

TURISMO RESPONSÁVEL: TRANSFORMAÇÕES DAS PRÁTICAS ALIMENTARES COTIDIANAS COMO ESTRATÉGIA DE SOBREVIVÊNCIA ECONÔMICA NO MEIO RURAL

Yolanda Flores e Silva*

Resumo: Este artigo é uma síntese de um dos objetivos de uma pesquisa “guarda-chuva” com abordagem qualitativa iniciada em 2002 sobre o agroturismo no município de Santa Rosa de Lima, em Santa Catarina. O objetivo avaliado se refere à temática alimentação com ênfase nas mudanças alimentares ocorridas como estratégia de sobrevivência econômica e as suas repercussões na vida e no cotidiano das famílias de agricultores. Além de apresentar as mudanças no modo de vida das famílias, discute-se as práticas alimentares de caráter cultural que foram recuperadas a partir do advento da agroecologia e do agroturismo. Em relação a este, observou-se que a presença de pessoas de outras culturas na comunidade influenciou progressivamente na vontade da população em: buscar sua história alimentar, considerando os imigrantes que ali chegaram para a ocupação da região; adaptar e até mesmo construir novos hábitos a partir dos novos modelos alimentares apreendidos nas últimas duas décadas; apresentar uma alimentação diferenciada aos visitantes que hoje procuram Santa Rosa de Lima.

Palavras-chave: Turismo rural. Matrizes culturais. Transformações alimentares.

Abstract: This article is a synthesis of one of the goals in “umbrella” research with qualitative approach started in 2002 about the agrotourism in the city of Santa Rosa de Lima, in Santa Catarina. The evaluated goal refers to the food thematic emphasizing the alimentary changes occurred as economic survival strategy and its repercussions in the life and the quotidian of the agriculturist’s families. Beyond presenting the changes in the lifestyle of the families, we discuss the alimentary practices of cultural character that were recovered since the advent of agroecology and agrotourism. Concerning agrotourism, it was possible to observe that the presence of people from different cultures in the community influenced progressively in the will of the population in: searching its alimentary history considering the immigrants who arrived in the region; adapting and even building new

* Enfermeira e Antropóloga. Professora do Programa de Pós-Graduação em Administração e Turismo da Universidade do Vale do Itajaí – UNIVALI. E-mail: yolanda@univali.br e/ou yolanda.flores@pq.cnpq.br.

ANÁLISE	Porto Alegre	v. 18	n. 2	p. 90-102	jul./dez. 2007
----------------	--------------	-------	------	-----------	----------------

habits from the new alimentary models learned in the last two decades; as well as, presenting a differenced feeding from the visitors that go to Santa Rosa de Lima (SRL).

Key-words: Rural tourism. Cultural matrices. Alimentary transformations.

Jel Classification: R11, Regional economic activity: growth, development, and changes.

1 Introdução

Pensar nas transformações alimentares de um grupo considerado-as como uma estratégia de sobrevivência econômica e um dos fatores centrais para a possibilidade de uma vida de qualidade significa afirmar que um bom padrão alimentar deve ser equilibrado e com controle de qualidade do plantio à mesa.

Também significa afirmar que este tipo de transformação produz repercussões positivas na qualidade de vida das pessoas (seja a população permanente ou visitante), considerando inclusive a recuperação e o resgate sociocultural de matrizes e processos alimentares culturais importantes, muitas vezes já esquecidos ou adormecidos na história popular.

Em meio a este resgate, não há como não encarar a questão do desenvolvimento sustentável como algo muito bom, quando ele vislumbra vários aspectos de sustentação de um grupo social, tais como o caráter econômico, ambiental, social, entre outras possibilidades. Neste sentido, é muito importante, quando aqueles que trabalham com este conceito, não neguem ou avaliem como algo menor, que historicamente a agricultura e a pecuária, atividades fundamentais para a alimentação da população, tenham sido (e o são nos dias atuais) responsáveis pela destruição das florestas e o envenenamento do meio ambiente em muitos lugares do mundo. No Brasil, na Mata Atlântica (MA), por exemplo, a responsabilidade pela sua destruição pode ser creditada às monoculturas de café e da cana, pecuária extensiva, exploração de madeiras com fins de produção de papel celulose e carvão vegetal, assim como à expansão urbano-industrial (Leroy, 2002); nos dias atuais, a cultura da soja, considerada fundamental para a exportação, está eliminando o que resta da MA.

O reconhecimento desta realidade de dominação e depredação, graças aos debates realizados por organizações governamentais e não governamentais, torna visível para a sociedade urbana industrializada a ação dos produtores rurais, como os responsáveis por este cenário de devastação dos ecossistemas brasileiros. Em meio ao latifúndio voltado para uma agricultura mecanizada e mais competitiva, existe uma agricultura manual de subsistência que ainda hoje não consegue assegurar a manutenção daqueles que ali estão produzindo, sendo também uma devoradora do meio ambiente, porém com menos riqueza para os que

vivem por esse meio de vida, que retira dessas pessoas energia, saúde e qualidade de vida. Como esperança e fazendo frente a este modelo, algumas famílias de pequenos agricultores tomam iniciativas voltadas para uma agricultura familiar concebidas de forma cooperativa e solidária, que por enquanto ainda tem como ponto de partida o consumo local e a revitalização das pequenas colônias.

Esta revitalização tem por princípio que é preciso compreender toda uma mudança de paradigma que vem ocorrendo no mundo, que Capra (2002) denominou na década de 1980 de mudança sistêmica e que para muitos de seus seguidores passou a ser abordagem holística – ecológica de promoção da vida e saúde dos que habitam o planeta terra. Nesta perspectiva, todos os elementos integrantes do fenômeno “vida” (humana, animal, vegetal ou mineral) têm interdependência entre si. Assim, o plantar de forma responsável, considerando o local, o tipo de semente, o uso da água, a utilização ou não de venenos químicos, entre outros elementos, é de vital importância para a segurança das pessoas e do meio ambiente natural.

A partir deste pensamento, o movimento agroecológico surge como um contramovimento à lógica industrial da produção de alimentos, evitando o uso de agrotóxicos e o desmatamento irresponsável. Este novo modelo, embora questione os métodos de plantio, é marcado por grandes desafios, uma vez que a indústria da produção de alimentos e as indústrias das diversas formas tecnológicas de produzir e tornar acessíveis os alimentos exige grandes recursos econômicos, gerando, segundo Proença (2002), um volume de negócios superior ao dos setores automobilístico, eletrônico e de armamentos. Neste sentido, a noção de comunidade é um conceito fundamental, uma vez que nesta visão sistêmica de vida a cooperação, a solidariedade e a transformação de muitas crenças e valores estabelecidos pelo antigo paradigma cartesiano são discutidas de forma ampla em todos os contextos, numa linguagem comum que equilibra interesses e responsabilidades (Calame, 2001).

2 Agricultura convencional e movimento agroecológico

O movimento agroecológico surgiu na Alemanha em 1924 com o nome de agricultura biodinâmica natural; na Inglaterra adquiriu o nome de agricultura orgânica. Sua base foi associada neste primeiro momento ao pensamento filosófico e antropológico de Rudolf Steiner, e tinha como ancoragem a reação das pessoas a uma alimentação industrial repleta de insumos químicos que começou a ser associada a doenças crônicas (Bradenburg, 2001).

Em nosso país, embora não tenhamos versões semelhantes como a que ocorreu na Europa no mesmo período, esse sistema de produção, baseado na gestão dos recursos naturais, chegou a nós com os primeiros

imigrantes europeus. Hoje, os grupos que produzem alimentos sem agrotóxicos se tornam cada vez mais visíveis no Brasil e fomentam a reorganização social da agricultura através de cooperativas. Neste modelo, os postulados e estratégias da sustentabilidade não são predominantemente econômicos, uma vez que incentivam uma organização comunitária com planos agrícolas de caráter orgânico para produção de alimentos. Entretanto, ainda que o caráter e os objetivos não enfatizem as questões econômicas, esta redinamização do espaço rural, vem criando novas oportunidades de renda para as famílias envolvidas, com o aumento da produtividade, a criação de novas oportunidades de trabalho para os mais jovens que estão constantemente emigrando para os grandes centros urbanos. Em meio a toda esta dinâmica, além da agricultura, surgem outras atividades complementares à produção primária, tais como o turismo em ambiente rural, mais especificamente o agroturismo. Segundo Campagnola e Silva (1999), o agroturismo deve ser entendido como parte de um processo de criação de novos mercados para os produtos locais, novos conhecimentos e tecnologias, além de uma maior consciência sobre a necessidade de proteger o meio ambiente, a cultura local e a qualidade de vida das pessoas que vivem no ambiente rural.

Para o Centre International de Coopération Pour le Développement Agricole/CICDA (2001), o manejo responsável da agricultura familiar é uma opção pertinente às questões que envolvem o plantio ecologicamente correto e a segurança alimentar da população, seja ela moradora ou visitante ocasional de uma determinada localidade. Porém, muitas medidas ainda serão necessárias para que se possa ter uma agricultura familiar eticamente viável para as necessidades atuais do planeta. Em muitos países estes pequenos produtores representam uma parcela da população bastante vulnerável e excluída. Poucos possuem a capacidade e a viabilidade de sustentação de suas famílias e das comunidades em que estão inseridos a partir do que produzem. Quando os grupos alternativos formados por estas famílias conseguem se organizar, abrem a possibilidade de acesso a conhecimentos sobre a produção de alimentos mantendo a qualidade e a diversidade destes, assim como do habitat natural – ecossistemas e paisagens que fazem parte do entorno agrícola.

3 A agroecologia e o agroturismo como estratégias de sobrevivência no meio rural

Em Santa Catarina, mais especificamente nas Encostas da Serra Geral, percebe-se que os modos de vida rural estão em transformação acelerada do ponto de vista da identidade social, cultural e econômica de uma grande parte dos municípios. Embora não exista um crescimento populacional desacelerado, não há dúvida, que as novas modalidades de pensar o viver no meio rural e a descoberta de um “patrimônio” produzi-

vo que interessa às pessoas que vivem nas zonas urbanas estão trazendo de volta os colonos que migraram para grandes centros urbanos.

Embora, os pequenos municípios visitados tenham características semelhantes a de muitos outros do interior do Brasil, existem algumas particularidades destacáveis, tais como a reunião de fatores favoráveis em que se sobressai a natureza exuberante, fontes de água límpidas e a implantação de um plantio agroecológico associado ao agroturismo. Este último, ao ser adotado, promoveu tanto mudanças positivas como negativas, assim como boas perspectivas de processos e mudanças socioculturais ao longo do tempo.

Neste artigo pretende-se apresentar apenas as discussões sobre as transformações alimentares da comunidade e o significado destas para a saúde da população local. A análise realizada procurou ouvir os informantes através de uma pesquisa qualitativa com abordagem etnográfica, através de entrevistas, observações e participação ativa em várias situações, inclusive as que envolviam o preparo e o consumo de alimentos na localidade. No decorrer de quase quatro anos, foram realizadas mais de cem entrevistas com pessoas de famílias de agricultores que estão inseridas no programa de agricultura familiar desenvolvido pela Associação dos Agricultores Ecológicos das Encostas da Serra Geral (AGRECO). São habitantes dos municípios Gravatal, Rio Fortuna, Santa Rosa de Lima, Anitápolis, Grão Pará e Rancho Queimado, e que integram a AGRECO e a Associação de Agricultores Acolhida na Colônia (AAAC). São pessoas majoritariamente de cultura alemã, embora, se possa encontrar grupos de italianos, poloneses, portugueses e negros. Ainda que muitos tenham hábitos alimentares europeus, não encontraram na região das Encostas da Serra Geral os mesmos produtos disponíveis na Europa, como trigo, por exemplo.

Na ausência dos ingredientes originais da culinária germânica, os imigrantes que aqui chegaram valeram-se das adaptações possíveis e do manejo “germanizado” da culinária do país que os recebeu. Assim, aos poucos foi feita a adoção da alimentação de caça, da batata que conheciam em função dos exploradores do século XVII que a levavam para a Europa e do feijão, que foi uma total novidade aos cardápios germânicos (Franco e Guzzatti, 2001). A partir de várias adaptações e escolhas que se modificavam de acordo com os grupos, seus espaços de moradia e o que podiam plantar e colher, esta população de imigrantes foi pondo em suas mesas uma série de alimentos e preciosidades que hoje fazem à festa dos turistas que buscam o agroturismo como uma das possibilidades de descanso e prazer.

Produtos e pratos como a nata, cucas, roscas, mijajica, salames, queijos, biscoitos, bolachas de polvilho, milho e trigo, polenta frita, polenta brustolada, geléias, licores, embutidos de carne suína, toucinho

do céu, calça virada e outras mais fazem parte do cardápio oferecido às famílias e aos visitantes. Em meio a tudo isto também entra o tradicional arroz com feijão, o feijão tropeiro que foi herança das comitivas de tropas que palmilhavam na região e o *gemüse*, prato só encontrado nas regiões colonizadas por imigrantes alemães.

As transformações culturais e alimentares, embora tenham se iniciado desde a chegada dos imigrantes alemães, têm chamado a atenção com a implementação e a organização, no território das Encostas da Serra Geral, do manejo agrícola com pouco ou nenhum agrotóxico (conforme a região e aceitação dos agricultores). Além disto, os agricultores da região trabalham na elaboração de uma proposta de turismo com políticas que envolvem a abordagem territorial (divulgação dos municípios com o foco nas belezas naturais), abordagem por produtos (alimentos sem agrotóxicos e produtos artesanais) e abordagem social (inclusão das famílias rurais na associação de turismo social), seguindo o modelo de turismo rural francês (Silva, Cyrillo, 2004; Laurent, Mamdy, 2000).

Os significados e as representações sócio-culturais mais significativos na alimentação, que ocorreram a partir do movimento agroecológico e do agroturismo implantado, foram obtidos considerando as várias respostas fornecidas para as questões sobre:

- ❑ As mudanças que os movimentos agroecológico e agroturístico trouxeram a localidade;
- ❑ As mudanças em uma plantação de caráter agroecológico;
- ❑ O tipo de alimentação que se produz em plantios de natureza agroecológica;
- ❑ Os tipos de alimentos cotidianos e os que fazem parte de práticas consideradas especiais para família e visitantes.

Com as respostas coletadas, gravadas e transcritas, utilizando o modelo de análise de Lefèvre e Lefèvre (2003), foi realizada a análise teórico-conceitual que trouxe à luz a influência do movimento agroecológico e do agroturismo nas mudanças alimentares da população local. Foi possível estabelecer que os processos e mudanças socioculturais, embora relacionadas diretamente às novas tecnologias de plantio voltadas para o modelo agroecológico, também foram influenciadas pelo agroturismo, uma vez que os costumes alimentares dos visitantes e a valorização dos produtos oferecidos também estavam diretamente associados ao uso destes alimentos pelas pessoas que os plantavam.

O que se ouviu desses informantes, confirmado também em outros estudos (Heuser, 2003; Guzzatti, 2003), demonstram que a qualidade de vida está associada à qualidade alimentar, à mudança de hábitos e de ingredientes alimentares. O consumo de alimentos saudáveis e o conhecimento sobre estes alimentos e suas propriedades são ressaltados

constantemente, assim como o orgulho de terem produzido os mesmos de forma coletiva e solidária através das agroindústrias criadas na localidade.

Considerando o modelo de análise de discurso do sujeito coletivo realizado (Lefèvre e Lefèvre, 2003), a idéia central, a ancoragem e o DSC relacionados com os processos e mudanças decorrentes da agroecologia demonstram que as representações coletadas sobre a agricultura familiar orientadas pela AGRECO trouxeram às famílias de agricultores uma proposta que revoluciona não apenas o plantio, mas também velhos hábitos alimentares do passado, quando legumes e verduras quase não eram utilizados no preparo dos alimentos. O que consideram como sadio neste tipo de plantação está associado também ao não cultivo de fumo e ao não uso de agrotóxicos nas plantações, as mudanças no tipo de produção, as orientações e cursos realizados para chegar a este aprendizado, e até mesmo a uma formação político ideológica que incentiva mudanças e hábitos sócio-culturais.

Considerando a dinâmica da cultura de um povo, é importante enfatizar que as representações sociais deste grupo sobre alimentação e os processos e mudanças vividos por eles, vêm sendo reformulados desde que os primeiros imigrantes chegaram as Encostas da Serra Geral. Ou seja, ao longo dos anos estas populações foram acumulando muito conhecimento do senso comum sobre a necessidade de comer alimentos considerados fortes para o tipo de trabalho que realizavam ao longo da vida cotidiana. Neste sentido, o alimento forte era aquele com muita carne e massas. Os legumes, verduras e frutas, eram alimentos para as pessoas doentes, para as crianças que não precisavam ir à roça até os cinco ou seis anos, para as mulheres após o parto e as pessoas da cidade, que não trabalhavam “pesado”. Dados como esses não são novos. Silva (1991) em pesquisa realizada no final dos anos de 1980, constatou muitas crenças e regras alimentares semelhantes entre pessoas de uma comunidade de ascendência açoriana residente na Ilha de Santa Catarina. Entretanto, o que aparece como inovador, é que esta mudança ocorre não apenas em função da mudança das normas e regras do plantio, mas também em função da recepção e hospitalidade a pessoas interessadas em conhecer a região. A união da agroecologia e do agroturismo é estratégica e necessária para os processos e mudanças socioculturais em Santa Rosa de Lima (SRL) e localidades próximas. E, mais importante, se faz necessário mudar, porque somente assim as comunidades locais conseguirão superar os entraves econômicos que dificultam o acesso e a inclusão das pessoas que residem no espaço urbano.

Do ponto de vista sócio – cultural, os processos e mudanças dos hábitos de plantio e alimentação demonstram a dinamicidade das culturas e a capacidade de aprendizado do ser humano, visto que a cultura pode ser conceituada como uma série de conhecimentos adquiridos ao longo da

vida, algo que é construído e modificado de acordo com as necessidades humanas. O que significa dizer que a cultura é dinâmica, formal e informal; indica uma série de representações em que se insere a idéia de transformação contínua de acordo com a vontade e a necessidade do ser humano (Geertz, 1983). Viver esta realidade, ainda que signifique que a dinâmica da cultura local foi modificada, parece está não apenas revolucionando a alimentação das pessoas de SRL, mas sendo um fator de atração para que a localidade seja visitada por pessoas que também anseiam por mudanças em suas próprias vidas.

A implantação do agroturismo na região em 1999 intensificou estes processos e mudanças, uma vez que esta forma de se fazer turismo, não apenas oficializa uma nova forma de produção de serviços, mas também traz a esta população a integração com outras culturas e estilos de vida. Considerando esta perspectiva, as mudanças alimentares também passaram por processos e mudanças de hábitos associados: a) às práticas de novos horários para servir os alimentos; b) de acondicionamento; c) de preparo com a inserção de alimentos novos e uma nova estética de apresentação dos pratos.

O discurso de satisfação é demonstrado abertamente, principalmente entre as mulheres, mostrando o orgulho e o bem estar em servir algo bonito e de qualidade. E este é um outro ponto importante, o orgulho de produzir e de servir um alimento que é bom para si e para os outros. Este bem estar não é algo que se relacione unicamente com um resultado direto para a população local, existe entre as pessoas uma vontade de oferecer bem estar à população local e bem estar às pessoas que os visitam como turistas ou como aventureiros descobridores das delícias locais.

É evidente o reconhecimento de que o que é visto como sadio para o corpo, também é algo que está sendo sadio para a terra. Estes agricultores assumiram, após as informações repassadas pela AGRECO, que têm responsabilidade social e econômica não apenas com a produção de alimentos, mas também com a preservação da terra e da água. Este novo sistema de plantio implantado é uma demonstração de que as famílias agricultoras podem produzir alimentos saudáveis, e com a venda dos mesmos, podem comprar outros bens alimentícios e de outra natureza, tendo enfim um acesso maior a outros bens de consumo que garantem uma melhoria na qualidade e bem estar das pessoas.

Mesmo assim, a AGRECO e a Associação de Agroturismo Acolhida na Colônia, criada em 1999, não deixam de enfatizar a necessidade de olhar criticamente os novos modelos adotados. Afinal, os processos e mudanças que estão ocorrendo podem a princípio ser positivos, mas, a médio e longo prazo, podem significar mudanças de padrões muito diferenciados da cultura local, levando-os a uma perda de identidade cultural.

Nessa perspectiva são importantes as trocas de experiências e idéias entre os agricultores, com o incentivo cada vez maior da solidariedade, de uma postura ética local, algo que Kootler (1996) denomina de responsabili-

dade social através de atribuições estipuladas com objetivos específicos e obrigações relacionadas aos direitos das pessoas, a preservação do meio ambiente, entre outras possibilidades.

4 Práticas alimentares especiais: estratégias para viver melhor no meio rural

Quando falamos de práticas alimentares, devemos ter em mente múltiplos aspectos de caráter psicológico, biológico e sócio-cultural, visto serem estas partes de processos e mudanças que possuem distintas dimensões, entre as quais as que envolvem o espaço social alimentar. Falar de práticas, portanto, também é discutir não apenas o que se planta, mas as formas de cozinhar, apresentar os pratos à mesa, preparar rituais de consumo e em eventos comemorativos que justificam inclusive as preferências individuais e coletivas.

Para Poulain e Proença (2003) as práticas alimentares podem ser categorizadas como as práticas observadas, objetivadas, reconstruídas e declaradas. Considerando como os autores elaboraram estas definições e o tipo de pesquisa que realizam, utilizando a base conceitual dos mesmos, foi feita uma redefinição das categorias por eles apresentadas, adaptadas ao tipo de observação e estudo realizado no turismo.

Assim, para este estudo, denominamos de *práticas observadas* aqueles comportamentos alimentares realmente utilizados pelas pessoas individualmente ou coletivamente em seu cotidiano de vida; as *práticas objetivadas* dizem respeito àqueles comportamentos alimentares reais, mas que não são observados diretamente e sim, através dos traços que deixam. Ocorre em função da disponibilidade dos produtos alimentares (ex. pessoas oriundas de uma região que às vezes não encontram produtos de sua região para preparar pratos regionais) ou da aquisição de alimentos de uma dada população em função de crenças religiosas, hábito alimentar diferenciado em função de problemas de saúde ou convicções ideológicas, etc (ex. judeus, vegetarianos, budistas, pessoas alérgicas a glúten, mulheres no pós-parto, pessoas em pós-cirurgia, festas e rituais do cotidiano humano).

As *práticas reconstruídas* são obtidas a partir da recuperação das tradições e da memória das pessoas, não são práticas comuns e nem do dia-a-dia; e por fim, as *práticas declaradas*, que neste estudo correspondem ao que as pessoas declaram quando indagadas sobre o que comem ou comiam em determinado momento de suas vidas seja no cotidiano, sejam nas datas festivas ou quando recebem outras pessoas em suas casas.

Pensando no cotidiano das famílias de agricultores e no que colocam à mesa, estas categorias de práticas alimentares encerram várias formas de se tratar da alimentação. Se os olhares dos pesquisadores forem analisar as práticas alimentares do dia-a dia, podem considerá-las como

práticas observadas aquelas que refletem o que se tem no domicílio, o que se cultivou ou o que é tradicional.

Essas práticas correspondem ao que se pode fazer no cotidiano difícil da vida no plantio. É a expressão do que se tem como produto alimentar para o dia-a-dia associado ao tempo que se pode dispor para a preparação dos alimentos. Mais ou menos como era entre os tropeiros com o preparo simplificado dos pratos no local em que paravam para o descanso. A diferença é que quando o espaço da lavoura é distante da sede domiciliar, a família de agricultores leva seu “farnel” para o campo e lá se alimenta do café, do chimarrão, de batata ou aipim e o pão caseiro com alguma nata ou geléia. Ou seja, quando estes se encontram no campo com toda a família, raramente se têm os pratos quentes preparados no local do trabalho, o mais comum é levar alimentos já preparados em recipientes que ficam embaixo de árvores ou outros locais protegidos do sol.

No que se refere às práticas alimentares objetivadas as mesmas estão associadas às práticas alimentares reconstruídas e ocorrem em situações de rituais especiais do cotidiano do agricultor, sua família e algum visitante. Nestes eventos ou rituais, além do acréscimo dos alimentos cultivados e/ou criados de forma orgânica em suas propriedades, são apresentadas as receitas culinárias tradicionais, recuperadas como marcos da história local. Assim, as refeições ganham uma nova estrutura durante casamentos, batizados, festas religiosas ou a recepção de turistas.

As representações que correspondem a estas práticas se referem ao conjunto dos valores, atitudes e símbolos conscientes ou não, que fazem parte dos *hábitos* alimentares do conjunto da população com relação aos momentos comemorativos. Ou seja, os sentidos e significados destas práticas nos remetem a um consumo especial realizado em momentos também especiais com pratos tradicionais ou que trazem lembranças positivas ao grupo. O *gemüse* se insere nesta categoria. Comer o *gemüse* é recordar a infância aos domingos, quando após o culto religioso, a família reunida para o almoço conta lorotas e lembra dos que estão afastados em outras cidades lutando por dias melhores. É o momento do descanso, de vestir a melhor roupa, de não precisar ir ao campo. Aqui não se evoca o “paraíso culinário perdido” (Poulain, 2004), mas, através de um alimento considerado especial, se volta ao passado e se fazem reconstruções da história de vida de familiares e amigos.

Este modelo ou prática alimentar, não tem o exotismo como referência, entretanto, para os que visitam pela primeira vez os municípios das Encostas da Serra Geral participando de excursões ou isoladamente no programa de agroturismo, alguns alimentos como o “*gemüse*” são vistos como parte de um universo diferente e quase “exótico”.

Além dos alimentos citados, existem também os alimentos relacionados às práticas declaradas, que estão incorporadas ao cotidiano dos dias e/ou momentos em que sobra um tempo para os encontros com

vizinhos seja para passar o dia, durante trabalhos de caráter coletivos ou naqueles momentos de jogar conversa “fora”. Para estes espaços de sociabilidade o churrasco da carne de gado é uma constante e faz parte daqueles momentos em que os homens assumem o preparo da refeição do dia, assumindo a parte que envolve o preparo das carnes, o corte dos pães e o serviço de bebidas (pinga, cerveja, chimarrão, vinho de garrafão, licor e refrigerante); as mulheres assumem fazer a maionese, a salada de cebola com tomate e servir farofa temperada.

Os exemplos aqui apresentados representam algumas regras que determinam as práticas alimentares deste grupo social, que adota estes modelos de conduta para preparo e consumo dos alimentos de acordo com a identidade que assumem como descendentes de imigrantes alemães. Embora não possamos denominar estas práticas como parte de um rol de “normas sociais alimentares”, não há dúvida de que as práticas observadas atendem a um conjunto de convenções relativas à composição estrutural das refeições deste grupo de pessoas, que hoje possuem um tipo alimentar correspondente a um contexto passado (alimentos culturais) e a um contexto presente (relacionado com a introdução de produtos orgânicos e a presença de visitantes).

A positividade das práticas alimentares observadas neste contexto e que são significativas, e, portanto consideradas por nós como estratégias de sobrevivência às mudanças no espaço rural são as seguintes:

- ❑ A introdução de alimentos orgânicos, com a aceitação de alimentos novos ao cardápio cotidiano (introdução de frutas, verduras e legumes);
- ❑ O uso de rituais nas refeições: prato inicial (sopas/canjas), prato principal (arroz, massa, carnes), prato complementar (saladas cruas e cozidas) e o prato final (sobremesa), os acompanhamentos líquidos: sucos (durante a refeição), café e licor (após a refeição);
- ❑ A apreciação de uma dimensão temporal para as refeições – momento, dia e hora: dias de trabalho (refeições rápidas) – dias de visita e festas (refeições longas);
- ❑ A escolha de pratos elaborados com tratamento estético dos alimentos quando envolve pessoas que não são da família (pratos com contrastes de cores, louças especiais);
- ❑ A natureza do meio ambiente social: refeições nos dias de trabalho voltadas para a família (aspecto mais solitário), refeições para visitas, amigos, turistas, entre outras possibilidades (aspecto mais socializado).

O conjunto dessas categorias estabelecidas é interessante porque possibilita estudar neste grupo a alimentação das pessoas mais “antigas” da comunidade, dos que trabalham no campo o dia todo, dos que adotaram a alimentação orgânica, dos alimentos ritualísticos, dos alimentos culturais, em uma perspectiva comparativa, que pode incluir as diferenças

alimentares entre os grupos de “alemães”, “italianos”, “brasileiros” e “negros”, todos moradores da região.

5 Conclusão

Os depoimentos aqui descritos são apenas uma parcela muito pequena de um estudo amplo que retrata mudanças e transformações que ainda estão em andamento, o que significa dizer que muitos processos e mudanças socioculturais ainda estão por ocorrer, sendo esta discussão apenas um pequeno recorte de uma realidade em construção.

Considerando o que expomos e a relação destes resultados como uma discussão ainda em construção, questões como qualidade de vida, bem estar, saúde e as mudanças decorrentes desses processos, enquanto estratégias de sobrevivência serão temas a serem vistos mais profundamente em novos estudos.

A organização da produção agrícola alternativa do tipo orgânica vem se desenvolvendo a partir de uma práxis agrícola tendo o agricultor como principal agente, que ao reagir às políticas agrícolas convencionais com o uso de agrotóxicos, muda não apenas o modelo de plantio, mas, aos poucos assume um estilo de vida em que recupera, adapta ou deixa de lado práticas alimentares que não são mais possíveis em uma realidade voltada para o cuidado consigo e o cuidado com o ambiente que o ser humano constrói para si e seus descendentes.

Boff (1999) ao falar sobre o cuidado humano escreveu sobre a crise generalizada que afeta a humanidade, que se concretiza na falta de cuidado ou no descuido pelo próximo e pelo ambiente em que moramos. O autor fala de uma nova ética, algo que entre os agricultores que moram nas Encostas da Serra Geral Catarinense, nos últimos anos do século XX e os primeiros do século XXI, foi enfatizada como sendo uma ética do cuidado voltada para a sobrevivência e o benefício de pessoas que nem sabem da existência deles.

Para os agricultores de SRL, ao cuidar do que plantam, eles cuidam da terra, da água e dos alimentos vendidos para as pessoas que estão no meio urbano. Ao apresentar este modelo de vida aos seus filhos, eles plantam perspectivas mais sustentáveis para o futuro destes. E ao receber turistas para que os conheçam, inclusive através dos alimentos plantados e servidos em suas propriedades eles apresentam-se a estes grupos e mostram através das falas e das práticas vividas que é possível mudar, que é possível estabelecer novos modelos de vida mais saudáveis. Neste sentido, os processos e mudanças ligados à alimentação limpa, saudável, solidária e socializada é uma oferta deste povo a toda a sociedade, mostrando que pode ser exemplo de um novo mundo que seja mais ético e socialmente mais justo.

Referências

- BOFF, L. *Saber cuidar – ética do humano – compaixão pela terra*. Petrópolis: Vozes, 1999.
- BRANDENBURG, A. Movimento agroecológico: trajetória, contradições e perspectivas. *Anais do I ANPPAS – Encontro Nacional de Pós-Graduação em Ambiente e Saúde / 2001*. Disponível em <http://www.anppas.br>. Acesso em 28 de nov. de 2005.
- CALAME, P. *Missão possível: pensar o futuro do planeta*. Itajaí: UNIVALI, 2001.
- CAMPAGNOLA, C.; SILVA, J. G. Panorama do turismo no espaço rural brasileiro: nova oportunidade para o pequeno produtor. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE TURISMO RURAL, 1999, Piracicaba. *Anais...*, FEALQ, 1999. p. 9-42.
- CAPRA, F. *As conexões ocultas – ciência para uma vida sustentável*. São Paulo: Cultrix, 2002.
- CICDA – Centre International de Coopération Pour le Développement Agricole. *La seguridad alimentaria: para políticas de desarrollo equitativo y sostenible*. (France, noviembre de 2001). Disponível em http://www.cicda.org/publications/PDF/Texto_SAL_esp.pdf. Acesso em 2 abril 2004.
- FRANCO, H. M.; GUZZATTI, T. C. *A farta mesa: típica e tradicional do povo das Encostas da Serra Geral*. Florianópolis: Acolhida na Colônia/Embratur, 2001.
- GEERTZ, C. *Local knowledge: further essays in interpretative anthropology*. New York: Basic Books, 1983.
- GRAZIANO DA SILVA, J. *A nova dinâmica da agricultura brasileira*. Campinas: UNICAMP, 1996.
- GUZZATTI, T. C. *O agroturismo como instrumento de desenvolvimento rural: sistematização e análise das estratégias utilizadas para a implantação de um programa de agroturismo nas Encostas da Serra Geral Catarinense*. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2003.
- HEUSER, D. M. D. *Repercussões do agroturismo na qualidade de vida de núcleos familiares receptores de Santa Rosa de Lima (SC): um processo criativo e solidário*. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2003.
- KOTLER, P. *Administração de marketing: análise, planejamento, implementação e controle*. São Paulo: Atlas, 1996.
- LAURENT, C.; MAMDY, J. F. O turismo rural na França. In: ALMEIDA, J.A.; FROELICH, J. M. RIEDL, M. *Turismo rural e desenvolvimento sustentável*. Campinas: Papirus, 2000. p. 163-180.
- LEROY, J. P. Debatendo o capítulo ambiente, espaço, território e o campo da saúde: a agricultura. In: MINAYO, M. C. de Souza; MIRANDA, A. C. de. *Saúde e ambiente sustentável: estreitando nós*. Rio de Janeiro: ABRASCO / FIOCRUZ, 2002.
- POULAIN, J. P.; PROENÇA, R. P. C. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. *Revista Nutrição*. Campinas, v. 16, n. 4, p. 365-386, out. / dez. 2003.
- POULAIN, J.P. *Sociologia da Alimentação*. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.
- SILVA; Y. F.; CYRILLO, R. B. *O desenvolvimento local, impactos sociais e o agroturismo de Santa Rosa de Lima (SC): interfaces*. 90p. Relatório Final. Programa de Pós-Graduação Stricto sensu em Turismo e Hotelaria – Mestrado Acadêmico. Universidade do Vale do Itajaí, Florianópolis, 2004.
- SILVA, Y. F. *Doenças e tratamentos entre famílias do Ribeirão da Ilha*. Florianópolis, 1991, 120f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Centro de Ciências Sociais, Universidade Federal de Santa Catarina.