



O mundo mudou e a alimentação também: significados das práticas de produção e consumo de alimentos por mulheres de três cidades da região sul catarinense

The world has changed and so has food: meanings of food production and consumption practices by women in three cities in the southern region of Santa Catarina

FABRI, Rafaela Karen¹; MARTINELLI, Suellen Secchi²; MAZZONETTO, Ana Cláudia³; ASSUMPÇÃO, Nayma Lima⁴; RÉOS, Marinez Fregulia⁵

¹ Universidade do Estado do Rio de Janeiro, rafaela.kfabri@gmail.com; ² Universidade Federal de Santa Catarina, suellensmartinelli@gmail.com; ³ Universidades do Estado do Rio de Janeiro, ac.mazzonetto@gmail.com; ⁴ Universidade Federal de Santa Catarina, nay.rolim.ma@gmail.com; ⁵ Universidade Federal de Santa Catarina, marinezfr@gmail.com

RESUMO EXPANDIDO

Eixo Temático: Gênero, Feminismos e Diversidades na Construção Agroecológica

Resumo: A agricultura intensiva transformou o alimento em apenas um produto, de modo que as relações e significados que o envolvem estão sendo perdidos. Objetivou-se compreender significados e práticas relacionados às modificações alimentares vivenciadas por mulheres nativas da região sul catarinense. Estudo com abordagem qualitativa realizado a partir de entrevistas com mulheres nativas da região sul do estado de Santa Catarina. Os dados foram analisados por meio de análise temática, que resultou em 4 temas. Neste recorte foi explorado o tema 3: O mundo mudou e a alimentação também. As mulheres hoje não vivem mais do sustento da terra e adquirem a maior parte dos alimentos, e esses não têm a qualidade de antigamente, possuem agrotóxicos e fazem mal para a saúde. É evidenciada a importância de valorizar saberes e práticas ancestrais relacionadas às formas tradicionais de cultivo, preparo e consumo de alimentos, pois trazem autonomia e contribuem para a Segurança e Soberania Alimentar.

Palavras-chave: tradição, cultura, agroecologia, ancestralidade

Introdução

A alimentação envolve significados, trocas simbólicas, memórias e o comer é preenchido de sentidos construídos culturalmente, os quais formam a identidade do indivíduo e das comunidades. A formação desta identidade é influenciada por características biológicas, ambientais, pela própria história alimentar familiar e pelo contexto histórico, social, econômico e político ao qual o indivíduo está inserido. Os processos simbólicos que envolvem a alimentação perpassam práticas alimentares, formas de produção, processamento e preparo de alimentos. Essa construção permite que os mesmos se relacionem e se conectem entre si, assim como com o território onde vivem (POULAIN, 2012).



Atualmente, o sistema alimentar hegemônico é caracterizado pelo distanciamento entre humanos e natureza, aumentando as distâncias físicas e cognitivas entre a produção, o consumo e o ambiente (BACON et al., 2012). Além disso, a perda da biodiversidade impulsionada por esse novo modelo de agricultura, tem impactos específicos para as mulheres como produtoras e transmissoras de saberes ligados a comida, incluindo a perda de conhecimentos relacionados às sementes, ao plantio e ao preparo de alimentos (PARMENTIER, 2014).

As mulheres, principalmente as mães e avós, têm importante influência nas práticas alimentares de suas famílias, transmitindo orientações e saberes relacionados à alimentação para as gerações mais jovens (RHODES et al., 2016). Dessa forma, é necessário compreender o contexto alimentar do indivíduo, bem como a sua cultura e seus hábitos diários em relação a alimentação com uma abordagem mais holística para avançar na construção das práticas nutricionais de forma a construir metodologias de abordagens mais inclusivas acerca das diferentes formas de se alimentar nos dias atuais (FONSECA et al., 2011).

Com isso, a presente pesquisa, teve como objetivo compreender os significados e práticas relacionados à possíveis mudanças na alimentação no decorrer dos anos, memórias afetivas relacionadas à comida e o seu papel simbólico na trajetória de vida de mulheres moradoras do sul catarinense. A iniciativa da pesquisa surgiu da necessidade de preservação e valorização dos saberes populares, ancestrais e culturais relacionados à alimentação, com o propósito de repensar e discutir as políticas de alimentação e nutrição e atuação de profissionais da saúde, sobretudo nutricionistas, a partir de um olhar holístico, pautado na promoção da segurança alimentar e nutricional e no incentivo a sistemas alimentares sustentáveis no território.

O estudo foi realizado em três cidades da região sul do estado de Santa Catarina: Praia Grande, Capivari de Baixo e Garopaba. Participaram do estudo, mulheres, com idade superior a 40 anos, nativa ou residente dos municípios selecionados, com vivência na produção de alimentos e que aceitassem participar da pesquisa.

Metodologia

Estudo exploratório e descritivo com uso de metodologia qualitativa. A seleção da população entrevistada foi intencional a partir da rede de contatos das pesquisadoras e por meio da estratégia de bola de neve. A etapa de seleção da amostra foi ocorrendo em paralelo com as entrevistas, sendo o tamanho desta definido por saturação (FLICK, 2004; GUETTERMAN, 2015).

As entrevistas foram realizadas por meio de um roteiro norteador semi-estruturado que buscou identificar aspectos culturais e sociais, com foco nos principais alimentos e/ou preparações na infância e as formas de cultivo, preparo e consumo desses alimentos, bem como sobre as percepções em relação às mudanças na



alimentação. Foram presenciais, na casa do entrevistado (n=6) e online, por chamada de vídeo (n=2), entre agosto de 2020 e janeiro de 2021. Todos seguiram as recomendações de cuidado indicadas pela OMS para evitar a contaminação por Covid-19. As entrevistas foram gravadas para posterior transcrição e análise. A coleta de dados foi interrompida na oitava entrevista por saturação dos dados.

Os foram submetidos à análise temática, segundo etapas propostas por Braun e Clarke (2006). Os códigos foram gerados indutivamente por meio de um processo sem tentar se encaixar em um quadro de codificação pré-existente. Para garantir a confiabilidade interavaliadora, as etapas foram realizadas separadamente por duas pesquisadoras e discutidas com demais pesquisadores da equipe. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CEPSH/UFSC) sob o parecer nº 4.195.214.

Resultados e Discussão

A análise temática resultou em 4 temas substanciais: (1) Consumir o que se cultiva, um caminho para a subsistência; (2) Permanência e transformação na alimentação/costumes ao longo das gerações; (3) O mundo mudou e a alimentação também e (4) Muito além de nutrientes. Diante do objetivo de explorar as modificações na alimentação e os significados e práticas associados, serão apresentados os resultados em relação ao tema 3 que revelou 5 subtemas, a saber: Os impactos da chegada da comida de mercado; De casa é mais gostoso; Um outro modelo de criação de animais; Antes e depois da chegada do veneno; Mudanças alimentares e de cultivo: da infância à vida adulta

Os impactos da chegada da comida de mercado

Com a redução das práticas de plantio e cultivo de animais, as famílias que antes plantavam como subsistência, passaram a depender de outros meios para se alimentar. Atualmente, a maioria dos alimentos consumidos por eles vêm do mercado. *"O arroz a gente acaba comprando, o feijão que a gente compra porque não tem mais a produção local e a carne também que a gente acaba comprando, o frango e mais verduras, frutas que às vezes a gente não tem, não produz"* – R. 54 anos. No entanto, para quem cresceu comendo aquilo que plantava e acompanhando a trajetória de produção do alimento, não só "plantar e colher", mas o seus sentimentos e histórias atrelados, torna-se difícil compreender a lógica de ir até a prateleira do supermercado e apenas comprar um alimento embalado.

De acordo com essas mulheres, os alimentos não são mais os mesmos, *"a nossa batata, o nosso aipim a gente colhia da terra, hoje a gente já compra, já não é a mesma coisa"* – A., 44 anos. O modelo de produção de alimentos atual, predominantemente de monoculturas, com agrotóxicos, desconecta totalmente os alimentos de suas raízes, levando muitas vezes a acreditarem que hoje a alimentação pode colocar em risco a vida das pessoas. *"Eu acredito que era tão*



saudável que não dava uma dor de cabeça. Ontem porque eu fiquei mal, de que? Por causa de um aipim que eu comi [...]- Au., 68 anos.

De casa é mais gostoso

As mudanças na forma de produção e processamento dos alimentos com o passar do tempo resultaram em alterações no gosto e na textura dos alimentos, percebidas pelas entrevistadas: *"É diferente a comida e o alimento de casa e do mercado, muda o gosto. Hoje você vai no supermercado você pega a laranja, ela é durinha, sãozinha, chega em casa e não tem sumo"* – An., 77 anos. Por isso, buscam cultivar alimentos e animais para o consumo básico, ou compram de pequenos produtores locais, como é o caso dos queijos e ovos. Também preferem preparar suas refeições em casa e evitam depender totalmente do mercado.

Um outro modelo de criação de animais

Ainda nesse sentido, uma grande mudança está na forma como os animais são criados e sacrificado o que conseqüentemente reflete na qualidade dos seus subprodutos. Antigamente, os bichos eram criados soltos e alimentados com os mesmos alimentos consumidos pelos humanos, *"então o que que o frango comia, o resto de comida e o milho, milho que a gente plantava"*- A., 44 anos. Além disso, antes de sacrificar o animal para o consumo, eles eram presos durante 30 dias nos currais e cevados para o controle do que comiam *"a galinha daí a gente cevava né [...] prende dentro de uma gaiola e trata dela pelo menos 30 dias"*- I., 72 anos. Pela preocupação sobre saber o que estão comendo, algumas mulheres relatam manter a tradição de criar seus animais. *"Eu mato galinha, crio sim. A gente continua criando, mas não é que dá lucro, se tu for colocar na ponta do lápis, tu tem prejuízo, só que tu sabe o que tu tá comendo né?"*- I.nês, 72 anos.

Antes e depois da chegada do veneno

Junto ao pacote de mudanças na produção, vieram alguns produtos perigosos, um deles foi o veneno. Não existiam venenos, nem pragas, no entanto, quando chegaram às roças, os agricultores não sabiam como utilizá-los e correram sérios riscos de doenças: *"[...] Aí quando começou a vir, a gente começou a usar, porque dava muito aquela largata no milho, era tipo um pó, daí foi indo, que não sei como a gente não morreu, porque não tinha esse negócio de usar luva, nós pegava na mão"* – I., 72 anos. Relatam que antes da chegada do veneno, as plantações eram cuidadas apenas estercos de gado, o que garantia uma nutrição adequada e suficiente para o solo, resultando em plantios produtivos e livres de pragas.

Passados longos anos de uso intensivo de agrotóxico nas plantações, predominância dos cultivos de monocultura, transgenia de sementes e enfraquecimento do solo, tornou-se difícil o cultivo de alimentos da maneira que era feita: *"[...] eu tenho pé de pêssego ali, mas não se come mais um pêssego saudável, porque ele vem bichado [...]o dali tá cheio e o daqui tá até arcado, mas chega no tempo você não come um pêssego saudável, entendeu?"* – Au., 68 anos.



Com o passar dos anos ocorreram grandes mudanças na produção de alimentos. Essas famílias sentem o impacto da modernização sob a sua cultura alimentar, pois com a chegada das tecnologias e a promessa de aumento da produtividade, ocorreram grandes transformações nos modos de fazer tradicionais, gerando sérios impactos nas suas culturas e modos de viver. Esse conjunto de mudanças na cadeia alimentar foi intensificado pelo novo modelo de consumo e produção estabelecido pelo mercado capital. Grew (2011) afirma que para analisar a globalização do alimento, não se pode diminuí-lo apenas ao aspecto econômico, uma vez que o mesmo apresenta uma relação direta com a religião, o gosto, a tradição, o simbolismo e a identidade. Dessa forma, o objetivo principal deixa de ser a subsistência e transforma-se em lucro e produtividade, reduzindo o alimento a uma mercadoria (HILMI, 2012) num sistema que desconsidera todas as questões complexas que envolvem o alimento, ameaçando a Segurança Alimentar e Nutricional dos povos.

Ademais, a agricultura industrial, apesar de produzir em larga escala, não conseguiu acabar com a fome no mundo, e é responsável pelo aumento das desigualdades sociais, pela poluição e o esgotamento dos recursos naturais (PARMENTIER, 2014). A agroecologia e os modos de fazer tradicionais são apontados como a única opção para erradicar a fome e preservar o planeta (GLIESSMAN, 2001).

Mudanças alimentares e de cultivo: da infância à vida adulta

Ainda que os alimentos sejam produzidos de formas diferentes e alguns, deixado de existir, as preparações consumidas na infância ainda resistem. Mudaram os ingredientes e as origens, mas a maioria das receitas se fazem presentes nas memórias de quem vivenciou períodos intensos de conexão com o alimento. Também consideram que aquelas preparações eram mais saudáveis, simples e fortes “[...] eu acho que antigamente era melhor, era as coisas puras, hoje não tem mais nada purinho purinho [...] – I., 72 anos.

A redução da execução dessas preparações somatiza para o enfraquecimento da cultura alimentar de um povo, o qual ficará registrado apenas na memória. De acordo com Mulhback (2004) a cultura alimentar passa a ser histórica quando as pessoas não produzem mais o seu próprio alimento, no entanto, para os grupos permanece o significado dos mesmos alimentos em seu cotidiano, havendo dessa forma um reconhecimento de sua procedência e produção.

Conclusões

As mulheres e suas famílias não vivem mais do sustento da terra e assim como a maioria da população passaram a depender dos mercados para adquirir a maior parte dos alimentos consumidos. Segundo as entrevistadas, esses alimentos já não têm a mesma qualidade, inclusive, acreditam que podem fazer mal à saúde e associam isso ao uso intensivo de agrotóxicos nas plantações e adição de



substâncias químicas nos alimentos. A comida e o ato de cozinhar é algo muito importante para essas mulheres e está envolto por significados e sentimentos.

Dessa forma, destaca-se a importância de dar voz a essas pessoas, principalmente mulheres, que cresceram em um período onde a educação alimentar foi totalmente distinta dos dias atuais. Assim será possível valorizar saberes e práticas ancestrais relacionadas às formas tradicionais de cultivo, preparo e consumo de alimentos traz autonomia e contribuem para a Segurança Alimentar e Nutricional e Soberania Alimentar dos povos. Portanto, retomar essas práticas é um ato de resistência e preservação, principalmente no momento atual, onde o alimento tornou-se apenas um produto e há um forte enfraquecimento das relações que o envolvem.

Referências bibliográficas

BACON, Christopher et al. The social dimensions of sustainability and change in diversified farming systems. **Ecology and Society**, n. 17m 2012.

BRAUN, V. AND CLARKE, V. (2006) Using thematic analysis in psychology. *Qualitative Research in Psychology*, 3 (2). pp. 77-101. ISSN 1478-0887

FLICK, Uwe. Uma introdução à Pesquisa Qualitativa. Porto Alegre: Bookman, 2004.

FONSECA, Alexandre Brasil et al. Modernidade alimentar e consumo de alimentos: contribuições sócio-antropológicas para a pesquisa em nutrição. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 16, n. 9, p. 3853-3862, 2011

GLIESSMAN, Stephen R. **Agroecologia: processos ecológicos em agricultura sustentável**. Ed. da Univ. Federal do Rio Grande do Sul, UFRGS, 2001.

GREW, Raimond. The Globalization of Food (review). **Technology and Culture**, v. 52, n.1, pp. 210-211, 2011.

GUETTERMAN, Timothy C et al.. Integrating quantitative and qualitative results in health science mixed methods research through joint displays. **The Annals of Family Medicine**, v. 13, n. 6, p. 554-561, 2015

HILMI, Angela. **Agricultural transition**, The More and Better Network, 2012.

MÜHLBACH, Ramona et al. **Plantar, pescar, cozinhar e comer: estudando o sabor local**. 2004.

PARMENTIER, Stéphane., 2014. Scaling-up agroecological approaches: what, why and how? Oxfam-Solidarity, Brussels.

POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologia da Alimentação*. 2ª ed., Florianópolis : Editora da UFSC, 2013. 285p.

RHODES, Kate., et al. Intergenerational transmission of dietary behaviours: A qualitative study of anglo-australian, Chinese-australian and Italian-australian three-generation families. *Appetite*, 103 (2016), pp. 309-317.