Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade
Revista IDeAS – Interfaces em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade

Artigo original • Revisão por pares • Acesso aberto

Alimentação na obra 'Os parceiros do Rio Bonito': mudanças nas práticas alimentares dos caipiras frente à urbanização

Food in the book 'Os Parceiros do Rio Bonito': changes in caipira's eating practices in the face of the urbanization

Nichole Ramos da Silva[1]
Fabiana Kraemer[2]

Resumo
Este artigo faz uma análise da alimentação dos caipiras paulistas a partir da obra *Os parceiros do Rio Bonito*, escrita por Antonio Candido, em meados de 1954. Tomando como eixo autores da socioantropologia e história da alimentação, analisamos os capítulos que tratam da dieta para compreender os meios de vida do caipira paulista e suas transformações. Dividimos o texto em quatro seções: na primeira, descrevemos o autor e a obra; na segunda, analisamos as práticas alimentares do caipira paulista no cotidiano seguida dos momentos de festas e na quarta refletimos sobre as transformações com o fenômeno da urbanização. Concluímos que as alterações ocorridas na alimentação dos caipiras estiveram associadas às mudanças econômicas e sociais que, como resultado de incorporações progressivas da economia moderna, afetaram a organicidade da vida social e causaram rupturas em diversos aspectos da vida do grupo, configurando-se, hoje, uma ameaça à sua Soberania e Segurança Alimentar.
Palavras-chave: Antonio Candido, Alimentação, Cultura Caipira, Práticas Alimentares.

Submissão:
19 mar. 2020

Abstract
The present contribution analysed the feed of the 'capiras paulistas' at the book *"Os Parceiros do Rio Bonito"* wrote by Antonio Candido in mid-1954. With authors from socio-anthropology and history of food, we studied the chapters that address the topic of food to comprehend the lifestyle of the 'caipira paulista' and their transformations This paper was organized into four sections: the first the author and the book were described, after the eating practices of the 'caipira paulista' in daily and at parties were analyzed. At end the transformations with the urbanization were emphasized. Certainly, the changes in the feeds of 'caipiras' were associated with the social and economic changes, which, as a result of progressive incorporations of the modern economy, affected the organicity of social life and caused ruptures in various aspects of the group's life. Nowadays, this is characterized as a threat to their Sovereignty and Food Security.
Keywords: Antonio Candido, Food, Rural Culture, Food Practices.

Aceite:
18 maio 2020

Citação sugerida
SILVA, Nichole Ramos da; KRAEMER, Fabiana Bom. Alimentação na obra 'Os parceiros do Rio Bonito': mudanças nas práticas alimentares dos caipiras frente à urbanização. Revista IDeAS, Rio de Janeiro, v. 13, p. 1-20, e019006, jan./dez. 2019.

Licença: Creative Commons - Atribuição/Attribution 4.0 International (CC BY 4.0).

[1] Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Rio de Janeiro, Brasil. E-mail: nicholeramos@outlook.com.
[2] Professora adjunta da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ); docente do Programa de Pós-graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde e pesquisadora no Núcleo de Estudos sobre Cultura e Alimentação (NECTAR) da UERJ, Rio de Janeiro, Brasil. E-mail: fkraemer@uerj.br.

Introdução

Os parceiros do Rio Bonito: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida, obra de Antonio Candido, escrita entre 1948 e 1954 e publicada em 1964, é considerada um clássico fundamental para a interpretação do Brasil e inspiração para muitos estudos realizados com populações rurais (JACKSON, 2002; LOHN, 2007; GIMENES, 2018; PASSIANI, 2002). É possível dizer que Antonio Candido buscou interpretar todas as dimensões da vida social do caipira de forma atravessada pela alimentação, sendo esta definida por ele como eixo-chave para compreensão dos meios de subsistência, por se tratar de recurso vital e ser parte do conjunto de reações culturais influenciadas pelo estímulo das necessidades básicas (JACKSON, 2002; CANDIDO, 2017).

A alimentação é reconhecidamente um fenômeno complexo e, para estudá-la e compreendê-la em sua integralidade, é necessário um esforço para associar os estudos da alimentação propriamente dita, que envolvem diretamente os alimentos, as diferentes questões que permeiam a vida de uma população, seus aspectos sociais, psicológicos, econômicos e culturais de forma ampla (CONTRERAS; GRACIA, 2011).

Candido, na introdução da obra, explica:

> Ora, é preciso acentuar a importância, para o sociólogo, em combinar, no estudo da alimentação, os pontos de vista estatístico (como parte do nível de vida), biológico (como qualidade nutritiva, exprimindo uma certa forma de exploração do meio), econômico (como tipo de participação nos recursos totais do grupo) e propriamente sociocultural (como fator de sociabilidade). É o que se procurará fazer neste estudo (2017, p. 38).

Logo, acreditamos que revisitar a obra *Os parceiros do Rio Bonito*, com enfoque nas práticas alimentares, pode ser profícuo para os estudos sobre alimentação no Brasil, pois esta é reconhecidamente uma temática intersticial de articulação do natural e do cultural, do biológico com o social, tendo o autor analisado a alimentação como fenômeno multidimensional.

Ao mesmo tempo, apesar de a alimentação ser central na pesquisa apresentada pelo autor e tema de três capítulos do livro, ela não foi muito explorada pelas análises da obra que se sucederam. Assim, a proposta deste artigo é analisar as práticas alimentares do caipira paulista entre os anos de 1948 e 1954 e suas transformações diante do fenômeno da urbanização.

Desta forma, este artigo tomou como *corpus* de análise os capítulos 2 (Alimentação e Recursos Alimentares), 9 (A Dieta), 10 (Obtenção dos Alimentos), 11 (Valor Nutritivo da Dieta) e toda a terceira parte do livro, denominada "Análise da Mudança", editados na obra *Os parceiros do Rio Bonito*, *Os parceiros do Rio Bonito*, de Antonio Candido, em sua décima segunda edição, publicada em 2017, pela Edusp. O estudo de Jackson (2002) *A*

tradição esquecida: Os parceiros do Rio Bonito e a sociologia de Antonio Candido foi um aporte teórico fundamental para a análise aqui proposta, principalmente, pelas entrevistas com o autor nele publicadas, assim como outros artigos sobre a obra citados ao longo deste texto. Em relação à alimentação, nos centramos, principalmente, em teses defendidas por autores e autoras da antropologia e sociologia da alimentação, porém não sem levar em consideração as contribuições da história da alimentação.

Antonio Candido e 'Os parceiros do Rio Bonito'

Nascido em 1918, no Rio de Janeiro, Antonio Candido, desde sua infância, recebeu formação humanística e cultural. Até a juventude, morou em Paris, Minas Gerais e São Paulo, onde realizou seus estudos. Por pressão de seu pai, médico, prestaria o exame para a Faculdade de Medicina. Porém decidiu ingressar na primeira seção do Colégio Universitário da Faculdade de Direito, para então prestar o vestibular na Faculdade de Filosofia (JACKSON, 2002).

Em entrevista a Luiz Carlos Jackson (2002, p. 28), Candido revela ser "fruto típico dos anos trinta", explicando que sofreu influência do contexto político brasileiro da época, para a escolha da Faculdade de Filosofia e da seção de Ciências Sociais. Em 1939, ingressou na Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras, da Universidade de São Paulo, e, anos depois, passou a integrar o corpo docente dessa instituição, ocupando o cargo de assistente em Sociologia II.

Seguindo sua tendência literária, em 1945, Antonio Candido apresentou sua tese sobre Sílvio Romero, no concurso para a cadeira de literatura brasileira, no qual, mesmo não sendo aprovado, obteve livre-docência em Letras. Tal título o eximia, portanto, da obrigação de defender uma tese na sociologia, uma vez que lhe fora conferindo o título de doutor (JACKSON, 2002).

Apesar disso, Candido decide fazer sua pesquisa em Bofete, interior de São Paulo, nos anos de 1948 e 1954, com o objetivo inicial de analisar as relações entre literatura e sociedade, neste caso, manifestada, por meio do cururu — dança cantada do caipira paulista. No entanto, o autor, interessado pelas transformações sociais influenciadas pelo fenômeno da urbanização, escolheu o caipira como objeto de pesquisa etnográfica, por este representar o homem do campo que, apesar de não possuir terras, era dotado de certa autonomia por não ser trabalhador assalariado, o que lhe permitia se prender mais à sua cultura tradicional[3].

[3] Apesar do relato do autor sobre a mudança de seu objeto de pesquisa, interpretações mais recentes sugerem que esta decisão foi influenciada pela militância política de Antonio Candido no Partido Socialista Brasileiro (PSB) e teve relação com as disputas em torno da sucessão de Roger Bastide na cadeira de Sociologia I, na Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras da Universidade de São Paulo. Ver: SANTOS, W. S. A.; GIMENES, M. L.; JACKSON, L. C. Roger Bastide, Antonio Candido e a tese interrompida sobre o cururu. **Estud. hist. (Rio J.)**, Rio de Janeiro, v. 32, n. 67, p. 368-388, maio 2019.

> A pesquisa foi aguçando no pesquisador o senso dos problemas que afligem o caipira [...]. Querendo conhecer os aspectos básicos, necessários para compreendê-lo, cheguei aos problemas econômicos e tomei como ponto de apoio o problema elementar da subsistência. E assim foi que, tendo partido da teoria literária do folclore, o trabalho lançou um derivante para o lado da sociologia dos meios de vida [...] (CANDIDO, 2017, p. 11-12).

O autor, nas páginas iniciais do livro, já adverte que combinou "mais ou menos livremente" orientações próprias do antropólogo com outras do sociólogo (CANDIDO, 2017, p. 21). No entanto, Candido também se valeu dos aportes da história, economia, agronomia, nutrição e literatura para analisar a situação do caipira paulista, conferindo à obra, apesar de seu recebimento inicial como estudo de cunho antropológico, significativa multidisciplinaridade não muito comum à época.

Entretanto, *Os parceiros do Rio Bonito* e suas contribuições para a interpretação das raízes agrárias da formação da sociedade brasileira não foram devidamente exploradas nos anos que se seguiram à publicação da obra pela comunidade acadêmica, se comparadas, por exemplo, com os impactos dos ensaios histórico-sociológicos das décadas de 1930 e 1940: *Casa-Grande & Senzala*, de Gilberto Freyre (2003); *Raízes do Brasil*, de Sérgio Buarque de Holanda (1978); e *Formação do Brasil contemporâneo*, de Caio Prado Jr (2000).

O motivo mais comentado é a publicação tardia da obra, em 1964, em virtude de o autor não ter permitido a José Olympio publicá-la na coleção *Documentos brasileiros*, em 1955, por julgar que o estudo carecia de ajustes. Fato que o próprio Candido disse se arrepender (PONTES, 2001). A abordagem teórico-metodológica, segundo Passiani (2002), também pode estar relacionada a tal fato. O momento de cristalização que jazia na sociologia como disciplina científica, na ocasião da defesa da tese, e o estranhamento que causou um estudo interdisciplinar como o de Candido, que evitava os "aprisionismos do método, receoso de ser aprisionado por um rigorismo metodológico", podem ser considerados inovadores (PASSIANI, 2002, p. 175-176).

Peirano (2018, p. 389), em sua pesquisa sobre a relação de Antonio Candido com a antropologia, teve a oportunidade de entrevistar o autor que, quando questionado sobre a metodologia empregada em *Os parceiros do Rio Bonito*, disse que seu mérito consistia em "preservar e não deixar uma tradição brasileira do ensaio humanístico e sensível, de tipo literário".

A obra *Os parceiros* pode ser lida, desde o início, com lentes políticas, quando Candido explica a mudança de tema, em seguida, quando menciona a importância de se documentar a vida de pessoas que não tinham voz e não figuravam nos principais interesses dos pesquisadores, e também pelo fato não muito citado de que o livro foi escrito ao mesmo tempo que o autor escrevia *A formação da literatura brasileira*, talvez sua obra mais reconhecida, na qual buscou entender o papel da literatura na formação do Brasil (PEIRANO, 2018). O

próprio autor cita que uma foi importante para a construção da outra, apesar de abordarem temas e áreas distintas (JACKSON, 2002).

Suas influências intelectuais foram tão diversificadas (para a tradição que a sociologia da época seguia) quanto sua metodologia, e entre elas figuram autores como Karl Marx, Robert Redfield, Audrey Richards, Bronislaw Malinowski, Lévi-Strauss e Sérgio Buarque de Holanda, citados pelo próprio Candido no início da obra (PEREIRA *et al*., 2010).

Luiz Carlos Jackson, um estudioso da obra de Antonio Candido, em seu livro *A tradição esquecida*: Os parceiros do Rio Bonito e a sociologia de Antonio Candido aponta que o estudo do caipira paulista e das transformações dos seus meios de vida recupera uma dimensão fundamental do passado do Brasil (JACKSON, 2002). E, apoiando-nos em Carneiro (2003), nos perguntamos, e por que não do presente?

> Os objetos históricos são recortes da realidade, são recursos analíticos que servem para decompor o processo social em diferentes dimensões que nos oferecem uma riqueza múltipla de informações sobre aspectos da realidade, mas que devem ser compreendidos integrados no conjunto da vida, que é simultaneamente social, econômica e cultural. Somente restituindo os objetos históricos — como a alimentação, por exemplo — a essa integralidade, é que uma história "total" poderá buscar compreendê-los (2003, p. 122).

Assim, acreditamos que a alimentação do caipira, integrada no conjunto da vida (aspectos sociais, econômicos e culturais), também recupera dimensões fundamentais para o entendimento de diferentes gerações camponesas e sua relação com a comida.

Não ignorando a diversidade do campesinato brasileiro, o caipira paulista, ao ser estudado pelo autor, pode ser visto como uma espécie de retrato das culturas tradicionais do homem do campo, que apresentam formas de persistências e manutenção de sua autonomia e de seus modos de vida tradicionais, porém, quando confrontadas pela cultura urbana, tendem a incorporar seus traços, principalmente, no que diz respeito à cultura material, como elemento de prestígio.

Partindo de uma concepção de cultura material na qual os objetos e sujeitos estão indissoluvelmente ligados, uma vez que os objetos não são inertes, pelo contrário, possuem um papel nas sociedades humanas e estão inseridos nas relações sociais, interagindo com elas, abordamos a prática de pilar arroz pelas mulheres como um exemplo de transformação. Esse modo de preparo, aceito pela vida caipira, começa a ser refutado pela mulher que identifica a possibilidade de não precisar fazer um esforço considerado penoso e que a faz se sentir diminuída. A posse de determinados objetos próprios da cultura urbana — como um canivete de várias peças ou um vestido de estamparia — também confere prestígio.

Tais aspectos configuram um cenário privilegiado para a análise das práticas alimentares de grupos populacionais, assim como, tão logo, compreendeu Antonio Candido e o fez, utilizando aportes da antropologia e da sociologia e associando-os às contribuições da ciência da nutrição (ainda em fase de germinação), ao dedicar um capítulo para o "Valor nutritivo da dieta". Dessa forma, o autor analisou a alimentação como o fenômeno complexo que é (CONTRERAS; GRACIA, 2011).

O autor destaca que no terreno das crenças e dos sentimentos o processo de incorporação de características e mudanças de atitudes é mais complexo, ou seja, o caipira tende a resistir mais (CANDIDO, 2017). Se o comer é carregado de símbolos, significados, sentimentos e crenças, também é material e influenciado por questões econômicas e práticas (como o tempo). Como se comportará a alimentação do caipira em contexto de crise social e cultural?

Antes de adentrar na alimentação do caipira, cabe-nos pensar quem é o caipira sobre o qual tanto falamos e que foi escolhido pelo autor. Concordamos com Brandão (1983, p. 9) que "o nome é a janela da identidade", portanto, recorremos ao autor para melhor compreender a identidade caipira. Para ele, os pensadores que mais se esforçaram para entender e, assim, descrever o caipira foram Cornélio Pires e Antonio Candido.

> A explicação de Cornélio Pires é importante porque faz a fronteira onde a palavra e a pessoa existem definidos por sinais de menos e o lugar onde outras razões, como a do próprio trabalho de que provém, traçam o nome e a identidade. De uma primeira safra de nomes a respeito de quem é, o caipira sai como viu e pensou uma gente letrada e urbana. Por isso, comparando com o cidadão, o citadino livre de trabalho com a terra, o caipira é dito pelo que não é e adjetivado pelo que não tem. [...] Separado de trabalho e de uma cultura derivada de um tipo de trabalho, o caipira paulista define-se primeiro por ser naturalmente do lugar onde vive: o campo, a roça, o sertão, a mata, o lugar oposto à cidade. [...] Se seu lugar de vida é o contrário do da cidade e seu trabalho é invisível, por seu oposto ao "da cidade", o seu modo de ser e a cultura são o oposto do que a cidade considera "civilização", "civilizado". Por isso, a meio caminho entre o bugre e o branco, o "caipira", "caboclo" é ignorante, "sem trato" (p. 12).

Candido, em *Os parceiros*, mistura aspectos étnicos, históricos e ligados à subsistência para definir o caipira — grupo que em sua constituição combina traços culturais indígenas e portugueses e que obedece ao ritmo nômade do bandeirante (CANDIDO, 2017). Assim, Cornélio e Candido viam os caipiras como aqueles interligados com seu trabalho com a terra, sendo Candido, citado por Brandão (1983) como um dos pesquisadores que souberam estudar a fundo a rotina da vida do caipira de São Paulo.

A rotina, a origem dos alimentos e seu modo de preparo

Começaremos pela análise da rotina alimentar do caipira, a origem de seus alimentos, bem como seu modo de preparo, pois estes aspectos são fundamentais para a apreensão da diversidade cultural e das diversas configurações culturais e ideológicas expressas pelos grupos sociais (CANESQUI, 2005).

Antonio Candido, nas primeiras frases do capítulo que inicia a análise da alimentação, intitulado "A dieta", sinaliza que o caipira se alimentava no plano da subsistência, realizando, em média, quatro refeições por dia: café da manhã, almoço, merenda e jantar.

O café da manhã, composto por café simples — água fervida com quantidade de pó variável e adoçado com açúcar —, era preparado bem cedo. Depois, o caipira partia para a roça levando consigo o que seria seu almoço e sua merenda, acompanhados de mais café.

O almoço era consumido entre 8h30 e 9 horas e, a merenda, às 12 horas. Esta geralmente era a sobra do almoço, na qual estava presente a *comida*[4] — o arroz, o feijão, a farinha de milho e a *mistura*, em quantidade consideravelmente pequena na alimentação do caipira, no almoço ou no jantar. A *mistura* podia ser composta por verdura, ovo, pão ou carne, raramente associados.

Logo, a base da alimentação do caipira era a combinação de feijão, arroz e farinha de milho. O feijão, apesar de ralo, vinha primeiro, mas não em ordem de quantidade e sim de importância, porque ele era o *chefe da mesa*, considerado fundamental para o caipira.

O consumo de feijão, popular e apreciado na cultura caipira, também era consumido há muitos anos pelos brasileiros, quase sempre acompanhado de farinha (mandioca ou milho). Lívia Barbosa (2007, p. 112), em seu artigo "Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros" defende que: "Não é preciso muita imaginação nem nenhuma estripulia estruturalista de transformações para imaginar que evoluímos a partir dessas bases, substituindo a farinha pelo arroz." A autora, em sua pesquisa, afirma que a maioria da população brasileira, mesmo com suas diferenças regionais, consome feijão com arroz ou arroz com feijão. Especificamente em relação à população do campo, o feijão também é muito apreciado, sendo essencial para a classificação de "comida" e consumido diariamente, inclusive nos finais de semana (RAMOS, 2007; SILVA; GAUDARD, 2018). A última refeição do dia — o jantar — era feita à noite, em casa, e não diferia, na maior parte das vezes, do almoço, porém com a ressalva de que era uma refeição realizada em família.

A obtenção dos alimentos — o que era plantado pela família, caçado nas matas ou coletado nos quintais, era, em sua maioria, proveniente da terra e

[4] "Arroz e feijão (implicitamente, farinha, que raramente os larga) são, por excelência, a *comida*; o resto se chama *mistura*." Ver: CANDIDO, Antonio. ***Os parceiros do Rio Bonito*: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida**. São Paulo: Edusp; 12. ed, p. 153, 2017.

tinha influência de elementos da cultura indígena guarani. No início do estudo feito por Candido, o sal era o único alimento adquirido no comércio e elemento de sociabilidade intergrupal, por serem comuns a realização de trocas.

O fazer culinário apresenta aspectos que destacamos para reflexão — a dimensão de gênero e a dos gostos. Em relação ao gênero, os alimentos eram preparados exclusivamente pelas mulheres, o que certamente é um ponto a ser pensado, uma vez que está relacionado, também, com a divisão sexual do trabalho.

Autores como Abdala (2012), em *Comida e gênero*: as relações e suas tramas, Abdala e Menasche (2008), em *Comida e gênero*: repensando teorias e práticas, e Woortmann e Woortmann (1997), em *O trabalho da terra*: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa, refletem sobre questões de gênero e sua relação com a comida, demonstrando sua intrínseca relação.

Apesar de não adentrarmos nessa dimensão, deixar de mencionar a existência de tal relação entre o fazer culinário e as questões de gênero seria uma negligência, em razão da importância do tema, principalmente, para um artigo que se propõe a analisar a alimentação de um dado grupo social.

No que se refere aos gostos, o fazer culinário pode ser visto como um indicativo das preferências do caipira, nas quais se destacava o uso da banha de porco, considerada melhor pelos caipiras por proporcionar digestão lenta e, portanto, sensação de saciedade prolongada, sendo o óleo ralo e pobre, na opinião deles.

A banha de porco já era produzida no Brasil desde a colonização, sendo utilizada inicialmente para a subsistência e, mais tarde, para a comercialização, com destaque para o estado do Rio Grande do Sul. Porém, a peste suína, que teve seu auge em 1946, abalou a produção e comercialização de banha dos estados de Minas Gerais, São Paulo e Rio Grande do Sul. Tal fenômeno levou ao aumento da importação de banha americana e desestruturou o comércio de suinocultores, principalmente do Rio Grande do Sul. Somada à intensificação das campanhas sanitaristas, feitas por governos estaduais e federais, a peste suína contribuiu para a diminuição do consumo de banha e substituição desta por óleos vegetais e outras gorduras, como a margarina (DÓRIA; BASTOS, 2018).

No entanto, os gostos culinários, para Bourdieu (2007), se revelam duradouros quando adquiridos na primeira infância e têm no lugar de origem um papel importante, aparecendo vinculado às condições materiais de existência em que se formou. Assim, os agentes sociais tendem a gostar do que possuem, daquilo que suas condições sociais de existência lhes acostumaram. As pessoas oriundas do meio popular têm tendência em valorizar, em seus gostos, os produtos "úteis", em detrimento daqueles que lhes parecem supérfluos. Essa análise pode ser mobilizada à medida que pode servir também para olhar os estudos que demonstram que a preferência pela banha, em detrimento dos óleos vegetais, é mantida aos olhos de agricultores e, principalmente, agricultoras (são as que, de fato, cozinham). Porém qualquer agente social está sujeito às influências sociais para adaptá-las aos seus gostos e

às escolhas alimentares (JOMORI; PROENÇA; CALVO, 2008). Sob esta perspectiva, supõe-se que a associação entre o consumo de banha e as desordens na saúde, como hipercolesterolemia, esteja relacionada certa preocupação das agricultoras com a saúde da família (RAMOS, 2007; RAU, 2016).

As frituras eram muito apreciadas, já o azeite, apesar da influência da colonização italiana, não agradava. Segundo o autor, deve-se acrescentar o sal, a banha, a aguardente e o café ao "triângulo clássico" (feijão, arroz e farinha de milho) da dieta do caipira. Uma perspectiva de análise para este fato, por vir da particularidade na análise do gosto a partir de Bourdieu (2007) em seu caráter relacional, é que o gosto de uma pessoa é acompanhando por uma rejeição dos gostos de outros agentes sociais, neste caso, os italianos.

Candido, contrariando relatos de folcloristas, como Cornélio Pires e as suas enumerações genéricas de alimentos, que passavam a impressão de fartura, mostra que a alimentação do caipira de Bofete era pobre e não equilibrada do ponto de vista nutricional:

> [...] Dentro de cada categoria estatisticamente definida [a estatística não tem consciência de classe...], há um sem-número de aspectos, cujo conhecimento é indispensável à inteligência real dos problemas. Cada classe, cada nível, cada categoria econômica, dentro da mesma unidade geocultural, come, veste, habita de maneira específica. Se não adotarmos esta precaução, chegaremos a visões demasiado negras ou róseas, em todo caso inadequadas (2017, p. 174-175).

Um dos autores em que Candido se baseou para abordar a fome foi o médico e cientista social Josué de Castro. Antonio Candido analisa a fome em suas diferentes dimensões e manifestações e usa o termo *fome psíquica*, que se diferencia da *fisiológica*, por se tratar de um desejo constante de *misturas* (principalmente as consideradas prediletas — carne de vaca e pão).

O desejo por carne de vaca era um dos principais responsáveis por esta *fome psíquica* e, portanto, merece especial reflexão. Em geral, as carnes consumidas pelos caipiras eram a de porco, caça, galinha e muito raramente a de vaca — talvez por isso tão carregada de simbolismos. Candido, no capítulo que diz respeito às representações mentais, aponta a presença da alimentação, especialmente da carne, nos causos caipiras e cantos de cururu.

No Brasil, o consumo de carne não era generalizado por toda a população, mas destinado aos mais ricos ou aos que a produziam para abastecimento local. As regiões Sul e Centro-Oeste do país sempre foram as que mais contiveram zonas de criação de gado. No entanto, tal posse esteve associada, em geral, aos grandes donos de terra e não aos pequenos agricultores, como os caipiras de São Paulo. Como o cultivo de milho era muito abundante na região, criavam-se animais que se podia alimentar com milho — porco e galinha (RIBEIRO; CORÇÃO, 2013; CASTRO, 1969; DÓRIA; BASTOS, 2018).

A alimentação sempre esteve associada ao prestígio social, por ser uma forma de afirmação de seu próprio *status* perante os demais e/ou de adquirir prestígio. A carne historicamente foi essencial para essa distinção, sendo pouco consumida pelos camponeses, na época medieval, e prato principal nos banquetes oferecidos pela nobreza (CONTRERAS; GRACIA, 2011).

No universo caipira de Bofete, seguindo esta mesma linha, a carne de boi também era associada ao *status* e mais consumida em festas, quando carneavam um boi, por motivo de casamento, em mutirões ou comemorações religiosas.

As festas

As festas sempre estiveram associadas às celebrações, diversão e sociabilidade — assim como a comidas, pois não se pode imaginar uma festa sem compartilhamento de alimentos. Segundo Boutaud (2011):

> Podemos nos arriscar a dizer que umas das formas mais reconhecidas de hospitalidade, em qualquer época e em todas as culturas, é compartilhar a mesa, ou então sua refeição com alguém. Comer juntos assume, então, um significado ritual e simbólico muito superior à simples satisfação de uma necessidade alimentar. Essa forma de partilha, de troca e de reconhecimento é chamada comensalidade (p. 1213).

Os caipiras buscavam diversão e socialização nas festas, mas, sem dúvida, eram atraídos pela comida. Um dos mais importantes deveres do festeiro era o de oferecer alimentação. A quantidade e a qualidade de alimentos distribuídos variavam, o que funcionava como uma espécie de termômetro de prestígio social. Mas, de modo geral, as festas realizadas pelos caipiras eram sinônimo de fartura, literalmente ou se comparadas à alimentação "paupérrima" a que estavam acostumados.

Havia, porém, as festas públicas e as privadas. As públicas geralmente ocorriam em um lugar de convívio mútuo — a capela. Lá, eram realizados os leilões em nome dos santos. O que é curioso para nós, acostumados com prêmios não comestíveis, como objetos de toda ordem, eram as prendas, que consistiam, em sua maioria, de alimentos (carnes, espigas de milho assadas, bolos de fubá e bebidas alcoólicas), demonstrando a importância do alimento para o caipira. Fato que não surpreende, dado o histórico de sociabilidade dos grupos de caipiras, é que as prendas adquiridas — os alimentos — eram repartidas ali mesmo, configurando uma espécie de refeição coletiva.

O autor destaca que essas refeições fortaleciam os laços de solidariedade da comunidade como um todo, não só dos caipiras que compunham o mesmo grupo. Também aponta que, em geral, as festas podiam ser interpretadas como uma oportunidade de consumo "mais largo" de alimentos entre os caipiras,

apesar de nas festas mensais (privadas) a disponibilidade e variedade de comida ser menor.

Para estas, realizadas no lar dos caipiras, era necessário receber um convite, porém, havia certa tolerância, de modo que os convidados sempre acabavam convidando mais alguém. Embora abundantes noutro momento, estas passaram a acontecer uma vez ao mês, afetadas pela crise. O motivo era geralmente a celebração de um casamento ou o cumprimento de promessas. Nessas festas, havia distribuição de pão e café (com maior quantidade de pó do que o utilizado para consumo diário). As bebidas alcoólicas também eram oferecidas, quentão para todos e aguardente pura para os que cantavam e dançavam, porém, todos levavam seu próprio abastecimento, que, a depender da ocasião, tomavam escondidos, uma vez que os donos temiam os efeitos das bebedeiras.

As mudanças

No período de 1940 a 1980 houve uma intensa redistribuição da população brasileira como um todo, com fluxos migratórios de caráter rural/urbano, especialmente em São Paulo, Rio de Janeiro e Minas Gerais, em virtude da forte presença das indústrias (BÓGUS; VÉRAS, 2000).

Antonio Candido, na terceira parte de *Os parceiros do Rio Bonito*, denominada Análise da Mudança, dedica seis capítulos para discutir as mudanças nos planos ecológico, econômico, cultural, social e psíquico, vividas pelo caipira na conjuntura de crise proporcionada pela marcha da urbanização, progresso industrial e abertura de mercados, que figurava no estado de São Paulo, na época em que a pesquisa foi conduzida.

Segundo o autor, o plano econômico é "a chave dos demais". Logo, o foco dado aqui será nas mudanças ocorridas no plano econômico e em seu imbricamento com as questões alimentares, tema gerador deste trabalho.

A economia do caipira passou de exclusivamente *semifechada*, caracterizada pelos níveis mínimos de subsistência e vida social, em que predominava a agricultura de sustento, para uma associação desta com a agricultura comercial, a que coexistiu por certo tempo — não sem alterar práticas alimentares e sociais. Desta, confluiu para a denominada economia capitalista, quando definidamente se instalou a crise social e cultural, já iniciada anteriormente.

Tal como o autor defende, em contextos de crise, deve-se observar "duas categorias principais de fatos: os de persistência e os de alteração" (CANDIDO, 2017, p. 186). É seguindo esta orientação que analisaremos as mudanças ocorridas no plano alimentar, ao qual Candido, supomos, que por entender a multidimensionalidade da alimentação e sua imbricação com todos os demais planos, não dedicou capítulo específico, mas o fez muitíssimo bem durante os seis capítulos que tratam do assunto em questão — as mudanças.

Partindo deste entendimento, percebemos que os caipiras, antes da crise social e cultural provocada pela urbanização, não se fechavam em seus universos sociais e alimentares; pelo contrário, compartilhavam carnes por meio da caça, promoviam empréstimos de alimentos e davam festas.

No entanto, veremos como as alterações ocorridas na alimentação estiveram sempre associadas às mudanças econômicas e sociais, o que, como resultado de incorporações progressivas da economia moderna, afetou a organicidade da vida social e causou rupturas em diversos aspectos da vida caipira.

Diante da economia capitalista e, portanto, sujeito (segundo o autor, refém) a flutuações de mercado — completa alteração do ritmo de trabalho e incorporações cada vez maiores de necessidades novas —, o caipira se viu em uma encruzilhada:

> [...] Ou renuncia ao estilo tradicional de vida e se absorve de todo nas tarefas econômicas, seja como indivíduo, seja com a família, para poder deste modo manter um equilíbrio ecológico mínimo e preparar a integração em um novo sistema social, aberto e amplo; ou deverá renunciar ao mínimo de autonomia que a situação de parceria lhe assegura, passando ao salariado rural e urbano, se não à fome, pura e simples (CANDIDO, 2017, p. 196).

Em resumo, o caipira esteve diante de três possibilidades: a primeira, permanecer no campo, trabalhando de sol a sol, todos os dias, em detrimento de qualquer outra atividade, como fez certo caipira que: "Não guarda dia santo, não bebe, não passeia, não costuma ir a festas, não participa de quaisquer práticas religiosas" (CANDIDO, 2017, p. 194); a segunda, optar pelo trabalho assalariado e perder sua tão preciosa autonomia, por ser forçado a adotar o ritmo que o patrão impõe e que, sem dúvida, acarreta desorganização de seu sistema tradicional de vida, em maior ou menor grau, a depender de sua localização — se no meio rural ou urbano; e a terceira e última, priorizar a manutenção dos aspectos culturais de sua vida e passar fome, para além daquela psíquica, a cujo caipira já estava habituado e que figurava no plano dos desejos. A fome em questão é a física que ronca e dói.

Esta, que sempre pairou sob o universo de Bofete dos anos 1950, ficou mais vívida diante do processo de urbanização. O autor narra resumidamente a situação, que define como extrema, de dois irmãos que parecem ter escolhido, não intencionalmente, a terceira opção:

> [...] O Pai (morto havia poucos anos no início da pesquisa) era caipira de velho corte, andejo, caçador infatigável, perfeito conhecedor do meio físico circundante, familiarizado com os cantos mais recônditos do campo ou da mata. Os filhos [...] guardaram certo amor pela coleta e a incapacidade para trabalho sistemático. Plantam uma rocinha mínima de feijão e milho, que daria para se equilibrarem nas condições antigas, quando não se requeria excedente de consumo para a construção do orçamento familiar. Obrigados a ter um mínimo

> de dinheiro para necessidades de vestuário e complementação da dieta (sal, açúcar, café), sacrificam parte da colheita, vendem bananas na vila, trocam alguns ovos no bairro — e vivem na mais completa miséria (CANDIDO, 2017, p. 195).

Com a já fragilizada autonomia dos caipiras, os comerciantes (um dos atravessadores da produção) começaram a influenciá-los a plantar certos gêneros alimentícios, com a promessa de que estes estavam em alta. Porém, com a flutuação dos preços, quando colhidos, os alimentos poderiam não ter o mesmo valor, o que prejudicava muito a então complicada situação financeira do caipira.

Além disso, com as substituições dos gêneros plantados, a variedade de alimentos disponíveis para a alimentação familiar decaía, o que implicava ter que recorrer, mais do que a essa altura já se estava recorrendo, ao comércio para aquisição de alimentos. Neste sentido, a obtenção dos alimentos pode ser vista como um termômetro da crise social e cultural vivida pelo caipira, marcada pela passagem de uma alimentação pautada pelo que hoje se denomina autoconsumo para uma em que havia crescente aquisição de gêneros pelo comércio.

Com isso, o comércio (aqui englobamos não só o de alimentos, mas também o de vestuários e utensílios de toda ordem) das vilas, vendas de bairro e até entre municípios menores se fortaleceu, ancorado no fenômeno mencionado anteriormente, bem como no que diz respeito à nova urgência do caipira: a praticidade.

Em virtude do novo ritmo de trabalho, caracterizado pelo aumento das horas de dedicação à atividade agrícola, houve uma queda na produção e manipulação doméstica realizada pelas mulheres, acarretando mais necessidade de aquisição, por meio da compra, do que antes era produzido no lar. O mesmo se aplica aos utensílios e modos de preparo tradicionais de alimentos, levando ao desaparecimento do tipiti, prensa manual, monjolo, moinho engenhoca e pilão de pé.

Certamente, há mais uma questão de gênero que permeia o capítulo "Técnicas, usos e crenças" e que, talvez por se tratar de uma época muito diferente da qual vivemos hoje, não foi discutida por Antonio Candido.

Inegável, no entanto, é o fato de que houve mudanças significativas nas práticas alimentares do caipira, imerso na conjuntura de economia capitalista e intensa propagação da urbanização do estado de São Paulo. Além de recorrer cada vez mais ao mercado, outro fenômeno, vivenciado na época, que merece atenção e que também se refletiu na alimentação é o do maior isolamento e individualização entre os caipiras.

Tomemos a caça como exemplo. Se antes as caças eram compartilhadas entre os parceiros do bairro, durante a crise apenas eram enviadas para os que pertenciam ao mesmo "bloco familiar" ou àqueles com quem o caipira nutria significativa afinidade. As mudanças no ritmo de trabalho levaram ao quase desaparecimento da caça que, no imaginário do caipira, era, antes de qualquer

outra coisa, uma forma de proteção da roça e de lazer. Assim, a regularização do abastecimento de carne diminuiu entre os caipiras, que, além de quase não caçarem, mudaram seus critérios de distribuição.

O quase desaparecimento da caça não foi compensado pela compra de carne de vaca, como ocorreu com os demais itens da dieta do caipira — a exemplo da banha, agora adquirida no comércio (porém não em quantidade equivalente à produzida anteriormente). Com isso, a alimentação do caipira passou a ser mais *fraca*, em razão do menor consumo de carnes, principalmente de porco e de caça, e da diminuição da quantidade de banha utilizada para cozinhar, vista como uma estratégia de economia das mulheres para lidar com as novas despesas da família com produtos que antes não figuravam no plano das necessidades básicas, como os objetos de uso pessoal.

Logo, há um paradoxo a ser observado, no que diz respeito à análise nutricional, pois o aumento da jornada de trabalho deveria ser acompanhado pelo aumento proporcional da quantidade de alimentos ingeridos pelo caipira, principalmente os que propiciam digestão lenta, como as gorduras e as carnes. No entanto, o que verificamos é o contrário: redução da quantidade de carne, agora mais raras também nas festas (que já não ocorriam com a mesma frequência) e da tão apreciada banha.

O resultado é a agudização da fome física e psíquica, que surgiu acompanhada de manifestações nos dois planos e que, segundo o autor, somadas a outras dificuldades — "como o endividamento" [grifo nosso] — faziam com que o caipira se voltasse mais para o consumo de aguardente, vendida a este sob a forma "impura e malsã", numa tentativa de buscar conforto (CANDIDO, 2017, p. 180).

Podemos dizer que, embora cunhadas há mais de 40 anos após a publicação de *Os Parceiros do Rio Bonito*, dimensões da soberania e segurança alimentar e nutricional, tema atualmente tão importante para as Políticas Públicas e pesquisas sobre alimentação no Brasil, foram analisadas por Candido.

Assim, hoje, concluímos que o fenômeno da urbanização prejudicou a garantia da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional dos caipiras, uma vez que influenciou seus modos de plantar, retirando-lhes protagonismo e autonomia; implicou o acesso regular a alimentos, em quantidade e qualidade necessárias; alterou aspectos fundamentais para seu equilíbrio social e ecológico e contribuiu para a perda de características tradicionais da alimentação.

Antonio Candido, no capítulo "As formas de persistência", que antecede a conclusão do livro, nos adverte que a exposição das mudanças poderia nos fazer pensar que os fatores de transformação predominam de modo absoluto sobre os de persistência, mas que, no entanto:

> A realidade é mais complexa [...] não permitindo ver na influência da urbanização um processo evolutivo simples e unívoco. Na verdade, os fatores tradicionais exercem ação

> regulatória, não raro envolvendo os outros, combinando-se a eles, integrando-os de certo modo em seu sistema. Assim, para dar expressão mais complexa ao que se vem procurando sugerir, podemos dizer que a situação estudada não é de substituição mecânica dos padrões; mas de redefinição dos incentivos tradicionais, por meio do ajustamento dos velhos padrões ao novo contexto social (2017, p. 232).

Do ponto de vista alimentar, observamos que a distribuição da carne de porco intervém na formação e desenvolvimento dos laços de solidariedade, e que no passado o padrão ideal pressupunha oferecimento a todos os vizinhos. Posteriormente, nos casos limites de oferta sem possibilidade de retribuição, os menos conservadores passam a selecionar os beneficiários da oferta, ajustando velhas práticas cooperativas à situação presente e, assim, diante dos impactos da mudança causada pela urbanização, assegura-se a sobrevivência de grupos e preservam-se traços da cultura.

Considerações finais

Os elementos discutidos na obra *Os parceiros do Rio Bonito* sobre mudanças e resistências nos modos de vida do caipira com o processo de urbanização podem ser profícuos para pensar as transformações sobre as práticas alimentares inseridas neste processo, uma vez que, ao mesmo tempo que as influências sociais se fazem presentes nas escolhas alimentares, as disposições adquiridas relacionadas às condições de existência exercem importante papel. Desta forma, compreender os fenômenos alimentares da ordem do social ou do cultural significa a necessidade de considerarmos a dinâmica das sociedades.

Dória e Bastos (2018) afirmam que a culinária caipira é uma das mais ricas do país, assim como figura entre as que mais sofreram com a implementação das técnicas agrícolas modernas. Ainda assim, podemos observar em estudos antropológicos diversos elementos que configuram resistências e valorização da tradição alimentar. Por exemplo, populações do campo que compram certos gêneros alimentícios, mas não deixam de plantar — ainda que somente para o autoconsumo — e desconfiar da origem dos alimentos adquiridos; que se preocupam com a saúde e, portanto, com a alimentação e o meio de garanti-la, mas não abrem mão do sabor; que continuam realizando suas festas tradicionais e que valorizam receitas e modos de preparo herdados — em que a banha permanece como favorita e o feijão como "chefe da mesa" (RAU, 2016; RAMOS, 2007).

Wanderley (2003), em seu artigo "Agricultura familiar e campesinato: rupturas e continuidade" discursa sobre o agricultor familiar como um ator social no mundo moderno e, ao citar Jollivet (2001), afirma que no agricultor familiar há um camponês "bem acordado" e repleto de histórias.

A obra de Antonio Candido caminha nessa direção, nos mostrando a resistência pela manutenção de um conjunto de histórias e memórias. Mesmo que o caipira de Bofete já não exista, a culinária caipira influenciou a formação do Brasil, apesar de seu papel ainda ser largamente desconhecido (DÓRIA; BASTOS, 2018).

Candido, em 1954, apresentou seu posicionamento político nas conclusões de *Os Parceiros do Rio Bonito*, apontando para a necessidade de uma reforma agrária. Assim como fez o autor, o fazemos neste trabalho, nos posicionando em relação à necessidade sempre existente de uma revisão das distribuições de terra no Brasil, da valorização dos pequenos produtores e da agricultura familiar como categoria importante para a produção de alimentos, contra o desmonte de atuais programas sociais, como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), e em favor das comunidades indígenas historicamente tão ameaçadas. Como bem concluiu Candido, terra é fundamental para a autonomia e para a já evidenciada Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional de populações tradicionais.

Agradecimento

Ao apoio financeiro da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro (Faperj), por meio da concessão de bolsa de mestrado.

Referências

ABDALLA, Mônica Chaves. Comida e gênero: as relações e suas tramas. In: XVIII Encontro Regional da Associação Nacional de História, Ouro Preto, 2012. **Dimensões do poder na história**, Ouro Preto, Associação Nacional de História, Seção Minas Gerais. Disponível em: <http://www.encontro2012.mg.anpuh.org/resources/anais/24/1340673372_ARQUIVO_ANPUHMG2012.pdf>. Acesso em: 18 mar. 2020.

BARBOSA, Lívia. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v.13, n. 28, p. 87-116, Jul/Dez. 2007. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-71832007000200005>. Acesso em: 18 mar. 2020.

BÓGUS, Lucia Maria Machado; VÉRAS, Maura Pardini Bicudo. 2000. A reorganização metropolitana de São Paulo: espaços sociais no contexto da globalização. **Cadernos Metrópole**, n. 03, p 81-98, 2000. Disponível em: <https://revistas.pucsp.br/metropole/article/view/9329/6924>. Acesso em: 18 mar. 2020.

BOURDIEU, Pierre. **A distinção.** São Paulo, Edusp, 2007, 560 p.

BOUTAUD, Jean Jaques. Comensalidade. Compartilhar a mesa In: MONTANDON, Alain. (Org.), **O livro da hospitalidade.** São Paulo: Senac, 2011.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Os caipiras de São Paulo**. São Paulo: Brasiliense, 1983, 92 p.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Plantar, colher, comer:** um estudo sobre o campesinato goiano. Rio de Janeiro, Graal, 1981, 181 p.

CANESQUI, Ana Maria. Mudanças e permanências da prática alimentar cotidiana de famílias de trabalhadores. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda (Orgs.). **Antropologia e nutrição:** um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005, 129-146 p.

CANDIDO, Antonio. **Os parceiros do Rio Bonito:** estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida. 12. ed. São Paulo: Edusp, 2017, 334 p.

CASTRO, Josué. **Geografia da fome:** o dilema brasileiro: pão ou aço. 11. ed., São Paulo: Brasiliense, 1969, 334 p.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade:** uma história da alimentação. 7.ed. Rio de Janeiro: Elsevier Brasil, 2003, 148 p.

CONTRERAS, Jesus; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011, 493 p.

DÓRIA, Carlos Alberto; BASTOS, Marcelo Corrêa. **A culinária caipira da Paulistânia:** A história e as receitas de um modo antigo de comer. São Paulo: Três Estrelas, 2018, 367 p.

FISCHLER, Claude. **El (h) omnívoro:** El gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama, 1995, 416 p.

FREYRE, Gilberto. **Casa grande & senzala:** formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal. 48. ed. São Paulo: Global, 2003.

GIMENES, Max Luiz. Entre parceiros e companheiros: por uma releitura política de Os parceiros do Rio Bonito, de Antonio Candido. **Revista do Instituto de Estudos Brasileiros**, n. 69, p. 418-425, abr. 2018. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rieb/n69/2316-901X-rieb-69-00418.pdf>. Acesso em: 18 mar. 2020.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. **Raízes do Brasil**. 12. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 1978 [1936].

JACKSON, Luiz Carlos. **A tradição esquecida:** Os parceiros do Rio Bonito e a sociologia de Antonio Candido. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2002, 324 p.

JOMORI, Manuela Mika; PROENÇA, Rossana Pacheco Costa; CALVO, Maria Cristina Marino. Determinantes de escolha alimentar. **Rev. Nutr.**, v. 21, n. 1, p. 63-73, 2008.

LOHN, Reinaldo Lindolfo. Antônio Cândido e os parceiros: para além do dualismo. **Esboços:** histórias em contextos globais, Florianópolis, v. 13, n. 15, p. 25-44. 2006. Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/esbocos/article/view/233>. Acesso em: 18 mar. 2020.

MENASCHE, Renata; ABDALA, Mônica. Apresentação-Comida e Gênero: repensando teorias e práticas. **Caderno Espaço Feminino**, v. 19, n. 01, p. 7-13. 2008.

PASSIANI, Enio. Como nascem os clássicos. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 17, n. 50, p. 174-176, out. 2002. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-69092002000300014>. Acesso em: 18 mar. 2020.

PEIRANO, Mariza. O pluralismo hoje: sobre a atualidade de Antonio Candido (1918-2017). In: **Anuário Antropológico** [On-line], II, v. 42, p. 385-393. 2018. Disponível em: <https://journals.openedition.org/aa/2511>. Acesso em: 18 mar. 2020.

PEREIRA, Márcio Araújo; SOUZA, Marcelino; SCHNEIDER, Sérgio. Meios de vida e livelihoods: aproximações e diferenças conceituais. **Revista IDeAS**, Rio de Janeiro, v. 4, n. 1, p. 203-24, jun./jul. 2010. Disponível em: <http://www.ufrgs.br/pgdr/publicacoes/producaotextual/sergio-schneider/pereira-marcio-de-araujo-souza-marcelino-e-schneider-sergio-meios-de-vida-e-livelihoods-aproximacoes-e-diferencas-conceituais-revista-ideas-v-4-n-1-p-203-224-jun-jul-2010>. Acesso em: 18 mar. 2020.

PONTES, Heloisa. Entrevista com Antonio Candido. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 16, n. 47, p. 5-30. 2001. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0102-69092001000300001&script=sci_abstract&tlng=pt> Acesso em: 18 mar. 2020.

PRADO JR., Caio. **Formação do Brasil contemporâneo**. São Paulo: Brasiliense, 2000.

RAMOS, Mariana. Oliveira. **A 'comida da roça' ontem e hoje:** um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de agricultores de Maquiné (RS). 2007. 177f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

RAU, Renata. **Modos de comer, modos de viver:** um olhar sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar e suas interfaces com a cultura e o desenvolvimento local a partir de famílias rurais pomeranas de São Lourenço

do Sul. 2016. 196f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul Porto Alegre, 2016.

RIBEIRO, Cilene da Silva Gomes; CORÇÃO, Mariana. O consumo da carne no Brasil: entre valores sócios culturais e nutricionais. **Demetra**: alimentação, nutrição & saúde, Rio de Janeiro, v. 8, n. 3, p. 425-438. 2013. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/6608>. Acesso em: 18 mar. 2020.

SILVA, Nichole Ramos da; Oliveira, Aline Gaudard e Silva de. Práticas alimentares de agricultores familiares no município de Petrópolis-RJ. **Demetra:** alimentação, nutrição & saúde, Rio de Janeiro, v. 13, n. 4, p. 925-936. 2018. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/34989>. Acesso em: 18 mar. 2020.

WANDERLEY, Maria. Nazareth Baudel. Agricultura familiar e campesinato: rupturas e continuidade. **Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, n. 21, p. 42-61, out. 2003. Disponível em: <https://revistaesa.com/ojs/index.php/esa/article/view/238>. Acesso em: 18 mar. 2020.

WOORTMANN, Ellen. Fensterseifer; WOORTMANN, Klass. **O trabalho da terra**: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa. Brasília: Editora Unb, 1997, 192 p.

Nichole Ramos da Silva
Graduada em Nutrição pela Faculdade Arthur Sá Earp Neto (2018) e mestranda do Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), área de concentração em Ciências Sociais e Humanas em Alimentação. É membro do Núcleo de Estudos em Alimentação e Cultura (NECTAR) da UERJ e integra o Grupo de Estudos e Pesquisa em Alimentação, Consumo e Cultura (GEPAC) vinculado à Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) e à Universidade Federal de Pelotas (UFpel). Foi conselheira do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de Petrópolis, RJ de 2016 a 2019, tendo ocupado a presidência de dezembro de 2018 a março de 2019, quando teve que deixar o posto por mudança de estado. Se interessa pelos temas que envolvem o rural e as diferentes formas de ruralidades, em especial, os estudos sobre práticas alimentares. Busca, através de sua trajetória acadêmica e profissional, aproximar a nutrição da agricultura.
E-mail: nicholeramos@outlook.com
ID Lattes: http://lattes.cnpq.br/0698960806823922
ORCID: https://orcid.org/0000-0003-1527-3186

Fabiana Kraemer
Nutricionista, Doutora em Alimentação, Nutrição e Saúde pela Universidade do Estado do Rio de Janeiro, UERJ (2014) modalidade sanduíche na Universitat Rovira i Virgili, Espanha. Professora adjunta, regime de dedicação exclusiva, da UERJ, docente do Programa de Pós-graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde e pesquisadora no Núcleo de Estudos sobre Cultura e Alimentação (NECTAR) da UERJ, Rio de Janeiro, Brasil.
E-mail: fkraemer@uerj.br
ID Lattes: http://lattes.cnpq.br/2655294201522012
ORCID: https://orcid.org/0000-0002-3305-3358