

Ambiente, praticas culinárias tradicionais e saberes locais: o caso das quitandas na Serra da Mantiqueira, MG¹

Rogéria Campos de Almeida Dutra²

Resumo: Este trabalho traz como proposta a reflexão sobre a integração das populações rurais do interior de Minas Gerais com o ecossistema em que vivem através dos saberes que os orientam na elaboração de seu alimento. As práticas alimentares, resultado do processo histórico e cultural das comunidades rurais, estão vinculadas ao contexto ambiental de sua produção. Esta integração ecológica tem permitido a sobrevivência destas populações através de sua sintonização com os ciclos das estações, e suas características climáticas, bem como com as espécies vegetais nativas ou que melhor se adaptaram ao ambiente durante o processo de colonização do interior do Brasil. Interessa em particular a análise dos conhecimentos tradicionais envolvidos no processo de elaboração das quitandas, conjunto de bolos, roscas e biscoitos elaborados artesanalmente que faz parte do repertório culinário da região. A pastelaria caseira tem como contexto de origem o universo das propriedades rurais que se disseminaram na região após o declínio do ciclo do outo em Minas Gerais, caracterizadas pela autonomia de produção agropastoril e pelo relativo isolamento devido às dificuldades de transporte e comunicação. Observa-se que ao longo dos últimos anos, com o desenvolvimento regional, os produtos da indústria da panificação tem se apresentado como substitutos à pastelaria caseira regional. A valorização desta prática culinária envolve o resgate de saberes locais. Estes, contudo, para além de se referir a receitas e modos de fazer, registram a experiência coletiva de interação com o ecossistema tais como o cultivo de ingredientes utilizados, formas de fermentação e formas de assamento.

Palavras-chave: práticas culinárias, ecossistema, ambiente, quitandas, comunidades rurais

¹ Este trabalho apresenta resultados parciais do Projeto de Pesquisa “Quitandas de Minas: saberes e fazeres da pastelaria caseira na Serra da Mantiqueira”, financiado pela Fundação de Amparo a Pesquisa do Estado de Minas Gerais, a quem a autora agradece.

² Professora do Departamento de Ciências Sociais da Universidade Federal de Juiz de Fora, MG.

Faz parte das narrativas do processo de constituição da antropologia a conversão de Boas à etnologia, representada como ruptura à sua experiência enquanto geógrafo, cientista, portanto, dedicado às questões do mundo físico. A relação entre a viagem à ilha de Baffin em 1883 e sua obra anterior tem sido motivo de controvérsias, na medida em que alguns pensadores ali evidenciavam a experiência do rompimento e da conversão a um novo paradigma. Outros, no entanto, defendem a continuidade entre estes dois momentos na carreira de Boas, como Stocking (1968) ao destacar o aspecto processual da constituição da “significação da cultura”, desenvolvida a partir da familiaridade com a física e psicofísica, bem como de seus interesses geográficos. Seu interesse sobre os campos da percepção o aproximaram de Karl Ritter, propositor de uma geografia centralizada no homem, onde as províncias geográficas não deveriam ser definidas abstratamente mas a partir das percepções de seus habitantes. De fato, a viagem de Boas representou o momento de descoberta da importância de se estudar a *interação entre orgânico e inorgânico, acima de tudo entre a vida das pessoas e o ambiente físico*. (Boas apud Leaf, 1981: 202).

As diversas interpretações e desdobramentos do pensamento de Ritter, como o debate em torno da raça, o colonialismo europeu e posteriormente o nazismo levaram Boas à oposição radical ao determinismo geográfico. Sua premissa da singularidade cultural foi construída a partir de cuidadosa pesquisa empírica na comparação entre povos e seu ambiente físico, particularmente no que se referia à anatomia humana. Boas, tal qual Malinowski deu início a uma tradição da cultura como processo criativo, na ênfase no indivíduo orgânico e situado, cuja interação social assumia preponderância. Ao priorizar a dimensão simbólica da cultura, estudos desta tradição se afastaram das questões ambientais como campo de investigação. A ideia de limitação, determinação e constrangimento de recursos ambientais colocavam em risco a antropologia que se inaugurava então, fundamentada na liberdade e criatividade cultural.

No campo da antropologia americana, as relações entre natureza e sociedade retornam à cena acadêmica com a proposta de Julian Steward e a ecologia cultural. Ao focalizar na interação dinâmica entre homem, ambiente, tecnologia, estrutura social e a organização do trabalho, Steward procura se afastar do particularismo histórico de Boas em busca de regularidades entre diferentes culturas, de modo a identificar leis que regem o fenômeno cultural. A perspectiva da

cultura como processo seletivo, já anunciado por Boas e Benedict ganha novos contornos – desloca-se da abordagem simbólica para afirmar as variações da complexidade da organização social como limitadas pelas possibilidades ambientais. O ambiente é considerado como fator adicional que contribuía para a moldagem da cultura; fato este presente na classificação das áreas culturais, sob influência de Kroeber. Apesar do papel crucial de Steward sua proposta metodológica de superar a dicotomia entre natureza e sociedade – a ecologia cultural se propunha ao estudo do processo pelo qual a sociedade se adapta a seu ambiente – de fato não se realizou. Diferencia-se das propostas evolucionistas ao propor a teoria da evolução multilinear, onde aspectos físicos deveriam ser considerados, porém a causalidade linear não foi superada apesar dos esforços de uma perspectiva mais interativa entre estas duas dimensões. Tal fato pode ser confirmado considerando as contribuições de Marvin Harris através do materialismo cultural, vindo radicalizar as propostas de explicação das relações entre cultura, sociedade e natureza.

Estas ideias se tornaram periféricas posteriormente no campo antropológico, cujo progresso de reflexão investiu nas diferenças entre sociedades como resultado de sistemas simbólicos de pensamento mais do que condições materiais de existência. Apesar de monografias antropológicas clássicas trazerem referências às relações entre os nativos e seu ambiente – como Evans Pritchard (1976), ao apresentar-nos a sazonalidade na sociedade Nuer – esta de fato não se constituiu como objeto central de interesse.

A publicação de “O Pensamento Selvagem” revigora o debate entre natureza e cultura, ao se dedicar aos processos nativos de ordenação da realidade a partir da experiência sensível, diversa ao pensamento abstrato e ocidental. A ciência do concreto trata da complexidade da classificação nativa do universo que a envolve, dando-se destaque ao sistema articulado de conhecimento de plantas e animais. Ainda como desdobramento deste paradigma a antropologia cognitiva, ou etnociência, vem se dedicar à sistemática classificatória nativa, considerando este nativo como “pensador”, ou seja, aquele capaz de sistematizar conhecimento sobre seu ambiente.

Autores como Ingold (1996) e Descola (1988) vêm amadurecer a reflexão sobre as relações entre natureza e cultura, assim como as relativizações possíveis a esta dicotomia, através da valorização das categorias nativas de entendimento do ecossistema. Ingold propõe a substituição do conceito de “natureza” pelo de “meio

ambiente”, destacando que esta noção, fortemente influenciado pela concepção ocidental de natureza - uma “realidade lá fora” a ser decodificada - deveria ser superada pela situação de envolvimento do ser humano com aquilo que o forma e o envolve. É nesta perspectiva que Descola (1998) chama a atenção para o fato de que no contexto desta concepção integrada entre natureza e cultura, para muitos grupos tribais a humanidade se torna, neste sentido, como uma possibilidade entre as várias formas de vida, pois a intencionalidade e a consciência reflexiva não são atributos exclusivos da humanidade, mas potencialmente de todos os seres do cosmo.

Observa-se, portanto que as propostas de reflexão a respeito do debate entre natureza e cultura saem do campo de uma dicotomia simplificadora, de causalidade linear, para uma perspectiva que enfatiza a integração, de forma a dar conta da complexidade das formas com que os humanos tem se constituído e constituído seu espaço. As práticas alimentares, em particular, tornam-se eixo de investigação fundamental para o amadurecimento desta perspectiva, na medida em sua especificidade toca no ponto sensível do debate, a interface entre uma realidade física e cultural da natureza humana.

Das praticas alimentares

Se as relações entre natureza e cultura é tema presente na história da antropologia desde sua constituição, o investimento na dimensão simbólica provocou um alargamento de perspectivas analíticas. Os paradigmas da antropologia se veem influenciados alternadamente por uma proximidade maior entre os dois polos, ora apoiando-se em explicações naturalistas, ora em interpretações simbólicas. No que se refere às práticas alimentares esta dualidade se faz constantemente presente, dada sua peculiaridade, ou seja, de ser uma atividade comum a todos os seres vivos, remetendo-se, portanto a um padrão biológico. Os padrões de comestibilidade, por exemplo, tem representado grandes desafios de interpretação para o pensamento antropológico.

A primeira vertente, apoiada na universalidade das formas biológicas, e de sua preeminência, se faz presente no evolucionismo e no materialismo ecológico. A

cultura, nesta perspectiva é vista como um meio proposto para atingir um fim almejado, ou seja, manipular o ambiente de alguma forma, descobrindo os “melhores” caminhos para se lidar com a questão da sobrevivência, no caso, a fome e o imperativo de comer.

Um dos autores que podemos destacar nesta tendência é Marvin Harris (1975) que em franco diálogo com Lévi-Strauss afirma serem os animais “bons para comer”, e não “bons para pensar”, em oposição à proposta estruturalista que analisa as escolhas culturais como resultado de uma classificação mais ampla da realidade. O materialismo cultural proposto por Harris se define como uma teoria ecológica/evolucionista para a qual os hábitos humanos buscam satisfazer as necessidades da forma mais econômica possível. Harris propõe interpretações utilitaristas de hábitos alimentares aparentemente irracionais, como o fato das vacas não serem comestíveis entre os hindus, ou os porcos entre os muçulmanos. A seu ver, os ocidentais acreditam que os indianos preferem morrer de fome a comer suas vacas, mas se as comessem é que realmente morreriam de fome, pois são estes animais imprescindíveis para a prática da agricultura.

As sociedades tribais da Amazônia inspiraram uma série de estudos dentro deste paradigma, gerando discussões sobre o papel dos fatores limitantes para a presença e o desenvolvimento de sociedades mais complexas do que aquelas que habitavam a Amazônia. Estabeleceram-se duas grandes explicações: a primeira, inspirada nos trabalhos de Julian Steward, na década de 40 do século passado, destacava que a baixa qualidade do solo equatorial não sustentaria uma agricultura intensiva, e conseqüentemente uma grande população. Posteriormente surge uma nova interpretação, proposta por Daniel Gross, que destaca a escassez de proteína animal como fator limitante e explicativo dos padrões demográficos e sociais daqueles grupos. Juntamente com Eric Ross, estes autores defendiam ser os tabus alimentares derivados de uma lógica conservacionista subjacente, relacionando a escassez de determinados animais de grande porte como critério de interdição alimentar. (Senra, 1996)

As controvérsias em torno destas interpretações são significativas, na medida em que se apresentam como explicações exclusivas, tornando-se estas um desafio à questão da arbitrariedade cultural, conceito este tão caro ao pensamento antropológico. Para Sahlins (1978) tal perspectiva traz como consequência a renúncia ao próprio conceito de cultura e de sistema social.

Em afinidade a tradição de Boas, autores como Lévi-Strauss (1976), Mary Douglas(1976) e Edmund Leach (1983) investem na consideração das práticas alimentares através da perspectiva cultural, ou seja, a cultura como condicionante de todo o processo de percepção do mundo. É a capacidade de dar e obter significado que vai orientar a base do relacionamento humano com o meio ambiente onde se insere, produzindo-se então uma forma de se compreender as práticas alimentares. Em afinidade a esta perspectiva, os estudos das sociedades ameríndias trazem novas contribuições. Kaj Arhem (1996) coloca em evidência o sistema classificatório, destacando o fato de que para sociedade Makuna a noção de natureza é contígua e não em ruptura a própria noção de sociedade, constituindo juntos uma ordem integrada, onde a humanidade é vista como uma forma particular de vida, participando de uma comunidade mais ampla de seres vivos, regulados por um conjunto único de regras de conduta. Ecosofia é o conceito por este autor explorado para expressar este sentimento ameríndio de ser integrante de uma grande teia cósmica, onde todos os seres participam. Um campo de interação social baseado na cadeia de predação e da troca, entre comer e ser comido, entre predador e presa.

Os estudos antropológicos que envolvem as práticas alimentares amadureceram o suficiente para servir de veículo para examinar problemas amplos e variados da teoria antropológica. Não há dúvidas de que são imprescindíveis as diversas interpretações, nos lembrando que as diferentes perspectivas vêm se complementar. Apesar das diferenças, afirmam com unanimidade a posição estratégica da alimentação no sistema de vida e de valores da sociedade. Seu estudo torna-se inseparável de outras interações dos seres humanos com o ambiente que os envolve.

É nesta perspectiva que este trabalho pretende analisar a educação da percepção, os saberes e práticas que sustentam a atividade produtiva de alimentos, e sua transformação em comestíveis pela culinária, entre a população nativa da zona rural do município de Lima Duarte. A atividade culinária, como produto cultural, não somente constrói o gosto ou demarca fronteiras sociais, ela se reproduz através da integração destes sujeitos ao ecossistema local.

A alimentação e o saber local

A zona rural do município de Lima Duarte compartilha com as demais localidades da Zona da Mata, região sudeste do estado de Minas Gerais, traços comuns: economia fundamentada na agropecuária, predominância da produção familiar e atividade de subsistência. As práticas de cultivo da terra, de trato do rebanho e de produção de alimentos trazem fortemente a influência da tradição local – reproduzem o que aprenderam com seus pais. Algumas atividades sofrem maior impacto frente à integração local, via transporte ou comunicação, ao sistema regional, como é o caso das práticas de cuidado do rebanho. Por serem predominantemente produtores de leite, esta atividade situa-se no centro da atenção das autoridades sanitárias e de instituições governamentais de fomento ao desenvolvimento rural. Outras, porém, mantêm-se atrelada ao saber local, como é o caso da produção de alguns produtos de primeira necessidade, como o cultivo do milho, mandioca e feijão.

A alimentação desta população reproduz o padrão da alimentação rural brasileira, fundamentadas pela composição das três grandes tradições culturais que historicamente constituíram nossa sociedade, a indígena, africana e portuguesa. Autores como Gilberto Freyre (1973) e Luis da Câmara Cascudo (1983) dedicaram-se a examinar as formas pelas quais esta configuração foi se estabelecendo historicamente. Apesar da ênfase na particularidade do processo de constituição dos hábitos alimentares da sociedade brasileira que resultou em uma configuração única, não deixaram de enfatizar as características regionais. Foi através do regionalismo que se fundamentou o debate em torno da identidade nacional, ressaltando-se como traço marcante desta a composição variada das diferentes regiões do país.

O processo de colonização da Zona da Mata mineira foi relativamente tardio, devido ao interesse da Coroa Portuguesa em manter a região inabitada de forma a dificultar o contrabando de ouro das minas de Vila Rica e região. Contudo, há registros do processo de ocupação da região de Lima Duarte, particularmente a Serra do Ibitipoca e seu povoado no século XVII, quando grande contingente de paulistas e portugueses seguiu a rota traçada pelos bandeirantes em busca de ouro, partindo de São Paulo. Com o esgotamento das reservas auríferas a economia na

província de Minas Gerais se volta para a atividade de subsistência e da produção agropastoril. A fazenda se torna núcleo do universo material, social e cultural da região, com relativa diversidade de produção. Caracterizada principalmente pela agricultura de subsistência, as terras de Minas também abasteciam a capital de então, a cidade do Rio de Janeiro, com gêneros alimentícios como café, açúcar, fumo, queijos e toucinhos.

A cozinha se constitui o cenário principal da vida cotidiana; frequentemente o maior cômodo da casa, espaço de realização das refeições, assim como de acolhimento das visitas ordinárias. Trata-se de uma cozinha qualificada como simples, baseando-se na versatilidade do uso do milho, feijão, mandioca, hortaliças cultivadas e silvestres, a preferência pela carne suína e de frangos, doces de frutas, queijo tipo frescal. Os alimentos são predominantemente cozidos, tendo como ingredientes indispensáveis nas refeições principais o milho, na forma de polenta de sua farinha (fubá), conhecido como “angu” e feijão.

O universo social é caracterizado pela centralidade da família, da rede de parentesco, da tradição religiosa católica, da divisão tradicional de papéis sociais onde a cozinha se encontra aos cuidados da supervisão materna. Um contexto propício à estabilidade social e ao modo de vida sedentário, onde o tempo corre mais lentamente. Cenário principal da vida cotidiana doméstica, a cozinha ocupa posição de destaque no estabelecimento das interações: acolhe parentes, “compadres” e conhecidos, com a mesa farta e tempo para conversa. “Receber” implica necessariamente em cuidar, alimentar, ato fundamental na dinâmica das relações de reciprocidade no ambiente de vida comunitária presente no mundo rural e da cidade pequena.

A autonomia produtiva das propriedades rurais no princípio do século passado foi progressivamente cedendo lugar ao consumo de bens de primeira necessidade. Atualmente, esta população, composta por pequenos proprietários de terra, meeiros, arrendatários, autônomos e empregados nas propriedades rurais, faz uso da precária rede de comércio para ter acesso a produtos domésticos, de limpeza, e produtos alimentícios, alguns dos quais deixaram de produzir localmente, como a fabricação do sabão e o cultivo do arroz. Outras práticas porém mantêm-se presentes, como é o caso da elaboração de quitandas – itens da pastelaria caseira local- a serem consumidas nas refeições intermediárias, pela manhã e ao meio da tarde.

Denomina-se por “quitanda” o conjunto de biscoitos, roscas, pães e bolos produzidos em casa, que outrora ocupavam o espaço dos atuais produtos panificados. São variações que combinam a farinha de trigo e ingredientes nativos como os polvilhos de mandioca e araruta, além de fubá, farinha de milho, leite, ovos, açúcar, sal, queijo, geleias, amendoim, coco, e condimentos como cravo, noz moscada, erva-doce e canela. Assadas ou fritas, são acompanhadas com café e leite. As quitandas ainda estão presentes em algumas mesas das pequenas localidades rurais no interior de Minas; não com toda sua variedade de outrora, nem com a força de alimento cotidiano, mas presente no café da manhã ou da tarde.

A seguir estaremos apresentando a forma de integração desta população com o meio ambiente, com destaque em particular a alguns dos saberes nativos necessários à confecção das quitandas. Vale destacar que esta integração não está desconectada da classificação nativa de sua realidade, envolvendo uma ordenação do espaço e das atividades de acordo com sua cosmologia. Destaco em particular os saberes nativos envolvidos no cultivo e produção do milho, leite, ovos, além da seleção de lenha para o assamento destes quitutes.

A relação desta população nativa com o ambiente é marcada pelo catolicismo popular, revelando uma cosmovisão que define a realidade através da divisão entre três grandes áreas: o mundo do sagrado - composto por Deus e os santos aos quais são devotos- o mundo dos homens e o dos bichos. Esta divisão em muito se assemelha às representações descritas por Thomas (1998) a respeito da visão de mundo presente na Inglaterra pré-moderna, onde o mundo natural, consistindo de plantas e animais estariam disponíveis ao usufruto humano pelo poder divino.

O mundo natural é também subdividido entre o espaço domesticado (casa, terreiro, roça) e a natureza selvagem (mato, bichos), onde o primeiro deve ser constantemente construído/mantido frente a ameaça do segundo. Ou seja, grande parte das ações cotidianas se traduz nas tentativas de contornar os desafios à sobrevivência, como o combate às pragas e parasitas que podem assolar as plantações e o rebanho. Esta divisão orienta também a classificação entre o que é comestível. Enquanto no mundo doméstico os animais são vistos como “criação” os outros são classificados como “bichos”, que frente à ameaça que possam causar, são exterminados. Tanto a caça quanto a coleta de plantas silvestres para fins alimentícios é qualificada de forma pejorativa, não em função de valores preservacionistas, mas por representar uma posição marginal de quem os pratica,

indicando a situação de indigência - aquele que não tem outros recursos, ou a própria disposição de trabalhar para se alimentar adequadamente.

No espaço domesticado situa-se o mundo da “criação”, composto pelo gado bovino, porcos e aves domésticas, com predominância dos galináceos. Há ainda no grupo de animais domésticos os cavalos, que não são considerados “criação” – são utilizados para transporte pessoal e de carga – e por isto, chamados de “animais”. O rebanho bovino é direcionado à produção de leite não tendo esta população o hábito comer sua carne, alegando tanto a questão do sabor como “apego” ou “dó” de abaterem estes animais. Esta postura, no entanto, não os impede de venderem suas reses para o abate.

Grande parte do trabalho cotidiano nas propriedades rurais gira em torno do cuidado deste rebanho e de sua ordenha. Reservam parte do leite para consumo próprio, selecionando determinadas reses a partir do conhecimento empírico sobre a qualidade do leite: as reses com filhotes mais novos (mas não recém-nascidos), que possuem o leite “gordo”, que estejam “sadias” (o que pode ser evidenciado por um conjunto de características como a pelagem do animal, o apetite, assim como a distribuição equilibrada de seu peso e musculatura). Têm também por hábito reservarem a “nata” (parte gordurosa do leite que fica em suspensão) para confecção dos biscoitos, recolhendo-a gradualmente da superfície do leite produzido para a venda até somar o montante necessário. A atividade pecuária, de cuidado do rebanho e de sua ordenha é predominantemente masculina, da mesma forma que o cultivo de cereais e leguminosas, realizadas nas “roças”, espaço afastado do quintal, cercado por arame e moirões .

O plantio do milho é feito da forma tradicional, a partir da aprendizagem durante o processo de socialização dos filhos. Tão logo atingem a adolescência os filhos são chamados a participarem com os pais destas atividades aprendendo na prática. Seguem o ritmo das estações, que nesta região subdivide-se em duas, a época da seca – o outono e o inverno - e a época das águas – primavera e verão, quando dedicam-se à agricultura. Assim preparam a terra no final de agosto e aguardam as chuvas para a sementeira. A relação com a natureza, com as chuvas é atentamente acompanhada. Não basta plantar na época das águas, é preciso se certificar do momento certo do plantio, se após a sementeira haverá clima adequado para o desenvolvimento das sementes, o que é feito pela observação dos ventos, das nuvens no céu e do comportamento dos animais. Assim o momento do plantio é

considerado ponto crítico na medida em que pode trazer consequências à colheita; uma tradição que ainda persiste entre alguns agricultores é a sintonização da semeadura às fases da lua, priorizando a lua minguante, como forma de garantia de sucesso. Estes agricultores lidam constantemente com as incertezas climáticas as quais eles não possuem meios de proteção de sua lavoura. Faz parte das interações, nos momentos de socialização com vizinhos, parentes ou visitas a conversa sobre o tempo, e das vítimas do engano sobre o momento adequado do plantio: plantou e não choveu, brotou e choveu demais, não choveu é o milho não granou (produziu grãos) etc. Além do riscos envolvidos na atividade do plantio estes agricultores enfrentam circunstâncias outras adversas que podem prejudicar a colheita, como a necessidade de capina no momento adequado (o cultivo do milho requer dois momentos de capina antes da colheita), a presença de animais silvestres como pássaros e roedores que depredam as plantas. Após a colheita a armazenagem segue procedimentos específicos para aumentar a durabilidade do produto. Guardam o milho em espigas, envoltos na palha, debulhando-o no momento de uso.

Trata-se de um ingrediente fundamental na vida rural, não somente para o consumo próprio como para alimentação da “criação” como galinhas e porcos. Em termos de consumo humano, o milho é transformado em farinha em moinhos movidos a água, para se tornar ingrediente de diversos biscoitos e de um tipo de bolo, feito com ovos e leite, conhecida como “broa”, largamente utilizado na alimentação cotidiana. Há, contudo, diversas espessuras na moagem do milho, que vai qualificar o destino de uso. Canjiquinha para os pintinhos novos. Para certas iguarias, como alguns biscoitos finos, ou mesmo pequenas broas, a regulagem da pedra de moagem e da passagem adequada da água. Para se obter o fubá bem fino, é coletado a parte do fubá que fica em suspensão no moinho, agarrado às paredes da caixa coletora, a qual a quitandeira recolhe pacientemente. Outra estratégia de utilização do milho é a fabricação artesanal do “fubá de canjica”, uma farinha de milho bem fina, obtida pela moagem de grãos dos quais foram extraídos previamente a película.

A criação de aves, especialmente galinhas, faz parte das atividades de subsistência do pequeno produtor rural. Os ovos estão presentes na alimentação cotidiana nos bolos, broas e biscoitos. Esta é uma atividade feminina – cuidado e alimentação das galinhas, coleta de ovos e seu comércio – que envolve saberes

aprendidos com suas mães a respeito do trato diário com as aves, desde a higiene até a composição equilibrada do bando por idade e sexo. O cuidado com o galinheiro, de forma a se controlar a infestação de piolhos, requer a escolha do capim adequado para formação dos ninhos, misturados com ervas que os repelem. A composição do bando de aves deve ser observada para se garantir a oferta contínua de ovos, e simultaneamente, a reprodução das aves. Assim estas mulheres estão constantemente acompanhando a proporção entre o número de machos e fêmeas, assim como a seleção das fêmeas como reprodutoras. Além do consumo de ovos – destinados principalmente para elaboração de bolos, broas e biscoitos, alguns dos quais são elaborados cotidianamente para o consumo familiar – as aves domésticas são abatidas para consumo em dias especiais. Fazem parte do cenário do “terreiro” (quintal), atuando também como vigias, na medida em que anunciam qualquer situação estranha em seu território, como a presença de algum predador ou animal peçonhento.

Os itens da pastelaria caseira da região são principalmente assados. Apesar da presença do fogão à gás nas residências, ainda utilizam o fogão à lenha, ou mesmo o forno à lenha para a preparação destes itens. Acender o fogo, promover o calor adequado requer também uma série de saberes, que se inicia com a escolha da própria lenha. O mundo vegetal, composto pelo leque de material lenhoso passível de combustão do fogo para estes fins, se para nós é indistinto, para esta população é também classificado de acordo com suas peculiaridades, como a lenha que gera pouco “lume” e muita fumaça, aquela que gera intenso calor, mas que se consome rapidamente, ou outras que promovem calor contínuo com combustão lenta. Espécies como candeia ou andragoa são muito valorizadas pela qualidade do calor e chama que produzem, apesar de fazerem parte daquele grupo de árvores nativas em processo de extinção frente à exploração humana. Vale também destacar que a geração do calor com a queima da lenha produz um ciclo de aumento e diminuição gradativa da temperatura ao qual as quitandeiras devem acompanhar para o assamento de suas iguarias, pois há biscoitos e bolos específicos para cada momento. Apesar da atividade de coleta de material lenhoso para combustão se definir como atividade principalmente masculina, assim como seu corte e armazenamento, e por outro lado, o manejo da chama no forno estar a cargo das mulheres, ambos dominam o conhecimento capaz de discriminar as

características específicas de cada tipo de lenha, bem como seus efeitos no processo de assamento.

Considerações finais

Se o debate antropológico a respeito das relações entre natureza e cultura vem se desenvolvendo a partir de diferentes interpretações situadas historicamente, é importante lembrar que estas não se desvinculam da natureza do próprio material etnográfico que as inspiraram.

No que se refere às relações com o ambiente, a realidade atual desta população rural pode ser representada pelo desafio a conciliação de formas opostas de classificação da realidade: uma orientada pela visão racional e científica do mundo e outra advinda da forma tradicional. O acesso ao conhecimento técnico e científico, a orientação e padronização de condutas, seja através da educação escolar, ou dos dispositivos regulatórios da atividade produtiva é sinalizado como promessa de melhoria da qualidade de vida. Se por um lado, esta promessa se materializa com acesso a bens e serviços aos quais as gerações anteriores se encontraram excluídas, por outro, torna-os potencialmente dependentes desta visão de mundo, desqualificando os saberes nativos.

A integração desta população com o meio em que vivem está fortemente ancorada na necessidade de sobrevivência, onde articulam um conhecimento qualificado e atento a suas variações. Pode-se perceber que estes apresentam um envolvimento ativo e perceptivo com o meio que os cerca, resultado de um treinamento de habilidades específicas, que não deveriam ser esquecidas. Não parece tarefa simples classificar os modos de interação com a natureza tal qual se fez ao longo da história da antropologia, de forma polarizada, ora enfatizando as limitações ambientais atuando no estilo de vida destes nativos, ora priorizando a ordenação simbólica de sua realidade. Importa, talvez, reconhecer, primeiramente, que para esta população, estas fronteiras não existem. E, sobretudo, que estes saberes revelam um sofisticado sistema de ordenação da realidade, demonstrando o domínio de competências e habilidades que - frente à crise ecológica e a banalização da informação - se tornam cada vez mais valiosas.

Referências Bibliográficas

ARHEM, Kaj. The cosmic food web. Human nature relatedness in the northwest amazon in: *Nature and society*. London/New York: Routledge, 1996. p 185-204.

CASCUDO, Luis da Câmara. *Historia da alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983

DESCOLA, Phillippe. Estrutura ou sentimento: as relações com o animal na Amazônia. *Mana*. Rio de Janeiro. n. 4,1998.

DOUGLAS, Mary. *Pureza e Perigo*. São Paulo: Perspectiva, 1976.

FREYRE, Gilberto. *Casa Grande & Senzala*. Formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal. Rio de Janeiro: Jose Olympio, 1974.

FREYRE, Gilberto. *Açúcar*: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. São Paulo, Companhia das Letras, 1997.

HARRIS, Marvin. *Cows, pigs wars & witches*. The riddles of culture. New York: Random House, 1974.

INGOLD, Tim. Hunting and gathering as ways of perceiving environment. ELLEN, R.& FUKUI, R. *Redefining nature, ecology, culture and domestication*. Oxford: Berg, 1996. p. 117-155.

LEAF, Murray. *Uma historia da antropologia*. Rio de Janeiro/São Paulo: Zahar/Edusp, 1981.

LEACH, Edmund. Aspectos antropológicos da linguagem: categorias animais e insultos verbais. In: DA MATTA, R. (org.) *Edmund Leach*. São Paulo: Ática, 1983.

LEVI-STRAUSS, C. *O pensamento selvagem*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1976.

SAHLINS, Marshall. Culture as protein and profit. *The New York Review*. New York, 23 nov 1978. p 45-53.

SAHLINS, Marshall. *Cultura e razão prática*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1978.

SENRA, Kinton. *Gente é macaco de onça*. Padrões de comestibilidade de animais nas terras baixas da América do Sul. Universidade Federal do Rio de Janeiro, 1996. Dissertação de Mestrado.

STOCKING, George. *Race, culture and evolution*. New York: Free Press, 1968.

THOMAS, Keith. *O homem e o mundo natural*. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.