança e da mulher de parto, o que se explica pelo ritual do encruzamento, em que o iniciando deve morrer simbolicamente para em seguida renascer como pajé. Durante 8 dias ele não pode sair do quarto, nem falar com pessoas estranhas, nem mesmo com parentes que não tenham estado presentes à cerimônia de iniciação” (Maués e Maués, 1976: 127)<sup>29</sup>.

Estabelece-se então, uma associação entre o nascimento biológico, o restabelecimento do equilíbrio do organismo materno e o estabelecimento de uma

<sup>28</sup> De fato, tratando-se o pajé de alguém que opera com recursos mágicos, não poderia retornar a uma normalidade. Pelo contrário, sua “eficácia simbólica” exige uma permanência na ambigüidade.

<sup>29</sup> Seria interessante comparar, neste contexto, o ritual de iniciação do pajé com aquele das filhas-de-santo nos cultos de Candomblé.

autonomia do organismo infantil, de um lado, e o nascimento (e morte) simbólica do xamã ou o renascimento simbólico, de outro.

De particular importância, no contexto da análise da “reima”, é a consideração do estado percebido da criança durante seus dois primeiros anos de vida. A comparação das evidências colhidas por Novión, no Distrito Federal, com aquelas obtidas por Maués & Maués, no Pará, é elucidativa.

Estudos realizados pelo Núcleo de Nutrição Humana da Universidade de Brasília, relativos ao consumo de alimentos numa cidade satélite do Distrito Federal, ao compararem as necessidades diárias de calorias e proteínas com o consumo médio individual, revelaram um acentuado declínio do consumo energético entre crianças menores de dois anos. Verificou-se, por outro lado, que tal fenômeno não estava associado a limitações da renda familiar (Cf. Novión, 1976: 60-62).

As observações de Maués & Maués e de Novión sugerem fortemente que tais crianças são percebidas como estando numa situação liminar e, por isso, sujeitas a uma série de restrições alimentares, particularmente no contexto da “reima” (mas também no contexto do “quente-frio” e do “forte-fraco”). Ao que parece, a vulnerabilidade a carências alimentares nesse grupo de idade prende-se a concepções relativas a essa liminaridade.

Durante os dois primeiros anos de vida, e mais particularmente, durante os primeiros 40 dias, a criança é cercada de uma série de cuidados, sejam de natureza mágica – que não serão aqui abordados – sejam de natureza alimentar. São particularmente rígidas as restrições alimentares. Logo após o nascimento, a criança é alimentada com leite, mas não com aquele de sua própria mãe pois este, tanto no Pará como no Distrito Federal é considerado “venenoso”. Trata-se do colostro, importante veículo de transmissão de anti-corpos mas que, por sua coloração e consistência, é associado ao pús. Igualmente se deixa de dar à criança o leite materno caso a mãe se torne novamente grávida durante o período de amamentação; também neste caso, o leite é percebido como venenoso, pois venenoso é, neste estado, todo o organismo materno. A mesma concepção foi por mim registrada, também, na região de Aragarças (Goiás) – Barra do Garças (Mato Grosso). É importante notar que, no Pará, pelo menos, à privação orgânica corresponde uma construção social pois

“... é costume em Itapuá contratar-se com antecedência uma mulher que esteja ‘criando’ um filho, isto é, que tenha filho de alguns meses, que ainda mama, para dar leite ao recém-nascido, naquele período em que a mãe está impedida de fazê-lo. Essa mulher recebe a designação especial de ‘leiteira’ e fica, a partir daí, sendo considerada ‘mãe de leite’ daquela criança e comadre de sua mãe” (Maués & Maués, 1976: 115).

É bem possível, então, na medida da operatividade dessa relação de compadrio que, se a criança fica privada de certa proteção orgânica, por outro lado, ganha proteção social e que se cimentem laços de solidariedade entre suas duas “mães”, a “verdadeira” e a “de leite”.

Durante os primeiros 40 dias a criança só se alimenta de leite. Durante todo o primeiro ano, somente o leite e a “papa de carimã” são alimentos prescritos, sendo todos os outros proibidos, por serem reimosos para o organismo infantil. Somente a partir de um ano de idade começam a ser adicionados outros alimentos, mas apenas aqueles considerados adequados à fragilidade de seu organismo, isto é, os “mansos”: peixe de pequeno tamanho e não gorduroso, ovo com farinha de mandioca, preparado de forma



especial, “prescrita pelo sistema social”, de modo a eliminar a “reima” (Cf. Maués & Maués, 1976: 83, 116).

Para o Distrito Federal, mostra Novión que durante os primeiros 12 meses de vida, o leite constitui o alimento por excelência (também aí não se permite que ao recém-nascido seja dado o colostro) para 100% dos casos analisados pela pesquisa do Núcleo de Nutrição Humana. Mais importante é, talvez, que mais de 50% das crianças têm como único alimento durante o primeiro ano, o leite (Cf. Novión, 1976: 71).

Conforme os dados de Novión, o processo reprodutivo é percebido como estendendo-se ao longo do período de amamentação, terminando juntamente com esta. A amamentação corresponde ao último período do processo reprodutivo. Mesmo que não haja uma ligação anatômica percebida entre mãe e filho, após o parto, percebe-se, todavia, “uma íntima e profunda ligação fisiológica entre ambos”. A criança é vista, até seu segundo ano de vida, como um ser dependente; somente com o advento de dois fatos significativos, tornar-se-á a criança um ser individual, em si mesmo: a capacidade de locomoção bípede e a capacidade de uso da palavra articulada (Cf. Novión, 1976: 73-74). Em uma situação como tal, “o leite materno é percebido como o único alimento capaz de uma total adequação às circunstâncias vivenciais da criança” (Idem: 74).

Portanto, se da proibição de alimentos “reimosos” no Pará se pode inferir um estado de liminaridade, este se torna claro quando se considera que somente a partir do domínio da locomoção bípede e da fala torna-se a criança num ser de per si. Até então, a criança é um “não-ser” – mero prolongamento, por assim dizer, do organismo materno, que continua a se alimentar do sangue materno, como o fazia em sua vida intra-uterina. Pois o leite materno nada mais é, segundo o grupo estudado no Distrito Federal, que o sangue uterino transformado no seio. Os atributos combinados da locomoção ereta e da fala são, muito definitivamente, os atributos do ser humano – até então, a criança permanecia no domínio da natureza, para só então ingressar no domínio da cultura. Os dois primeiros anos de vida constituem, então, um período liminar, devendo a criança ser, conseqüentemente, cercada de cuidados rituais, inclusive no plano alimentar, para que se processe a “passagem”.

Outro ponto merece atenção: se, de um lado, o sangue materno se torna “venenoso” no caso de outra gravidez superposta à amamentação, conforme observado no Pará, em Goiás e Mato Grosso, por outro lado, gravidez e amamentação são processos fisiológicos competitivos. O leite é o sangue uterino transformado, como mostra Novión. Fora do processo reprodutivo, o sangue do útero se converte em sangue menstrual; na presença da gravidez, porém, ele se torna alimento, seja durante o período intra-uterino, seja no de lactação. Ora,

“... estando o sangue do útero preferentemente desviado para os seios, para sua transformação em leite, deixa ele de estar disponível para conjugar-se com o sangue masculino transferido no ato sexual” (Novión, 1976: 73).

Mas, por outro lado,

“... também durante a lactação não deve ser consumida a pílula anti-concepcional – a pílula se concebe como uma entidade capaz de comer o sangue uterino nos albos de sua crescente concentração periódica, evitando assim a disponibilidade do sangue capaz de se transformar em leite” (Idem: 73).

É muito provável que exista uma relação entre o sangue tornar-se “venenoso” por efeito de uma gravidez superposta e a acima citada percepção de uma relação antagonista entre lactação e gravidez em função de dois destinos de um mesmo sangue.

Também aqui se conjugam uma percepção cognitiva da reprodução humana com uma simbólica, para definir a liminaridade do novo ser, ou do “vir-a-ser”, e a “reima”. Visto num outro plano, é como se a liminaridade da gravidez e do resguardo se prolongasse pelos dois anos de vida da criança e se estendesse da mãe ao filho, do mesmo modo como o rompimento do equilíbrio humoral.

Não são, todavia, apenas os alimentos “reimosos” que devem ser evitados. Durante esse período de sua vida a criança somente poderá se alimentar de alimentos “normais” ou “quente-frio controlado”, e “fracos” ou pouco “fortes”; são inteiramente proibidos os “quentes” e os “fortes”, além dos “reimosos”. Tais prescrições e proibições levam a inferir que esse período de vida medeia entre uma situação de saúde e outra de doença, semelhante a uma convalescença, onde se recomendam os alimentos “fracos” e os “normais”. Ademais, o nascimento é um processo que provém de um organismo ao extremo “quente”, o da mãe durante a gravidez, e que gera um ser percebido como prolongamento do organismo materno. Inferência essa consistente com a conclusão de Novión:

“Se, como vimos anteriormente, uma dieta similar é prescrita para a mãe durante o pós-parto e a pós-gravidez, não poderia ser de outra maneira para um organismo – o da criança – visto como altamente susceptível de perda do equilíbrio quente/frio, seja funcional ou estrutural, colocando em conflito os fluidos corporais. Evitar isso significa privilegiar as condições anátomo-fisiológicas ideais para o exercício do social. Se a passagem de um fato pertinente à ordem da natureza – sangramento menstrual, gravidez, parto – implica para a mulher a efetivação de um resguardo, um fato de expressão similar, tal como o que ocorre no nascimento e na vida de uma criança durante os primeiros anos, deverá ser seguido de precauções que acompanham seu caminhar da natureza de onde proveio, à ordem do social para a qual se dirige”

É desta percepção de liminaridade simbólica e de equilíbrio humoral que parece derivar a constatada vulnerabilidade nutricional da criança com menos de dois anos de idade e a verificada carência calórico-proteica, conseqüências de um complexo decorrente da percepção e representação social do processo reprodutivo, do processo alimentar e dos alimentos em si” (Cf. Novión, 1976: 75).

### **O Ciclo Biológico da Mulher, sua Simbolização e a Alimentação**

Particular atenção deve ser dada, no contexto de uma análise de ideologias alimentares – e da alimentação como ideologia de classificação social – à representação de certos estados peculiares à mulher: a menstruação, a gravidez, o puerpério e a menopausa, já referidos de maneira sumária. São estados em que se atualizam, de um lado, princípios definidores do alimento e, de outro, princípios de definição social, pela via, particularmente, de um conjunto de proibições.

Em muitas culturas, se não em todas, o ciclo fisiológico da mulher é apreendido simbolicamente e tornado critério definidor de sua posição nas respectivas sociedades. A menarca, a menopausa, a menstruação, a gravidez e o puerpério são mais do que

momentos ou estados fisiológicos – são “passagens”, e como tais, cercados de perigos e de cuidados rituais. Tais cuidados, particularmente as prescrições e proibições alimentares, que interessam mais de perto ao presente relatório, revelam concepções sobre a relação entre o organismo e a alimentação. Mas, constituem também uma linguagem “econômica”, como o é a linguagem ritual e o simbolismo em geral, pela qual se fala da mulher enquanto ser social.

Neste capítulo se tratará desses aspectos interrelacionados: como é percebida a mulher em sua especificidade fisiológica; como é percebida a relação entre o alimento e o ciclo fisiológico feminino; como as proibições/prescrições alimentares “alimentam” as representações sociais.

No Brasil, como em muitas outras sociedades, a mulher é percebida como um ser ambíguo, que transita entre a natureza e a cultura. Ela é um ser liminar e por isso poluída e perigosa (Cf. Douglas, 1970; Campbell 1964; Leach, 1964). Em certos estados agudos ela deve ser cercada de uma série de tabus. Tais concepções relativas à mulher são parte de um modelo ideológico de dominação em sociedades onde o poder é masculino. Mas são também interiorizadas pelas próprias mulheres. Conforme observou Maués:

“Se verificarmos o discurso das mulheres de Itapuá podemos constatar que a visão de si mesmas, que elas apresentam, vem permeada dos elementos que compõem o modelo masculino de sua sociedade, com uma recorrência clara às especificidades que têm a ver com os processos naturais que lhes são exclusivos. É então como se as diferenças fisiológicas entre a mulher e o homem explicassem e justificassem aquelas que ocorrem ao nível das relações sociais ... Em razão das explicações e justificativas apresentadas, podemos dizer que, em Itapuá, os processos naturais peculiares à mulher são aproveitados pela cultura (ou sociedade) para, através das elaborações simbólicas construídas a partir do dado biológico, exercer sobre ela (mulher) um controle que não pode existir sobre eles próprios. Nesse caso, os próprios processos naturais incontroláveis fornecem os elementos para que o simbólico se transforme numa área de controle do social, na medida em que eles (os processos naturais) contribuem para determinar a posição social ocupada pela mulher” (Maués, 1977: 122-123).

As mulheres são, por sua natureza, percebidas como diferentes dos homens. Os informantes de Novión, como já foi antes referido, atribuem ao organismo humano dois órgãos fundamentais: o cérebro e o coração; a mulher é percebida como possuindo um terceiro órgão, o útero, cuja função é a de governar a menstruação e a geração de crianças. A essa diferença associa-se a noção de que na mulher o equilíbrio orgânico se encontra em permanente perigo de ruptura, particularmente durante a menstruação e a gravidez-puerpério. Por outro lado, associa-se a noção de que a mulher se encontra mais próxima à natureza que à cultura, visto que nela predomina o corpo sobre a idéia e o quente sobre o frio, o que torna a mulher um ser ambíguo e em permanente liminaridade<sup>30</sup>.

A menarca é, geralmente, um momento crítico. A partir de então a menina sexualmente indiferenciada se torna um ser definido mas, ao mesmo tempo, ambíguo: torna-se mulher. Passa a ser afastada dos meninos e rapazes e ganha um status e papéis

---

<sup>30</sup> Em Itapuá a mulher é percebida como tendo ainda, além do útero, também o “orvalho” (ovário) e a “mãe do corpo” ou “madre”, que comanda o “maquinismo” da mulher e que por isso mesmo “é considerado como o essencial de seu corpo” (Cf. Maués, 1977: 93).

claramente femininos. Entre pescadores fica impedida de tocar nos instrumentos de pesca, ou mesmo impedida, quando menstruada, de qualquer contato com a água do mar. Numa comunidade de oleiros no Recôncavo da Bahia, pude observar que o torno é um símbolo central: é ele que distingue oleiros de não oleiros; “dignos” de “indignos”, quase se poderia dizer, e é a habilidade em usá-lo que define o homem adulto. Foi-me possível observar que meninas impúberes podiam entrar à vontade nas olarias e brincar com o torno; a partir da menarca, porém, ficam proibidas de entrar nas olarias e de manusear o torno: haviam se tornado mulheres e é preciso afirmar a distância que separa os sexos, não lhes sendo mais permitido invadir o domínio dos homens. É este domínio, o da arte oleira, que define a comunidade como um todo com relação ao resto da sociedade regional, tendo por símbolo central o torno, meio de produção fundamental. Da mesma forma é a pesca e seus instrumentos-símbolos (rede, canoa, etc.) que definem a comunidade de pescadores e, no interior desta, os homens. É da olaria e da pesca, respectivamente, que deriva a renda monetária das comunidades, atribuição essencialmente masculina. Aquelas proibições se tornam mais agudas quando as mulheres se encontram menstruadas, pois nesses momentos são “mais mulheres”, poluídas e perigosas.

A menarca é um momento crucial no ciclo fisiológico feminino pois “o sangramento menstrual é um fator biológico que estabelece o papel social a seguir e delimita a interação social dentro de cânones esperados” (Novión, 1976: 16). É com ela também que se instala, por assim dizer, a “vergonha” da mulher, segundo nossa tradição judaico-cristã. Mesmo a mulher moderna permanece presa ao tabu. A aparente franqueza desmistificadora dos anúncios televisionados de absorventes, na realidade afirma essa “vergonha”. Nunca se usa a palavra menstruação; fala-se por eufemismos de “aqueles momentos”. Toda a tônica do anúncio é a de que o absorvente da marca X disfarça melhor que o concorrente Y e que o essencial é disfarçar a “vergonha”. Na verdade, a mulher “sempre livre” permanece “sempre presa”.

A menstruação é percebida como um perigoso estado de desequilíbrio orgânico, como um estado liminar entre a saúde e a doença, tendendo mais para esta última, mas retornando à primeira desde que sejam tomados certos cuidados. Em conseqüência, são impostas determinadas restrições, inclusive alimentares.

“Sendo a menstruação um estado que tende para um desequilíbrio ... é necessário contrabalançar essa situação evitando qualquer coisa que contribua para ameaçar o equilíbrio precário em que o organismo da mulher se encontra” (Maués, 1977: 96).

Já se viu que o útero tem a função percebida de reter uma parte do sangue e transformá-lo num sangue especial, capaz de participar na geração de um novo ser ou, na ausência da gravidez, de sair do corpo. Todavia, pode se tornar um elemento de alta periculosidade: se não se realiza o sangramento menstrual, acredita-se que ele suba para a cabeça. Já foi visto antes que o corpo se divide em uma parte “quente” (o corpo, estrito senso) e outra “fria” (a cabeça). Ora,

“A enxaqueca, o nervosismo, a histeria ou a loucura não são mais que o como de um porque como resposta à contaminação de uma área que retém o poder da idéia, de uma área basicamente fria (e não sangüínea), a partir de um elemento proveniente de uma área basicamente quente; enfim significa a ruptura do equilíbrio corporal expresso na equação cabeça/corpo, na medida em que é

invadido um domínio basicamente sem sangue. É esta a periculosidade de um elemento que devendo baixar e sair do corpo, permanece nele e sobe para a cabeça. ... este comportamento anormal ... poderá encontrar explicação no desrespeito a alguma precaução (Novión, 1976: 17).

Já se analisou a síndrome quente/frio no que concerne à relação entre alimento e organismo. Recorde-se aqui que, durante a menstruação, a mulher se encontra num estado acentuadamente “quente” e, portanto, em estado de desequilíbrio humoral. Tanto entre os informantes de Novión, no Distrito Federal, quanto entre os de Maués, em Itapuá, o sangramento menstrual é percebido como um período semelhante, no que se refere ao “quente-frio estrutural”, ao processo de pré-parto, parto (equivalente ao ápice de descarga menstrual) e pós-gravidez. Por isso, as precauções exigidas obedecem a um mesmo modelo. São proibidos os alimentos “quentes”, que acentuariam o desequilíbrio e aumentariam a probabilidade do sangue menstrual subir à cabeça, e prescritos os alimentos “frios” ou “normais”, além de serem proibidos todos e quaisquer exercícios físicos que colocariam em conflito os fluidos corporais (pois tais atividades são consideradas “reimosas”) e banhos quentes “de corpo inteiro”, pois isto

“... poderia alterar o frio estrutural que, por natureza, corresponde à cabeça, o que, ademais, significaria um aumento do nível de sangue a ela atribuído e conseqüentemente facilitaria que o sangue menstrual, ao invés de se dirigir ao seu destino esperado, invada, com alta probabilidade, uma área que lhe é restrita” (Novión, 1976: 57).

O período da menstruação é percebido como um tempo de desequilíbrio e as prescrições/proibições alimentares constituem, juntamente com as comportamentais, técnicas de restabelecimento do equilíbrio. Como seria de esperar, sendo o período de sangramento menstrual uma “passagem”, são proibidos os alimentos “reimosos”.

Durante a menstruação estabelece-se um desequilíbrio “quente-frio”. Ademais, acredita-se em várias partes do Brasil que durante o fluxo menstrual a mulher fica com seu corpo “aberto”, isto é, vulnerável a ameaças tanto de ordem natural como sobrenatural. A menstruação é, então, um processo de alta periculosidade e durante o mesmo não deve a mulher manter relações sexuais, que acentuariam ainda mais tal “abertura”. Além das prescrições/proibições alimentares já referidas, são também proibidas as frutas ácidas ou “travosas”, que podem causar a “suspensão”: assim como os alimentos “quentes” (e muitas frutas ácidas são classificadas como “quentes”) tais frutas, causando a “suspensão”, fazem com que o sangue menstrual suba à cabeça. (Maués, 1977: 100; Brandão, 1976: 134; Peirano, 1975).

O período de fluxo menstrual é também, como foi dito, um momento de ambigüidade, de “des-ordem”. Por isso, além de serem proibidos os alimentos “reimosos”, também deve ser evitada a mistura de alimentos percebidos como pertencendo a domínios distintos, como por exemplo a mistura de peixe com carne, principalmente de caça. Também são proibidos os alimentos provenientes de domínios ambíguos, domínios que são em si mesmos percebidos como “misturas”; é o caso já visto dos animais cujo habitat é o mangue ou a lama.

Tais proibições são altamente consistentes com a percepção da própria menstruação: se esta é um momento liminar, de ambigüidade, de poluição e de desequilíbrio, deve-se evitar tudo aquilo que acentue tal liminaridade e/ou desequilíbrio orgânico.

No entanto, não somente é a mulher menstruada sujeita a perigos, mas também representa ela mesma um perigo, em virtude de estar poluída, “reimosa”, “venenosa”.

As proibições alimentares e comportamentais, se de um lado se destinam a garantir a volta à normalidade, isto é, a restabelecer-se o equilíbrio, desde um ponto de vista cognitivo, e a completar-se a “passagem”, desde um ponto de vista simbólico, de outro constituem uma afirmação simbólica da “reima” feminina e do perigo que representa a mulher para a sociedade. Esta periculosidade da mulher, acentuada durante a menstruação, expressa-se na Amazônia pela noção de “panema”, isto é, pela crença de que a mulher neste estado poderá “empanemar” outros indivíduos, principalmente homens (Cf. Galvão, 1955). Por isso, as prescrições/proibições a que está sujeita não se destinam apenas a proteger a mulher mas também a proteger dela a comunidade como um todo, na medida que favorecem o retorno à normalidade.

Com a menopausa, oposto lógico da menarca, cessam as restrições alimentares a que deve obedecer a mulher. Se cada menstruação é uma “passagem” a ciclos curtos, que se repetem ao longo da vida da mulher, a menarca e a menopausa representam os momentos extremos de uma passagem a ciclo longo, mas uma passagem de certa forma invertida, pois passa-se de uma indiferenciação inicial, para uma especificidade intermediária, desembocando finalmente em nova indiferenciação. Precisamente o oposto do que em geral se observa em “passagens”, onde se passa de um estado definido para outro, mediados por um momento liminar de não-estado. Antes da menarca a menina é indiferenciada, do ponto de vista sexual; com o surgimento da primeira menstruação ela se torna mulher; após a menopausa ela “vira homem” (expressão comum no Pará, em Goiás e na Bahia), isto é, novamente indiferenciada e novamente inofensiva à sociedade. A conjugação dessas duas passagens, de ciclo curto e de ciclo longo, na vida da mulher, e dessa inversão simbólica evidentemente acentuam, no plano ideológico, a ambigüidade do ser feminino.

A gravidez é igualmente uma passagem, se a considerarmos juntamente com o “resguardo”, mesmo porque as restrições alimentares se concentram neste último período da reintegração à normalidade.

Do ponto de vista das precauções que as cercam, menstruação e gravidez são percebidas como estados opostos, mesmo porque a menstruação é como que uma gravidez frustrada, por não ter o sangue vermelho da mulher se encontrado com o sangue branco, ou com o “microbi” (sêmen) do homem. Se durante a menstruação é a mulher interdita ao intercuro sexual<sup>31</sup>, por estar poluída e com o corpo “aberto”, durante a gravidez recomenda-se que mantenha relações sexuais, para que se mantenha tal “abertura” de forma a facilitar o parto. No primeiro caso tem-se em mira evitar que algo penetre no corpo, causando doença; no segundo objetiva-se garantir que algo – o filho – saia do corpo, ensejando o retorno à saúde. Durante a menstruação são interditados os alimentos “quentes”, para que se restabeleça o equilíbrio orgânico; durante a gravidez, pelo contrário, se recomenda a ingestão de alimentos “quentes” (assim como banhos de ervas igualmente “quentes”) para que se acentue o desequilíbrio e se garanta o desenlace. Se a menopausa, enquanto processo estritamente orgânico é percebida como atingindo apenas a mulher, a gravidez atinge também ao homem – de fato, tanto no Distrito Federal como no Pará observou-se a noção de que o homem

---

<sup>31</sup> Há que observar, aqui, uma interessante analogia simbólica: é quando a própria mulher se torna tabu que a ela se aplicam tabus alimentares. Se durante a menstruação a mulher não pode comer (certos alimentos) tampouco pode ser ela “comida”. Desnecessário se torna insistir na relação metafórica entre comer e intercuro sexual, comum a um sem número de culturas. O mesmo se repete durante o “resguardo”.

também “tem a criança”, antes da mulher, no momento do orgasmo; ademais, na Amazônia, é comum a “couvade”, ou resguardo paterno, a fim de garantir a sobrevivência do recém-nascido. Ainda, durante a menstruação a mulher é percebida como perdendo sangue, enquanto que durante a gravidez ela estaria ganhando sangue.

Assim, contrariamente à menstruação, a gravidez não implica em comportamentos alimentares especiais, particularmente não implica em proibições. No entanto, sendo todo o processo de reprodução (concepção, gravidez, puerpério) uma “passagem” e um tempo de desequilíbrio orgânico, a gravidez envolve perigo. De fato, a mulher grávida é percebida como “venenosa”, o que se expressa de duas maneiras. De um lado,

“O ‘veneno’ da mulher é uma espécie de poder destruidor de que ela fica possuída, que se manifesta no sentido de causar dano às plantas e aos animais. Em Itapuá são sempre relatados casos de mulheres que fizeram árvores frutíferas ‘secarem’, porque foram apanhar seus frutos nesses estados. Também são referidos casos de mulheres que mataram cobras venenosas só de olharem para elas, ou então que as imobilizaram até que alguém as matasse: ‘Se ela pegá uma fruta aquela fruteira morre, é sim senhora, se ela vai apanhá pimenta, a pimenteira fica, chega ficá só seca, e se ela enxergá uma cobra ela num morde, pode até pisá em cima, ela pode saí de cima, pode ir embora, que num acontece nada’.

As pessoas dizem que ‘o veneno da mulher é mais forte do que o do bicho’. Aliás, em alguns casos, o marido da mulher que está venenosa pode ficar assim também, manifestando os mesmos sintomas que ela apresenta.

Além disso, a mulher grávida, em certos casos... pode transmitir ‘panema’ ...” (Maués, 1977: 157).

Por outro lado, como já foi antes referido, caso a mulher fique grávida enquanto ainda amamentando a um filho anterior, seu leite se tornará venenoso, sendo então necessário encontrar uma ama de leite substituta. Essa noção, registrada tanto no Pará como em Goiás e no Distrito Federal, parece relacionar-se com a idéia de que há um conflito entre gestação e amamentação, tal como registrado por Novión (1976: 19, 20, 73). A mesma noção implica também a percepção de um conflito entre o ser lactante e o novo ser que se forma no útero materno, visto que ambos disputam o mesmo sangue-alimento: uterino para o feto, e transformado em leite para o lactante.

A mulher grávida é “reimosa”, “venenosa” e transmissora de “panema”, tal como a menstruada. No entanto, se durante a menstruação é a mulher, ela mesma, que se torna carregada de perigo, na gravidez, ao que tudo indica, é o feto que existe em seu interior que constitui a fonte do perigo. É como se a mulher fosse apenas a hospedeira de um perigo representado por um ser liminar, um “vir a ser”, que existe mas ainda não nasceu, e que está mais próximo da natureza que da cultura.

É durante o resguardo, período de reintegração simbólica e de restabelecimento do equilíbrio orgânico, que são seguidas uma série de restrições alimentares. Se durante a gravidez cumpria levar ao máximo o desequilíbrio “quente-frio” (com predomínio do “quente” sobre o “frio”), durante o resguardo cumpre restabelecer o equilíbrio. Por isso são interditados os alimentos definidos como “quentes”. Igualmente não deve a mulher comer alimentos “fortes”, pois seu organismo está fraco, e o resguardo é análogo a uma

convalescença. Ademais, são-lhes interditados quaisquer alimentos “reimosos”. Por isso, em Itapuá, as mulheres quando percebem que estão grávidas, começam a fazer uma criação especial de galinhas que assegure uma dieta apropriada (“comida de parida”), pois só as galinhas não de raça são consideradas livres de “reima”. São também utilizados processos culinários adequados à eliminação da “reima” (e da “quentura”). Igualmente, prepara-se a comida de forma a reduzir a “fortidão”.

É durante os primeiros quarenta dias que as restrições impostas à mulher são mais rigorosas: deve manter-se reclusa em casa; não deve manter relações sexuais (pois está ainda com o corpo “aberto” e cumpre tornar a “fechá-lo”) e pode apenas comer alimentos determinados. Durante o período de resguardo há dois momentos percebidos como mais perigosos: o sétimo e o quadragésimo dias:

“No sétimo dia do resguardo, nem a assistente vem ver a mulher, e seu quarto deve permanecer fechado o tempo todo, não mantendo contato com pessoas de fora. As informantes dizem que, nesse dia, a mulher deve se resguardar mais porque: ‘É o dia que a gente tem sete dia, por exemplo, eu tive hoje, sexta-feira, né, quando é sexta-feira que vem dá os sete, né, antão é mesmo que sê o dia que a gente teve (a criança) ... É porque é o mesmo dia que a gente descansou`.

O quadragésimo ainda é pior. Embora a mulher já tenha deixado o quarto e retomado algumas de suas atividades, neste dia ela deve ficar recolhida e não trabalhar: ‘Nesse dia ... Deus o livre! É trancadinha no quarto, quarenta, inda muito mais, é o dia inteiro sentada!’

A explicação que as pessoas dão para esse tipo de comportamento é a seguinte: desde o dia do parto, a ‘sepultura’ da mulher esta aberta e, quando se completam os quarenta dias, ela fecha e, então, a mulher está livre. Além disso, é também nesse dia que o corpo da mulher se ‘fecha’, depois de ter estado aberto desde a gestação, daí a necessidade de sua quase imobilidade e reclusão” (Maués, 1977: 170)<sup>32</sup>.

As restrições alimentares prosseguem, contudo, até que se complete um ano após o parto.

No essencial, as concepções relativas à gravidez e ao puerpério encontradas em Itapuá são iguais às registradas no Distrito Federal por Novión. Durante a gravidez praticamente nenhuma restrição alimentar é imposta à mulher. Como em Itapuá e em outras partes do Brasil, é durante o resguardo que elas se impõem, pois é então que se deve restabelecer o equilíbrio humoral, particularmente o equilíbrio “quente-frio”:

“Enquanto que nas etapas anteriores ao parto deve-se alcançar um manifesto desequilíbrio do quente sobre o frio, para assim gerar as condições ideais do parto, nas etapas seguintes ao parto deve-se retornar ao equilíbrio quente/frio. Este retorno é difícil e a periculosidade de seu desenvolvimento origina-se da periculosidade atribuída ao parto em si. O parto é o ápice ... de uma experiência traumática da totalidade corporal feminina, onde o nascimento de uma criança coloca em conflito o quente sobre o frio, o fraco sobre o forte, assim como produz a desarmonia dos fluídos corporais. O retorno ao equilíbrio requer os

<sup>32</sup> É bastante evidente a relação entre tais crenças e a mitologia-cosmologia judaico-cristã.



máximos esforços e cuidados; pela primeira vez durante o processo reprodutivo as prescrições e proscricções alimentícias se constituirão num capítulo decisivo deste particular processo de restauração corporal.

O resguardo ... é o momento no qual se põem em jogo todos os princípios que definem a síndrome quente/frio e seus aliados paralelos, o princípio do forte/fraco e o princípio de desarmonia dos fluídos corporais” (Novión, 1976: 45-46).

Por isso, ao lado da interdição dos alimentos “reimosos”, a dieta se concentra em alimentos “fracos” e “frios” ou “normais”, ou em combinações em que se mantenha controlada a “quentura” e a “fortidão”. Também no Distrito Federal o “resguardo” e as conseqüentes prescrições/proscricções alimentares se dividem em dois períodos: até o sétimo dia, e até o quadragésimo dia. O quadro que se segue, elaborado por Novión, relaciona as propriedades dos alimentos prescritos com os dias de sua incorporação no período do pós-parto, de forma constituir a dieta a ser seguida durante todo o período da pós-gravidez. Como se pode ver, trata-se de uma dieta na qual predominam os alimentos “normais” e os “fracos”.

Assim como em Itapuá, é somente ao fim da lactação que se encerram os cuidados alimentares, pois é somente então que se restabelece plenamente o equilíbrio “quente/frio” e que a criança passa a ter uma alimentação (e uma existência) independente do organismo materno. A ingestão de alimentos “reimosos”, por exemplo, iria afetar os fluidos da mãe e seu sangue, do qual, sob a forma de leite, se alimenta a criança. Portanto, a “reima” do alimento ingerido pela mãe afetaria também ao filho. Recorde-se que o processo reprodutivo, tal como percebido pelos grupos estudados, só se encerra com o fim do período de lactação.

Sendo a menstruação e a pós-gravidez percebidos como estados análogos, os cuidados alimentares os mesmos, opostos aos da gravidez.

	Normal	Quente	Frio	C/F Controlado	Forte	Fraco	+ Forte	
			+			+		pirão de farinha
1	+					+		de mandioca
	+					+		carne de galinha
	+					+		carne de gado
3				+			+	café amargo
	+					+		feijão branco
4	+					+		macarrão
				+			+	batatinha
	+						+	feijão preto/arroz
5	+						+	banana
	+						+	marmelada
	+					+		bolacha
	+					+		pão
	+						+	leite
	10	0	1	2	0	8	5	13

“O sangramento menstrual é percebido em nossa população como um fenômeno de características similares à pós-gravidez, no que se refere ao compromisso fisiológico e impacto corporal ... A dieta e conseqüentemente os alimentos nela liberados, é exatamente a mesma que aquela descrita para o último dia do período pós-parto, isto é, para a dieta que deverá se estender por todo o período de pós-gravidez” (Novión, 1976: 54).

Em Itapuá, tanto ao final do resguardo como do sangramento menstrual, a mulher deve tomar um banho frio “cabeça e tudo”, a fim de facilitar a restauração do equilíbrio orgânico. Contrariamente, durante a gravidez, prescrevem-se banhos quentes, com ervas “quentes”, com a precaução de que tais banhos não se estendam à cabeça, pois é necessário acentuar o desequilíbrio entre o quente (corpo) e o frio (cabeça)<sup>33</sup>.

Em resumo, os cuidados alimentares durante a menstruação e o puerpério têm por finalidade assegurar a realização de uma “passagem” e de restaurar o equilíbrio orgânico. Enquanto o primeiro plano implica a percepção simbólico-ideológica da mulher, o segundo implica uma percepção cognitiva do organismo humano e do processo de reprodução. Mas, como ficou claro, ambos os planos se interpenetram para uma definição social da mulher – um ser ambíguo, perigoso, “quente”, em oposição ao homem, claramente definido, não perigoso e “frio”, isto é, mais dotado de “idéia” que a mulher. As prescrições/proibições alimentares, se de um lado refletem os princípios de uma medicina popular, e assim, de uma “etno-ciência”, constituem igualmente uma linguagem de definição social. Com referência especial à noção de “reima” – qualidade tanto dos alimentos quanto das pessoas, particularmente as mulheres, impõe-se a conclusão de Maués:

“... um tipo de classificação especial, onde são aproximadas, simbolicamente, certas categorias de pessoas (em estados liminares) e determinados alimentos (reimosos) que, num plano real, devem ser mantidos afastados” (Maués, 1977: 187).

Assim, se a proibição alimentar afasta num plano real, num plano simbólico ela aproxima o indivíduo do alimento. No contexto aqui tratado, falar da “reima” ou da “quentura” do alimento, é falar da “reima” da mulher ambígua e da “quentura” da mulher “natureza”.

## Conclusão

O conjunto de pesquisas cujos resultados foram aqui sintetizados e comparados, abarcou grupos sociais de baixa renda em condições existenciais bastante diversas. A grosso modo, pode-se opor um conjunto de grupos rurais e outro de trabalhadores urbanos, e tal oposição implicaria em certas diferenças no que concerne aos hábitos e as crenças alimentares. Mas, por outro lado, permanecem certas continuidades.

---

<sup>33</sup> Deve-se observar que a mulher, quando geradora de um novo ser, encontra-se, segundo um simbolismo talvez universal, mais próxima à natureza que à cultura. Deve-se observar, por outro lado, que a oposição cabeça/corpo é uma das expressões da oposição mais geral entre cultura e natureza e associada, no plano cognitivo, à oposição entre “quente” e “frio”. Portanto, acentuar o “quente”, fazer predominar o corpo (“quente”) sobre a cabeça (“fria”) pode ser interpretado, sem risco de erro, como um processo destinado a conduzir a mulher a uma aproximação máxima para com a natureza, da qual resultará um novo ser, ainda “natural”. Opostamente, o resguardo e certos cuidados com o recém-nascido objetivam trazer a mulher de volta à saúde e à cultura, e iniciar a integração da criança nesta última.

Mais esclarecedor, todavia, seria dispor tais grupos ao longo de um contínuo cujo referente é dado pelo grau de dependência para com o mercado. Mais do que uma oposição entre rural e urbano, são os diferentes modos de relacionamento para com o mercado, e as diferentes formas ou momentos históricos pelos quais este mercado atinge distintos grupos sociais, que determinam as condições de acesso ao alimento e as estratégias de subsistência alimentar, estas últimas compreensíveis nos termos de padrões de consumo globais.

Assim, por exemplo, a migração rural-urbana afeta os padrões alimentares, menos por diferenças de ordem cultural, que pelo modo como o trabalhador se vê sujeito ao processo de acumulação de capital, processo esse que ao afastá-lo do campo, onde já minara as condições de “fatura”, o lança na cidade na condição de pobre. Em outros lugares, é esse mesmo processo que estimula o crescimento de um campesinato, produtor dos mesmos alimentos essenciais à dieta do trabalhador urbano, igualmente pobre, mas em “situação alimentar” bastante diversa daquela do assalariado, seja urbano ou rural. Num tal contínuo ter-se-ia, de um lado, o camponês “independente” e de outro o vendedor de força de trabalho; num polo o produtor-vendedor de mercadorias num mercado de bens e noutra o produtor de mais valia num mercado de trabalho<sup>34</sup>. E assim se vê que as diferenças entre rural e urbano se tornam menos significativas que aquelas entre produtores integrados em distintos modos de produção e em circuitos de mercado diversos. O urbano passa a ser, então, a realização limite de um modelo de relações sociais de produção capitalistas. Se vê, então, que o diarista da fazenda, o “bóia fria”, em muitos aspectos cruciais da realização de sua subsistência, mais se aproxima do trabalhador urbano que de outros grupos rurais.

O fato importante é o modo pelo qual o trabalhador, urbano ou rural, se vincula ao mercado. Num extremo temos o camponês, com a propriedade ou a posse da terra e dos instrumentos de produção; no outro o vendedor de força de trabalho. Mas, contrariamente a uma percepção que vê a produção camponesa como uma “economia de subsistência”, apenas tenuemente vinculada ao mercado, os estudos realizados junto a tais grupos sociais revelam que estes realizam sua subsistência em proporções ponderáveis no mercado e que, por isso mesmo, produzem basicamente para esse mercado. Ao invés de serem produtores que comercializam um excedente de produção, isto é, que colocam no mercado aquilo que excede suas necessidades de consumo, como o quer uma visão tradicional do campesinato que confunde excedente econômico com excedente físico, são produtores de fatores de produção excedentes, e que orientam sua relação com o mercado através da estratégia de uma alternatividade comercial-subsistência. Não somente é o grupo doméstico camponês um produtor de valores de uso (a produção do “quintal”) e de valores de troca (a produção do “roçado”), mas de ambos no mesmo movimento produtivo, e é por isso que o produto que constitui a base da economia compõe também a base da alimentação. Ademais, segundo situações específicas, o que se destina ao uso pode ser destinado ao mercado, tal como ocorre nos momentos de “precisão”. Diferenças existem, por certo, entre diversos tipos de campesinato, no que se refere à base alimentar; esta pode ser o arroz, o milho, a farinha, o peixe ou outro qualquer alimento. O produto varia, mas a lógica é a mesma, uma lógica que subordina os padrões alimentares às exigências do mercado e onde a racionalidade do camponês, expressa pela alocação de fatores de produção segundo a

---

<sup>34</sup> Não obstante, dadas as relações estruturais entre um modo de produção capitalista e outro camponês, numa formação dominante capitalista, o campesinato também pode ser considerado como transferindo sobre-trabalho para o setor capitalista.

referida alternatividade comercial-subsistência e pela evitação de uma produção exclusiva para o mercado, tem de se subordinar à racionalidade do sistema dominante.

Bastante distinta é a posição e a possibilidade de realização da subsistência alimentar do meeiro que não controla os meios de produção. Cada vez mais deixa de ser um policultor que produz com vistas simultaneamente às exigências do mercado e às necessidades de sua alimentação, para se tornar um pequeno monocultor, cuja produção se determina apenas pela lógica do mercado e pelo interesse do proprietário das terras em que trabalha. Ainda que permaneça nessa terra, é um produtor expropriado de uma autonomia anterior. A alternatividade antes referida desaparece; deixa-se de alocar terra e trabalho segundo uma estratégia comercial/subsistência e segundo as qualidades percebidas dos alimentos, para concentrá-los num produto único; e este passa a ser dividido em duas partes correspondentes ao sobre-produto e à remuneração do trabalho, e é desta última parte que se tem de retirar a subsistência – tanto aquela que se realiza pelo auto-consumo como o que se realiza no mercado. Resulta daí, sob outra forma, a produção do consumo pela produção. Como no caso do meeiro de Mossâmedes, o arroz tende a se tornar, não apenas o componente central da refeição, mas freqüentemente o componente único.

Dispondo-se os grupos rurais estudados simultaneamente ao longo de um tempo social e de um tempo cronológico, podemos distinguir um tempo em que a produção era determinada menos pelo mercado que pelas necessidades de subsistência e, no contexto desta, por uma alimentação adequada. É novamente o caso do lavrador de Mossâmedes, há cerca de 20 ou 25 anos atrás, quando o essencial da subsistência (habitação, vestuário, alimentação, saúde, limpeza) se realizava no âmbito da produção doméstica. Era o tempo da “fartura”, porque se produzia para satisfazer às necessidades da família, e não às exigências do mercado e do patrão. Era possível retirar da natureza e do trabalho o alimento “forte”, e as estratégias produtivas eram informadas por concepções relativas às qualidades do alimento. Produzia-se, então, tanto ou mais feijão (“forte”) que arroz (“fraco”), em oposição aos tempos atuais em que o lavrador de Mossâmedes e o camponês em processo de expropriação no Médio Mearim se vêm impedidos de produzir o feijão exigido por suas necessidades alimentares, e obrigados a produzir o arroz exigido pelas necessidades do mercado.

Entre as duas posições situa-se o camponês estudado no Pará, de certa forma ainda numa situação de fronteira e que, através da referida alternatividade, pode conjugar a produção do alimento “forte”, definido por suas concepções e necessidades alimentares, com a de produtos determinados por suas relações com o mercado, pela conjugação do “quintal” com o “roçado” e a “mata”.

Tais situações contrastam com a do assalariado: dependendo este para a subsistência de sua família e para a reprodução de sua força de trabalho da venda dessa mesma força de trabalho no mercado, seja como operário urbano ou como “bóia fria”, suas estratégias alimentares se desenvolvem segundo linhas distintas. De um lado, dependem de uma divisão de trabalho no âmbito do grupo doméstico, onde compete à mulher realizar certos serviços e produzir certos bens, assim como gerenciar o regime alimentar da família; é ela quem determina quem come o quê e quando. De outro lado, a família, como um conjunto, explora as possibilidades tanto do mercado formal quanto do informal – tanto o “emprego” como o “serviço” – cuja combinação é fundamental para sua sobrevivência. À diferença de grupos camponeses, a estratégia alimentar dos assalariados de baixa renda centra-se em torno não do produzir, mas de comprar alternativamente no armazém, no supermercado ou na feira, explorando suas vantagens relativas, inclusive em outros domínios que não o do preço da comida. Paralelamente,

sempre que possível, desenvolve-se pequena economia de subsistência, ou mesmo de troca, de fundo de quintal.

Todas essas estratégias tem como finalidade produzir uma refeição adequada, ou o mais possível próxima de um padrão ideal, definido por uma teoria da relação entre o alimento e o corpo humano, surpreendentemente invariável. Sob esse ponto de vista é central a noção de alimento “forte”: é ele que irá definir a refeição, esta última estreitamente relacionada à saúde, ao trabalho, ao status do chefe e à fisiologia do corpo humano. Sendo o alimento “forte” o componente central da refeição, é em torno a ele que se desenvolvem as estratégias alimentares: por isso, para o camponês do Pará é crucial um relacionamento equilibrado com a Mata, origem da comida “forte”, e sua combinação com o “roçado”; por isso, também, o lavrador de Mossâmedes percebe o homem de hoje como mais fraco que o da geração anterior; por isso, ainda, para o operário urbano “a primeira feira é a do feijão”.

Os hábitos alimentares são parte de uma teoria do alimento construída sobre três pares de oposições: “forte/fraco”, “quente/frio” e “reimoso/descarregado ou manso”, que exprimem uma relação percebida entre o alimento e o organismo. Em seu conjunto, tais pares de oposições exprimem uma oposição comum subjacente: aquela entre natureza e cultura:

	NATUREZA	CULTURA
FORTE	+	-
QUENTE	+	-
REIMOSO	+	-

NATUREZA: Mata

Animal inteiro  
Animal não domesticado  
Animal “brabo”  
Alimento cru

CULTURA: Roça-quintal

Animal castrado  
Animal domesticado  
Animal manso  
Alimento cozido

Tais pares de oposição, que definem a dieta adequada a estados específicos segundo um modelo etno-científico tradicional, parecem operar em todos os grupos estudados, ainda que em diferentes medidas. Dentre eles, os de “quente/frio” e “reimoso/sem reima” exprimem, além de princípios de uma fisiologia popular, também princípios ideológico-simbólicos, particularmente ao definirem socialmente a mulher.

A noção de “reima”, particularmente, conduz à consideração daquilo que vulgarmente se denominou “tabus alimentares”. Essa expressão, muito empregada tanto por nutricionistas como por folcloristas para designar percepções e comportamentos cuja lógica não é compreendida, parece estar fortemente associada à noção de “proibição irracional”, ou mesmo de “superstição”.

Pelo que foi exposto ao longo deste trabalho, se vê que tais “tabus” só podem ser entendidos no contexto de uma teoria da relação alimento-organismo e de um modelo simbólico da relação alimento-indivíduo (ou categoria social). Não teria muito sentido chamar de “tabu” a proibição de ingerir um alimento “frio” na presença de uma doença igualmente “fria”, de um alimento “quente” na presença de uma doença “quente”, ou ainda de um alimento “reimoso” por quem está com “perebas na pele”. Trata-se de uma proibição, ou de uma precaução que parte de uma dada percepção da relação entre o alimento e organismo. Em seu contexto “etno-científico”, tal proibição é da mesma

ordem que aquela que, no contexto da medicina ocidental, proíbe ao diabético de comer açúcar. Em ambos os casos, a proibição repousa sobre a experimentação. O fato de que as premissas da teoria popular sejam distintas das que informam os modelos científicos ocidentais, não a torna irracional ou desprovida de uma lógica e de uma consistência interna.

Todavia, proibições e prescrições também têm, em muitos casos, um significado simbólico-ideológico. É o que ocorre com as prescrições/proibições relativas à mulher em certos estados biológicos, que “falam” dessa mulher enquanto categoria social. Muitas proibições, em especial aquelas ligadas à noção de “reima”, referem-se a estados de liminaridade, como o “resguardo” ou a menstruação, o luto ou o xamanismo. Mas referem-se também, simplesmente, a estados de doença. Há então uma superposição de percepções a partir da observação empírica e de definições ideológicas. É quando se trata de situações liminais, ou melhor, da relação entre um alimento ambíguo com um ser humano ambíguo que se pode falar de “tabu”, no sentido dado ao termo por Leach (1964). Ainda assim, a linguagem simbólica exprime princípios cognitivos, ou lógico-classificatórios, visto que o “tabu”, seja o alimento “reimoso” ou a mulher menstruada (também “reimosa”), refere-se a algo que afronta a ordem classificatória e/ou social.

Até que ponto são obedecidas as prescrições/proibições? É evidente que elas fazem parte integrante de um sistema cultural. Com a urbanização e a “ocidentalização” de grupos sociais, o modelo cultural que as informa pode ser substituído por outro, como de fato o é, em certos casos. A ressocialização urbana e a educação formal, assim como outros processos sócio-culturais, podem fazer com que a ideologia alimentar se altere. No entanto, isto não ocorre necessariamente. De fato, as pesquisas indicam uma surpreendente continuidade no que se refere ao modelo de percepção do alimento, aliás, comum a muitas partes da América Latina. Na Amazônia, no Nordeste, no Distrito Federal, em Goiás, em Belo Horizonte vigoram com grande uniformidade os princípios do “forte/fraco”, do “quente/frio” e do “reimoso/descarregado”. Frequentemente opera um interessante processo pelo qual é adotado um modelo novo sem o abandono do anterior e ambos passam a operar paralelamente. É o caso da assimilação da noção de “vitamina C” como recomendada na cura de resfriados e gripes, paralela à proibição do uso do limão, fruta “fria” e por isso prejudicial na presença do resfriado ou da gripe, por mais vitamina C que possua. Programas de saúde orientados para a prática de regimes alimentares, considerados adequados pela medicina ocidental, nem sempre conseguem demolir sistemas tradicionais. Conforme observou Novión com relação a uma população por longo tempo “trabalhada” por um programa de saúde comunitária:

“Esta cosmovisão, lógica e harmônica, que define os processos anátomo-fisiológicos da mulher e da alimentação a eles referida, sofreu o aparente impacto das novas condições do parto. Este dificilmente é efetuado em nossa população a não ser dentro das instituições de medicina ocidental. A alimentação aqui oferecida durante o período de internamento contradiz os princípios populares da alimentação adequada. Em uma situação tal, muitas mães reagem explicando que podem comer os alimentos dos hospitais porque os médicos colocam remédios nos mesmos e impedem assim o dano possível de se causado por uma dieta, em princípio, tão errada; outras, a minoria talvez, recusam-se a comer uma dieta tão irresponsável. No entanto, bastará que seja servida uma sobremesa de abacaxi para que todas elas, sem exceção, a deixem tal como chegou, talvez como testemunho silencioso de dois mundos de conhecimento em contradição e mútua acusação” (Novión, 1978: 59).

Das observações feitas por Novión pode-se ainda deduzir um fato de considerável interesse: a educação formal (escolar) parece ter um efeito mais destrutivo que construtivo. De fato, ela pode, como foi constatado, destruir um modelo tradicional de representação do organismo humano, de sua fisiologia e de suas relações com a alimentação, mas não é capaz de construir outro, alternativo, que informe novas orientações entre grupos de migrantes e seus filhos. Assim, de um sistema tradicional, diverso do ocidental-científico, mas não obstante coerente e integrado, passa-se a um a-sistema, a uma percepção caótica e desordenada. O que se explica talvez pela superficialidade com que a educação escolar atinge os grupos sociais de baixa renda. Dois ou três anos de escolaridade primária, somados à informação caótica transmitida pelos vários meios de comunicação são suficientes para solapar um modelo tradicional, mas insuficientes para construir outro.

Ademais, uma dieta adequada depende de uma renda adequada, particularmente para aqueles grupos mais dependentes do mercado. A atuação de um modelo num padrão alimentar, seja qual for esse modelo, depende das condições de acesso ao alimento, assim como a reprodução da força de trabalho depende da “situação de mercado” de uma classe trabalhadora específica. Pouco adianta saber de proteínas, calorias, sais minerais, vitaminas etc., ou da conveniência de comer ovos, carne e saladas, ou de beber leite se inexistem os recursos para adquiri-los. O mesmo ocorre com o modelo tradicional. Ele se refere a um padrão ideal que só pode ser atualizado em condições favoráveis de acesso ao alimento, isto é, em condições de relativa “fartura”. Para muitos grupos sociais tal “fartura” não existe; para eles o problema que se coloca, não é o de comer segundo um modelo ideal, mas simplesmente o de comer. O caso de Mossâmedes é ilustrativo: no tempo da “fartura”, quando “os patrão era bão”, podia-se organizar a dieta segundo a teoria alimentar tradicional e atualizar um padrão ideal. Podia-se por em prática, então, os princípios aqui referidos. Hoje, sob o império da “ambição” e em quase permanente situação de “precisão”, come-se o que se encontrar, mesmo que “faça mal”. Conforme observou Lins e Silva, em tais condições o que se impõe é o “tabu” do desperdício. Os moradores de Itapuá são capazes de discorrer sobre um grande número de alimentos e de discutir suas qualidades. Isto se refere a uma teoria do alimento, mas na realidade raramente comem algo além de peixe com farinha.

É preciso também ter em mente que, se existem proibições, elas só se aplicam a estados orgânicos específicos. O princípio mais geral é o de que o indivíduo sadio pode comer de tudo. Não é de admirar, portanto, que muitos alimentos “fazem mal” mas são, não obstante, comidos pela maioria da população. Por outro lado, os processos culinários alteram as qualidades do alimento, tornando-os ingeríveis pela maioria. Assim, os chamados “tabus” só se aplicam a alguns membros do grupo em estados de saúde, ou em estados rituais, específicos, sendo relativamente poucas as proibições absolutas, das quais o exemplo mais conhecido é provavelmente o porco “inteiro” (não castrado). Talvez o aspecto mais importante desses “tabus” seja não a maior ou menor medida em que são observados, mas o fato de que exprimem uma teoria médico-alimentar popular.

Em suma, os padrões alimentares dos grupos estudados obedecem a uma lógica onde opera uma estratégia de subsistência em que são maximizado os recursos e fatores dos quais depende a reprodução da força de trabalho e a sobrevivência da família; e onde opera, também, um sistema de conhecimentos e de princípios ideológicos pelo qual se procura otimizar a relação alimento/organismos. Da conjugação de ambos esses planos resultam os padrões que caracterizam os hábitos alimentares.

## BIBLIOGRAFIA

- Brandão, C.R. 1976. **Crenças e Costumes de Comida em Mossâmedes**. Série Sociedades Rurais do Mato Grosso Goiano, Vol. 5. UFGO, Goiânia.
- Camargo, C.P.F. C. et alli. 1976. **São Paulo 1975. Crescimento e Pobreza**. Edições Loyola, São Paulo.
- Campbell, J.K. 1964. **Honour, Family and Patronage**. A Study of Institutions and Moral Values in a Greek Mountain Community. Clarendon Press, Oxford.
- Costa Marcier, M.H.F. 1977. **Padrões Alimentares de um Grupo Camponês numa Situação de Expropriação no Estado do Maranhão**. Museu Nacional, UFRJ, Departamento de Antropologia. Mimeo.
- Douglas, M. 1966. **Purity and Danger: An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo**. Routledge & Kegan Paul, London.
- \_\_\_\_\_. 1970. **Natural Symbols: Explorations in Cosmology**. Barrie & Jenkins, London.
- Fausto Neto, A.M.Q. 1976. “A Família Operária em Belo Horizonte. Estratégias de Sobrevivência e Reprodução da Força de Trabalho”. Projeto de Dissertação de Mestrado. UnB, Departamento de Ciências Sociais, Brasília.
- Forman, S. 1972. **The Raft Fishermen: Tradition and Change in a Brazilian Peasant Economy**. Indiana University Press, Bloomington and London.
- Galvão, E. 1955. **Santos e Visagens**. Brasiliense 284, Companhia Editora Nacional, São Paulo.
- Garcia, A. 1976. **Terra de Trabalho**. Dissertação de Mestrado, Museu Nacional, UFRJ, Departamento de Antropologia, Rio de Janeiro.
- Gonçalves Bastos, E.C. 1977. **Lavoura Branca para o Gasto ou Laranja para Vender: Hábitos Alimentares de Produtores de Laranja no Estado do Rio de Janeiro**. Museu Nacional, UFRJ, Departamento de Antropologia. Mimeo.
- Gross, D. 1971. “The Great Sisal Scheme”, in **Natural History**, March, 1971.
- Gross, D. & Underwood, R. 1971. “Technological Change and Caloric Costs: Sisal Agriculture in North-eastern Brazil”, in **American Anthropologist**, 73 (3).
- Leach, E. 1964. “Anthropological Aspects of Language: Animal Categories and Verbal Abuse”, in Vogt & Lessa. **Reader in Comparative Religion**. Harper & Row.
- Leeds, A. 1969. “The Significant Variables Determining the Character of Squatter Settlements”, in **America Latina**, ano 12, nº 3.



- \_\_\_\_\_. 1977. "The Metropolis, the Squatment and the Slum: Some Thoughts on Capitalism and Dependency". Simposium n° 73 – **Shanty Towns in Developing Nations**. Wenner-Gren Foundation for Anthropological Research. Burg Wartenstein.
- Lévi-Strauss, C. 1964. **Le Cru et Le Cuit**. Libraire Plon, Paris. 1964.
- Lins e Silva, T. 1977. **Os Curupira foram Embora**. Museu Nacional, UFRJ, Departamento de Antropologia, Mimeo.
- Machado da Silva, L.A. 1971. **Mercados Metropolitanos de Trabalho Manual e Marginalidade**. Dissertação de Mestrado, Museu Nacional, UFRJ, Departamento de Antropologia. Mimeo.
- Maranda, P. 1972. **Mythology**. Penguin, Harmondsworth.
- Maués, M.A.M. 1977. **Trabalhadeiras e Camarados. Um Estudos sobre o Status das Mulheres numa Comunidade de Pescadores**. Dissertação de Mestrado, UnB, Departamento de Ciências Sociais, Brasília, Mimeo.
- Maués, H. & Maués, M.A.M. 1976. **Hábitos e Ideologias Alimentares numa Comunidade de Pescadores**. UnB, Departamento de Ciências Sociais, Brasília, Mimeo.
- Melo Marin, M.C. 1977. **Emprego e Serviço: Estratégias de Trabalho e Consumo entre Operários de Campina Grande**. Museu Nacional, UFRJ, Departamento de Antropologia, Rio de Janeiro, Mimeo.
- Menezes, C. 1976. **A Mudança: Análise da Ideologia de um Grupo de Migrantes**. Imago, Rio de Janeiro.
- Novión, M.A.I. 1976. **Anátomo Fisiologia Popular e Alimentação na Mulher e no Binômio Mãe-Filho**. UnB, Departamento de Ciências Sociais, Brasília, Mimeo.
- Oliveira, F. 1976. "A Economia Brasileira: Crítica à Razão Dualista", in **Seleções CEBRAP**, n° 1. Editora Brasiliense, São Paulo.
- Pacheco, M.E.L. 1977. **Circuitos de Mercado e Padrões de Consumo Alimentar entre Camponeses de origem Cearense numa Região do Pará**. Museu Nacional, UFRJ, Departamento de Antropologia, Rio de Janeiro, Mimeo.
- Peirano, M. 1975. **Proibições Alimentares numa Comunidade de Pescadores**. Dissertação de Mestrado, UnB, Departamento de Ciências Sociais, Brasília, Mimeo.
- Sigaud, L. 1972. **A Nação dos Homens – uma análise regional de ideologia**. Dissertação de Mestrado. Museu Nacional, UFRJ, Departamento de Antropologia.

- Souto de Oliveira, J. 1977. **Hábitos e Padrões Alimentares de um Grupo Operário do Rio de Janeiro**. Museu Nacional, UFRJ, Departamento de Antropologia, Rio de Janeiro, Mimeo.
- Tavares, M. G., 1976. **Um Estudo do Processo de Mudança de Hábitos Alimentares em Belo Horizonte**. UnB, Departamento de Ciências Sociais, Brasília, Mimeo.
- Tavares dos Santos, 1975. “A Vivência Camponesa da Insuficiência Econômico-Social”, in **Debate e Crítica** n° 6, julho 1975.
- Velho, O.G. 1977. **Relatório do Programa de Pesquisas sobre Hábitos e Ideologias Alimentares em Grupos Sociais de Baixa Renda (Equipe do Museu Nacional)**. Museu Nacional, UFRJ, Departamento de Antropologia, Rio de Janeiro, Mimeo.
- Verdier, Y. 1969. “Pour Une Ethnologie Culinaire”, In **L’Homme**, 9 (1).
- Woortmann, K. 1965. “A Mulher em Situação de Classe”, in **America Latina**, ano 8, n° 3, julho-setembro 1965.