

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
CIÊNCIAS SOCIOAMBIENTAIS

O plantio: uma vivência sobre a agricultura feita em quintais, o consumo de
alimentos e os sentidos

Maisa Costa

Belo Horizonte
2016

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
CIÊNCIAS SOCIOAMBIENTAIS

O plantio: uma vivência sobre a agricultura feita em quintais, o consumo de alimentos e os sentidos

Maisa Costa

Trabalho de Conclusão de Curso submetido à Universidade Federal de Minas Gerais como parte dos requisitos necessários para a obtenção do Grau de Cientista Socioambiental Sob a orientação da Professora Virgínia Palhares de Lima.

Belo Horizonte
2016

SUMÁRIO

	CONHECENDO ONDE SE PISA	1
	Conhecendo quem experimenta e vivencia o quintal	3
	<i>Irene</i>	4
	<i>Lenita</i>	5
	<i>Ordália e Antônio</i>	8
1	PLANTANDO TRADIÇÕES	11
1.1	O quintal.....	15
	<i>Milho</i>	18
	<i>Mandioca</i>	19
	<i>Feijão</i>	20
1.2	Tradição	20
1.3	A cozinha	21
2	SABOREANDO O PLANTAR E O TRANSFORMAR	26
2.1	Alimento.....	26
2.2	Refeição	27
2.3	Dinâmicas dentro de casa.....	30
2.4	As pamonhas	31
3	DESVENDANDO O SABER ATRAVÉS DO SABOR.....	35
	FINALIZANDO AS VIVÊNCIAS NOS QUINTAIS	41
	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	44

Resumo

Os sentidos nos guiam em toda a nossa jornada, sem eles não seríamos capazes de experimentar os momentos que vivemos em profundidade. Tendo como base a cidade da minha infância, Tiros, localizada no Triângulo mineiro, segui na busca pela união entre quintais e sentidos, sendo necessário entender de onde o quintal nasce e o que motiva a continuar existindo, sendo mantido por mãos experientes. Saboreando os quintais, a cozinha se revela um ambiente cheio de sensações diversas que despertam o nosso olhar, olfato, tato, audição e paladar. Assim busco descrever o porque esses quintais se mantem, como se mantem e que relação existe para com a cozinha e os sentidos. Curiosidades afloradas inicialmente na terra, que chegam até o prato e devoram as perguntas sobre as refeições e o papel de cada morador dentro do ambiente misterioso que se configura a cozinha. Utilizando-me da corrente humanística, busquei através de conversas tranquilas e vivências únicas de plantio do milho, descrever a relação entre quintais, cozinha e sentidos em partes, para que assim como se degusta uma quitanda, o melhor fique para o final.

CONHECENDO ONDE SE PISA

O ato de retirar da terra aquilo que precisamos para viver sempre me fascinou. A relação do homem com a terra despertou a curiosidade de entender como o alimento chega até nosso prato, além de como o alimento é transformado pela ação do homem em modalidades de comida. A “terra que tudo dá” pode estar atrelada à casa, o espaço onde se planta, pode ser o quintal, ali ao lado da cozinha; ou pode ser lembradas apenas como glebas de terra, distantes, fruto dos latifúndios do agronegócio. A biodiversidade torna o plantio belo, interessante; as interações entre as mais diversas plantas. A diversidade encontrada no quintal é fundamental para o entendimento das dinâmicas da casa, principalmente da cozinha, além das relações de poder entre os habitantes do lar.

Como “os quintais são o passado presentificado ou presente construído de permanências” (MENEZES, 2015), a metodologia se baseou em procurar através desse recorte, investigar, de modo geral, como se dá a relação entre as refeições do universo familiar doméstico e a biodiversidade dos quintais. De modo específico, busquei compreender o que move os moradores a continuar produzindo parte do que consomem nos quintais, avaliar se houve alguma mudança nos hábitos alimentares através da relação entre os alimentos produzidos nos quintais das casas localizados no perímetro urbano de Tiros-MG e o consumo de alimentos não produzidos pelos próprios moradores, bem como verificar se houve uma mudança na percepção do sabor dos alimentos após o consumo dos produtos colhidos no meio doméstico.

Os quintais vivenciados se localizam em Tiros, pequena cidade do Triângulo Mineiro, que tem em seus habitantes as dualidades tanto da produção em larga escala como o costume de plantar em quintais. Tiros é a cidade da minha infância, onde cresci subindo nos pés de laranja e jabuticaba, explorando a “roça” dos meus avós. Vivenciei pouco a cidade, explorando pouco o meio urbano, mas através dessa curiosidade quase infantil de saber a gênese de tudo que entra no meu prato, me interessei pelos quintais tirenses que esbanjam mistérios. Outro fator importante na minha busca pelas origens dos alimentos é ter um pouco de sangue agricultor correndo em minhas veias. Apesar de não plantar, meus avós e parentes próximos retiram, ou já retiraram da terra o sustento da família.

“Apesar da pesquisa não ser um processo linear, tampouco no que se refere ao trabalho bibliográfico” (HISSA, 2003, p. 101), o trabalho foi desenvolvido primeiramente através de pesquisa bibliográfica que possibilitou o levantamento de conceitos-chave

abordados no trabalho, tais como que é considerada refeição, cultura e tradição, sabor, sentidos e emoções, além das diferenças entre alimentação e nutrição. Dialogando entre si, esses conceitos-chave nos darão a base para a compreensão do quintal e suas experiências.

Num segundo momento, aconteceram as vivências. “A vivência é o processo de viver, é coisa que se experimentou vivendo, vivenciando, é o conhecimento adquirido no processo de viver ou vivenciar uma situação ou de realizar alguma coisa, é experiências prática, é aquilo que se viveu.” (CHIAPETTI, 2010). Busquei experimentar em três quintais, juntamente com os moradores o hábito de plantar alimentos para consumo próprio em seus quintais, ambientes estes localizados dentro do perímetro urbano da cidade.

Experiência é um termo que abrange as diferentes maneiras através das quais uma pessoa conhece e constrói a realidade. Estas maneiras variam desde os sentidos mais diretos e passivos como o olfato, paladar e tato, até a percepção visual ativa e a maneira indireta de simbolização. (TUAN, p.9)

A partir da experiência, os sentidos se aguçam e se tornam aliados para perceber e entender a realidade que se experimenta. “Experimentar o mundo é assentir o mundo, deixar se afetar por ele; e isso se dá nos lugares de existência, ao longo das vidas dos sujeitos.” (HISSA, 2003, p.135) Através do quintal pode-se entender parte do que é o mundo pessoal de cada dono de quintal. São universos dentro de universos, conectados pelo cuidado no cotidiano para com as plantas. A experimentação, seja através de uma conversa, tomando um café ou colhendo o milho, abre os sentidos para a essência que cada pessoa não revela, onde cada detalhe conta.

Ler o mundo pessoal de cada um é uma tarefa que só pode ser feita através da observação e do “fazer junto” com a pessoa. “A experimentação do mundo - e a leitura do mundo - se dá com a vida e de variadas formas. Carregamos em nós a experimentação do mundo, que se dá com a existência. Lemos o mundo, também enquanto o experimentamos.” (HISSA, 2003, p. 137). A experiência diária nos diz muito sobre o mundo em que estamos inseridos, o mundo que estamos dialogando durante uma conversa e até mesmo o nosso próprio mundo pessoal. As trocas durante as experiências mudam os mundos envolvidos.

Procurei, através da vertente humanista, desenvolver esse trabalho de maneira rica, não só academicamente, bem como pessoalmente, afinal a vida vai além dos muros da universidade e esse trabalho acadêmico teve essa proposta. Trocando experiências com os moradores, aprendendo os modos de viver, plantar, cozinhar e sentir, busquei esse modo de

pensar o saber, embasado na fenomenologia, “o qual procura valorizar a experiência do indivíduo ou do grupo, visando compreender o comportamento e as maneiras de sentir das pessoas em relação aos seus lugares.” (CHRISTOFOLETTI, 1985) Para cada indivíduo existe uma visão de mundo que se expressa através das suas atitudes e valores com relação ao meio ambiente. Esse trabalho representa a minha visão.

Conhecendo quem experimenta e vivencia o quintal

Meu olhar foi baseado em experiências de três núcleos familiares. Sem aqueles que trabalham em seus quintais, sem a abertura da porta de suas casas para a sua intimidade, esse trabalho existiria apenas em sonho. Experimentei momentos com a Dona Irene, Lenita, Dona Ordália e seu marido Antônio.

A escolha dos três quintais contou com o apoio de parentes, pois apesar de visitar a cidade todos os anos, não a conhecia muito bem, fato que me fez recorrer aos meus familiares. Durante uma primeira conversa com minha prima, o primeiro quintal a ser indicado para o trabalho foi o de Dona Ordália e do Sr. Antônio, pois são da família dela. Através do contato com Ordália e Antônio, eles me falaram sobre o quintal de dona Irene. Posteriormente, em frente a casa de minha prima, estava o quintal de Lenita. Fechando assim os três quintais que aqui serão descritos. A localização de cada um se dá no centro na cidade, onde o quintal de Dona Ordália e Antônio fica próximo do quintal de Dona Irene. Já Lenita tem o quintal na avenida principal da cidade

Irene

Irene é uma senhora de 83 anos com uma vitalidade impressionante, dotada de olhos claros que tentam esconder a tristeza de ter perdido o marido recentemente, cabelos brancos prateados presos na nuca, roupas simples e um sorriso alegre por ter alguém diferente para prostrar. Sua casa é um oásis para quem ama plantas; além de ser enorme, apresenta uma variedade de espécies que espanta qualquer horticultor amador dos grandes centros urbanos. Ela ainda evidencia que cheguei “num momento ruim, que o quintal já viu dias melhores”. A doença do marido se arrastou por alguns meses e desviou a atenção do quintal; só quando o companheiro se foi, o cuidado com a terra está sendo retomado.

Irene aprendeu o ABC, como ela mesma nomeia, nos trinta dias que pôde ir à escola quando era criança. Criada somente pelo pai, pois a mãe morreu quando “ainda não conseguia nem segurar uma vassoura”, ela desenvolveu o hábito de autodidata: aprendeu a ler sozinha, costurar e bordar, além de plantar, uma paixão que se estende até hoje. “Não é um trabalho. Quando a gente faz o que a gente gosta, a gente não se cansa”. Ao me levar pelo quintal para me mostrar o pé de canela, de alfavaquinha, alfavacão, o canteiro de alface e outras tantas espécies, de repente pegou facilmente a enxada, cavou um pouco e retirou gengibre da terra. Habitada realmente a lidar com o quintal, me ensinou aos poucos como cuidar de cada uma das plantas que ali estava, conhecimento de uma vida inteira contada em alguns minutos.

Continuar plantando tantas variedades de alimentos sempre esteve atrelado à dificuldade inicial de compra-los. Hoje, o principal motivo de continuar a lida diária com a terra é a distração da tristeza que a ausência do companheiro lhe causa. Mas é evidente que antes dessa perda, ela era a principal zeladora do quintal. “Ele não me ajudava muito, sempre fui eu que gostava de plantar. Se não dou conta de fazer alguma coisa, chamo alguém.”

Irene é a mulher que cuida da casa, do quintal e da cozinha. Esse é o território dela e ninguém coloca a mão. Rainha do manejo das plantas, ela encontra agora nas plantas um alívio para sua tristeza. Além desse propósito, “é bom plantar pelo zelo, deixar tudo arrumado”, apesar de afirmar muitas vezes durante as nossas conversas que o quintal estava desleixado, uma bagunça.

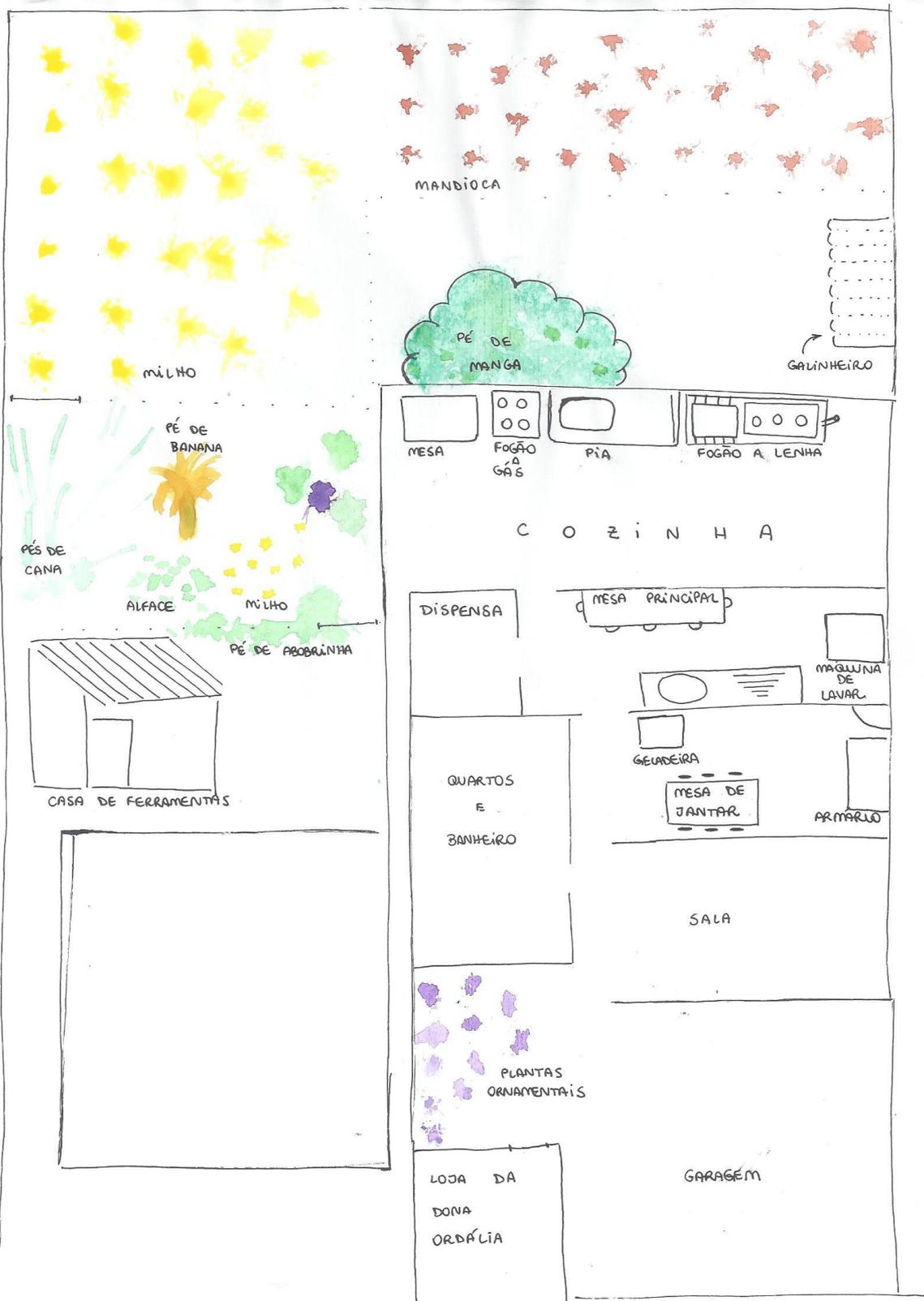


Figura 1: Croqui do quintal de Dona Irene. Maisa Costa. 2016

Lenita

Também conhecida como Eremita por muitos, é uma mulher viúva beirando os cinquenta anos, que tem uma loja de sapatos na avenida central da cidade. A primeira vez que fui até sua casa, ela estava fazendo pamonhas no quintal, com o auxílio da mãe dela e de uma vizinha. Fazeção de pamonhas, processo explicado no terceiro capítulo.

O quintal dela tem uma imensa variedade de frutas e hortaliças, além de plantar milho sempre que possível e possuir galinhas poedeiras de ovos. Um pé de jabuticaba é o centro do quintal e em torno dele estão todos os outros cultivos, a casinha do cão, o local onde os pintinhos ficam, a varanda com o tanque, bem como a casinha, chamada carinhosamente de “quartinho”, onde está o fogão a lenha e onde todo o processo das pamonhas é feito. Há um pé de mamão, acerola, goiaba, caju - que segundo a Lenita não está dando muitos frutos -, além das macaúbas, que são um orgulho pra ela. Quando mencionei sobre o motivo do plantar, dado que há como comprar no supermercado, ela disse que gosta de ver as plantas crescendo, que não há nada mais bonito que isso, além do fato de ter a certeza que não existe agrotóxico nos alimentos, somente adubo e cobertura - grãosinhos que ajudam a planta a crescer.

Lenita compartilha da ideia que as plantas também sentem dor, e que jamais deixa uma planta morrer de sede, porque sede é muito triste. Contando sobre épocas difíceis que passou durante a infância, pude compreender que ela tem uma preocupação com todos os seres vivos. As plantas quando estão com sede, começam a mudar de cor, do verde para o amarelado e isso é visto como um sinal de doença, de sofrimento por ela. Apesar de sempre estar na lojinha que tem na frente da casa ou com a casa cheia: ela mora sozinha após a morte do marido, então as plantas lhe fazem companhia.

A pamonha é vista como uma tradição. Lenita começou a fazer pamonha porque não se tinha o que comer. Não havia muita variedade como têm hoje; as frutas eram somente da época. Então, através da mãe dela, continuou-se a fazer pamonhas ao pé da fomalha. A razão disso é simples: o gosto muda, fica com um cheiro de fumaça que só a fomalha (fogão à lenha) consegue. O mesmo se percebe no frango: quando ele é sapecado no fogo da fomalha antes de ir para a panela, ele fica mais gostoso. O motivo não parece ser muito óbvio para ela, mas ficou claro que as lembranças da infância têm grande peso nas ações que condizem o modo de fazer da comida, bem como o modo de plantar.

“Era mais gostoso”. Comia o inhame de cabeça puro cozido para os porcos, que para ela tem o gosto da infância. A mandioca que era plantada na roça, quando unida ao sal de gado (sal grosso que o gado come) e gordura, se tornava uma iguaria que era feita pela mãe e também traz lembranças do tempo em que se morava com os pais na roça. Hoje quando tenta fazer uma mandioca, não tem o mesmo gosto.

Lenita prefere regar o quintal à noite, pois as plantas absorvem a água melhor do que durante o dia já que a água se evapora com o calor do sol. Cuida das galinhas e dos frangos, colocando ração pela manhã e checando se há algum ovo novo. Para ela, se há algo plantado no quintal, há menos mato, é mais fácil de cuidar e ainda tem o benefício de colher algo para comer.

Por não conseguir capinar ou fazer trabalhos mais pesados, ela contrata alguém que faça esses serviços. Mas, caso esteja livre no momento do serviço ajuda como pode. O plantio do milho a faz lembrar a infância quando ajudava o pai, desde pequena, colocando o milho nas covas para germinar.

Evita comprar frutas ou outros vegetais no supermercado principalmente porque vêm com agrotóxicos. Porém existe um grande escambo entre ela e os vizinhos, e ou amigos mais próximos. “A pessoa tem lá e te dá, é uma troca. No seu quintal não tem agrotóxico, então é bom. Só troco com gente da roça que eu conheço; não pego ou compro da lavoura”. Quem planta para vender é diferente, na lavoura é diferente. Porém, aqueles que têm algumas árvores frutíferas que sempre dão fruto, ou que plantam, mesmo que na roça, para consumo próprio, é de procedência boa e confiável.

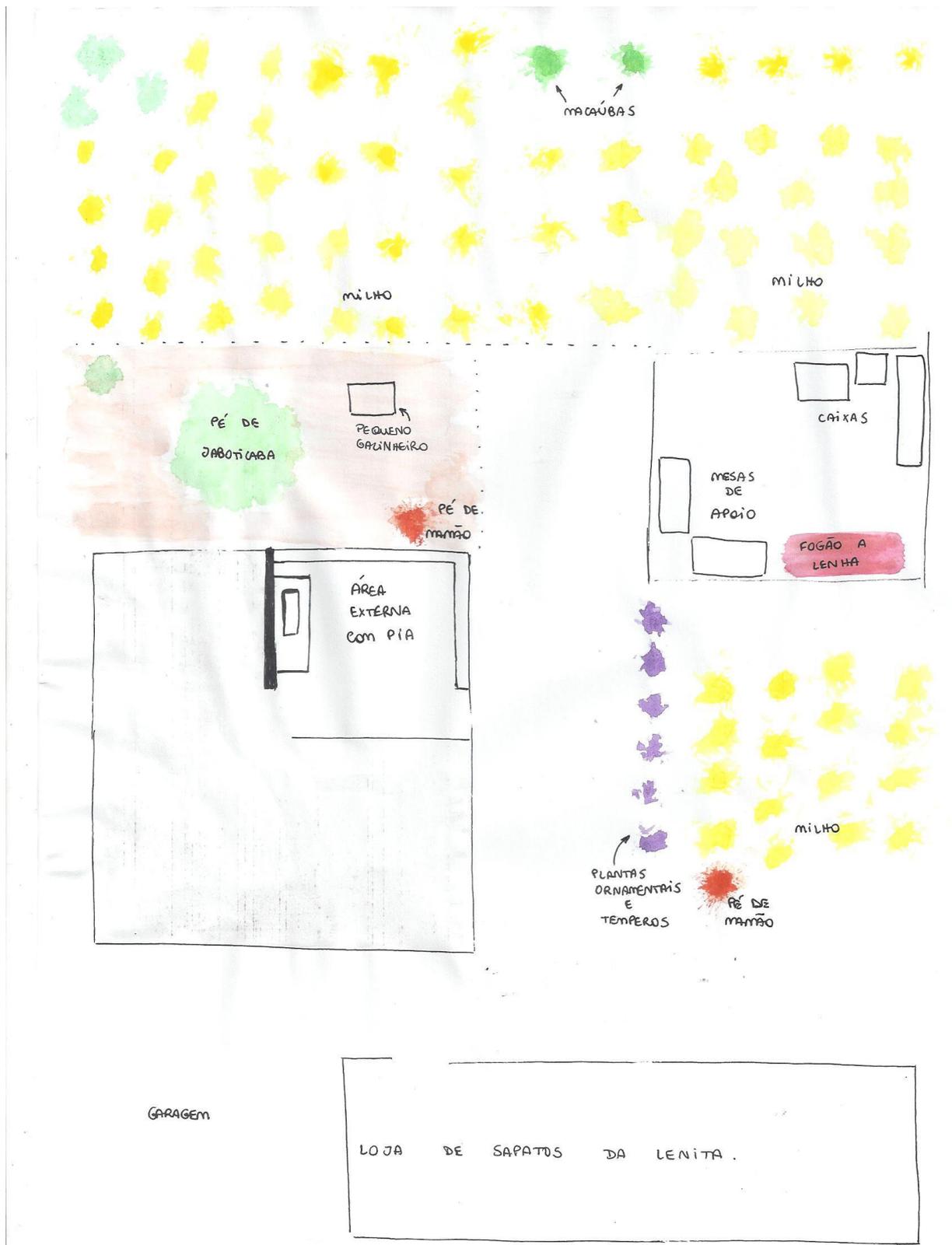


Figura 2: Croqui do quintal de Lenita. Maisa Costa, 2016

Ordália e Antônio

Dona Ordália me recebeu de portas abertas. Ela tem uma lojinha onde se vende de tudo um pouco, para ocupar o tempo. Confidenciou-me que estudou até a quarta série, e que seu segundo marido é da roça e não tem o ensino fundamental completo também. Seu primeiro marido morreu e há dezesseis anos encontrou o Antônio, desde então, estão juntos. Ninguém o chama de Antônio, somente Tóin, homem dos olhos claros e semblante tranquilo e calmo. Dona Ordália tem 62 anos; há três caiu e fraturou seriamente o fêmur. Demorou dois anos para voltar a andar sem mancar, e somente depois da fisioterapia passou a não sentir tanta dor. Em razão do trauma, ela não vai ao quintal, território predominantemente do Tóin.

Ordália geralmente fica na loja, que é pequena, porém abarrotada de coisas em todas as paredes e prateleiras, com santos, arranjos de mesa, flores artificiais, há uma ilha no meio da loja com calcinhas, bichinhos de pelúcia e o que mais imaginar. Muito religiosa, ela sempre ajudou na igreja e participa de todos os eventos. O Tóin é mais calmo e o quintal parece ser o seu refugio, onde plantar o milho, a mandioca e outras variedades são uma terapia. Ao me levar pelo quintal, pude perceber que não há uma simetria costumeira em hortas; pelo contrário, ele planta aonde acha que será melhor para a planta; se por ventura é em linha reta ou não, tudo bem. No quintal tem milho verde e milho roxo proveniente do México: esse parece ser mais macio e saboroso, além de mandioca, banana, mamão, alface, limão, maracujá.

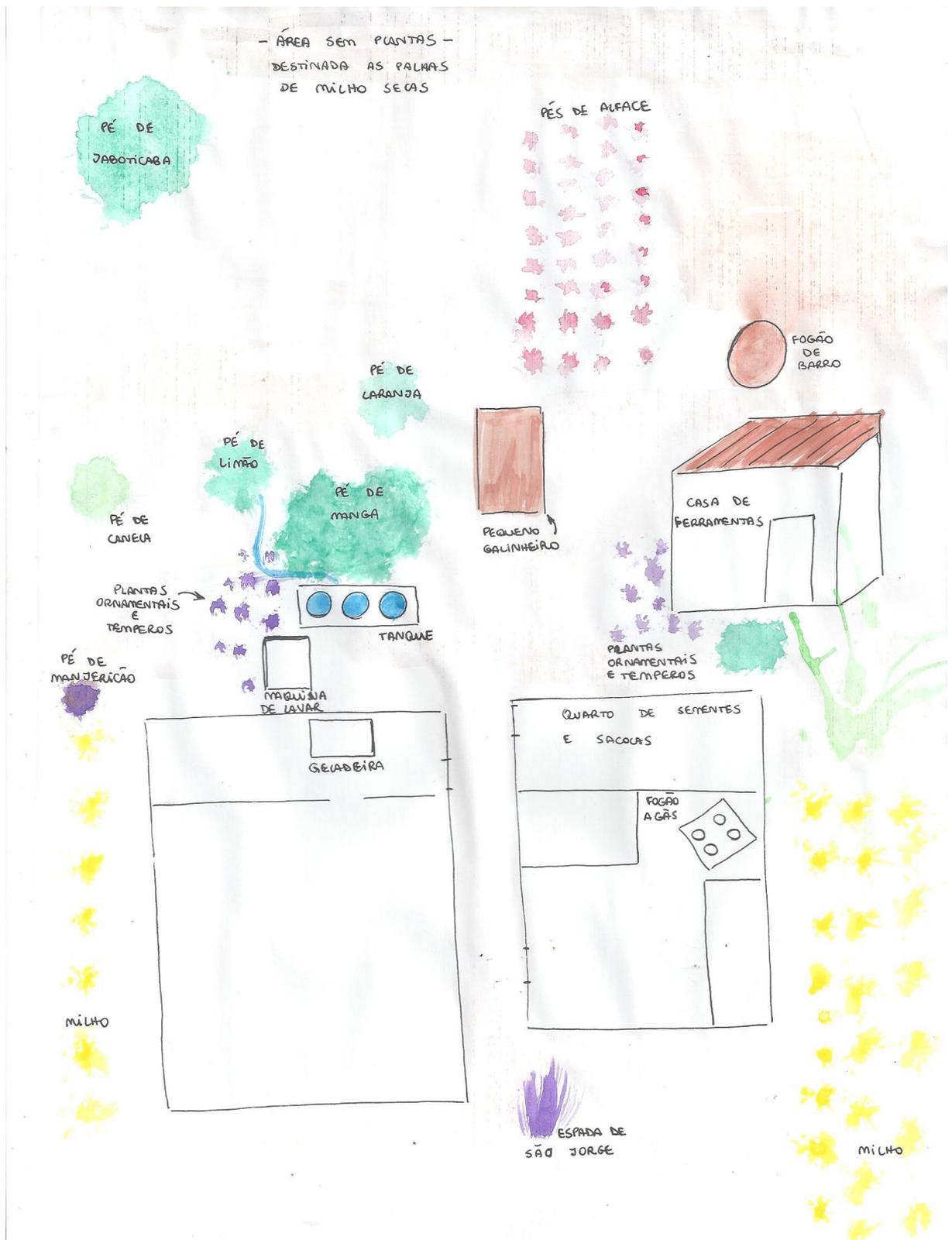


Figura 3: Croqui do quintal de Dona Ordália e Antônio

1 PLANTANDO TRADIÇÕES

A Terra planta as nossas tradições, sendo gênese de nossa existência, provendo alimento, sendo território para que possamos nos relacionar. A Terra existe fazendo com que a história exista. A história desse trabalho e tantas outras que podem ser contadas só existem, porque a Terra existe.

A história advém do sujeito que a conta somente porque o sujeito habita a Terra, fundamentando toda a consciência de despertar em seu íntimo. A Terra é para o homem aquilo que ele surge no ser, aquilo sobre o qual ele erige todas as suas obras, o solo de seu hábitat, os materiais de sua casa, o objeto de seu penar, aquilo a que ele adapta sua preocupação de construir e de erigir. (DARDEL, 2011, p. 41).

Além de prover o alimento que sacia a fome, também é morada. A terra não é vista como um sujeito passivo, mas pelo oposto: é sujeito ativo que abastece o homem, bem como o homem que a significa como destino, aquela que se ergue à sua volta e mantém sua presença. O homem é Terra, fazendo parte e alterando as suas dinâmicas.

A geograficidade, conceito de Eric Dardel, é a espacialização dos mundos vividos, e dos ainda não vividos, das comunidades humanas, ou seja, todas as relações que ocorrem entre as pessoas e os lugares, as paisagens e os espaços. Refere-se então, as várias maneiras pelas quais as pessoas sentem e conhecem os ambientes em todas as suas formas, construídos ou naturais. (DARDEL *apud* RELPH, 1979). Trata-se de enxergar naquilo que o ambiente é, fazendo parte dele assim como ele faz parte do ser que o vê.

A terra é tida como “base e meio para a realização da totalidade do ser humano e suas ligações” (DARDEL, 2011, p.55). O olhar diferenciado para com esse solo que nós pisamos, faz com que não seja apenas solo, mineralizado e rochoso, mas se torna amplitude em nossas vidas, se transformando em vida a cada dia, sendo a espacialização do mundo vivido ou do intermundo de comunidades humanas, ou seja, todas as relações que ocorrem entre as pessoas e os lugares, as paisagens e os espaços. “A geograficidade então se refere às várias maneiras pelas quais as pessoas sentem e conhecem os ambientes em todas as suas formas, construídos ou naturais, geograficidade do homem é seu modo de existência e seu destino” (NOGUEIRA, 2004, p. 223). Evidenciando entre o mundo e os homens, uma relação intrínseca, “o mundo é aquilo que eu experiencio e é experienciado pelo outro” (NOGUEIRA, 2004, p. 224).

As dualidades que o conhecimento científico nos impõe em conceitos diferenciados, se fundem no cotidiano, onde um faz parte do outro. Não existiríamos sem a terra, que está no espaço. “A situação de um homem supõe um espaço onde ele se move; um conjunto de

relações e direções e distâncias que fixam de algum modo o lugar de sua existência.” (DARDEL, 1990, p.19).

Esse conjunto de “relações, direções e distâncias” que Dardel aborda, nos remete ao conceito de território, que está inserido num espaço, podendo ser ele real ou imaginário. O espaço pode ser entendido como paisagem, ou seja, um conteúdo meramente visual, “uma pintura observável” (SOUZA, 2015, p.46). Porém, o espaço social pode ser entendido como aquele que é apropriado, transformado e produzido pela sociedade, não sendo somente aquele que se observa. A princípio baseado na materialidade, o espaço vai além, afinal as próprias relações sociais o molda de maneira subjetiva, agregando sentido e ações que apesar de baseadas no material, não dependem somente dele para acontecer de fato.

Quando pensamos em terra, o espaço físico natural descrito por Raffestin (1993) nos vem à mente, sendo uma espécie de matéria prima, como se o espaço antecedesse a construção de um território. É uma vez que território não diz respeito à função ou ao ter, mas ao ser, e sendo o homem constituinte da terra, como ser social produzindo relações sociais, o território é sempre múltiplo, enquanto espaço-tempo, vivido, diverso e complexo, sendo intimamente ligado ao modo como as pessoas utilizam a terra, como elas próprias se organizam no espaço e como elas são significadas ao lugar.

O território ao se configurar como “um espaço definido e delimitado por e a partir de relações de poder” (SOUZA, 2015), onde podemos perceber os quintais como territórios, evidenciando as relações de poder estabelecidas entre os moradores, principalmente na questão de gênero que abordaremos no tópico 2.3. Então quando pensamos no domínio das atividades no quintal, na diferenciação de tarefas e poder dentro das dinâmicas das casas, estamos lendo em cores vívidas o território dos quintais.

Porém, outro conceito que agrega significados é o lugar. É um termo que vai além do território. De acordo com Relph (1976) as comunidades desenvolvem ligações profundas com os lugares por meio da experiência, da memória e da intenção. Ao contrário de território, o conceito de lugar não tem a dimensão de poder como primeiro plano, mas sim a dimensão cultural simbólica e, “a partir daí, as questões envolvendo a subjetividade e as trocas simbólicas, por trás da construção de imagens e sentidos dos lugares enquanto espacialidades vividas e percebidas, dotadas de significados.” (SOUZA, 2015, p.115).

Quando há lembranças envolvidas no quintal, o simbolismo do cultivo que remete à família, ao passado, as imagens das experiências ali vividas, no plantio do milho e na produção de pamonhas, o foco não é em quem domina o espaço; mas sim na relação cultural simbólica de quem o vive. O espaço dotado de significado, o espaço vivido, é considerado lugar. “O lugar está para a dimensão cultural simbólica assim como o território está para a dimensão política, no que tange a gestão do espaço geográfico. (...) Na prática, lugares são, menos ou mais claramente, e menos ou mais fortemente, quase sempre territórios” (SOUZA, 2015, p. 115).

Tuan (1983) dialoga com o conceito de lugar abordando o que seria o “sentido do lugar”, que se remete à apreciação visual ou estética, e também pela audição, olfato, paladar e tato, que exigem um contato próximo e uma longa associação com o ambiente. Se não tivéssemos sentidos para vivenciar um espaço, ele jamais se tornaria lugar, pois não teríamos como conhecer o espaço e dota-lo de valor. “Quando o espaço é familiar, acaba por se tornar um lugar.” (TUAN, 1983, p.83). A experiência cinestésica e perceptiva, ou seja, que diz respeito aos sentidos corporais na vivência do espaço, assim como a habilidade de elaborar conceitos são requisitos para as mudanças quando o espaço é grande. O lugar é um espaço que se se encheu de sentido, um espaço diferenciado, no qual a medida que vamos conhecendo melhor passa a ter significado para nós. “Lugar é uma mistura singular de vistas, sons e cheiros, uma harmonia ímpar de ritmos naturais e artificiais (...) Sentir um lugar é registrar pelos nossos músculos e ossos” (TUAN, 1983, p. 203).

Os quintais são lugares que podem incorporar diversas feições, tais como quintal-casa, aqueles atrelados a casa e limitados pelos muros e quintal-comunidade os quais extrapolam os muros e englobam a comunidade. (ARAÚJO E PALHARES, 2015). Os quintais são extensões das casas. “Espaços de relações humanas, de domesticidade e de contatos com a vizinhança distintos da paisagem da rua, além de ser a extensão das casas, faz parte delas. As casas têm nos quintais o instrumental de boa parte dos papéis culturais a elas destinadas.” (MENEZES, 2015, p.77). Sua função inicial é suprir as demandas alimentares do domicílio e da vizinhança, mas na prática acabam desempenhando um papel que vai além da alimentação.

Em Tiros, o *quintal-casa* nem sempre está entre os muros da casa; pode estar no lote ao lado, onde se espia o crescimento dos vegetais através de um muro baixo; *os quintais-expandidos*, separados por uma cerca, para que as galinhas, que também fazem parte do quintal, não fujam. Mas também existem os quintais que se assemelham a varandas, de tão

profundamente unidos a casa. As varandas são tidas como a continuidade da casa, local de sociabilização, “é onde acontece o encontro familiar e de vizinhos que aproveitam para conversarem e tomar café nos intervalos do trabalho” (SILVA, 2009, p.8). Em Tiros o *quintal-varanda* é para onde todos vão socializar, seja fazendo pamonha, seja conversando sobre as amenidades do dia. Caso seja interesse dos que ali ficam, os quintais-varandas estimulam a prosa sobre as plantas, dado que estas o cercam e fazem parte automaticamente do campo de visão de quem vivencia o quintal-varanda.

Em qualquer vislumbre de muro, sinal de um possível quintal ao caminhar pelas ruas de Tiros, o milho se faz rei, em qualquer época do ano. Percebi que em todo pedaço de terra disponível no quintal-casa, ou mesmo do outro lado da rua, se planta milho. Porém apesar de num primeiro momento o milho ser o protagonista de todo quintal, ele não está sozinho, muito pelo contrário, está acompanhado de tantas outras variedades de plantas, por vezes, até animais, principalmente as galinhas.

A diversidade de espécies encontradas nos quintais pode ser definida como biodiversidade, ou diversidade biológica. O termo foi estabelecido durante a ECO-92 - a Conferência das Nações Unidas sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento (CNUMAD), realizada no Rio de Janeiro em junho de 1992, sendo, portanto uma definição recente, em termos históricos. A biodiversidade foi definida como:

A variabilidade de organismos vivos de todas as origens, compreendendo, dentre outros, os ecossistemas terrestres, marinhos e outros ecossistemas aquáticos e os complexos ecológicos de que fazem parte; compreendendo ainda a diversidade dentro de espécies, entre espécies e de ecossistemas (CDB, Art. 2º).

Apesar dessa definição ‘clássica’, que descreve somente um ambiente biológico, é primordial que haja uma inclusão de perspectivas culturais e sociais para a compreensão aprofundada do termo. As espécies são objeto de conhecimento, de domesticação e uso, fonte de inspiração para mitos e rituais das sociedades tradicionais, e finalmente, mercadoria nas sociedades modernas. (DIEGUES e ARRUDA, 2001). Ao cultivar a terra, coloca-se parte da sua cultura, seus costumes, crenças e sentimentos. O cultivo de alimentos, ou a criação de animais, é uma junção de fatores biológicos e culturais. Portanto o termo biodiversidade somente não pode definir a variedade dos quintais, pois estes são dotados de sentimento.

A agricultura convencional atual é baseada em três pilares: o agroquímico, que permite produzir insumos controlando restrições ambientais, as ditas pragas, doenças e ervas

invasoras; o pilar da motomecanização, que dispensou a mão de obra humana por máquinas para baratear os custos, e o pilar da manipulação genética, que propiciou os trabalhos no aumento da uniformidade genética, diminuição da biodiversidade e ampliação de monoculturas. (AQUINO, 2005).

Esse modo de cultivar a terra é uma das grandes responsáveis pela perda de biodiversidade mundial, devido à redução de ecossistemas naturais e extinção de espécies. Porém o cultivo feito nos quintais, onde as vivências aconteceram, vai à contramão desse cenário. Pois não se faz uso de produtos agroquímicos, não há utilização de maquinário, devido ao pouco espaço, bem como não há intenção de usar sementes geneticamente modificadas ou híbridas. Buscando o plantio no tempo natural, ou seja, respeitando o tempo de cada espécie, a variedade de espécies nos quintais é extraordinária, sendo o oposto da monocultura das plantações do atual sistema de produção alimentar. A diversidade de plantas compartilhando um pequeno espaço é enorme. Em alguns quintais, a biodiversidade de plantas é grande e chega a confundir mentes e olhares despreparados. Encontrei pés de jabuticaba, bananeiras, pé de canela, mandioca, laranja e limão, macaúbas, noni, maracujás, gengibre, alface, couve, manjeriço, cebola de cabeça, cebolinha, tomate, arruda. Os três quintais visitados tinham milho e hortaliças. As plantas reivindicam cada pedaço do campo de visão e o mistério de como chegaram ali começa a se formar. Há espécies que precisam de um tempo maior para se desenvolver, ao passo que outras crescem mais rapidamente. Como cada planta tem suas particularidades envolvendo condições climáticas, época do ano e condições do solo: algumas são plantadas somente no verão, enquanto outras durante todo o ano. Além dessas variáveis cada pessoa tem o seu próprio método de plantar. São nos pequenos detalhes que um cultivo consegue crescer.

1.1 O quintal

É através do quintal que a cozinha se abastece. As mulheres que conheci, as donas do quintal, têm histórias semelhantes envolvendo a perda. As três são viúvas e apenas Dona Ordália casou-se novamente. Geralmente a mulher é responsável por atividades na cozinha (DA SILVA, 2009) e o quintal, sendo uma extensão da cozinha, se configura como um espaço tipicamente feminino. Porém em Tiros o trabalho “pesado” é sempre feito por algum homem, seja o marido ou um ajudante, caso a mulher more sozinha. O trabalho pesado se resume em limpar o quintal, roçar as plantas, retirar-se tudo aquilo que não é desejável. Alguns quintais se assemelham a pequenas florestas, como é o caso do quintal da Dona Ordália (Figuras 3, 4 e

5), difíceis de caminhar, onde os pés de milho são intercalados com mandiocas, abobrinhas e galinheiros.



Figuras 4 e 5: Quintal-floresta da Dona Ordália e Antônio
Fonte: Maisa Costa, 2016.

O *quintal-floresta* do casal é composto por três partes (figura 3), divididas por uma tela e/ou pedaços de maneira que simulam uma portinhola. A primeira parte se constitui numa área onde há uma bananeira, alguns pés de alface (Figura 6) e pés de milho, juntamente com uma goiabeira que fica próxima à primeira portinhola. Hortaliças num geral são plantadas na primeira parte, dado que são regadas todos os dias, e por esta área ser próxima da casa, Antônio consegue molhá-las com uma mangueira, localizando-se na área da cozinha. Assim não é necessário ir de fato até o quintal para cuidá-lo todos os dias, bastando apenas uma espiada para verificar como estão as plantas dessa primeira área.



Figura 6: Primeira parte do quinta de Ordália e Antônio.
Fonte: Maisa Costa, 2016.

Atravessando esse espaço, após uma segunda porta, entramos no universo dos pés de milho e dos pés de mandioca. Configura-se na maior área do quintal, onde são plantadas numa disposição de fileiras, não muito geométricas, marcadas apenas com o olhar. Ao lado, se encontra a terceira parte: o lugar das galinhas, onde fica o poleiro, local onde elas dormem, bem como uma enorme mangueira. Essa divisão é cercada por telas, para que as galinhas não fujam ou comam o que está crescendo. Porém, elas ficam soltas, perambulando pelos pés de milho e mandioca a maior parte do tempo. Se existe alguma planta em crescimento e frágil à ação feroz das galinhas, estas são mantidas na área onde seu poleiro está. Há algum tempo as galinhas conseguiram escapar e acabaram com o feijão, a couve e o pouco do milho que estava crescendo no local. Como a Ordália disse: “elas comem de tudo, adoram um verdinho”.

Outros quintais ganham características de hortas (Figuras 7 e 8), com plantas medicinais e todo o aconchego da extensão da cozinha, onde se busca temperos para as refeições, como é o caso do quintal da Lenita. Ou parte do quintal de Ordália que se configura em um espaço onde ela planta espécies ornamentais em vasos próximos à entrada de sua casa, não sem necessariamente usadas na cozinha.



Figura 7 e 8: Quintal de Dona Ordália, local das ervas e temperos (à direita) e Quintal da Lenita (à esquerda) que se configuram como hortas ou local de plantas ornamentais.

Fonte: Maisa Costa, 2016.

O quintal de dona Irene também conta com uma parte que possui um maior número de vasos com plantas ornamentais e medicinais, bem como uma área onde planta alface e milho em maior quantidade.



Figuras 9 e 10: Quintal de Irene, local das plantas plantadas em potes (à esquerda) e (à direita).

área destina a plantação de alface.

Fonte: Maisa Costa, 2016.

Milho

No final do ano, geralmente outubro, se planta milho, pois é uma planta que precisa de muita água durante seu crescimento. Então, durante o período chuvoso é recomendado o plantio do milho. Plantado em outubro, o milho é ‘quebrado’¹ em janeiro, sendo considerada a primeira safra. Porém aproveitando o resto do verão quente e úmido, se faz a safrinha: planta-se logo em seguida para que até março o milho esteja pronto para ser colhido novamente.

Antônio me confidenciou que na verdade o milho “dá o ano todo, se houver água”. Para comprovar passamos o último domingo de maio plantando algumas sementes de milho. “A terra não pode estar muito seca” ele me conta, “e tem que ter adubo”, acrescenta colocando esterco de vaca que conseguiu de uma fazenda de um conhecido. “Sem adubo, não vai pra frente”. Antônio planta da maneira mais tradicional possível: com a enxada, esterco de vaca, sementes crioulas da safra anterior proveniente das espigas maiores. Ele aprendeu a plantar dessa maneira através dos pais, que moravam na área rural e plantavam de tudo um pouco. Ele mesmo viveu boa parte da sua vida na ‘roça’ e não faz nem vinte anos que veio para a cidade. Tem um olhar meio distante, porém curioso e acredita que o número mágico de sementes de milho em cada cova é cinco. Não pode ser enterrado muito profundamente, ou o milho não consegue subir até a superfície, mas também não pode ser muito raso. Dentro de

¹ Quebrar o milho significa colhê-lo quando o pé já está com as folhas secas.

oito dias, seguindo essas recomendações, sendo regado todos os dias, ou estando no período chuvoso, o milho ‘desponta na terra’ e começa seu ciclo crescendo em direção ao céu atingindo até dois metros.



Figuras 11 e 12: Quintais com a presença do milho. À esquerda o quintal de Dona Ordália e do Sr. Antônio. À direita o quintal de Lenita.
Fonte: Maisa Costa, 2016.

Mandioca

O plantio da mandioca é bem diferente do milho. Demora cerca de dois anos para estar pronta para colher, se configurando num caso de paciência. Porém dado que um dos principais objetivos do plantio no quintal é não deixar a terra sem propósito ou sem função, plantar a mandioca é quase como um investimento a longo prazo: você faz, deixa ali, quase se esquece dela, e quando percebe já está pronta para colher.

Por ser extremamente versátil, a mandioca é uma das queridas do quintal da Dona Ordália e do Sr. Antônio. A partir da mandioca é possível fazer a farinha, o polvilho doce e azedo, além de consumir o próprio vegetal cozido numa refeição. E por se configurar uma espécie mais “largada” e levar mais tempo, se planta o máximo de mandioca que puder de uma vez só.

Dado que é uma raiz, o plantio não é feito através da semente, mas sim através de pedaços de caule de plantas adultas saudáveis, denominados manivas. Quando enfiadas na posição vertical ou inclinadas, estas manivas dão origem para as plantas com raízes que serão mais profundas, derivando num processo mais trabalhoso de colher. Quando dispostas na horizontal, estas raízes serão mais superficiais, de forma a facilitar mais a colheita. Antônio prefere plantar a mandioca na horizontal para facilitar a colheita.

Feijão

Ao iniciar o presente trabalho, em conversas com habitantes tirenses, fui informada que todos em Tiros produziam feijão. Infelizmente o plantio é feito majoritariamente nas roças, ou seja, em áreas rurais onde se planta alimentos do tipo exportação, sendo uma produção mais intensiva. Independente da quantidade de feijão produzida, geralmente é necessário biocida para que os pés sobrevivam às ditas “pragas”.

Os quintais, por não serem cultivados sob o objetivo inicial de venda ou exportação, sendo voltado para o consumo dos moradores da casa, abrangendo um plantio orgânico raramente terão feijão na sua biodiversidade. Essa leguminosa é bem frágil às intempéries do tempo bem como a pragas, além de ter um rendimento baixo, dificultando seu plantio nos quintais. Antônio e Lenita já tentaram plantar feijão no quintal, mas não conseguiram bons resultados. No primeiro caso porque as galinhas ficaram soltas por descuido, fora do galinheiro e comeram tudo; no segundo caso a planta não foi resistente o bastante às condições do quintal de Lenita e não vingou.

1.2 Tradição

A cultura de cada lugar é diferente, devido a inúmeros aspectos que envolvem um “conjunto complexo que inclui conhecimento, crença, arte, moral, lei, costumes e várias outras aptidões e hábitos adquiridos pelo homem como membro de uma sociedade.” (LÉVI - STRAUSS, 1967 apud MELLO, 2008, p. 40). Percebemos que a cultura abrange toda a existência do ser social, não sendo adquirida apenas, podendo sofrer alterações. (MELLO, 2008) O que permanece durante gerações numa sociedade, poderia então ser considerado uma tradição.

“A palavra tradição vem de uma origem latina, *traditione*, podendo ser entendido como o ato de transmitir ou entregar; com um significado um pouco mais elaborado, a transmissão oral de fatos, lendas etc., de idade em idade, de geração em geração ou ainda enquanto conhecimento ou prática resultante de transmissão oral ou de hábitos inveterados.” (MAIA, 2001, p.91).

Mas se a cozinha é um reflexo do quintal e vice versa, a ânsia em utilizar a terra para a produção de vegetais pode advir de tradição familiar ensinada durante gerações. Pensando em tradição, podemos compreender alguma rotina que é firmada pelo desconhecimento de outra diferente, numa situação hipotética: se os moradores de Tiros plantam em seus quintais ainda hoje desconhecem a rotina do plantio em grande escala. Porém, o município tem boa parte de

seu território rural, lavouras, com produções agrícolas que variam entre a banana, café arábico e canéfora, laranja, cana de açúcar, feijão de cor e fradinho, mandioca, milho, soja. (IBGE, 2006) A tradição de cultivar de modo diversificado no quintal vai além da impossibilidade de produzir em larga escala para venda ou até consumo próprio. Essa tradição vem de um anseio de continuar retirando de toda a terra um proveito, um alimento para não deixa-la sem proposito, sem função. Afinal, se o homem é Terra, uma Terra sem função se espelha num homem sem função e sem propósito.

O plantio durante a manhã é uma parte importante descrita pelos que plantam no quintal. O serviço deve começar bem cedo e ser feito antes do sol ficar muito quente. Dona Irene cuida do seu quintal pela manhã, regando e cuidando das plantas, mas a qualquer momento se alguém precisar de alguma hortaliça, se prontifica em ir até o quintal e colher.

1.3 A cozinha

É na cozinha que o coração da casa pulsa, se enche de aromas. É nesse espaço, cheio de significados sensoriais, subjetivos e territoriais que as relações domésticas se fazem claras, presentes e dicotômicas. E através desse lugar, se vivenciam atividades diferentes para cada morador da casa. A cozinha é um local de socialização, onde há a comunicação de saberes e produção de comida, além de se configurar em diferentes formas e modelos, mas geralmente se faz perto do quintal e se torna viva pelas mãos da mulher.

A cozinha tireense pode ser num primeiro olhar descrita como simples, porém através da fala das mulheres que a habitam, percebi que a riqueza não se encontra em eletrodomésticos modernos ou em uma estrutura muito organizada; a riqueza é o que esse ambiente representa na vida da família. A cozinha, bem como sua extensão que é o quintal, é “um local de sociabilização, comunicação de saberes e produção de alimentos.” (DA SILVA, 2009, p.1).

Visitei duas cozinhas repletas de histórias e significados. As duas regidas por mulheres fortes, que ao contar parte da sua história e vivência, mostraram como esse espaço é importante para a vida delas. Lenita não pode me mostrar sua cozinha, porém está construindo alguns cômodos na casa, sendo um deles uma cozinha bem espaçosa, com direito a pia com duas cubas para lavar os utensílios.

Dona Ordália tem um carinho especial por sua cozinha. Me confidenciou que a

cozinha é um pedacinho do céu pra ela, de onde tudo se multiplica. A vi ficar boa parte do tempo em pé, sempre ativa. A sua cozinha fica nos fundos da casa, então temos que passar pela sala, pela copa, pela entrada dos quartos e banheiro, área de serviço, para então chegar ao “pedacinho do céu”. Essa estrutura confirma que a cozinha não é um lugar onde qualquer pessoa entra, assim como terreiro, pois “é um lugar que fica na parte posterior da habitação dando acesso a cozinha por onde não entram pessoas estranhas.” (SILVA, 2009, p.13).

A cozinha tem uma pia com um armário abaixo, o botijão de gás fica à mostra bem ao lado do fogão. “Algumas cozinhas possuem os três tipos de fogão - a gás, a carvão e a lenha - que se adequam ao estilo da vida familiar.” (SILVA, 2009, p.3). Ordália tem dois fogões: gás e a lenha, que recentemente ganhou do marido. O fogão a lenha é portátil, e passou por alguns reajustes para funcionar melhor. Por ser todo pré-fabricado, ele apresentava uma ‘boca’ muito larga, que logo foi diminuída com tijolos, bem como o apoio das panelas era vazado e teve como ajuste uma peça de porcelanato. Improvisando soluções, Ordália chegou ao ponto certo do fogão: com a boca menor e um calço. “Era muito grande e o fogo ficava muito alto.” Esse exemplo serve como ilustração de que a cozinha é um local de mudança, de transformação a todo instante, tanto para o alimento que se configura em modalidades de comida, quanto aos próprios utensílios e aparelhos domésticos que precisam ser modificados para se adequar ao gosto da mulher que rege o espaço. Uma colher de pau antiga pode não ser substituída por uma nova de metal, ou o fogão novo precisa de reajustes.



Figuras 13 e 14: à esquerda a mesa que serve como local das refeições e lanches cotidianos na cozinha de Dona Ordália. À direita, o fogão a lenha reformado.

Fonte: Maisa Costa, 2016.

O Antônio, o segundo marido de Ordália, sempre mantém o estoque de lenha abastecido. “Os fogões a lenha dizem muito dos costumes alimentares de épocas passadas que não foram abandonados ou substituídos pelo fogão a gás, mas reelaborados e incrementados.”

(SILVA, 2009, p.3). Ela diz que depois que ganhou o fogão à lenha tem sido melhor cozinhar, onde além de servir como escorredor das panelas que acabaram de ser lavadas, tem deixado a comida mais saborosa. Ali, a multifuncionalidade tem presença forte. A cozinha tem uma mesa com diversos utensílios de uso diário, bem como vasilhas de plástico, panelas que ficam viradas para escorrer, talheres de madeira e uma garrafa de café à disposição de qualquer visita inesperada.

Conta também com dois habitantes ilustres: Cravo, um papagaio que Antônio resgatou quando filhote na roça, e Duque, um cãozinho. Ambos ficam na área da cozinha (Figura 3). Debaixo do Cravo há um banco com uma bacia para recolher o resto das sementes que ele descasca para comer. As vasilhas de água e ração do Duque também ficam na cozinha.



Figura 15: Cozinha da Dona Ordália e o Papagaio Cravo

Fonte: Maisa Costa, 2016.

Mas e a geladeira, onde fica? Uma peculiaridade é que a geladeira fica na ‘sala de jantar’, um cômodo antes da área de serviço. Quando indagada sobre o motivo a geladeira se encontra em outro cômodo, Dona Ordália me disse que a cozinha não tem muito espaço e que é melhor que fique dentro de casa (Figura 16).



Figura 16: Geladeira localizada fora da cozinha de Ordália.
Fonte: Maisa Costa, 2016.

A outra cozinha que visitei é a da Dona Irene. Construída literalmente pelas próprias mãos da senhora de 82 anos, e que também não tem vez para a geladeira. Consiste apenas num cômodo (Figura 14) onde estão duas mesas, um fogão à gás e duas cadeiras. Cada mesa tem uma função; a mais próxima da porta guarda mantimentos importantes, como farinha, açúcar e algumas frutas. A outra mesa parece ser mais utilizada como bancada, porém é nela que a garrafa e as xícaras se encontram.



Figura 17 e 18: Parte interna da cozinha da Dona Irene onde o fogão e utensílios estão localizados.

Fonte: Maisa Costa, 2016.

A simplicidade é tamanha que nem pia existe na cozinha da dona Irene. Ela usa o tanque do quintal (Figura 19) para lavar as vasilhas e as coloca para secar em cima de um pano na máquina de lavar. O tanque é o mesmo usado para lavar as roupas.



Figura 19: Cozinha da Dona Irene, parte do tanque onde se lavam as vasilhas.
Fonte: Maisa Costa, 2016.

Não visitei a cozinha de Lenita, pois não houve abertura para tal. Reforçando que assim como o quintal, dado que é uma extensão do mesmo, “é um lugar que fica na parte posterior da habitação dando acesso a cozinha por onde não entram pessoas estranhas, somente parentes ou alguns vizinhos de grande amizade e confiança da família.” (HEREDIA 1979 *apud* SILVA, 2009).

A cozinha e o quintal são lugares que transbordam histórias, se enchem de aromas e ruídos, vozes. São ambientes que transmitem conforto pelas ações que ali se desenvolvem. Plantar envolve muito carinho e atenção, bem como cozinhar e servir. São ambientes que dizem muito da trajetória de cada família.

SABOREANDO O PLANTAR E O TRANSFORMAR

Alimentar é a própria essência dos seres vivos, do ar que respiramos aos alimentos que ingerimos: a nutrição é o que nos mantém vivos, mas também nos liga ao nosso meio ambiente, a nossa história, à nossa sociedade.
(BLOCH-DANO, 2011)

Após afofá-la, nutri-la com esterco, semeá-la e então ver crescer a planta, a terra nos entrega o que tem de melhor. Seja o milho, a mandioca ou a hortaliça, esses frutos da terra são a síntese de muito trabalho e cuidado, o resumo do que o homem ou a mulher produziram, se transformando no próprio ser humano. Se somos o que comemos e tudo que comemos vêm da terra, somos Terra. Mas vamos além, pois não comemos somente para nos nutrir, não aceitamos tudo como comida, escolhemos, como onívoros que somos, o que entra no nosso prato, o que saboreamos com gosto e o que rejeitamos com desprezo.

“A alimentação tem uma função estruturante da organização social de um grupo humano. Quer se trate de atividades de produção, de distribuição, de preparação, de consumo, ela é um objeto crucial do saber socioantropológico” (POULAIN, 2013). A cultura brasileira não seria totalmente brasileira sem sua comida, bem como Minas Gerais não seria possível ser concebida sem sua cozinha acolhedora e seus pratos saborosos que são tipicamente mineiros, como o pão de queijo, o angu com frango e quiabo. Considerando a grande extensão do país, o que é considerado delicioso no estado do Amazonas, pode ser desprezado em Santa Catarina. Cada região tem a sua singularidade representada na sua culinária, reforçando a característica onívora do ser humano, que escolhe o que comer, nem tanto pela disponibilidade do alimento, mas pela cultura de cada local. “Para nós, brasileiros, nem tudo que alimenta é sempre bom ou socialmente aceitável.” (DaMATTA, 1986, p.55).

2.1 Alimento

A terra nos dá alimento e nós damos alimento à terra quando plantamos, é um ciclo.
Alimentar é o que nos mantém vivos e ativos.
(BRANDÃO, 1981)

Tudo aquilo que podemos ingerir e não intoxica, pode ser considerado alimento, pois nutre o corpo e nos permite ter as funções físicas e cognitivas básicas. A definição de alimento se inicia na diferenciação entre o cru e o cozido, interpretada por Lévi-Strauss como o processo de passagem do homem da condição biológica para a social. (MOREIRA, 2010).

Afinal, qualquer animal não humano alimenta-se de vegetais ou carnes cruas. O fato de a humanidade ter dominado o fogo e a partir dele, dentre outros usos, a modificar a textura dos alimentos, seja os assando, ou os cozinhando em água, contribuiu para que a maneira de comer se transformasse e se diferenciasse dos outros animais. “O cru (...) se liga a um estado de selvageria (a um estado de natureza), ao passo que o cozido se relaciona ao universo socialmente elaborado que toda sociedade humana define como sendo o de sua cultura e ideologia” (DaMATTA, 1986, p.52).

Não podemos tratar alimento e comida da mesma forma. O alimento se relaciona ao cru, e “a comida se opõe ao alimento, ao mesmo tempo em que deriva dele” (WOORTMANN, 2004). Se antes do ser humano ter uma condição social, onde comia apenas alimentos, portanto vegetais e carnes crus, o principal foco da dieta se baseava apenas em conseguir os nutrientes suficientes para continuar vivendo. A partir do momento em que se procurou ter um preparo do alimento, transformando-o em comida, portanto, cozinhando-o, o principal objetivo não era apenas se nutrir, indo além: passou-se a comer por ansiedade, pelo sabor, pelo encontro de amigos, para realizar negócios importantes à mesa etc. Considerando que a disponibilidade de alimentos aumentou com o domínio da agricultura, a nutrição por si só não é o que nos move a continuar comendo. O alimento, vegetal, grão ou a carne crua, está para a nutrição, assim como a comida, vegetais, grãos e/ou carnes preparados, está para a alimentação. “Então, alimento e comida são categorias que expressam modos diversos de perceber a mesma coisa, em contextos diferentes, em que a culinária transforma o alimento em comida.” (WOORTMAN, 1978). Alimentar-se é bem mais do que ingerir um alimento, afinal se ingere todo o contexto social em que ele foi produzido, ingere-se a companhia na qual se come, ingere-se o ambiente em que se come, ingere-se o sabor dos ingredientes e alimentos transformados em comida, ingere-se sentimentos e momentos, transformado posteriormente em memórias.

O alimento é algo universal e geral. (...) Mas a comida é algo que define um domínio e põe as coisas em foco. Assim, a comida é correspondente ao famoso e antigo “decomer”, expressão equivalente à refeição, como de resto é a palavra comida. Por outro lado, comida se refere a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa. (DaMATTA, 1986, p.55)

2.2 Refeição

Já que “alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva; comida é tudo que se come com prazer, de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade” (DaMATTA, 1986, 56), a refeição se torna então o cenário do ato de comer. A refeição pode se dar de diversas maneiras: dentro de casa, fora de casa, em família ou com os amigos. Comer é uma atividade que o brasileiro gosta e está bastante familiarizado.

Geralmente, quando pensamos em refeição a primeira imagem que nos vem à mente é uma mesa. A palavra ‘comer’ vem de “‘comensalidade’, que deriva do latim “mensa”, significando conviver à mesa e isto envolve não somente o padrão alimentar ou o quê se come, mas, principalmente, como se come.” (MOREIRA, 2010, p.23).

A comida fala da família, de homens e mulheres. Servida durante uma refeição, onde não acontece apenas o “ato de comer, mas também o ato ritual, um rito social que reproduz simbolicamente a hierarquia da família.” (WOORTMANN, 2004, p. 35). Comer é mais do que nutrir, ingerir um alimento para alimentar o corpo; comer é consumir uma cultura específica, absorvendo durante a refeição vários simbolismos enraizados durante as vivências da criação. Com isto, se descreve e analisa a prática alimentar que envolve hábitos e crenças.

Devemos então lembrar o conceito de *habitus* quando tratamos de refeição, pois ele é um dos conceitos chave para determinantes de comportamento. Na definição de Pierre Bourdieu é

um sistema de disposições duráveis e transponíveis que, integrando todas as experiências passadas, funciona a cada momento como uma matriz de percepções, de apreciações e de ações - e torna possível a realização de tarefas infinitamente diferenciadas, graças às transferências analógicas de esquemas [...]” (BOURDIEU, 1983, p. 65 *apud* SETTON, 2002).

Ou ainda: hábitos alimentares são disposições da cultura que possuem um capital simbólico particularizado em cada região, cada grupo social, com inscrições emblemáticas ou referenciais de um modo de ver e sentir o mundo.

“Só é refeição o ato de comer em grupo.” (WOORTMANN, 2004, p.24). Numa refeição se come comida, gerada dentro de um espaço pulsante da casa que é a cozinha. Os hábitos alimentares são produzidos por *habitus*, um saber social incorporado, introjetado no indivíduo e nele sedimentado.

As “refeições” diárias de Lenita e Irene na visão de Woortmann (2004) não poderiam ser consideradas refeições, pois são saboreadas na solidão dos dias corridos. Ao contrário dos finais de semana, onde sempre há alguma casa para visitar e comer junto com a família num almoço de sábado ou domingo.

Quando a casa reúne os familiares e amigos para um almoço de final de semana, as refeições nem sempre ocorrem no espaço que primeiramente pensaríamos. A refeição do cotidiano, corriqueira, feita entre uma atividade e outra, geralmente, tem um local específico para acontecer; mas nem sempre tem uma mesa envolvida. Lenita saboreia a comida na loja de sapatos que tem em frente na parte da frente da casa, onde trabalha. Como administra um negócio, pega seu prato e vai para detrás do balcão, onde pode parar de comer e atender os clientes assim que eles chegam; o prato geralmente não se apoia num móvel, mas sim na mão. Já Donas Ordália e Antônio preferem comer na mesa perto do tanque, entre a sala de jantar e a cozinha. Já Dona Irene come na cozinha, sozinha, com o prato na mão.

As casas das mulheres desse trabalho apresentam todos os cômodos ‘clássicos’ de convivência familiar: sala de televisão com sofás, copas com cristaleiras, exceto Dona Irene, e mesa de refeições e cozinha com os principais eletrodomésticos. Porém, esses cômodos nem sempre são utilizados para as suas funções óbvias. Dona Ordália, por exemplo, só utiliza a copa para comer quando há muitas pessoas na casa e não há outro lugar para sentar. Sempre dá preferência para a mesa que fica na varanda, entre a cozinha e a copa. Já Lenita, tem uma enorme sala de jantar com uma mesa e no mínimo seis cadeiras, mas quando recebe visitas, ficam todos na varanda, sentados nas muretas e muitas vezes com o prato nas mãos. Dona Irene então mal fica dentro da casa mesmo, a não ser quando está vendo televisão com a filha que a visita, ou remendando alguma roupa, quando come o faz na cozinha, que é separada do restante da casa.

Intimidade que se faz na casa e na mesa, onde somos sempre e necessariamente tratados como alguém e temos direitos perpétuos de cidadania (DaMATTA, 1986) Mas qual é a comida brasileira básica? Certamente que se trata do feijão-com-arroz, essa comida que é até mesmo usada como metáfora para a rotina do mundo diário. Mas é preciso notar que, tanto no arroz quanto no feijão, temos um alimento que é cozinhado. E que é comido como se come um cozido, misturando-se as duas porções num só prato, e assim formando uma massa indiferenciada que assume as propriedades gustativas dos dois elementos. De tal modo que o feijão, que é preto, deixa de ser preto, e o arroz, que é branco, deixa também de ser branco.

Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido como também aquele que ingere.

Se durante a refeição são compartilhados simbolismos, durante o preparo da comida há uma divisão de gênero. A mulher é protagonista da manutenção da identidade local e dispersora de sabores e saberes: alimentação como meio de ligação com a terra e matos que curam - o mítico e o místico, cozinha para todos na casa, em todas as refeições. Ela é rainha nos afazeres culinários. São associados com a manutenção da cozinha e do lar de um modo geral; já os homens ficam associados às responsabilidades do quintal.

No caso dos quintais visitados, essa máxima de que os homens cuidam dos quintais e as mulheres da cozinha só é válida para a estrutura familiar da Dona Ordália. As demais, por serem viúvas, além de cuidarem da cozinha, cuidam do quintal: Lenita, com o auxílio de um homem que contrata para capinar, dado que não consegue exercer essa atividade; e Irene também conta com a ajuda externa de um homem, mas com uma vitalidade impressionante, domina praticamente todos os cantos do quintal.

2.3 Dinâmicas dentro de casa

A casa não é apenas o abrigo familiar, mas também “o espaço de socialização e de sociabilidade; de religiosidade; de cuidado com a saúde; de reprodução alimentar” (Woortmann, 1991:16). Quem vivencia a dádiva de plantar e colher o que a terra dá são os homens; quem torna experiência o ato de transformar o alimento em comida é a mulher. Estendido para a cozinha, o território feminino compreende todas as atividades da cozinha: picar, separar, cozinhar, servir, guardar a comida, lavar as louças, secá-las e guarda-las. São delas os utensílios, as panelas, o fogão, a barra da blusa molhada de lavar vasilhas diversas vezes durante o dia.

“É nesse ambiente em que os primeiros sentimentos humanos como intimidade, cooperação, reprodução de *habitus* e costumes familiares são desenvolvidos, construídos e socializados.” (DA SILVA, 2009, p.2) Se for através da cozinha que a casa pulsa e vive, é através das mãos femininas que essa energia flui dentro da casa. Levando em conta que a cozinha de uma sociedade é uma linguagem, na qual traduz inconscientemente a sua estrutura, a estrutura social da cozinha tirense revela que a mulher é centro da estrutura familiar doméstica.

O homem ajuda, mas não divide as tarefas por igual. Não se encontra em seu território quando está na cozinha. “Cabe ao homem o trabalho fora de casa, no roçado (...) O trabalho do masculino no espaço da cozinha está diretamente ligado aos cuidados dos animais que ficam no terreiro, em pequenos cercados.” (DA SILVA, 2009, p.12). Pode ajudar a matar o frango no quintal, retirar as suas penas no fogo, pois é o trabalho mais difícil, onde se fica muito tempo perto do calor do fogo. A mulher fica encarregada de abrir o frango e cortá-lo. O marido de dona Irene, além de matar e depenar o frango, a ajudava: quebrava os ovos quando faziam pão de queijo, mas o trabalho de sovar a massa era dela. Antônio também ajuda: colhe os milhos para cozinhar, os lava e os coloca para cozinhar, sob a supervisão de Dona Ordália.

Apesar de se demonstrar independente, o homem, com a tarefa de ser o provedor, “como chefe da família nuclear se posiciona em uma ordem englobante, onde determinação de ordem externa como a proteção do lar está diretamente ligada a ele” (DA SILVA, 2009, p. 13). Mas a divisão se diz mais da alma feminina que “cuida de si para poder cuidar, nutrir e fazer crescer, proteger os outros seres a sua volta”. (MORAES, 2015) Enquanto cozinha para si e os demais, a mulher cuida e nutre. Pode ser o homem que provê as condições financeiras, devido ao trabalho fora de casa, mas ele definitivamente é provido pela mulher que cuida de cada refeição. O homem na cozinha é realmente um ajudante, não o protagonista. Mesmo após a perda de seus maridos, Irene e Lenita executam as mesmas atividades dentro de casa: limpam e lavam, cortam, cozinham e comem.

Sem generalizações, o fato de o homem ser o provedor ao passo que mulher cuida de todos na casa é um cenário que dialoga com a proposta do trabalho e se enquadra no cotidiano das famílias que vivenciam o quintal nesse trabalho. Ficando esclarecido que as estruturas familiares não se dão sempre nesse formato na sociedade brasileira, ou até mesmo nas famílias que possuem uma conexão com quintais.

2.4 As pamonhas

Em Tiros há um ritual no início do ano onde a família, juntamente com amigos próximos, se une para produzir pamonhas. A família se junta para ralar o milho, geralmente no pé do fogão à lenha, localizado no quintal. É um trabalho em conjunto, onde todos trocam experiências e contam histórias, eventos que aconteceram nas últimas semanas, e produzem pamonhas suficientes para toda a família e conhecidos.

A pamonha é vista como uma tradição que, segundo Lenita, começou porque não se

tinha o que comer. Não havia muita variedade como têm hoje, as frutas eram somente da época. Então através da mãe dela, continuou-se a fazer pamonhas ao pé da fomalha. A razão disso é simples: o gosto muda, fica como um cheiro de fumaça que só a fomalha (fogão à lenha) consegue. Acompanhei parte do processo de feitió das pamonhas em janeiro de 2016, na casa de Lenita.

A fazeção de pamonhas segue algumas etapas: primeiramente o milho verde é colhido do quintal, ou de alguma gleba de terra que possuem na área rural, geralmente pelo homem que o ralará. Raramente o milho é comprado no mercado. O milho precisa estar verde e macio, caso contrário não é possível ralar. A quantidade de milho colhido depende muito de como foi o crescimento dos pés plantados anteriormente, mas geralmente, como se plantam mais de quarenta pés de milho por vez, a quantidade é pensada para o número de pessoas da família que irá consumir.

As tarefas de preparar e limpar o milho são atribuídas às mulheres, pois se tratam de um trabalho minucioso de retirar a palha do milho, que será reutilizada no processo de cozimento, e o seu “cabelo”, fibras que ficam entre a palha e o milho. Os homens também podem ajudar nessa tarefa, ou ficam por perto para saber quando será a vez deles ralarem o milho.

O milho pode ser considerado vegetal ou semente, depende do estágio em que é colhido. Quando está verde é vegetal, pois tem seus grãos macios e cheios de água. Após algum tempo, se não for colhido, os grãos secam e não é possível ralá-lo, sendo sementes. Como esse vegetal se encontra “verde”, seus grãos estão macios e suculentos, propiciando o feitió da pamonha através da sua polpa ralada. A ação de ralar o milho é delegada aos homens, pois se trata de uma tarefa mais trabalhosa e fisicamente mais exaustiva, principalmente se não houver um ralador mecânico e o processo for feito à mão.

Depois de ralado, ‘poupa’ do milho é levada para o quartinho. O quartinho é uma casinha, que é carinhosamente chamada de ‘quartinho da bagunça’, denominação que parece ser comum na região. Ele se localiza entre o milho e a horta de frente para o pé de jabuticaba, perto da varanda da casa, de acordo com a figura 2. Nesse quartinho, que fica entre a horta e onde o milho cresce, ficam alguns sacos de polvilho, caixas de produtos que não se utilizam mais, prateleiras com algumas ferramentas, num canto se encontram as enxadas e do lado oposto fica o fogão a lenha. O local possui uma lâmpada, que não ilumina muito bem o

ambiente, e uma janela pequena estilo veneziano, ou seja, não se abre por completo. Devido à falta de ventilação, quando o fogão é acesso, a temperatura fica quase insuportável.

O quartinho é território das mulheres, onde nenhum homem entra para ajudar na montagem das pamonhas. Nesse momento o processo lembra uma linha de montagem. Há uma vasilha com as palhas do milho a serem utilizadas, outra com barbantes ou fitas plásticas reutilizadas para prender a pamonha, a vasilha com a polpa ralada do milho normal e outra com a polpa adoçada com açúcar para a pamonha ficar doce, outra vasilha com queijo para o recheio e uma ou duas panelas com água fervendo no fogão à lenha. Para montar as pamonhas é necessário que se produza uma espécie de “caminha²” para o creme de milho e com muita habilidade é preenchido de milho. Acrescenta-se o queijo, com maestria as palhas são fechadas com o auxílio do barbante ou fita plástica.

Uma vez terminado esse processo, as pamonhas são inseridas na vasilha d’água fervente para cozinharem. É necessário ficar atento no tempo de cozimento. Apesar de não ser considerado um trabalho extenuante, as mulheres precisam ficar perto do fogão durante o período da 'fazeção' das pamonhas. Esse período geralmente começa depois do almoço e termina antes do pôr do Sol, sendo o trabalho de uma tarde.

No dia em que acompanhei esse processo, as mulheres se encontravam no quartinho que estava muitíssimo quente e cheio de fumaça, muito semelhante a uma sauna. Encontravam-se ali, perto do fogão de lenha, três mulheres: mãe, filha e vizinha, que conversavam sobre amenidades: quem casou, quem separou, o tempo, a economia. O tipo de assunto que não se finda a menos que o trabalho se dê por encerrado. O suor estava escorrendo nas faces das mulheres, mas a produção de pamonhas não cessava: uma pegava as palhas e juntava em um formato de copo, outra preenchia esse copo da massa do milho e as duas fechavam o copo com mais palha e prendiam com um barbante ou até mesmo uma palha de milho fina.

Dependendo do tamanho da família, ou da quantidade de milho ou do entusiasmo de todos envolvidos, a quantidade de pamonha pode variar. Mais pamonhas são feitas do que as pessoas ali presentes podem consumir, visando à doação de muitas pamonhas para parentes e vizinhos. Fato que demonstra o modo de pensar: todos fazem pamonhas, todos ganham e doam pamonhas.

2



Caminha consiste em duas palhas de milho juntas, para formar uma espécie de copo.



Figura 20: Mapa mental da fazeção de pamonhas em Tiros.

Maisa Costa, 2016.

3 DESVENDANDO O SABER ATRAVÉS DO SABOR

Nada seríamos sem os nossos sentidos e nossos sentidos não existiriam sem o nosso corpo, e “para pensar os sentidos e a experiência e o mundo o corpo é de extrema importância, afinal nele somos, somos ele, é a partir dele que o eu se constitui.” (MARANDOLA JR, 2014). E apesar da materialidade corporal ser o caminho para o sentir, tudo que perpassa o corpo vai além do ‘sentir na pele’, gera sentimentos e emoções, cria memórias afetivas, visões mentais que alimentam nossas vidas. O corpo é o primeiro canal da memória e transmissão, nada no entendimento deixa de passar pelos sentidos, é através dele que eu sinto, vejo, saboreio, ouço, toco e daí eu falo. (MARCONDES FILHO, 2005, p.10).

“Muitas filosofias referem-se à vista: poucas ao ouvido; menos créditos ainda dão ao tato e ao odor. A abstração recorta o corpo que sente, suprime o gosto, o olfato, o tato, conserva apenas a vista e o ouvido, intuição e entendimento.” (SERRES, 2001, p. 20) Há uma espécie de hierarquia na qual a visão e a audição recebem mais destaque, mesmo que inconscientemente. Através do ato de enxergar o outro ou uma paisagem, podemos deixar de enxergar a nós mesmos no ambiente, na comunidade, nos sabores e cheiros que deixamos de sentir; perdemos a nossa geograficidade. Ao somente ouvirmos e enxergarmos, negligenciamos o toque, colocamos em segundo plano os cheiros que provém da cozinha, não lembramos imediatamente do sabor de uma refeição.

Segundo Marandola Jr (2014) os apetites dependem dos nossos vários sentidos, onde comer é a uma das maneiras para preencher o vazio que existe dentro do mundo que é cada um. Longe de ser uma função fisiológica apenas, comer é uma experiência cultural e existencial como já visto anteriormente. Então ao pensar em quintais nos quais os alimentos são produzidos, transformados em formas de comida pela mão da mulher, percebemos que os sentidos, durante todo o processo do plantio até a degustação na boca, fazem parte dessa experiência que é cuidar de si próprios.

Sentir na pele, perceber as vibrações do som, inspirar os odores da cozinha, descortinar os detalhes de um quintal, saborear o salgado diferenciando-o do doce, sentir o calor do fogão a lenha, perceber os declives da terra com os pés e se equilibrar, movimentar o tórax ao inspirar e expirar o ar, entender as dores na lombar depois de um dia de trabalho, sorrir ao saborear um milho cozido. Os sentidos que nosso corpo nos permite sentir vão além da razão, sendo “os caminhos desta experiência que se faz como passagem entre o dentro e o

fora, interioridade e exterioridade que são vividas como uma coisa só, integral, indissolúvel, no corpo.” (MARANDOLA JR, 2014, p.4).

Alguns órgãos ajudam a ler as consequências de fatores externos feita ao nosso corpo, sendo a pele é o maior deles. “Sentir na pele” a textura da palha do milho seca e perceber se a semente vai prosperar no próximo ano ou não, com as mãos nuas debulhar a semente, “sentir na pele” o calor do sol de meio dia e não trabalhar no quintal, pois esse tato dá a informação de que as plantas e a terra também precisam de descanso, sentir a pele das mãos endurecendo por causa do cabo da enxada que sempre trabalha para deixar a terra solta, “sentir na pele” o calor do biscoito que acabou de ser assado, bem como as ondas de calor que a lenha queimando deixa na cozinha. O sentir quando pensado através da pele acontece apenas na parte interna da pele. Com sua pele, bate-se contra um objeto, sente-se o calor ou frio, arrepiase com o vento, abraça outro corpo, “a percepção sucede no lado interior da pele, dentro do corpo” (STEINER, 99, p.9).

Para Steiner existe o sentido do calor, aonde essa percepção vai além do tato propriamente dito, mas possibilita o equilíbrio entre o calor interno e externo do corpo, permitindo que a vida se mantenha no corpo. O calor da cozinha, o coração pulsante da cozinha: o fogão, sendo ou de barro ou industrializado, movido à lenha ou a gás. É nele que o café é feito pela manhã. É com a barriga perto desse calor que as mulheres trabalham durante o preparo das refeições. Pode ser um ato inconsciente, mas nossa tendência é nos aproximarmos do fogo no fogão e do calor que ele produz. Sempre existe a curiosidade de saber o que esse calor está fazendo, se é somente fervendo água para coar o café, ou cozinhando o milho que foi colhido pela manhã, ou até se ele está queimando algum alimento.

O caminhar pelo quintal e se equilibrar, o movimento dos braços na enxada, o ato de abaixar-se para pegar as cebolinhas, ou alongar-se para colher jabuticabas, a vibração das cordas vocais ao chamar o marido para o almoço, o movimento dos pulmões para respirar, as mãos ágeis a lavar as vasilhas na cozinha, ao mover a colher na panela diversas vezes para misturar o bolo de fubá. O **movimento do corpo** nos ajuda a perceber que todos os membros do nosso organismo se movimentam em conjunto, mudando de posição, percebendo os movimentos internos. A propriocepção (SUTTON, 2010) é um termo utilizado para nomear a capacidade em reconhecer a localização espacial do corpo, sua posição e orientação, a força exercida pelos músculos e a posição de cada parte do corpo em relação às demais, onde nos6

posicionamos no mundo de maneira a sentir-nos dentro dele. O movimento está atrelado ao sentido do equilíbrio (Steiner, 1999, p.10), que possibilita o movimento sem que o corpo perca o que vive nele. O andar seguro pelo quintal-floresta representa bem o movimento e o equilíbrio do conhecedor de seu quintal, mostra que o corpo fala através de seus movimentos harmônicos.

Ver a cor da terra, observar a muda crescer, olhar para o céu e saber se vai chover somente pela cor das nuvens, dosar o tanto de água que é necessário durante a rega, observar se a quantidade de cebola está adequada, olhar para os dedos e alimento enquanto os corta, verificar se os utensílios estão limpos ou sujos, uma toalha de mesa bonita para uma ocasião especial, a cor inesperada do milho: roxa. “A denominada realidade - supostamente *fora do eu* - é feita dos olhos e do seu encontro com o mundo: olhos, do sujeito, feitos de cultura; portanto, olhos do sujeito feito dessa trama de signos que ele mesmo tece.” (HISSA, 2003).

Os sons trazem informações importantes para a percepção geral da vida. Assim como é o primeiro choro do recém-nascido que trás alívio, o som traz conforto. Assim como o copo que cai e se quebra, o som traz susto e preocupações. Nós fazemos sons, tanto para respirar e andar, bem como para falar e ao movimentar objetos. A cozinha tem sua própria sonoridade. Sabemos que estamos numa cozinha, dentre outros sentidos, pela audição.

"A natureza produz ruídos, e não sons musicais, que são monopólio da cultura enquanto criadora dos instrumentos e do canto" (LÉVI-STRAUSS, 1991, p.30). O som é um ruído ordenado, repetido, harmonioso. Todos os corpos fazem ruídos, mas nem todos fazem som. Sendo portanto, a cozinha um lugar cultural e social, apresenta um som. Reconhecemos os sons de uma cozinha imediatamente: o som do fogão sendo acesso, o tintilar dos utensílios, a tampa da panela sendo colocada para que o arroz cozinhe mais rápido com o vapor, as conversas dos fatos que aconteceram nas últimas semanas na vizinhança ou sobre um problema familiar mais sério; uma cadeira puxada, um armário se abrindo e se fechando, o mesmo acontecendo com o pote de açúcar, louças sendo colocadas na pia para lavar, a torneira ligada, a água caindo nos pratos e escoando pela pia. Alimentos sendo picados, o secar das mãos no pano de prato, o abrir da geladeira, o mexer da colher de pau na panela de alumínio, o provar o alimento, o “tá bom de sal” e o “prova pra ver se ficou bom”. São tantos os pequenos sons que a cozinha faz que geram uma sinfonia que conforta e acalma quem ali reside. Através do som que nos sentimos tão confortáveis na cozinha, pois é um som de algo sendo criado, algo que estamos ajudando a criar também.

Nem todo som tem sentido, e só conseguimos perceber o som de maneira íntima quando ele tem sentido (STEINER, 1999). Afinal escutar um ruído, ou mesmo um som, pela primeira vez, nos desperta estranhamento. Somente quando já assimilados o que ouvimos, podemos interiorizar e dar sentido. A palavra não passa de um som aprendido e memorizado que expressa desejos e sentimentos, acordada em varias línguas. Quando se muda de país a palavrão faz o mesmosentido.

Os barulhos que nos remetem a sentidos, seja no quintal, na rua ou na cozinha, foram sons aprendidos e relacionados ao longo dos anos. Sabemos que quando uma vasilha cai no chão e se quebra, esse acontecimento têm um som característico, bem como o som do trovão anunciando chuva. Mas se nunca adentramos em uma cozinha, e não conhecemos os sons que ela faz, será estranho e desprovido de sentido intimo.

O sentido do olfato nos faz sair um pouco de nós mesmos, dado que dependemos do mundo externo para aguçá-lo. O olfato nos faz lembrar as memórias de infância, quando nos lembramos de algo através de algum cheiro específico. Normalmente a memória prioriza a experiência de comer, e não a própria comida em si. (SUTTON, 2010).

Lenita lembra-se de sua infância através do inhame que era cozinhado para os porcos comerem. Era mais gostoso, apesar de não ter muitas opções, o inhame de cabeça que era cozinhado para o porco. Comia-se puro e para ela tem o gosto da infância. A mandioca que era plantada na roça, geralmente, depois de cozida era misturada com o sal de gado (sal grosso que o gado come) e gordura. Esse processo era feito pela mãe e também traz lembranças do tempo em que se morava com os pais na roça. Hoje quando tentam fazer uma mandioca, não tem o mesmo gosto. A abóbora, que também era plantada, em parte, para alimentar os porcos, também gera lembranças. A mesma coisa se percebe no frango: quando ele é sapecado no fogo da fofalha antes de ir para a panela, ele fica mais gostoso. O motivo não parece ser muito óbvio para ela, mas ficou claro que as lembranças da infância têm grande peso nas ações que condizem o modo de fazer da comida, bem como o modo de plantar.

A comida é um gatilho de memórias ainda mais profundo de sentimentos e emoções, estados internos da mente e do corpo. É mais fácil de lembrar os alimentos da infância, devido ao contato constante durante um longo período de tempo, do que lembrar o sabor dos alimentos em ocasiões especiais, neste caso, é mais fácil de lembrar o lugar, a atmosfera, a luz etc. (ALLEN, 2012). Memórias de alimentos são importantes não só porque dizem respeito às

substâncias que normalmente comemos, mas também porque eles têm uma extensa conexão com outras memórias de pessoas, lugares e coisas. O gosto dos alimentos é esquecido, por mais que tentemos lembrar o gosto de uma comida específica não conseguimos. Isso se deve ao fato do ato de comer ser extremamente social; portanto tendemos a lembrar da ocasião em que saboreamos algo, se a luz estava aconchegante, se a cadeira estava confortável, se a música do ambiente era muito alta ou ruim, o nome do garçom, ou qual conversa tivemos, mas o sabor propriamente dito é raro lembrarmos.

Mas então o que seria gosto? O gosto está relacionado com o sabor, que “se refere às propriedades que o paladar é capaz de distinguir: os clássicos doce, amargo, salgado e ácido.” (MARANDOLA JR, 2012, p.17). O paladar se refere ao órgão de sentido, à dimensão propriamente palativa e gustativa do corpo. O sabor é o que sentimos o desmembramento do alimento e da comida, a forma mais profunda de percepção dos componentes daquilo que nutre nosso corpo e alimenta nossa alma. O sentido gustativo reúne língua e nariz nos faz sentir o sabor dos alimentos, tanto através da saliva, quanto através do ar. Não há sabor sem odor. “Gosto e sabor não se limitam, portanto, à experiência gustativa, mas se realizam de forma muito mais completa à medida que envolvem a experiência, a experimentação e o próprio saber.” (MARANDOLA JR, 2012, p. 48).

Uma vez que o gosto se dá na boca, local que também tem outras funções, Serres (2001) argumenta que o saber do gosto advém da degustação, não do ingerir o alimento. Assim que se ingere o gosto se esvai para a memória e os processos físicos vinculados à nutrição dão continuidade no processo de digestão. “é o saborear que acessa o gosto, repleto de saberes, da sapiência.” (Marandola Jr, 2012 apud SERRES, 2011, p. 155).

Plantar a semente do milho, regar e esperar o tempo de crescimento da planta faz parte do sabor. Todos os processos que os alimentos passam, desde o plantio até o seu consumo influenciam no sabor. Os sentidos nos permitem perceber o mundo e a nós mesmos. O Sr. Antônio consegue “ver” se os milhos vão vingar, sentir a umidade do ar e a temperatura do tempo através da pele e da respiração. O tato de saber quando regar e quando não regar está presente em todos os aspectos do crescimento do milho. Quando a espiga é colhida no pé, já seco, o tato juntamente com a visão ajuda a selecionar o que vai para a cozinha e o que fica para as galinhas. A espiga é selecionada e vai para o monte que entrará na cozinha de Dona Ordália, pode ser quebrada ao meio para facilitar o cozimento ou o armazenamento. No momento em que Ordália separa o milho para cozinhar, ela sabe que esse milho tem um sabor

bom, único do milho, porque ele foi tasteado, cheirado, observado durante seu crescimento. Quando os dentes entram nas sementes macias do milho já cozido, se come sua história, as mãos que o semearam e o processo de cozimento. Há quem arrisque que o assunto e a energia do ambiente influenciam no sabor milho. Ainda mais se for para fazer a pamonha.

Considerando que o hábito de se alimentar é construído socialmente, o consumo de pimenta é um exemplo interessante. Quem nasce em Minas, talvez pela proximidade com a Bahia, aprecia uma pimenta. Ordália, Antônio, Lenita e Irene possuem uma conserva de pimenta em suas cozinhas; Ordália e Irene, também tinham um pé de pimenta no quintal. É considerado educado oferecer uma pimenta ou uma farinha à visita durante as refeições, porque não se sabe o costume que a pessoa tem. Através da pimenta, considerada aqui comida porque está em conserva e não em natura, a comida tem uma diferente combinação de sabores. A sensação de dor é fundamental para sentir o que é picante das comidas apimentadas. Tudo muda quando uma pimentinha está envolvida. Muitas comidas tem um sabor único devido à soma de seu gosto e cheiro, com a adição de pimenta se muda o sabor de qualquer prato.

A textura e a temperatura dos alimentos influenciam na percepção dos sabores de um prato de comida. Já dizia o ditado que “vingança é um prato que se come frio”. Percebemos que se vingar tem uma conotação tão ruim quanto um prato de comida frio, onde podemos perceber que a comida boa, caseira, é aquela feita na hora, servida com um sorriso no rosto e compartilhada por outras pessoas na mesa.

FINALIZANDO AS VIVÊNCIAS NOS QUINTAIS

“Diz-se que a produção do conhecimento científico tem início com elaboração de perguntas ou com a construção teórica de problemas de pesquisa. Esta, por sua vez, deveria ser feita a partir da consideração de problemas relevantes originários do mundo, e não daqueles selecionados pelo pesquisador motivado, exclusivamente, pela sua capacidade de respondê-los.”

(HISSA, 2013, p. 93)

No decorrer desse trabalho, fui descobrindo que os limites são tênues entre a pesquisa e o ser que a escreve. Todas as palavras supracitadas são parte do autor, bem como o que se planta é parte do plantador. Então é válido dizer que, ao longo do tempo e, dependendo das mudanças que acontecem no pensamento, o trabalho em si irá mudar, se tornando uma infinita busca pelo saber. É na colcha de retalhos do que já foi escrito anteriormente por inúmeros autores que baseamos nosso pensamento, e nessa trama de pensamentos unidos por um olhar diferente que está a preciosidade do conhecimento singular que cada um possui.

Este trabalho também simulou a experiência nos quintais, um apanhado de conhecimentos diferentes que são agregados e aplicados no cotidiano. Os quintais são locais que, no meio urbano tireense ainda não perderam a utilidade no plantio, pois seus cuidadores não perderam o cuidado com a terra, a vontade de deixá-la sempre nutrida e com função.

Os que vivenciam os quintais diariamente: Irene, Lenita, Ordália e Antônio, sempre tiveram gosto pelo plantio e mantêm o modo de plantar a base da enxada. Gostam dessa atividade, sendo quase terapêutica. Não foi possível saber em profundidade se continuam plantando exatamente igual quando aprenderam e começaram a cuidar da terra, mas não há previsões de mudança na maneira de semear as plantas e colher os frutos.

Como sempre tiveram contato com a terra, a exemplo de Antônio que nasceu e cresceu na fazenda, vivendo boa parte de sua vida no meio rural plantando, não foi possível verificar se houve uma mudança na percepção do sabor dos alimentos após o consumo dos produtos colhidos no meio doméstico, pois sempre colheram. O contrário pode ser verificado: há sim, uma mudança de percepção com os alimentos não plantados nos próprios quintais. Dona Irene afirmou que nem o leite tem o mesmo gosto que antigamente, e acredita que é devido ao que os animais comem, e o mesmo se configura para a carne. Segundo ela, antes a ração era somente milho e hoje é soja, arroz e ração velhas.

O fato de consumirem tudo aquilo que plantam nos quintais se dá ao fato de não confiarem no atual modelo de produção alimentar. Por terem crescido ou tido muito contato com o meio rural, aprenderam desde cedo que biocidas, além de mudar o gosto dos alimentos, podem trazer doenças, tanto para quem consome os alimentos, quanto para o ambiente. Consumem o que plantam porque o sabor é melhor, remetendo à infância e a lembranças boas. Buscam acima de tudo uma alimentação saudável, acreditando que produzir o próprio alimento, ou ao menos parte dele, é a chave para viver melhor.

Os quintais continuam vivos porque existe uma relação de interdependência entre seus atores. Apesar de ter a disponibilidade de comprar alimentos nos supermercados, a informação de como esses produtos são cultivados, advindo da própria produção ou de amigos que plantam em larga escala para exportação com agrotóxicos, faz com que a alternativa dos quintais seja mais atraente e sábia na visão dos donos dos quintais. Porém, mesmo com essa preocupação, esse conhecimento do próprio plantio de alimentos parece ter um fim, dado que os filhos não estão engajados nos quintais como os pais. Lenita não teve filhos, já os filhos Dona Ordália e Dona Irene não parecem se interessar muito pelo tema que alegra suas mães.

O tempo de vivência com cada pessoa, apesar de ter estendido o máximo que pude, foi mínimo, no entanto muito rico. O “tempo das respostas” (HISSA, 2013^a, p.93) não foi tão extenso quanto o “tempo das perguntas” (HISSA, 2013b, p.93), o que me gerou mais perguntas sobre o modo de vida dessas pessoas do que respostas. Entre uma conversa e outra, preciosidades que desconhecia iam se revelando, histórias de vida de mulheres que sempre se conectaram de uma maneira muito bonita com a terra, me fizeram compreender que ainda há muito por saber e por experimentar com elas.

A conexão entre todos os atores - quintal e cozinha, cozinha e os outros cômodos da casa, quintal e homem, quintal e mulher, cozinha e mulher, homem e mulher - é moldada no cotidiano pelos sentidos que temos com a comida. A terra, que não pode ficar vazia, se enche de alimento, e ao passar pela cozinha se torna comida, preenchendo necessidades nutricionais e sociais.

Tratar de assuntos que dizem respeito à subjetividade de cada um é difícil, principalmente através de uma linguagem que visa à objetividade para o entendimento do leitor. Os sentidos acima descritos são sentidos por todos, basta uma observação com cautela.

Cautela esta que todos os dias vi sendo levada para o cuidado com as plantas durante seu crescimento. É como um filho que diariamente precisa de água e reparos, pede determinadas condições e somente sobrevive se estiver no lugar certo sendo observado pelas mãos habilidosas que sabe entender a sua linguagem. Plantar em quintais é mais do que somente colocar a saúde em primeiro lugar para plantar alimentos sem veneno. Plantar alimentos no quintal adentra um universo psicológico que envolve os donos do terreno num tempo diferenciado, num tempo onde a espera é comum e que o sabor é diferente, porque vem com cuidado, com historia, com parte de quem se doou no processo.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALLEN, JOHN S. **The Omnivorous Mind: Our Evolving Relationship with Food.** Harvard University Press, 2012. 12

ARAÚJO, Vanessa; PALHARES, Virgínia de Lima. **Organização espacial dos quintais: identidade e memória da Comunidade Rural do André do Mato Dentro-MG.** Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC): Relatório técnico-científico, 2015.

AQUINO, A.M.; ASSIS, R.L. Agroecologia: Princípios e técnicas para uma agricultura orgânica sustentável. **Seropédica: Embrapa-Agrobiologia;** Brasília: Embrapa Informação Tecnológica. 2005.

BOCH-DANO, Évelyne. **A fabulosa história dos legumes.** (Trad. Luciano Vieira Machado; Prefácio de Michel Onfray). São Paulo: Estação Liberdade, 2011. 184p. ISBN: 978-857448-203-3

BOURDIEU, Pierre. Sociologia. (organizado por Renato Ortiz). São Paulo: Ática. 1983 *apud* SETTON, Maria da Graça Jacintho. A teoria do habitus em Pierre Bourdieu: uma leitura contemporânea. **Rev. Bras. Educ., Rio de Janeiro** , n. 20, p. 60-70, Aug. 2002 Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-24782002000200005&lng=en&nrm=iso>. Acesso em 31 Aug. 2016.

CHIAPETTI, Rita J. N. Pesquisa de campo qualitativa: uma vivência em geografia humanista. **GeoTextos, Salvador**, v. 6, n. 2, dez. 2010, p. 139-162. Disponível em: <http://www.portalseer.ufba.br/index.php/geotextos/article/view/4834/3583>. Acesso em: 31/10/2016.

CHRISTOFOLETTI, Antônio. **As características da nova geografia.** In: Perspectivas da geografia. São Paulo: Difel, 1985

DA SILVA, Marilu Albano. Cozinha: espaço de relações sociais. **Revista Iluminuras: v10, n23. UFRGS, 2009.** Disponível em: <http://seer.ufrgs.br/index.php/iluminuras/article/view/10083/5852>. Acesso em: 31/10/2016.

DaMATTA, R. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986. Disponível em: http://hugoribeiro.com.br/biblioteca-digital/Da_Matta-O_que_faz_Brasil_Brasil.pdf

DARDEL, Eric. **O homem e a terra: natureza da realidade geográfica.** (Trad. Werther Holzer) São Paulo: Perspectiva, 2011.

DIEGUES, Antônio Carlos; ARRUDA, Rinaldo S V. **Saberes tradicionais e biodiversidade no Brasil.** Brasília: Ministério do Meio Ambiente, São Paulo USP, 2001 - Disponível em: http://www.mma.gov.br/estruturas/chm/_arquivos/saberes.pdf. Acesso em: 31/10/2016

GRATÃO, L.H.B & MARANDOLA JR., E. Sabor da, na e para Geografia - **Geosul, Florianópolis**, v. 26, n. 51, p 59-74, jan./jun. 2011.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo Agropecuário da cidade de Tiros/MG.** 2006. Disponível em: [http://www.cidades.ibge.gov.br/xtras/temas.php?lang=&codmun=316890&idtema=3&search=](http://www.cidades.ibge.gov.br/xtras/temas.php?lang=&codmun=316890&idtema=3&search=minas-gerais|tiros|censo-agropecuario-2006)minas-gerais|tiros|censo-agropecuario-2006. Acesso em 31/10/2016.

HEREDIA, Beatriz M. Alásia. *A Morada da Vida*, trabalho familiar de pequenos Produtores do nordeste do Brasil. Rio de Janeiro, Ed.Paz e Terra, 1979. *Apud DA SILVA, Marilu Albano. Cozinha: espaço de relações sociais.* In Revista Iluminuras: v10, n23. 2009 UFRGS. Disponível em: <http://seer.ufrgs.br/index.php/iluminuras/article/view/10083/5852>. Acesso em: 31/10/2016.

HISSA, Cássio. **Entrenotas: compreensões de pesquisa.** Belo Horizonte: UFMG, 2013.

LÉVI-STRAUSS C. **O cru e o cozido**, São Paulo, Brasiliense. 1991

MAIA , Doralice Sátyro – A Geografia e o estudo dos costumes e tradições. **Terra Livre.** São Paulo. V. 16. p. 71-98. 2001.

MARANDOLA JR. Saberes dos corpos alimentados: Ensaio de Geografia Hedonista / Knowledge of Bodies Fed: Essay of Hedonist Geography. **Geograficidade**, v.4, p. 16-24, 2014. Disponível em: <http://www.uff.br/posarq/geograficidade/revista/index.php/geograficidade/article/view/161/pdf>. Acesso em: 31/10/2016.

MARANDOLA JR., Eduardo. Sabor enquanto experiência geográfica: por uma geografia hedonista. **Geograficidade**, 2012. Disponível em: <http://www.uff.br/posarq/geograficidade/revista/index.php/geograficidade/article/view/4/pdf>. Acesso em: 31/10/2016.

MARCONDES FILHO, Ciro. **Michel Serres e os Cinco Sentidos da Comunicação**. Novos Olhares, São Paulo, p. 5-19, dec. 2005. ISSN 2238-7714. Disponível em: <http://www.revistas.usp.br/novosolhares/article/view/51413>. Acesso em: 20/10/2016.

MMA, MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE, **A Convenção sobre Diversidade Biológica - CDB. Brasília - DF, 2000**. Disponível em: <http://www.mma.gov.br/estruturas/sbfdpg/arquivos/cdbport.pdf>. Acesso em: 20/10/2016.

MELLO, Luís Gonzaga de. **Antropologia cultural: iniciação, teoria e temas**. 14 Ed. Petrópolis, Vozes, 2008

MENESES, José Newton Coelho. Pátio cercado por árvores de espinho e outras frutas, sem ordem e sem simetria: O quintal em vilas e arraiais de Minas Gerais (séculos XVIII e XIX). **An. mus. paul.**, São Paulo, v. 23, n. 2, p. 69-92, Dec. 2015. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0101-47142015000200069&lng=en&nrm=iso. Acesso em: 31/10/2016.

MORAES, Letícia Oliveira. **As mulheres e as plantas - uma ligação ritualística entre o feminino e o todo**. Belo Horizonte, Minas Gerais. 2015

MOREIRA, Sueli Aparecida. Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. **Cienc. Cult., São Paulo**, v. 62, n. 4, Oct. 2010. Disponível em: http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252010000400009&lng=en&nrm=iso. Acesso em: 31/10/2016.

NOGUEIRA, Amélia Regina Batista. Uma interpretação fenomenológica na Geografia. SILVA, Aldo Aloísio Dantas da e GALEANO, Alex (Orgs.). **GEOGRAFIA: ciência do complexus**. Porto Alegre: Sulina, 2004.

POULAIN J. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. 2ª ed. Florianópolis: Editora da UFSC; 2013.

RAFFESTIN, C. **Por uma Geografia do Poder**. São Paulo: Ática, 1993 13.

RELPH, E. C. As bases fenomenológicas da geografia. **Geografia**, v.4, n.7, AGETEO, Rio Claro, São Paulo, 1979.

RELPH, E. 1976. **Place and placelessness**. London, Pion

SETTON, Maria da Graça Jacintho. A teoria do habitus em Pierre Bourdieu: uma leitura contemporânea. **Rev. Bras. Educ.**, Rio de Janeiro , n. 20, p. 60-70, Aug. 2002 . Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-24782002000200005&lng=en&nrm=iso>. Acesso em 31 Aug. 2016.

SERRES, Michel. **Os cinco sentidos. Filosofia dos corpos misturados - I**. Trad. Eloá Jacobina. Rio de Janeiro, Bertrand Brasil, 2001

SILVA, C. H. da. Território: uma combinação de enfoques - material, simbólico e espaço de uma ação social. **Revista Geografar**. Curitiba, v.4, n.1, p.98-115, jan./jun. 2009 Disponível em: <http://revistas.ufpr.br/geografar/article/viewFile/14430/9698>. Acesso em: 31/10/2016.

SOUZA, Marcelo Lopes de. **Os Conceitos Fundamentais da Pesquisa Socioespacial**. 2015. 2a ed. Rj. Bertrand, Brasil, 2015

STANISKI *et al.* "O Conceito de Lugar e suas Diferentes Abordagens" Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG). 2015. Disponível em: [e-revista.unioeste.br/index.php/pgeografica/.../8417](http://revista.unioeste.br/index.php/pgeografica/.../8417). Acesso em: 31/10/2016.

STEINER, R. **Os Doze Sentidos e os Sete Processos Vitais**. São Paulo, SP: Antroposófica, 1999.

SUTTON, DAVID E. **Food and the Senses.** 2010. Disponível em: <http://www.indiana.edu/~abcwest/pmwiki/CAFE/Sutton%202010%20Foodn%20and%20the%20Senses.pdf>. Acesso em: 31/10/2016.

TUAN, Yi-Fu. **Espaço e lugar: a perspectiva da experiência.** São Paulo: Difel, 1983.

WOORTMANN, K. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: CONGRESSO DE GASTRONOMIA E SEGURANÇA ALIMENTAR, 1., 2004, Brasília. **Anais...** Brasília, 2004. Disponível em: <http://www.unb.br/_cet/coletanea_de_palestra.pdf>. Acesso: 20/10/2016.

WOORTMANN, E. F. **Da Complementaridade à Dependência: a mulher e o ambiente em comunidades "pesqueira" do Nordeste.**Série Antropológica 111. Brasília, 1991.

WOORTMANN, K. **Hábitos e ideologia alimentares em grupos de baixa renda.** Relatório final de pesquisa. Brasília: Universidade de Brasília, 1978.