

FUNDAÇÃO GETÚLIO VARGAS

**CENTRO DE PESQUISA E DOCUMENTAÇÃO DE HISTÓRIA CONTEMPORÂNEA DO
BRASIL (CPDOC)**

**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA, POLÍTICA E BENS CULTURAIS
– PPHPBC**

MESTRADO PROFISSIONALIZANTE EM BENS CULTURAIS E PROJETOS SOCIAIS

COMIDA DE ROÇA: CULINÁRIA RURAL NO VALE DO PARAÍBA FLUMINENSE

Mestranda: Joana Müller de Carvalho

Orientador: Celso Castro

Rio de Janeiro

2010

Livros Grátis

<http://www.livrosgratis.com.br>

Milhares de livros grátis para download.

JOANA MÜLLER DE CARVALHO

**COMIDA DE ROÇA:
CULINÁRIA RURAL NO VALE DO PARAÍBA FLUMINENSE**

Dissertação para obtenção do grau de mestre apresentada ao Centro de
Pesquisa e Documentação de História Contemporânea do Brasil (CPDOC)

Área de concentração: gestão cultural

Orientador: Celso Castro

Rio de Janeiro

2010

JOANA MÜLLER DE CARVALHO

**COMIDA DE ROÇA:
CULINÁRIA RURAL NO VALE DO PARAÍBA FLUMINENSE**

Dissertação apresentada ao Centro de Pesquisa e Documentação de História Contemporânea do Brasil (CPDOC). Área de concentração: gestão cultural

Aprovada em 30/08/2010
Pela comissão organizadora

Celso Castro
Centro de Pesquisa e Documentação de História
Contemporânea do Brasil - CPDOC

Valter Sinder
Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro - PUC/RJ
e Universidade Estadual do Rio de Janeiro - UERJ

Letícia Borges Nedel
Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC

Nasci numa rebaixa de serra
Entre serras e morros.
“Longe de todos os lugares”.
Numa cidade de onde levaram
o ouro e deixaram as pedras.

(Cora Coralina)

AGRADECIMENTOS

A concretização desta pesquisa foi, para mim, um processo intenso de descoberta e trabalho, como se apenas eu estivesse percorrendo as estradas empoeiradas atrás de brotos de jequiri, em alguns momentos, ou buscando convencer os conservadores a experimentar frutinhas nativas e pacas esquisitas. Nesse ínterim, tentava eu me convencer também de que todo esse universo de fato existia e de que não era uma “invenção” minha, fruto desta busca solitária. O mundo da roça é feito de paisagens remotas. O Vale não tem muitos horizontes amplos, sempre há algum morro careca e desgastado a nos envolver. Sempre acabamos em ruas sem saída, terrenos de capim alto, interditados pelas enchentes de verão, ou em casinhas acoradas no sopé de montanhas ou fundos de terrenos.

E como tudo isso, apesar de compartilhado por um povo inteiro, parece coisa muito particular, também devo agradecer aos meus colaboradores e amigos íntimos. Todas as pessoas que entrevistei não estavam acostumadas a refletir sobre a totalidade de suas informações. Tenho certeza de que os 15 entrevistados, de alguma forma, passaram a se posicionar de forma diferente por conta das perguntas e informações que eu solicitei. Com D. Doquinha, Sr. Antonio e Gilda, então, já familiarizados à dinâmica comunitária da horta do batalhão ou da Pastoral, foi fácil o diálogo. Nossas visões sobre a comida local como patrimônio, como sistema, nasceram juntas. A eles especialmente, e a todos, meu mais intenso obrigado pela parceria de sempre, pelo apoio com informações dadas por telefone, às vezes tarde da noite, pelos ingredientes deixados no portão às pressas mas, mais importante, por compartilharem a visão de um horizonte comum, sua visão do passado familiar, sua perspectiva para o futuro, que começa de seu bairro e espero, percorra tantas outras paragens. À possibilidade de compartilhar a intimidade de nossas vidas, vizinhança, crenças e projetos.

A Celso Castro, pela parceria, paciência e sabedoria em lidar com dúvidas, questões e medos. À colega Marilene, pela idéia de começar o texto na cozinha da cozinheira; À Mariângela, Verônica, André, Silva Dunduro, vindo de longe mas tão perto, ao carinho de Sandra Costa, Fátima e aos professores do CPDOC, Ângela Castro Gomes, Luciana Heymann, Helena Bomeny e a Marcelo Milano, por me introduzir ao tema da gestão.

Ao amigo e profundo conhecedor da natureza Alberto Machado; ao apoio de Luís Carlos Prestes Filho pela força em continuar; a Guy, pelas oportunidades de mostrar meu trabalho; à Ana da Fazenda Taquara e família, sempre muito atenciosos e parceiros; à Ana da ONG Luz do Sol; à chef Letícia Vilardo, pelas inestimáveis contribuições sobre preparo,

montagem e combinações; à Sandra; à Lucia, Maria e Geralda que me cederam preciosas informações, além do cuidado e carinho em cuidar de minha casa, família e sobrevivência.

Aos informantes que não foram filmados, e que em conversas informais tanto me mostraram, como o marido de Leila, D. Rosinha; Ciel; mestres de cultura popular do Ação Griô, minhas avós, Denise da Associação de Orgânicos de Valença. Isabel Rocha que me ajudou a formular os primeiros passos da minha entrada no mestrado, antes de definir este tema. À Giedre; à queridíssima Luana, pela calma, paciência e dedicação ao trabalho que desenvolvemos juntas com tanto carinho no Centro Cultural. À Giovana Tucci pela disposição e pela imensa contribuição à comida de roça do Vale do Paraíba. A Roberto D'ávila e Suraia Lenktaitis pela oportunidade de levar este trabalho à televisão.

Ao amor da família e amigos. À afinada parceria de João.

RESUMO

Este trabalho tem o objetivo de definir o que é a “comida de roça” no Vale do Paraíba Fluminense e buscar os sentidos em que é empregada pela população local. O termo é usado para classificar um tipo de alimentação ligado ao mundo rural, com origem nos primeiros fluxos de colonização da região no século XVIII associados aos hábitos de sociedades indígenas locais. Empregado por grande parcela da população, é um sistema alimentar ainda protagonizado por antigas cozinheiras, caçadores, pescadores, pequenos agricultores, ex-colonos e descendentes de escravos, que foram entrevistados de acordo com a metodologia da história oral entre 2006 e 2010. Os entrevistados revelaram uma forte memória e utilização destes hábitos ligados ao século XX e suas entrevistas apontam para uma série de transformações que a extração dos recursos naturais e o trabalho na roça sofreram neste século. Dessa forma, o trabalho identifica especificidades da composição culinária do Vale do Paraíba Fluminense a partir de hábitos alimentares rurais ainda vigentes. A pesquisa visa ressaltar a necessidade da valorização patrimonial deste sistema culinário vale paraibano, criando ferramentas para desenvolvimento de projetos culturais na região.

Palavras-chave: alimentação, memória, identidade regional, Vale do Paraíba Fluminense.

ABSTRACT

The objective of this research is to define “comida de roça”* in the *Vale do Paraíba Fluminense* region. Furthermore, it attempts to understand the comprehension of this cuisine as seen by the local population. The origin of this is in the first flow of immigrants and slaves in this particular region during the 18th century and their interactions with local indigenous societies found by there. Still today, these traditions are used by a majority of the population in a feeding system still lead by older cooks, hunters, fishermen, small farmers and slave descendents who were interviewed orally between 2006 and 2010. Those social actors has a strong memory of their past giving us a map of the transformations in the relationship between man and the food he consumes in this particular region from the 18th century up until the turn of the 21st century. This work identifies the specificities in the culinary traditions of the *Vale do Paraíba Fluminense* region still in existence today. This research aims to point out the necessity in valuing the local cooking traditions and creating tools to further develop cultural endeavors in this region.

Keywords: Food, memory, regional identity, *Vale do Paraíba Fluminense*..

* “comida de roça” can best be described as the culinary traditions developed by people who extract their means of survival from the land.

SUMÁRIO

Introdução	11
1. Capítulo I - Na casa de Gilda	20
1.1- Começo da discussão	21
1.2- Definindo a “comida de roça”	27
1.3- Industrialização	32
1.4- Ingredientes e técnicas	35
1.5- Conclusão	49
2. Capítulo II – Raízes da “comida de roça”	51
2.1- Tropeiros e índios	53
2.2- O colonato	61
2.3- Conclusão	64
3. Capítulo III – A “comida de roça” e seu lugar no mundo contemporâneo	66
3.1- O processo de regionalização	68
3.2- A ruralidade e o estado do Rio de Janeiro: contradições simbólicas	74
3.3- Por um enquadramento da culinária rural	80
3.4- Patrimônio cultural e turismo rural: alternativas de desenvolvimento	83
4. Conclusão	91
5. Anexos	98
5.1- Anexo I	98
5.2- Anexo II	99
5.3- Anexo III	102

5.4- Anexo IV	103
5.5- Anexo V	104
5.6- Anexo VI	107
5.7- Anexo VII	115
5.8- Anexo VIII	117
5.9- Anexo IX	118
6. Bibliografia	120
6.1- Fontes Primárias	120
6.1.1- Viajantes	120
6.1.2- Livros	120
6.1.3- Artigos	121
6.2- Fontes Secundárias	121
6.2.1- Internet	131

INTRODUÇÃO

Na atual onda de valorização da gastronomia cada vez mais cursos, livros e pesquisas são produzidos sobre as diversas possibilidades de conhecimento e lazer no mundo culinário. O mundo acadêmico tem não apenas produzido bastante conhecimento sobre o assunto, como tem ocupado papel importante na reflexão sobre esse fenômeno. Ao mesmo tempo em que se desenvolve uma busca exacerbada por tendências novas e mundializadas, paradoxalmente aumenta a busca pelo passado e pelas tradições culinárias regionais. O interesse pela memória, aliás, pode ser considerado uma preocupação recorrente por parte não só de pesquisadores, instituições e organizações culturais, mas também entre o senso comum (HUYSSSEN, 2004). Com a popularização dessa busca pelo passado, um novo campo de legitimidade vem sendo construído para as noções de memória, tradição e autenticidade.

A idéia de identidade é uma importante chave de análise conceitual para se compreender o campo alimentar em diversos segmentos sociais e contextos históricos. O processo exacerbado e fluido de construção de identidades no mundo contemporâneo está permeado pelos meios de comunicação e sua dinâmica de escala global. No entanto, constatamos movimentos pelo retorno à comida “de avó” ou por alimentos e formas de preparo mais saudáveis. Os experimentos da cozinha molecular, elevando o cozinheiro ao patamar de um cientista, também são exemplos do forte apelo que a cozinha adquiriu nas últimas décadas.

A antropologia influenciou diversas áreas do conhecimento com a contribuição de temas e métodos de investigação apropriados para a compreensão de aspectos do cotidiano e práticas rituais de interação simbólica. Em sua tradição disciplinar, a alimentação sempre ocupou um lugar de destaque por ser caminho privilegiado de acesso à cultura, pois nela se observa a relação do homem com a natureza. Essa perspectiva se apresenta como uma estratégia importante de compreensão das práticas e técnicas de preparo que transformam os alimentos e os tornam comestíveis em determinada localidade. Apresenta-nos também às formas de cultivo e aos ingredientes endêmicos, às espécies vegetais nativas de determinado território. Assim, podemos perceber o processo através do qual a história de cada espaço se configura. Podemos, sobretudo, observar as exigências e necessidades de cada grupo social que são, de certa maneira, irreproduzíveis em qualquer outro ambiente.

A alimentação no Vale do Paraíba Fluminense¹ já foi observada por muitos viajantes em diversos períodos. Pesquisadores contemporâneos e memorialistas contribuíram bastante com informações. Arquitetos foram de especial importância, pois ao analisarem os sistemas das fazendas, não podiam deixar de observar sua lógica produtiva e, dessa forma, incluíam em seus registros moinhos, terreiros de café, a lógica de distribuição espacial das casas e cômodos, incluindo o complexo sistema produtivo de subsistência agroexportador das propriedades rurais.

Focaremos nesse território para observar a “comida de roça”. Esta noção compreende práticas alimentares ligadas ao meio rural com forte cunho tradicionalista e é adaptada e apropriada por várias regiões brasileiras, para classificar distintos tipos de “sistemas culinários” (MAHIAS, 1991). Nessa localidade não se desenvolveu, com a desenvoltura de territórios vizinhos como São Paulo, Minas Gerais ou mesmo algumas localidades fluminenses, a noção de uma tradição culinária, com apelo turístico e identificação certa por parte dos moradores. No entanto, pude observar a utilização do termo como uma categoria identitária nativa nas entrevistas realizadas para esta pesquisa.

A comida de roça aparece como categoria autoexplicativa de um conjunto de práticas e um sistema de valores ligados ao mundo rural. Aparentemente homogêneo, o conceito guarda profundas diferenças nas maneiras de apropriação por diversos grupos, com diferentes interesses políticos, divergindo no rol de receitas e ingredientes, dentro e fora da região. Largamente utilizado em muitos contextos do Brasil, o adjetivo “rural” e o emprego da categoria “roça” está longe de encerrar noções estáticas aos hábitos e valores aos quais se relaciona.

¹ Os municípios que compreendem a classificação arbitrária “Vale do Paraíba Fluminense” são combinados e enquadrados sob diferentes classificações por diferentes órgãos governamentais ou organizações civis: “Médio Vale do Paraíba”, “Sul Fluminense”, “Centro-Sul fluminense”, a demarcação de viés turístico “Vale do Café” e ainda outros tantos recortes. Para fins práticos, como a construção de um mapa para visualização da região, ela abrangerá os mesmos municípios do grupo que pertence ao “Vale do Café”, estipulado pela Secretaria Estadual de Turismo através do Conciclo – Conselho de Turismo da Região do Vale do Ciclo do Café. Compreende 13 municípios fluminenses, ao todo 15 localidades: Barra do Pirai e o distrito de Ipiabas, Engenheiro Paulo de Frontin, Mendes, Miguel Pereira, Paracambi, Paty do Alferes, Pirai, Rio das Flores, Valença e o distrito de Conservatória, Vassouras, Pinheiral, Barra Mansa e Volta Redonda. No entanto, compreende-se que existem outros municípios não enquadrados nessa denominação que podem pertencer ao grupo por suas características históricas e culturais semelhantes. O motivo pelo qual não adotei a expressão Vale do Café ao longo da pesquisa se refere a não inclusão de alguns municípios no grupo, considerando que as práticas culturais citadas podem ser mais abrangentes do que as referentes ao recorte do Conciclo. Ver anexo I.

Para uma reflexão sobre as noções e costumes a que ele se refere, exclusivamente na região focada, utilizaremos a fala do grupo de entrevistados utilizados como fonte oral nesta pesquisa. São deles as informações que geraram as primeiras indagações sobre se seria válida a investigação sobre uma culinária tradicional. Da mesma maneira, me apontaram se haveria tipos ou um conjunto de hábitos que poderiam ser vistos como um sistema, minimamente regular, nos municípios da região. Nestes relatos, o emprego da categoria comida de roça foi vinculado às formas de preparo e consumo alimentar do espaço rural, numa sociabilidade marcada por hábitos interiorizados, feita nas casas e abastecida pela agricultura de subsistência. As formas de cultura de víveres e extração de recursos naturais sofreram muitas adaptações acompanhando a transição do trabalho escravo para o livre, o sistema de colonato, a industrialização e urbanização do campo.

Coletei relatos de cozinheiros e consumidores, donas de casa, produtores rurais, moradores de cidades e vilas do Vale do Paraíba Fluminense entre 2006 e 2010. Foram filmadas mais de 10 horas de entrevistas com 15 pessoas², baseadas na metodologia da história oral, realizadas em geral nas suas casas, plantações ou ambientes de trabalho³. Nelas, é possível identificar uma série de ingredientes e receitas que não mais figuram ou que se encontram em vias de desaparecimento nas mesas da região. Por isso, quis inventariar utensílios, técnicas e ingredientes trazidos pela memória dos entrevistados referentes do século XX aos dias atuais, observando as transformações e adaptações que fizeram com boa parte deles ainda sejam praticados na alimentação familiar da região.

A apresentação dos resultados dessa pesquisa se fará em três capítulos, conforme resumidos a seguir. No começo de cada um deles, Gilda e Doquinha e suas experiências de vida são o fio condutor dos assuntos mais pertinentes a cada parte. O motivo pelo qual escolhi estas agricultoras para serem as condutoras das questões fundamentais da dissertação são vários. Enquanto líderes comunitárias, moradoras de Barra do Piraí, atuam mais especificamente em seu bairro, Coimbra, através de duas organizações, a Pastoral da Criança e do Adolescente e a Horta Comunitária localizada no 10º Batalhão da Polícia Militar de Barra do Piraí. Através destas atividades, suas entrevistas foram muito ricas, pois já atuam com a memória de sua alimentação para promover ações de educação alimentar na localidade. Além disso, o contato cotidiano com a terra as permite “manterem frescos” também o conhecimento

² As 15 pessoas foram entrevistadas de 2006 a 2010, com faixa etária que variou de 40 a 97 anos. Portanto, a memória sobre a alimentação da infância e dias atuais abrange desde os anos 1920 do século XX aos dias de hoje.

³ Neste aspecto, contei com o apoio do Núcleo de Audiovisual e Documentário do CPDOC para informações sobre registro audiovisual.

ancestral de manejo da terra e de usos medicinais e alimentares de uma gama vastíssima de vegetais. A sabedoria com que lidam com os ciclos da natureza, a forma quase intuitiva com que adotam práticas sustentáveis e de respeito ao meio-ambiente, revelam uma herança maior, compartilhada pelos agricultores e praticantes de atividades extrativistas “despretenciosas” da região. Por último, enquanto mulheres, puderam revelar seu papel fundamental na preservação dos saberes, que se dá no seio familiar, no espaço íntimo da casa e do convívio informal.

O capítulo I – Na casa de Gilda – tratará dos hábitos alimentares revelados nas entrevistas, com o objetivo de analisar os processos de adaptação de hábitos, técnicas e consumo ao longo do século XX aos dias atuais. A partir da descrição da casa e dos arredores do bairro de Gilda, falaremos sobre as reminiscências e transformações dos hábitos alimentares de toda a região. A partir de sua experiência e intimidade, começo a conduzir o leitor através da pesquisa.

Antes da constatação da existência da categoria comida de roça, minha busca era por hábitos e práticas que me mostrassem alguns indícios de regularidade. Através da procura por informantes preferencialmente idosos, buscava conectar-me de alguma forma a tempos mais remotos. Aos poucos, através das narrativas dos entrevistados, fui sendo levada ao meio rural, com seus modos de produção e regime doméstico de organização do trabalho. Foi com surpresa que descobri ingredientes exóticos e deparei-me com memórias fortemente ligadas aos hábitos alimentares e suas antigas gerações. Essa experiência me desvendou um inexplorado complexo culinário, que, como qualquer outro, tem seus aspectos únicos.

A sociedade vale paraibana é marcada por relações sociais muito desiguais, que até hoje se referem de forma clara ao seu passado patriarcal e escravista. Os principais informantes acerca dos hábitos alimentares são ex-colonos, agricultores, donas de casa e pescadores. Estes atores sociais não costumam ser focalizados no processo de constituição de uma identidade local. Interessa mais, aos empresários de projetos regionalistas turísticos e culturais, a história contada do ponto de vista dos “barões do café”, da comida supostamente requintada das casas-grandes, de tendência europeizada e ingredientes importados. Esse ponto de vista ganha força com o destaque que recebe da parte de órgãos de apoio à indústria, comércio e proprietários rurais da região. Também se percebe que a produção acadêmica sobre a história da região se refere mais ostensivamente ao século XIX. Muito pouco se tem discutido e refletido sobre as transformações ocorridas no século XX, e ainda menos, do XXI.

Dessa forma, é incomum a observação da culinária e da identidade local do ponto de vista da contribuição do grupo no qual estamos focando. No entanto, ele sempre foi fundamental na constituição de lavouras e das unidades produtivas das fazendas cafeeiras, visto que também entrevistamos descendentes diretos de escravos. Com suas típicas funções laborais, constituíram um complexo sócio-econômico que influenciou sobremaneira os hábitos alimentares de toda uma região, em suas variadas esferas. A partir da mistura de tendências culturais diversas — indígenas, africanas, mineiras e tropeiras — este grupo formatou um complexo culinário único, com uma visão de mundo específica, ligada aos usos e possibilidades do trabalho na terra, da casa, da organização familiar e dos desdobramentos políticos e sociais conseqüentes do empobrecimento da região devido à decadência do período cafeeiro.

O capítulo II – As raízes da comida de roça - abordará a história da região para esclarecer a origem do atual complexo culinário. Questões como a ocupação da região, a importância dos primeiros sítios e sociedades indígenas, noções sobre direito agrário e colonato serão analisadas para a compreensão das bases do sistema agrícola e do mercado interno regional. Dessa forma, concluiremos que a categoria comida de roça permite uma observação com grande envergadura da alimentação do Vale do Paraíba Fluminense. Pode-se, sem grande dificuldade, investigar seu consumo desde o século XIX, período de intensificação da colonização e produção cafeeira na região. Diversos grupos sociais lançaram mão dela ao longo dos séculos, porque em tempos de carestia ou em períodos de crise, senhores, escravos e trabalhadores comiam a mesma coisa. Fragmentos dessa comida de roça são usados nos dias atuais em restaurantes ditos de "comida típica"⁴ na região. Apreciada também pelas elites, a comida de roça tem uma importante absorção por diversas camadas sociais, em diferentes contextos históricos e, por isso mesmo, possui muitas versões, não apenas no Vale do Paraíba, mas em toda a região Sudeste. A versão fortemente vinculada ao ideário mineiro é, sem dúvida, a mais bem difundida entre elas.

Neste segundo capítulo analisarei algumas fontes primárias para buscar as origens da comida de roça, a partir do século XIX. Relatos de viajantes, escritos de folcloristas e alguns artigos históricos serão de suma importância para essa análise. Fontes secundárias também

⁴ Em Minas Gerais se pode observar um aumento da incidência deste tipo de restaurante a partir da década de 1980 (ABDALA, 2007:20) permitindo-nos observar a dimensão da tradição inventada e o atual status das identidades regionalizadas no mundo contemporâneo. Esta questão será retomada nos próximos capítulos.

serão utilizadas para avaliação de transformações e reflexão sobre a compleição deste complexo culinário até os dias de hoje.

No capítulo III – A comida de roça e seu lugar no mundo contemporâneo – buscarei mostrar como o presente e o futuro deste complexo culinário são uma importante alternativa de desenvolvimento social através de sua patrimonialização e divulgação. Em Minas Gerais, encontram-se, de forma contundente, discursos e representações ligados a uma forma de culinária que se desdobra em diversas especializações alimentares sub-regionais. Muitas vezes estas especializações ficam subsumidas a um ideal homogeneizado de “comida típica mineira” que é concebido superficialmente através de seus pratos mais afamados e popularizados⁵. Neste terceiro capítulo buscarei compreender que fatores históricos, econômicos e políticos contribuíram para configurar essa diferença nas formas e graus de representação entre esses territórios e refletir sobre o processo de regionalização.

A pesquisa, embora busque um encontro com práticas tradicionais, narradas pela memória dos diversos entrevistados, está pautada no século XXI. A motivação, as minhas falas e a dos entrevistados, os meios, as noções e discussões são travados no nosso tempo e para o nosso tempo. Muitos hábitos remontam aos séculos iniciais da ocupação regional, mas a maior parte das informações se refere ao século XX pela idade e época de referência dos entrevistados. O terceiro capítulo falará sobre como podemos identificar uma culinária regional, sobre como estas constatações e sua divulgação podem contribuir para o desenvolvimento de uma região e sobre como a memória relacionada ao modo de produção familiar rural está viva e ativa entre muitos moradores da localidade.

É necessário estarmos atento ao papel desenvolvido por alguns atores sociais na construção simbólico-cultural de uma região ou de uma identidade regional (ZAIDAN FILHO, 2001:43). Artistas, poetas, pensadores, produtores culturais e políticas públicas estão por trás da afirmação e consolidação do ideário regionalista. Estão também reproduzindo um movimento, observando e captando formas de representação e transformando-as em elementos palpáveis e objetivados como poesias, políticas, eventos, shows, livros. Uma dose de “invenção” existe, mas toda criação está vinculada a formas já existentes e detectadas na realidade. Para Zaidan, uma região nasce a partir da disparidade econômico-social, na

⁵ Interessante observar que a comida mineira é associada grosseiramente e de forma exógena a combinações que variam entre a carne de porco, o angu, a couve, o tutu e o feijão. No entanto, a dinâmica de representação endógena, ou seja, de dentro para fora, além de reconhecer esta primeira forma também se baseia nas especialidades culinárias sub-regionais (ABDALA, 2007).

dinâmica do desenvolvimento capitalista, e também da produção discursiva de uma identidade social.

Assim, nem todos os recortes regionais podem ser caracterizados como regionalizações (AMORIM, 2007:17). O recorte que estamos promovendo nesta pesquisa - a observação dos aspectos alimentares do Vale do Paraíba Fluminense através da categoria comida de roça - não é um regionalismo. Pouco se promove, se discute, se escreve ou problematiza a questão de uma tradicional culinária vale paraibana do estado do Rio de Janeiro. Nunca houve políticas públicas de incentivo a esse aspecto sócio-cultural, baseado no conceito de uma tradição perene e regional, digna de conservação e “resgate” memorialista.

Podemos constatar, no entanto, um incentivo a formas culinárias localizadas, reduzidas ao espaço das histórias municipais, tal qual a Festa do Tomate de Paty de Alferes ou as festas agropecuárias tão comuns em muitas cidades da região, que se dedicam, principalmente, a expor seus principais produtos rurais, embora também abram espaço para as indústrias, comércio e serviços em geral. Há também o movimento de incentivo a novas culturas na região, como a tilápia e a macadâmia, produzidas principalmente no município de Pirai e que geraram, em 2009, o 8º Festival Gastronômico baseado numa linguagem inovadora relacionada à alta gastronomia internacional, contando com a presença de renomados *chefs de cuisine*.

Dessa forma, acredito ser importante territorializar e regionalizar o conjunto de municípios focados neste trabalho, visto que existe o intuito de aplicação prática dos resultados desta pesquisa em ações de cunho cultural e pedagógico na região. Enquanto gestora cultural na região de 2007 a 2009, desenvolvi ferramentas de atuação não apenas referentes a questões alimentares, mas também a diversos outros aspectos relacionados à identidade regional. Após cursar Ciências Sociais e morar cinco anos no Rio de Janeiro, retornei a minha cidade natal, Barra do Pirai, em 2007. Neste período, atuei em projetos de incentivo e divulgação da importância dos grupos de jongo e cultura popular, de fomento ao trabalho de artesãos e artistas, de desenvolvimento de abordagens para fortalecimento da auto-estima em grupos vulneráveis urbanos e rurais. Meu método de atuação foi o da referência e estímulo ao recorte regional, para que os municípios pudessem buscar pontos de apoio mútuo e desenvolver suas potencialidades sociais, econômicas e culturais. Foram muito instigantes e inovadoras na região as experiências com montagem de espetáculos teatrais, mostras e discussões sobre personagens, história, movimentos sociais, práticas e hábitos locais.

Por isso, acredito ser importante a compreensão de uma culinária regional mais inclusiva, que atravessasse os limites políticos dos diferentes municípios da região⁶. Uma identidade vale paraibana, termo que causa, inclusive, certa estranheza quando proferido entre seus “nativos”, se faz necessária por estimular a compreensão e a valorização de uma região fundamental para o desenvolvimento da história do Brasil. Esse viés compreensivo nos permite entender a conexão fundamental entre as diversas localidades, as relações de troca, divisão do trabalho, migrações internas e construção de identidades sociais. É esse um recorte possível, e a meu ver bastante profícuo, para o estímulo à compreensão e valorização de patrimônios materiais e imateriais na região, trabalho que se transforma em ferramenta para a transformação social.

Enquanto coordenadora do Programa de Incentivo à Gastronomia Regional do Centro Cultural Aracy Carvalho Di Biase, ligado ao Centro Universitário Geraldo Di Biase (UGB)⁷, esta pesquisa norteou parte das atividades vinculadas ao Programa. Seu objetivo é contribuir para a valorização da gastronomia deste trecho do Vale do Paraíba, enquanto patrimônio cultural regional através da ampliação do conhecimento de técnicas culinárias de maneira geral e da valorização dos hábitos alimentares vale paraibanos. O Programa oferece cursos, oficinas, mostras de filmes, exposições, debates e palestras sobre gastronomia ao público especializado e àqueles que se interessarem pelo tema, sem formação específica na área.

O referido espaço cultural onde o Programa se desenrola funciona numa construção bastante significativa na história do campus da Fundação Educacional Rosemar Pimentel⁸, localizado na Fazenda São José da Boa Vista. Há poucos documentos e referências sobre seu passado⁹, mas é sabido que a fazenda sediou, após o período cafeicultor, um bispado e, logo em seguida, a Fundação destinada ao ensino universitário. Criada pelo então deputado Geraldo Di Biase, está localizada a poucos metros da divisa político-geográfica dos municípios de Barra de Piraí e Valença. Antigos moradores do local reconhecem a construção do Centro Cultural como a única sobrevivente dos tempos imperiais, tendo já sido o espaço das antigas

⁶ Sobre este aspecto discutirei a idéia de que os municípios, com algumas poucas exceções, acabaram acompanhando, em seu processo de formação, a dinâmica das fazendas e vilas autocentradas em sua produção para abastecimento interno.

⁷ Em vigência desde março de 2008: www.centroculturalugb.com.br

⁸ A Fundação oferece cursos de graduação desde os anos 1960. Em 2005 foi elevada a Centro Universitário sendo seu nome fantasia UGB — Centro Universitário Geraldo Di Biase.

⁹ O inventário desta fazenda não consta no Inventário das Fazendas do Vale do Paraíba Fluminense do INEPAC em parceria com a Light e com o Instituto Cultural Cidade Viva, assim como importantes pesquisadores que participaram deste levantamento não detêm qualquer informação sobre a propriedade.

senzalas dessa fazenda¹⁰. Esse dado confere ao Centro Cultural Aracy Di Biase e, mais especificamente, ao Programa de Incentivo à Gastronomia Regional, a responsabilidade de reconhecer a história cultural da região em que está localizada e de promover ações que preservem a memória, identidade e respeitem a diversidade cultural da localidade.

Há também a possibilidade de integrar eventos e festivais que acontecem na região, assim como iniciativas culturais de viés gastronômico. Foram instigantes e positivas as experiências com montagem de coquetéis temáticos, degustações e palestras¹¹ como forma de estimular o interesse e reconhecimento de formas culinárias rurais regionais. Outra forma de promover um retorno à comunidade das informações sistematizadas neste trabalho é a distribuição da pesquisa entre grupos de discussão e agentes comunitários tais quais a Pastoral da Criança, grupos de cozinheiras em vias de formalização ou grupos da 3ª Idade e ainda para bibliotecas e acervos públicos e privados, secretarias públicas que abordem este tema em seus projetos políticos e agentes culturais.

Pretendo, ainda, com esta pesquisa, contribuir para o site do Grupo de Estudos sobre História da Alimentação da Universidade Federal do Paraná, do qual faço parte como pesquisadora desde 2006¹². O objetivo do site é divulgar os trabalhos de seus pesquisadores além de oferecer informações bibliográficas, acadêmicas e sobre eventos e movimentos vinculados ao tema a público interessado.

Por fim, minhas perguntas, anseios e curiosidades puderam ser respondidos por meus informantes, pois eles também partilham, de alguma forma, de minha motivação. Eles puderam me compreender e, como ocorreu inúmeras vezes, me estimular, compartilhar lembranças remotas e seguir minha linha de raciocínio. Ofereceram-me informações circunstanciais, mesmo que não tenhamos discutido objetivamente a importância da construção de uma identidade culinária numa região que pode ter no turismo um importante foco de desenvolvimento social.

¹⁰ Ver anexo II.

¹¹ Ver anexo III.

¹² www.historiadaalimentacao.ufpr.br

1. CAPÍTULO I - NA CASA DE GILDA

“Ele é vivo, e no crescimento de sua vida própria é uma história total que se desenrola”.

(LE GOFF & NORA, 1976: 161)

Virando à direita, logo no início da rua de terra batida, enlameada pelas chuvas de janeiro, chegamos a um quintal arborizado. A jaqueira cheia de frutos reina soberana no centro do terreno onde moram Gilda e seu marido. Nos fundos, após cruzar o riacho que corta o terreno ao meio, através de uma ponte de vigas e cimento, chegamos à casa de sua cunhada Doquinha¹³. Neste quintal podemos encontrar pés de cana, goiabeiras, bananeiras, pés de couve, carurus, taiobas, funchos, vassourinhas, hibiscos, margaridas e bambus. Há também uma criação de patos e galinhas, pintinhos ciscando no terreno e um galinheiro improvisado de telhas. Na mesma rua, muitas outras famílias dividem terrenos igualmente arborizados e também cultivam verduras, legumes, ervas medicinais e árvores frutíferas. As diversas espécies podem servir para alimentação, cura de doenças, fabricação de utensílios domésticos ou para o simples prazer, como a experiência de sentir uma cana doce ou as sementinhas doces do melão de São Caetano na boca.

A casa nova de Gilda, em fase de finalização depois de anos de construção, se impõe sobre a antiga, bem menor, com apenas dois cômodos e uma cozinha. Na casa, já azulejada, seu marido Antônio construiu janelas maiores, colocou revestimentos mais claros, fez uma sala espaçosa e mais três quartos. Para chegarmos à antiga morada do casal precisamos passar pela estreita passagem de poucos centímetros que separam as duas moradias, chegando à sala e depois à pulsante cozinha. Essa, que já resguardou o preparo de muitas panelas de arroz, angu, cambuquiras refogadas, broas e compotas para os cinco filhos e nove netos que compõem a numerosa família, está com os dias contados. Como parte da antiga casa, será demolida em poucos dias.

Esta foi uma das últimas vezes que entrei nessa casa, já acoçada pela promessa de vida nova logo ao lado¹⁴. Quando ela se for, o local que abrigou boa parte da história da vida desse casal que está junto há 46 anos se irá também um pouco. A estreita passagem, pela qual temos que passar de lado, com as costas numa parede e a barriga noutra, dará espaço a uma área de serviço, cheia de mudinhas de plantas nos muros baixos. No entanto o quintal, que já abriga o casal e a cunhada há tantos anos, continuará o mesmo. As plantas, os pés de fruta, de taioba,

¹³ Todos os nomes e locais citados ao longo da pesquisa são verdadeiros. Ver identificação dos entrevistados na tabela p. 15-17.

¹⁴ A última visita que fiz ao local foi em março de 2010.

de abóbora, de cana, a criação de galinhas e patos, o riachinho, as pimenteiras, os mamoeiros e a jaqueira continuarão intactos.

A cozinha antiga de Gilda tem aproximadamente nove metros quadrados. No chão de azulejo craquelado se apoia uma geladeira, um fogão à gás, a bancada da pia e um copeiro alto. Nele, Gilda guarda pratos, talheres, copos, jarras e travessas, como pude ver pelo vidro dos armários superiores. O outro armário de parede, assim como as prateleiras de debaixo da pia, estão reservados para panelas, caçarolas, tabuleiros, bules e frigideiras de alumínio. Também há muitos utensílios de plástico, como escorredores, jarrinhas, potinhos e fôrmas de gelo.

Essa breve descrição da casa de Gilda, seus arredores e ambiente de trabalho comunitário nos permitiu introduzir os elementos que serão tratados ao longo deste primeiro capítulo: o complexo de itens considerados comestíveis com seus modos de preparo e interdições simbólicas; utensílios e técnicas necessários para o preparo dos alimentos; a organização do espaço doméstico e a definição de tarefas de acordo com as relações familiares de gênero; e o processo de transformação de hábitos mediante a modernização produtiva e adoção de valores urbanizados. Acima de tudo, nos interessa mapear práticas e ingredientes e buscar neles a interconexão entre comida, memória e identidade.

1.1- COMEÇO DA DISCUSSÃO

“É mais lógico acreditar que comemos nossas lembranças, as mais seguras, temperadas de ternura e de ritos, que marcaram nossa primeira infância” (MOULIN apud CERTEAU et al., 1996). Podemos identificar nessa frase o peso e a durabilidade dos conhecimentos tradicionais populares, não apenas no terreno da alimentação¹⁵. Ao mesmo tempo Mintz (2001:34) fala da existência de “uma estranha congruência de conservadorismo e mudança” no estudo da alimentação. Locais rígidos em sua tradição alimentar como Rússia e China, ele exemplifica, ao mesmo tempo se mostram bastante favoráveis a mudanças e à experimentação de novos ingredientes.

Da mesma forma, os hábitos alimentares de uma localidade dependem da mesma importância que tradição e inovação têm na sua constituição. O ato de comer concretiza uma série de referências fundamentais no espaço-tempo. A importância da comida reside em sua função localizadora e identitária. O que comer, como, onde e quando são questões fundamentais para a observação das formas de pertencimento de um indivíduo a um solo, um habitat ou grupo. Essas referências são inevitáveis durante a existência de qualquer indivíduo. Como seres

¹⁵ Exemplos variados desta noção encontram-se nas obras de folcloristas ou escritores como Câmara Cascudo ou Gilberto Freyre.

gregários, aculturados e participantes de um processo de socialização ininterrupta, carregamos dados culturais indeléveis.

Existe algo de efêmero em cada preparação culinária. “Nas cozinhas, luta-se contra o tempo, o tempo desta vida que sempre caminha para a morte. A arte de nutrir tem a ver com a arte de amar, portanto também com a arte de morrer”. (CERTEAU [et al.], 1996:233). Contextos de carestia, sazonalidade, tipo de trabalho, horários das refeições são elementos que nos levam a pensar nessa dimensão temporária, sutil entre a extração do recurso proporcionado pelo trabalho ou pela natureza, sua preparação e seu consumo num ritual que se repete tantas vezes ao dia. Começo e fim a cada refeição, a cada dia, a cada época e contexto.

Os hábitos alimentares que podemos vislumbrar para um dado recorte geográfico regional dizem respeito não apenas à necessidade humana imediata da nutrição, mas a uma “complexa geografia e uma sutil economia das opções e dos hábitos, das atrações e das repulsas” (CERTEAU [et al.], 1996:232). O recorte regional diz respeito a um conjunto geográfico-cultural que se pretende minimamente coeso, embora seja importante ressaltar que não existe a homogeneidade absoluta em nenhum recorte espacial ou grupal que se pretenda fazer. Cada região, com seus centros municipais, vilarejos, zonas rurais de difícil acesso, classes e bairros, pode ser assim concebida, pois partilha um código cultural mínimo. Se formos olhar detalhadamente, inventariar e tentar catalogar o que cada cozinheira ou agricultor versa, veremos que as pequenas variações individuais são inexoráveis e também fundamentais para as transformações e também manutenções de hábitos.

O sistema culinário¹⁶ da comida de roça vale paraibana é fruto de um desenvolvimento econômico e social peculiar. O território ao qual corresponde, por sua intensa e pujante produção monocultora de café durante o século XIX, foi palco dos principais acontecimentos políticos e econômicos do Império. Por sua posição de destaque no cenário nacional a província do Rio de Janeiro sediava a capital do Império e em seu Vale do Rio Paraíba produzia a riqueza das elites com sua produção voltada quase exclusivamente ao mercado externo.

Internamente o mercado era abastecido por mantimentos e produtos vindos de Minas Gerais e por pequenas e médias propriedades agricultoras. Ao contrário da tradição historiográfica sobre a região, que privilegia a história dos grandes proprietários de terras e, mais recentemente, a história do negro, avaliando os impactos da escravidão, Célia Muniz (1979:44) nos chama atenção para a importância das classes médias na sociedade fluminense. Sua pesquisa defende um papel mais central para a produção da pequena propriedade e, ao

¹⁶ O conceito de sistema culinário foi cunhado por MAHIAS (1991) e dá conta do conjunto de práticas e representações cosmológicas que orientam e identificam a posição do ser humano na totalidade. Corresponde a um código cultural alimentar de longa duração, com desdobramentos e processos bastante complexos.

contrário do que acreditava Stanley Stein (1961), classificou-a não como subsistente, mas como produtora para o mercado. Utilizando mão-de-obra escrava em pequena escala, os pequenos proprietários rurais organizavam sua produção de forma semelhante à da grande propriedade, embora deixando em segundo plano a produção de café.

Como veremos com maior detalhamento no Capítulo II, os hábitos desses produtores voltados para o mercado interno eram distintos dos hábitos das elites aristocráticas ou dos escravos. Eles configuravam uma espécie de camada média da sociedade novecentista. Essa camada, com suas técnicas produtivas, hábitos alimentares e modos de vida se conectam aos hábitos populares por mim analisados. Foi a partir desse grupo que se desenvolveram as principais características da comida de roça, que adaptaram-se ao século XX e às novas estruturas fundiárias e laborais instauradas.

Incluindo o núcleo familiar Gilda, Doquinha e Antônio, esta pesquisa utiliza a fala de 15 entrevistados e os relaciona a uma pesquisa bibliográfica. Entrevistas sobre os usos e costumes alimentares do meio rural no Vale do Paraíba Fluminense das primeiras décadas do século XX aos dias atuais foram gravados em mini-DVD e registraram um complexo culinário inexplorado nos quais as formas de alimentação vinculadas às antigas formas de produção agrícola estão intensamente ligadas ao uso dos recursos naturais que, via de regra, estão dispostos ao redor das habitações. O uso destes recursos naturais implica não apenas formas de apropriação alimentar, como também traz consigo muitas outras estratégias de sobrevivência como a fabricação de utensílios, vestimentas, ferramentas, remédios, mecanismos de preservação, criação de animais e locomoção.

As entrevistas foram feitas a partir de um roteiro comum que adotou forma flexível de acordo com a especialidade, resposta e história de vida de cada entrevistado. As perguntas elaboradas serviram como balizas para que as entrevistas guardassem algum grau de comparabilidade. As perguntas seguiram basicamente esta ordem:

Local e data de nascimento;

Nome e data de nascimento dos pais e irmãos;

Local (ais) onde passou infância;

Descrição do local;

Relação da alimentação diária na casa durante a infância;

Técnicas de preparo;

Técnicas de cultivo, colheita, caça e aquisição de alimentos;

Alterações alimentares ao longo da vida;

Outros locais onde morou e diferenças alimentares;

Prato que sente falta, prato preferido;

Discussão sobre culinária regional (opinião sobre o que é; com o que se parece; e por que não temos uma em nossa região).

Dessa forma, foram entrevistadas 15 pessoas¹⁷ em 10 entrevistas diferentes:

Entrevistado	Entrevistas concedidas	Data(s) da entrevista (s)	Local (ais) da entrevista	Local de nascimento	Ano de nascimento	Ocupação	Município de moradia¹⁸
Geralda	1	23/09/2006	Emprego - Casa de família em Barra do Piráí	Ipiabas - distrito Barra do Piráí	1943	Empregada doméstica	Barra do Piráí
Maria	1	23/09/2006	Emprego - Casa de família em Barra do Piráí	Juparanã – distrito Valença	1962	Babá	Barra do Piráí
Sr. Filhinho Santana	1	20/06/2008	Casa	Vassouras	1916	Aposentado e líder de Caninha Verde	Vassouras
Paulinho	1	18/02/2009	Emprego - Fazenda em Barra do Piráí	Barra do Piráí	1948	Trabalhador rural	Barra do Piráí
Julia	1	24/09/2006	Casa	Amparo – distrito Barra Mansa	1909 (falecida em 2009)	Dona de casa, viúva de um pequeno proprietário	Amparo – distrito Barra Mansa
Márcia	1	24/09/2006	Casa	Amparo – distrito Barra Mansa	1966	Dona de casa e esposa de administrador de fazenda	Barra do Piráí
Nely	1	24/09/2006	Casa	Amparo – distrito Barra Mansa	1940	Dona de casa e professora primária	Amparo – distrito Barra Mansa
Lili	1	24/09/2006		Amparo – distrito Barra Mansa	1926	Dona de Casa	Amparo – distrito Barra Mansa
Marize	1	27/03/2009	Casa - sítio	Barra do Piráí	1959	Dona de casa e produtora de cachaça	Barra do Piráí
Guilherme	1	27/03/2009	Casa - sítio	Barra do Piráí	1959	Produtor de cachaça	Barra do Piráí
Doquinha	2	21/03/2009	Horta comunitária	Demétrio Ribeiro – distrito Vassouras	1941	Aposentada , agricultora e líder de horta comunitária	Barra do Piráí
-	-	20/01/2010	Casa Gilda	-		-	-
Antonio	1	21/03/2009	Horta comunitária	Demétrio Ribeiro – distrito Vassouras	1945	Aposentado e agricultor	Barra do Piráí
Jorge	1	25/03/2009	Emprego - sítio	Valença	1962	Caseiro e pescador	Demétrio Ribeiro – distrito Vassouras
Lucia	1	21/06/2008	Emprego - Casa de família em Barra do Piráí	Juparanã – distrito Valença	1968	Faxineira	Barra do Piráí
Gilda	1	20/01/2010	Casa	Vassouras	1947	Aposentada e agricultora	Barra do Piráí

¹⁷ Ver fotos dos entrevistados no anexo II.

¹⁸ Todos os dados dos entrevistados são referentes à data da realização das entrevistas e não foram atualizados em 2010.

Nessa tabela observamos que a abrangência das memórias dos entrevistados percorre desde os anos 1920, que correspondem à infância da entrevistada mais idosa, D. Julia, até os dias atuais. Foram entrevistadas pessoas entre 40 e 97 anos de idade, sendo Lucia, a mais jovem e D. Julia, a mais velha. Dez mulheres e cinco homens, que percorreram, entre o local de nascimento e a atual moradia, aproximadamente sete localidades regionais, entre distritos e cidades, embora a demarcação territorial que escolhi para definir Vale do Paraíba Fluminense compreenda 13 municípios¹⁹.

Outra questão refere-se ao território abrangido pelas entrevistas. É comum que os entrevistados tenham nascido num município, residido durante a infância em outro e morado durante boa parte da vida num terceiro. Também há casos de pessoas que ficaram em apenas um município toda a vida. Outros, que chegaram a sair da região e retornaram anos depois. Se a pesquisa se refere a todo o Vale do Paraíba Fluminense e as informações se referem a algumas localidades, o critério de abrangência regional se referiu às concepções simbólicas observadas, que se mostraram mais contundentes do que supõe a referência quantitativa.

Embora no discurso nativo não exista a noção bem-marcada de regional, ou de pertencimento regionalizado, e muito menos de uma culinária que represente essa marcação, a análise historiográfica mostra a homogeneidade das formas de colonização, forças produtivas e seus modos de produção desenvolvidos no bojo da monocultura cafeeira dos municípios do Vale. Como trataremos no Capítulo III, o processo de regionalização também requer um esforço por parte do Estado, porta-vozes na sociedade civil, a voz de poetas, ativistas e memorialistas engajados neste processo que leva algum tempo para ser sedimentado. Além de tempo, o interesse destes atores deve ser analisado, visto que esse “enquadramento da memória” (POLLAK, 1989) tem funções muito bem marcadas socialmente. Sobre esta questão, falaremos mais detalhadamente no Capítulo III.

A relação etnográfica com os entrevistados foi construída a partir de referências ambíguas. De certa forma, os entrevistados não me viam como alguém “de fora”, já que muitos sabiam de minha origem local ou, aos que não me conheciam, eu logo me colocava como moradora de Barra do Piraí. Mas como uma “pesquisadora” ligada a uma instituição no Rio de Janeiro ou, como eles preferiam associar, à universidade local na qual trabalhava até 2009, também não poderia ser considerada “da roça”. A distância se dava também pela minha diferença de idade em relação a todos os entrevistados e em relação à minha origem social manifesta num *habitus* diverso. O jeito de falar, de vestir (como observado explicitamente por uma das entrevistadas) ou de andar marca rapidamente as diferenças sociais entre observador e observado, relação dinâmica e de mão-dupla nas interações sociais.

¹⁹ Definição geográfica de região em nota da Introdução, p. 7. Ver mapa no anexo I.

Como uma nativa vale paraibana, gestora cultural local e mestranda, esta “etnologia de nós mesmos” (CARNEIRO, 1998) à qual me comprometi deveria promover um estranhamento nestes três níveis, respectivamente. Esta viagem no interior de nossa própria cultura na tentativa de tornar o familiar, exótico e estranhar nosso próprio meio, um “anthropological blues” (DAMATTA, 1978) triplo, me permitiu reflexões em muitos níveis e um amadurecimento acerca de quem sou, de como vejo meu lugar e entendo minhas raízes, de como posso contribuir conscientemente com meu local de origem. Neste movimento, pude tanto me afastar quanto me aproximar de meus conterrâneos e familiares. Em muitos momentos me peguei literalmente sozinha em locais longínquos e totalmente isolados de todo o resto, como em uma terra estranha ou como isolada em minha própria terra. Se o processo de conhecimento antropológico só pode ser produzido com referência aos códigos impressos em nós por meio de nossa experiência social particular (DAMATTA, 1978), o estranho logo ao lado me permitiu conhecer-me melhor. No entanto, só fui capaz de buscar com outro olhar meu local de origem quando pude adotar o olhar de uma pesquisadora.

1.2- DEFININDO A COMIDA DE ROÇA

Na infância de Gilda, passada até seus doze anos em Barão de Vassouras, bairro periférico de Vassouras, os hábitos e instrumentos alimentares eram fruto da adaptação imposta pela carestia. Os utensílios que sua avó usava para oferecer as refeições a ela e seus outros nove irmãos eram bem diferentes dos que ela hoje utiliza em sua cozinha. Cuités como pratos, também serviam se usadas em par de lavadoras e escorredoras de grãos de arroz. Talheres talhados no bambu, por sua vez também se transformavam em copos e xícaras. As travessas de barro podiam ser feitas nas inúmeras olarias da proximidade. As panelas de ferro escuro e as canequinhas e bules de ágata eram comprados na venda da cidade mais próxima.

Em sua lembrança estão guardadas as inúmeras vezes em que sua avó cozinhava aipim ou batata doce para ela e os irmãos comerem no café da manhã, acompanhando de café adoçado com caldo de cana, o cará, inhame ou aipim eram geralmente consumidos com melado. Gilda também se lembra do mecanismo de bambu que trazia água para a pia da cozinha. Lembra ainda que os patrões dos avós, quando vinham do Rio de Janeiro, almoçavam na casa deles. No entanto, traziam seus próprios pratos e talheres, já que os da casa eram cuias e colheres de bambu.

No dia em que a entrevistei com sua cunhada Doquinha o tom da fala das duas era o da saudade. Durante o processo de pesquisa não foram poucas as vezes que uma das duas me ligava, com alegria, para contar uma receita antiga que haviam lembrado. Ao ser indagada sobre o porquê de ainda preparar todas estas comidas, mesmo com uma venda cheia de

alimentos ensacados, limpos e práticos bem ao lado de sua casa, Gilda responde que, além de ainda cozinhar dessa forma porque gosta, é muito importante que estas informações sejam passadas para seus netos. Esta afirmação é preciosa, pois nos permite refletir sobre as estratégias de sobrevivência utilizadas pelos personagens centrais desta pesquisa. O cuidado com a preservação da família e a sobrevivência das futuras gerações está manifesto na preocupação com a transmissão do saber.

Muitos recursos alimentares mapeados nas entrevistas, como raízes, tubérculos, ervas e brotos, foram e ainda são alternativas de sobrevivência ou de diversificação do cardápio semanal. Oferecidos pela natureza, nativos (ou muito bem adaptados) e de fácil cultivo, podem ser colhidos quase o ano todo ou sazonalmente, usados verdes ou reaproveitados. Muitos possuem técnicas de preparo específicas e fundamentais para a possibilidade básica do consumo. Fervuras (na jurubeba, na banana verde), folhas para tirar gostos e odores indesejáveis (folhas de goiabeira na carne crua da capivara), partes de um mesmo alimento que podem e não podem ser consumidos (consumo apenas do miolo do umbigo de banana) ou interdições totais são exemplos de alguns mecanismos. Essas técnicas marcam interdições simbólicas claramente refletidas nas formas práticas e objetivas de sobrevivência.

Em *O trabalho da terra: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa* (WOORTMANN & WOORTMANN, 1997), o processo de trabalho agrícola de camponeses sergipanos do início dos anos 1980 é analisado. Em sua lógica interna o sentido simbólico do trabalho e o modelo de saber são dimensões juntas embora operem separadamente. O termo “sitante” é local e designa pequenos produtores e camponeses da região. Os autores perceberam que o processo de trabalho dos sitantes é uma forma de atuação inteligente, resultado de projeto criado a partir de um modelo pensado em termos de uma concepção global, que inclui todos os passos de sua atuação. Assim, a relação entre o homem e a natureza na produção agrícola tem existência ideal, constituída já antes na mente de quem o executa, permitindo a antecipação do resultado esperado (WOORTMANN & WOORTMANN, 1997:9-10).

O trabalho etnográfico dos Woortmann foi bem mais sistemático que as entrevistas que realizei no Vale. Meu foco, ao contrário do deles, não foi a simbologia do trabalho camponês, mas os hábitos alimentares e técnicas culinárias de atores em outras formas de atividades laborais, ligadas ao campo direta ou indiretamente, tais como donas de casa, caçadores e pescadores. Obtive uma gama de informações um tanto diversas, porém, o trabalho desses autores foi essencial para a compreensão do valor da terra, do cultivo, extração e do consumo dos gêneros alimentares no Vale do Paraíba. Ao trabalharem com a noção de trabalho como visão de mundo e a ética da terra, pude fazer várias associações com minha pesquisa.

O perfil geral dos meus entrevistados, portanto, não é o de um grupo ligado exclusivamente à agricultura familiar. No Brasil vários estudos foram feitos com foco em trabalhadores rurais

que utilizam força de trabalho estritamente familiar, configurando grupo fechado e coeso, de fortes tradições culturais e alimentares²⁰. Em sua tradição, esses grupos mostram a proeminente estrutura social patriarcal, mais fechada a elementos exteriores aos princípios de organização familiar ligada ao manejo da propriedade.

O grupo analisado nesta pesquisa foge a esse padrão. A análise da comida de roça não está exclusivamente vinculada ao trabalho e hábitos das famílias agricultoras. Ao contrário, a relativa diversidade de papéis sociais vinculadas ao uso da terra, classificação de seus recursos, estratégias de usos e manejo e relação com a natureza mostram a envergadura com que tal conceito é utilizado na sociedade vale paraibana. A diversidade está nos gêneros, faixas etárias, abrangência das memórias, ocupações, níveis de escolaridade e municípios de moradia e procedência dos entrevistados. No entanto, todos eles estão se referindo a uma “organização e gestão do trabalho, com os modos de vida e pelas formas de acesso à terra” relacionadas, especialmente, à agricultura familiar e, em menor escala, à patronal sob o sistema do colonato ou do trabalho em pequenas ou médias propriedades. (DALBIANCO, OLIVEIRA e VELA, 2009:2). O acesso a terra, num sentido mais amplo, se refere também às formas e técnicas de extração dos recursos vegetais da mata, à caça, pesca e transformação do trabalho na roça em alimento. Estes costumes se desenvolveram e se adaptaram ao longo da história da região e são parte importante da memória da vida familiar e da constituição identitária de seus atores.

A comida de roça diz respeito a um espectro maior de práticas, que superam as práticas de trabalho familiar rural²¹ e abrangem outras formas de trabalho ligadas ao mundo rural, como a caça, a pesca, a culinária e a produção de alimentos processados, assim como a plantação e a criação de animais. Seus pratos são consumidos, com devidas adaptações, por vários trabalhadores e moradores contemporâneos. Também se refere a muitos outros tipos de serviços, hoje já inexistentes ou pouco exercidos na região, como o do mascate, do cargueiro, de donos de venda, muladeiros ou comboieiros (ANDRADE, 1989:124). Sobre esta abrangência, relembra Geralda:

“Eu já trabalhei de servente de pedreiro, já fiz horta, já cuidei de boi, de cavalo para ferrar, e já fiz tudo na vida de roça. E tenho saudade da roça. Só não volto para a roça porque não tenho mais força para revirar brejo de arroz, capinar.” (Geralda)

²⁰ Como exemplo, os trabalhos clássicos de CHAYANOV, Alexander. *The theory of peasant economy*. Thorner, D., Kerblay, R. (eds). American Economic Association, Homewood, 1966; GARCIA Jr., Afrânio. *Terra de trabalho*. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1983; HEREDIA, Beatriz A. de. *A morada da vida*. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1979; SÁ, Luís Mourão. *O pão da terra* (dissertação de mestrado). Rio de Janeiro, Museu Nacional/UFRJ, 1975;

²¹ Por sistema de agricultura familiar defino força de trabalho familiar na exploração de determinada área agrícola.

A importância de ressaltar o papel do trabalho também no vale fluminense parte de um dado primário. A categoria nativa utilizada para definir um conjunto de práticas é “comida de roça”, comida de roçado, a comida como fruto do trabalho. “Roça” pode ser aqui entendida como o ato de roçar, executar o trabalho, capinar para possibilitar a intervenção humana na terra. Também significa o espaço, o local onde estão depositados os cultivos que são frutos deste trabalho e que possibilitará a sobrevivência. A noção de alimento, nessa expressão, já vem acompanhada da atividade laboral que a gera. Comida e trabalho são indissociáveis e, como visto em outros trabalhos, a verbalização de receitas ou pratos costuma vir acompanhada das atividades de processamento das matérias-primas ao produto final.

Para entendermos o roçado precisamos conhecer tanto o modelo cultural quanto o processo histórico da sociedade, pois não existe uma natureza independente dos homens. Pelo trabalho se reproduz o grupo, que por sua vez é a força de trabalho. A família é produzida pelo saber e é o controle desse saber que faz a hierarquia do grupo doméstico, no caso da pesquisa dos Woortman, acima citada, ou do grupo rural mais abrangente, no caso aqui explorado. O saber técnico é, portanto, fundamental para a reprodução da estrutura social.

“Na maioria dos estudos sobre o campesinato, pouca ou nenhuma atenção foi dada ao saber camponês sobre os solos e as plantas, visto como sistema cognitivo, parte de um modelo mais abrangente. Ou ele é apresentado como uma prática fragmentada, ou é implicitamente negado como saber autônomo, ou é visto apenas como um saber degenerado, remanescente anacrônico de uma tradição civilizatória que se transformou: uma ‘pequena tradição’, como diria Robert Redfield. Alternativamente, em vez de um saber camponês, fala-se de uma rotina camponesa que se opõe à inovação (Henry Mendras), ou, nas palavras de Chayanov, de um ‘instinto camponês’”. (WOORTMANN & WOORTMANN, 1997:14)

O trecho citado frisa a importância dos modos de produção de um grupo para a compreensão das práticas alimentares e do sistema simbólico ao qual estão atrelados. Também chama atenção para o contraste usualmente encontrado entre o mundo rural e as mudanças na sociedade global em que se movem os praticantes dos hábitos do complexo culinário rural vale paraibano e que impuseram outros modelos culturais.

No Vale do Paraíba Fluminense o termo “de roça” faz referência às primeiras formas de ocupação da região. As roças de mantimentos onde os tropeiros plantavam para colher quando voltassem tempos depois, foram as primeiras formas de ocupação não indígena na região.

Posteriormente essas roças se tornaram pontos mais organizados de pouso, com armazéns ou hospedagem, denominadas ranchos. A partir dessas rotas percorridas pelos tropeiros, conectando Rio de Janeiro, São Paulo e Minas se formaria a “civilização” cafeeira e a partilha de hábitos alimentares rurais, voltados ao mercado interno e levados pela itinerância das tropas.

A memória no interior de uma classe, mesmo que não seja uma ideia organizada positivamente, compartilham imagens, idéias, sentimentos e valores que lhe dão identidade. “Parece que há sempre uma NARRATIVA COLETIVA privilegiada no interior de um mito ou de uma ideologia” (BOSI, 2003: 17) mesmo que essa ideologia ou mito, como no caso observado, seja marginal ou pouco difundido entre seus representantes. As características desta comida de roça estão traduzidas na lembrança e no esquecimento, no dito e no não dito da população local. Por isso, é preciso matizar os laços entre memória e ideologia, já que aquela já nasce marcada por estereótipos de classe, instituições e representações dominantes. As marcas da classe mais influente, podemos constatar, deixou suas marcas nas representações coletivas de forma indelével, nas manifestações de memória e identidade mais íntimas. (BOSI, 2003: 22-23)

1.3- INDUSTRIALIZAÇÃO

“Olha, eu não sinto falta de comer essa comida porque até hoje a gente tem essa mania de comer isso. Por exemplo, de vez em quando eu engordo um porquinho lá em casa e a gente mata.” (Lucia)

“Eu fico pensando como é que muda tanto, tanto, tanto? Assim o modo, né? A gente não fazia conta de nada.” (D. Julia)

A presença de recursos que permitem uma autosuficiência das famílias rurais durante o século XX vai se transformando ao longo das gerações. No relato de D. Julia, a entrevistada mais idosa, a propriedade rural com a família proprietária e seus colonos ou empregados eram responsáveis pela produção de praticamente todos os recursos necessários à sobrevivência de seus moradores. Da alimentação ao trato dos animais, todos dividiam as tarefas, incluindo mulheres e, em menor escala, crianças, para o cultivo, colheita, secagem, moagem, estocagem, transporte, limpeza, torragem e demais funções. Do arroz com feijão e angu aos cosméticos e materiais de limpeza, tudo podia ser feito dentro das fazendas.

Ao passarmos das entrevistas mais antigas às mais novas, podemos identificar a progressiva mudança deste sistema produtivo. Aos poucos, as famílias vão se tornando cada vez menos autosuficientes, como afirma D. Julia: “Eu vou falar verdade: a gente comprava era só o que não podia fazer. Até sabão eu fazia”. A chegada da luz elétrica no princípio do século XX é a primeira e decisiva inovação no hábito de vida dos meios rurais. As mudanças se dão nos horários de alimentação, nas tecnologias de produção e cocção dos alimentos.

Com a urbanização, vendas, mercearias e mercados vão se tornando mais acessíveis e numerosos. As propriedades rurais e seus habitantes, menos isolados, vão aprendendo a se relacionar com a “civilização” que chega paulatinamente. Outras alternativas de emprego menos penosas se tornam possíveis. Torna-se mais barato e possível morar perto dos centros urbanos, seguindo o fluxo de muitas famílias que, ao longo do século, começam a formar bairros periféricos, frutos do retalhamento das grandes propriedades rurais. A venda das pequenas propriedades gera um bom dinheiro para a compra de um terreno na cidade, criando ainda alguma reserva financeira.

Em cada cozinha regional, os processos de transformação, alteração, readaptação e desaparecimento de hábitos alimentares se conectam com as necessidades e leis históricas do local (CERTEAU [et al.], 1996:242). Ao longo do século XX, principalmente até os anos de 1960, prevalecem na região formas mais arcaicas e baratas de produção, combinações simplórias de ingredientes e pratos. Nesse período não se tinha noções de nutrição e saúde vinculadas a uma dieta baixa em gorduras. O essencial era a sobrevivência e o aproveitamento máximo de folhas, cascas e raízes. Técnicas de estocagem e conservação de alimentos, ligadas aos ciclos da natureza, estações de ano e períodos de colheita e plantio também constituíam importantes elementos de sobrevivência. No relato de Doquinha, a colheita da cana e sua transformação em açúcar eram feitas de agosto a outubro, ininterruptamente. O açúcar produzido neste período seria utilizado durante o resto do ano.

Observar as informações acerca deste “sistema culinário” rural evidencia a necessidade de discorrer sobre os processos sócio-históricos mais impactantes para a dinâmica produtiva das propriedades rurais. Assim, a partir das informações apresentadas nas entrevistas, podemos acompanhar os efeitos do declínio da monocultura cafeeira na região e do sistema escravista de produção, o sistema de produção assalariado que é implantado nas propriedades rurais, a chegada da luz elétrica nas moradias, a urbanização e efeitos da industrialização.

A agricultura e práticas de pequena escala, subsistenciais ou familiares, foram alteradas pela Revolução Verde, processo intimamente ligado aos fenômenos da revolução industrial na agroindústria acirrado pela globalização (DALBIANCO, OLIVEIRA e VELA, 2009:4). Rações, remédios, insumos, alteração genética de sementes, supressão da sazonalidade dos ingredientes em função da homogeneização requerida pelo mercado de alimentos são

exemplos deste efeito. Assim, os moradores do Vale do Paraíba Fluminense passaram a adquirir uma parte maior dos produtos nas vendas e supermercados locais. Muitos destes produtos deixaram de ser produzidos na localidade, passando a vir do CEASA e outras distribuidoras do estado. O obstáculo da legislação sanitária também inibiu produtores locais. A produção para uso familiar deixa de compensar também pela introdução do sistema monetário nas famílias agricultoras:

“A diferença daquela época para hoje é que a gente não pegava em dinheiro, não tinha dinheiro, e ele não fazia falta porque a gente usava o que tinha, fazia roupa de saco, trocava, pegava coisa no chão. Meu avô vendia rapadura para comprar querosene, que ele tinha luz, e sal. Às vezes vendia carne de porco também.”
(Antônio)

Compensar, dessa forma, tem a ver com o valor monetário relacionado a um estilo de vida e trabalho onde a renda está nos moldes do mercado. Barato e caro são, portanto, os valores primordiais. A dependência da população por alimentos e pelo comércio tira a autonomia do grupo. Mudanças devido a transformações nas estruturas de organização do trabalho e meios de produção produziram alterações no cultivo e consumo, gerando novas formas de lidar com o meio-ambiente, visão de mundo e ecologia. O aumento da demanda de alimentos das cidades traz uma pressão ao pequeno agricultor que acaba modificando sua própria alimentação. Alimentos produzidos pela unidade doméstica são enfraquecidos pela pressão industrial. Na fala dos entrevistados podemos perceber a chegada da industrialização, principalmente nos anos 1950, a Era de Ouro, segundo Hobsbawm (1994):

“A gente morava perto do rio, tudo que ia daqui passava nesse rio lá perto de casa, aí quando achava aquelas latinhas a gente levava pra casa. Aí lavava e usava como prato, aquelas latinhas da Parquetina e fazia canequinha. Cê tinha que vê, era tudo a gente mesmo que fazia.” (Lucia)

Latas de alumínio, chinelos e rádios de pilha. Paulatinamente as inovações e os produtos da industrialização chegam aos grupos mais remotos, em todo o globo. Deste processo resulta a conclusão otimista de Antônio:

“Hoje não existe mais pobreza. A gente usava roupa de saco, você via roupa que não sabia nem de que pano era, toda remendada. Hoje você vê calça boa jogada no chão,

sapato bom jogado fora. (...) Quando que ela ouvia um rádio, quando que assistia uma televisão?” (Antônio)

Todas estas transformações históricas e culturais impuseram um novo padrão de distribuição sexual do trabalho, ritos de iniciação, regimes alimentares ou as chamadas “técnicas do corpo” analisadas por Marcel Mauss. Como afirma Certeau: “Dentro de uma cultura, uma mudança das condições materiais ou da organização política é o que basta para modificar a maneira de conceber e de repartir este tipo de tarefas cotidianas, podendo também alterar a hierarquia dos diferentes trabalhos” (1996:211)

Em seguida falaremos mais detalhadamente dos ingredientes e hábitos de consumo ligados a eles, passando pelos regimes de divisão sexual e social do trabalho, pelas festas e pelo lazer, pelas técnicas e pelas noções de sujo ou limpo.

1.4- INGREDIENTES E TÉCNICAS

O PÃO

“Pão eu não fazia não. Fazia broa.” (D. Julia)

O pão é o símbolo da prosperidade do trabalho. É o resultado de árduos anos de trabalho das gerações e objetiva a memória de um bem-estar duramente conquistado. (CERTEAU [et al.], 1996: 133). Apresenta-se soberano muitas vezes no centro da mesa, quase solitário, na pesquisa na França de Certeau, mesmo após o processo de aburguesamento do grupo focado. Esse “testemunho indelével da gastronomia de pobreza” no contexto citado se confirma na “gastronomia de pobreza” valeparaibana. Numa versão mais urbanizada figura o pãozinho francês no centro dos cafés da manhã e da tarde na esmagadora maioria das famílias brasileiras.

No entanto, a “civilização do milho” (BUARQUE DE HOLANDA, 1994) fez muitos de seus derivados reinarem em toda a região Sudeste durante muito tempo. No Vale do Paraíba, a broa de milho foi o pão das mesas rurais durante boa parte do século XIX e XX e em muitas famílias ainda ocupa um papel de destaque, porém atualmente mais como iguaria adocicada ou como complemento de refeições do que como alimento central. Essa broa era preparada de maneira bem mais rústica que a atual, de acordo com vários relatos coletados. Seus ingredientes básicos consistiam em fubá, açúcar cristal/ melado/garapa, ovos, leite, banha de porco, bicarbonato. Era partida com a mão, dividida em pedaços na própria mesa e seu aspecto não era esponjoso e claro, como das preparações sob efeito da farinha de trigo e açúcar refinado, mas escuro, esfarelento e mais denso. Variações eram possíveis com o acréscimo de sementes de erva-doce ou alfavaca ou ainda inhame ralado misturado à massa

crua. Seu cozimento era feito numa panela tampada com uma folha de flandres ou qualquer pedaço de folha metalizada, carvão em brasa em cima e por baixo o fogão à lenha aceso conferia um cozimento uniforme. A panela de ferro deveria ser untada com a mesma banha que entrava na massa, permitindo um aproveitamento total da massa, que não grudaria nos fundos. A broa usualmente era servida na própria panela em que era assada. Na fala da nossa entrevistada mais idosa, D. Julia:

“Bate o ovo bem com açúcar, açúcar cristal. Punha um pouquinho de bicarbonato, botava banha de porco e fubá... Tinha fubá de três tipos: tinha o grosso grossão, tinha o médio e tinha o fininho... Fazia broa com fubá, moía lá em casa mesmo. Era com o médio e com o fino, com o grosso não dava. O grosso era para tratar dos pinto, dos frango. E o fino fazia angu, fazia mingau doce.”

De acordo com Lucia, que ressalta a técnica de cocção relatada anteriormente: “A mãe fazia broa com bicarbonato, ovos, fubá, acho que colocava um pouco de banha de porco. Colocava numa caçarola, uma tampa, brasa por cima e assava no fogão de lenha.” Paulinho relata uma variação da técnica de untar para maior aproveitamento da massa: “Quando tinha as coisas lá minha mãe fazia broa, feita com folha de bananeira. Você punha a brasa em baixo e em cima, sabe como é que é? Com uma tampa. Punha a folha de bananeira por baixo dela.”

Todos os entrevistados falam da necessidade de prepará-la até duas vezes ao dia, uma no café da manhã outra na merenda, ou lanche. Dificilmente sobrava broa nas numerosas famílias e era larga a gama de usos do milho.

Como mencionado anteriormente, antes da chegada dos mercados e do sistema capitalista de trabalho monetariamente remunerado, os ingredientes podiam ser trocados. Uma rede de trocas se estabelecia internamente entre vizinhos ou entre os pequenos produtores e mercearias, moinhos ou vendas. Na fala de D. Julia: “(...) Eu ia levar milho no moinho. Tinha quem levasse, mas eu queria ir junto, levar as crianças, né? Levar milho no moinho, pegar fubá... Era uma distração, um passeio...”. Sobre esta prática também comentam D. Doquinha e Sr. Antônio: “A gente colhia o milho e trocava pelo fubá já moído, numa vizinha.”

Fica comprovada a importância do milho não apenas na alimentação humana e animal, mas no processo de sociabilidade local. Sociabilidade esta, que não estava restrita ao espaço e contexto familiar exclusivamente, mas que poderia se expandir para momentos de lazer e prazer ou de troca não monetária no espaço externo à casa.

“Na moeca não tem milho
No caixão não tem fubá
Eu mexi na roda grande
E fiz a pequena rodar
Quando a pequena vai na carreira
A grande vai devagar”
(Sr. Filhinho Santana)

Apesar de sua proeminência na mesa da região Sudeste também ser um reflexo da civilização do milho, o angu tem uma conotação bastante diferente. Ele não pode faltar. Sem ele, a parte substancial, o “piso” do prato não está feito. Configurava-se como alimento mais “forte” que o arroz, nos tempos mais remotos. Nas memórias sobre a fundação de uma fazenda de Werneck, o milho é citado como uma cultura indispensável ao “lavrador de serra acima; com ele nutrem-se os escravos, a tropa, os cavalos, os porcos, os carneiros, galinhas etc.” (1878:46). A época de sua colheita era tradicionalmente junho e julho, tendo sido semeado de setembro a novembro, no máximo. Por vezes, se plantado em junho era chamado “milho do frio”, com menor produtividade. A palha deveria ser guardada em um paiol e tirada para a boiada para alimento. Havia uma construção destinada ao seu armazenamento, um celeiro.

Foi na região Sudeste que o milho encontrou seu melhor índice de aproveitamento, segundo Sergio Buarque de Holanda, que denominou essa cultura alimentar “civilização do milho” (1994). Iniciada pelos paulistas, ela consistia em um complexo produtivo de subsistência. Foi beneficiado quando foram descobertas as minas e aumentou a vinda de escravos e animais para consumo e carga. Estes primeiros habitantes do Sudeste e dos séculos seguintes sobreviviam basicamente do milho.

Para Certeau o pão serve para acompanhar outros alimentos (é excepcional comer só pão puro), e é percebido como o fundamento necessário de toda refeição, por mais festiva que seja, em razão da força da representação social de que continua a ser suporte. Na região, o pão enquanto acompanhamento seria representado paralelamente com o fubá em forma de angu, servido com arroz e feijão. Sua presença é indispensável e também representa o fruto do trabalho. Atualmente o arroz e o pão de farinha de trigo constituem a fonte de carboidratos básica para a alimentação popular vale paraibana. A força do binômio arroz/ feijão sempre se mostrou na alimentação local, de acordo com Paulinho: “O que a gente comia mais era arroz e feijão, quando tinha, porque quando não tinha...”.

Mas a associação do angu a este binômio atualmente perdeu a força. O macarrão, por exemplo, é, assim como o angu, um importante complemento de base, fruto da contribuição dos imigrantes italianos no Sudeste a partir do final do século XIX. Esse prato, como Mintz (2001:35) bem destaca, é um exemplo de como algumas comidas que são marcadores étnicos podem perder esse rótulo para o que ele chamaria de comidas “eticamente neutralizadas” dentro do mercado global de alimentos

O fubá podia ser consumido numa variedade de espessuras, que tinham suas respectivas especialidades. O mingau doce, por exemplo, era feito desta maneira, como cita Doquinha: “Põe a panela com leite, fubá e açúcar. Ele não pode ficar tão mole. Põe numa tigela com canelinha por cima.”. Ou então, de acordo com Paulinho: “Já comi muito fubá torrado com leite. Muito bom. (...) Um mingau. Não pode ficar muito duro não, senão fica ruim. (...) Torra o fubá, depois se põe dentro do leite pra tomar. (...) O que se quisesse, pode colocar açúcar, sal, qualquer coisa.”.

Também se podia fazer mingau com as sobras do angu do almoço ou do jantar, que, tradicionalmente, na região, não levava sal nem tempero. Dessa maneira, parte do creme que sobrava ressequido na panela de angu, ou até mesmo as sobras do almoço, se transformava, acrescido de leite e açúcar na mesma panela em que primeiramente foi cozido, numa doce e substanciosa iguaria para lanches. Muitas vezes não se tinha canela, produto que representava um luxo para muitas famílias. Outras versões mostram a gama de possibilidades de aproveitamento do resto do angu, como a fala de D. Doquinha e Sr. Antônio: “Quando sobrava aquele resto de angu mamãe cortava os pedaços e fritava na banha.”. E ainda a variação do acréscimo da banana, como nos conta Lucia “Angu de banana que a minha mãe fazia na roça, hoje quase ninguém sabe o que é... Até hoje eu faço isso lá em casa, pra tomar com café.”.

Muitas pessoas lembram da roça quando o “anguzinho” é servido, e sua associação como um lugar de memória mostra que sua posição não é mais tão primordial na mesa. Mesmo assim, o angu ainda é alvo de muitas discussões quanto à sua textura ideal, tempero e dose de sal. Dessa maneira, o angu e o cultivo de sua matéria-prima, são uma síntese da roça. Baratos, versáteis e de cuidado fácil.

“A roça ainda traz esse negócio. De vez em quando a pessoa fala assim ‘Ah, eu comprei um pouquinho de melado só pra comer com angu. Pra eu ver como era naquela época, que eu lembrava que eu ia na casa da minha tia e comia melado com inhame, melado com angu...’” (Guilherme)

A colheita do milho e seu ciclo produtivo, antes que a industrialização suprimisse essa sazonalidade, ordenava a sociedade local. Na época de sua colheita, festas e congregações nas unidades agrícolas aconteciam. Era a colheita do milho a responsável pelas festas juninas:

“Em festa junina meu pai fazia aquela barraca enorme de bambu, cobria a barraca. Fazia tocha de querosene, que não tinha luz elétrica, pendurava nas barracas, e fazia aquela fogueira de bambu e ali nós assava muita mandioca, peixe, muita batata doce, tudo que dava para assar a gente colocava ali. Chamava os indiozinhos e fazia um forró e aí dançava a noite inteira. ... O meu irmão mais velho tocava acordeom, uns cantavam as modas deles lá e o pessoal dançava forró. Essa era a nossa festa na roça.” (Lucia)

A CACHAÇA

Para Certeau, se o “pão goza de estabilidade, é um ponto fixo; o vinho contém intrinsecamente a possibilidade de um desvio, de um excesso de consumo”, no Vale a cachaça exerce esse papel. As representações sobre a bebida alcoólica regional por excelência se referem à sua interdição. Em excesso, pode causar morte e destruição.

No caso de Paulinho, o alcoolismo paterno demonstra o perigo e a situação de carestia que o abuso alcoólico era responsável por trazer. Aqui chama atenção o fato de que, enquanto o regime de colonato existia, a fome e a pobreza podiam ser evitadas: “Os outros não passavam fome não. Os outros tinham coragem de trabalhar, os pais dos outros caras lá, mas meu pai não, meu pai era só tirar leite, montar cavalo para amansar cavalo bravo e ir pra venda encher a cara...”

O vinho, para Certeau, ocupa um lugar bem mais estrutural na mesa francesa, em contraposição e em complementaridade ao pão. A cachaça seria mais extraordinária e seu consumo ligado à rua, ao exterior, ao mundo masculino e festivo coletivo, e não ao espaço da casa (DAMATTA, 1997). No entanto, os derivados da cana, principalmente o açúcar em suas várias formas, são referências bastante femininas. A manipulação do açúcar no contexto estudado, e ainda em contextos mais elitistas como a imagem da sinhá e sua escrava a prepararem doces de influência conventual portuguesa, são uma atividade que requer agilidade e especialidade (ABRAHÃO [et al.], 2007).

Temos então aqui dois pólos opostos: o pão e o vinho; a broa, as refeições domésticas, o espaço feminino, e a cachaça, os momentos externos a casa, o espaço masculino. São ambos parte de um cardápio: um cotidiano, e o outro extraordinário. Desde a

Grécia antiga, o *symposium*, ocasião na qual homens se reuniam para conversar, cantar e beber, excluía as mulheres desse convívio. Assim, não é só no Vale do Paraíba que existia, e em certa forma ainda existe, um simbolismo negativo na associação entre mulheres e o consumo de álcool. (SOUZA, 1988:70-71).

A cachaça, dessa forma, apresenta muitos matizes. O prazer, o divertimento, o ébrio, no entanto, podem representar morte e destruição em excesso: “Pode ser a origem de uma viagem sem retorno, seu abuso pode resultar em morte, destruição e enfermidade” (CERTEAU [et al.], 1996). Na região existe uma forte imagem social do cachaceiro, do pingüço, representado como o sujeito que não lida com suas responsabilidades, que se refugia na bebida, e que causa dor e violência com seu abuso.

A cachaça, na região, foi instrumento de refúgio para pessoas marginalizadas. É conhecida a associação entre ex-escravos e bebida. O cheiro da bebida evocou *frisson*, quando uma entrevistada o cheirou e disse “cheiro de morte” à beira de seu fogão. Cachaça não entra em nenhuma receita. Seu lugar é externo à cozinha, a casa. No entanto, em algumas ocasiões as mulheres podem consumi-la como um digestivo, em ocasiões festivas, evocando o prazer e a possibilidade de divertimento e descontração, revelando uma fronteira tênue e matizada entre as restrições alimentares e gêneros.

A cana de açúcar e seus derivados foram indispensáveis para a sobrevivência nos sertões e o fortalecimento de seu comércio interno com produtos como a rapadura, o melado, o açúcar mascavo e a cachaça. A extensa gama de derivados dessa matéria-prima mostra sua importância econômica e cultural. De forma diferente do ciclo da cana nordestino, o açúcar no Vale do Paraíba não exerceu o papel de lavoura de exportação. As primeiras fazendas da região tinham como atividade agrícola dominante a cana e focavam no mercado interno, constituindo pequenos e médios engenhos (TELLES, 2006:31). No entanto, a cachaça como moeda de troca no tráfico de escravos inseriu o produto em um circuito econômico mais amplo que o mercado interno e colocou proprietários de engenhocas, pequenos engenhos, voltadas para a produção de aguardente em contato com comércio externo. (SOUZA, 2004:57)

No século XVIII, devido ao comércio mineiro ter sido fechado pelos limites das comunidades auríferas, os pequenos engenhos especializaram-se na produção de pequena escala, direcionada ao mercado mineiro. Grandes engenhos ficaram dedicados ao açúcar voltado para o mercado externo e as engenhocas dedicaram-se à rapadura e à cachaça. A cachaça nasceu como produto de baixo status no nível do consumo e da produção. O consumo de álcool era encarado pelos escravos como remédio a ser utilizado em situação de grande esforço físico, como fortificante, como proteção do organismo ou como remédio (SOUZA,

2004:70). A medicina popular tomou a cachaça como base para diferentes medicamentos, hábito comum em outros países.

A MANDIOCA

Confirmando a proeminência do milho na sociedade do Sudeste, as entrevistas mencionaram pouco a farinha de mandioca e preparações dela resultantes. Nas grandes fazendas monocultoras do século XIX ou nas pequenas propriedades, mesmo no século XX, eram presentes as casas de farinha e seu habitual processamento, como descreve D. Julia:

“Tinha plantação de mandioca. Meu pai colhia a mandioca, ralava na máquina de ralar, lavava, deixava de molho, depois ia pro tipiti feito de taquara, feito pelo Tio Dito. Deixava a mandioca ralada pressionada ali dentro. No outro dia tirava, botava para secar, espalhava em cima de uma cuia de zinco, depois era só torrar ligeiramente no tacho.”

Na propriedade do avô de D. Doquinha e Sr. Antônio, em Demétrio Ribeiro: “A farinha de mandioca a gente pouco usava. A gente comia aipim, que não podia dar pra porco, porque mata. Aipim é difícil saber qual que pode dar pra porco e qual não pode. “

De acordo com Werneck, em seu tratado de 1847, a mandioca é um item indispensável na mesa da fazenda, serve a todos e a matéria-prima gera diferentes produtos. Faz-se pirão, bolos de sua tapioca e mingaus e biscoitos de sua goma nas mesas luxuosas (1978:48) e também serve para engomar cambraias, morins de camisas e vestidos. Muitas variedades de mandioca neste tratado demonstram um uso especializado do ingrediente. Ele cita, por exemplo, a mandioca branca, o aipim e o pão do chile, que são espécies não-venenosas. A amarela gera um líquido tóxico resultante da prensa e assim como sua raiz podem matar animais que geralmente gostam de consumi-la (1978:49). Werneck cita seu beneficiamento na mesma página:

“(…) vem para o engenho em carros ou bestas, alguns a trazem à cabeça dos pretos, método errôneo e prejudicial, pois que alguns fazem desses pobres homens bestas de carga em tudo e para tudo. Ali é ela raspada com facas até ficar bem limpa, sevada e espremida em prensa de alagar ou tipitis e ali fica até ficar bem enxuta. Um cocho que recebe as fezes serve de depósito à goma; depois de bem sentada, se escorre a água, dissolve-se de novo a goma e cõa-se em outra vasilha bem limpa: deixa-se de novo sentar, tira-se-lhe a água ficando a goma em pão no fundo da vasilha; deita-se

por cima um pano limpo, que é coberto com cinza, a pouco espaço está essa massa enxuta, tira-se o pano com cuidado para que não transborde a cinza, deita-se em tabuleiros, ou lençóis ao sol, até ficar bem seca, sendo necessário mexê-la de quando em quando. O processo da farinha é tão trivial entre nós que escuso fazer sobre ele a menor dissertação.”

Nas entrevistas realizadas, a farinha de mandioca foi pouco citada: “Farinha de mandioca eu fazia mais para a gente comer. Eu fazia pouquinho. Muito pouco, mas fazia.” (D. Julia). Seu uso, relativamente restrito, pode ser conferido ao fato de ser trabalhoso seu processamento: “Farinha de mandioca não fazia muito não, só um pouquinho, porque era muito cansativo.” (Geralda). No entanto, pode ser referido como ingrediente de usos voltados para ocasiões mais extraordinárias e menos rotineiras: “Meu pai fazia muita farinha de mandioca e fazia de presente para as pessoas. 2kg pra um, 3kg pra outro.”. Segundo Nely, também era usado seu “polvilho para fazer biscoito. Fazia quebra-quebra... Isso eu fiz muito”.

O ARROZ COM FEIJÃO

O binômio “feijão com arroz” ultrapassa “as diferenciações regionais, de classe social ou de origem étnica” (MACIEL, 2004:31). Na comida rural valeparaibana ele também aparece figurando as refeições mais substanciais do cotidiano: almoço e jantar. Consumido como acompanhamento de carnes de porco, gado, peixe ou ave, legumes e verduras refogadas, não costumava acompanhar, tradicionalmente, a salada crua, de acordo com os relatos. Sua presença obrigatória sempre adota o papel de acompanhamento, ou seja, hierarquicamente não ultrapassa o protagonismo das carnes no prato, que podem variar significativamente no dia a dia.

O feijão já fazia parte da alimentação dos europeus quando chegaram aqui e era empregado na alimentação indígena, porém com pouca importância no sistema alimentar (2004:32). Também estava presente na África, com mais intensidade. Mas foi com a chegada dos portugueses e a introdução de novas variedades que o feijão ganhou mais notoriedade no Brasil. Segundo Câmara Cascudo, no século XVII o feijão era consumido com angu ou farinha de mandioca ou milho.

O arroz entra no lugar das farinhas no século XVIII, quando sua produção se consolida no Brasil. Em alguns lugares a farinha ainda figura como o segundo elemento do binômio “e, mesmo onde o arroz se impôs, ela permaneceu como um terceiro elemento, dando ligadura aos dois outros (MACIEL, 2004:33).

Nos relatos prevalecem tipos de arroz mais selvagens, de coloração escura. As informações obtidas sobre seu tipo são imprecisas: “Tinha de tudo na minha casa. Tinha, feijão, arroz, café, milho, arroz de três qualidades” (Julia). Consta como um dos alimentos básicos do cultivo familiar das pequenas propriedades de outrora: “Nesse sítio que a gente foi criado, a gente só comprava querosene e sal. O restante tudo era da terra. A gente plantava milho, arroz, feijão, batata.” (Sr. Antonio e D. Doquinha). A fala de D. Julia também exemplifica seu papel central na alimentação cotidiana rural: “Eu batia a broa, botava no forno para cozinhar. Enquanto isso eu botava o feijão para cozinhar. Botava a broa pro outro dia e o feijão também de manhã. Isso eu tinha que fazer todos os dias, eu lembro bem”.

Os ciclos produtivos do milho, feijão e café eram importantes para a organização temporal dos grupos rurais. Assim como eles, o cultivo e colheita do arroz era de fundamental importância para essa noção. Além disso, após a abolição da escravatura, os trabalhadores livres, sob contratos temporários ou sob forma de ajuda mútua amigável se ajudavam e trabalhavam em conjunto:

“Quando eu casei, com 23 anos, já não tinha mais nada disso lá. A gente convidava as pessoas então ficava lá revirando o brejo para plantar arroz. A gente fazia um almoço, aquele banquete para eles. Eles não cobravam não era mutirão. Então eles viravam o arroz, depois almoçava, depois tomava aquela pinguinha, tinha que ter uma bebidinha para eles. Daí todo mundo alegre, cantando virando o brejo para plantar o arroz. Ao de tarde eles iam em casa tomar banho. Todo mundo voltava bonitinho para jantar. Depois do jantar tinha o baile aí todo mundo ia dançar. Daí o papai arrumava uma pessoa para plantar o arroz. Era muito bom.” (D. Lili)

A CARNE

Em relação a esse ingrediente, também os universos feminino e masculino se distinguem. A carne de caça é de responsabilidade dos homens e a carne criada na casa, extensão da cozinha, portanto, é responsabilidade das mulheres. Nas entrevistas, e como hábito ainda comum em muitas casas que pude visitar, porcos e galinhas eram criados soltos ou em cativeiro, alimentando-se de tubérculos, capim, milho.

Relativizando a noção de carestia das populações baixas, percebe-se através das falas que os habitantes do meio rural adotaram uma série de práticas e alternativas que os defenderam da fome. O sistema de colonato vigente até os anos 1960, a pequena propriedade fruto de desmembramentos dos prósperos médios proprietários de antanho, configuraram uma “vida de fartura, vida sem conforto” (Lucia) a muitas famílias. Fica claro também que a

divisão do trabalho familiar era indispensável para a prosperidade do grupo. A garantia de uma alimentação farta era fruto da simplicidade do trato dos víveres básicos como milho, mandioca, açúcar e feijão e a associação da dieta com a extração de recursos naturais como o broto de bambu, folhas fritas, jurubebas, carnes de caça e pesca. A família e o entorno da casa ofereciam o espaço e as condições básicas de sobrevivência. Lucia nos conta, sobre a oferta de carne: “A gente comia muita carne, tinha muita fartura de carne (...) Carne de boi, porco, galinha, a gente tinha muita criação de galinha, tinha isso tudo em casa”.

A carne de caça era consumida em ocasiões mais extraordinárias neste regime de alimentação doméstica. As pessoas de outra geração, que não viveram com as melhorias de condição de vida que aumentaram significativamente a partir dos anos 1950, conviviam com o consumo deste tipo de carne de forma mais natural, como no exemplo de um idoso que os dois irmãos conheceram na sua infância em Demétrio Ribeiro: “Eu conhecia uma pessoa que vivia só de carne de caça. Nunca trabalhou para ninguém, tinha lá a rocinha dele e viveu 128 anos” (D. Doquinha e Sr. Antônio).

O viajante neerlandês Nieuhof presenciou no século XVIII o consumo mais usual das carnes de caça, consumidas pelos que se embrenhavam no sertão durante as primeiras ocupações: pacas, capivaras, veados, tamanduás, antas, porcos-do-mato e macacos. “Há ainda outra espécie de porcos anfíbios, que os portugueses chamam capivara, quase tão pretos como os outros e de carne igualmente boa”, cita Nieuhof (1942:46).

Durante a Colônia, o estilo itinerante de organização das roças dos sitiantes e tropeiros dava conta apenas de itens básicos. A carne de caça era não só consumida pela falta de outras carnes, mas também caiu no gosto dos desbravadores de origem e descendência portuguesa. Paula Pinto e Silva fala que: “Comparada sempre à carne européia, a caça tropical era considerada mais macia e saborosa, numa mostra de que os sertanistas tinham, ao mesmo tempo, assimilado o acervo cultural nativo e acrescentado a ele suas próprias referências” (2006:70). Aves como araras, jacus, tucanos e mutuns e uma grande variedade de peixes nativos foram consumidos pelos primeiros habitantes, numa forte influência de hábitos indígenas.

Atualmente, pude constatar que o consumo desses tipos de carne não é um hábito cotidiano, porém eles passaram a se inserir no universo festivo. A caça é um esporte fruto da reunião entre amigos num momento de lazer e prazer.

A limpeza e a preparação desta carne, como pude perceber ainda hoje como prática de caçadores ativos, é uma atividade que se estende entre os homens, como uma prática extensiva ao momento da caça. No mato mesmo eles preparam e se divertem saboreando a carne. Algumas vezes também a levam para casa. Aí é quando as mulheres podem prepará-la. A carne de capivara, animal abundante na fauna da região, para ser consumida em casa,

precisa passar por um processo de limpeza, purificação que consiste na fervura da carne com folhas de goiabeira, que possuem efeito adstringente. Só após essa fervura, o tempero e o cozimento poderiam ser processados. Esse processo é justificado com a afirmação de que a carne é gordurosa e as folhas “puxam seu óleo”, apontando o efeito adstringente das folhas. Esse óleo é também bastante conhecido por seu efeito medicinal.

A teoria do triângulo culinário é clássica na antropologia, não apenas nos estudos sobre a alimentação. Ele corresponde ao triângulo vocálico e consonântico universal na estrutura de qualquer língua viva. A cozinha e a linguagem são aspectos inexoráveis de qualquer cultura, portanto universais. Transpondo esse triângulo, esse par de tríades de oposições fonéticas elementares, mínimos, para o terreno da alimentação e culinária, Lévi-Strauss reconhece seu correspondente par de tríades, o sistema culinário elementar de cada cultura viva (LÉVI-STRAUSS, 1979).

Se em cada língua a oposição vocálica e consonântica é ocupada por determinados fonemas, no campo alimentar também podemos encontrar especificidades semânticas. Esse triângulo é uma forma vazia distante da aplicação a esta ou aquela cultura particular. Só a observação pode dizer o que cada cultura entende por cada uma das categorias. Suas extremidades são o cru, o cozido e o podre.

“Para nenhuma cozinha alguma coisa é simplesmente cozinhada: tem que ser cozinhada desta ou daquela maneira” (LÉVI-STRAUSS, 1979:170). O cru não existe em estado puro, os alimentos são ao menos lavados, escolhidos, descascados. Tampouco o podre é admitido senão em determinados moldes controlados de putrefação espontânea ou dirigida, assim como seu consumo tem determinadas regras.

O assado possui uma anterioridade em relação ao cozido. Ele é um estado menos mediado que o cozido, mais próximo à natureza, menos sujeito à manipulação da mão humana. O calor e o fogo, menos que o homem, são os responsáveis por sua transformação em alimento. No caso do alimento cozido, as panelas, os temperos, o caldo que é reservado denotam uma maior relação do preparo com a atuação humana, de forma direta. Por sua vez o cru e o assado têm uma relação mais próxima. No lado oposto, o cozido e o podre se assemelham mais. Percebemos a presença de alimentos assados, tradicionalmente, apenas em ocasiões festivas como casamentos ou festas das colheitas de junho: “Carne de festa, o assado: Nos casamentos e no Natal a gente fazia macarronada, tutu, carne de porco, leitosa assada, frango.(Geralda)

A fervura é superior à assadura, nota Aristóteles, pois tira a crueza das carnes (1979:171). No caso da carne de capivara, a técnica de ferver e cozinhar denota um esforço dobrado para domesticação e aproveitamento do recurso enquanto alimento.

Em relação à prática da caça cabe ressaltar que, mesmo proibida, ela é bastante comum na região. A caça da capivara é justificada pela noção de que o animal é uma praga, pois se reproduz com rapidez e seus predadores foram extintos. Herbívoras, invadem e destroem plantações. No entanto, a consciência ecológica já influencia a sociabilidade local. Como revela a fala de Antônio, um dos líderes da Horta Comunitária do Batalhão da Polícia Militar: “Aqui na horta, eu trato as capivaras, para não virem aqui para cima comer a horta, eu ponho cana, abacate lá pra baixo...”. Essa prática constrói um cinturão de alimentos para os animais na beira do Rio, evitando que avancem na plantação.

Relatos apontam o consumo de peixes, apesar de o Rio Paraíba, em tupi significar “rio ruim de peixe”. Mesmo assim, lambaris, caranguejos, mussuns, traíras e pias eram encontrados pela família de Lucia: “Comia muito peixe, porque o rio passava perto da nossa casa. Então a gente pescava muito. Tinha muito lambari, cará, tinha até surubim. Teve uma vez que meu pai pegou um surubim, peixe enorme. Tinha muito piau, traíra... Mussum a gente pegava muito no brejo. Enfiava o dedo no brejo e jogava ele pra fora, igual a uma cobra. Mas é igual peixe, a gente comia muito.”

Atualmente, após a inserção de peixes amazônicos que bem se adaptaram ao Rio Paraíba do Sul, a ocasião da pesca, assim como da caça, é vista como momento de descontração: “Sempre no final de semana aqui a gente faz assim: Ah, vamos pegar, vamos fazer um peixe hoje? Aí juntava uns quatro, cinco: ‘Vamo lá no Paraíba, vamos tomar uma cerveja, vamos comer um peixe’” (Jorge). A pesca não é proibida na região e há muitos pescadores que fazem deste ofício uma forma paliativa de sobrevivência.

OS TUBÉRCULOS

Ricos em amido, os tubérculos possuem versatilidade de emprego na região. Exercem muitas vezes a função do pão por oferecem sensação de saciedade: “No café da manhã a gente comia muita batata doce, tomava leite, café de cana de açúcar” (Lucia).

São consumidos assados, em ocasiões festivas, cozidos em refeições triviais, como acompanhamentos na constituição dos pratos de almoço e jantar. Ralados, entram na preparação de bolos, amassados como purês ou caldos. Tornam-se farinhas e daí mais uma extensa gama de pratos pode resultar. A araruta, a mandioca, o cará, o taro e o inhame são os mais convencionais. Outras espécies menos conhecidas como o cará do ar ou o mangarito também são empregadas em muitas preparações, usualmente ensopados associadas a carnes.

Werneck cita a importância dos carás, mangaritos, inhames e batatas-doce de lastro como a amarela, a roxa e a branca (1978). Com eles bolos e sequilhos podiam ser preparados, assim como era usual seu consumo cozidos com melado ou calda de açúcar em lanches ou no

café. Tubérculos também eram usados como acompanhamento das refeições mais substanciais assados ou cozidos, como almoços e jantares, associados à carne, arroz e feijão. Também muito utilizados assados em ocasiões festivas, assados na beira da fogueira durante a ocasião da festa. Normalmente eram consumidos cozidos nos cafés da manhã e lanches (acompanhando café e substituindo a broa) e como acompanhamento nos almoços e jantares.

Outros tipos de tubérculos, hoje pouco encontrados como o cará do ar ou a araruta também eram consumidos: “A gente fazia uns bolinhos e biscoitos de polvilho de araruta que eram uma delícia.” (D. Doquinha)

UTILIDADES DOMÉSTICAS

Há relatos sobre o uso do óleo de amendoim e, principalmente, de mamona como combustível de luz (WERNECK) até a chegada da luz elétrica. Muitas plantas foram usadas enquanto utensílios domésticos como gaiolas feitas de embaúba (designação comum a várias espécies de árvores do gênero *Cecropia*), vassouras de galhos e folhas de bambu ou vassoura-preta, tigelas e cuités de abóbora d’água ou, talheres e copos de bambu.

Com a industrialização, recipientes descartados como latas de gordura ou cera eram usados como pratos e recipientes também. Panelas de ferro e ágata, assim como pratos e canecas deste último, também eram usados em muitos períodos. “Os pratos da gente eram pratos esmaltados. Os talheres eram simples, usava muito bule, chaleira, tudo de ferro” (Lucia).

Relatou-se o uso de pratos, xícaras e bules de ágata esmaltados. Roupas confeccionadas de sacos de pano. Panelas, utensílios e bules de ferro foram os mais comentados. Colheres de pau, bambu, assim como copos de bambu também. Bules e talheres de ferro também. Além disso, o reaproveitamento de embalagens de outros produtos como utensílios era recorrente, como cita Geralda:

“A gente gostava de comer muito, não tinha muitos termos de educação, a nossa caneca era essa lata. Já viu aquelas latas de óleo de supermercado, óleo Soya, a gente pegava botava uma alcinha naquilo e era aquilo a nossa caneca para tomar café de manhã cedo. Mas comia muito.” (Geralda)

E também Lucia:

“Usava muita lata. Tinha uma cera Parquetina, hoje é difícil de ter. A gente morava perto do rio, tudo que ia daqui passava nesse rio lá perto de casa, aí quando achava aquelas latinhas a gente levava pra casa. Aí lavava e usava como prato, aquelas

latinhas da Parquetina e fazia canequinha. Você tinha que vê? Era tudo a gente mesmo que fazia” (Lucia).

Usavam-se cuias: “Minha mãe só comia na cuiá... Ela comia com a mão. Ela punha a comida dela e ia comendo assim,ó... Ela só comia com a mão. E esse pai da Nanci (esposa) também só come com a mão.” (Paulinho). Dessa forma visualiza-se um regime de reaproveitamento intenso e fabricação nas próprias unidades agrárias de tudo, do sabão, a alguns utensílios e vestimentas.

O método de cocção e a presença do fogo são indispensáveis para a existência da interferência humana na natureza, o que marca o limite entre ela e a cultura. A cozinha é por excelência um ato cultural. Não há transformação alimentar sem manipulação humana do fogo: “Fogão de lenha bom toda a vida. Eu custei a usar esse fogão à gás. Eu tinha fogão elétrico, à gás e à lenha. O fogão a lenha era só uma vez ou outra que eu usava, eu tinha medo de usar.” (Julia)

Também os medicamentos eram todos encontrados na própria casa. Benzedadeiras e parteiras também eram, e em certa medida ainda são comuns na região. Havia médicos já desde o século XIX que atendiam famílias, no entanto, com a distância das casas e propriedades e com as vias internas menos utilizadas depois do advento do trem e das rodovias, em muitos momentos era mais fácil e barato coletar os remédios na própria casa:

“No próprio quintal da casa da gente tinha todos os remédios. Você tava com dor de barriga corria logo numa goiabeira e pegava os brotinhos mais novo que tivesse. Esfregava aquilo e botava na água e bebia. Nas farmácias eles vendiam camomila, beladona. Na roça tinha broto de goiaba, funcho...” (Sr. Filhinho Santana).

Muitos vegetais usados na alimentação também eram usados nesta medicina ou então, enquanto cosméticos: “Igual água de arroz que a gente usava no rosto. Na roça não usava creme usava água de arroz. Creme de arroz que a gente botava na água e tirava aquele cremezinho branco e colocava no rosto” (Geralda).

1.5- CONCLUSÃO

Os entrevistados usaram vários adjetivos para definir de maneira genérica essa comida de roça. Uns usaram bastante a noção de reaproveitamento, ressaltando a criatividade e a funcionalidade das soluções alimentares na sobrevivência familiar; outros citaram a forte presença de uma idéia de aconchego, de comidinha caseira, bem temperada, bem feita, carinhosamente preparada. Em ambas as noções, a unidade familiar é o seio e o esteio das preparações. Com a industrialização, também a família se reestrutura, assim como essa comida de roça doméstica. O comer fora, a adoção de ingredientes industrializados, o aumento do tempo livre que os alimentos beneficiados comprados no mercado e os eletrodomésticos conferiram às donas de casa, a mudança do papel do pai, provedor na família junto à mudança dos tipos de funções profissionais. A comida ganha um novo contorno com todas essas alterações e se torna menos íntima, mais urbana e industrializada, assim como seus rituais de consumo. A família é redesenhada nessa nova ordem, assim como dita e busca novas soluções alimentares.

Esse processo de “modernização alimentar” se dá em todo o mundo. No Vale do Paraíba Fluminense também as soluções encontradas serão irreproduzíveis em qualquer outra região. Proliferam-se restaurantes de “comida caseira” ou “comida mineira” em beiras de estrada ao mesmo tempo em que restaurantes a quilo ou *à la carte* apresentam novas combinações globalizadas tais quais o arroz *à piemontese* com escalopinho; estrogonofe; *fricassés* e suflês.

Nas casas a moagem do fubá é industrializada, são comprados em sacos pequenos que facilitam a estocagem nas prateleiras das despensas que dividem espaço com biscoitos recheados, arroz, feijão e outros mantimentos; variedade de biscoitos, de gorduras vegetais para uso culinário como óleo de soja ou margarina. Talheres e utensílios de plástico, alumínio; eletrodomésticos.

As dietas e os cuidados com o excesso de gorduras e de açúcares também vêm pouco a pouco ganhando força nas classes estudadas. Para elas, no entanto, a oferta de produtos caros e sedutores cheios de gordura, açúcar e corantes é grande. Junto a isso, crianças têm dificuldade de conhecer a tradição culinária. A abundância de ofertas e a industrialização parecem afastar muito as novas gerações da vivência de seus pais e avós. A carestia não é uma realidade e os mercados de bairro e padarias oferecem toda a sorte de balas, pirulitos, biscoitos e lanches, assim como mantimentos, frutas e verduras que, muitas vezes, não são provenientes de agricultores locais.

A dieta da população local se modificou profundamente. O ritual de preparo dos alimentos deve ser mais ágil e prático, a força produtiva da família não é mais necessária. As

casas detêm cada vez menos meios de produção de ingredientes e quando há hortas é para uso parcial, oferecendo uma baixa parcela de víveres na dieta familiar. Kautsky (1986) enunciou, na segunda metade do século XIX que a industrialização provocaria a dissolução do trabalho e da família camponesa. A redução na qualidade alimentar. Ao não conseguirem atender a demanda mais exigente das cidades, ficaram impossibilitados de plantar para consumo próprio também. A industrialização substituiu as técnicas de produção doméstica pela força de trabalho, técnicas e matérias-primas alteradas para atender a um novo ritmo e abrangência de consumidores (1986:26). Na modernização dos hábitos, também se percebe o desenvolvimento do discurso da sustentabilidade e de preservação, o cuidado com a extração de recursos, com a caça e com a repressão às formas de abatimento animal.

2. CAPÍTULO II – RAÍZES DA COMIDA DE ROÇA

Na única via de acesso ao bairro de Coimbra, em Barra do Piraí, no km 281 da Rodovia Lucio Meira (BR 393), o Rio Paraíba do Sul acompanha boa parte de seu trajeto, e é onde deságua o riacho da casa de Gilda. Na altura do bairro, as margens desse rio abrigam muitos agricultores e famílias que dividem quintais igualmente de árvores frondosas. Com suas plantações planejadas ou plantas nativas que brotam espontaneamente, vivem e se alimentam dessa terra quase árida, mesmo na beira do rio. Essas famílias sobrevivem na pequena faixa de terra entre o rio Paraíba e a rodovia, e sobrevivem às pressões e obras de expansão e melhoria das condições de tráfego promovidas pela empresa que atualmente administra a rodovia recém-privatizada. A segunda pressão é a cheia dos rios que, no período das chuvas, inunda e destrói as casas e plantações.

Há dois séculos essas mesmas terras davam espaço a estradas de chão, milhares de pés de café pelos morros e o intenso tráfico de carros de bois, tropas, escravos e barões do café. No local existem duas fazendas remanescentes do “Ciclo do Café”, a Sant’Anna, ao lado deste mesmo bairro e bem preservada, e a Pocinho²², do outro lado do rio, na mesma direção, porém completamente arruinada. A memória de antigos moradores que moraram ou trabalharam nelas permeia o imaginário da população local.

O cotidiano daqueles que frequentam e trabalham na ainda produtiva Sant’Anna já convive de forma diferente com os antigos portões, os muros de pedra, a arquitetura centenária e a decadência dos terreirões de café. Apropriam-se cotidianamente dos atuais usos destas terras, matos e bichos. O fausto da arquitetura e estrutura das antigas construções nos mostra enormes salas de jantar, que encenaram suntuosos banquetes, das louças mais finas. A comida

²² Para maiores informações sobre as fazendas da região, ver inventário do Instituto Cidade Viva no site <http://www.institutocidadeviva.org.br/inventarios/>

delicada e os hábitos de corte franceses presentes na aristocracia cafeeira parecem se distinguir completamente dos alimentos tirados dos rústicos brotos de ervas, tubérculos, ervas, raízes, carnes de caça e peixes do Rio Paraíba. Esses últimos, como veremos, ainda bastante presentes no cotidiano dos moradores do bairro Coimbra, do município de Barra do Piraí e da região, parecem, no entanto, permanências daquele tempo. Não é difícil notar, pela rusticidade das características, a semelhança entre os relatos dos viajantes do século XIX, sobre as tropas ou alimentação das classes intermediárias entre barões e escravos, e as falas dos entrevistados. Um exemplo claro de permanência está nos relatos dos almoços de Dona Julia²³, de 97 anos, que ainda se conectam de maneira viva à sopa de banana verde que Dominique, neta de Gilda, tomava no copinho de requeijão no dia de minha última visita a casa.

No Vale do Paraíba Fluminense, os moradores dos municípios pesquisados para este trabalho ainda praticam muitos dos hábitos e culturas de gêneros como no tempo em que as tropas erigiam roças em pontos estratégicos do caminho, com plantações de milho, mandioca e feijão, uma cobertura para descanso e pouso das longas jornadas, pequenas vendas para comercialização de víveres básicos. Nesse tempo, ainda antes do “boom” do café nacional no mundo, a circulação intensa de cargas, mantimentos e produtos percorria de forma ininterrupta os estados de Minas Gerais, São Paulo e Rio de Janeiro, levando do interior aos portos mercadorias diversas.

Nos relatos das entrevistas que me foram concedidas entre 2006 e 2010 é perceptível a permanência e adaptação de antigos hábitos alimentares aos tempos atuais, mostrando a força do sistema de valores passado através de muitas gerações de trabalhadores domésticos e da lavoura. Estes mostram a importância econômica e sócio-cultural de estratégias de sobrevivência para muitas famílias ainda nos dias atuais.

Nestas propriedades cafeeiras ainda se podem vislumbrar vestígios de moinhos d’água, tulhas para armazenamento de café e estocagem de mantimentos secos, fogões à lenha, terreiros para secagem de café, resquícios de chiqueiros, galinheiros e pomares. Podemos encontrar antigos tachos gigantescos decorando salões e cozinhas e panelas de pressão ou de banho-maria de tecnologia obsoleta enferrujadas nos porões. Traçando um paralelo, nos quintais das casas dos vizinhos de Gilda ainda se podem ver as mesmas espécies vegetais do início do século XX, plantadas ao redor da casa. Muitas receitas continuam sendo feitas com pequenas alterações, como a substituição por ingredientes considerados mais saudáveis, menos gordurosos, ou por outros industrializados, já que muitos dos processos de manufatura antigos hoje são inviáveis e caros de manter.

Este capítulo trata da história da região. Nele, construiremos argumentos importantes para se observar com maior acuidade características, processos e desenvolvimento da organização

²³ Dona Julia, entrevistada aos 97 anos em Amparo, distrito de Barra Mansa, em 2006.

sócio-cultural local atual. Por isso, vale ressaltar que este capítulo não se pretende fazer uma “história de historiadores” (DUNNING & ELIAS, 1992:227). Essa história “de cientista social” não corresponderá a critérios da tradição dominante de se escrever história, embora busque ter o respeito imprescindível às fontes. Aqui, prestamos atenção às regras e valores que regeram o comportamento local num dado recorte de tempo, o que se tornou comum nas investigações sociológicas. O foco estará nas camadas sociais que contribuíram para a estruturação de um mercado interno de víveres e técnicas agrícolas locais.

Sendo assim, este capítulo será um espaço de observação dos primeiros séculos de ocupação da região e de seus principais desdobramentos aos dias atuais. A formação da economia exportadora e de subsistência, as técnicas de plantio, preparo ou rituais de consumo, a organização social das propriedades rurais e o processo de industrialização não serão abordados enquanto um conjunto de dados “totais” da história da região. Sua observação será feita em função da necessidade de se compreender as práticas alimentares rurais contemporâneas mapeadas nas entrevistas. Da mesma forma, a eleição de quais aspectos serão observados se refere aos elementos que julguei serem mais pertinentes ou imprescindíveis para a compreensão dos aspectos alimentares trabalhados no capítulo anterior.

2.1- TROPEIROS E ÍNDIOS

A historiografia dominante em geral ignorou o papel dos índios em muitas regiões brasileiras. Com o trabalho de Marcelo Sant’Ana Lemos (2004) encontramos informações importantes sobre grupos de pesquisadores e projetos acadêmicos que reinterpretaram acontecimentos históricos à luz de sua contribuição, com foco no caso valeparaibano fluminense. Para o mapeamento das raízes desta comida de roça no Vale, dados sobre conflitos indígenas, a exploração de sua força de trabalho e a expulsão de grupos indígenas de suas terras ou aldeamentos, no caso específico de Valença, município foco na pesquisa de Lemos (2004), podem nos ajudar a entender a dinâmica de um mercado interno alimentar que já começou a se formar no Brasil colonial.

A economia colonial se baseava na exportação, e para que isso fosse possível teve que criar as bases populacionais, extrativistas e infraestruturais do Brasil. Tardamente, encontrou novas formas de acumulação econômica no Sudeste a partir da formação de uma elite de comerciantes (FLORENTINO e FRAGOSO cf LEMOS, 2006:30). As brechas criadas pela falta de uma burguesia mercantil possibilitou a autonomia e o fortalecimento do mercado interno. No século XVIII essa autonomia já tinha ganhado mais corpo, como demonstra a força dos traficantes de escravos e comerciantes da praça mercantil do Rio de Janeiro. Uma parcela da acumulação mercantil endógena pôde ser transformada em produção agrícola

quando este novo grupo em ascensão adquiriu terras em Valença e participou da montagem de fazendas de café.

Se voltarmos ainda mais um pouco, para meados do século XVII, perceberemos que a ocupação paulista já oferece dados que legitimam o posterior fortalecimento e autonomia internos que o Sudeste apresentou nos séculos seguintes. Paula Pinto e Silva fala que, apesar da produção de alimentos para subsistência tenha desempenhado sempre papel secundário na economia colonial, ela também era necessária para a alimentação de seus vassallos, e a metrópole entendia isso (2005:67).

Em 1650 muitos imigrantes portugueses foram chegando à colônia, fazendo crescer a população e avançando a ocupação do território em direção ao sertão. Esse foi o primeiro movimento de interiorização de povoamento e ampliação da economia de subsistência, baseado na capitania de São Vicente. Essa agricultura pôde fortalecer as fronteiras internas e contou com roceiros para desbravar a terra, que podiam se transformar em donos legítimos pela doação de sesmarias ou, permanecerem sem autorização para se instalarem, transformando-se em posseiros²⁴.

“Essa gente comum, excluída do acesso a produtos importados e às técnicas européias de plantação e cultivo, desenvolveu um modo de vida e de produção que influenciou e determinou uma dieta específica, baseada principalmente nas técnicas e produtos indígenas.” (SILVA, 2005: 68). De acordo com esta autora, a região se caracterizou por uma ocupação marcada pelos métodos de subsistência voltados para o abastecimento interno e para a itinerância.

A cana de açúcar não foi a opção mais viável para os paulistas. A estreita faixa costeira oferecia terrenos pantanosos e baixos, diferente do massapé argiloso nordestino. Uma grande lavoura foi impedida pela dificuldade de mão de obra especializada e pelo tipo de terra. Esse núcleo humano acabou sendo empurrado para o planalto, acontecimento inédito para esses homens que tentavam viver pela costa à procura de ouro, índios e pedras preciosas. Os habitantes dos campos de Piratininga tiveram que iniciar sua aventura pelos sertões, atravessando a Serra do Mar.

Desde o início, travaram um intenso contato com os índios que os auxiliavam no desbravamento das matas, a utilizar recursos naturais e foram seus guias na interiorização dos sertões. De acordo com Silva (2005:69), os paulistas tiveram que incorporar desde muito cedo um gênero de vida rude e hostil e adotaram formas de vida muito similares as dos indígenas, que se tornaram um grupo importante na constituição da identidade paulista. Sérgio Buarque

²⁴ SILVA alerta sobre o quanto essa questão é complexa e diz respeito à formação do campesinato brasileiro ainda no período colonial (2005: 68). Para informações mais detalhadas ver LINHARES (1981) e QUEIROZ (1978).

de Holanda (1994) fala que, no estágio inicial de adaptação, os alimentos mais aceitos pelos colonizadores da dieta indígena foram a mandioca, o inhame, o cará e a batata-doce, frutas silvestres e palmito, que podiam ser preparados de diversas formas. Há também o relato do consumo de formigas, cobras, larvas, bichos de taquara e ratos assados (SAINT-HILAIRE, 1975:105) e de carnes de caça de aves, roedores e animais silvestres em geral por diversos viajantes, fruto de hábitos alimentares e técnicas de caça que foram ensinados pelos índios.

Sobre a definição de quais tribos povoavam a região, existem dados imprecisos. Em relatos de viajantes, documentação oficial e obras literárias aparecem coroados, araris, puris, purus, pitas ou petas, xininins ou xeminins, chuminis, mitiris, tapurús ou tayporús, xumetos, tampruns, sasaricons, bacumins etc (LEMOS, 2004:48). Essa profusão indica que as sociedades indígenas no Vale do Paraíba eram numerosas e diversas, mas não nos dão informações confiáveis acerca das diferenças lingüísticas entre elas.

Para a identificação e diferenciação dos povos indígenas é fundamental que se saiba a língua falada, já que para a classificação indígena, “indivíduos que falam o mesmo idioma são considerados pertencentes a uma mesma pátria” (BESSA FREIRE, 2009:13). Assim, as famílias lingüísticas, que são compostas por um conjunto de línguas com delicadas diferenças entre si, detectadas nas redondezas do Vale do Paraíba Fluminense são: a família Tupi, ou Tupi-Guarani; a família Puri; a família Botocudo; e a família Maxakali. De forma genérica, essas famílias compreendem os povos ararapes ou ararys; tupinambás ou tamoios; puri, telikong ou paqui; coroados subdivididos em vários grupos como os maritong, cobanipaque, tomprun e sasaricon; coropós; goitacáses; guarus; bacunins; caxinés; sacarus; paraibas; e ainda goianases cuja língua é não-classificada (BESSA FREIRE 2009:14- 18).

O nome coroadado não se refere a uma tribo única. O termo foi dado pelos portugueses, como um apelido, aos povos indígenas que tinham o hábito de “cortar os cabelos no meio da cabeça, à maneira dos nossos sacerdotes, seja, antes, de não conservar mais do que uma calota de cabelos, como fazem ainda hoje os Botocudos” (SAINT-HILAIRE, 1975). No caso do Vale, puris, coroados e coropós que habitavam a bacia do Rio Paraíba e seus afluentes foram bastante confundidos, pois falavam idiomas semelhantes e tinham em comum alguns pontos culturais, apesar da relação entre eles ser belicosa (BESSA FREIRE, 2009:31). Seu contato com os portugueses demorou devido as dificuldades de acesso à Serra do Mar. O cerco a eles se intensificou drasticamente no século XIX, quando surge uma política de estímulo aos aldeamentos.

Para garantir a subsistência dos colonizadores foi promulgado em 1707 o Regimento de Castel-Branco que determinava a plantação de roças de milho, feijão e mandioca pelos caminhos das tropas, além de bananas e outras espécies, que eram semeadas sem grande ordenação. Essa “despensa” própria do sertão deu origem a um modo muito específico de

alimentação. (CANDIDO, 1987 cf LEMOS, 2004:71). O milho fez parte da alimentação cotidiana dos paulistas desde o século XVII. O intenso trabalho de adaptação e invenção com esse ingrediente fica evidente na quantidade grande de derivados até hoje muito empregados. O milho era perfeito para o estilo de vida itinerante, simples de cultivar e bem adaptado ao solo e clima locais.

Comer com as mãos continuou hábito por aqui, mesmo já tendo desaparecido na Europa, e os hábitos indígenas de comer e servir nas cuias de cuité, jirau para guardar sobras, carregar água em cabaças, usar peneiras, gamelas e pilões também pôde ser verificado nas entrevistas realizadas para esta pesquisa. Essa cozinha se desenvolveu na direção de Minas quando o “paulista subiu a serra com sua tropa de burros para comercializar produtos nas novas vilas e cidades criadas para atender às necessidade dos exploradores de minérios” (SILVA, 2005:74).. Avançou pelos sertões chegando a Mato Grosso e Goiás, mas de uma forma diversa, adotando verduras e frutas locais.

A mineração fomentou uma agricultura de alimentos para fornecer internamente provisões em grande escala. Esse movimento criou no Sul-Sudeste áreas de abastecimento interno. Após o declínio da atividade mineira, este mercado continua ativo e vigoroso, além de ter dado sustentação ao crescimento populacional do Sudeste, com produção e circulação de produtos agrícolas usados na troca mercantil (farinha de mandioca, cachaça, fumo, toucinho, charque) intercolonial e atlântica (LEMOS, 2004:14-15). Mafalda Zemella diz, em seu *O abastecimento da capitania de Minas Gerais no século XVIII* (1990), que a colonização de Minas fez surgir uma corrente abastecedora entre os estados de São Paulo, Bahia e Rio de Janeiro. Cada uma das regiões procurou oferecer às populações mineradoras os artigos de que dispunham.

No primeiro quartel do século XVIII, os caminhos para Minas Gerais foram abertos pelos paulistas. A iniciativa pela construção destas vias costumava ser privada e começava com a solicitação de sesmarias à Metrópole, para depois ocupar efetivamente algumas áreas e deixar muitos espaços vazios, que serviam de apoio aos tropeiros que comercializavam com Minas. O trabalho de Marcelo Lemos mostra os conflitos com puris no momento de fixação de residência e na construção da picada em direção ao Rio de Janeiro (2004:34-35).

Mais tarde, após o período aurífero, Minas é que passa a ser autosuficiente e exportar alimentos a outras partes do Brasil. O complexo agrícola passa a ter papel central na economia mineira do XIX. Diversificação interna e autosuficiência foram as principais características das fazendas mineiras (MAGALHÃES, 2004:35).

O povoamento da região do Médio Paraíba Fluminense começa no século XVIII em conjunto com a abertura das estradas que cortavam os territórios de Rio, São Paulo e Minas. A região, apesar de próxima da Corte, demorou a ser povoada, pois haviam numerosas e belicosas tribos

indígenas, uma densa mata e o obstáculo topográfico da Serra do Mar, barreira considerável. A ordem do Conselho Ultramarino proibia, no XVIII, a abertura de estradas pela Capitania do Rio de Janeiro e a navegação no Rio Paraíba do Sul para evitar contrabando de ouro das Minas Gerais. De acordo com o viajante Sant-Hilaire:

“(…) Não foi para formar estabelecimentos rurais que os portugueses se embrenharam pelo interior das terras; iam à procura de ouro e pouca gente queria estacionar em uma estrada que conduzia à riqueza. Depois que as Minas de ouro começaram a se esgotar e a liberdade do comércio passou a dar maior valor aos produtos coloniais, os chefes de família voltaram as vistas para a agricultura e pode-se esperar ver multiplicarem-se dentro em breve, os habitantes nas vastas matas que margeiam a parte dos caminhos de Vila Rica, mais próxima ao Rio de Janeiro.” (cf MUNIZ, 1979:25)

Dessa forma, no século XVIII as estradas começam a ser abertas no sertão do Rio de Janeiro. Ao longo desses caminhos estabeleceram-se os primeiros povoadores e as primeiras propriedades e vilas que no XIX transformam-se em fazendas e cidades graças à produção do café. Até o XVIII a única estrada existente era a do “Caminho Velho” ou “Caminho dos Guaianás”. Em 1868 Garcia Rodrigues Paes pede permissão ao governador para abrir uma picada, que mais tarde passou a ser conhecida como “Caminho Novo” (estrada real de Vila Rica). Após esta, várias outras foram sendo abertas (MUNIZ, 1979:26). Em 1817 e 1820 a abertura das duas estradas do Comércio e da Polícia teve como objetivo incentivar o povoamento da região. De acordo com Oliveira:

“O intuito dessas duas vias era o de permitir o transporte de mercadorias necessárias à dinamização da região que atravessavam e trazer a produção agrícola tanto da lavoura como da criação animal bem como da mineral para a Corte e para o que poderia ser absorvida pelo mercado de Portugal e países europeus.” (cf MUNIZ, 1979:27)

Dessa forma, as primeiras propriedades que se forjaram na região foram as roças de mantimentos e engenhos de açúcar. As roças produziam essencialmente milho para abastecer tropas de mulas que faziam transporte. Além dele, o arroz, feijão, café e mandioca. Nestas roças os ranchos, alpendres destinados a abrigarem viajantes e suas bagagens, eram locais de pousio gratuitos, que cobravam apenas pelo milho dos animais itinerantes. Tudo era muito pobre e as habitações eram choupanas. Muitos posseiros tentaram se apossar de terras, mas suas choupanas acabavam sendo destruídas.

O pouso do tropeiro ficava nestas fazendas, à beira da estrada. Tom e Thereza Maia analisam a atividade corrente das tropas na região serrana do Vale do Paraíba Paulista em seus aspectos folclóricos (1981:7). Nesta obra premiada pela FUNARTE, o conteúdo foi desenvolvido a partir do convívio com tropas e contato com a memória de velhos tropeiros por mais de três anos e com o levantamento de bibliografia histórica e geográfica que envolveu documentos e livros sobre tropeiros no Vale do Paraíba a partir do século XVIII. No esforço de definição da atividade do grupo, construíram um glossário e o levantamento detalhado de práticas, utensílios, divisões internas que foram desenhados e detalhadamente descritos, como os pousos e ranchos:

“O pouso, em geral, ficava em uma fazenda, à beira da estrada. Era um grande rancho aberto, coberto de sapé ou telhas comuns. A seu lado havia um grande cercado, onde os animais deveriam ser soltos para passar a noite. Chamava-se potreiro, e era sempre servido por um córrego ou ribeirão.

O dono do rancho era conhecido como rancheiro. Cumpria-lhe a manutenção da construção modesta. Verificava o estado e a firmeza das estacas, corria as cercas, mandando, de quando em quando, limpar os pastos. O mais consistia somente em cobrar o pouso, o que, mesmo para a época, era ‘considerado bastante barato’. O pagamento era feito por cangalha, variando, nas primeiras décadas deste século, entre cem e quinhentos réis.” (1981:68)

A rápida montagem de um sistema agrário escravista exportador na fronteira agrícola do Vale não se deu, portanto, a partir do nada, mesmo porque o período que vai de 1815 ao início da década de 1850, data da explosão do café fluminense na economia internacional, foi caracterizado como de recessão econômica mundial. A lavoura cafeeira só foi possível graças à ampla acumulação previamente existente, que já vinha se constituindo desde o século XVIII (LEMOS, 2006:12). Estudos clássicos como os de Roberto Simonsen, Celso Furtado ou Jacob Gorender não explicam essa acumulação, pois menosprezam o dinamismo do mercado interno. Mesmo que tal noção já tenha sido discutida por importantes pesquisadores, parece haver no senso comum e por parte de alguns agentes e órgãos turísticos locais uma “ignorância” em relação ao papel de pequenos agricultores, caboclos, trabalhadores livres ou ex-escravos na economia local durante o período cafeeicultor.

A luta pela posse da terra no Vale do Paraíba Fluminense começou no final do século XVIII e foi intensa até as primeiras décadas do XIX. Quando o café começa a se expandir, a região já estava povoada por roças de mantimentos, fazendas de criação de gado, engenhos e aldeamentos indígenas. Grande parte dos moradores sem documentação legal foi despejada.

Os índios, como já vimos, foram as primeiras vítimas. Muniz (1979:35) cita exemplos de processos mostrando que houve a tentativa por parte dos posseiros de defender seus direitos de posse da terra. Os anos de 1840 foram o auge deste conflito.

Quando o café se desenvolve, mantimentos produzidos pelos sítios tornam-se necessários à vida dos habitantes nas cidades. Até então, estes eram vendidos às margens das estradas ou enviados ao Rio e Minas. A produção de café em pequena escala e de mantimentos para o comércio local eram as principais características da pequena propriedade. Célia Muniz classificou-a não como subsistente, mas como produtora para o mercado. Era escravocrata, embora em pequena escala. A organização era semelhante à da grande propriedade, no entanto o café ficava em segundo plano (1979:44). Essas pequenas propriedades receberam o nome de sítios, situações ou sorte de terras. Elas formavam pequenas comunidades em torno das grandes fazendas e os limites marcados por plantações e benfeitorias (1979:48). Os sítiantes viviam de maneira simples e pobre. As construções, móveis e utensílios eram bastante primitivos como mostram alguns inventários analisados de 1830, 1840 e 1850 (1979:50).

As casas eram cobertas de bicas de palmito ou uricana e sapê. Os mais abastados já cobriam a casa de telhas, assoalhadas e assobradadas. Podiam ser construídas de pau a pique ou taipa. Havia panelas de ferro, plantações e animais, como Muniz analisa através de inventários Os sítios transformavam milho e mandioca em farinha, açúcar em aguardente. Têm-se também notícias do emprego em larga medida de máquinas de beneficiamento (1979:52).

A mão de obra escrava empregada nessas propriedades era pequena, variando entre dois e quinze escravos. A família sempre participou da lavoura. Inventários de sítios da década de 1830 já apresentam diferenças dos da década de 1870, revelando a mudança no estilo de vida. Nestes últimos, os utensílios mostravam maior conforto, máquinas mais aperfeiçoadas e aparecem tulhas e terreiro para café. Delden Laerne comenta a diferença entre sítio de mantimentos e de café:

“Os sítiantes e pequenos fazendeiros têm aproveitado a circunstância de estabelecer sua plantação de café em segundo plano e se devotar mais especificamente ao cultivo de artigos de alimentação, os quais podem ser vendidos para os fazendeiros dos arredores ou também no mercado do Rio. Alguns plantadores, porque se especializaram na pequena agricultura, eram denominados quitandeiros. Certamente parece muito estranho que o cultivo de produtos de primeira necessidade seja olhado como menos importante que o café. Os chamados quitandeiros possuem um próspero negócio, em que os lucros de suas pequenas plantações justificam suas despesas.” (cf MUNIZ, 1979)

De acordo com Célia Muniz é difícil aferir as formas de comercialização empregadas por estes sítiantes. Mas um dado claro é que os ranchos desempenhavam um importante papel na comercialização destes produtos, a exemplo do rancho da estrada da Polícia, considerado em 1840 a maior e mais importante do Brasil. O estoque dessas vendas era: fubá, carne-seca, milho, arroz, toucinho, feijão, queijo, farinha de mandioca, aguardente, bugigangas e ferragens (IÓRIO cf MUNIZ, 1979).

As feiras-livres também ocorriam frequentemente e também havia as vendas aos intermediários, que por sua vez revendiam para o Rio de Janeiro. Essa prática mostra que o sítiante não podia manter relações diretas com Rio de Janeiro, e por isso dependia de intermediários. Suas transações eram usualmente feitas na cidade local, compra e venda de mantimentos enquanto os fazendeiros mais abastados compravam víveres e estabeleciam suas trocas comerciais direto no Rio.

A importância do sítiante é reduzida na obra de Stein. Célia Muniz o critica afirmando que: “As cidades, porém, viviam à margem do grande comércio de exportação feito pelas grandes fazendas e o comércio local era muito mais dependente das relações com os pequenos proprietários. Não podemos, pois, dizer que fosse reduzida a influência destes na cidade.” (1979:57). A crise da grande lavoura cafeeira afeta diretamente o sítio de mantimentos. A diminuição do poder aquisitivo e o êxodo populacional vão retraindo a renda. Existe ainda uma falta de estudos que examinem esse período da retração da economia valeparaibana:

“O sítio, porém, sistematicamente esquecido nos trabalhos sobre o Vale do Paraíba, necessitava de uma pesquisa que estabelecesse as formas pelas quais ele enfrentou a abolição da escravidão, a crise da cafeicultura e a decadência das cidades. Como superou a retração do mercado consumidor de seus produtos e conseguiu novas formas de obtenção de crédito. Alguns dados esparsos nos permitem admitir que o sítio sobreviveu à crise, tornando-se, ao lado da fazenda de criação de gado, um elemento formador do novo sistema produtivo dos Municípios.” (MUNIZ, 1979:75)

2.2- O COLONATO

O colonato foi um sistema que organizou o trabalho em terras cafeeiras do XIX ao XX. Ele nasce com a Lei Rio Branco ou Lei do Ventre-Livre de 1871, duro golpe no sistema escravocrata, e que abriu oportunidade de fazendeiros e trabalhadores se prepararem para as mudanças para a mão-de-obra livre. Em cada contexto o colonato assume formas específicas, mas não a ponto de não podermos extrair informações gerais: “Assim, as particularidades integrantes da relação de colonato não devem ser entendidos como elementos que a

singularizam a ponto de impedir comparações entre diferentes espaços como estados, regiões ou fazendas.” (DEZEMONE, 2008:25) que contribuam para formulação de padrões (DEZEMONE, 2008: 14).

“A forma como os trabalhadores percebiam a apropriação do trabalho excedente típica do colonato ajudou a compreender por que esse sistema de apropriação do trabalho persistira tanto tempo. Para os trabalhadores, se não para muitos dos que os estudaram, um sistema de incentivo como o colonato era uma forma de utilização do trabalho mais eficiente do que o trabalho assalariado puro. Apesar da maior intensidade do trabalho por ele exigida, os próprios trabalhadores assalariados eventuais de hoje muitas vezes o preferiam, pois o trabalho assalariado puro, ao impedir o plantio de alimentos por eles, tornava-os inteiramente dependentes do mercado.” (STOLCKER, 1986:15)

Verena Stolcker descreve os conflitos de classes inerentes às relações de produção sob as quais se cultivava o café nas grandes fazendas cafeeiras de São Paulo, de 1850 a 1980. Seu estudo foi o primeiro com enfoque na história antropológica desse processo. Os estudos costumam deter-se na Crise de 1929, sob a afirmação de que o café e a burguesia cafeeira paulista foram, desde então, suplantados pela indústria. Mas, até final dos 1950, o café foi a principal fonte econômica do Brasil. Sua decadência chega, de fato, somente nos anos 1960, quando se diversificaram os produtos de exportação no país. O sistema de colonato foi importante neste processo, pois permitia a exploração da mão-de-obra, com forte compressão dos salários nas baixas de preços. Permitiu a manutenção do poder político e econômico das elites, apesar das crises recorrentes.

Uma das características do colonato consistia na possibilidade de rotatividade, onde a entrada e saída de uma fazenda a outra era comum. O sistema também estava baseado em três pilares: o controle da terra pelos fazendeiros, ou seja, a propriedade privada; mão de obra livre; e condições da agricultura em geral e da produção cafeeira viabilizando e mantendo o sistema enquanto assegurasse retornos materiais e simbólicos considerados satisfatórios, julgados pelos diferentes parâmetros de proprietário e colono (DEZEMONE, 2008).

A produção acadêmica sustenta teses clássicas que marcam a passagem do XIX para o XX como declínio e estagnação da agricultura fluminense por conta da “crise do café” e esvaziamento econômico em benefício do Oeste Paulista. Com isso, ficam esquecidos os homens livres pobres que correspondiam, na transição de mãos de obra escrava para livre, a três quartos da população do país (FRANCO, 1978 cf DEZEMONE, 2008:59), no mínimo, a

metade da população da província fluminense. No entanto, teses mais modernas apontam para uma outra direção quanto à origem e desdobramentos dessa crise.

Segundo a tese clássica, a Lei Áurea faliu com os fazendeiros, que não foram indenizados pela perda de seus recursos. Além disso, após 1888 os escravos teriam abandonado as fazendas. Os poucos que ficaram tornaram-se colonos ou empregados e depois pequenos sítiantes ou peões que trabalhariam com pecuária, substituta dos cafezais. Estudos sobre o campo fluminense desenvolvidos desde os anos 1970 fizeram, no entanto, reparos a essa visão. Se o campo não foi dinâmico, também não foi exatamente estagnado após a abolição.

O colonato vai sendo minado ao longo dos anos 1950, sobretudo por conta das leis trabalhistas que obrigaram os latifundiários a pagarem impostos e fez com que esse sistema deixasse de ser uma forma lucrativa de trabalho nas fazendas cafeeiras. Nos anos 1960 some de vez, por conta do avanço da pecuária nas regiões cafeeicultoras. A queda dos preços do café, de 1962 a 1967 fez com que muitos fazendeiros tivessem que queimar seus cafezais, na expectativa de que pudessem valorizar a safra para poderem fazer a transição da atividade rural para outras atividades econômicas. A pecuária, alternativa adotada por boa parte dos fazendeiros, expulsou os últimos colonos, desagregando o sistema e deixando muitas famílias sem moradia (DEZEMONE, 2008: 224).

De outro lado, os fazendeiros se viram obrigados a alugarem suas terras aos moradores mediante pagamento de foro. Cada vez mais os trabalhadores migravam para os centros urbanos. Para dar conta, os fazendeiros optaram pela substituição por pecuária extensiva, que demandava pouca mão de obra. Assim, o cultivo de café foi o principal atingido por ser gênero exportação. A produção de gêneros alimentares também sofreu com a baixa de preços do café.

No discurso dos fazendeiros a idéia de decadência ficou relacionada à condição de declínio das condições materiais e políticas dos fazendeiros, não necessariamente do estado e da agricultura fluminenses. Pode-se concluir que o problema da decadência da produção cafeeicultura e do sistema de colonato não foi mão de obra, mas as condutas escolhidas pelos atores com poder político nas regiões cafeeicultoras.

Até os anos 1930 havia uma intensa circulação dos colonos entre fazendas. A saída de uma fazenda era seguida pelo seu ingresso em outra. No Vale, quando os cafezais foram substituídos pela pecuária, que acentuou o êxodo rural e os conflitos, este processo aumentou. Durante as décadas de 1950 e 60, ocorre uma mudança na visão sobre o mundo rural. Ele agora poderia participar da luta política, através da reforma agrária e movimentos sindicais (2008: 200). Neste período, as cidades são “invadidas” pelas populações rurais. Grosso modo, elas ou buscavam inserção no meio urbano com migrações através do êxodo ou daqueles que embora tivessem saído do campo moravam nas periferias e continuaram a trabalhar para os

grandes proprietários ou, ainda, os que ficaram e lutaram, resistindo a expulsões, protestando e reivindicando.

No caso do Vale do Paraíba, este foi o momento em que as práticas de pequenos agricultores familiares praticamente desapareceram. Não havia mais oportunidades de trabalho no campo, não havia mais terras e em muitas localidades não havia escolas ou serviços disponíveis para a família. Aos poucos, as novas gerações vão se mudando para a periferia das cidades, sob outras formas de emprego assalariados. Apesar de o café já não estar mais sendo produzido em grande quantidade na região, o trabalho no campo ainda possibilitava, mesmo que a cada vez menos trabalhadores rurais, um pedaço de terra para plantio. As favelas começam a surgir, a urbanização das pequenas cidades e do campo transforma boa parte dos colonos em trabalhadores urbanos, com empregos em supermercados, casas de família, pequenos sítios não-produtivos, configurando a atual compleição do mercado de trabalho local. Neste período muitas famílias se separam, com seus pais, maridos e irmãos indo trabalhar em grandes centros e uma nova dinâmica familiar se transformando inexoravelmente.

2.4- CONCLUSÃO

Assim, vimos como as primeiras ocupações e os conflitos com povos indígenas influenciaram, e ainda estão presentes, no modo de alimentação rural do Vale do Paraíba. A sociedade luso-brasileira devastou o ecossistema florestal, mas também aprendeu muito a respeito dele através das sociedades indígenas. A forma de relacionamento com a floresta não é de simples coleta e caça:

“(...) se estabelece um movimento de relação dialética entre aquelas sociedades e a natureza, um movimento recíproco de construção, reconstrução e expansão da floresta e dos povos que dela vivem, pois ao se alimentarem espalham sementes, para poder se curar replantam ervas e plantas medicinais nas novas áreas que ocupam, por não devastar grandes áreas para fazer roçados, através das coivara, tornam a fertilizar os solos com cinzas das queimadas de pequenas proporções, por não esgotar os recursos de caça de uma área pela constante mobilidade dentro da floresta, mantinham os ecossistemas menos desestabilizados.” (LEMOS, 2004: 65)

A circulação de tropas e cargueiros disseminou costumes de forma intensa e ininterrupta pelas províncias do Rio de Janeiro, São Paulo e Minas Gerais. Difundida pelos tropeiros com seu modo de vida itinerante, essa cozinha pôde, assim se alastrar de forma significativa pelo Brasil. Sua origem, por mais que tenha se dado em território paulista e tenha se consagrado

enquanto referente símbolo identitário, se desdobra e se ressignifica em Minas de maneira forte e, no Vale, não recebe identificação cultural geográfica, ou seja, não se tornou símbolo de identidade regional. Tornou-se, neste território, uma manifestação mais genérica de comida caseira ou de roça.

A transição do trabalho escravo para o livre, marcada pelo sistema do colonato, também é um importante dado para compreendermos os desdobramentos do trabalho na terra, consumo e plantio de víveres e os desdobramentos atuais. Esse período marca a vida de muitos dos nossos entrevistados e acredito que tenha correspondido a um momento marcante de fome e carestia que marca suas falas e o início do estabelecimento de muitas famílias nas periferias urbanas, assim como a expansão das pequenas cidades para o território dos antigos latifúndios. Assim, percebe-se nestes séculos o nascimento e o desenvolvimento da comida de roça. Como veremos no capítulo seguinte, essa lacuna de um prato típico valeparaibano tem a ver com a ausência de um projeto de regionalização. A idéia de região é socialmente construída e na localidade focada nunca recebeu significativos investimentos do poder público. Se no caso de Minas Gerais há a marca do período minerador, do desenvolvimento das cidades e da posterior decadência, no momento de ruralização da economia mineira (ABDALA, 2007), aqui não se estabelece, na configuração de uma identidade “estadual” a relação com o período cafeicultor, ou com a história de vários outros municípios, ou seja, com o interior do estado.

Da mesma forma, na região há um silêncio em relação ao papel dos roceiros, posseiros e pequenos agricultores em todas as épocas históricas. A comida de roça, de maneira geral, é um resquício do passado familiar, ligado à comida materna e ao tempo em que o mundo rural não tinha sido urbanizado. Dessa maneira, se configura não só enquanto um conjunto de hábitos referentes a pequenos agricultores, escravos ou livres de outrora. Também se refere aos laços íntimos de cotidianos das famílias. Sua memória, embora não seja valorizada ou ressaltada, poderia ser relacionada à idéia de patrimônio ou de *comida típica*, por seu valor histórico na sobrevivência e permanência de tantos moradores e municípios.

3. CAPÍTULO III - A COMIDA DE ROÇA E SEU LUGAR NO MUNDO CONTEMPORÂNEO

“Hoje precisamos decifrar o que esquecemos ou não foi dito, como centelha embaixo das cinzas porque estamos entre dois momentos de uma narrativa. Não podemos dizer como o velho ‘- Mas a vida passou!’, nem como a criança ‘- Mas a vida ainda não chegou!’”

(BOSI, 2004: 34)

Gilda é cozinheira voluntária da Pastoral da Criança²⁵ do seu bairro há dez anos. Com Doquinha, líder comunitária dinâmica na localidade, promove cursos, refeições coletivas, encontros e informações sobre reaproveitamento de partes usualmente desprezadas de legumes e verduras, para combate da fome e desnutrição. Existe uma clara e profícua relação entre as formas de preparo mais antigas, vividas por Doquinha e Gilda durante a infância e adolescência, e o trabalho na Pastoral da Criança.

A experiência delas, como a de boa parte das famílias do mesmo bairro, vem ao encontro do objetivo da Pastoral de otimizar a utilização de uma série de alimentos. O trabalho delas tem foco no ponto de vista nutricional das alternativas de uso. Essa pesquisa pode contribuir para que o enfoque cultural de sua atuação seja mais contemplado e resignifique a relação da comunidade com a “comida de roça”. A memória da comida de antigamente pode se transformar num bom caminho de combate à desnutrição e estímulo ao contato intracomunitário.

Mãe de cinco filhos, Gilda trabalhou muitos anos em casas de família, assim como sua mãe e avó. Seu trabalho permite que passe algum tempo em casa, ajudando suas filhas a criar seus netos. Junto com o Sr. Antônio e a cunhada ainda cuidam de uma horta comunitária²⁶, no 10º Batalhão da Polícia Militar, localizado a uns dois quilômetros, no sentido do município de Vassouras, pela rodovia BR-393. Há dez anos o trio cuida da horta por prazer. Atualmente, sem o apoio da escola, instituição através da qual pleitearam o espaço para a horta comunitária, cuidam sozinhos de aproximadamente um hectare de plantação de gêneros como milho, mandioca, feijão, quiabo, mostarda, açafrão da terra, araruta, alfaces, jiló.

No terreno também há pés de diversos tipos de frutas como bananeiras, laranjas, limões taiti e galego, mexericas, goiabas. No local, os responsáveis fazem questão de abrir espaço para as plantas e ervas com propriedades medicinais que brotam naturalmente, como cinturão de frade, hortelã, funcho, camará, quebra-pedra, boldo do Chile, erva-cidreira, ponta livre, anis, jurubebeira. Alimentos como o cará do ar, o urucum, o açafrão da terra (cúrcuma), o milho de palha roxa e a araruta, difíceis de serem encontrados atualmente no comércio urbano local, ainda ocupam lugar de destaque na horta.

De acordo com D. Doquinha existe uma grande dificuldade de mão-de-obra para o roçado e cuidados com a horta. Após os períodos de cheia do Rio Paraíba do Sul o trabalho fica especialmente pesado. Todo o ano o grupo espera o ciclo de chuvas e, quando seu terreno desalaga, o trabalho recomeça. Esse é um dos principais motivos pelo qual os antigos parceiros, institucionais e não-institucionais, já não colaboram com o projeto. Mas o que faz todo esse esforço valer a pena, dizem Antônio, Doquinha e Gilda é que tudo o que se colhe é

²⁵ Para ver informações sobre o trabalho da Pastoral da Criança ver: <http://www.pastoraldacrianca.org.br>

²⁶ Fotos da horta no anexo IV.

“puro”, natural, cheio de saúde enquanto o que se consegue para comprar nos mercados da cidade são as hortaliças “envenenadas” e os produtos artificiais das prateleiras.

No bojo desses ingredientes de difícil acesso, já em vias de desaparecimento na dieta local, Gilda estimula o preparo de receitas tradicionais e inusitadas. Ainda se pode utilizar o recurso do consumo da banana verde em angus e lanches, e do umbigo da bananeira em risotos e refogados como acompanhamentos de carnes, arroz, feijão e angu. O cará do ar cozido ou assado como acompanhamento de pratos principais, ralado em meio à massa da broa, ou com melado para ser consumido com café, que antigamente vinha adoçado com a garapa, caldo da cana. A folha de camará frita lembrando o sabor do peixe, as sementinhas da alfavaca, podiam trazer um intenso perfume à broa. A raiz do mamoeiro ralada resulta num delicioso doce em calda, que lembra coco. A horta comunitária disponibiliza sua produção para a população do bairro numa feira que acontece aos domingos e para instituições de saúde.

No entanto, mesmo relatando práticas passadas, relembrando e listando utensílios, receitas e lembranças culinárias, ao serem indagados sobre a existência de uma culinária local típica, não apenas o trio da horta comunitária, mas a maioria dos entrevistados, responderam: “Aqui na região eu acho que não tem prato típico, não” (Lucia), e ainda: “Acho que tem muita influência mineira, né? A gente não sabe se foi de lá que veio pra cá ou se foi de cá que foi pra lá... Mas típica daqui, eu fico coçando a cabeça pra tentar descobrir...” (Guilherme).

Estas falas nos mostram o quanto ainda não se desenvolveu um processo de regionalização sólido no Vale do Paraíba Fluminense e, menos ainda, um processo de regionalização vinculado à cozinha local. Sobre este assunto, os aspectos e impactos das recentes projeções regionais construídas por órgãos turísticos, o efeito da urbanização do campo e o surgimento da noção de turismo rural, falaremos neste capítulo. O intuito é sugerir reflexões pertinentes ao desenvolvimento do turismo, a importância da inclusão dos protagonistas da comida de roça e cuidados para evitar a fetichização e reificação de mitos de origem e tipificações neste processo, tão comum na exploração de bens simbólicos no sistema capitalista.

3.1- O PROCESSO DE REGIONALIZAÇÃO

“(...) nem sempre esse elemento da identidade é selecionado para projetar uma imagem regional, como acontece em Minas.”

(ABDALA, 2007:164)

A discussão acerca do conceito de região no campo da alimentação é uma importante forma de compreender limites e formas de representação cultural, já que as escolhas e distinções que cada grupo faz e quer divulgar sobre si não se limitam à esfera física, mas antes ao uso simbólico do termo. Nesse sentido, Bourdieu (2007) nos aponta que “classificações práticas estão sempre subordinadas a funções práticas e orientadas para a produção de efeitos sociais”:

“(...) a procura dos critérios “objetivos” de identidade “regional” ou “étnica” não deve fazer esquecer que, na prática social, estes critérios (por exemplo, a língua, o dialeto ou o sotaque) são objeto de representações mentais (...) e de representações objectais, em coisas (emblemas, bandeiras, insígnias, etc.) ou em atos, estratégias interessadas de manipulação simbólica que têm em vista determinar a representação mental que os outros podem ter destas propriedades e dos seus portadores.” (BOURDIEU, 2007: 112)

Essas representações acerca das identidades étnicas ou regionais são “um caso particular das lutas das classificações, lutas pelo monopólio de fazer ver e fazer crer, de dar a conhecer e de fazer reconhecer, de impor a definição legítima das divisões do mundo social e, por este meio, de fazer e de desfazer grupos.” (BOURDIEU, 2007:113). São construídas pela mais diferente gama de atores, que, muitas vezes, podem construir seus discursos a partir de pontos de vista bem distintos. As fronteiras produzem a diferença cultural da mesma forma em que são frutos desta. Desta forma, a região tem sempre um caráter provisório, transitório, pois é um estado da luta das classificações, o estado em que estão configuradas as forças materiais e simbólicas num momento específico de conflitos constantes na história de um local ou grupo, ou seja: “O discurso regionalista é um discurso performativo, que tem em vista impor como legítima uma nova definição das fronteiras e dar a conhecer e fazer reconhecer a região assim delimitada...” (BOURDIEU, 2007:116).

O processo de formação das regiões, na história do Ocidente, está relacionado aos conflitos do processo de unificação dos territórios em nação histórica. As diferenças existentes

numa população unida por uma continuidade recém-construída se destacam e permanecem após o edifício nacional. Neste processo, as versões culinárias, quando interessam aos atores, passam a marcar essa nova formulação de diversidade através de especialidades alimentares. Na França, por exemplo, essas distinções atingem um grau complexo de especializações e diversificações devido à sua compleição histórica baseada em anexações e diferenças entre campo e cidades no Antigo Regime (CSERGO, 1998:807). Com o advento da República, essas diferenças permaneceram e se acirraram. Numerosas obras indicam desde essa época as especialidades de Auvergne, Brie, Dijon, Saintonge ou Cevenas.

“Essa concepção da particularidade local imposta pelo ambiente domina a consciência das cozinhas e culturas regionais a partir da década revolucionária (...) que redefine a relação real e imaginária, as representações e os afetos que unem e opõem Paris à província, o nacional ao local, o universal ao particular (...) emergem como sinal distintivo da localidade e tornam-se um elemento notável da nação em sua diversidade e representações.” (CSERGO, 1998:809)

Na história do Brasil houve, em muitos momentos, um esforço do poder central em converter as regiões em parte da nação, tanto em termos econômicos e administrativos, quanto políticos e simbólicos. A diversidade de ecossistemas se transforma em diversidade regional sendo agregada ao rol de bens do patrimônio nacional. As cozinhas se enquadram neste processo “com seus pratos emblemáticos e combinações singulares [que] marcam a consciência da originalidade” (DUTRA, 2004:101) e a demarcação de uma fronteira.

Outro aspecto que se deve ressaltar é o fato de que a noção de região é uma construção social elaborada por grupos “autorizados”. No trabalho de Michel Pollak (1989) é discutido o papel dos atores na construção e divulgação destes espaços através das memórias coletivas. De acordo com o autor as memórias de um grupo ou região só podem ser construídas através de um processo de imposição e defesa especializado de enquadramento. Estas memórias, sem serem o único fator aglutinador, são certamente um ingrediente importante para a perenidade do tecido social e das estruturas institucionais de uma sociedade.

“Assim, o denominador comum de todas essas memórias, mas também as tensões entre elas, intervêm na definição do consenso social e dos conflitos num determinado momento conjuntural. Mas nenhum grupo social, nenhuma instituição, por mais estáveis e sólidos que possam parecer, têm sua perenidade assegurada. Sua memória, contudo, pode sobreviver a seu desaparecimento, assumindo em geral a forma de um mito que, por não poder se ancorar na realidade política do momento, alimenta-se de

referências culturais, literárias ou religiosas. O passado longínquo pode então se tornar promessa de futuro e, às vezes, desafio lançado à ordem estabelecida.” (POLLAK, 1989: 11-12)

A explicação deste movimento eletivo, para Amorim (2007), se relaciona intensamente com o poder público, como no caso exemplar do *Projeto Culinária Típica Mineira*, iniciativa governamental nas Minas Gerais da década de 1980, cujo intuito era pesquisar e promover ações de valorização da cozinha local²⁷. Assim, pode complementar esta explicação o conceito de memória social, cuja dinâmica elege o que vale a pena ser lembrado ou esquecido numa comunidade através de diversos mecanismos como as políticas públicas, a eleição e reconhecimento dos patrimônios, entre outras formas (POLLAK, 1989).

Dessa maneira, “as cozinhas regionais enraízam-se em localidades e paisagens habitadas pelo tempo, constroem-se culturalmente no passado, na eternidade do solo e de sua memória” (CSERGO, 1998:814). Por isso, as regiões, grupos ou comunidades “inventam suas tradições”, expressão que nomeia o livro clássico de Eric Hobsbawm e Terence Ranger (1997), através da eleição de aspectos considerados dignos de representatividade. Vainer (1995) afirma esta noção, ao constatar que são os sujeitos e grupos sociais específicos que promovem estas regionalizações através de um complexo processo histórico de construção social. Amorim concorda com a assertiva e reforça o poder das políticas públicas no processo:

“(regionalismos) são recortes onde a manifestação do poder público encontra espaços para territorializar-se, o que promove um ordenamento do território usado, à medida que estes recortes acabam por ser espaços de implantação de projetos baseados em políticas públicas na área da saúde, de geração de emprego e renda com base no turismo, ou mesmo na gestão dos recursos hídricos.” (2007: 17)

No atual contexto global, os recortes regionais se traduzem nas sociedades nacionais em seus segmentos locais e arranjos regionais. Cada segmento, dependendo de sua acumulação técnica, produtividade, acúmulo de riqueza, biodiversidade, políticas culturais e tantos outros critérios, se insere de maneira distinta na dinâmica capitalista globalizante, competitiva e fragmentária (AMORIM, 2007:3). Antigas territorialidades, mitos de origem, imagens e símbolos se reestruturam em referência às condições demográficas, econômicas e políticas. O local passa a ser valorizado pela globalização tanto por novas correntes acadêmicas quanto pelo mercado (HALL, 2002).

²⁷ Sobre o Projeto Culinária Típica ver ABDALA (2007:31) e a introdução do livro *Fogão de Lenha*, de Maria Stella Libânio Christo (1977).

O processo de regionalização, de acordo com Mesquita (1997:69-70 cf AMORIM, 2007:15), pode ser compreendido não como o ato de dividir espaços para fins de planejamento, mas como um conceito mais amplo, que dá conta da reestruturação social dos espaços que é constante e se acirra nos dias atuais com a nova configuração da oposição local/global e das identidades sociais tão mais fluidas e múltiplas. Assim, assiste-se hoje ao surgimento de novos discursos e movimentos que focalizam o território como elemento estratégico de legitimação de identidades sociais e mesmo de projetos políticos.

Nesse sentido, o “Vale do Café”²⁸ é fruto de um processo recente de regionalização. Este recorte regional ainda está sendo legitimado. A abrangência ou exclusão de municípios que cultivaram café em regime monocultor escravocrata durante o século XIX, característica *sine qua non* para a participação no grupo, gera conflitos e é fruto de negociações. Alguns grupos da sociedade civil e governos municipais reconhecem prontamente a regionalização. Outros, como boa parte dos entrevistados para esta pesquisa, sequer compartilham dessa idéia. Há ainda um terceiro grupo que reconhece este aspecto regional, mas não querem participar do Conciclo.

A partir dos anos 1980 esse processo se acirra e a valorização da região estudada começa a contar com ações pontuais de desenvolvimento turístico. Inicialmente, os órgãos turísticos e porta-vozes autorizados elegeram o passado tradicional escravocrata, as românticas *sinhas* e suas escravas pessoais, os costumes familiares e religiosos conservadores e eventualmente a cozinha destas mesmas elites. Como acontece em muitos casos, esta imagem “vai sendo gestada à feição do mito que busca as origens, as glórias do passado, como fonte inspiradora, rearranjando a história, ‘reordenando certos significados que aí são gerados’ (ARRUDA, 1990 cf ABDALA, 2007:39). A particularidade torna-se, no desejo de reconstrução identitária original, um fator de estruturação de elementos de notabilidade aristocrática. Esse ainda é o sistema alimentar mais legitimado, que muito tem a dizer sobre esta região que viveu um auge fugaz e que, decadente, assistiu “bestializada” à proclamação da República (CARVALHO, 1987).

Posteriormente, com a onda de valorização da africanidade que se consolidou no século XXI, a valorização da vida e hábitos dos escravos passou a ser incorporada à noção de identidade regional. Em busca da redenção pelas violências impostas às diversas etnias africanas, muitos países buscaram uma revalorização do negro na história de seus países. Tal movimento é fruto também da mudança de eixo da “escrita da história” nas nações, agora

²⁸ A utilização do exemplo de regionalização Vale do Café, embora esteja sendo usada de forma crítica neste trabalho, não pretende criticar a atuação do Conciclo ou de outros órgãos turísticos baseados neste selo. A pesquisa se compromete em apenas sugerir novos olhares e abordagens para a caracterização da alimentação, colonização e aspectos culturais da região.

preocupados com a história vinda “de baixo”, das classes dominadas, da contribuição das culturas e etnias não privilegiadas no discurso da história das nações dominante até então.

Grupos de cultura popular, quilombos e manifestações culturais nunca foram tão festejados no Vale do Paraíba Fluminense. Hotéis e prefeituras convocam seus grupos de cultura popular para eventos oficiais. O tombamento do jongo como Patrimônio Histórico e Artístico Nacional Imaterial é outro dado importante na região, que conta com numerosos grupos na totalidade de seus municípios. Muitas publicações e pesquisas sobre o negro no Vale têm sido produzidas e despertam interesse generalizado.

As camadas livres pequenas e médias ou ex-escravos, que foram de fundamental importância para a agricultura de subsistência regional, equivalendo a uma parcela bastante significativa da estrutura social novecentista (MUNIZ, 1979), não costumam ser acionados como atores importantes para a construção da identidade regional. Estas estão conectadas ao mundo rural e sua associação ao arcaico ou retrógrado, no caso da região, se configuram como ponto oposto ao imaginário das elites cafeicultoras novecentistas, ainda hoje bastante cultivado.

“(...) a República, ignorando os costumes arcaicos que são um obstáculo à modernização, empenha-se em valorizar somente as particularidades culturais suscetíveis de ter uma função integradora, deixando às outras especificidades locais o registro pitoresco das tradições populares e dos folclores regionais.” (CSERGO, 1998:817)

Na verdade, a imagem dos barões e do período cafeicultor, muitas vezes, é valorizada pela contribuição e desenvolvimento que promoveram à região e, conseqüentemente, à nação. Sua busca pelo progresso e desenvolvimento foi, já no século XIX, elemento cultural importante, valor generalizado nas elites da época. Um exemplo dessa postura é o já citado *Manual do Agricultor Brasileiro* (TAUNAY, 2001) ou a *Memória sobre a fundação de uma fazenda na província do Rio de Janeiro* (WERNECK, 1987), obras referenciais como fonte primária de estudos sobre a elite rural novecentista local e seus anseios, símbolos e mentalidade progressistas visando à modernização do campo.

Existe a noção e exploração turística de uma comida caseira, comida de roça explorada em alguns hotéis fazenda, restaurantes de beira de estrada. Habitantes locais a identificam enquanto a comida da infância, da mãe ou ainda com a imagem de Minas Gerais e seu ideal de *comida típica*. Embora esses elementos possam ser acionados enquanto patrimônio, algo a ser valorizado e preservado, não são associados às bases de formação da sociedade local. Seus produtores são anônimos e sua referência ruralizada associa-se a um padrão mineiro de

comportamento. Este recorte, com atores e práticas específicas, como vimos no capítulo I, tem um desenvolvimento e características peculiares na região, irreproduzíveis em qualquer outra localidade, mesmo que tenham sido profundamente influenciadas por hábitos mineiros.

Não se pode perceber a construção de uma comida que defina o fluminense. Como veremos a seguir, o estado do Rio de Janeiro está profundamente voltado para a imagem de sua capital e seu valor internacional. A cozinha do carioca é a de “botequim”, comida de rua e de imigrantes, marcadamente externa. Tão externa e autocentrada que não compreende a diversidade de culturas no seu interior.

3.2- A RURALIDADE E O ESTADO DO RIO DE JANEIRO: CONTRADIÇÕES SIMBÓLICAS

“Acho que tem muita influência mineira, né? A gente não sabe se foi de lá que veio pra cá ou se foi de cá que foi pra lá... mas típica daqui, eu fico coçando a cabeça pra tentar descobrir...”

(Guilherme)

“Aqui na região eu acho que não tem prato típico, não”

(Lucia)

Como efeito de que 95% de sua população vive em áreas urbanas, atualmente, a história do estado do Rio de Janeiro é marcada por êxodos rurais em diversos momentos do século XX, principalmente nos anos de 1950. Configura-se em um território marcado por eixos de urbanização (ver mapa em MARAFON, 2006) e uma redistribuição populacional em confluência com atividades produtivas que atendam às necessidades da capital.

O estado tem problemas com a área rural. O forte desequilíbrio de concentração de população, renda, poupança e condições de desenvolvimento na Região Metropolitana do Rio de Janeiro gera também um desequilíbrio inter-regional, acarretando na exclusão política e social da população interiorana (MOREIRA, 2001). Os anos 1990, no entanto, foram marcantes na mudança da dinâmica demográfica: emergência de cidades de porte médio no interior de um lado e de outro, a consolidação e reconfiguração da habitação e lazer nos centros urbanos. Porém esse movimento ainda não foi suficiente para desconcentrar o foco para o interior do estado.

Assim, no estado do Rio “prevalece a projeção da metrópole carioca” que não apenas intensifica o processo de urbanização como também o significado dessa área urbana (RUA, 2002: 47-48). O peso das representações simbólicas em torno da área urbana é esmagador já

desde os primórdios de sua centralidade política na história do Brasil. A cidade do Rio foi centro político do país durante mais de um século, já que foi capital do Império Português na época das invasões de Napoleão, e capital da República até a inauguração de Brasília, na década de 1960. De modo a separar a província da capital do Império, a cidade foi convertida, no ano de 1834, em Município Neutro, passando a província do Rio de Janeiro, tendo Niterói como capital. Essa independência se reflete até os dias hoje, quando observamos a proeminência da capital e a distância cultural de muitos de seus municípios, mesmo de seus bairros mais periféricos. A sucessão de governos estaduais pouco contemplou e quis integrar a capital ao seu interior.

Com a Proclamação da República, nas últimas décadas do século XIX e início do XX, o Rio de Janeiro enfrentava graves problemas sociais advindos do crescimento rápido e desordenado. Com o declínio do trabalho escravo, a cidade passara a receber grandes contingentes de imigrantes europeus e de ex-escravos, atraídos pelas oportunidades que ali se abriam ao trabalho assalariado. Entre 1872 e 1890, sua população duplicou, passando de 274 mil para 522 mil habitantes. Após a transferência da Capital Federal para Brasília em 1960, o Rio foi transformado numa cidade-estado com o nome de Guanabara. Em 15 de março de 1975 ocorreu a fusão com o antigo estado do Rio de Janeiro e, em 23 de julho, foi promulgada a Constituição do Rio de Janeiro. Após a independência, a cidade tornou-se a capital do Império do Brasil, enquanto a província enriquecia com a agricultura canavieira da região de Campos e, principalmente, com o novo cultivo do café no Vale do Paraíba Paulista. O "Rio" concentrava a vida político-partidária do império. Foi palco principal dos movimentos abolicionista e republicano na metade final do século XIX. Durante a República Velha, com a decadência de suas áreas cafeeiras, o estado perdeu força política para São Paulo e Minas Gerais.

Em *Carioquice ou carioquidade? Ensaio etnográfico das imagens identitárias cariocas* Fabiano Gontijo realiza uma leitura antropológica interessante sobre o Rio de Janeiro, defendendo um “jeito de ser carioca” que particulariza aspectos da vida social tidos como “nacionais”. Utilizando o conceito “imagens identitárias” para descrever a diversidade da aparência corporal tipicamente carioca o autor percorre a cidade analisando a ocupação do espaço territorial, o hábito de frequentar a praia e a corporeidade, os modos de vida alternativos, inclusive das comunidades GLS, a prática de esportes, a busca pela saúde física e mental, o circuito musical, o “ciclo festivo do verão” e o carnaval no Rio de Janeiro.

Segundo Gontijo, a divisão territorial define a diversidade cultural e social que existe entre os habitantes não só da Zona Norte e da Zona Sul, mas também do subúrbio e da Baixada Fluminense, do Centro e da “miamizada” Barra da Tijuca, símbolo de ascensão social. Com a chegada de emigrantes estrangeiros e brasileiros primeiro na Zona Norte,

formando uma comunidade trabalhadora e operária, criou-se um espaço de oposição para a elite na Zona Sul, que introduziu uma forma diferente de viver a cidade, adotando hábitos praianos. A partir daí, surge a valorização de uma “morenidade” carioca e o “ciclo festivo do verão”, que inclui as festas de fim de ano, as religiosas e o carnaval.

Gontijo toma por “carioquidade” a maneira como os cariocas materializam, experimentam e tornam prática social o seu cotidiano e as relações sociais. Daí a “identidade carioca global”, ou “carioquidade”, ser diferente de uma “identidade nacional brasileira” comumente atribuída ao modo de vida carioca, especialmente a partir de uma imagem típica ligada ao verão e ao carnaval.

Esse estudo é um exemplo de como a identidade carioca está atrelada a um ideal mais exógeno, voltado para o exterior, para uma atitude cosmopolita e expansiva. Como primeira capital da República e capital do estado, a cidade reúne, aglomera e tem o poder de sintetizar e canalizar a identidade de seu território estadual para si. Como palco da chegada da família real e das drásticas transformações advindas da situação de capital imperial a trajetória da cidade portuária é voltada ao estrangeiro, ao além-mar, ao de fora, ao colonizador. Essa imagem domina e aglutina o estado do Rio e em certa medida canaliza formas de representação nacional.

Essa imagem em nada se assemelha ao sistema culinário da “comida de roça”. O passado rural retrógrado e escravocrata do Vale do Paraíba; as tradições de imigrantes alemães, italianos ou finlandeses que colonizaram algumas das cidades do estado; a comida caiçara associada à região da Bahia da Ilha Grande; ou açucareira no norte do estado também se distanciam da “carioquidade”. Todos estes complexos acabam por se configurarem de maneira “perdida” no território fluminense, em manifestações tímidas de identidade local no território fluminense que não possuem a força e legitimidade do ideal carioca.

Um exemplo de movimento oposto, voltado à sociabilidade mais interna e ruralizada, é encontrado no caso da construção da imagem do *típico mineiro*. O estudo de Abdala (2007) analisa como esse processo esteve muito associado ao sistema culinário mineiro e tenta compreender em que medida a questão culinária foi e continua sendo fundamental para a construção da identidade. A cozinha articula a vida pública e privada da sociabilidade mineira que fazem com que sua história, hábitos alimentares e relações sociais se traduzam na especificidade da localidade ou região.

Durante o período minerador do século XVIII a população vivia período de dificuldades. As cidades eram o centro das atividades, mas a política de submissão à metrópole impedia o contato com resto do país. Dessa maneira, as condições de abastecimento das cidades eram muito difíceis e remontam à escassez e à fome. (ABDALA, 2007:19). Tal situação acabou por:

(...) possibilitar (e exigir) a criação de um setor de subsistência, constituído pela criação de aves e porcos, pela plantação de mandioca, milho, abóbora, couve, legumes e batata doce, e deu espaço para o desenvolvimento de uma cozinha própria, “adaptada à conjuntura de um controle político e econômico excessivo sobre o território do ouro e diamantes, como também às necessidades imediatas de sobrevivência”. (ABDALA, 2007:19)

No período seguinte, as cidades transformaram-se em apêndices da vida rural e a fazenda passou a ser o núcleo vital da economia mineira. Essa inversão permitiu uma autosuficiência para a subsistência aumentando a disponibilidade de gêneros e, embora não havendo mudança na alimentação básica, houve uma ampliação de componentes das refeições e receitas (ABDALA, 2007:20). Daí a presença, no século XIX, das quitandas, pastelaria caseira própria dos períodos marcados pela fartura. As raízes de certos padrões de comportamento relativos à cozinha e representações a ela associadas podem estar depositados, no caso mineiro, na dificuldade de conseguir produtos no exterior, acessíveis na capital ou litoral, característica do período aurífero. Daí, a população local teve que desenvolver uma dieta peculiar, voltada às coisas da terra e à produção caseira, de quintal (ABDALA, 2007:32). Acredito ainda que as dificuldades e a superação do período de escassez desenvolveu não apenas uma dieta peculiar que adotou soluções específicas e criativas mas também contribuiu para forjar um sentimento de orgulho, reconhecendo esse momento como definidor, importante para a história da região.

A dimensão política também sempre se sobressaiu na projeção dessa imagem (2006:169). Políticos mineiros perpetuaram uma imagem regional que colocava Minas no centro da política nacional. Seu regionalismo, que o diferenciou dos demais, sempre fez referência ao nacional, atribuindo ao estado uma condição de artífice da conciliação da sociedade brasileira contribuindo para o equilíbrio da unidade nacional:

“O estado figura-se como repositório da nacionalidade, enquanto cadinho onde se misturam e se integram os mais diferentes materiais, que concentra todos os esforços, que dimana centelhas ordenadoras da sociedade.” (ARRUDA, 1990 cf ABDALA, 2007:169)

Dessa forma, Minas também se identifica como lugar de integração e convergência nacional e interna. O ideal de unificação e de tentar tornar a unidade política mais viável economicamente era um legado importante da cultura política do estado (WIRTH, 1982 cf

ABDALA, 2007). Por outro lado, costumes do XIX, nas zonas de intensa criação de gado, vão sendo agregados à imagem num claro reflexo de um ideal de unificação que é característico do regionalismo mineiro desde Tiradentes (WIRTH, 1982 cf ABDALA, 2007:39). Abdala analisa a forma como se combinam elementos das distintas sociabilidades sub-regionais, além das tradições e inovações, regionalismo e mito de origem do mineiro (ABDALA, 2007:40). Os rótulos desconsideram as diferenças sub-regionais. Cozinha do passado reúne características essenciais à “permanência do mito”, buscando a unidade.

A imagem do *típico mineiro* não é cristalizada e foi fruto de um processo de regionalização. É fundada por uma tradição culinária que acaba retirando parte de seus elementos do passado histórico que remonta ao período minerador (2006:39). Com a modernização e a transformação das estratégias políticas contemporâneas novas formas de se interpretar e descrever o mineiro vão sofrendo sucessivas transformações.

Atualmente, com a urbanização, a ausência do *típico mineiro* nas casas divide espaço com um movimento oposto, que é reforçado a partir da década de 1980, de expansão dos restaurantes de comida mineira. Tal fenômeno também pode ser detectado no vale do Paraíba sob o rótulo de “comida caseira” ou “comidinha de roça” sem estar necessariamente atrelada a idéia de especificada regional.

Quanto mais cedo as diferenças se destacam, maior sua força nas representações simbólicas da nação. Se olharmos por esta lógica o caso do Vale do Paraíba Fluminense, cujo período cafeeiro, auge econômico e social dessa região, corresponde à Segunda República, as distinções ainda não estavam em tempo de se cristalizarem. Isso só foi possível com o advento da República, no final do século XIX. Nesse momento, no entanto, as terras já estavam esgotadas, o trabalho escravo proibido e o sistema saturado. A região não era parte do Império, mas sua sede equivalia a ele. Nesse modelo político não havia necessidade de distinções, nem ao menos de integração. O que se precisava era ajudar a totalidade do Império a se desenvolver, ocupar terras não habitadas, enriquecer, civilizar e desenvolver a nação num ideal de unidade.

Os conceitos opostos urbano/ rural ou roça/ cidade parecem estar profundamente separados, colocados em franca oposição um ao outro. Essa distinção simbólica, que só foi possível pela urbanização, se instala com o êxodo rural (WEISMANTEL cf MINTZ, 2001:35) e é fruto da emigração em massa do trabalho masculino do campo para as cidades, movimento que não só influiu nas cidades como alterou a vida rural e sua percepção da cidade. A “comida da cidade” passa a ressaltar automaticamente a relação conjugada entre valores como o velho em contraposição ao novo, urbano e rural, masculino e feminino.

Encontramos nessa dicotomia a associação simbólica entre a casa e a rua, argumento clássico de DaMatta (1997). A rua, e neste caso a cidade, a capital do estado, e ainda a

cozinha de botequim, são vistos como espaços de sociabilidade masculina. A casa, o espaço rural, o interior e a cozinha doméstica, como espaços das relações femininas. A comida rural cotidiana, como constatamos no capítulo I, possui rituais de preparo internos, femininos, ligados aos recursos da propriedade rural, próximos à cozinha. É das mulheres o espaço e funções ligadas à cozinha e à transformação destes ingredientes em alimentos. Para além do argumento de que não havia restaurantes nem poder aquisitivo para comer em estabelecimentos públicos, vemos que na culinária rural não se come fora. Cozinha-se e se come dentro de casa e em geral para os de dentro, familiares.

Na cozinha de botequim, ao contrário, cozinha-se para os amigos e estranhos, para os de fora. Tal prática, que se consagrou enquanto negócio masculino, com seus cozinheiros e garçons renomados nos circuitos cariocas de botequim, é uma cozinha feita pelos também de fora, portugueses e ainda há espaço para os alemães. Percebemos que nordestinos “de fora” também num sentido menos ampliado, também são uma mão de obra fundamental no *staff* dos botequins da cidade.

De acordo com Carneiro (1998) o termo rural tem outros desdobramentos. Usualmente contraposto ao conceito de urbano, o termo supera a dicotomia. Dessa forma a noção de comida de roça perpassa o espaço físico do mundo do trabalho do campo, da agricultura, da vida longínqua de lugarejos. O Vale se urbanizou desde muito cedo (FRIDMAN, 2008). A partir do século XVIII e mais intensivamente no século XIX vilas e fazendas se formam ao mesmo tempo. Benfeitorias dos senhores cafeeiros, vida nas pequenas urbes do Vale. Dessa maneira o rural, no Vale, já começa mais complexo, extrapolando a usual dicotomia.

3.3- POR UM ENQUADRAMENTO DA CULINÁRIA RURAL

“Já se disse que o interesse pelas culturas populares é contemporâneo ao momento do seu desaparecimento. Antropólogos, historiadores, sociólogos, críticos, estudam algo que praticamente não existe mais, tal como existiu num passado não muito remoto: não há culturas camponesas ou, pelo menos, culturas camponesas não-contaminadas, exceto em regiões extremamente pobres, onde o capitalismo se dedicou apenas ao usufruto e à destruição” (SARLO, 2000:101)

A cultura popular alimentar do Vale do Paraíba Fluminense é ainda bastante ruralizada, como pudemos ver ao longo da exposição dos capítulos anteriores. No entanto, já está bastante “contaminada” pela cidade. O crescimento da abrangência dos meios de

comunicação de massa, as transformações no campo do trabalho, o desemprego, a sindicalização, a construção de rodovias e os caminhos de acesso às grandes cidades assim como os meios de transporte contribuíram de forma significativa para esse processo. O espaço físico das pequenas cidades, bairros ou casas já não é mais tão hermético. O isolamento rompeu-se, se é que em algum momento elas foram tão fechadas, o que se vê hoje tem “uma aceleração e uma profundidade desconhecidas” (SARLO, 2000:102).

As culturas populares não escutam mais passivamente as autoridades tradicionais como líderes clericais, intelectuais, políticos paternalistas. “O racha das tradições tem um efeito liberador, democrático e laico, no que concerne às autoridades e aos traços culturais arcaicos” (SARLO, 2000:102). Os meios de comunicação travaram uma nova maneira de comunicação e embate. Igrejas com seus canais de televisão assim como os políticos estão mais expostos ao contato direto e ao ceticismo das comunidades perante o que dizem. A escola, empobrecida e deslocada perante o apelo dos vídeo-games, celulares e ourkuts, testemunharam a chegada dos meios de comunicação de massa e a intensificação deles nas últimas décadas.

Antes, os tempos da cidade e do espaço rural não tinham a sincronia de agora. Esse tempo é o mesmo para ricos e pobres, moradores de bairros nobres ou favelas. No entanto, dificilmente os velhos poderes deixarão que as bases para os novos poderes se construam de forma autônoma (SARLO, 2000:103). Sabemos o que se perdeu, mas ninguém sabe ao certo o que se ganhou com a perda das tradições.

O consumo imaginário, em que cada um, em sua diferença, reconhece sua medida, identifica seus gostos, desejos e anseios, reforma os modos com que todos os setores da sociedade se relacionam com sua experiência. Identidades novas, desaparecimento de certezas antigas, formas tradicionais, erosão da memória. O princípio das sociedades baseadas na autoridade patriarcal se dissolveu, inclusive amenizando o princípio de autopreservação que muitas vezes mostrava violência, egoísmo e intolerância à diferença (SARLO, 2000:105). Muito embora velhos símbolos nunca desapareçam devido a sua força podem ser usados em novos contextos culturais e novos sentimentos de pertencimento se forjam (SARLO, 2000:106).

O bairro, a cidade, as associações perdem força como unidade de pertencimento. Ao mesmo tempo, as pessoas transpuseram a barreira por se tornarem seres audiovisuais, ao mesmo tempo em que estão cada vez mais encerrados em suas casas. Os espaços de definição de identidades perdeu força. Os jovens não têm mais a referência de comitês, associações, escolas, e sem jovens não há transmissão cultural (SARLO, 2000:107). Apesar das tribos, nunca a cultura juvenil foi tão universal. Atravessa barreiras de classes e nações ao mesmo

tempo em que a universalização pressiona particularismos subculturais e novas formas de discriminação.

Se ganha e se perde neste processo. Não se pode falar mais da hegemonia de classes dominantes, por exemplo. De acordo com Sarlo, hoje existem muitas possibilidades de iniciativa cultural e esta ação independente está sujeita ao modo como diferentes grupos sociais podem misturar seus próprios instrumentos culturais, os da cultura letrada e os dos meios de comunicação: “A cultura popular, assim, não tem um paradigma passado ao qual possa ser remetida. É impossível a restauração de uma autenticidade que só resultaria em manifestações de um KITSCH folclórico que não poderiam interessar sequer aos seus antagonistas.” (SARLO, 2000:119). As culturas populares só podem pensar suas origens a partir do presente. Pressupor essa origem já problemática, só pelo fato de ser muito difícil saber qual foi o período autóctone de uma cultura que já foi atravessada pelos processos de modernidade.

Políticas culturais não devem, dessa forma, ficar nas mãos do mercado capitalista para dar conta das hibridizações, velhas tradições, experiências novas e produtos audiovisuais. Nesse mercado simbólico todas as experiências ficam mais acentuadas.

Hoje sabemos que nenhuma elite letrada tem o direito de pedir aos outros que fabriquem as essências populares ou nacionais e que elas precisam aprender a conceberem-se como elite de um povo-nação. Não existe uma única cultura legítima, então não se justificam mais atitudes sexistas, racistas e fundamentalistas. É preciso entender também que não se pode esperar que uma cultura popular seja tão forte e sábia a ponto de sair ileso dos confrontos com a cultura de meios de comunicação de massa. Não adianta cobrar delas que sejam mais rebeldes, persistentes, nem que sejam mais aptas a lidar com as pressões do mundo atual.

No entanto, têm a desvantagem de disporem de uma menor quantidade de bens simbólicos e materiais para esta reflexão, o que restringe o usufruto cultural e escolhas que estão condicionadas à pobreza. Sujeitos num mundo de diferenças materiais e simbólicas, resta-nos celebrar indiscriminadamente as diferentes estratégias de sobrevivência, entendendo as diferenças sociais próprias do capitalismo. Todas as possibilidades têm seu valor e interesses bem amarrados.

Dito isso, o papel desta pesquisa, enquanto possível ferramenta de desenvolvimento social regional, não deve ser o da iconização, consagração do sistema culinário vale paraibano mítico e total que se deve propagar. A pesquisa se pretende a chamar a atenção para a diversidade ainda mais complexa da estrutura social local ao colocar em cena as camadas médias da população desde sua formação no início da ocupação até seus desdobramentos atuais. Deve, portanto, auxiliar a dissolver o usual e desgastado binômio elite/escravo;

dominantes/dominados que domina a historiografia e mentalidade do senso-comum acerca da história regional.

“Desde o último terço do século XIX o progresso das técnicas industriais e agrícolas, o desenvolvimento das trocas comerciais, a rápida expansão das comunicações e mobilidade, a influência crescente do modo de vida urbano acentuam o sentimento de desagregação das comunas rurais e suscitam um imenso interesse pelas etnologias regionais” (CSERGO, 1998:814)

Aqui, não se busca uma tradição quase perdida, seu salvamento nem a empáfia descomprometida, blasé aristocrática. Mesmo em associações que lutam pelo desenvolvimento da região, mais inseridas nos valores republicanos de direito, cidadania. Ainda há um corte elitista, aristocrata, europeizado, fruto da desigualdade social.

A comida de roça *típica* vale paraibana merece ainda outra observação. Nos complexos culinários “enquadrados” existe a noção de exclusividade dos pratos e ingredientes, usada como estratégia da memória para assegurar a imagem, a identidade dos grupos. Afirmando a peculiaridade e a exclusividade se ressalta a idéia de extraordinário, de único, irreproduzível. No caso da comida de roça, ligada a uma idéia não territorializada de comida caseira, essa especificidade pode ser ressaltada não tanto pela exclusividade de seus ingredientes²⁹ mas pelo seu papel imprescindível enquanto manifestação cultural de uma região fundamental para a construção da nação.

3.4- PATRIMÔNIO CULTURAL E TURISMO RURAL: ALTERNATIVAS DE DESENVOLVIMENTO

Imprescindível, portanto, se faz a compreensão de que, neste caso, há a necessidade de um recorte regional não apenas de análise como também de aplicação prática. Falar de uma “identidade vale paraibana” vinculada a uma noção arbitrária de espaço geográfico, causa estranheza quando proferida entre seus “nativos”. Atualmente este recorte regional, embora pouco legitimado entre os moradores e atores vinculados ao complexo culinário da *comida de roça*, encontra ressonância em organizações da sociedade civil e secretarias municipais interessadas no desenvolvimento turístico da região, embora voltadas para a organização social escravocrata novecentista com seus supostos principais protagonistas o “barão” e o “escravo”. Dessa maneira, a onda de valorização da memória e cultura local manifesta na

²⁹ Em relação à exclusividade de ingredientes de sistemas culinários *típicos* ver Eduardo Frieiro.

valorização de patrimônios materiais e imateriais na região é uma ação que se transforma em ferramenta de alto valor para a transformação social.

A internacionalização do capital e a flexibilização do trabalho no capitalismo tardio trazem o risco de transformar um bem patrimonial em mercadoria ou objeto fetichizado na sociedade contemporânea. O fetichismo é uma noção multidisciplinar, que foi elaborada por diversos autores como Marx, Freud, Tylor ou Frazer. No entanto, uma idéia comum perpassa a teoria de todos esses autores, a de que existe um deslocamento, de que produtores e produtos não são a mesma coisa, e a origem se desconectaria do resultado, num processo de alienação. Devemos tomar o cuidado de não restringir o fetichismo à idéia exclusiva de consumo, já que o conceito abarca outras questões pertinentes às sociedades modernas.

No terreno dos bens patrimoniais de natureza material e imaterial, o risco da fetichização é eminente num momento onde a tendência é a maquiagem, simplificação e banalização das manifestações culturais. O que há de mais importante é a relação entre patrimônio imaterial e vida cotidiana. O que deve sobressair, para que não se transforme tais saberes, fazeres e memórias em mercadorias, são as relações sociais entre os indivíduos produtores, o sentido que a manifestação possui entre os seus. As distinções, marcadas pelo consumo cultural, começam na manifestação de situações específicas vividas por uma comunidade. Campo de lutas, onde atores constroem discursos que selecionam, apropriam-se e expropriam-se de práticas e objetos. As coletividades não compartilham de forma homogênea os valores estéticos e históricos que representam, o que torna o estudo e prática dos agentes patrimoniais bastante delicados.

Walter Benjamin, em seu artigo “Experiência e Pobreza”, discute a experiência coletiva significativa e a capacidade narrativa dos atores envolvidos. No mesmo sentido, Mariza Veloso diz que “o que se espera é que os próprios produtores culturais, ou os nativos de cidades históricas sejam capazes de construir suas próprias narrativas a respeito dos bens patrimoniais”, idéias caras a um projeto de pesquisa que se pretende prático e voltado para ações de cunho pedagógico. Enquanto os produtores de bens imateriais não estiverem envolvidos e estimulados pelo processo de identificação e reconhecimento de suas manifestações, pouco adianta a busca por sua legitimação ou autenticação, do ponto de vista patrimonial.

Dessa maneira, questionamentos sobre o olhar da população local acerca da sua identidade regional, em especial a identidade alimentar, oferece um instigante campo de atuação para pesquisadores, gestores e atores envolvidos no processo de regionalização e patrimonialização. Neste caso, existe uma tensão dupla na contraposição do papel de pesquisador e o de agente cultural. O papel deste último, também denominado identificador, está subordinado ao de pesquisador, de acordo com Gonçalves (2007:172). Estratégias de

autenticação de formas locais que podem vir a ser, se é que já não são reconhecidas enquanto patrimônios nacionais, na verdade, não podem ser controladas ou escolhidas de forma consciente e proposital pela população local ou pelos agentes. Este é um processo social e cultural de natureza inconsciente, onde os alimentos é que acabam nos escolhendo. Por isso é que precisamos tomar consciência de nossas perspectivas etnocêntricas e autoritárias em relação às chamadas culturas populares. Os pratos não são apenas emblemas nacionais, símbolos. Eles constituem os consumidores em termos sociais e simbólicos. Ou seja, somos identificadores natos, inconscientes, por isso a pesquisa pode nos ajudar a compreender os vícios para promover o reconhecimento.

Para tanto, o conceito de referência cultural, caro aos atores sociais vinculados ao registro de patrimônio imaterial do IPHAN, visa contemplar de maneira cuidadosa o processo de produção e as relações sociais entre produtores de determinada manifestação cultural, evitando cair na armadilha de focalizar apenas nos resultados produzidos. Este conceito só pode ser operacionalizado ao ser vinculado a um grupo específico, “uma comunidade real” (GONÇALVES, 2007:235). Quando estamos no terreno do relacionamento real com grupos produtores, invariavelmente nos deparamos com conflitos de luta por poder entre indivíduos e grupos e chegamos até mesmo à discussão sobre desenvolvimento sustentável. O processo de nomeação ou designação de um patrimônio cultural é recheado destes conflitos, que se revelam em cada paisagem social de maneira específica.

Dessa forma, o papel dos agentes patrimoniais requer bastante atenção. A condução do processo de reconhecimento esbarra em lutas entre elites locais e pode ser apropriado de muitas formas pela sociedade e produtores locais. Num momento em que esse reconhecimento ganha cada vez mais um valor positivo na sociedade contemporânea, o perigo jaz na apropriação “políticueira”, patrimonialista, privatista, o que nega sua força coletiva e vital. A identidade local não pode ser desprezada.

Outro aspecto que deve ser considerado são os usos da noção de autenticidade na rotulação das “culinárias típicas” pelos mais diversos grupos sociais. Esta ganha destaque na Moderna História Cultural do Ocidente, quando a identidade dos indivíduos passa a se descolar de seus indicadores sociais. A partir de fins do século XVII, uma valorização da “sinceridade” no relacionamento social intensifica-se, em função da preocupação com os enganos e dissimulações nas relações entre indivíduos já “desintegrados” de seus papéis. Posteriormente, quando as concepções individualistas do *self* predominam, já no final do século XIX aos dias atuais, a categoria autenticidade passa a apresentar um sentido mais pertinente ao contexto. Se antes, com a idéia de sinceridade, o que estava em jogo era a maneira mais honesta de relação com o “outro”, na idéia de autenticidade predomina o modo como nosso *self* “realmente é”. Esse indivíduo, ou manifestação, sob o adjetivo de ser

autêntico ou não, se configura como que desconectado de qualquer totalidade social e independente das relações com “o outro”.

Dessa maneira, ao observarmos as práticas culinárias do “mundo rural” vale paraibano o que deve ser buscado não são as “raízes autênticas e genuínas” de uma cultural nacional ou regional, ligadas a uma concepção romântica de essência e exclusividade. Como uma pesquisa de seu tempo, a justificativa deste trabalho condiz com as possibilidades de compreensão de que a autenticidade é um valor importante desde que não se prenda a uma lógica essencialista, que concebe essas culturas enquanto isoladas da modernidade.

Apesar do esforço de grupos “autorizados” a incentivarem o estímulo de uma identidade regional, os mecanismos mais fortes de orientação identitária local ainda são os municipais ou ainda, os familiares. As duas vias de valorização, tanto a municipal quanto a regional, são importantes. São complementares. O conhecimento de uma localidade (seja a nível regional ou municipal) não se faz recortadamente, isoladamente. Não se pode entender uma cidade sem entender seu entorno. Não se pode entender uma cultura (do ponto de vista do atual estágio da agricultura local ou do ponto de vista antropológico) sem tentar juntar o quebra-cabeça caleidoscópico que a fomenta.

O turismo é uma importante alternativa de desenvolvimento econômico e social. Pode gerar renda, atrair investimentos para a rede de serviços, vias de acesso, patrimônio histórico material, empregos, troca cultural e estímulo à autoestima local. No entanto, e principalmente no caso da região em foco, há uma importante crítica a ser feita. Os benefícios decorrentes dos mecanismos de desenvolvimento turístico têm sido pleiteados pela elite e por agentes governamentais. A sociedade local, como vimos, é marcada pela escravidão e pela organização social do Segundo Império, seu período auge, profundamente patriarcal, racista e conservadora. Portanto, mesmo que algum tempo tenha se passado e a organização social local tenha se transformado bastante, a desigualdade ainda é um traço forte na maneira como seus habitantes enxergam suas classes, suas diferenças de renda, hierarquia e papéis sociais.

É comum que os planos de desenvolvimento turístico busquem a capacitação profissional da população local com cursos para garçons, camareiros, faxineiros, jardineiros ou telefonistas. Sem duvidar da importância destas atividades para o desenvolvimento de uma infraestrutura básica indispensável para a consolidação de um destino turístico pode-se questionar se esta é a melhor maneira de incluir economicamente, social e culturalmente a população local. Cavaco (2001) afirma que o turismo em espaço rural tem poucos efeitos econômicos com a formação dessas “novas” ocupações. Elas atuam como um complemento de renda fora da propriedade dos moradores locais, característica do turismo rural

contemporâneo³⁰. Além do mais o turismo rural sofre de falta de planejamento (MENDONÇA et al., 2002) e gestão que, aliados à baixa capacidade econômica da população e à dificuldade de acesso a informações, torna o fosso maior entre beneficiários e os promotores das ações desenvolvimentistas.

A compreensão mais aprofundada do conceito de turismo rural é cara à divulgação da comida de roça e da importância de seus atores para a região focada. O turismo rural é reflexo de um transbordamento do espaço urbano para o espaço rural (GRAZIANO da SILVA, 1997 cf MARAFON, 2006:118). Os anos 1980 foram o marco inicial do turismo rural, que se consolidou e intensificou na década seguinte. Contribuem para a pluriatividade com as novas formas de ocupação que passaram a proliferar no campo a partir deste período tais quais empregadas domésticas, secretárias, mecânicos, funcionários de áreas de lazer ou de moradias de segunda residência.

A Embratur – Empresa Brasileira de Turismo - considera que turismo rural inclui atividades como domésticas, alternativos, agroturismo e turismo organizado pelo e para os habitantes do país e é toda a “maneira turística de se visitar ou conhecer o ambiente rural, enquanto se resgata e valoriza a cultura regional” (MENDONÇA et al. 2002). Pode ser de traço tradicional (com atividades de origem agrícola, pecuária e colonização) ou contemporâneo (atividade de hotéis fazendas, spas e segundas residências) de acordo com Rodrigues (et al., 2001 cf MARAFON, 2006:118).

A autora Rúa (2002) fala do efeito das urbanidades no rural, ou seja, do transbordamento das práticas e símbolos urbanos para o campo. A pluriatividade aumenta em função da diminuição de renda agrícola e é opção viável aos moradores de espaço rural, principalmente próximos a cidade. Ela intensifica ainda mais com a revalorização da natureza e do espaço rural. Marafon (2006:120) cita este fenômeno de valorização do mundo rural e de um turismo voltado para este segmento em antigas áreas de exploração do café. Dessa forma, alguns autores sugerem a inclusão mais efetiva de agricultores familiares no desenvolvimento turístico. Até que ponto se beneficia moradores locais com a oferta de trabalho não-agrícola às atividades do turismo rural? Não seria exploração da mão de obra familiar? (MARAFON, 2006:125)

Dessa maneira, a tendência mais “natural” é que os projetos, políticas públicas e investimentos turísticos sejam pleiteados e voltados para as elites locais, principalmente a nível municipal³¹. Assim, o alerta que a comida de roça faz é de que existe vida além das

³⁰ Sobre a complementação de renda fora da propriedade rural ver os estudos de CARNEIRO, 1998 e MARAFON, 2006 sobre pluriatividade.

³¹ Sem entrar a fundo nesta discussão, percebemos que iniciativas estaduais e federais possuem cunho mais democrático e inclusivo. Esse perfil municipal não se aplica a todos os municípios, mas a boa parte deles. O

elites locais. Movimentos como o da Horta Comunitária, associações de bairro, de cultura popular e tantos outros já podem encontrar legitimidade social em políticas federais e estaduais³².

O Estado do Rio de Janeiro é, atualmente, o segundo pólo industrial do país, produz 71% do petróleo nacional e é o maior produtor de gás natural. É responsável também por uma significativa produção de pescado e olericultura, horticultura e produção de leite. Sua paisagem natural é diversificada, porém muito degradada devido às atividades econômicas exploratórias vivenciadas na cafeicultura e pecuária extensiva, no caso do Vale do Paraíba, por exemplo.

Seu território é marcado por intenso processo de urbanização (RIBEIRO 2002, RUA, 2002 e SANTOS, 2003). Destacam-se atividades associadas ao turismo rural contemporâneo e mesmo em relação à manutenção da agricultura familiar, o estado apresenta participação expressiva na comercialização a partir do Ceasa – RJ (principalmente nos eixos mais próximos a região metropolitana). Nas áreas em que a pequena agricultura está mais desenvolvida, como é o caso da região serrana de Petrópolis, Teresópolis e Friburgo, observa-se aumento de renda ligado à prática da pluriatividade. Nas áreas distantes, os agricultores continuam na dependência da renda agrícola e outros problemas para a realização de suas atividades.

Esse dado mostra o quanto o desenvolvimento econômico de novos eixos demográficos como o caso de Volta Redonda ou Resende, que equivalem aos municípios abrangidos por esta pesquisa, carregam um grande potencial de desenvolvimento agropecuário. Com a oferta de empregos fora da propriedade agrícola os pequenos produtores podem conciliar diferentes atividades (pluriatividade), garantindo um ganho monetário satisfatório e a continuidade de práticas profissionais rurais. Por sua vez, o trabalho rural é uma fonte profícua de inserção do trabalhador rural nos índices de desenvolvimento locais e ainda, de diversificação da economia regional. A pluriatividade, embora possa trazer uma nova compleição à tradicional imagem e ritmo de vida do agricultor rural, por sua vez contribui para a preservação de seus saberes e, no caso do Vale do Paraíba Fluminense, a possibilidade de legitimar estes saberes enquanto patrimônio.

O interior do estado do Rio de Janeiro cresce demograficamente de forma paulatina e no abastecimento de produtos agropecuários como hortigranjeiros, leite e nichos especializados como a truta (MARAFON, 2006:122). Se de um lado, na maior parte do território prevalece agropecuária tradicional – cana de açúcar e produtos tradicionais de

extremo oposto da omissão das classes pobres nas políticas públicas é o populismo e a visão de caridade, que também são ainda bastante empregadas.

subsistência --, do outro lado, a agropecuária se modernizou com culturas que exigem maior especialização e infraestrutura para distribuição como o tomate, horticultura, olericultura, fruticultura (também conhecido como Cinturão Verde da metrópole). De qualquer forma, o nível de aproveitamento agrícola muito abaixo do potencial produtivo das terras: Vale do Paraíba. Pequenos proprietários detêm pouco poder de capitalização, poucas possibilidades de investimento em suas terras e, portanto, os retornos ficam reduzidos, como acontece no caso das Cooperativas de leite do Médio Vale.

O autor recorta o estado em quatro regiões turísticas, formadas a partir do processo de urbanização do campo (MARAFON, 2006:123-125). O Centro-sul fluminense e o Médio Paraíba, que correspondem à região focada, produzem leite e hortigranjeiros para o Rio. Apresenta “como marca na paisagem a atividade cafeeira, com presença das grandes casas nas sedes das fazendas, o que levou os municípios a organizarem o “Festival Vale do Café”, porém não apresenta interatividade com os produtores familiares, que continuam a buscar sua complementação de renda, nas indústrias da região, que concentra um grande número de empresas do setor metal-mecânico...” (MARAFON, 2006:124–125).

A região do Vale do Paraíba também desenvolve a cultura de novos ingredientes como a carne e o couro de jacaré, a macadâmia e a tilápia. Esses últimos, por terem forte apoio do poder público municipal de Pirai encontram-se em bom estágio de desenvolvimento voltados, inclusive, para exportação. Existem outros casos bem-sucedidos em que, como afirma Marafon, a participação e o apoio do poder público são fundamentais. No entanto, estas iniciativas são fomentadas a nível municipal³³ já que o recorte regional é mais acionado quando vinculado a questões de cunho histórico-culturais, não econômico-desenvolvimentistas, mostrando uma certa associação entre passado agrário e atraso na mentalidade política regional.

Como vimos, os processos de regionalização são frutos de enquadramentos dinâmicos, promovidos por porta-vozes autorizados. Como a legitimidade dos órgãos e atores turísticos locais está sendo construída, o discurso predominante, junto à sua visão de região voltada ao período cafeeiro, é o do poder público e suas ações setorializadas. O enquadramento da região enquanto conjunto de municípios pode contribuir para formatar especialidades municipais, englobando um recorte que promova a integração entre os municípios. Tal ação pode facilitar a obtenção de créditos, investimentos, benefícios fiscais e possibilidades de retorno para os pequenos agricultores, numa ação conjunta em que municípios mais fortes contribuam para a conquista de direitos e ganhos para o grupo.

³³ Exemplo da força das representações municipais em cartazes de divulgação de festivais gastronômicos municipais. Ver anexo XVIII.

Se o processo de regionalização pleiteado pelo Conciclo, pelos organizadores do evento Vale do Café ou até por segmentos do SEBRAE, vai chegar a institucionalizar politicamente este território, não sabemos. Até que ponto os municípios podem abrir mão de seus projetos individuais e enxergar na prática de regionalização benefícios depende da mentalidade da população local e de seus próximos dirigentes. Turisticamente, há a possibilidade de ganho econômico nesse processo, mas o trabalho em conjunto tende a se chocar com a existência de pequenos grupos políticos municipais. Os pontos negativos desse movimento já foram previamente expostos, mostrando que o desafio do século XXI está na conciliação entre passado e futuro, respeitando a memória sem transformá-la numa mercadoria cristalizada e desrespeitada. Um meio-termo bastante delicado de se alcançar.

CONCLUSÃO

É sabido que a alimentação, enquanto um conjunto de “traços culturais” pode identificar regiões e nações. Mas o que torna uma investigação acadêmica sobre o tema mais importante é discutir como e porque estas características podem desempenhar essa função identitária. O conceito de “sistema culinário” (MAHIAS, 1991) se demonstrou útil neste trabalho, pois considera a dimensão coletiva dos usos e hábitos alimentares e ressalta que nesta trama ocorre um processo de transformação de algo natural em algo cultural.

Na verdade, são os alimentos que nos escolhemos (GONÇALVES, 2007), pois quando os selecionamos já estamos operando dentro de um determinado “sistema culinário” com princípios e regras inconscientes. Dessa maneira, a alimentação desempenha mais que uma função identitária, uma função constitutiva. Por isso, é importante observar a orientação coletiva que elege determinados alimentos em detrimento de outros.

Como elementos distintivos e singularizantes na dinâmica interna e externa das sociedades, as intenções morais e sociais de indivíduos e grupos, assim como as formas de exclusão e categorização social, se dão também através de escolhas e preferências alimentares. Determinadas fronteiras culturais se transformam de acordo com o desaparecimento ou surgimento de novas formas de demarcação espacial, simbólica ou temporal.

Para traçar o percurso da alimentação rural do Vale do Paraíba Fluminense contamos com o auxílio de alguns elementos teórico-acadêmicos. Em primeiro lugar, essa é uma dissertação de mestrado dentro de um programa interdisciplinar, como é o programa de pós-graduação do CPDOC. Esse aspecto se reflete, neste trabalho, na variedade de campos disciplinares e autores utilizados na pesquisa bibliográfica que, por sua vez, ainda se contrapuseram às entrevistas, baseadas no método da história oral. Este método, por si só, já representa a “abertura” de possibilidades metodológicas na disciplina histórica que se deu nas últimas

décadas. Essa diversidade, a meu entender, foi fundamental para a construção e comprovação das hipóteses e o enriquecimento da interpretação dos dados.

A motivação para a busca e identificação das práticas alimentares rurais da região do Vale do Paraíba Fluminense está amparada pelo movimento contemporâneo de valorização gastronômica. Constatando que na localidade focada havia um crescente fluxo de investimentos e busca pela consolidação de um destino turístico de viés histórico, chamou-me a atenção o fato de não ocorrer de forma clara a construção de uma “culinária típica” local. A partir daí, surgiu a motivação para a construção de uma dissertação de mestrado que pudesse identificar se haveriam (ou houve), e quais seriam, hábitos alimentares locais minimamente padronizados que acionassem discursos identitários vinculados à noção de região.

Minha experiência de atuação como gestora cultural na região se ampliou e ganhou contornos bastante importantes. Como coordenadora de um Centro Cultural³⁴ localizado entre os municípios de Barra do Piraí e Valença, pude desenvolver o Programa de Incentivo à Gastronomia Regional, que visa fomentar o reconhecimento da culinária rural contemporânea da região enquanto um bem patrimonial.

Interessada em observar quais formas alimentares seria possível rastrear na localidade em questão, passei a buscar por informantes preferencialmente idosos, conectando-me, assim, de alguma forma, ao passado. Foi no meio rural, com seus modos de produção e regime interno de organização do trabalho, que, com surpresa, descobri ingredientes exóticos, deparei-me com memórias fortemente ligadas às práticas alimentares de antigas gerações e conheci hábitos culinários ainda correntes no cotidiano da região. Essa experiência me desvendou um inexplorado complexo culinário, que, como qualquer outro, tem seus aspectos únicos.

Ampliando pouco a pouco o perfil dos informantes, passei a entrevistar, além de moradores de ambientes rurais, trabalhadores urbanos de diversas faixas etárias que foram transmitindo informações similares ao serem indagados sobre a alimentação do passado ou sobre itens da alimentação diária e festiva que haviam deixado de ser consumidos. A “comida de roça” foi um termo usado como categoria auto-explicativa pelos entrevistados e que pouco a pouco se consolidou como fio condutor de minha pesquisa.

Para Roberto DaMatta (1984) há, no Brasil, o predomínio da cozinha relacional, sendo a mistura privilegiada em detrimento da individualização e da separação dos alimentos nos diversos sistemas culinários brasileiros. Pela disposição de ingredientes, rituais de preparo e

³⁴ Atuei neste Centro Cultural de janeiro de 2008 a agosto de 2009. Este trabalho coincidiu com meu ingresso no Mestrado Profissional em Bens Culturais e Projetos Sociais do Programa de Pós-Graduação em História, Política e Bens Culturais do CPDOC da Fundação Getúlio Vargas.

consumo pode-se perceber gradações e hierarquias, o predomínio de um prato principal e seus relativos coadjuvantes. Por isso, a identificação dos pratos que constituem a culinária regional demonstra uma rica cadeia de diferentes pratos, coadjuvantes ou principais, em diferentes contextos e rituais de consumo (ocasião e rituais de consumo e presa da caça; ocasiões festivas; hábitos cotidianos etc.). Assim, é necessário considerar alimentos e ingredientes com seus devidos significados, únicos e específicos em cada sistema culinário.

Por isso, apesar das perguntas terem sido majoritariamente direcionadas ao passado, boa parte das informações se revelou pertinente aos hábitos alimentares atuais de famílias e comunidades. Tendo este dado em evidência, percebi que estas informações constituem, de fato, um sistema alimentar devido à permanência, regularidade e abrangência de hábitos. Busquei inserir as informações sobre utensílios, técnicas culinárias, formas de organização de trabalho sexual e familiar num contexto mais amplo de organização social. Para isso, no primeiro capítulo, os associei ao contexto histórico local e mais geral, analisando a cultura e formas de troca econômica em várias instâncias.

A comida de roça foi, aos poucos, mostrando sua envergadura. Apesar de passar “despercebida” entre seus moradores é um importante elemento da identidade local. Pode-se, sem grande dificuldade, investigar seu consumo desde o século XIX, período de intensificação da ocupação e produção na região, que recebeu influências das tribos ameríndias, usos da fragmentada cultura africana no Brasil (com atenção especial às etnias de escravos que por aqui viveram e seus ciclos de ocupação e migração interna) assim como de diversos imigrantes. Nos primórdios do povoamento regional, ou em períodos de crise, a comida e as técnicas empregadas eram praticamente as mesmas para senhores, escravos e trabalhadores livres (SILVA, 2005). Nos dias de hoje, essa comida é muito comentada por seus antigos consumidores que a relembram ao associarem-na com o tempo da roça, ou à comida materna. Também é ainda muito consumida, com algumas adaptações, por seus “nativos” por conta da carestia, falta de recursos monetários, ou por conta da rememoração saudosa de outros tempos.

Há ainda um outro contexto de seu consumo, mais espetacularizado, por assim dizer: em restaurantes de beira de estrada ditos de “comida da roça” ou “comida mineira”³⁵ na região, e ainda em hotéis-fazenda que utilizam de forma parcial a noção de uma comida de roça associada ao dia a dia das fazendas novecentistas. Parcial, porque a associam apenas à preparação das escravas domésticas e ao seu consumo pelos barões, sem contar com pequenos produtores, muito menos com a contemporaneidade destes hábitos nos dias atuais. Apreciada

³⁵ Em Minas Gerais se pode observar um acirramento da incidência deste tipo de restaurante a partir da década de 1980 (ABDALA, 2007:20), permitindo-nos observar a dimensão da tradição inventada e atual status das identidades regionalizadas no mundo contemporâneo.

também pelas elites, a “comida de roça” teve uma importante absorção por diversas camadas sociais, em diferentes contextos históricos e, por isso mesmo, possui muitas versões, não apenas no Vale do Paraíba, mas em toda a região Sudeste. Sobre os aspectos históricos constitutivos desse sistema alimentar, comprovando a abrangência deste complexo, falei no segundo capítulo.

Assim, percebemos que a comida mineira guarda muitas características em comum com esta comida valeparaibana fluminense. Ambos os complexos possuem uma culinária fortemente ligada à organização social e familiar ligada à terra, ao plantio e à presença de índios e escravos. No caso mineiro, estes hábitos rurais se consolidaram após o período aurífero. Como exemplo, o fato de que ambas se utilizaram fortemente dos diversos usos do milho na alimentação humana e animal. Verduras refogadas, compotas, carnes domésticas e de caça são pratos comuns, mostrando a semelhança de víveres utilizados em ambos os territórios. A ligação entre estes dois locais através do fluxo de tropas foi fundamental para esta partilha cultural, além da migração mineira para o Rio de Janeiro, após o declínio do ouro, trazendo influência arquitetônica (ROCHA, 2006) e alimentar.

As diferenças existem também, e são muitas. A organização do trabalho em cada local, por conta dos sistemas e matérias-primas de exportação, os motivos históricos pelos quais num lugar houve a valorização da comida rural e no outro não, o fato de que, em Minas, o auge econômico tenha sido durante o Brasil Colônia e, no Rio, durante o Brasil Império. Os períodos de escassez, os símbolos marcadores de identidade, o perfil da colonização, a endemia dos ingredientes, o clima, a vegetação e tantos outros fatores, que merecem maior detalhamento, são elementos de distinção entre as duas formas alimentares rurais.

O que se comeu e come no Vale do Paraíba, para além do enfoque rural que foi dado nesta pesquisa, foi estipulado por trocas culturais travadas por várias vertentes. A formação de uma civilização miscigenada brasileira, como discutido por Roberto DaMatta através do mito das três raças, por exemplo, deve ser superado para esta compreensão. Mineiros, paulistas, portugueses, índios, africanos, judeus, árabes e italianos contribuíram para essa formação. As trocas que essas diferentes culturas já praticavam em seus locais de origem, as transformações ao longo dos séculos, os primeiros momentos de ocupação, as mudanças nas formas de trabalho, na configuração do mercado interno e internacional são dados a serem considerados quando se analisa as transformações e características de determinada cultura alimentar.

De acordo com Maciel (2004:28), dizer que o Brasil foi colonizado de forma harmoniosa por diferentes culturas é um lugar-comum que não pode ser visto como um ponto autoexplicativo. Ao contrário, esta é uma afirmação acertada, mas deve servir apenas como ponto de partida. A diversidade costuma ser vista de forma redutora e como que construída harmoniosamente,

num processo “que ignora o processo histórico em que se deu essa participação, processo este que envolveu desigualdades, conflitos, discriminações e hierarquizações”. Há uma diferença entre identificar a contribuição das raças e compreender como estas foram usadas enquanto recursos ideológicos na construção da identidade nacional (DAMATTA, 1984:62-63). “Colocando o fenômeno num quadro de desigualdades e conflitos, não dá para ignorar que o português branco colonizador foi instaurador de conflitos, que o negro foi trazido à força e que o índio foi, em grande medida, dizimado” (MACIEL, 2004:29). Dessa maneira, a comida de roça não deve ser considerada como manifestação cultural estática, proveniente de povos, “raças” ou “etnias” claramente identificáveis, sem considerar seus conflitos fundadores.

Assim, compreender a dinâmica das relações alimentares em tempos de globalização se tornou tarefa delicada. Mais cuidadoso ainda deve ser o papel dos que pretendem “inventar uma tradição” nessa altura dos acontecimentos. No terreno dos bens patrimoniais de natureza material e imaterial, o risco da fetichização é iminente num momento em que a tendência é a maquiagem, simplificação e banalização das manifestações culturais (GONÇALVES, 1998). O que há de mais importante é a relação entre patrimônio imaterial e vida cotidiana. O que deve sobressair, para que não se transforme tais saberes, fazeres e memórias em mercadorias, são as relações sociais entre os indivíduos produtores e o sentido que a manifestação possui entre os seus. A discussão do terceiro capítulo foi compreender de que forma os moradores do Estado do Rio de Janeiro se relacionam com sua identidade interiorizada e rural e os símbolos que esse sistema carrega. A partir destes elementos, a comida de roça pôde ser associada a uma ferramenta de transformação social e desenvolvimento econômico.

As distinções, marcadas pelo consumo cultural, começam na manifestação de situações específicas vividas por uma comunidade e seus campos de lutas. As coletividades não compartilham de forma homogênea os valores estéticos e históricos que as representam, o que torna o estudo e prática dos agentes patrimoniais bastante difíceis. Os atores que as compõem constroem discursos que selecionam, apropriam-se e expropriam-se de práticas e objetos.

Walter Benjamin, em seu artigo *Experiência e Pobreza* (cf GONÇALVES, 1998:200) discute a experiência coletiva significativa e a capacidade narrativa dos atores envolvidos. No mesmo sentido, Mariza Veloso diz que “o que se espera é que os próprios produtores culturais, ou os nativos de cidades históricas sejam capazes de construir suas próprias narrativas a respeito dos bens patrimoniais” (2007:229-245), ideias caras a um projeto de pesquisa que se pretende prático e voltado para ações de cunho pedagógico. Enquanto os produtores de bens imateriais não estiverem envolvidos e estimulados pelo processo de identificação e reconhecimento de suas manifestações, pouco adianta a busca por sua legitimação ou autenticação, do ponto de vista patrimonial.

Esse trabalho, dessa forma, mexe com os usuais conceitos de autenticidade, em que os patrimônios culturais são tidos como marcos históricos tradicionais nacionais, puros e estáticos. Na época da reprodutibilidade técnica (BENJAMIN, 1969), observa-se o caráter artificial, conduzido e tecnicamente reproduzido dos chamados patrimônios culturais (GONÇALVES, 1998:132). Gonçalves, ao problematizar patrimônios culturais através da distinção auráticos e não-auráticos, diz que a classificação, nos casos de autenticidade não-aurática (como o exemplo da Colonial Williamsburg):

“... está fundada não numa relação orgânica com o passado, mas na própria possibilidade, no presente, de reprodução técnica desse passado. Desse modo, somos levados a problematizar categorias como as de ‘nação’ que, supostamente, são ‘expressas’ pelo chamados patrimônios culturais. Estes, na medida em que não consideremos como dadas sua ‘autenticidade’ ou ‘inautenticidade’, podem ser pensados como construções sem nenhum necessário fundamento último na ‘história’, na ‘natureza’, na ‘sociedade’ ou em quaisquer outras categorias reificadas com que confortavelmente buscamos justificar nossas crenças nacionalistas.” (GONÇALVES, 1998:132)

Para Gonçalves (2007), alguns conceitos são bastante caros à observação de complexos culinários enquanto bens patrimoniais e pertinentes às reflexões acerca da culinária vale paraibana. É importante observar as categorias de “paladar” ou “gosto”, contrapostos aos de “alimento” e “fome” (DAMATTA, 1984). Por ser culturalmente construído, o “paladar” distingue socialmente relações sociais. Nos sistemas culinários o conceito dá acesso a dimensões de longa duração, apontando maior estabilidade de costumes. Por isso possui uma temporalidade própria, que funciona sob outra lógica que não a econômica ou política que regem a temporalidade da “fome” ou da abordagem nutricional. Dessa forma, acredito ter sido possível acessar, através dos relatos dos informantes sobre hábitos passados, muitas práticas ainda usuais. O tempo das narrativas construídas sobre antigas gerações ainda encontra ressonância e sentido no cotidiano contemporâneo da população entrevistada.

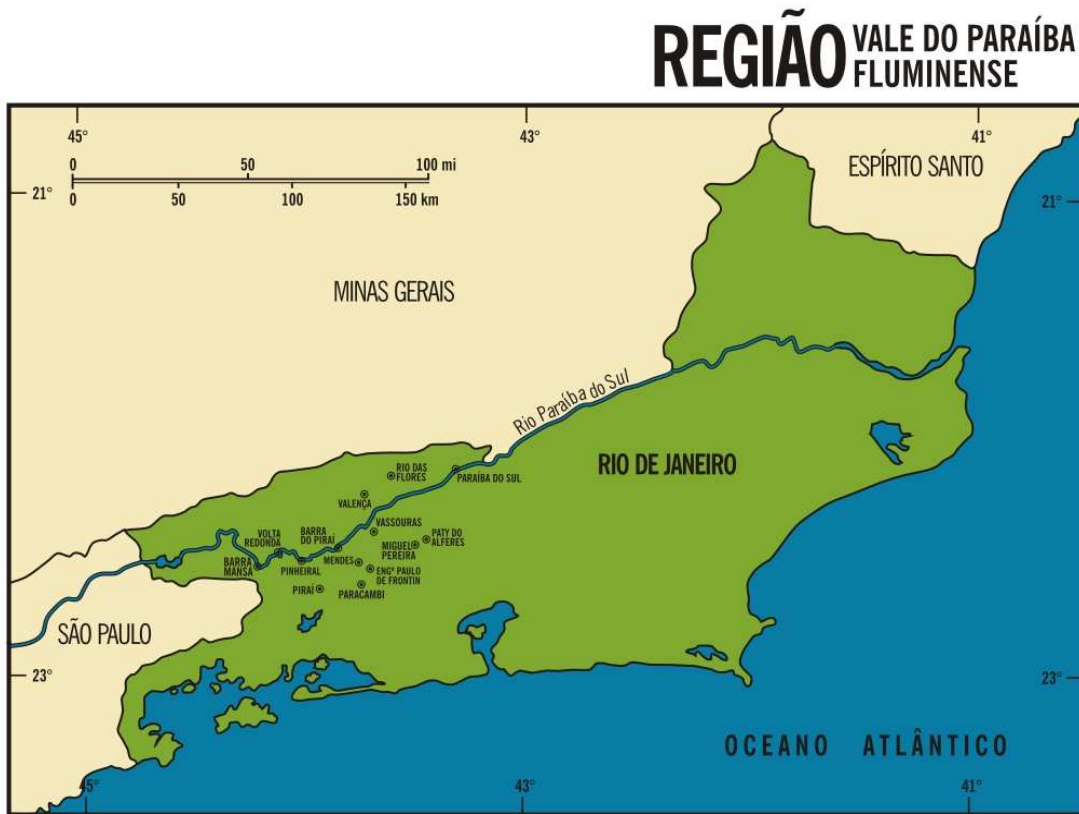
Por fim, acredito que, enquanto ferramenta de transformação social, este trabalho possa frutificar em muitas iniciativas desde o campo das políticas públicas, escolas e movimentos civis até novas pesquisas e debates no mundo acadêmico. Que sirvam para fortalecer o conhecimento sobre a cultura local e fomentar desenvolvimento, incluindo outras parcelas da população que não as elites, fortalecendo a pequena agricultura e a identidade local.

Nesse trabalho, buscamos contribuir para esse projeto, através da reconstituição da história da comida de roça e do inventário de uma parte de seus ingredientes, utensílios e rituais de consumo. Neste processo, detectamos relações de gênero, familiares e sociais organizadoras dos hábitos alimentares, tanto no passado, quanto no tempo presente. Grupos ligados ao mundo rural da região, ainda praticantes de muitos dos antigos costumes familiares de aproveitamento, coleta, caça, plantio e criação de animais, podem, assim, ganhar um novo status. Como ferramenta de desenvolvimento regional, podem se transformar em atores importantes para o fortalecimento da noção de região e autoestima das populações locais. Marginalizadas dos projetos de desenvolvimento turístico, essas populações podem contribuir para a formação de uma identidade local e fortalecer projetos turísticos e serem inseridas em projetos de emprego e renda. Nesse processo, podem ainda reconstituir a vitalidade do mundo rural, usando ingredientes endêmicos e disseminando seus saberes e hábitos. Podem contribuir para a qualidade alimentar de suas localidades oferecendo soluções acessíveis e saudáveis de alimentação.

Esta continuidade é vital para a constituição e manutenção de nós mesmos, ou nas palavras de Vilhena, “para mantermos nossa verdade tal qual é” (1997). Só assim estes “frutos amadurecidos à força, com uma casca que não corresponde à verdadeira polpa...” (MEIRELLES, 1954:18 cf VILHENA, 1997), os protagonistas dessa comida de roça, podem se perceber fortes, apesar de toda a espoliação, desigualdades e dificuldades.

5. ANEXOS

5.1 Anexo I – Mapa Vale do Paraíba Fluminense



**5.2 Anexo 2 -
Entrevistados**



D. Julia



D. Nely



Márcia



D. Lili



Geralda



Maria



Sr. Filhinho



Doquinha e Antônio



Gilda e Doquinha



Lúcia



Paulinho



Marize e Guilherme



Jorge

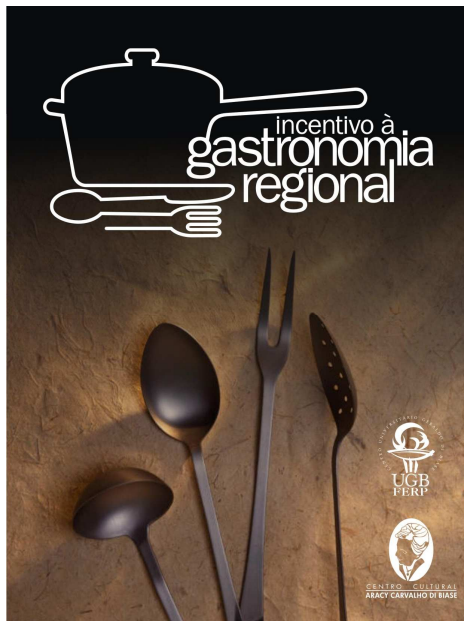
5.3 Anexo III - Centro Cultural Aracy Carvalho Di Biase



Vista panorâmica do Centro Cultural Aracy
Carvalho Di Biase



Entrevista com Sr. Filinho Santana –
Vassouras, 2008.



Logomarca Programa Incentivo à
Gastronomia Regional

**5.4 Anexo IV-
Horta Comunitária do 10º Batalhão da Polícia Militar - bairro Coimbra, Barra do Pirai/
RJ**



Araruta



Açafrão da terra



Sr. Antônio e D. Doquinha ao fundo



Umbigo de banana



Cará do ar



Jurubeba



Milho de palha roxa

5.5 Anexo V-
Lista ingredientes de uso culinário
Comida de roça

FARINHAS

Fubá
Fubá torrado
Mandioca
Araruta

BEBIDAS

Cachaça
Água
Café

AÇÚCAR

Melado
Açúcar cristal
Açúcar mascavo

LATICÍNIOS

Leite
Queijo

PEIXES

Traíra
Rã
Cascudo
Lambari
Mussum
Mulato Velho
Tucunaré
Dourado
Tilápia

CARNES

Galinha
Porco (canastrinha ou caruncho)
Porco do mato
Capivara
Tatu (mirim ou taquara)
Carne Seca
Matruco – carne seca de terceira
Carne de sol
Quati
Jacu
Inhambu (pássaro como pombo)
Juriti
Paca

BROTOS, ERVAS E FOLHAS

Bambu

Cambuquira
Jiquiri
Alfavaca (*Ocimum gratissimum*)
Broto de Taboa
Salsa
Cebolinha

LEGUMES E VERDURAS:

Abóbora
Inhame (branco/ rosa ou chinês)
Aipim
Batata doce
Berduenga
Macangu
Maria Gorda
Maria Gondó
Serralha
Couve
Cará do ar
Cará
Bertalha
Chuchu
Caruru
Jurubeba
Milho de palha roxa
Milho amarelo
Açafrão da terra (cúrcuma)
Araruta
Cana de açúcar
Taioba
Broto de bambu
Pimenta
Cebola
Alho
Umbigo de banana
Mostarda
Palmito brejaú

GRÃOS

Guando
Feijão preto
Feijão branco
Arroz integral
Arroz branco

GORDURAS

Gordura de côco
Banha de porco

FRUTAS

Limão cravo (vinagre)
Banana d'água
Banana prata
Banana rosa
Goiaba
Jamelão
Melão-de-são-caetano
Carambola

5.6 Anexo 6- Receitas

Além das pessoas entrevistadas para esta pesquisa as receitas aqui descritas foram coletadas de outros informantes, em momentos mais informais.

1) Bolinho de araruta

D. Doquinha – Barra do Piráí
Março de 2009
Horta Comunitária

Ingredientes:

1kg farinha araruta
3 ovos
1 copo de leite
1 copo de açúcar
1 pitada de sal
Bicarbonato ou pó royal

Modo de preparo:

Misturar bem com as mãos, assar no forno as rosquinhas.
Tabuleiro forrado com folha de bananeira verde eram latas.

2) Capivara

Marido de D. Regina – Demétrio Ribeiro
25/03/2009
Bar da Regina

Modo de preparo:

Ferver a carne crua, com gordura muito bem limpa e retirada, em folhas de goiabeira.
Deixar esfriar e adicionar temperos, deixar marinar por algumas horas.
Assá-la na brasa ou fazer ensopada, como o lombinho de porco.

3) Angu com caruru

Ângela - Barra do Piráí
05/04/2009
Casa de família onde trabalha

Ingredientes:

Fubá
Água
Alho
Sal
Óleo
Caruru picado fino

Modo de preparo:

Refogar o alho no óleo, acrescentar o angu diluído em água. Engrossar o angu no ponto desejado. Desligue o fogo, acrescente o caruru picado e cru no angu, e reserve um tempo antes de servir para que o caruru cozinhe rapidamente.

4) Angu de banana

Lucia - Barra do Piraí

21/06/2008

Casa de família onde trabalha

Ingredientes:

9 bananas d'água maduras

1 xic e ¼ de fubá torrado

2 colheres de sopa de óleo

1 pitada de sal

1 xic açúcar

Modo de preparo:

Torrar o fubá e reservar. Numa panela com óleo e sal coloque as bananas amassadas, o açúcar e deixe ferver. Adicionar o fubá torrado até que fique em ponto de angu duro.

Despeje em um refratário e corte em quadrados, depois de frio. Acompanha lanches com café.

Massa pode esfriar em formas pequenas de quindim ou empada, untadas com óleo.

5) Arroz com jurubeba

D. Doquinha

Ingredientes:

Arroz

Sal

Água

Cebola

Jurubebas

Modo de preparo:

Solte as jurubebas dos galhos, tirando inclusive os cabinhos. Faça um talho em cada jurubeba e deixe-as de molho em água fria por um dia, trocando a água umas 5 vezes para que saia seu sabor amargo. O amargo está em suas sementes, por isso o talho não pode ser muito raso.

Refogue as jurubebas no tempero e adicione o arroz. Cozinhe com água normalmente e sirva como acompanhamento.

6) Bolinho de chuva de fubá

Ana da Fazenda Taquara - Receita de D. Barbinha (avó de seu marido de São Carlos do Pinhal)

22/06/09

Fazenda da Taquara, Barra do Piraí

Ingredientes:

2 xic de chá de fubá

1 xic de chá de farinha de trigo

2 ovos

4 colheres de sopa de açúcar

1 colher de sopa de fermento em pó

1 colher de sopa de erva doce

1 xic de leite

1 colherzinha de sal

Modo de preparo:

Misturar tudo e fritar em óleo não muito quente. Rende 70 bolinhos.

7) Broa com inhame

D. Doquinha

21/03/2009

Horta Comunitária

Versão com sementes de alfavaca ou chá de alfavaca mesma informante, mesmo dia.

Versão com cará, Sr. Mario, Demétrio Ribeiro, 25/03.

Ingredientes:

3 xic de fubá

2 colheres de sopa de manteiga

2 xic de açúcar

1 colher de sopa de pó Royal

4 ovos

1 xic bem cheia de leite

3 inhames ou carás pequenos crus e ralados (ou 1 grande)

Modo de preparo:

Misturar ovos e açúcar. Depois manteiga. Depois farinhas. Em seguida o leite. Por último o pó Royal e o inhame. Levar ao forno em forma untada e enfarinhada.

Essa massa pode ser feita sem os pedacinhos de cará e inhame. Neste caso, acrescentar 1 xícara de farinha e reduzir para 2 xícaras de fubá.

A maneira tradicional de se assar a broa na região é untar uma panela de ferro com banha de porco, adicionar a massa e tampar a panela com uma lâmina de lata ou ferro. Colocar a panela na trempe do fogão à lenha e pedaços de lenha bem quente por cima da lata, garantindo cozimento da massa por igual.

A receita tradicional, mais rústica, não leva farinha de trigo, apenas o fubá. No lugar do fermento, o bicarbonato. No lugar do açúcar, a garapa. No lugar da manteiga, a banha. Sem adição de queijo, leite de coco ou leite azedo. Pode ser acrescentada à massa as sementinhas perfumadas de alfavaca ou seu chá, bem forte, no lugar do leite.

8) Frango com cará do ar

D. Doquinha

Ingredientes:

10 kg de frango

4 kg de cará do ar

Alho

Cebola

Cheiro verde

Óleo ou azeite

Sal

Pimenta

Limão

Modo de preparo:

Limpar e temperar o frango. Refogue os pedaços e acrescente os pedaços de cará descascados e picados em cubos médios. Cozinhar sem deixar os pedaços de cará muito moles. Vá pingando água o suficiente para o frango ficar com um caldinho grosso e servir quando ambos estiverem cozidos.

9) Mussum frito

Marido de D. Regina, Demétrio Ribeiro

21/03/09

Bar da Regina

Ingredientes:

Mussum

Água

Farinha

Ovo

Óleo

Sal

Modo de preparo:

Escalde o mussum para que sua pele se solte com facilidade. Limpe suas vísceras.

Tempere-o com sal a gosto e corte-o em rodelas. Impane os pedaços na farinha e frite em óleo bem quente. Sirva com cerveja gelada e limão.

10) Purê de banana verde

D. Doquinha

21/03/2009

Horta do Batalhão

Ingredientes:

15 bananas d'água verde

Água

Cebola

Alho

Azeite ou óleo

Cheiro verde

Sal

Pimenta

Modo de preparo:

Cortar as duas pontinhas pretas de cada banana d'água verde. Ferver as bananas com casca duas ou três vezes, até que saia toda a sua água escura e a cica seja retirada. Retire-as das cascas e amasse bem. Reservar.

Refogar alho e cebola na gordura, acrescentar a banana amassada. Temperar com sal e pimenta a gosto. Decorar com cheiro verde e servir.

11) Torresmo

Márcia

24/09/2006

Casa de sua avó, Julia
Amparo

Ingredientes:

Toucinho

Sal

Banha de porco ou óleo vegetal

Modo de preparo:

“A gente pega a pele do porco, tira o toucinho todinho e pica tudo em quadrado, põe no forno para secar. Depois você joga na gordura quente e ele cresce”

12) Flor de cambuquira frita

Paulinho

18/02/2009

Fazenda Sant'anna

Ingredientes:

Ovo

Flor

Cambuquira

Sal

Modo de preparo:

Flor de cambuquira, passar no ovo e fritar.

13) Tatu

Julia

24/09/2006

Amparo, sua casa

“Tinha qualidade de tatu. Tinha pessoas lá que trabalhavam com a gente que comiam qualquer tipo de tatu, mas eu e meu marido não comíamos. Porque tem qualidades. Tem tatu testa de ferro, tatu rabo mole, tatu galinha, tatu mirim, tatu bola. Comia só esse tatu que falava galinha ou meio azulengo, meio arroxeadado, do fuçoso bem compridinho. De cabeça chata eu não comia não”

“O tempero é a mesma coisa que tempera o frango. Mas tem que tirar a casca dele. Bota a casca dele no fogo assim que sai a casca todinha, vai enfiando a faca assim que vai saindo casca. Depois vc aperta a barriga dele bem com água fervendo, para catar aqueles pêlos, tira aquela pele grossa da barriga, não comia a pele não, só comia a carne.”

Abaixo segue lista de receitas sem medidas e modo de preparo especificadas:

Pamonha enrolada na folha de abóbora d'água, folha de bananeira ou própria palha do milho;

Carne seca com abóbora, arroz e feijão;

Broa de milho, feita com banha de porco, fubá, melado ou caldo da cana para adoçar, sem farinha de trigo, uso de bicarbonato. Pode ter sementes de alfavaca ou inhame ralado na massa;

Cangalha – biscoitinho que acompanha formato da cangalha do boi, formato em “V”, textura de rosquinhas crocantes da Casa do Alemão, salgado;

Verduras refogadas, como acompanhamento;

Angu picado com café/ café com leite;

Batata doce, aipim ou inhame cozido, picado mergulhado no café;

Café feito com caldo de cana;

Angu de banana – angu torrado com banana amassada, cortado em pedaços servido com café;

Compotas de frutas feitas com melado;

Carne seca com abóbora;

Angu, arroz e feijão com carnes;

Pasta crua: espécie de bolo de chuva;

Compota com queijo;

Frutas cristalizadas;

Lingüiça caseira;

Güando com carne, bacon, frango, como um feijão sujo;

Aipim, batata doce, cará do ar ou inhame assados;

Frango com cará do ar;

Arroz com jurubeba;

Frango com macarrão;

Broa com inhame ou cará;

Caldo de cascudo;

Purê de banana d'água verde (Angu de banana);

Angu de banana (bolinho com fubá torrado);

Risoto de umbigo de bananeira;

Angu à baiana com umbigo de bananeira;

Salada de jambo;

Cambuquira com ovo estalado;

Salada de agrião com saião;

Broto de taboa refogado;

Folha de batata doce refogada;

Bolinho de feijão;

Guisado de mamão verde;

Doce de raiz de mamoeiro macho;

Bolinho de araruta;

Mingau de fubá;

Tubérculos assados na fogueira ou cozidos para café da manhã ou tarde, acompanhando melado;

Sopa de banana verde;

Doce de limão galego;

Carne de porco com carambola;

Flor de abóbora com arroz, feijão e angu;

Salada de carambola com rabanete;

Flor de abóbora frita.

5.7 Anexo VII-

Ações promovidas pelo Programa de Incentivo à Gastronomia Regional, 2008-2009



Recheio de broto de bambu – Cozinha do Coquetel Cultural realizado pelo Programa de Incentivo à Gastronomia Regional – julho de 2008, Barra do Pirai
Projeto Palco Cultural



Porção de caldo de feijão branco com cangalha – Cozinha do Coquetel Cultural realizado pelo Programa de Incentivo à Gastronomia Regional – julho de 2008, Barra do Pirai
Projeto Palco Cultural



Equipe da cozinha do Hotel Santa Amália – Café da tarde SEBRAE– Vassouras, maio de 2009



Café da tarde SEBRAE– Vassouras, maio de 2009



Palestra sobre “comida de roça” – ONG Luz do Sol - Paty do Alferes, março de 2009



Aula prática sobre “comida de roça” – ONG Luz do Sol - Paty do Alferes, março de 2009



Almoço de “comida de roça” promovido para turistas de Belo Horizonte – Festival Vale do Café – Fazenda Taquara – Barra do Piraí, julho de 2009



Aula prática de “comida de roça” promovido para turistas de Belo Horizonte – Festival Vale do Café – Fazenda Taquara – Barra do Piraí, julho de 2009

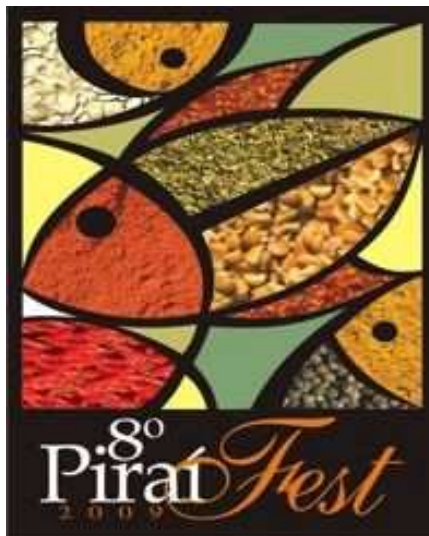
5.8 Anexo 8-
Cartazes de festivais culturais regionais



Cartaz Festa do Tomate de Paty do Alferes - 2009



Cartaz Festival Café, Cachaça e Chorinho abrangendo municípios do Conciclo- 2010



Cartaz Pirai Fest de Pirai - 2009

**5.9 Anexo 9-
O projeto de incentivo à comida de roça na mídia**



Gravação do programa “Diário do Olivier” em junho de 2010 - Horta Comunitária 10º Batalhão Polícia Militar de B. Pirai



Cuité

Fotos para reportagem Caderno Paladar* –
Estadão – novembro de 2009
Fotos Alex Silva



D. Doquinha em sua horta

Fotos para reportagem Caderno Paladar –
Estadão – novembro de 2009
Fotos Alex Silva



Angu de banana

Fotos para reportagem Caderno Paladar –
Estadão – novembro de 2009
Fotos Alex Silva



Angu de banana

Fotos para reportagem Caderno Paladar –
Estadão – novembro de 2009
Fotos Alex Silva



Frango com cará

Fotos para reportagem Caderno Paladar –
Estadão – novembro de 2009
Fotos Alex Silva

*Reportagem disponível no link:

http://www.estadao.com.br/suplementos/paladar/reportagens/especiais/not_sup3365,0.shtm

8. BIBLIOGRAFIA

8.1 Fontes Primárias

8.1.1 Viajantes

DEBRET, Jean Baptiste. *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil*; Tradução e notas de Sérgio Milliet. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia Limitada; São Paulo: Ed. Universidade de São Paulo, 1989.

NIEUHOF, Joan. *Memorável viagem marítima e terrestre ao Brasil (1640-1649)*. São Paulo: Martins, 1942.

RUGENDAS, Johan Moritz. *Viagem Pitoresca através do Brasil*. Tradução de Sérgio Milliet. Belo Horizonte: Itatiaia; (Coleção Reconquista do Brasil. 3. Série, v.8)

RYBEIROLLES, Charles. *Brasil Pitoresco: história, descrição, viagens, colonização, instituições*. Ilustrado com gravuras de vistas, panoramas, paisagens, costumes, etc. por Victor Frond; tradução e notas de Gastão Penalva; prefácio de Afonso D'E. Taunay. V. 1-2. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1980.

SAINT-HILAIRE, Auguste. *Viagem pelas províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais*. 1975. p. 32

_____. *Viagem às nascentes do rio S. Francisco*. São Paulo/ Belo Horizonte: Edusp/ Itatiaia, 1975.

SPIX, Johann Baptiste von & MARTIUS, Karl Friedrich Philipp von. *Viagem pelo Brasil*. 3 vols. 4ª ed. Itatiaia, 1981.

8.1.3 Livros

ABREU, Capistrano de. *Caminhos e antigos povoados do Brasil*. Rio de Janeiro: Ed. do autor, 1930.

ANDRADE, Elói. *Vale do Paraíba*. Rio de Janeiro: Real Rio, 1989.

CHRISTO, Maria Stella Libânio. *Fogão de Lenha: 300 anos de cozinha mineira*. Belo Horizonte: Vozes, 1977.

TAUNAY, Afonso de E. *Velhas vias de penetração*. Jornal do Commercio, Rio de Janeiro: 30/10/1938.

TAUNAY, C. A. *Manual do agricultor brasileiro*. Organizado por Rafael de Bivar Marquese. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

8.1.4 Artigos

ARAÚJO, José de Sousa Azevedo Pizarro e. *Memórias históricas do Rio de Janeiro*. Rio de Janeiro, INL, 1945, 9 vols. (3º e 4º vols. O Vale).

SILVA, Joaquim Norberto de Souza e. Memória documentada das aldeias de índios da Província do Rio de Janeiro. In: *RIHGB*, nº 14, 1852.

TORREZÃO, Alberto de Noronha. Vocabulário puri: palavras colhidas pelo engenheiro Alberto de Noronha Torrezão. In: *RIHGB*, t. LII, 1º parte, 1889.

WERNECK, Francisco Peixoto de Lacerda. Memória sobre a fundação de uma fazenda na província do Rio de Janeiro. In: *De Vassouras: história, fatos, gente*. Compilação de Greenhalgh H. Faria Braga. Rio de Janeiro: Ultra-set Ed., 1978.

8.2 Fontes Secundárias

ABDALA, Mônica Chaves. *Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*. 2ª ed. Uberlândia: EDUFU, 2007.

ABRAHÃO, Eliane M.; ABRAHÃO, Fernando A.; BRUIT, Héctor H. & LEANZA, Deborah D'Almeida (orgs.) *Delícias das sinhás: história e receitas culinárias da segunda metade do século XIX e início do século XX*. Campinas, SP: CMU: Arte Escrita, 2007.

AMADO, Janaína e FERREIRA, Marieta de Moraes (coord.). *Usos & abusos da história oral*. - 6ª edição - Rio de Janeiro: Editora FGV, 2005.

AMORIM, Cassiano Caon. *Discutindo o conceito de região*. In: *Estação Científica Online*, Juiz de Fora, nº 4, abr./mai. 2007.

ARRUDA, Maria Arminda do Nascimento. *A construção imaginária de Minas Gerais: dimensões literárias*. São Paulo: CERU, 1993. (Série 2, Textos CERU, n. 4).

BENJAMIN, Walter. *Illuminations*. New York: Schocken Books, 1969.

- BENTO, Cláudio Moreira. Os puris do Vale do Paraíba fluminense e paulista. In: *Migrações do Vale do Paraíba*. São José dos Campos: UNIVAP, 1994.
- BESSA, Freire. *Populações Indígenas do Rio de Janeiro*. Ed. Uerj, 2009.
- BOSI, Ecléa. A substância social da memória. In: *O tempo vivo da memória: ensaios de psicologia social*. São Paulo: Ateliê Editorial, 2003.
- BOURDIEU, Pierre. 1980. Identidade e representação: elementos por uma definição crítica sobre a idéia de região. In: *O Poder Simbólico* – 11ª edição – Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2007.
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. *Plantar, colher, comer*. Rio de Janeiro: Graal, 1981.
- BRAUDEL, Fernand. *As estruturas do cotidiano: Civilização material*. 3 vols. Editora Martins Fontes, 1995.
- BUAINAIN, Antônio Márcio; ROMEIRO, Ademar R. e GUANZIROLI, Carlos. Agricultura familiar e o novo mundo rural. In: *Revista Sociologias*, n. 10 p. 312-347. Porto Alegre, 2003.
- BUARQUE DE HOLANDA, Sérgio. *Caminhos e Fronteiras*. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.
- CÂNDIDO, Antônio. *Os parceiros do rio Bonito*. São Paulo: Livraria Duas Cidades, 1987.
- CARNEIRO, Henrique S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. In: *História: questões & debates*. Curitiba, PR: Ed. da UFPR, ano 22, n. 42, jan./jun. 2005.
- CARNEIRO, Maria José. *Camponeses, agricultores e pluriatividade*. Rio de Janeiro: Contra Capa Livraria, 1998.
- CASCUDO, Luís da Câmara. (organizador) *Antologia da alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977.
- _____. *História da alimentação no Brasil*. – 3ª ed. - São Paulo: Global, 2004.
- CARVALHO, André e BARBOSA, Waldemar. *Breve história de Minas*. Belo Horizonte: Ed. Lê, 1989.
- CARVALHO, José Murilo de. *Os bestializados*. São Paulo: Cia das Letras, 1987.
- CAVACO, Carminda. O mundo rural português: desafios e futuros. In: RODRIGUES, Adyr B. (Org.) *Turismo rural*. São Paulo: Contexto, 2001, p. 15-33.

- CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A invenção do cotidiano: 2. morar, cozinhar*. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996.
- CORRÊA, Manuel Pio. *Dicionário das plantas úteis do Brasil e das exóticas cultivadas*. Rio de Janeiro: Imprensa Nacional, Ministério da Agricultura, Inst. Brasileiro de Desenvolvimento Florestal, 1984.
- COUTINHO, Ruy. Alimentação e estado nutricional do escravo no Brasil. In: *Estudos afro-brasileiros*, Rio de Janeiro: Ariel Editora, 1935 – 1937.
- CSERGO, Julia. A emergência das cozinhas regionais. In: FLANDRIN, Jean-louis & MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- DALBIANCO, Vinícius P.; OLIVEIRA, Nádia Rosana Fernandes de & VELA, Hugo Aníbal G. *Saberes e Fazeres de Agricultores Familiares: (re) significações do comer e da comida*. Apresentação oral do 47º Congresso da SOBER (Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural) 2009.
- DAMATTA, Roberto. *A casa & a rua*. Rio de Janeiro: Rocco, 1997.
- _____. Notas sobre o simbolismo da comida no Brasil. In: Revista *O Correio*, Rio de Janeiro, v. 15, nº 7, jul. 1987, p. 22.
- _____. *O que faz do brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1984.
- DEZEMONE, Marcus. *Do cativo à reforma agrária: colonato, direitos e conflitos (1872-1987)*. Tese de doutorado. Niterói: Programa de Pós-Graduação em História – Universidade Federal Fluminense, 2008.
- DÓRIA, Carlos Alberto. *Estrelas no céu da boca: escritos sobre culinária e gastronomia*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2006.
- DUNNING, Eric e ELIAS, Norbert. Ensaio sobre o desporto e a violência. In: *A busca da excitação*. Lisboa: Difel Ed., 1992.
- DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. *Nação, Região, Cidadania: A construção das cozinhas regionais no projeto nacional brasileiro*. Campos, Curitiba-Paraná, v. 05, n. 01, p. 93-110, 2004.

- _____. *A boa mesa mineira: um estudo de cozinha e identidade*. Dissertação de mestrado PPGAS, Museu Nacional UFRJ. Rio de Janeiro, 1991.
- EMBRATUR. *Turismo rural. Manual operacional*. Brasília, 1994.
- FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. *Comida: uma história*; Tradução de Vera Joscelyn – Rio de Janeiro: Record, 2004.
- FLANDRIN, Jean-louis & MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FLORENTINO, Manolo e FRAGOSO, João. *O arcaísmo como projeto: mercado atlântico, sociedade agrária e elite mercantil em uma economia colonial tardia: Rio de Janeiro, c. 1790- c. 1840*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2001.
- FONTES, Paulo; FORTES, Alexandre; NEGRO, Antonio Luigi. Peculiaridades de E. P. Thompson. In: *As peculiaridades dos ingleses e outros artigos*. Antonio Luigi Negro & Sergio Silva (org.).Campinas: Editora da Unicamp, 2001.
- FRANCO, Maria Silvia de Carvalho. *Homens livres na ordem escravocrata*. São Paulo: Ática, 1978.
- FRIDMAN, Fania. As cidades e o café. In: *G&DR*, v. 4, n. 3 (número especial), p. 27-48, ago/2008, Taubaté, SP, Brasil.
- FRIEIRO, Eduardo. *Feijão, angu e couve: ensaio sobre a comida dos mineiros*. Belo Horizonte: Itatiaia: EDUSP, 1982.
- FURET, François. Prefácio. In: *A oficina da história*. 1º v. (Trad. Adriano Duarte Rodrigues). Gradiva: Lisboa, 1986.
- GOMES, Mércio Pereira. *Antropologia*. Rio de Janeiro: Ed. Contexto, 2007.
- GONÇALVES, José Reginaldo. Autenticidade, Memória e Ideologias Nacionais. In: *Revista Estudos Históricos*. Rio de Janeiro v. 1, n. 2. pp. 40-55, 1998.
- _____. *A retórica da perda: os discursos do patrimônio cultural no Brasil*. Rio de Janeiro: Editora UFRJ; IPHAN, 1996.
- _____. “A fome e o paladar”. In: *Revista Estudos Históricos*, pp. 40 - , 2004.

_____. *Antropologia dos objetos: coleções, museus e patrimônios*. Coleção Museu, memória e cidadania. Rio de Janeiro, 2007.

GONTIJO, Fabiano. Carioquice ou carioquidade? Ensaio etnográfico das imagens identitárias cariocas. In: GOLDENBERG, Mirian (org.). *Nu & vestido*. Rio de Janeiro: Record, 2002.

GRAZIANO da SILVA, J. O novo rural brasileiro. In: *Nova Economia BH*, n. 1, 1997, p. 43 a 81.

HALL, Stuart. *A identidade cultural na pós-modernidade*; Tradução Tomaz Tadeu da Silva, Guaracira Lopes Louro – 7ª ed. – Rio de Janeiro: DP&A, 2002.

HUNT, Lynn. História, cultura e texto. In: *A nova história cultural*. Martins Fontes: São Paulo, 2006.

HOBSBAWN, Eric. *A era dos extremos: o breve século XX*. Companhia das Letras, 1994.

_____. A invenção das tradições. In: HOBSBAWN, Eric & RANGER, Terence. *A invenção das tradições*. – 2ª ed. - Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.

JUNIOR, Chico. *Roteiros do Sabor do Estado do Rio de Janeiro – Turismo gastronômico*. Rio de Janeiro: Editora Senac Rio, 2007.

KAUTSKY, K. *A questão agrária*. Coleção Os Economistas. São Paulo: Ed. Nova cultural, 1986.

LAPLANTINE, François. *Aprender Antropologia*; Tradução Marie-Agnès Chauvel; prefácio Maria Isaura Pereira de Queiroz. São Paulo: Brasiliense, 2006.

LE GOFF, Jacques e NORA, Pierre. *História: novos objetos*; Tradução de Terezinha Marinho, revisão técnica de Gadiel Perruci. Rio de Janeiro: F. Alves, 1976.

LEMOS, Marcelo Sant'Ana. *O índio virou pó de café? A resistência dos índios Coroados de Valença frente à expansão cafeeira no Vale do Paraíba (1788 – 1836)*. Dissertação. Programa de Pós Graduação em História – UERJ – 2004.

LEMOS, Maria Teresa Toríbio Brittes e MORAES, Nilson Alves de (organizadores). *Memória, Identidade e Representação*. Rio de Janeiro: 7 Letras, 2000.

- LEVI, Giovanni. Sobre a micro-história. In BURKE, Peter. *A escrita da história*. São Paulo, SP. Unesp, 1992.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. O triângulo culinário. In: SIMONIS, Ivan. *Introdução ao estruturalismo: Claude Lévi-Strauss ou a paixão do incesto*. Lisboa: Moraes, 1979.
- LINHARES, Maria Yeda e SILVA, Francisco C. T. *História da Agricultura Brasileira: combates e controvérsias*. São Paulo: Ed. Brasiliense, 1981.
- LISBOA, Karen Macknow. *A nova Atlântida de Spix e Martius. Natureza e Civilização na Viagem pelo Brasil 1817-1820*. São Paulo, Hucitec/Fapesp, 1997,
- MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. In: *Revista Estudos Históricos*, n. 33, jan.-jun. de 2004, p. 25-39. Rio de Janeiro: Centro de Pesquisa e Documentação de História Contemporânea do Brasil da Fundação Getúlio Vargas, 1988.
- MAGALHÃES, Basílio de. Os caminhos antigos pelos quais foi transportado o café do interior para o Rio de Janeiro e para outros portos do litoral fluminense. In: *O Café no segundo centenário de sua introdução no Brasil*. Rio de Janeiro, DNC, 1934.
- MAGALHÃES, Clarissa. 1995. Comida de comer comida de pensar. In: *Revista Cadernos de Debates*. V. III pp. 29 – 57
- MAHIAS, M. - C. Cuisine. In: *Le dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*. Paris: PUF, 1991.
- MAIA, Tom e MAIA, Thereza Regina de Camargo. *O folclore das tropas, tropeiros e cargueiros no Vale do Paraíba*. Rio de Janeiro: MEC – SEC: FUNARTE: Instituto Nacional do Folclore; São Paulo: Secretaria de Estado da Cultura: Univ. de Taubaté, 1981.
- MARAFON, Gláucio J. & RIBEIRO, Miguel A. Agricultura familiar, pluriatividade e turismo rural: reflexões a partir do território fluminense. In: *Revista Rio de Janeiro*, n. 18-19, jan.-dez. 2006, p. 111-130.
- MARANHÃO, Ricardo. Cozinha Mineira, Patrimônio Paulista. In: *Revista História Viva*. São Paulo: Duetto Editorial, 2003.

MAUAD, Ana Maria. Entre Retratos e Paisagens: as imagens do Brasil oitocentista. In: MARCONDES, Neide, e BELLOTO, Manoel (orgs). *Turbulência Cultural em Cenários de Transição: Século XIX Ibero-americano*. São Paulo: Edusp, 2005.

_____, e MUAZE, Mariana. A escrita da intimidade: história e memória no diário da viscondessa do Arcozelo. In: GOMES, Ângela de Castro (org). *Escrita de si, Escrita da história*. Rio de Janeiro: FGV, 2004.

MATTOS, Hebe Maria & RIOS, Ana Lugão. *Memórias do cativo: família, trabalho e cidadania no pós-abolição*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2005.

MEDEIROS, Alexandre. *Batuque na cozinha: as receitas e as histórias das tias da Portela*. Rio de Janeiro: Casa da Palavra: Senac Rio, 2004.

MENDONÇA, M. C. et al. Turismo no espaço rural: debate e tendência. Disponível em: <http://dae2.ufla.br/revista2002.htm>>.

MESQUITA, Z. Divisões, recortes, partilhas: isto está mudando. O que há para aprender? In: SOUZA, M. A. de (Org.) *Natureza e sociedade de hoje: uma leitura geográfica*. São Paulo: Hucitec/ Anpur, 1997.

MILLS, C. Wright. Do artesanato intelectual. In: *A imaginação sociológica*. Rio de Janeiro: Zahar Editores.

MINDLIN, José E. Viajantes no Brasil: viagens em torno de meus livros. In: *Revista Estudos Históricos*, n. 7, vol. 4, de 1991, p. 35-54 . Rio de Janeiro: Centro de Pesquisa e Documentação de História Contemporânea do Brasil da Fundação Getúlio Vargas, 1988.

MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: uma breve revisão. In: *RBCS*, 16(47), 2001.

MONTEIRO, Angelo Ferreira. *Redes de Sociabilidade em Vassouras no século XIX: O caso Benatar*. Vassouras: Ed. Autor, 2007.

MOREIRA, R. Uma análise crítica do modelo de desenvolvimento do Estado do Rio de Janeiro. ____ et al. In: *Anais do Seminário O Estado do Rio de Janeiro no início do século XXI: olhando para o futuro*. Niterói: EDUFF, 2001, p. 127-132.

MUAZE, Mariana. *Império do retrato: memórias da viscondessa de Vassouras*. Dissertação de mestrado UFF.

- MUNIZ, Célia Maria Loureiro. *Os Donos da Terra*. Dissertação de Mestrado UFF, 1979.
- NUNES, Maria Lucia Clementino. *História da arte da cozinha mineira por Dona Lucinha*. Maria Lúcia Clementino Nunes e Márcia Clementino Nunes; fotografias de Miguel Aun – 2ª ed. – Belo Horizonte: Ed. da autora, 2001.
- OLIVEIRA, Lúcia Lippi. Patrimônio como política cultural. In: _____. *Cultura é patrimônio: um guia*. Rio de Janeiro, Editora FGV, 2008. p. 113-138.
- OLIVEN, Rubem George. A Atualidade da questão regional. In: *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, v.2 (1), 2007.
- ORTIZ, Renato. *A moderna tradição brasileira*. São Paulo: Brasiliense, 2001.
- PARAÍSO, Maria Hilda B. Os botocudos e sua trajetória histórica. In: *História dos Índios no Brasil*. Org. Manuela C. da Cunha. São Paulo: Cia. das Letras, 1992.
- PETRUCCELLI, José Luís. Café, escravidão e meio ambiente: o declínio de Vassouras na virada do século XIX. In: *Estudos Sociedade e Agricultura*, 3, novembro 1994: 79-91.
- POLLAK, Michael. Memória e Identidade Social. In: *Revista Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, vol.5, número 10, 1992.
- _____. Memória, Esquecimento, Silêncio. In: *Revista Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, vol.2, número 3, 1989.
- QUEIROZ, Maria Isaura Pereira de. *Cultura, sociedade rural, sociedade urbana no Brasil*. Rio de Janeiro/ São Paulo: Livros Técnicos e Científicos/ Edusp, 1978.
- RAPOSO, Ignacio. *História de Vassouras*. Vassouras: Fundação 1º de Maio, 1935.
- REIS, Paulo Pereira dos. *O indígena do Vale do Paraíba: apontamentos históricos para o estudo dos indígenas do vale do Paraíba paulista e regiões circunvizinhas*. São Paulo: Governo do Estado, 1979.
- RIBEIRO, M. A. Considerações sobre o espaço fluminense: estruturas e transformações. In: MARAFON, G. J. & RIBEIRO, M. F. (Orgs.) *Estudos de geografia fluminense*. Rio de Janeiro: UERJ, 2002, p. 43-70.

- ROCHA, Isabel. *Implantação e distribuição espacial e funcional da agro indústria fluminense, arquitetura do café, 1840-1860*. Rio de Janeiro: UFRJ/ FAU/ PROARQ. 2006.
- RODRIGUES, A. *Turismo rural*. São Paulo: Contexto, 2001.
- RUA, J. Urbanização em áreas rurais no Estado do Rio de Janeiro. In: MARAFON, G. J. & RIBEIRO, M. F. (Orgs.) *Estudos de geografia fluminense*. Rio de Janeiro: UERJ, 2002, p. 43-70.
- SANTOS, A. M. *Economia, espaço e sociedade no Rio de Janeiro*. Rio de Janeiro: FGV, 2003.
- SARLO, Beatriz. Culturas populares, velhas e novas. In: *Cenas da vida pós-moderna: intelectuais, arte e videocultura na Argentina*. Rio de Janeiro: EdUFRJ, 2000.
- SILVA, Paula Pinto e. *Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2005. pp.67
- SILVEIRA, Marco Antonio. *Os Arraiais e as Vilas nas Minas Gerais*. Coordenação Marly Rodrigues, Maria Helena Simões Paes. São Paulo: Atual, 1996. (Coleção A vida no tempo).
- SIMONSEN, Roberto Cochrane. *História Econômica do Brasil: 1500-1820*. São Paulo: Ed. Nacional, 1978.
- SOARES, Julio César Fidelis. Uma breve história do café na região da vila de Resende no século XIX. In: *Revista Caminhos da História*, vol 2, nº 3 Vassouras: USS, 2006.
- SODRÉ, Nelson Werneck. *O que se deve ler para conhecer o Brasil*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1976.
- SOUZA, Ricardo Luís de. Cachaça, vinho, cerveja: da Colônia ao século XX. In: *Revista Estudos Históricos*, n. 33, jan.-jun. de 2004, p. 56-75. Rio de Janeiro: Centro de Pesquisa e Documentação de História Contemporânea do Brasil da Fundação Getúlio Vargas, 1988.
- STEIN, Stanley. *Vassouras: Um município brasileiro do café, 1850-1900*. (1. ed. 1957). Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1990.
- _____. *Grandeza e decadência do café no Vale do Paraíba*. São Paulo: Brasiliense, 1961.

STOLCKER, Verena. *Cafeicultura, homens, mulheres e capital (1850-1980)*. São Paulo: Brasiliense, 1986.

TAMBASCO, J. C. Vargens. *A vila de Vassouras e As freguesias do Tinguá. Uma abordagem social e econômica dos tempos da colonização*. Vassouras/RJ: Edição do autor, 2004.

_____. *A vila de Vassouras e o vale médio do Paraíba. A conquista da terra e a formação das bases agrícolas (1780-1833)*. Vassouras: Ed. do Autor, 2007.

TELLES, Augusto da Silva (1923). *O Vale do Paraíba e a arquitetura do café*. Rio de Janeiro: Capivara, 2006.

THOMPSON, Edward Palmer. Folclore, antropologia e história social. In: *As peculiaridades dos ingleses e outros artigos*. Antonio Luigi Negro & Sergio Silva (org.). Campinas: Editora da Unicamp, 2001.

TJADER, Rogério da Silva. *Visconde do Rio Preto, sua vida, sua obra*. Valença, Gráfica P C Duboc, 2004.

VAINER, C. B. *Região e interesses regionais: subsídios para uma discussão dos regionalismos contemporâneos no Brasil*. São Paulo: FUNDAP, 1995.

VELOSO, Mariza. O fetiche do patrimônio. In: Regina Abreu, Mário Chagas, Myrian Sepúlveda dos Santos (orgs.). *Museus, Coleções e Patrimônios: narrativas polifônicas*. Rio de Janeiro, Garamond, MinC/ IPHAN/ DEMU, 2007. p. 229-245.

VILHENA, Luís Rodolfo. *Projeto e Missão: o movimento folclórico brasileiro (1947-1964)*. Rio de Janeiro: Funarte: Fundação Getúlio Vargas, 1997.

WERNECK, Francisco Klörs. *História e Genealogia Fluminense*. Rio, 1947.

WHATELY, Maria Celina. *Resende, a cultura pioneira do café no Vale do Paraíba*. Niterói: La Sale, 2003.

WIRTH, John D. *O fiel da balança: Minas Gerais na Federação Brasileira 1889 – 1937*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1982.

WOORTMANN, Ellen; WOORTMANN, Klaas. *O trabalho da terra: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa*. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 1997.

Z Aidan Filho, M. *O fim do nordeste & outros mitos*. São Paulo: Cortez, 2001.

Zemella, Mafalda. *O abastecimento da capitania de Minas Gerais no século XVIII*. 2ª ed. São Paulo: Hucitec, 1990.

8.3 Sites visitados

<http://www.therezaetommaia.com.br/site.asp>

<http://www.portalvale.com.br>

<http://www.nascentesdoparaiba.com.br>

<http://www.valedoparaiba.com>

<http://www.portalpinda.com.br>

<http://www.ihgb.org.br>

<http://www.pastoraldacrianca.org.br>

www.come-se.blogspot

<http://www.cnfcp.gov.br/tesauro/00001646.htm>

www.cide.rj.gov.br

<http://dae2.ufla.br/revista2002.htm>>

http://www.estadao.com.br/suplementos/paladar/reportagens/especiais/not_sup3365,0.shtm

www.centroculturalugb.com.br

<http://www.institutocidadeviva.org.br/inventarios/>

Livros Grátis

(<http://www.livrosgratis.com.br>)

Milhares de Livros para Download:

[Baixar livros de Administração](#)

[Baixar livros de Agronomia](#)

[Baixar livros de Arquitetura](#)

[Baixar livros de Artes](#)

[Baixar livros de Astronomia](#)

[Baixar livros de Biologia Geral](#)

[Baixar livros de Ciência da Computação](#)

[Baixar livros de Ciência da Informação](#)

[Baixar livros de Ciência Política](#)

[Baixar livros de Ciências da Saúde](#)

[Baixar livros de Comunicação](#)

[Baixar livros do Conselho Nacional de Educação - CNE](#)

[Baixar livros de Defesa civil](#)

[Baixar livros de Direito](#)

[Baixar livros de Direitos humanos](#)

[Baixar livros de Economia](#)

[Baixar livros de Economia Doméstica](#)

[Baixar livros de Educação](#)

[Baixar livros de Educação - Trânsito](#)

[Baixar livros de Educação Física](#)

[Baixar livros de Engenharia Aeroespacial](#)

[Baixar livros de Farmácia](#)

[Baixar livros de Filosofia](#)

[Baixar livros de Física](#)

[Baixar livros de Geociências](#)

[Baixar livros de Geografia](#)

[Baixar livros de História](#)

[Baixar livros de Línguas](#)

[Baixar livros de Literatura](#)
[Baixar livros de Literatura de Cordel](#)
[Baixar livros de Literatura Infantil](#)
[Baixar livros de Matemática](#)
[Baixar livros de Medicina](#)
[Baixar livros de Medicina Veterinária](#)
[Baixar livros de Meio Ambiente](#)
[Baixar livros de Meteorologia](#)
[Baixar Monografias e TCC](#)
[Baixar livros Multidisciplinar](#)
[Baixar livros de Música](#)
[Baixar livros de Psicologia](#)
[Baixar livros de Química](#)
[Baixar livros de Saúde Coletiva](#)
[Baixar livros de Serviço Social](#)
[Baixar livros de Sociologia](#)
[Baixar livros de Teologia](#)
[Baixar livros de Trabalho](#)
[Baixar livros de Turismo](#)