



Memória e sabores da culinária mineira camponesa – Sul de Minas Gerais *Memory and flavors of the Minas Gerais peasant cuisine - Southern Minas Gerais*

LOPES, Paulo Rogério¹; ARAÚJO LOPES, Keila Cássia Santos²; RANGEL, Iara Maria Lopes³; RANGEL, Rafael Passos

¹Universidade Federal do Paraná – Setor Litoral, agroecologialedes@gmail.com, ² Universidade Estadual Júlio de Mesquita Filho (UNESP), ³ Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, ⁴ Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro.

Eixo temático: Campesinato e Soberania Alimentar

Resumo

A pesquisa refere-se a um resgate das memórias de famílias sobre as diferentes relações culturais estabelecidas em uma comunidade rural no Sul de Minas Gerais, com enfoque principal para a culinária mineira. O objetivo foi realizar um levantamento das estratégias utilizadas pelos agricultores para garantir a segurança e soberania alimentar em suas unidades produtivas camponesas, com um olhar atento aos saberes e sabores oriundos da produção agrícola e agropastoril, trazendo para o artigo a noção e a importância da multifuncionalidade da agricultura. Para a coleta de dados foram realizadas entrevistas semi-estruturadas, círculos de cultura, café com prosa, consultas aos arquivos de fotos das famílias, diário de campo, fotodocumentação, vivências e intercâmbios na comunidade. Os resultados indicam que a utilização da memória, bem como a replicação cotidiana das práticas produtivas e culinárias, manutenção de variedades crioulas e do manejo produtivo tem garantido a manutenção socioeconômica e cultural.

Palavras-chave: multifuncionalidade da agricultura, reprodução cultural, tradição.

Abstract:

The research refers to a rescue of the memories of families on the different cultural relations established in a rural community in the South of Minas Gerais, with main focus for the Minas Gerais cuisine. The objective was to carry out a survey of the strategies used by farmers to guarantee food security and sovereignty in their peasant productive units, with a careful look at the knowledge and flavors of agricultural and agropastoral production, bringing to the article the notion and importance of multifunctionality of agriculture. For the collection of data, semi-structured interviews, culture circles, coffee with prose, consultations with family photo archives, field diary, photodocumentation, experiences and exchanges in the community were carried out. The results indicate that the use of memory, as well as the daily replication of productive and culinary practices, maintenance of creole varieties and productive management have guaranteed socioeconomic and cultural maintenance.

Keywords: Multifunctionality of agriculture, Cultural reproduction, Traditions.

Introdução

A produção de alimentos para consumo próprio pode ser considerada uma prática cultural e antiga desenvolvida pela humanidade. A agricultura, por sua vez, foi sendo desenvolvida por diferentes povos, de acordo com as especificidades culturais e adaptação às condições naturais locais (KHATOUNIAN, 2001).



Assim, a alimentação, pode ser considerada muito mais que um ato biológico, mas envolve técnicas de cultivo, manejo e coleta de alimentos, formas de armazenamento e preparo, constituindo um processo social e cultural das famílias rurais (SONATI; VILARTA; SILVA, 2017). Nesse contexto, destaca-se, portanto, que a agricultura apresenta múltiplas funções. Isso implica que a agricultura não apenas produz alimentos, mas promove outras funções, como a segurança alimentar das famílias, a manutenção social das mesmas no campo, mediante os processos culturais relacionados à produção de alimentos, a reprodução dos saberes agroecológicos e a conservação da agrobiodiversidade. De acordo, Carneiro e Maluf (2003), a segurança alimentar se encontra relacionado à produção para o autoconsumo familiar, bem como, a possibilidade de comercialização do excedente. Ainda, a manutenção social das famílias no campo, refere-se à preservação das relações, incluindo as identidades socioculturais.

Nesse quesito, a agricultura é verificada como o principal papel definidor da identidade social das famílias rurais brasileiras, condição esta que define seu modo de vida e os respectivos padrões de sociabilidade. A relação entre agricultura e identidade social reduz a importância econômica da produção mercantil de alimentos, mas analisa, além de seus modos de vida, as correlações com a natureza, com os vizinhos e parentes (sociabilidade) e a produção voltada para o autoconsumo (MALUF, 2003). O autoconsumo, portanto, caracteriza-se pela produção de todo tipo de bens gerados numa propriedade familiar e dos quais se faz uso ali mesmo (DUVAL; FERRANTE; BERGAMASCO, 2012).

Desse modo, o presente trabalho objetivou um levantamento das principais estratégias adotadas pelos agricultores familiares em comunidade rural no Sul de Minas Gerais, com o intuito de verificar como a produção agropastoril sempre contribuiu com a segurança alimentar, bem como, da afirmação das relações sociais entre dos moradores do Bairro Posses de Campestre, por muitas décadas.

Metodologia

A pesquisa foi realizada na região Sul do Estado de Minas Gerais, no bairro rural denominado Posses, situado no município de Campestre, pertencente à microrregião de Poços de Caldas. O clima da região caracteriza-se por tropical de altitude. A altitude do município corresponde a 1077 metros e as principais atividades econômicas destacam-se pelo cultivo de café e criação de gado. O bairro Posses localiza-se há aproximadamente 16 km de Campestre. Para a coleta de dados na pesquisa foram realizadas entrevistas com 10 agricultores (as) da mesma unidade familiar, localizado no bairro Posses. As entrevistas abertas de acordo Minayo (2006) possibilita ao entrevistado falar de forma livre sobre um determinado tema. Ainda, para o processo de análise é importante a complementariedade através de informações oriundas da observação participante que foi realizada durante a pesquisa. Para Minayo (2006, p. 263) a observação participante possibilita além da fala que é seu material primordial, que o investigador tenha em suas mãos



elementos de relações, práticas, cumplicidades, omissões e imponderáveis que pontuam o cotidiano. Dentre as principais ferramentas e dinâmicas metodológicas utilizou-se entrevistas semi-estruturadas, círculos de cultura, café com prosa, consultas aos arquivos de fotos das famílias, diário de campo, fotodocumentação, caminhadas transversais, transcrição de causos e histórias de vida, vivências e intercâmbios na comunidade.

Resultados e discussão

O histórico de ocupação da família camponesa no território denominado bairro Posses possui datação dos anos finais do século XIX. No passado, amplamente conhecida pelo jeito peculiar do patriarca tratar seus companheiros de trabalho e familiares, com bondade, afetividade e igualdade. Emídio Lopes foi um agricultor que dominava as práticas tradicionais de cultivos agrícolas e criação crioula de animais, bem como o processamento da produção agropecuária oriunda de sua unidade produtiva de cerca de 70 hectares.

A unidade de produção ficou amplamente conhecida pela produção de café tradicional, sistemas agroflorestais com foco em frutíferas (quintais produtivos), leite a pasto (destacando-se as pastagens nativas, tais como o capim gordura), processamento do leite, fabricação de queijos, manteigas e doces artesanais, na época com foco na subsistência das subunidades produtivas de filhos e netos e parceiros agrícolas. No entanto, havia excedentes destes produtos, que eram comercializados. A alimentação do gado era baseada na pastagem de capim gordura, capim amargoso e sal branco (cloreto de sódio) misturado ao açafreão. O açafreão era usado para o controle dos bernes. Em média o curral sempre tinha cerca de 40 vacas em lactação, com produção diária de 120 litros de leite. As principais raças da criação de gado da unidade produtiva eram aquelas adaptadas às condições climáticas da região, tais como indu-brasil, gado comum crioulo (mestiços), normanda e caracu. As raças criadas no sítio, bem como o capim nativo que nutria o gado, o manejo adotado e o modo artesanal da produção influenciavam diretamente no sabor e na qualidade final dos produtos produzidos a partir da matéria prima do leite.



Figura 2. Representação da antiga casa, com quintal produtivo e pastagem nativa, na década de 80, bairro Posses, Campestre/MG. Fonte: Sara Lopes, 1985.

A unidade de produção também era conhecida pela criação de porcos caipiras nos moldes da criação extensiva denominada mangueiros, que possuíam entre 6 e 8 hectares. Em média havia cerca de 50 “capados” porcos caipiras, das raças Nilo, Canastra e crioulo (porco mestiço), sendo engordados em ambiente e dieta diferenciada, pois todo o soro oriundo da produção de laticínios, juntamente com o milho descascado em grãos e o fubá, acrescido de melaço de cana, era empregado na produção de carne e banha suína.

Atrelada a esta prática de produção de suínos estava o trabalho realizado principalmente pelas mulheres da família, popularmente decretado por ela como “arrumação do capado”, que consistia na tarefa de lavagem dos “miúdos” (vísceras), separação das peças de carnes, cortes e o cozimento e frituras da carne de porco com a própria gordura oriunda do toucinho, que por natureza biológica possui maior destaque na percentagem de gordura. Este trabalho de cozinhar e fritar a carne do porco caipira se dava em um período de dois a três dias, com dedicação de todas as mulheres da família. O fogão utilizado era o antigo fogão de lenha. Da preparação da limpeza do suíno abatido (queima e retirada dos pêlos com fogo produzido com folhas de pinheiros) à preparação final dos pratos típicos (fogão a lenha) eram feitos de maneira artesanal.

Dentre os pratos mineiros camponeses oriundos da carne suína, os mais apreciados eram a carne cozida, frita e armazenada na própria gordura do porco caipira, que sofria apenas o processo de aquecimento antes do consumo (retirava-se as porções de dentro de latas de 20 litros, cuja gordura solidificada atuava no processo de conservação do alimento), possibilitando um sabor muito peculiar; o “churisso”, feito do sangue cozido e ervas finas; a costelinha frita e preparada com a famosa canjiquinha mineira (com milho triturado); o mocotó (joelhos cozidos com a pele); a



suã cozinha e/ou cozida e frita (parte óssea da coluna vertebral do porco junto à carne); a linguiça suína com temperos caseiros (pimentas, cebolas, salsa, etc.), era defumada com a fumaça oriunda do fogão a lenha, dentre outros pratos.

Dentre os doces típicos da região, produzidos nas unidades familiares da família Lopes, destacavam-se o doce de figo, abobora, marmelada, goiabada, casca de laranja, mamão, batata doce, pé de moleque, de leite, pessegada, cidra e marolo (fruta típica do Cerrado sul mineiro) com leite. Todos produzidos no quintal produtivo e preparados em tachos de cobre, aquecidos nos fornos a lenha. Normalmente servidos após o almoço e ou durante o café da tarde, acompanhados de queijo ou requeijão, também oriundos da produção familiar. O ponto ideal de colheita sempre foi um fator muito relevante no sucesso da produção de doces caseiros, além disso, a produção de frutíferas adaptadas ao clima da região é algo importante para garantir o sabor e a qualidade final dos doces. As técnicas de cultivos, atreladas à colheita, limpeza e preparo dos frutos, bem como as receitas foram passadas de geração em geração, sendo que no mesmo território há 6 gerações da mesma família, um misto de tradição camponesa com adaptação territorial.

As merendas e/ou quitandas eram feitas durante uma ou duas vezes por semana, nos fornos feitos de barro. As principais quitandas eram biscoito de polvilho, broas de fubá de milho com amendoim, bolachas, roscas e pães, ambos produzidos com material prima própria (ovos caipiras, banha de porco, manteiga e/ou nata caseira, rapadura e/ou melaço, fermento natural, polvilho, todos produzidos nas subunidades de beneficiamento da unidade familiar). Além desses quitutes eram produzidas coalhadas do leite, também muito apreciadas por todos e servida abundantemente durante o café da manhã e da tarde. A farinha de milho misturada ao leite sempre foi muito bem aceita como café da manhã também. As unidades de produção também eram influenciadas pela ecologia, clima e edafologia local que permitiam o surgimento de espécies nativas tais como araucárias, que propiciava a “cata” e uso do pinhão na alimentação, o assapeixe, espécie utilizada pelas abelhas na fabricação de mel, o almeirão roxo, as diversas ervas medicinais, o cará moela e muitas outras plantas alimentícias não convencionais (PANCs) eram amplamente utilizadas para a nutrição e cura dos representantes das famílias. Os aspectos culturais, sociais, ecológicos e simbólicos vinculados à produção agrícola familiar descrita evidenciam a multifuncionalidade da agricultura proposta por Carneiro e Maluf (2003).

Conclusões

O jeito peculiar da produção agropecuária camponesa, calcada nos princípios tradicionais e ecológicos de manejo, a adaptação das variedades e raças de animais, o clima local, as técnicas de colheita e o processamento aliados às técnicas culinárias e práticas artesanais de produção conferem qualidade e sabores diferenciados aos produtos alimentícios. A reprodução social, cultural e agroecológica tem se mantido ao longo das décadas na unidade familiar avaliada. A



utilização da memória, bem como a replicação cotidiana das práticas produtivas e culinárias, manutenção de variedades crioulas e do manejo produtivo têm garantido a manutenção socioeconômica e cultural.

Referências Bibliográficas

CARNEIRO, M. J.; MALUF, R. S. Introdução. *In*: _____ (Org.). **Para além da produção**: multifuncionalidade e agricultura familiar. Rio de Janeiro: Mauad, 2003. p.17-27.

DUVAL, H.C; FERRANTE, V. L S. B; BERGAMASCO, S. M. P. P. Autoconsumo e as escalas de diversificação agrícola em um assentamento rural. **Raízes**, v.32, n.2, jul-dez. 2012.

KHATOUNIAN, C. A. **A Reconstrução Ecológica da Agricultura**. Botucatu: Livraria e Editora Agroecológica, 2001.

MALUF, R. S. A multifuncionalidade da agricultura na realidade rural brasileira. *In*: _____ CARNEIRO, M. J.; MALUF, R. S. (Org.). **Para além da produção**: multifuncionalidade e agricultura familiar. Rio de Janeiro: Mauad, 2003. p.135-152.

MINAYO, M. C. S. de. **O desafio do conhecimento**: pesquisa qualitativa em saúde. 9. ed. São Paulo: Hucitec, 2006. p. 406

SONATI, J. G.; VILARTA, R.; SILVA, C. C. **Influências culinárias e diversidade cultural da identidade brasileira**: imigração, regionalização e suas comidas. Disponível em: <http://www.fef.unicamp.br/fef/sites/uploads/deafa/qvaf/cultura_alimentarcap14.pdf> Acesso em: 28 abr. 2017.