



MEMÓRIAS E SABERES ANCESTRAIS DA AGRICULTURA FAMILIAR LONGEVA EM CANDELÁRIA, RS

Patrimônio Alimentar: memória, história e cultura

Palavras-chave: Memórias, Práticas alimentares, Agricultura familiar

Klaus Vargas Karnopp

*Estudante do curso de Pós-Graduação em Práticas Socioculturais e Desenvolvimento Social
– Doutorado Acadêmico, da Universidade de Cruz Alta - Unicruz, Cruz Alta, Brasil*
klaus.karnopp@sou.uincruz.edu.br

Solange Beatriz Billing Garces

*Professora Doutora, em Educação. Docente do Programa de Pós-Graduação em Práticas
Socioculturais e Desenvolvimento Social da Universidade de Cruz Alta - Unicruz, Cruz Alta,
Brasil*
sgarces@unicruz.edu.br

APRESENTAÇÃO

Este estudo de caso qualitativo investiga as práticas alimentares de agricultores familiares longevos em Candelária, Rio Grande do Sul, com o objetivo de compreender as dimensões histórico-sociais, culturais e econômicas que influenciam essas práticas. A pesquisa explora as percepções, experiências e memórias dos participantes, buscando desvelar os significados simbólicos, históricos e emocionais associados aos alimentos. A metodologia adotada inclui entrevistas semiestruturadas e observação participante, analisando as narrativas dos agricultores longevos sobre práticas alimentares e mudanças no ambiente físico ao longo do tempo. Chizzotti (2006) ressalta que a pesquisa qualitativa se baseia em dados coletados nas interações pessoais e na coparticipação das situações dos informantes, analisadas a partir da significação que esses dão aos seus atos. Gil (1999) define as entrevistas como técnicas onde o investigador formula perguntas ao investigado para obter dados pertinentes à investigação e Vergara (2012) complementa, descrevendo a entrevista semiestruturada como uma abordagem que utiliza uma lista de tópicos ou aspectos, permitindo ao entrevistado expressar-se espontaneamente.

A escolha dos agricultores familiares longevos como objeto de estudo se dá pela relevância de compreender como suas práticas alimentares são influenciadas por experiências acumuladas ao longo do tempo e pela importância de preservar e valorizar o conhecimento tradicional relacionado à alimentação. A intersecção entre idade avançada e práticas alimentares é um campo de estudo significativo, pois permite explorar aspectos nutricionais, socioculturais e históricos. Fischler (1995) destaca a continuidade antropológica entre os comensais antigos e



modernos, indicando que a análise da alimentação revela dinâmicas sociais, culturais e aspectos identitários.

A agricultura familiar e os agricultores longevos em Candelária são essenciais para a produção sustentável na região, contribuindo para a economia local, segurança alimentar e preservação da biodiversidade. No entanto, a agricultura familiar enfrenta desafios para obter recursos e participar de mercados competitivos, conforme aponta Abramovay (1999). A pesquisa busca não apenas descrever os hábitos alimentares desses agricultores, mas também compreender o significado atribuído a essas práticas e as influências culturais e históricas que as moldaram.

Os resultados preliminares indicam que a abordagem interdisciplinar é fundamental para uma compreensão profunda das práticas alimentares dessa comunidade. Ao valorizar as experiências dos agricultores longevos, este estudo contribui para o fortalecimento da identidade cultural e o desenvolvimento social sustentável. A análise das práticas agrícolas tradicionais revela a importância de preservar a identidade cultural e fortalecer o tecido social das comunidades rurais. Além disso, destaca-se a necessidade de integrar saberes tradicionais com práticas inovadoras para promover uma alimentação saudável, culturalmente rica e ambientalmente consciente.

Este artigo está estruturado da seguinte forma: inicialmente, apresenta-se uma revisão da literatura sobre gastronomia e suas dimensões culturais, históricas e sociais, práticas alimentares e agricultura familiar; em seguida, descreve-se a metodologia adotada e os procedimentos de coleta e análise de dados; posteriormente, discutem-se os resultados obtidos até o momento; e, por fim, conclui-se com considerações sobre a importância de preservar e valorizar o conhecimento tradicional dos agricultores longevos. A justificativa para este estudo reside na necessidade de compreender as práticas alimentares em um contexto histórico-social e cultural, contribuindo para políticas sustentáveis e fortalecendo a identidade cultural das comunidades rurais.

DESENVOLVIMENTO

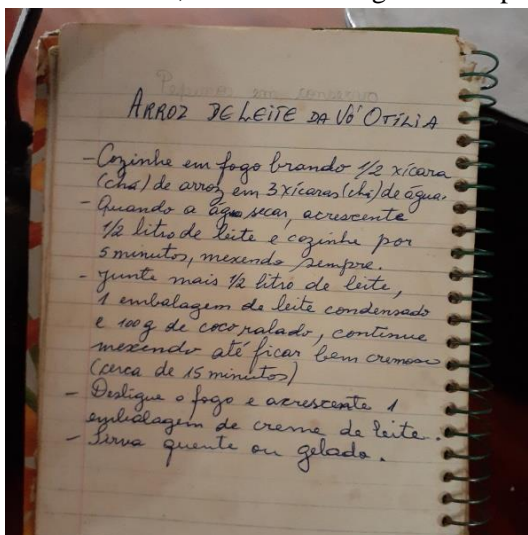
A gastronomia, conforme definido por Petrini (2009), é a ciência que investiga a comida, ou mais precisamente, a cultura alimentar em todas as suas dimensões. Savarin (1995, p. 57) complementa essa visão, descrevendo-a como o "conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao ser humano na medida em que ele se alimenta, com o objetivo de zelar pela preservação dos indivíduos, através da melhor alimentação possível". Ambos os estudiosos enfatizam os valores relacionados à sobrevivência física dos seres humanos. Outros teóricos salientam que o alimento, além de ser uma fonte de nutrientes, também proporciona prazer, sendo evocada como uma fonte de conforto ou *status*. Isso se deve ao fato de que as pessoas "não se alimentam apenas com proteínas, gorduras, carboidratos, mas também com símbolos, mitos, fantasias" (Fischler, 1980, p. 937). Em outras palavras, o alimento possui um valor simbólico (Pineyrua, 2006). Assim, enquanto o alimento cumpre uma função nutricional, a comida incorpora um elemento simbólico, que, entre outros aspectos, reflete os modos de vida de um grupo ou sociedade.

No mesmo contexto reflexivo, observa-se que a sociedade se expressa através de múltiplos símbolos e diversos idiomas, sendo que, no Brasil, um dos mais significativos é o código

alimentar e suas ramificações. Destaca-se a persistência das práticas alimentares como tradição. Por exemplo, ao visitar a Grécia, ainda se pode encontrar o porco assado preparado da mesma forma que Ulisses o saboreou. O cardápio popular, em particular, representa uma das mais notáveis continuidades na história da cultura humana. Argumenta-se que a eleição de certos sabores já constitui um alicerce de patrimônio seletivo no âmbito familiar e em regiões inteiras. Essas comunidades compartilham uma convicção unânime sobre a excelência nutritiva ou o prazer proporcionado por esses sabores, uma crença que foi cimentada através dos séculos. Ressalta-se que essas práticas alimentares não se alteram com a mesma facilidade que as mudanças na moda feminina (DaMatta, 1986; Câmara Cascudo, 2011).

Para Montanari (2013), são as práticas alimentares que definem a humanidade, diferenciando-a de outras espécies. Ao longo da história, essa distinção inclui a habilidade de cultivar a terra e produzir os insumos necessários para o preparo das refeições. Além disso, as práticas alimentares englobam os ingredientes, as técnicas de preparo e as tecnologias, que evoluíram com o tempo. A longo prazo, essas mudanças resultam do desenvolvimento da agricultura e da incorporação de equipamentos nas cozinhas. A curto prazo, podem refletir modismos ou estilos de vida que transferem o ato de comer do ambiente doméstico para espaços públicos. Atualmente, os avanços na agricultura e a industrialização dos alimentos, juntamente com a globalização econômica e a eficiência no transporte de mercadorias, permitem que a maioria dos alimentos circule pelos continentes a custos competitivos com a produção local (Montanari, 2013; Gastal; Beber, 2019).

Figura 1 – Antigo caderno de receitas, onde um dos ingredientes presente é industrializado.



Fonte: Acervo Pesquisador, 2023.

A importância da comida tradicional transcende sua composição nutricional, abrangendo dimensões culturais, sociais e históricas. O renomado filósofo gastronômico Savarin, em sua obra, eleva a comida a um plano intelectual superior. Ele reconhece que a comida incorpora conhecimento popular, pois repõe no corpo humano substâncias essenciais, compensando as perdas decorrentes das atividades da vida. (Savarin, 1995). No contexto desses desenvolvimentos no setor de alimentos e do significado cultural mais amplo da culinária



tradicional, fica evidente que a industrialização das práticas culinárias não só afeta a maneira como comemos, mas também prejudica as qualidades sociais e simbólicas associadas aos alimentos.

De acordo com Montanari (2013), a comida tradicional transcende sua mera composição nutricional, englobando uma série de modalidades que a cercam. Conseqüentemente, a comida se torna uma expressão cultural que vai além do ato de nutrição, abrangendo elementos como métodos de preparo, estilos de apresentação, rituais associados, tradições duradouras e identidade cultural.

As memórias e relatos a seguir ilustram como a comida tradicional é vivenciada e lembrada por diferentes gerações:

"De noite as vezes não tinha muito feijão... minha mãe colocava um xicara arroz junto... e mais alguma carne ... aquilo vinha um cheiro bom.. isso nós lembramos muito.. pois era caro comprar feijão as vezes" (S.W, Trabalho de Campo, 2023).

"As batatinhas por causa que nós tinha que descascar elas... eram batatinhas pequenas" (S.W, Trabalho de Campo, 2023).

"No inverno pedia para mãe fazer sopa de leite... com melado... hoje não como mais... arroz de leite com pêssgo... uva... porque a gente gostava e alimentava" (C.H, Trabalho de Campo, 2023).

Tradicionalmente, os alimentos associados aos segmentos populares da sociedade são percebidos como "simples" ou "rústicos" em comparação com as criações culinárias das classes abastadas. No entanto, essa perspectiva não deve ser interpretada como um sistema de valores hierárquico. Em vez disso, ela indica a riqueza da diversidade cultural e as expressões únicas de várias camadas sociais por meio de suas respectivas tradições culinárias.

A importância da comida tradicional vai além de suas propriedades nutritivas. Ela abrange dimensões culturais, sociais e históricas, como destacado pelas perspectivas de Savarin (1995) e Montanari (2013). Reconhecer e valorizar a comida tradicional não apenas promove uma compreensão mais profunda do patrimônio cultural, mas também estimula a diversidade, a inclusão e uma apreciação mais ampla da natureza multifacetada das tradições culinárias humanas. Desse modo, podemos observar que o domínio destes agricultores longevos sobre a preservação da memória alimentar estabelece uma relação entre comida e cultura por meio do saber fazer. Ellen Woortmann (2013), traz o potencial comunicativo da comida, do grupo e de sua relação com outros grupos, carregadas de valores e significados. Ao pensarmos a comida como uma linguagem, o ato de cozinhar pode ser entendido como uma maneira de comunicação, que é colocado em evidência pelos modos de fazer. As maneiras são arranjos entre práticas e ações pelas quais, neste caso, agricultores familiares longevos se reapropriam do espaço, aprendendo técnicas de produção sociocultural, entre as quais, podemos citar, a própria ação de cozinhar (Benemann, 2017).



Figura 2 – Casal de agricultores familiares longevos em seu espaço alimentar.



Fonte: Acervo do pesquisador, 2023.

Essas práticas de cozinhar, especialmente o uso do fogão a lenha e a produção de banha, são ilustradas nas transcrições a seguir:

“A gente mesmo cria os bichos em casa, desde os frangos, os porcos até a carne de gado. E também tiramos os ovos e a banha daqui mesmo” (A.M, Trabalho de Campo, 2023).

“Minha avó sempre me ensinou a cozinhar no fogão de lenha, e desde então eu me acostumei a usar pra fazer chimia, polenta, assar carne, galinhada, feijão... até mesmo no verão, mesmo que eu use mais o fogão a gás nessa época” (V.M, Trabalho de campo, 2023).

É reconhecido que as escolhas alimentares, a transformação dos alimentos em refeições e as maneiras de consumi-los são marcadores de identidade. Como afirmou Garine (1987, p.4), "O homem se alimenta de acordo com a sociedade a que pertence."

As práticas e conhecimentos alimentares dos pequenos agricultores abordados até o momento fornecem evidências sobre a construção de identidades ligadas ao ambiente rural. Em um contexto de mudanças resultantes da modernização da agricultura, as práticas alimentares observadas entre as famílias rurais estão em interação com uma variedade dinâmica de elementos considerados "modernos" e "tradicionais", refletindo diferentes valores e perspectivas de mundo. Maciel (2005) destaca que a alimentação representa a união entre natureza e cultura. A natureza está relacionada à necessidade biológica dos indivíduos de se alimentarem, enquanto a cultura se refere ao fato de que diferentes povos têm padrões alimentares distintos.

Ao considerar os agricultores familiares longevos em Candelária, Rio Grande do Sul, como interlocutores, é possível explorar, com base em suas práticas alimentares e no trabalho envolvido em sua preparação, a construção da identidade ligada à agricultura e à herança étnica. De acordo com Oliveira (1976), a identidade étnica requer uma análise do contexto grupal e



das interações entre diferentes grupos étnicos. Ela não é uma categoria isolada, mas depende de indivíduos, história passada, performances, discursos, valores, símbolos e, no caso das famílias rurais descendentes de imigrantes europeus, também de laços familiares e territoriais.

No Brasil, o consumo alimentar mudou muito ao longo do tempo. No período da escravidão, os escravizados eram alimentados com farinha de mandioca, feijão, arroz, farofa, tutu, pirão, milho, fubá e angu. Embora as diferentes etnias africanas tivessem espécies animais distintas das trazidas pelos colonizadores europeus, elas também possuíam uma grande variedade de plantas domesticadas ou silvestres que enriqueceram a agricultura na Europa, África e Ásia. A disponibilidade de alimentos é influenciada pelas condições agroecológicas das diversas regiões.

Com isso, observa-se que os tipos de alimentos mudaram, mas práticas culturais como tradições religiosas e culinárias ainda persistem na cultura dos descendentes de africanos. Similarmente, os indígenas foram introduzidos aos produtos trazidos pelos portugueses, como sal, cana-de-açúcar, frutas como manga e laranja, gado e outros animais para abate (Ornellas, 2008; Cascudo, 2011). Poulain afirma que esse conhecimento se define como códigos simbólicos que expressam os valores de um grupo na construção de identidades culturais. Segundo Poulain (2016, p. 252), “o alimento transita do universo da produção agrícola até sua chegada ao lar, sofrendo transformações ao longo do caminho.”

Dessa forma, podemos observar como esses códigos simbólicos estão presentes na identidade alimentar das famílias, conforme ilustrado pelas seguintes falas de algumas famílias entrevistadas.

"Mandioca com molho de carne... feijão com farinha de mandioca... é fácil de fazer" (M.H, Trabalho de Campo, 2023).

"Se é para juntar todo pessoal... é o churrasco ou a galinhada." (A.B, Trabalho de Campo, 2023).

Na contemporaneidade, vários termos são usados para representar a produção para autoconsumo, incluindo produção para sobrevivência, produção para autoabastecimento, produção para consumo doméstico, produção de mutagênicos, produção "pro gasto", entre outros. Para compreender melhor esses termos, é fundamental notar que a expressão "autoconsumo" emerge com frequência em contextos acadêmicos. Essa definição é amplamente aceita e esclarece o conceito de produção familiar.

De acordo com Grisa, Gazolla e Sheneider (2010, p. 66), "autoconsumo" abrange “Tudo o que a família produz para comer por conta própria referentes à produção de alimentos da família (horta, pomar, criação de animais, etc.), aos animais ali mantidos, à criação de ferramentas e aos insumos utilizados na produção”.

Enquanto autores como Leite (2004) definem o autoconsumo como um tipo de produção agropecuária (agrícola, pecuária, extrativista e aquela que resulta de produtos primários que são beneficiados) produzida em ambiente doméstico e destinada ao consumo familiar e a outros usos como à alimentação animal e outros usos da atividade produtiva; Lovisoló (1989), por outro lado, aponta que a lógica que rege a produção, mais do que características ou quantidades,



é o que define o autoconsumo. Assim, a definição do que se entende por produção para autoconsumo depende do recorte a ser definido por pesquisadores.

Os primeiros estudos internacionais sobre produção para autoconsumo foram realizados em unidades produtivas de famílias russas sob a observação de Alexander Chayanov (1974) no início do século XX. Este autor estudou em um ambiente mais microeconômico em comunidades rurais para entender como uma família trabalhava para atender às necessidades básicas de seus membros e, em um nível secundário, para acumular riqueza. Grisa (2007) observa que a produção destinada ao consumo de veículos não tem sido objeto de muitos estudos ao aplicar essa discussão ao Brasil. Isso se deve, na opinião do autor, ao apagamento pretendido da prática, bem como a uma presunção subjacente e a sua representação simbólica de uma cultura que caminha na contramão da modernização.

Grisa, Schneider e Conterato (2013), ao estudarem a situação econômica, social e produtiva da agricultura familiar, bem como suas variadas técnicas de reprodução social e variações geográficas, examinaram dados do censo de 2006 do IBGE. Os autores afirmam que, até recentemente, a produção para autoconsumo era vista como uma relíquia do passado, associada a um atraso na modernização, ou citada como exemplo de práticas arcaicas nos meios institucionais e políticos. Esses estudos revelam a importância de examinar mais a fundo a produção para autoconsumo no Brasil, uma vez que ela tem sido negligenciada e estigmatizada. Ao entender as práticas de autoconsumo e suas implicações sociais e econômicas, podemos obter percepções valiosas sobre as estratégias de subsistência das famílias e sua relação com a modernização e o desenvolvimento econômico. No entanto, de acordo com Grisa, Schneider e Conterato (2013), a partir do início dos anos 2000, diversos pesquisadores brasileiros retornaram ao tema do autoconsumo sob a perspectiva de uma tradição recontextualizada que pode cumprir uma variedade de papéis e funções no mundo rural contemporâneo:

A ligação entre as potencialidades dessa produção e o acesso aos alimentos, a disponibilidade de alimentos saudáveis, a estabilidade financeira, a sociabilidade e a identidade cultural das famílias rurais tornou-se particularmente significativa e serviu de referência fundamental para as estratégias e ações de nutrição e segurança alimentar que se desenvolviam à época no Brasil (Grisa; Schneider e Conterato, 2013, p. 10).

O teor nutricional dos alimentos, a ausência de aditivos químicos nocivos à saúde e a sustentabilidade do sistema agroalimentar são os três principais elementos, segundo Maluf e Menezes (2007), que devem ser seguidos para se atingir a qualidade nutricional e segurança alimentar. Grisa (2007) descreve vários aspectos do autoconsumo, como a diminuição da dependência da família nas relações de mercado e a segurança alimentar.

Esses princípios são refletidos nas práticas cotidianas dos agricultores, como evidenciado pelos diálogos a seguir, que ilustram a produção e o consumo de alimentos na propriedade, corroborando com os autores mencionados.

"Sabe aqui já é a oitava geração... A batinha inglesa ovos carne de porco pão de milho frito em banha de porco. A gente produzia arroz para o consumo... a própria farinha de milho a gente levava o milho... um milho macio grão comprido... para o moinho ... que tinha perto da



ponte do império... mas isso desapareceu tudo" (C.H, Trabalho de Campo, 2023).

"Cana de Açúcar, Hortaliças, Batata Doce, Mandioca, as plantas tão bonitas esse ano... mas chove bastante" (M.H, Trabalho de Campo, 2023).

Melhor aproveitamento e potencialização dos recursos da fazenda e diminuição da suscetibilidade estão relacionados aos dois primeiros. O autor também enfatiza o significado sociológico da produção "pro gasto" pela sociabilidade promovida pela sociedade, que beneficia a coerência da estrutura social e das identidades dos agricultores, bem como sua legitimidade e reconhecimento. Haverroth (2012) observou uma variedade de manifestações de reciprocidade, como a troca de bens, serviços e diversos entre vizinhos, começando pela produção para autoconsumo. Para ilustrar a importância da produção "pro gasto" e suas implicações sociais, é interessante considerar exemplos práticos que evidenciam essa dinâmica. Um relato pessoal destaca como essas trocas informais ocorrem na prática.

"Meus pais tinham uma casa grande, que servia de paragem para as tropas de gado que vinha da fronteira para a cidade de Soledade, então trocávamos galinhas por charque" (R.W, Trabalho de Campo, 2023).

Essas atitudes eram um símbolo de solidariedade e comunidade, um testemunho da importância de se apoiar mutuamente em tempos difíceis. Existe um vínculo significativo entre a produção para autoconsumo e as questões ambientais e de gênero.

Zanetti e Menasche (2007) constataram, em seu trabalho de pesquisa, que nenhum dos agricultores entrevistados utilizava agrotóxico para obter alimentos para o autoconsumo após analisar o papel desempenhado pelos agricultores na garantia da segurança alimentar de 18 famílias de uma comunidade rural do Rio Grande do Sul. Os autores descobriram que a maioria das famílias estudadas prepara suas refeições principalmente com alimentos cultivados na própria terra ou adquiridos por meio do comércio com os vizinhos. Eles também notaram a enorme diversidade e quantidade de alimentos disponíveis nas várias estações do ano. Eles disseram que a história das famílias e comunidades está entrelaçada na produção de alimentos para uso pessoal, proporcionando disponibilidade, qualidade e diversidade o ano todo. Zanetti e Menasche (2007) pontuam que, os domicílios estudados tendem a ter segurança nutricional porque produzem alimentos para si próprios.

Essa definição e conjunto de princípios norteadores foram apresentados por Maluf e Menezes (2004). O consumo pessoal também ajuda a manter a biodiversidade doméstica, o que é outra vantagem. A biodiversidade domesticada, conforme definida por Digard (2012), é o processo de domesticação de animais pelos humanos, alterando-os e diversificando-os, criando novas espécies e raças dentro das já estabelecidas. Assim, a pesquisa conduzida por Zanetti e Menasche esclarece a estreita relação entre segurança nutricional e produção para autoconsumo. As famílias envolvidas na produção de alimentos para consumo próprio são capazes de garantir uma fonte sustentável de alimentos e, ao mesmo tempo, desempenham um papel crucial na preservação da biodiversidade doméstica. A domesticação de animais e a diversificação de espécies contribuem para a manutenção e a evolução das variedades genéticas. Esses dois



aspectos, segurança nutricional e biodiversidade doméstica, estão inerentemente interconectados, reforçando assim a importância da produção para autoconsumo. Ao cultivar alimentos e criar animais para consumo próprio, as famílias não apenas garantem sua subsistência, mas também promovem a diversidade genética e a adaptabilidade das espécies domésticas. Essa interação entre as práticas agrícolas tradicionais e a conservação da biodiversidade destaca a produção para autoconsumo como uma estratégia sustentável e resiliente para as comunidades rurais.

A pesquisa adota uma abordagem qualitativa, utilizando entrevistas semiestruturadas com agricultores familiares longevos de Candelária-RS, com critérios de participação incluindo idade acima de 60 anos, residência nos distritos definidos e assinatura do termo de consentimento. O instrumento adotado para a coleta de dados é a entrevista semiestruturada, que permite uma abordagem flexível e aprofundada para compreender as perspectivas dos agricultores familiares longevos. A análise de conteúdo é realizada por meio da classificação, codificação e categorização dos conceitos presentes nos dados coletados, com foco na interpretação do fenômeno em estudo. A abordagem qualitativa enfatiza tanto o conteúdo das comunicações durante as entrevistas quanto o processo de inferência ao coletar e analisar os dados.

O estudo sobre as práticas alimentares de agricultores familiares longevos em Candelária-RS revela a interseção entre alimentação, memória e identidade cultural. A gastronomia, conforme definem Petrini (2009) e Savarin (1995), vai além da nutrição, abrangendo dimensões culturais, sociais e históricas. Os objetivos do estudo incluem entender como as práticas alimentares simbolizam memórias e identidades culturais, utilizando diálogos coletados em campo, onde pratos como "churrasco" e "galinhada" emergem como símbolos de união familiar.

A interdisciplinaridade é evidente ao integrar perspectivas da antropologia, sociologia e nutrição para explorar como os alimentos funcionam como códigos simbólicos que conectam gerações e preservam a memória cultural. A produção para autoconsumo, evidenciada nas falas dos agricultores longevos, reafirma a conexão entre nutrição, cultura e história. Esse saber-fazer, transmitido por gerações, preserva a memória coletiva e resiste às transformações impostas pela modernização, destacando a importância da diversidade e da sustentabilidade alimentares na manutenção de comunidades rurais. No entanto, existem lacunas na compreensão de como essas práticas são transmitidas às gerações mais jovens e os impactos da modernização na preservação dessas tradições.

Para manter as tradições alimentares, é importante a implementação de práticas sociais que envolvam a comunidade, como festivais gastronômicos locais que celebrem pratos tradicionais e oficinas culinárias que ensinem técnicas ancestrais de preparo de alimentos. Além disso, programas educacionais nas escolas locais podem integrar a história e a importância cultural dos alimentos tradicionais, promovendo a preservação de um patrimônio cultural, que é a alimentação por meio de produtos tradicionais e a continuidade dessas práticas. Os diálogos inseridos no estudo ilustram a relevância das memórias alimentares, destacando como as refeições preparadas pelas mães e avós evocam sentimentos de nostalgia e identidade.

A comida como linguagem, conforme Woortmann (2013), reflete valores e significados culturais profundos. Práticas como o uso do fogão a lenha e da banha de porco, evidenciadas nos relatos, simbolizam uma conexão com o passado e a identidade rural. Essas tradições



culinárias, além de garantirem a subsistência, reforçam a memória e a coesão social entre os agricultores familiares longevos.

Assim, é crucial apoiar políticas públicas que valorizem e protejam o patrimônio alimentar, garantindo que essas tradições perdurem e continuem a enriquecer a identidade cultural das comunidades rurais.

CONCLUSÃO

Esta pesquisa sobre as práticas alimentares de agricultores familiares longevos em Candelária-RS revela a profunda conexão entre alimentação, memória e identidade cultural nessa comunidade rural. Por meio de uma abordagem qualitativa baseada em entrevistas semiestruturadas, foi possível explorar como os alimentos tradicionais, preparados com técnicas ancestrais, funcionam como códigos simbólicos que preservam a memória coletiva e reafirmam os laços identitários.

Os resultados demonstraram que a produção para autoconsumo, ainda presente no cotidiano desses agricultores, garante segurança alimentar e nutricional, além de contribuir para a manutenção da biodiversidade doméstica. Pratos como churrasco e galinhada emergiram como símbolos de união familiar e celebração de tradições. No entanto, o estudo também apontou desafios na transmissão dessas práticas às gerações mais jovens e os impactos da modernização na preservação desse patrimônio alimentar. Para salvaguardar essa herança cultural, é importante a implementação de políticas públicas que valorizem e apoiem iniciativas como festivais gastronômicos locais, oficinas culinárias e programas educacionais nas escolas.

Ao integrar perspectivas da antropologia, sociologia e nutrição, esta pesquisa contribui para uma compreensão mais ampla da importância das práticas alimentares tradicionais na construção da identidade cultural e no desenvolvimento sustentável de comunidades rurais. Espera-se que os resultados aqui apresentados inspirem futuras investigações e ações que visem preservar e fortalecer esse valioso patrimônio imaterial.

REFERÊNCIAS

ABRAMOVAY, Ricardo. Agricultura familiar e desenvolvimento territorial. Reforma Agrária – **Revista da Associação Brasileira de Reforma Agrária** – vols. 28 n°s 1,2 3 e 29, n°1 – Jan/dez 1998 e jan/ago 1999.

BENEMANN, Nicole Weber. **Histórias de cozinha: uma etnografia gastronômica**. 2017. Dissertação de Mestrado. Universidade Federal de Pelotas.

CÂMARA CASCUDO, Luís da. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.



CHAYANOV, Alexander. **La organización de la unidad económica campesina**. Buenos Aires: Nueva Visión, 1974.

CHIZZOTTI, Antônio. **Pesquisa em ciências humanas e sociais**. 8. ed. São Paulo: Cortez, 2006.

DAMATTA, Roberto. **O que faz do brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DIGARD, Jean-Pierre. **A biodiversidade doméstica**. Porto Alegre: Anuário Antropológico, v. 2, 2012. p. 205-223

FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo**. México: Fondo de Cultura Económica, 1995.

FISCHLER, Claude. Food habits, social change and the nature/culture dilemma. **Social Science Information**, v. 19, n. 6, p. 937-953, 1980.

GARINE, Igor de. **Alimentação, cultura e sociedades**. Correio da UNESCO, Rio de Janeiro, v.15, n.7, p.4-7, 1987.

GASTAL, Susana de Araújo; BEBER, Ana Maria Costa. Lazer, práticas alimentares e mediação: discutindo o gastronômico. In: GOMES, Christianne Luce; DEBORTOLI, José Alfredo Oliveira; SILVA, Luciano Pereira da (org.). **Lazer, práticas sociais e mediação cultural**. Campinas: Autores Associados, 2019. p. 203-218

GIL, Antônio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. São Paulo: Atlas, 1999.

GOODE, William J.; HATT, Paul K. **Métodos em pesquisa social**. 7.ed. São Paulo: Ed. Nacional. 1979.

GRISA, Catia. Para além da alimentação: papéis e significados da produção para autoconsumo na agricultura familiar. **Revista Extensão Rural**, [s.l.], v.14, p.5-36, Jan./Dez. 2007.

GRISA, Catia.; GAZOLLA, Marcio.; SCHNEIDER, Sérgio. A “produção invisível” na agricultura familiar: autoconsumo, segurança alimentar e políticas públicas de desenvolvimento rural. **Agroalimentaria**, v. 16, n. 31, julio-diciembre 2010. P. 65-69

GRISA, Catia.; SCHNEIDER, Sérgio.; CONTERATO, Marcelo Antonio. A produção para autoconsumo no Brasil: uma análise a partir do Censo Agropecuário 2006. In: SCHNEIDER, S.; FERREIRA, B.; ALVES, F. (Orgs.). **Aspectos multidimensionais da agricultura brasileira: diferentes visões do Censo Agropecuário 2006**. Brasília: IPEA, 2013. p.165-186.

HAVERROTH, Celio. **Extensão Rural Pública: métodos, possibilidades e limites para a transição agroecológica no Oeste de Santa Catarina**. 2012. Dissertação (Mestrado em Extensão Rural), Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, RS, 2012.



LEITE, Sérgio. P. Autoconsumo y sustentabilidad en la agricultura familiar: una aproximación a la experiencia Brasileña. In: BELIK, Walter. **Políticas de seguridad alimentaria y nutrición em América Latina**. São Paulo: HUCITEC, p. 123-181, 2004.

LOVISOLO, Hugo Rodolfo. **Terra, trabalho e capital**: produção familiar e acumulação. Campinas: UNICAMP, 1989.

MACIEL, Maria Eunice. Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; DIEZ GARCIA, Rosa Wanda (Org.) **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

MALUF, Renato Sergio; MENEZES, Francisco. **Segurança Alimentar e Nutricional**. Petrópolis: Vozes, 2007.

MONTANARI, Massimo. **Comida com cultura**. 2. ed. São Paulo: Senac, 2013.

OLIVEIRA, Roberto Cardoso de. **Identidade, etnia e estrutura social**. São Paulo: Pioneira, 1976.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. **Alimentação através dos tempos**. 4.ed. Florianópolis: UFSC, 2008.

PETRINI, Carlo. **Slow food**: princípios da gastronomia. São Paulo: Senac, 2009.

PINEYRUA, Diego Gilberto Ferber. **Regionalismo alimentar: identificação de grupos de consumidores que valorizam o prazer e as tradições alimentares**. 2006. 119 f. Dissertação (Mestrado em Economia e Administração) – Programa De Pós-Graduação Multiinstitucional em Agronegócios (Consórcio entre a Universidade Federal de Mato Grosso Do Sul, Universidade de Brasília e a Universidade Federal de Goiás), 2006. Disponível em: <https://repositorio.ufms.br:8443/jspui/bitstream/123456789/867/1/Diego%20Gilberto%20Ferber%20Pineyrua.pdf>. Acesso em: 24 jun. 2024.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. Tradução: Rossana Pacheco da Costa Proença e Carmen Silvia Rial. Florianópolis: UFSC, 2016. 285 p.

SAVARIN, Brillat. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

VERGARA, Sylvia Constant. **Métodos de coleta de dados no campo**. 2. Ed. São Paulo: Atlas. 2012.

WOORTMANN, Ellen. A comida como linguagem. **Habitus**, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 5- 17, jan./jun. 2013.

YIN, Robert K. **Estudo de Caso**. USA: Sage Publications Inc., 2005.

ZANETTI, Candida.; MENASCHE, Renata. Segurança alimentar, substantivo feminino: mulheres agricultoras e autoconsumo. In: MENASCHE, R. (Org.). **A agricultura familiar**



à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: UFRGS, 2007.