

COMIDA E GÊNERO NUM CONTEXTO DE ETNICIZAÇÃO¹

Adiles Savoldi²

Resumo

O texto aborda a comida como idioma da etnicidade dos caboclos do oeste de Santa Catarina, num momento da revivescência da cultura cabocla. Aponto os modos de alimentação do início da colonização, a perda de suas raízes culturais e movimento em recuperar práticas de cultivo, de alimentos, de transformar esses ingredientes em comida. Mais do que isso, da comida “tipicamente cabocla” e nesta o papel desempenhado pelas mulheres.

Palavras-chave: etnicidade, comida, gênero, caboclos.

¹ Pesquisa financiada pelo FAPE/Unochapecó. Versão modificada do texto apresentado ao Seminário Internacional Fazendogenero 8.

² Unochapecó – doutora em Antropologia Social.

Introduzindo

Este trabalho tem por objetivo analisar a relação entre comida e gênero num contexto de etnicização. Os dados empíricos resultam de trabalho de campo realizado em 2006 e 2007. O trabalho maior centrou-se no processo de etnicização do grupo chamado caboclo, no oeste catarinense. Esse fenômeno se deu no bojo do processo de globalização e de revivescência étnica de outros grupos, como poloneses, italianos e alemães.

A colonização do oeste catarinense, nas primeiras décadas do século XX, mostrou a diferença entre as atividades e modos de trabalho agrícola entre os *de origem* (descendentes de alemães, italianos e poloneses) e caboclos, isto é, a população autóctone não indígena. Voltando o olhar internamente aos caboclos, o que se vislumbra é um grupo com “outro sistema”, com outro mapa cognitivo, que não o do colonizador. As suas práticas costumeiras, as do cultivo, da finalidade da atividade laborativa, de tempo e de seus ritmos, com direito ao ócio e à “perda do tempo”, nada mais são que internalização das “estruturas mentais”, sob a forma de *habitus* (BOURDIEU, 1971, p. 175). Estas “estruturas mentais” diferenciam-se daquelas dos colonizadores. O “sistema brasileiro”, visto de fora como “natureza”, é antes a “história feito natureza”, por ser produto da história e “enquanto produto da história o *habitus* produz práticas individuais e coletivas, produz história, portanto em conformidade com os esquemas engendrados pela história” (BOURDIEU, 1971, p. 185).

A perda das terras aos *de origem* resultou na desestruturação de um modo de vida anterior dos caboclos, com a desorganização da base morfológica do grupo de posseiros, alterou os diversos níveis de vida desse grupo. Aqui torna-se pertinente a questão de Bhaba (1998), p. 111): “O que precisa ser questionado, entretanto, é o modo de representação da alteridade”.

O processo de etnicização ocorre no bojo de movimento maior, no qual os diversos grupos étnicos, descendentes de alemães, italianos e poloneses igualmente voltam-se ao cultivo de tradições ancestrais, da organização de genealogias e aprendizado da língua oficial.

À medida que o caboclo se apresenta como diferente do colonizador, respalda-se na precedência no solo. “O caboclo é o segundo brasileiro. O primeiro é o índio”. “Ele não tem *origem*, como os italianos e os alemães. Ele é brasileiro. É do Brasil”. Quando

solicitado a explicitar no que consiste o caboclo, não remetem a uma gênese, mas lembram que “Caboclo é uma mistura de raça, de pessoas de coragem, de fazer o bem”. É nesse sentido que afirmam: “sou caboclo com muita honra. Não corro atrás do dinheiro. Faço pra viver”. Ou, “a filosofia de caboclo é vontade de viver, não devendo para branco”. Trata-se, sem dúvida de representações étnicas que só podem ser compreendidas no contexto histórico em que foram geradas e a condição de situacionalidade (Okamura; Nagata). Ou seja, não há etnicidade nem identidade substantivadas. São sempre abordagens relacionais e situacionais. Ora podem ser acionadas, ora podem ficar adormecidas. Em síntese, a colonização, além da expropriação das terras, representou o fim das “relações encantadas” e a inserção da mercantilização.

Práticas étnicas

As ações concretas de etnicização podem ser constatadas ora na construção de Museu, como foi o caso Museu do Caboclo em Vargeão (mesmo que a iniciativa tenha sido do poder público local), ora na criação da Associação Puxirão Caboclo³, ora na recuperação e celebração de festas religiosas do panteão caboclo e nestas nos centraremos, ora na valorização da tradição ancestral. Em todas as atividades, a legitimidade da ação perpassa pela narrativa do passado, centrando no elemento feminino, a mãe, que, através da comensalidade, assegurava a reprodução física e moral os integrantes da família. Reportam-se à saúde forte dos tempos de outrora, quando havia a legítima comida cabocla, ou seja, a comida sem uso de agrotóxicos. A perda das terras impediu a reprodução biológica e social a exemplo daquela utilizada nos tempos anteriores. Perderam o pinhão, com cercamento das áreas, os animais não puderam ser criados soltos, os faxinais converteram-se em terras de plantio dos colonos. A saúde é aponta como um diferenciador dos tempos atuais. Reiteram que as “pessoas morriam de idade e não de doença” e que não havia doenças como nos dias de hoje. Esse tipo de raciocínio, em parte, merece ser relativizado. Outro aspecto sempre ressaltado é o da fartura de comida. Não havia escassez, a natureza era pródiga, carne havia em abundância. As festas são lembradas por serem o contrário de hoje. No pólo do passado havia festas diversas, algumas de caráter religioso. Dos participantes nada se cobrava. Em vários momentos, Maurice Halbwachs insinua não apenas a seletividade de toda memória,

³ O estatuto da Associação Puxirão cabocla assegura cota feminina na diretoria.

mas também um processo de “negociação” para conciliar memória coletiva e memórias individuais. Por outro lado, essas memórias subterrâneas que prosseguem seu trabalho de subversão no silêncio e de maneira quase imperceptível afloram em momentos de crise em sobressaltos bruscos e exacerbados. A memória entra em disputa. Os objetos de pesquisa são escolhidos de preferência onde existe conflito e competição entre memórias concorrentes (POLLAK, 1989, p. 3-4). Caboclos elegem sua comida ancestral como o idioma da etnicidade. Outrora estigmatizada pelos colonizadores passa pela reconversão e ascende a status étnico. Recuperam as raízes, mandioca, batata doce, o milho crioulo e a carne de porco.

Essa caminhada, tal qual a da etnicização, acontece no bojo e outros movimentos. Aqui cabe ressaltar o MMC (Movimento das Mulheres Camponesas), que valorizam os produtos crioulos. Algumas mulheres caboclas participam de movimentos sociais e à medida que conhecem novas experiências, trouxeram para dentro do grupo a possibilidade de traçar outro caminho. Actionam o mote: comida é vida e essa literal e simbolicamente passa pelas mães femininas. Os saberes femininos, cujas depositárias sãs as anciãs, passam a ser valorizadas na comunidade. As narrativas do modo de vida anterior à colonização é sempre bem recebido, similar a viver um tempo que passou, mas de cuja herança se valem hoje. Hoje, o alimento como idioma da etnicidade, podemos afirmar que a mulher se considera e é considerada detentora de saberes que se constituem em cultura imaterial. Mesmo os homens, quando falam do passado, recorrem às mães para sanar dúvidas. Em atividades festivas contam como prato típico da quirera (milho crioulo triturado e cozido) com carne de porco, farinha de beiju, apresentados como alimento étnico de resistência. Outrora, com a abundância do milho e com a criação de suínos soltos, consistia em prato de fácil acesso. O milho, depois de madurado, era triturado no pilão ou em monjolo. Com a introdução de novos hábitos alimentares, esse prato que havia sido abolido. Aqueles que eventualmente a ele recorriam sentiam-se envergonhados por não ser comida “de gente”. Hoje é enaltecido como comida de caboclo. Ao invés dos alimentos industrializados valorizam aqueles feitos em casa, recordando do sabor desses, produzidos artesanalmente, como a farinha de beiju fabricada no monjolo ou a farinha de mandioca produzida na atafona. Afiar a faca e foice no rebolo. Cozinhar em panela de ferro. Essa era a alimentação

farta e pura dos velhos tempos. Essa vida rústica, vida natural como enfatizam, mostravam que o caboclo enfatizava e enfatiza o natural.

Na culinária cabocla sempre merece destaque o uso da banha suína, por ser de melhor qualidade e auxiliar o paladar. Ante as prescrições de parcimônia de gordura na comida, para evitar colesterol e corolários, há discordância do saber médico. Como forma de validação de seus conhecimentos invocam os ancestrais que comiam muita gordura e nunca teriam problemas de saúde. A dieta atual seria insonsa, inodora e difícil de engolir, “nem parece comida”. Paralelo às práticas culinárias, enaltecem a agricultura agroecológica como um traço, uma fronteira (como afirma Barth), de distintividade entre colonizadores e nativos/caboclos. Os primeiros se valeriam de insumos e agrotóxicos para o cultivo da horta e da roça. O mesmo não aconteceria entre os caboclos. Estendem esse raciocínio para os animais, mostrando o caso das agroindústrias e o sistema integrado, com reduzido tempo de criação. Daí ressaltarem sempre que é preferível a criação e plantação crioulas, que teria o sabor inerente ao alimento. O uso do torresmo e da banha de porco é sempre lembrado e muitas vezes utilizado, por “dar gosto à comida”. Neste caso, preferem a banha de animal abatido nas redondezas. Uma das entrevistas lembrava que sua mãe que quando chegou do Rio Grande a Santa Catarina fora com uma panela de alumínio comprar banha, como o fazia na sua terra. Recusou-se em levar a banha em pacote de um quilo, sólida, o que considerava heresia. Em vários depoimentos, entrevistados reiteram a preferência em se valer de banha de suíno criado nos padrões tradicionais. Relatam as viagens em busca de suínos crioulos, para assegurar o padrão caboclo de comida, enaltecido em oposição aos suínos criados nos preceitos da agroindústria. A dimensão étnica da comida não se resume à quirera com carne de porco. Recuperam receitas transmitidas oralmente, chás, o preparo das sementes e cultivo, dentro do que seria o preceito caboclo.

Festas de resistência étnica

Elegemos três festas a Festa do Divino Espírito Santo, a de São Sebastião e a de São João⁴, consideradas de resistência étnica. Os elementos invariantes são a arrecadação de comida e distribuição, por ocasião da festa, aspecto esse eleito como

⁴ Atualmente a festa acontece na Linha Almeida, em Chapecó. Após a saída da bandeira, acompanhada pelos fiéis, com violeiros e cânticos, e chegada à igreja, procede-se ao almoço, no qual os alimentos são doados e partilhados, sem a mediação da moeda. A Festa de São Sebastião, nos moldes tradicionais, ocorre em duas áreas rurais de Chapecó.

marca da cultura cabocla em oposição aos colonizadores, ou aos capitalistas. A centralidade e redistributividade seriam âncoras no mar de incertezas. Quanto maior a imprevisibilidade do mundo mercantilizado, maior será a ênfase na redistribuição. As festas de outrora, principalmente aquelas com finalidade de “pagamento de promessas”, estariam próximas à função redistributiva das sociedades arcaicas, regidas pela Economia Substantiva, na acepção do economista Karl Polanyi (1980). Os exemplos podem ser buscados nas contribuições às “Bandeiras” (Bandeira do Divino Espírito Santo]] e na Festa de São Sebastião e São João, acumulando as oferendas para depois redistribuí-las na festa. E nestas, fazia-se presente a Mesada dos Inocentes, que era e é realizada no dia do padroeiro protetor, como pagamento pela graça alcançada, envolvendo sete crianças com idade inferior a sete anos.

A Mesada dos Inocentes consiste no ritual que precede ao almoço. As mulheres organizam as crianças em torno de uma mesa, servem e acompanham-nas. A comunidade aprecia o ritual. Finda a Mesada, as mulheres anunciam que o almoço pode ser servido.

Os caboclos elegeram o dia 24 de junho, dia da comemoração de São João, como o seu dia. Os idosos lembram que jamais um caboclo iria fantasiado de caipira na festa junina. A fantasia à caipira, com remendos nas roupas, no casamento caipira, nas trapalhadas, consiste num ultraje à sua cultura. O São João dos caboclos é diferente daquele dos demais. A incorporação da dimensão sacro e o “respeito” atuam como fronteiras entre nós e eles.

As três festas são consideradas festas caboclas de *adoar*, ou seja, de partilha e na qual a mulher tem papel determinante. Os alimentos podem vir cozidos. Quando são doados *in natura*, as mulheres organizam-se para cozê-los. Os homens, eventualmente, podem ajudar na cozinha, mas sempre a ordem de fazer e como fazer é da mulher.

A culinária como patrimônio étnico evoca como o grupo seleciona os seus alimentos emblemáticos para marcar sua distintividade. Para Levi-Strauss (1982, p. 41) “O homem é um ser biológico ao mesmo tempo em que é um indivíduo social”, ele não sacia apenas a sua fome animal, mas sacia a sua fome de símbolos. Neste caso, os alimentos podem falar sobre cada grupo e também podem falar das relações estabelecidas entre os diferentes grupos. Nesta relação o prestígio da culinária está associado à posição do grupo neste contexto interetnico. Festa é uma externalização da

comunidade. Mostra-se, abre-se. Amplia o número de comensais, mas mantêm as regras de colhe e distribuir. Comida e seu prestígio perante a comunidade, aos jovens, e aos externos, revela a mulher. É a mulher cabocla ocupando espaços no mundo, nos movimentos sociais, na agroecologia, em candidatura a cargos públicos.

A banha de porco foi considerada vilã pela biomedicina, este saber científico hoje revê a injustiça que cometeu em relação à repreensão atribuída à mesma. Os argumentos dos caboclos não remetem às justificativas científicas, mas à longevidade dos ancestrais. A culinária cabocla se configura também como um patrimônio étnico. As fronteiras étnicas evocam as visões e divisões de mundo ou são evocadas por estas. Internamente, os grupos também delimitam diferentes posições, espaços aos seus membros.

A inclusão de cotas para as mulheres na representatividade do Puxirão reitera os lugares dos gêneros, no entanto, vislumbra a possibilidade de marcar esses lugares com a presença feminina. Percebe-se que as negociações de posições e sentidos se expressam na reconversão étnica. O clamor da natureza, dos produtos crioulos, denota um contexto em a preservação da natureza é alvo de apelos populares e científicos.

A rusticidade, a produção artesanal, a apropriação do “natural” como sinônimo de natureza é caracterizado como um patrimônio étnico, que por sua vez opera como “um jeito de viver” que foi muito depreciado pela alteridade, descendentes de imigrantes de europeus, que classificavam este modo de vida como atrasado.

Referências

BARTH, F. **Ethnic groups and boundaries.** London: George Allen and Unwin, 1969.

BHABA, Homi K. **O local da cultura.** Belo Horizonte: UFMG, 1998.

BOURDIEU, Pierre. **Travail et travailleurs en algérie.** Paris: Mutton, 1963.

BOURDIEU, P. **Esquisse d'une théorie de la pratique.** Paris: Mouton-Bordas, 1971.

BOURDIEU, Pierre; SAYAD, S. **Le deracinement:** crise de l'agriculture traditionnelle em Algerie. Paris: Minuit, 1964.

DA MATTA, Roberto. **A casa e a rua:** espaço, cidadania, mulher e morte no Brasil. Rio de Janeiro: Guanabara, 1987.

GLAZER, D.; MOYNIHAN, F. **Ethnicity:** theory and experiences. Cambridge: Harvard University Press, 1975.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva.** São Paulo: Vértice Editora, 1990.

HOBSBAWM, E. e RANGER, T. **A invenção de tradições.** Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1984.

LEVI-STRAUSS, Claude. **As estruturas elementares do parentesco.** Petrópolis: Vozes, 1982.

MARCON, Telmo. **Memória, história e cultura.** Chapecó: Argos, 2003.

POLANYI, Karl. **A grande transformação:** as origens da nossa época. Rio de Janeiro: Campus, 1980.

POLLAK, Michael. “Memória, esquecimento, silêncio”. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 2, n. 3, p. 3-15, 1989.

SAVOLDI, Adiles *et alii*. **Novas etnicidades caboclas.** Relatório de pesquisa. Chapecó: Unochapecó, 2006.

_____. **Inventário caboclo.** Chapecó: Argos (no prelo).

Abstract

This paper discusses food as a language of ethnicity of the mixed race colonizers in western Santa Catarina, in a time of revival of their “Caboclo” culture. It points out the forms of alimentation at the beginning of colonization, the loss of their cultural roots and the movement for regaining their farming practices, for the foods, to transform these ingredients into food. More than that, the food “typically Caboclo” and in this, the role played by the women.

Keywords: Ethnicity, food, gender, and “Caboclos” mixed race colonizers.