

*Cultura alimentar no contexto do sistema familiar rural contemporâneo na Zona da Mata de Minas Gerais*

**Introdução**

Neste artigo apresento um recorte de pesquisa realizada, em 2015, com famílias rurais dos municípios de Piranga, Presidente Bernardes e Porto Firme, na Zona da Mata Mineira. A pesquisa foi elaborada para tese de doutorado cujo objetivo foi analisar o significado da comida e as relações de comensalidade, atendo-se às mudanças e permanências referentes às práticas alimentares das famílias. Mais especificamente, analisar a articulação entre o tradicional e o moderno, o processo de escolha alimentar e os princípios que a determinam, como hábitos e cultura alimentar, praticidade, custo, a importância da cultura herdada na reprodução do gosto, no processo de significação e ressignificação da comida atrelada às práticas, aos saberes e aos hábitos, tanto no cotidiano quanto nos rituais. Tais famílias estão inseridas em uma das regiões mais antigas de Minas Gerais, uma das primeiras onde teve início a exploração de ouro pelos bandeirantes no Estado, por volta de 1693. Presidente Bernardes e Piranga possuem a maior população rural da Zona da Mata mineira, segundo dados do IBGE de 2010. Piranga, anteriormente conhecida como Guarapiranga, abrigou como distritos os atuais municípios de Porto Firme e Presidente Bernardes (antes chamado de Calambau) e que foram emancipados em 1953.

A pesquisa trouxe importantes contribuições no que se refere aos hábitos e práticas alimentares das famílias, sejam aquelas que permanecem no cotidiano e em ocasiões especiais, mas também as mudanças que estão ocorrendo como reflexo da resposta dessas famílias às transformações que ocorrem no mundo contemporâneo. A

---

<sup>1</sup> Professora Adjunta da Universidade Estadual do Oeste do Paraná (Unioeste), professora permanente do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural Sustentável, pesquisadora do Grupo de Pesquisa em Segurança Alimentar e do Grupo de Pesquisa em Desenvolvimento Rural, pesquisadora associada da Rede Naus - Rede Ibero-Americana de Pesquisa Qualitativa em Alimentação e Sociedade. E-mail: romislima2@gmail.com.

metodologia escolhida foi qualitativa, utilizando-se da entrevista semiestruturada com 40 famílias, da observação, de registros fotográficos e do caderno de campo. Entre outras questões, busquei verificar junto às famílias a influência da herança culinária envolvendo a cultura imaterial (eventos relacionados à comida que são tradicionais na família); a representação das práticas alimentares no tempo passado e presente e o papel dos guardiães da tradição da culinária familiar; a relação com a tradição, bem como com os modos de alimentação moderna.

Se a ação de comer é algo tão íntimo ao ser humano, conforme reflete Mintz (2001), analisar os hábitos e as práticas alimentares de pessoas e grupos se torna uma atividade de grande responsabilidade. Trabalhar os dados de forma analítica e crítica, à luz das abordagens teóricas e, portanto, longe do julgamento do senso comum é o papel do pesquisador. A prática empírica é também trabalho analítico e reflexivo, mas é sobretudo – concordando com a ideia de Peirano (1995, p. 57), “trabalho artesanal, microscópico, detalhista e que traduz, como poucas outras, o reconhecimento do aspecto temporal das explicações”.

Para esta pesquisa, as questões em torno dos hábitos, práticas alimentares e sociabilidades das famílias rurais foram fundamentais para a investigação científica pretendida. Assim, foi necessária a compreensão por parte dos interlocutores da importância de sua participação. Coube a eles, após o entendimento da pesquisa, abrir a sua intimidade alimentar cotidiana. Fui convidada pelos entrevistados – mulheres, na maior parte – a “adentrar e puxar assento” na cozinha. Também me convidaram para conhecer o quintal, colher verdura na horta e, inclusive, a participar das refeições, fosse almoço, fosse “merenda” ou mesmo apanhar frutas diretamente do pé durante conversas ocorridas no pomar. Assim, por seis meses, percorri regiões rurais de desses municípios fazendo descobertas, aprendendo, apreendendo, dialogando, analisando, questionando e refletindo sobre os sentidos da comida e do comer no espaço rural contemporâneo das famílias pesquisadas. Neste sentido, é importante clarear a concepção de rural que orienta este trabalho. Refere-se a um rural que não é estático e nem preso ao passado, tampouco homogêneo. Consciente de que o Brasil é formado por muitos rurais e que a divisão entre rural e urbano vai se tornando cada vez mais difícil de ser percebida na contemporaneidade. Adotamos, neste sentido, sobretudo as compreensões da categoria de rural de Carneiro (1998, 2005 e 2012) e de Wanderley (2000 e 2010).

## **O suporte teórico**

As análises da pesquisa empírica foram construídas à luz das abordagens teóricas da antropologia e sociologia da alimentação e da história da alimentação. Toda a bagagem teórica foi muito importante

para a trajetória da pesquisa, mas sobretudo, aquelas leituras que tornaram mais claras as correlações entre alimentação/comida e cultura permitindo absorver que a natureza da alimentação pouco faz sentido quando apreendida isoladamente, ou seja, fora do seu contexto sociocultural. Neste sentido, vejamos como alguns estudos refletem sobre isso.

Crotty (1993, apud DELORMIER *et al.*, 2009) defende que a prática alimentar abrange duas acepções. Aquela posterior à ingestão do alimento e que está relacionada ao universo da biologia (fisiologia e bioquímica) e aquela anterior à ingestão. Este último está relacionado às questões culturais e sociais, ou seja, à natureza social do comer. Segundo a autora, no campo da disciplina da nutrição dá-se pouco valor a este último aspecto, até mesmo devido aos seus objetivos técnico-científicos. Ambos os autores defendem que não considerar os aspectos sociais e culturais no campo de interesse representa, de certa forma, uma limitação a qualquer disciplina. Consideram que o processo de escolha alimentar, na maior parte das vezes, não se dá primeiramente pela opção nutricional, mas sim pelas influências do convívio social cotidiano, presentes nas relações familiares, no local de trabalho, na escola e em outros espaços de convivência que permitem trocas e participam na construção das práticas alimentares.

A atribuição de *status* simbólico dado ao alimento e ao ato de comer é definida, segundo alguns autores, pela diferença semântica entre “comida” e “alimento”. DaMatta (1987), ao estudar a comida brasileira, defende que toda substância nutritiva é um alimento, mas nem todo alimento é comida. Alimento, aponta o autor, é universal e geral, é o que o indivíduo ingere para se manter vivo, já a comida ajuda a situar uma identidade e definir um grupo, uma classe, uma pessoa. “Temos o alimento e temos a comida. Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se” (DAMATTA, 2001, p. 56). Em uma aproximação a DaMatta (1987), Woortmann (1985) considera “comida” como o oposto de mantimento, embora derive dele. Pois comida é a transformação do mantimento através da culinária.

Neste sentido, comer proporciona uma relação de intimidade entre seres humanos, pois há o investimento psicossocial no processo de escolha dos alimentos. A própria ingestão alimentar demonstra a intimidade existente entre a comida e o corpo considerando que trata daquilo, que segundo Mintz (2001, p. 31), “é colocado para dentro do corpo”. O autor defende que “nenhum outro comportamento não automático se liga de modo tão íntimo à nossa sobrevivência”. Comida é, assim, o alimento transformado pelas representações sociais e culturais. É o que sugere também Montanari (2008). Para este autor, diferentemente das outras espécies

animais, o homem aproveita os alimentos que encontra na natureza, mas isso não o impede de querer também criar a própria comida usando esses alimentos básicos encontrados, mas transformando-os pelo uso do fogo e das práticas tecnológicas que se desenvolvem nas cozinhas. “Os valores de base do sistema alimentar se definem como resultado e representação de processos culturais que preveem a domesticação, a transformação e a reinterpretção da natureza” (p. 15). O consumo dos alimentos também é tratado como cultura pelo autor, uma vez que o homem escolhe o que comer baseado em critérios de ordem econômica, nutricional, preferências, mas também em simbologias atribuídas ao alimento, portanto, comida. Por essas razões “a comida se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la” (p. 16).

### **Sobre o perfil das famílias**

Na região pesquisada predomina a agricultura de base familiar. As famílias pesquisadas possuem em média 3,6 pessoas, sendo a maior parte composta por casais de aposentados morando sozinhos. Porém, em algumas delas, filhos que moram nas proximidades se responsabilizam pelas atividades produtivas do sítio dos pais. A produção agrícola é basicamente para autoconsumo, com comercialização do excedente. O cultivo de milho objetiva a produção de fubá, que possui importância fundamental para a alimentação das famílias e dos animais. O fubá é utilizado na preparação do angu - alimento consumido sempre no almoço e no jantar e na elaboração da broa, uma das principais quitandas elaborada diariamente.

As atividades centrais para a geração de renda correspondem aos processos de produção de leite, carvão, café, feijão e cachaça. As famílias desenvolvem duas ou três atividades ao mesmo tempo: leite e carvão; café e feijão consorciados e carvão; leite e café. A produção para autoconsumo se baseia em milho, feijão e outras leguminosas, hortaliças, frutas, frangos e porcos caipiras. Naquelas famílias em que a aposentadoria é a única fonte de renda, a produção agrícola se destina apenas para o autoconsumo. Nas famílias em que a renda é obtida da atividade agrícola e de outra fonte, a maior parte desta última é gerada pelo trabalho das mulheres envolvidas nas atividades de serventes e merendeiras nas escolas rurais e urbana, ou como diaristas em casas próximas e há, ainda, as que produzem quitandas e salgados para vender no entorno ou na cidade próxima.

### **Atividades cotidianas de trabalho nos sítios**

A maior parte de meus interlocutores foi composta por mulheres. Mesmo quando os homens estavam presentes elas eram as mais ativas no

diálogo. Assim, muitas das informações sobre o trabalho do cotidiano estão vinculada à realidade vivenciada por elas, cujas atividades são muito diversificadas. Envolvem os cuidados da casa, do quintal, da horta, a alimentação da família, atividade leiteira, de roçado e carvoaria e, em alguns casos, trabalho externo ao sítio que lhes garantem renda. Observei pelos depoimentos que o trabalho com a horta não é visto como uma atividade agrícola porque ela é percebida como extensão do quintal e da cozinha e, portanto, está ligada aos elementos da casa e ao trabalho que envolve o ambiente doméstico – incluindo a preparação da comida. O trabalho do entorno próximo à casa, como galinheiro, chiqueiro e horta, é considerado pelos entrevistados e entrevistadas como sendo de responsabilidade feminina. Trabalhar na roça significa o serviço de capina, de roçar o milho, o feijão, colher café etc., considerado pela família como de responsabilidade masculina.

As famílias formadas por aposentados, que representam a maioria nesta pesquisa, têm uma realidade cotidiana de trabalho menos ativa. Ao falarem de seu dia a dia os homens disseram quase não executar mais atividades agrícolas como a capina e o roçado. Fazem uma ou outra atividade, que consideram uma ajuda à esposa que é o cuidado do serviço do entorno da casa, que envolve cuidar das galinhas e alimentar os porcos. Fazem isso “para não ficar parado de tudo”, conforme justificou Nélio<sup>2</sup> (70 anos, morador de São Domingos em Porto Firme). Diferentemente dos homens, as atividades das mulheres aposentadas envolvem mais atividades, incluindo a de cozinhar e cuidar da casa.

### **Cultura e práticas alimentares no sistema familiar rural: relações com a comida, permanências e mudanças**

A alimentação do cotidiano das famílias entrevistadas está composta do que classificam como comida forte e comida fraca. A primeira é aquela que dá “sustança<sup>3</sup>”, ajuda a segurar a fome por mais tempo; a segunda são os alimentos leves como frutas, saladas e mesmo o óleo vegetal. Para eles isso tem a ver com a lógica de trabalho, ou seja, o objetivo é não precisar interromper as atividades com frequência para se alimentar. A percepção sobre “comida forte” das famílias se assemelha àquela discutida por Brandão (1981) em sua pesquisa com agricultores em Goiânia. O autor considera que a relação forte/fraco que atribuíam à

---

<sup>2</sup> Os nomes dos entrevistados citados no artigo são pseudônimos, para garantir a não identificação dos entrevistados.

<sup>3</sup>Alimento ou refeição forte, que dá força e vigor. Não sustenta a fome. Mata a fome e sustenta o corpo por períodos mais longos de esforço. Sustenta o corpo para viver, trabalhar, manter a saúde, sustenta a disposição para a vida. Sustenta o corpo sem fome ou com fome administrável por mais tempo que as comidas leves.

comida estava diretamente ligada à capacidade desse alimento em garantir ao agricultor maior tempo de trabalho sem sentir fome. Para meus interlocutores comida forte é principalmente aquela feita com gordura de porco caipira. Essa observação é feita em contraposição ao óleo vegetal, como expressa o depoimento de um dos homens que entrevistei.

Aqui, se fizer a comida com óleo, a barriga começa a roncar rapidinho... o óleo é fraco... não sustenta... a gordura de porco é forte... no serviço que a gente mexe assim que é pesado, tem de comer comida que sustenta (Carlos, 49 anos, morador de Posses, Porto Firme, MG, 2015).

Zaluar (1979) observou a importância da classificação da comida em estudo com comunidade de baixa renda na área urbana. Descreve que o grupo classifica alimentos que consideram como “comidas” porque conferem saciedade (carne, gordura de porco, arroz, feijão e macarrão) e alimentos que apenas “enganam a fome” (saladas, frutas, verduras, peixe etc.), servindo para o grupo apenas como complemento.

No grupo que pesquisei, objetivando o consumo da gordura, mais da metade das famílias cria suínos, geralmente engordado um animal de cada vez. Há um ditado que diz que “do porco só não se aproveita o grito”, pois é possível usar também o intestino para envolver as massas de linguças e chouriços; o pé, o rabo, a orelha e o focinho para feijoada; a pele para fazer torresmo. Não é difícil entender por que a criação dos suínos caipiras demonstrou ser tão importante no grupo pesquisado. A alimentação dos porcos pode ser produzida nos próprios sítios, como o fubá, a cana-de-açúcar, a silagem de mandioca e até abóboras e batatas-doces cozidas misturadas ao fubá.

Segundo os agricultores que “engordam o capado”,<sup>4</sup> o animal é abatido sempre que a gordura acaba, mas mata-se também em véspera de festas como Natal e Ano Novo e, ainda, em casamentos e demais festividades. Em 2012, na festa de bodas de ouro dos sogros de Lola, moradores da comunidade de Xopotó, em Presidente Bernardes, parte da criação existente no sítio foi abatida. Segundo Lola: “matamos dois capados de 17 arrobas e mais de 15 galinhas caipiras... ah e muita linguça também... mas a carne de boi, nós compramos”. Da mesma forma, Eliana (69 anos, moradora de Itapeva, em Presidente Bernardes) informou que para a sua festa de bodas de ouro com Saturnino, ocorrida em junho de 2014 no quintal da casa, a família matou dois porcos e aproximadamente 10 frangos caipiras.

---

<sup>4</sup> Termo que escutei com frequência durante a pesquisa. Trata-se do porco castrado destinado à engorda.

No cotidiano das famílias, engordar um porco no quintal tem a função tanto de obter a gordura (*banha*) como a carne que na maioria das casas é conservada na gordura e conhecido como “porco ne lata”. O que mais ocorre é a carne acabar antes da gordura. Se em tempos passados usar a gordura para conservar as carnes era uma necessidade, já que não havia geladeira, atualmente esse hábito permanece por razões culturais e também pelo sabor diferenciado, como apontado no depoimento de Laércio, 68 anos:

Mesmo tendo geladeira, a gente ainda conserva a carne na gordura de porco... tempera a carne hoje, amanhã a gente cozinha e frita um pouco, quando ela está coradinha a gente põe na gordura e ela pode ficar até 3, 4 meses na gordura, não estraga não. Uma parte a gente até põe na geladeira e congela, mas não é gostoso igual não. Muda muito... com o frango é a mesma coisa. Se a gente arruma ele para comer logo depois que mata o sabor é um, se congela, quando vai comer depois, é outro gosto. Não fica bom (Laércio, morador de Itapeva, em Presidente Bernardes, MG, 2015).

O sabor conferido à comida foi constantemente relacionado com a gordura de porco. Os interlocutores deixaram transparecer em suas falas que a apreciação do sabor da comida refogada na gordura tem suas raízes no gosto herdado de gerações passadas. Cresceram comendo dessa forma. Todos afirmaram preferir o sabor da comida preparada na gordura à que é feita no óleo, principalmente a verdura, o feijão e o arroz, como declara Afonso (79 anos, morador de Ribeirão, em Presidente Bernardes): “Para mim, a verdura tem que ser feita na gordura...a couve na gordura tem outro sabor” e Gilberto (75 anos, morador de Manja, em Piranga): “A comida feita na gordura de porco é mais saborosa, a gente já acostumou com o sabor, a couve feita no óleo, fica lisa, na gordura ela fica suculenta...”

Garcia (2013) discute práticas alimentares afirmando que a herança do gosto por certo tipo de comida e pela forma de preparação é responsável, na maioria das vezes, pela resistência em adotar práticas novas e experimentar comidas diferentes e aceitar novos sabores e texturas a esse paladar tradicional. Uma das razões para a couve permanecer como verdura predileta do cotidiano não é apenas por ser a hortaliça mais resistente da horta, mas principalmente pela sua preparação combinada com a gordura de porco. Essa forma de preparação compreende aquele “sistema culinário” tratado por Poulain (2013) e Fischler (1979 e 1995) que envolvem regras determinantes (crenças, valores, símbolos, representações e hábitos) na escolha, preparo e consumo de alguns

alimentos. O que Sahlins (2003) chama de “razões culturais” que envolvem o hábito alimentar.

Friero (1982) e Zemella (1951) destacam a importância histórica da criação dos suínos no quintal das casas com objetivo de mitigar o problema da fome surgida durante a fase da mineração em Minas Gerais. Surgiu daí o hábito, principalmente entre os escravos, de consumir a carne, a gordura e o uso de outras partes do animal adicionadas ao feijão. O feijão, segundo os dois autores, foi tão importante quanto o milho, a mandioca, a couve, a gordura, o toucinho e o arroz para a manutenção das atividades mineradoras.

No cotidiano alimentar das famílias é hábito cozinhar o feijão com toucinho, que é também considerado como alimento “forte”. O feijão é item diário nas refeições e seu consumo e cultivo tem laços de herança cultural e histórica assim como o porco caipira.

Para além da gordura, da carne de porco e do feijão outros alimentos são considerados “fortes” e consumidos com muita frequência. São eles o arroz, a batata-doce, a mandioca, o angu e as farinhas de milho e de mandioca. O arroz, consumido diariamente, não é mais produzido pelas famílias pela dificuldade que seu cultivo tem representado nos últimos anos, segundo os depoimentos de alguns dos interlocutores:

Nós colhíamos muito arroz, não precisava comprar... mas já tem uns cinco anos que a gente parou de mexer com arroz, porque fica muito caro produzir do que comprar e tem os passarinhos que atacam a plantação de arroz, um passarinho preto, que a gente chama de chupin. A gente não pode fazer nada contra eles, porque é proibido, mas quando chega a hora da colheita não tem mais quase nada nos cachinhos de arroz... (Lucio, 46 anos, morador de Bom Jesus do Bacalhau, em Piranga, MG, 2015).

Foi destacado por eles a diferença no sabor e no aspecto do arroz industrializado em comparação ao que cultivavam. Destacaram que o aspecto era mais grosseiro e amarelado e que o sabor era diferente, além de ser mais macio e poroso, o que fazia com que o tempero impregnasse melhor. Por outro lado, disseram que o industrializado leva menos tempo para ser cozido. Apesar de preferirem o arroz tradicional, adquiri-lo no mercado atualmente é mais interessante do que cultivá-lo, levando-se em consideração o custo-benefício. Mais uma vez aparecem aqui aspectos que pesam na escolha alimentar, semelhante ao que acontece com a escolha do óleo vegetal e da gordura de porco. Mafalda (57 anos, moradora de Ribeirão, em Presidente Bernardes) expõe em seu depoimento os aspectos que considera positivos do arroz atual industrializado:



Tem bastante diferença. O arroz que a gente colhia, ele nunca ficava clarinho, sempre tinham uns grãos amarelos no meio... porém, ele era um arroz mais gostoso. Ele era mais macio e pegava mais o tempero. Esses comprados, não dá liga, então o arroz de hoje não é igual ao que a gente fazia antes. Mas ele também não ficava soltinho na panela como o arroz que a gente refoga hoje. Antigamente para ele ficar soltinho a gente tinha que espremer um limão. Hoje ficou mais fácil pra gente fazer...

Os demais alimentos considerados “fortes” como a mandioca, a batata-doce e o milho são produzidos nos sítios e consumidos quase diariamente seja no café da manhã, no almoço e no jantar. A batata-doce é quase sempre frita ou assada na brasa do fogão à lenha. Usa-se consumi-la pela manhã acompanhada de café.<sup>5</sup> O mesmo ocorre em relação à mandioca. Mas para consumo no almoço e jantar, o mais comum é servi-la cozida ou ensopada com carne.

O polvilho, derivado da mandioca, também não é mais produzido pelas famílias; em todas elas esse produto agora é comprado. O polvilho é usado principalmente para fazer brevidade - um tipo de bolo que é elaborado esporadicamente. Observei que em todas as casas há o consumo do biscoito de polvilho assado, que é também comprado no mercado ou em vendas próximas. Raramente se faz o biscoito de polvilho frito. Segundo as mulheres, por espirrar muito durante a fritura e ser bom para comer apenas fresco, ele não é mais habitual como no passado. Tempos em que, segundo as mulheres, sempre havia muita gente para comer e os produtos industrializados eram baratos e caros. Além disso, o acesso aos mercados era mais difícil, tornando necessário produzir praticamente tudo o que era destinado a alimentação das famílias. Porém, pelas condições de acesso ao mercado da cidade que me descreveram, a situação de dificuldade não parece ter mudado tanto. O acesso aos mercados na cidade, na época da pesquisa, ocorria uma vez ao mês quando aproveitavam a ida ao banco. Para o transporte das compras utiliza-se veículo próprio, carona de filhos, de parentes ou de amigos. O acesso de transporte coletivo, como ônibus, é raro e não circula por todas as áreas. Um dos entrevistados disse que vai cavalgando, enquanto sua esposa caminha aproximadamente três quilômetros para chegar ao local onde passa um ônibus que a leva até a cidade de Piranga.

Os depoimentos a seguir, de Anita (71 anos, moradora de Manja, em Piranga) e de Lena (70 anos, moradora de Ribeirão em Presidente Bernardes) também sinalizam, assim como ocorreu com o arroz, que em razão da praticidade alguns modos tradicionais são substituídos ou

---

<sup>5</sup> O café é feito em água adoçada e passado no coador de pano. Não vi o uso de coadores de papel em nenhuma das casas.

passam a ser retomados apenas em momentos específicos, como naqueles que envolvem reunião familiar e um grupo maior de pessoas nas casas. Lena menciona a redução do tamanho das famílias quando comparadas com as famílias dos antepassados.

“Na casa da minha mãe fazia muito polvilho. Naquela época todo mundo fazia muita brevidade... agora ficou tão fácil comprar o polvilho... mas dá muito trabalho fazer o biscoito frito... e o assado não é caro no mercado... quase todo mundo prefere comprar...” (Anita, moradora de Manja, Piranga, MG, 2015).

Outros entrevistados fizeram a observação de que “antes havia muita gente na roça”, “antigamente as famílias eram maiores”. A redução do número de pessoas nas famílias interfere nas práticas alimentares, seja porque há menos pessoas para se alimentar no dia a dia, seja pelo fato de não haver quem ajude na cozinha e na elaboração das quitandas.

### **Comida de todo dia: o trivial**

“Aqui na roça, falando a verdade, o que a gente come mesmo é angu, arroz, feijão e uma verdura”. (Afonso, 79 anos, morador de Ribeirão em Presidente Bernardes, MG, 2015).

O depoimento acima sintetiza o que é a comida cotidiana das famílias, inclusive naquelas que possuem crianças, adolescente e jovens, embora eu tenha conversado com apenas cinco jovens que se encontravam no sítio na ocasião da entrevista. Segundo os meus interlocutores, os pais cultivam nos filhos os seus hábitos alimentares ao manter o mesmo tipo de alimentação para adultos e crianças. Assim, pelo menos em casa dos pais, a comida não varia em função de outras preferências alimentares. Come-se o que se tem à mesa.

Em todas as famílias quatro alimentos estão presentes no almoço de todos os dias da semana: angu, arroz, feijão, ovo ou carne e verdura refogada em gordura de porco. Mesmo havendo variação para a verdura como serralha, almeirão e mostarda, a couve é a mais consumida; assim era também no período da mineração e da ruralização, conforme apontado por Arruda (1990), Frieiro (1982), Magalhães (2004) e Abdala (2007).

Arruda (1990) destaca em Minas Gerais duas fases muito importantes para a sua formação histórica e cultural: a primeira é a do ciclo da mineração que teve início no final do século XVII e segue até o final do século XVIII, período de intensa movimentação urbana; a segunda fase é a chamada “ruralização”, que se inicia ao final do século XVIII justamente com o declínio da mineração, seguindo até o início do século XX. Para a autora, as duas primeiras fases representam formas de sociabilidade

muito peculiares que se expressam nas práticas alimentares desses períodos e que tiveram influência direta na formação dos hábitos alimentares em Minas Gerais. Na fase da ruralização, houve redução da importação de alimentos e ampliação da produção agrícola local. Friero (1982) e Abdala (2007) sinalizam para uma alimentação mais farta nesse período. Magalhães (2004) aponta a abundância na produção de legumes, frutas, hortaliças, tubérculos e grãos, produzidos nos sítios e fazendas próximos a Vila Rica e Mariana. Até mesmo nos pequenos quintais das cidades existiam hortas. Muitos dos alimentos eram itens comuns no cotidiano alimentar da população, como o feijão, a farinha e milho e a couve.

Nos sítios de todas as famílias pesquisadas havia hortas nos quintais, algumas bem cuidadas e com grande variedade de plantas; outras fragilizadas e com poucos cultivos. A estiagem do período foi a grande responsável pelas “hortas fracas”, mas em todas elas havia couve. Em uma delas havia apenas couve, cebolinha, salsa, quiabo e jiló. No geral, as hortaliças e “cheiro verde” mais presentes eram a couve, a serralha, a mostarda, o almeirão, a alface, a cebolinha de folha, a salsa, o manjerição e a hortelã. Uma hortaliça comum na culinária mineira, a taioba, estava presente em poucas hortas em função também da forte estiagem.

Friero (1982), Magalhães (2004) e Arruda (1990) tratam da importância que o cultivo da horta teve para a região mineradora em Minas Gerais numa fase de escassez de alimentos. Ela era cultivada nos quintais de todas as casas para garantir o acesso nas refeições às fontes de legumes, frutas, hortaliças e tubérculos. Passada essa fase, as hortas permaneceram sendo cultivadas. Atualmente não mais por carência alimentar, mas pelo desejo apontado pelos entrevistados em colher a hortaliça fresca pouco antes de preparar a refeição. As razões são, sobretudo, culturais e simbólicas. Percebi que possuir uma horta “bonita” é motivo de orgulho. A fala de Maria (66 anos, moradora de Itapeva, Presidente Bernardes) ao mostrar-me sua horta ajuda a compreender isso: “Minha horta está mirrada, feia... parecendo até horta de gente preguiçosa”. É interessante observar a associação feita por ela sobre sua horta parecer de pessoas preguiçosas; ficou subtendido que, para ela, não poder mostrar a um visitante uma horta bonita e diversificada desqualifica o trabalho da família na manutenção do seu sítio, desconsiderando a principal causa da situação, que era a forte estiagem. Outro motivo para a importância da horta para as famílias pesquisadas é a certeza da qualidade do alimento, pois demonstraram preocupação com o uso de agrotóxico e não sentem segurança na aquisição de alimentos *in natura* que, às vezes, precisam adquirir no mercado.

Os demais vegetais cultivados pelas famílias pesquisadas são: abóbora, moranga, batata-doce, mandioca, inhame, chuchu, jiló, quiabo, berinjela.

Evitam o máximo o uso de agrotóxico nos produtos cultivados no sítio, mas não conseguem deixar de usá-lo no milho para substituir o roçado manual com a enxada e também no feijão armazenado. Vegetais como cenoura, beterraba, batata-baroa, berinjela, couve-flor, brócolis, repolho, cebola-de-cabeça e alho são produzidos por poucas famílias. Mas a cebola e o alho já foram cultivados com frequência na região. No sítio de Maria e Laércio em Itapeva, Presidente Bernardes, as hortaliças estavam muito fragilizadas e havia pouquíssimas plantas: basicamente couve, quiabo e cebolinha, mas ela mostrou, satisfeita, a sua colheita de cebola de cabeça e alho que estava no paiol. Esses dois produtos que não são cultivados por todas as famílias, embora muito consumidos.

Os vegetais produzidos nos sítios são aqueles consumidos nas refeições diárias. No dia a dia raramente algum produto vegetal é comprado no mercado, exceto quando se deseja algum legume “diferente”. O período de estiagem também interfere nisso, devido ao fato de que algumas plantas são menos resistentes à seca prolongada. Durante o período da pesquisa isso ocorria em relação à alface, que não é uma hortaliça consumida com frequência, pois a preferência é pelas verduras que podem ser refogadas. A batata-inglesa também é um produto muito raro na dieta dessas famílias; passa-se meses sem consumi-la, a preferência é pela batata-doce, bem como o inhame e a mandioca.

Outra hortaliça muito comum na culinária mineira, o *ora-pro-nóbis* ou lobrobrô, estava presente em quase todas as hortas, embora seu consumo não seja cotidiano como as demais já citadas. Fui convidada a participar da mesa de refeições “de todo dia” em 15 casas. Como parte das nossas conversas aconteciam geralmente nas cozinhas enquanto o almoço era preparado, pude acompanhar todo o processo. Ofereci-me para ajudar em alguma tarefa da cozinha, mas a única ajuda permitida foi acompanhá-las até a horta para “apanhar” verdura.

Percebi pelos depoimentos que a alimentação do dia a dia das famílias é muito semelhante àquela que era consumida na casa dos pais em tempos passados; inclusive os modos de preparar não sofreram grandes modificações. Em todos os almoços que participei estavam presentes no cardápio o “trivial mineiro”, denominação atribuída por Eduardo Frieiro para “feijão, angu e couve”. O autor – após as pesquisas sobre a alimentação em Minas Gerais da fase mineradora até meados da década de 1950 – sugeriu alguns dos alimentos que considerava possível serem caracterizados como típicos de Minas Gerais. A sugestão se deu em função da peculiaridade de seus preparos. São eles: o tutu de feijão com torresmo ou linguiça, o lombo de porco assado, a couve cortada fina e refogada e o angu sem sal.

Nas refeições das quais participei, além do feijão, do angu e da couve, também era presença comum, o arroz. Assim, eu elegeria como a comida

típica do almoço do conjunto das famílias desta pesquisa, a seguinte composição: arroz, feijão batido no liquidificador, angu, couve refogada e carne (de frango ou porco). O feijão batido é comum em Minas e no interior de São Paulo, mas quase desconhecido nos outros estados como os da região Sul, por exemplo. É comum associar a Minas Gerais o feijão tropeiro e o tutu, mas nas famílias que pesquisei a forma de servi-lo é predominantemente batido, temperado com gordura de porco e alho. Antes de haver o liquidificador o feijão era amassado com o uso de um “socador” manual, depois adicionava-se água, o resultado era um feijão de caldo grosso e, diferentemente do tutu e do tropeiro, não lhe é adicionado farinha.

Embora a carne de porco tenha sido a mais presente, a de frango também foi marcante. A carne de boi eu comi em apenas duas casas na forma moída e cozida. O frango sempre frito ou ensopado, algumas vezes era acompanhado de quiabo. O peixe foi servido em uma casa, pescado no rio que passa na propriedade. A disponibilidade da carne não era farta, mas suficiente para tê-la no prato sem esbanjamento. Mas os outros alimentos eram preparados em grande quantidade. Foi recorrente serem servidos na mesma refeição vários alimentos caracterizados por eles como “forte”: arroz, angu e, ou, moranga e, ou, mandioca e, ou, batata-doce e, ou, farinha e, ou, macarrão.

### **Comida de domingo, de dias festivos e comensalidade**

A comida de domingo varia pouco. O arroz e o feijão são consumidos também nesse dia. Às vezes, o feijão batido é substituído pelo tutu com cebola e pelo feijão tropeiro. A macarronada com frango ou com carne de panela também é um prato presente com frequência aos domingos. Todas as famílias que têm os filhos morando em lugares próximos afirmaram que aos domingos o almoço é dia de encontro familiar; os filhos e netos chegam para o almoço e lá passam o dia juntos. Quando os sogros dos filhos moram perto, é feita uma divisão: almoço em uma casa, café da tarde ou jantar em outra. As filhas e, ou, noras ajudam no preparo do almoço e a lavar a louça. Os casais aposentados que ficam muito sozinhos durante a semana, consideram esses momentos fundamentais, porque “o dia fica mais alegre”.

(...) eu fico só por conta de cozinhar para eles... a mesa, essas duas aí, ficam sempre cheias de coisas em cima... é biscoito, é bolo, é doce... eu gosto de ver os filhos e os netos trançando por aí... eles gostam de ficar na cozinha... na mesa não cabe todo mundo, aí eles colocam umas cadeiras e ficam aqui também... eles gostam de pegar ovos no galinheiro e bater gemada... acostumei eles a comer gemada desde pequenos... e eles só

comem gemada aqui por causa do ovo daqui... (Eliana, 69 anos, moradora de Itapeva, em Presidente Bernardes, MG, 2015).

A “fartura” da comida nas ocasiões de encontro familiar é um grande valor atribuído pelos entrevistados. Fartura de alimentos significa uma boa produtividade de alimentos na roça, mas significa também segurança. Ter “o de comer” todos os dias garantido na mesa é um atributo que lhes é importante nas suas condições de famílias agricultoras. Aqui também se observa presente o valor moral da fartura, sendo compreendido por eles como uma obrigação que cabe à família a de conseguir com o “suor do trabalho” e ter a mesa sempre farta, apesar das dificuldades.

O espaço de comensalidade<sup>6</sup> nessas ocasiões é basicamente a cozinha, lugar preferido da família quando está reunida. Lody (2008) defende que muitos hábitos alimentares só se desenvolvem na medida em que a casa e sua cozinha tornaram-se capazes de permitir a reunião da família e amigos. Talvez por isso as cozinhas das casas que visitei fossem amplas, mesmo que outros cômodos da casa como a sala e quartos fossem pequenos. A presença de mais de uma mesa foi comum: mesa na cozinha com pelo menos seis cadeiras e bancos de madeira recostados a uma das paredes; a outra mesa ficava em uma copa ou em uma área externa, geralmente de meia parede, também próxima à cozinha, onde se encontrava instalado o forno de barro.

A comensalidade, no grupo entrevistado, ocorre também nos eventos maiores. Nesse caso pode-se formar uma rede de cooperação de trabalho para fazer os festejos acontecerem. Duas mulheres contaram, com riqueza de detalhes, sobre as festas de bodas de ouro que ocorreram no quintal das casas. Coincidentemente trata-se de duas famílias de Presidente Bernardes. A festa dos sogros de Lola e Marcos ocorreu no sítio dos sogros, na comunidade de Xopotó, em 2011. A festa de Eliana e Saturnino ocorreu também no sítio, na comunidade de Itapeva, em 2014. Já citei essas duas festas anteriormente ao falar dos animais que foram abatidos para o almoço. Em ambas, algumas características são comuns: uma delas

---

<sup>6</sup> Etimologicamente, comensalidade deriva do latim “*comensale*”. Ação de comer junto, na mesma mesa. Com “junto” e *Mensa*: “mesa”. Implica partilhar do mesmo momento e local das refeições. Para Poulain (2013), a comensalidade estabelece e reforça a sociabilidade. “É pela cozinha e pelas maneiras à mesa que se produzem as aprendizagens sociais mais fundamentais, e que uma sociedade transmite e permite a interiorização de seus valores. A alimentação é uma das formas de se tecer e se manter os vínculos sociais” (POULAIN, 2013, p. 182). Porém, é possível que o comer só também se constitua em uma ação de comensalidade, desde que esse momento esteja carregado de representações afetivas e culturais relacionadas ao comer. Nesta pesquisa, não encontramos casos de pessoas que precisavam comer sozinhas, sempre havia por perto uma companhia. Por isso, a opção em discutir a a comensalidade no seu aspecto de propiciador de sociabilidade.

é que a festa aconteceu no quintal, o que, segundo Eliana, “é costume na região... aqui é muito pouca gente que aluga salão pra fazer festa e mesmo casamento... acontece tudo aqui na roça mesmo”. Os vizinhos dos sítios próximos foram convidados. Filhos e outros parentes que moram fora também estiveram presentes. Nas duas festas a comida servida foi a “comida de roça” tendo como prato principal, a carne.

Eliana contou que as mulheres da vizinhança ajudaram com a organização e também a fazer “a comida de véspera... descascando batata, cozinhando mandioca, matando e depenando os frangos... para o dia da festa os meus filhos contrataram umas cozinheiras”.

Foi realizada uma missa no pátio na frente da sua casa. No quintal foram colocados dois grandes “fogões de cupim” onde foram feitos os seguintes pratos: macarrão com pato, tutu, arroz, frango frito, farinha torrada, mandioca frita e batata-doce. Não foi servida salada. De bebida, foram servidos refrigerante e cerveja. Tais bebidas são consumidas em dias festivos ou, raramente, aos domingos. O usual no consumo é o suco de frutas do pomar de acordo com a época. Como sobremesa foi servido o “bolo de festa bem grande”, nas palavras de Eliana, presente que os filhos encomendaram da cidade.

Foi muito boa a festa, a missa, a ajuda das mulheres... aqui é assim, todo mundo ajuda uns aos outros quando precisa. Teve música e dança, as pessoas podiam dançar se quisessem (Eliana, Itapeva, Piranga, MG, 2015).

### **A comensalidade para além das festas e datas especiais**

A comensalidade que Poulain (2013), Fischler (2011) e Giard (2012) apontam como sendo uma das características mais significantes no que se refere à sociabilidade humana – relacionando-se não apenas à ingestão de alimentos, mas também aos modos do comer, envolvendo hábitos culturais, atos simbólicos, organização social, além do compartilhamento de experiências e valores – ocorre de forma diferenciada nas famílias pesquisadas. Em todas elas, os encontros ocorrem com maior frequência no jantar, indicando o fechamento de um dia de trabalho, ainda que seja na sala com o prato na mão e assistindo à programação da TV, costume citado pela maioria das famílias. Nesses momentos a conversa gira em torno dos assuntos divulgados no programa (em geral o telejornal). Mas ela ocorre sempre no café da manhã, já que quase todos se levantam na mesma hora e tomam o café juntos. O café da manhã também “toma-se ligeiro”, muitas vezes de pé “que é para não dar preguiça”, observou Carlos (morador de Posses, em Porto Firme). No horário de almoço dos dias de semana, as refeições são feitas em tempo curto, e o assunto costuma ser basicamente em torno de trabalho, pelo menos foi o presenciei nas casas onde almocei, o que provavelmente pode ter sido em

função de minha presença; não tocariam em assuntos de maior intimidade familiar na presença de uma visita para o almoço.

A possibilidade de a família estar reunida para o almoço irá depender da disponibilidade de tempo e das atividades de quem está à frente do trabalho no local. Nas famílias onde as mulheres trabalham fora do sítio raramente elas estão presentes para essa refeição, quase sempre só aos finais de semana. As crianças chegam entre 12h00 e 12h30 e é comum almoçarem na escola. Neste caso a comensalidade das crianças e das mulheres ocorre com outro grupo que não o familiar. Não há uma restrição para que a comensalidade se dê apenas no grupo familiar. O próprio conceito definido por Poulain (2013) destaca isso, bem como a discussão de Fladrin e Montanari (1998) sobre o assunto.

Os entrevistados afirmaram que atualmente é mais fácil para as pessoas da família interromperem o trabalho e almoçarem em casa porque o trabalho diminuiu, e isso em função da redução na produção. Situação que foi diferente em tempos passados, quando o trabalho era mais intenso, as atividades eram quase ininterruptas e as refeições aconteciam distante da casa com o uso de marmitas, como explica Neuzeli, moradora de Vinte Alqueires, em Porto Firme:

O almoço... quando o povo trabalhava na roça direto... os trabalhadores comiam de marmita. Eu arrumava uma marmita caprichadinha para meu marido e meus filhos. Mas na casa de meus pais, não levava marmita não... levava era uns panelões grandes de comida... em um punha feijão, em outro punha a sopa de mandioca ou de inhame com uns pedaços de carne e tinha que encaixar aqui no ombro... como uma canga e necessitava de duas e três pessoas para levar. E lá na roça juntava todo mundo pra comer junto... cada um servia o seu coité...<sup>7</sup> (Neuzeli, 63 anos, moradora de Vinte Alqueires, Porto Firme, MG, 2015).

Mais um exemplo de como a sociabilidade durante o momento da alimentação ocorria nas áreas rurais nos tempos passados por mais rápidas que fossem as refeições e mesmo fora do espaço doméstico. Este exemplo, assim como aquele em que as refeições ocorrem na sala diante da televisão ligada falam de momentos de comensalidade onde a presença do objeto “*mesa*” não é necessário.

## **Mescla cultural: práticas de consumo alimentar de ontem e de hoje**

Tem sido comum nos últimos anos, na região pesquisada, a circulação

---

<sup>7</sup> Cuiá feita a partir do fruto da árvore Coité, que depois de colhido maduro, cortado ao meio e retiradas as sementes, é utilizado como utensílio na cozinha e em outras atividades.



de veículos que comercializam frutas, hortaliças e legumes. Os alimentos são vendidos aos moradores locais, mas também para os pequenos comércios rurais (vendas). Denominei esta situação como “a ‘feira’ indo ao campo”. Por razões diversas alguns agricultores estão optando em comprar determinados produtos *in natura* ao invés de cultivá-los. O principal motivo citado foi a estiagem dos últimos anos, aliado ao custo-benefício (praticidade – preço). São vendidos produtos tais como batata inglesa, inhame, batata-doce, moranga, banana, alface, laranja, tomate, maçã, pera, abacaxi e outros. Segundo os interlocutores, os produtos são do CEASA.

Aqui em Presidente, tem caminhão que vem vender fruta e verdura pro povo das roças. Aqui em casa, nós compramos, às vezes, mas é maçã que aqui não dá, mamão também porque aqui não dá mamão bom mais... mas é só... mas eu vejo gente aqui comprando inhame, mandioca do caminhão... ah isso eu não concordo não... (Germana, 58 anos, moradora de Mato Dentro, em Presidente Bernardes, MG, 2015).

Tem muita gente na roça hoje que tá é comprando mesmo...eles acham difícil criar um frango... preferem comprar... aqui, o frango é criado solto... no quintal... dá uns frangos bons, gordinhos... alguns falam assim, gente daqui mesmo... que fica mais caro plantar do que comprar... aí eu falo para eles, que às vezes fica mesmo... só que plantar, a gente gasta devagar e se for para comprar a gente tem que tirar tudo de uma vez só para pagar... aquele montão... além disso tem a saúde... a gente compra tudo hoje com remédio... esses frangos aí de granja... eu sei porque meu cunhado tem uma granja... aquilo ali o pintinho chega com 45 dias ele já é frango pra abate... e isso não é com comida só que consegue não... deve ter algum remédio ali... (Mário, 44 anos, morador de Posses, em Porto Firme, MG, 2015).

Os interlocutores na pesquisa disseram que raramente compram tais alimentos, só mesmo em situações muito específicas, como estiagem longa. Um exemplo é o da alface, que no ano de 2015, ano desta pesquisa, teve produção muito ruim assim como algumas outras hortaliças. Os aposentados que não possuem filhos para ajudá-los na produção ponderaram que não consideram ruim o caminhão levar esses produtos até eles porque muitas vezes a produção de alguns alimentos é muito pequena e gera a necessidade de comprar. Nesse sentido, a ida do caminhão até os sítios é um facilitador do consumo.

O depoimento anterior de Mario demonstra uma preocupação que foi manifestada também por outros entrevistados. Há nas famílias uma

grande preocupação com agrotóxicos. Pelo fato de os alimentos serem provenientes do CEASA, a desconfiança em relação a eles é fator de resistência no consumo, acreditam que os alimentos possuem “muito veneno”. Assim, esses alimentos representam para eles o oposto dos alimentos que produzem nos próprios sítios considerados, por eles, como mais saudáveis do que os comprados por não usarem agrotóxicos nas hortaliças que cultivam. A dilema em consumir ou não tais alimentos se enquadra naquilo que Fischler (1995 e 2011) considera como “angústia alimentar”.

Esse tipo de comercialização também foi identificado por Sacco dos Anjos *et al.* (2010) em sua pesquisa na região rural de Pelotas, no Rio Grande do Sul. Os consumidores de lá tinham como justificativa a especialização em uma determinada atividade produtiva, como fruticultura e aviário. A falta de tempo para produzir para autoconsumo e o alto custo da produção os fez priorizar a aquisição dos alimentos que consumiam no dia a dia. Alguns dos meus interlocutores também relataram que às vezes comprar alguns produtos é mais barato do que produzi-los, mas há, por outro lado o desejo e a necessidade de produzir pelo menos os alimentos do cotidiano, como feijão, hortaliças, mandioca, batata-doce etc., e ter alguma criação como as galinhas e os porcos caipira.

Apesar de os alimentos cultivados no sítio predominarem na alimentação das famílias, os alimentos industrializados também são consumidos. A lista dos industrializados consta de manteiga, margarina, óleo de soja, sal, arroz, biscoito de polvilho, biscoito de maisena, biscoito de água e sal, farinha de trigo, farinha de milho, farinha de mandioca, leite longa vida, leite de soja, açúcar, macarrão, massa de tomate, polvilho, leite condensado e pó de café (este último, naquelas famílias que não o produz ou quando o produto local acaba). Não houve registro de compra de refrigerantes (usado apenas em ocasiões festivas), alimentos congelados (massas, pães de queijo e carnes etc.), embutidos (salsichas, presunto, mortadela). Nem todos os produtos listados são consumidos por todas as famílias; trata-se de uma lista de produtos consumidos pelo montante delas.

Duas das famílias de Piranga, a de Ana Luísa e Lucas e a de Juliana e Jacinto, são proprietárias de um pequeno comércio nas comunidades de Bacalhau e Tatu, respectivamente, que são vilas muito pequenas e que atendem ao público das áreas rurais do entorno; são as chamadas “vendas”. Em ambos é comercializado parte do que produzem nos sítios. Os alimentos mais vendidos são óleo vegetal, arroz (que passou a ser vendido há cerca de 15 anos, quando se reduziu drasticamente o cultivo nas regiões), farinha de trigo, biscoito de polvilho do tipo “papa-ovo”, macarrão, massa de tomate, ovos (de granja) nos períodos mais frios do ano já que a produção de ovos de galinhas caipiras diminui e a laranja (da

CEASA) a partir dos meses de novembro quando a produção nos pomares diminui.

A escolha de consumo referente aos alimentos industrializados pelas famílias se dá pela praticidade aliada a preço, pela necessidade de consumo (arroz e açúcar, por exemplo, que fazem parte do hábito alimentar das famílias) e, ou pelo fato de a produção ter se tornado inviável. É o caso do arroz, do polvilho, do açúcar, da rapadura, do biscoito de polvilho e da manteiga. Por outro lado, a facilidade de aquisição desses alimentos na atualidade em relação há tempos passados é também um estímulo ao consumo. Tal aspecto fica claro na fala de Joel:

O ritmo na roça tá muito corrido... parece que o pessoal não tem muito prazo mais de ficar cuidando das coisas igual antigamente... acho que o pessoal também era mais pobre, precisava trabalhar mais na roça pra produzir e arrumar renda... hoje consegue comprar mais coisa. Antes só compravam sal... agora é mais fácil comprar de tudo... antes todo mundo plantava arroz e colhia à vontade e ainda sobrava para vender... (Joel, 71 anos, morador de Limeira, em Porto Firme, MG, 2015).

Outro item comprado por todos é o açúcar-cristal que veio a substituir a rapadura, o açúcar mascavo e o melado, que antigamente eram produzidos. Mesmo nas famílias que ainda possuem um pequeno engenho, o açúcar-cristal também é consumido, por exemplo, para adoçar o suco de frutas, fazer bolo, broa e outras quitandas. Segundo os meus interlocutores, o uso do açúcar-cristal industrializado é recente entre eles, datando de cerca de 30 anos.

Meus pais tinham um engenho de cana e faziam rapadura e melado... hoje a gente planta cana só para dar às vacas... (Lucas, 52 anos, morador de Bom Jesus do Bacalhau em Piranga, MG, 2015).

A gente fazia muito melado, açúcar mascavo, rapadura... meus filhos cresceram comendo inhame com melado... era muito gostoso e um alimento forte (Luisa, 57 anos, moradora de Bom Retiro em Porto Firme, MG, 2015).

Marília, 65 anos, moradora de Mestre Campos, em Piranga, explica como a sua avó fazia o que denominava de “açúcar branco” mas que nada tem a ver com o açúcar-cristal industrializado. Recebia esse nome porque era mais claro do que o açúcar mascavo; constituía também em um modo rústico de fabricar o açúcar no sítio, conforme sua descrição:

Ela batia o caldo para rapadura, mas sem chegar no ponto de rapadura... aí colocava essa massa numa mesa de madeira com beiral... por cima da massa ainda quente, ela colocava argila escura e deixava... no dia seguinte, a massa ficava toda quebradiça e bem mais clara do que a mascavo. Tirava os torrões de argila que ficavam bem sequinhos e duro e ficava só o açúcar... (Marília, 65 anos, moradora de Mestre Campos, em Piranga, MG, 2015).

Sobre o que chamei de mescla cultural no subtítulo, ou seja, o consumo concomitante de produtos tradicionais e produzidos pelas próprias famílias e aqueles adquiridos no mercado ou no caminhão o que a pesquisa apontou é que apesar de as famílias considerarem que o sabor do fubá e do açúcar ficou ruim comparando-se ao que conheceram anos atrás, as famílias se mostraram adaptadas ao consumo das formas atuais desses produtos. O arroz permanece nas refeições de todos os dias, mesmo sendo industrialmente produzido. De forma semelhante, o fubá do moinho elétrico continua sendo usado para a fabricação da broa e do angu a serem consumidos cotidianamente. O açúcar-cristal é usado com frequência. Não observei no grupo pesquisado resistência a esses produtos industrializados. Apenas o consumo do óleo vegetal sofreu um pouco de rejeição, embora tenha sido bem-aceito para preparo de frituras pela maioria das famílias.

O arroz não perdeu a importância que tinha por ser industrializado nem o fubá perdeu seu lugar nas refeições e nas quitandas de todos os dias por deixar de ser produzido no moinho d'água; tampouco a manteiga deixou de ser consumida por ser industrializada, e a margarina é usada na elaboração de bolo e quitandas, embora não seja usada para passar no pão. O que percebi foi uma certa resignação diante de uma realidade alimentar em transformação, uma vez que as mudanças em curso não ocasionaram drásticas adaptações alimentares. Na medida do possível continuam a comer o que sempre comeram e a preparar os alimentos da forma que sempre fizeram seus pais. Isso sinaliza que a cultura é dinâmica e está em constante transformação. Em função de eventos diversos, novos elementos vão surgindo, outros vão sendo incorporados. Alguns permanecem na memória e nas histórias das famílias, assim como outros caem no esquecimento.

### **Os equipamentos da cozinha rural: do fogão à lenha à panela elétrica de arroz**

Foi em torno do fogão à lenha que muitas das entrevistas aconteceram enquanto as mulheres preparavam o almoço. O fogão à lenha é o equipamento que eu elegeria como o mais representativo na realidade das

famílias, presente em todas as cozinhas que visitei durante a pesquisa de campo – dos mais tradicionais feitos de argila aos mais modernos revestidos por azulejo. Instrumento transformador do “cru em cozido” e da “natureza em cultura” propiciador de socialização e de comensalidade nos dias de inverno por manter a cozinha aquecida e fazendo com que as pessoas gostem de ficar por perto. Além desses aspectos é também usado para aquecer a água do chuveiro via serpentina.

Aquela copa ali com aquela mesa... eu falo que é pra enfeite, porque quando meus filhos vêm pra cá com os filhos deles, eles juntam tudo é aqui na cozinha. Senta nesse banco aí, nas cadeiras, trazem mais cadeira e ficam aqui... tem um filho meu que gosta de fritar torresmo... aí já viu, né? (Antonina, 74 anos, moradora de Bananeiras, Presidente Bernardes, MG, 2015).

Os fogões revestidos por azulejos representam um aspecto recente e seu deu por certo “modismo” local. Uma família reformou e revestiu o seu fogão, o vizinho viu, aprovou e também reformou o seu e, em pouco tempo, os fogões de várias casas na região seguiram a mesma tendência. Para eles o revestimento em azulejo mantém o fogão mais limpo por fora, porque é de fácil limpeza, embora a opção parece estar mais associada à estética do que à funcionalidade. Em 11 casas, nos diferentes municípios, o fogão estava revestido com esse material. No restante o revestimento era de argila e tinta avermelhada ou amarelada. As famílias possuem alguns equipamentos elétricos nas cozinhas: forno de micro-ondas, forno elétrico, panela elétrica de fazer arroz e *freezer*, mas nem todos faziam parte da realidade de todas as famílias. Já o liquidificador, a batedeira de bolo, o espremedor de frutas e a geladeira, existentes em todas as casas. O forno de micro-ondas, o *freezer* e a batedeira de bolo são usados esporadicamente.

A gente usa o micro-ondas para esquentar uma comida, um leite à noite... às vezes para descongelar uma carne... comprar carne no açougue tá muito caro, assim eu mato um garrote... vem um moço do açougue da cidade e mata para nós... ele conhece as partes, desossa e aí congela as partes separadas... põe nome das carnes em todos os pacotes separados e fica num *freezer* que a gente tem só pra isso (João, 81 anos, morador de Água Limpa, Porto Firme, MG, 2015).

Considere interessante o desprendimento com o qual João, com seus 81 anos falava sobre o uso do micro-ondas. Sabe utilizar o equipamento e, apesar da pouca frequência, não demonstrou resistência em usá-lo quando necessário, mas não foi sempre assim. O equipamento foi presente dado por um dos filhos que moram fora da região e durante

muito tempo o casal não atribuía utilidade a ele até os filhos mostrarem alguns resultados de descongelamento e aquecimento. Wilson (2014) discute sobre a resistência que muitos equipamentos de uso corriqueiro na contemporaneidade tiveram quando do seu surgimento, tendo sido recebido sob protestos de que os métodos antigos eram melhores e mais seguros

Em quatro casas visitadas havia a panela elétrica de fazer arroz. Presentes de filhos ou mesmo adquiridos pelas mulheres inicialmente pela curiosidade associada ao preço relativamente baixo. Este equipamento surgiu no Japão na década de 1960, mudando completamente a rotina de produzir o tipo de arroz nas cozinhas asiáticas. Wilson (2014) destaca que esse tipo de panela é equipamento mais importante nas casas japonesas do que a televisão. Nas famílias que pesquisei e que possuem a panela elétrica, ela nem de longe é mais importante do que outros equipamentos tradicionais como o fogão, mas está ganhando espaço de convivência na cozinha sem maiores conflitos.

## **Conclusões**

Neste estudo apontei algumas características e peculiaridades das práticas alimentares das famílias rurais que entrevistei, consciente de que o tema da alimentação não se conclui; pelo contrário, ele é dinâmico. O estudo indica que as práticas alimentares das famílias entrevistadas apresentam forte vínculo com as formas tradicionais de comer e com a produção local de alimentos. Embora experimentem alguns processos de mudança e não estejam imunes às modernidades alimentares da indústria, isso não significa uma homogeneização alimentar tida como tendência da alimentação contemporânea por algumas discussões recentes. Nesse sentido, demonstraram capacidade e interesse em selecionar o que desse contexto deve ser adotado e o que deve ser rejeitado por elas.

A pesquisa mostrou a existência de uma hegemonia alimentar na realidade cultural do ambiente pesquisado. Isso se dá, por exemplo, no cardápio consumido por todas as famílias no dia a dia, como o angu, o arroz, o feijão, a couve refogada na gordura de porco, a carne de frango e, ou de porco, mas também aos domingos e dias festivos, com a presença da macarronada e do tutu, e, ou, feijão tropeiro. Todas as famílias pesquisadas, abrangendo os três municípios, têm hábitos e práticas alimentares semelhantes, independente da faixa etária dos casais e filhos que formam o grupo familiar. A semelhança também se aplica aos produtos cultivados nos sítios, que representam quase que a totalidade da dieta básica das famílias. Assemelham-se também os alimentos adquiridos do mercado, mesmo aqueles adquiridos através do caminhão de verduras que circula pelas áreas rurais.

As mudanças observadas nas práticas alimentares tais como a adoção de novas tecnologias – entre elas, a substituição do moinho d’água pelo moinho elétrico e a opção de comprar alguns alimentos antes produzidos por eles, como o arroz e o açúcar – não implica um abandono total de uma cultura antiga em prol de uma moderna. As famílias estão convivendo ou se adaptando aos processos de mudanças no mundo contemporâneo e fazendo opções e essas são conectadas à sua cultura alimentar e ao gosto. Por exemplo, o consumo de refrigerante é muito baixo mesmo por crianças e jovens. A compra de alimentos processados, do tipo embutidos, e de alimentos industrializados congelados não ocorre. Por outro lado, no que se refere às quitandas o biscoito de polvilho assado não é mais produzido em casa, mas sim adquirido no mercado em função do seu custo benefício. Mas a tradição do consumo e elaboração das quitandas permanece em todas as famílias. Ela representa, além de uma “merenda” importante no dia a dia, uma importante continuidade tradicional; assim, a broa de milho, o bolo e alguns de tipos de pães são elaborados com frequência. O pão francês, tão consumido nas áreas urbanas, não faz parte do gosto alimentar das famílias e é de consumo muito raro.

No caso do uso do moinho elétrico em lugar do moinho d’água não tem colocado em risco o consumo do fubá na elaboração de comidas tradicionais como o angu e a broa. Esse comportamento se assemelha àquele entendimento apresentado por autores como Giddens (2012), Dória (2014) e Cândido (1982), que acreditam que a convivência possível e mais provável de ocorrer na contemporaneidade se dá por meio da mescla entre fatores de persistência e os de mudanças, que se complementam, mas sem extinguir as construções simbólicas tradicionais. É importante ressaltar que a incorporação das opções de práticas alimentares modernas também não é acrítica. As famílias sabem que a substituição de uma prática por outra implica riscos e perdas e ganhos como no caso da gordura de porco. O que prevalece, neste caso, é a escolha pelo sabor do alimento e pelo significado simbólico atrelado a ele. Tal como reforçado pelos interlocutores, a comida feita com gordura de porco é mais saborosa e é a que dá “sustança”.

Pode-se afirmar também que a adoção pelas tecnologias e práticas alimentares modernas não tem sido radical. Um exemplo disso é a manutenção prioritária do uso do fogão à lenha. O fogão a gás assume um lugar importante no preparo do almoço nas famílias onde as mulheres trabalham fora do sítio, o que aponta para um dos ajustes necessários que as famílias têm precisado fazer para se adaptar às novas realidades vividas. Ainda assim, o fogão à lenha continua sendo utilizado para preparar o jantar e para aquecer a água do chuveiro que representa para

eles também uma economia na energia elétrica, como explicitado no depoimento de Ivone:

Usamos mais o fogão a gás no dia a dia porque eu trabalho na escola do arraial de manhã e quando eu chego, costumo ir ajudar meu marido... aí até acender o fogo, demora muito pra aquecer... então o fogão a gás é mais prático para nós... a gente liga o fogão à lenha mesmo, mais pra esquentar a água do chuveiro porque a gente tem serpentina e economiza na energia elétrica... mas a comida mesmo é no gás. Mas à tarde é mais fácil esquentar a comida no fogão a lenha... ainda mais agora que o frio vai chegando, porque ele esquenta a casa... (Ivone, 38 anos, moradora de Posses, em Porto Firme, MG, 2015).

É importante ressaltar que nessas famílias ocorre uma alteração no papel masculino relativo à culinária, já que os maridos e os filhos passam a aquecer e a preparar alguns itens de sua alimentação. Se antes essa era uma responsabilidade exclusivamente feminina, as mudanças no papel masculino configuram-se, ainda que timidamente, em novas negociações de gênero nessas famílias, sinalizando alterações em um espaço que, historicamente e culturalmente, é de domínio feminino.

A articulação entre o tradicional e o moderno na cultura alimentar das famílias mostrou estar ocorrendo sem impasses ou conflitos significativos. Mesmo que a compra de um alimento *in natura* proveniente da CEASA, vendido pelos caminhões, gere receio da ingestão de agrotóxicos, essa aquisição ocorre ainda que eventualmente e por necessidade específica. Na manutenção dos hábitos alimentares está presente a influência dos guardiães da cultura e da tradição na reprodução do gosto, no processo de significação e ressignificação da comida atrelada às práticas, aos saberes e aos hábitos, tanto no cotidiano quanto nas comidas de dias festivos. A constância das expressões: “aprendemos a comer assim”, “aprendi a cozinhar vendo minha mãe fazer”, “na casa de meus pais, fazia assim”, denotam a valorização dos aprendizados e o interesse na perpetuação dos hábitos.

No que se refere à comensalidade no grupo familiar a pesquisa mostrou que ela está passando por modificações importantes em algumas famílias. Naquelas em que as mulheres trabalham fora do sítio, a comensalidade junto a outras situações, espaços e pessoas. No restante do grupo, a comensalidade se dá entre aqueles que estão em casa, já que nessas famílias não foram citados casos de pessoas que almoçam longe de casa, fazendo o uso de marmita. A comensalidade no horário do jantar tem sofrido modificações nos últimos anos em todas as famílias, mesmo naquelas com pessoas mais velhas, onde a sala de TV tem ganhado mais espaço, havendo então um “deslocamento” da mesa da cozinha para o



sofá da sala. Se em tempos passados o fogo era um fator socializador e propiciador da comensalidade que ocorria em torno da fogueira, da lareira e do fogão à lenha como apontado por Wrangham (2010) e Montanari (2008), na modernidade a televisão pode também assumir essa função tanto no meio urbano quanto no meio rural, pelo menos no que se refere às famílias que entrevistei.

O significado da comida para as famílias tem identificação significativa com as gerações passadas. Marca ainda a ligação com a terra ao serem consumidos prioritariamente o que se produz no local. As comidas tradicionais e elaboradas de modo simples são as que mais agradam ao paladar das famílias e, apesar de ser um cardápio de certa forma monótono, não se torna indesejado e não foi apontado pelas famílias necessidade em experimentar comidas diferentes das que estão habituados. A prioridade do grupo pesquisados pela alimentação baseada em produtos cultivados localmente e em práticas mais tradicionais coincide com o que proposto pelo “Guia Alimentar para a População Brasileira” (2015) publicado pelo Ministério da Saúde, contendo diretrizes de uma alimentação saudável e considerando importante também o aspecto cultural.

As famílias estão conscientes de que as transformações constantes que ocorrem na sociedade atual têm o poder de interferir em suas práticas e hábitos alimentares. Consideram que vai se tornando cada vez mais difícil manter seus hábitos alimentares por fatores de caráter mais externos do que internos e que interferem na sua dinâmica de reprodução social e econômica.

Inseridas no processo que envolve tanto o desejo de manter sua autonomia produtiva e cultura alimentar quanto à necessidade de ceder a algumas mudanças, essas famílias estão aprendendo a se adaptar com as experiências do cotidiano; não se fecham em seus núcleos culturais e nem se posicionam avessos às mudanças; demonstram uma atitude resignada, porém crítica, acatando os itens da modernidade alimentar que lhes agrada e são importantes e rejeitando o que não lhes interessa, respeitando prioritariamente a cultura local no sentido tratado por Helman (1994) no processo de escolha alimentar. Há nessa percepção um sentido de resistência identitária alimentar, semelhante à que Poulain (2013) discute como sendo uma das características das culturas alimentares locais.

## Referências bibliográficas

ABDALA, Mônica Chaves. *Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*. 2.<sup>a</sup> ed. Uberlândia: EDUFU, 2007, 180p.

- ARRUDA, Maria do Nascimento. *Mitologia da mineiridade: o imaginário mineiro na vida política e cultural do Brasil*. São Paulo: Brasiliense, 1999, 379p.
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. *Plantar, colher e comer: um estudo sobre o campesinato goiano*. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1981, 181p.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. *Guia alimentar para a população brasileira*. 2.<sup>a</sup> ed. Brasília, 2014, 156p.
- CÂNDIDO, Antônio. *Os parceiros do Rio Bonito: estudo sobre o caipira paulista e as transformações dos seus meios de vida*. 6.<sup>a</sup> ed. Rio de Janeiro: Duas Cidades, 1982, 284p.
- CARNEIRO, Maria José. *Ruralidades: novas identidades em construção*. Estudos Sociedade e Agricultura, n. 11, out. 1998, p. 53-75.
- \_\_\_\_\_. Identidades sociais: ruralidades no Brasil contemporâneo. Apresentação. In: MOREIRA, Roberto José; CARNEIRO, Maria José *et al.* (Orgs). *Identidades sociais: ruralidades no Brasil contemporâneo*. Rio de Janeiro: DP&A, 2005, p. 7-14.
- \_\_\_\_\_. (Coord.). *Ruralidades contemporâneas: modos de viver e pensar o rural na sociedade brasileira*. Rio de Janeiro: Mauad X/FAPERJ, 2012, 268p.
- DAMATTA, Roberto. La cultura de la mesa em Brasil. *El Correo UNESCO Alimentación y Cultura*, Paris, v. 15, n. 7, 1987, p. 22-23.
- \_\_\_\_\_. *O que faz o Brasil, Brasil?*. Rio de Janeiro: Rocco, 2001, 126p.
- DELORMIER, Treena; FROHLICH, Katherine L.; POTVIN, Louise. Food and eating as social practice - understanding eating patterns as social phenomena and implications for public health. *Sociology of Health & Illness*, v. 31, n. 2, 2009, p. 215-228.
- DÓRIA, Carlos Alberto. *Formação da culinária brasileira*. São Paulo: Três Estrelas, 2014, 279p.
- FISCHLER, Claude. Gastro-nomie et gastro-anomie. In: \_\_\_\_\_. La nourriture. *Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation*, 1979 (Communications, 31), p. 189-210.
- \_\_\_\_\_. *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Traducción de Mario Merlino. Barcelona: Anagrama, 1995, 422 p.
- \_\_\_\_\_. A "McDonaldização" dos costumes. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J.F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 841-870.
- \_\_\_\_\_. Food, self and identity. *Social Science Information*, v. 27, 1988. p. 275-292.

- \_\_\_\_\_. Commensality, society and culture. *Social Science Information* - 50th Anniversary Issue, v. 50, 2011, p. 528-548.
- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). *História da alimentação*. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J.F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, 885p.
- FRIEIRO, Eduardo. *Feijão, angu e couve*: ensaio sobre a comida dos mineiros. Belo Horizonte: Itatiaia/São Paulo: Edusp, 1982, 227p.
- GARCÍA, L. Jacinto. *Una historia comestible*: homínidos, cocina, cultura y ecología. Gijón: TREA, 2013, 270p.
- GIARD, Luce. "Cozinhar". In: CERTEAU, Michel de et al. (Orgs.). *A invenção do cotidiano II: morar, cozinhar*. 11.<sup>a</sup> ed. Petrópolis: Vozes, 2012. p. 210-331.
- GIDDENS, Anthony. A vida em uma sociedade pós-tradicional. In: BECK, Ulrich; GIDDENS, Anthony; LASH, Scott. *Modernização reflexiva: política, tradição, e estática na ordem social moderna*. Tradução de Magda Lopes. São Paulo: UNESP, 2012, p. 89-166.
- HELMAN, Cecil G. *Cultura, saúde e doença*. 2.<sup>a</sup> ed. Tradução: Eliane Mussmich. Porto Alegre: Artes Medicas, 1994, 333 p.
- LODY, Raul. *Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação*. São Paulo: SENAC, 2008, 424p.
- MAGALHÃES, Sônia Maria de. *A mesa de Mariana: produção e consumo de alimentos em Minas Gerais (1750-1850)*. São Paulo: Annablume/Fapesp, 2004, 159p.
- MINTZ, Sidney W. *Comida e antropologia: uma breve revisão*. Revista Brasileira de Ciências Sociais, v. 16, n. 47, 2001, p. 31-41.
- MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. Tradução: Letícia Martins de Andrade. São Paulo: SENAC, 2008, 207p.
- PEIRANO, Mariza. *A favor da etnografia*. Rio de Janeiro: Relumê-Dumará, 1995, 180p.
- 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, 2013, 285p.
- SACCO DOS ANJOS, Flávio et al.. *Mudanças nas práticas de autoconsumo dos produtores familiares: estudo de caso no Sul do Brasil*. Agroalimentaria, v. 16, n. 30, 2010, p. 115-125.
- SAHLINS, Marshall. A preferência de comida e o tabu nos animais domésticos americanos. In: \_\_\_\_\_. *Cultura e razão prática*. Rio de Janeiro: Zahar, 2003, 231p.

WANDERLEY, Maria de Nazareth Baudel. A emergência de uma nova ruralidade nas sociedades modernas avançadas: o “rural” como espaço singular e ator coletivo. *Estudos Sociedade e Agricultura*, v. 15, out. 2000, p. 87-145.

\_\_\_\_\_. A sociologia do mundo rural e as questões da sociedade no Brasil contemporâneo. *Ruris*, v. 4, n. 1, mar. 2010.

WILSON, Bee. *Pense no Garfo!:* uma história da cozinha e de como comemos. Tradução: Vera Ribeiro. Rio de Janeiro: Zahar, 2014, 342p.

WOORTMANN, Klaas. *A comida, a família e a construção de gênero*. Brasília: UnB, 1985. 43 p. (Série Antropologia, 50).

WRANGHAM, Richard. *Pegando fogo:* porque cozinhar nos tornou humanos. Tradução: Maria Luiza X. de A. Borges. Rio de Janeiro: Zahar, 2010, 226p.

ZALUAR, Alba. As mulheres e a direção do consumo doméstico (estudo de papéis familiares nas classes populares urbanas). In: ALMEIDA, Maria Suely Kofes de et al. (Orgs.). *Colcha de retalhos: estudos sobre a família no Brasil*. São Paulo: Brasiliense, 1982, p. 159-182.

ZEMELLA, Mafalda. *O abastecimento da capitania das Minas Gerais no século XVIII*. 1951. 276 p.. Tese (Doutorado) – Universidade de São Paulo, São Paulo, SP, 1951.

LIMA, Romilda de Souza. Cultura alimentar no contexto do sistema familiar rural contemporâneo na Zona da Mata de Minas Gerais. *Estudos Sociedade e Agricultura*, outubro de 2017, vol. 25, n. 3, p. 497-526, ISSN 2526-7752.

**Resumo:** (*Cultura alimentar no contexto do sistema familiar rural contemporâneo na Zona da Mata de Minas Gerais*). Este artigo analisa e discute transformações e permanências nas práticas alimentares de famílias rurais dos municípios de Piranga, Presidente Bernardes e Porto Firme, na Zona da Mata Mineira. Tais famílias estão inseridas em uma das regiões mais antigas de Minas Gerais, considerada uma das primeiras onde teve início a exploração de ouro pelos bandeirantes nos Estado, por

volta de 1693. Presidente Bernardes e Piranga possuem a maior população rural da Zona da Mata, segundo dados do IBGE de 2010. As práticas alimentares das famílias entrevistadas são compatíveis com o processo cultural e sócio-histórico de formação da região, mantendo algumas tradições nos modos de saber-fazer e na produção dos alimentos, embora estejam vivenciando algumas modificações nessas práticas. As mudanças observadas nas práticas alimentares, tais como a adoção de novas tecnologias, por exemplo, uso de panela elétrica de fazer arroz, batedeira de bolo e moinho elétrico, têm ocorrido de forma ainda tímida e não implica uma substituição total da cultura alimentar por outra. A pesquisa, de cunho qualitativo, indica que as famílias estão convivendo ou se adaptando aos processos de mudanças no mundo contemporâneo sem negar suas raízes históricas. Além disso, a incorporação das práticas alimentares modernas não é acrítica, pois estão conscientes de que as transformações constantes que ocorrem na sociedade têm o poder de interferir em suas práticas e hábitos alimentares. Consideram que vai se tornando cada vez mais difícil manter seus hábitos alimentares por fatores de caráter mais externos do que internos e que interferem na sua dinâmica de reprodução social e econômica.

**Palavras-chave:** práticas alimentares, contemporaneidade, alimentação.

**Abstract:** (*Food culture in the context of the contemporary rural family system in the mata of Minas Gerais area*). This article analyzes and discusses transformations and continuities in the feeding practices of rural families in the municipalities of Piranga, Presidente Bernardes and Porto Firme, in the Zona da Mata Mineira. These families are located in one of the oldest regions of Minas Gerais, considered one of the first places where gold exploration began in the state around 1693. President Bernardes and Piranga have the largest rural population in the Zona da Mata, according to IBGE data from 2010. The food practices of the families interviewed are compatible with the cultural and socio-historical formation process of the region, maintaining traditional know-how and food production, although they are experiencing some changes in these practices. The changes observed in food practices, such as the adoption of new technologies, for example, the use of electric rice cookers, cake mixers and electric mills are occurring in a still timid way and do not imply a total replacement of the food culture by another. Qualitative research indicates that families are coexisting or adapting to the processes of change in the contemporary world without denying their historical roots. Moreover, the incorporation of modern dietary practices is not uncritical because they are aware that the constant transformations that occur in society have the power to interfere with their eating habits and practices. They consider that it is becoming increasingly difficult to maintain their eating habits through

external rather than internal factors and that interfere with their dynamics of social and economic reproduction.

**Keywords:** food practices, contemporaneity, food.

Recebido em abril de 2017.

Aceito em junho de 2017.