

## 10745 - Olhando o quintal, apreendendo produção e consumo

Looking at the backyard, understanding production and consumption

BROLESE, Lisiane Gonçalves<sup>1</sup>; MENASCHE, Renata<sup>2</sup>

1 PGDR-UFRGS, [lgbrolese@gmail.com](mailto:lgbrolese@gmail.com), 2 UFPel e PGDR-UFRGS, [renata.menasche@pq.cnpq.br](mailto:renata.menasche@pq.cnpq.br)

**Resumo:** O estudo apresentado foi desenvolvido utilizando a observação participante junto a uma família rural e faz parte de campo de pesquisa de projeto de mestrado. Propõe a apreensão de processos de produção e consumo de famílias camponesas a partir da observação de seus quintais agroflorestais. No entanto, boa parte desta observação acontece na cozinha da casa.

**Palavras-Chave:** comida, circulação de alimentos, quintais agroflorestais, campesinato

**Abstract:** *The study submitted was developed using the participant observation at a rural family and is part of field research master's project. Proposes the seizure of production processes and consumption of peasant families from the observation of their backyards agroforestry. However, much of this observation occurs in the kitchen.*

**Key words:** *food, movement of foodstuffs, agroforestry backyards, peasantry*

### Introdução

O artigo tem a intenção de abordar questão da produção e consumo de comida, a partir do estudo<sup>1</sup> do quintal agroflorestal de uma família rural. Essa proposta desenvolveu-se quando, a partir da observação participante, em convivência junto a famílias rurais, percebemos que, para buscar apreender as percepções destas em relação à agricultura, à natureza e ao rural, o estudo das práticas alimentares e das representações sociais a elas associadas apresentava-se como abordagem interessante (como proposto em MENASCHE *et al*, 2008). A família<sup>2</sup> interlocutora desta pesquisa é composta por D. Lúcia, de 83 anos, e seu filho Rafael, de 56 anos de idade. Eles fazem parte de uma comunidade quilombola cujo território está em processo de regularização fundiária há cerca de dez anos. Essa comunidade situada-se no litoral norte do Rio Grande do Sul.

Pensar em um “quintal” remete a diferentes referências ao espaço ao redor da moradia: pátio, terreiro, arvoredos. O termo quintal é utilizado para definir o espaço próximo à casa, no qual se cultivam ou se mantém múltiplas espécies que fornecem parte das necessidades nutricionais da família (BRITO; COELHO, 2000). Já os quintais agroflorestais, têm conceituação mais específica e, constituindo-se enquanto modalidade de sistema agroflorestal<sup>3</sup> (SAF), representam unidades agrícolas de uso tradicional, sendo

---

1O projeto “Quintais Agroflorestais no Rio Grande do Sul: Relações sócio-culturais e aspectos da agrobiodiversidade” está sendo desenvolvido no Programa de Pós Graduação em Desenvolvimento Rural/PGDR-UFRGS.

2Os nomes utilizados para referenciar a família são fictícios. Além disso, os termos empregados por eles estão em grafados em itálico, bem como suas falas entre aspas.

3SAFs são compreendidos aqui como sistemas dinâmicos de manejo dos recursos naturais, realizados de acordo com os conhecimentos locais, em articulação com o saber acadêmico, sendo que as espécies utilizadas devem considerar as necessidades e preferências das famílias.

considerados como uma das formas mais antigas de uso da terra (NAIR, 1986). Muitas vezes combinam espécies arbóreas e arbustivas, hortaliças, frutas, plantas ornamentais, medicinais, condimentares, para obtenção de sombra, fibras e madeira.

Esses espaços possuem importante papel na autonomia das famílias, para quem a produção para autoconsumo “chega a representar 38,34% da renda total do estabelecimento, e 69,09% dos custos de uma cesta básica” (GRISA, 2007, p. 501). Brandão (1981), ao analisar processos de produção e consumo entre o campesinato goiano, descreve os espaços em que se realizam: roçado, quintal e casa, mostrando que é no quintal onde produzem boa parte do que consomem (BRANDÃO, 1981). O quintal, tal como mostrado no estudo de Brandão (1981), não apenas é um local em que são cultivadas plantas e animais consorciados. Percebemos a utilização do quintal como complementar na produção de comestíveis<sup>4</sup>, ainda que a maior parte dos vegetais presentes à mesa venha do roçado. Pela proximidade com a casa, pelas características das espécies manejadas ali e, por fim, por situar-se, normalmente, entre a cozinha e o roça, pode ser tomado como espaço privilegiado de observação, na busca da apreensão de aspectos referentes à produção e consumo de famílias camponesas.

## Metodologia

Apesar de ter como objetivo do estudo a relação das famílias com e nos quintais agroflorestais, a maior parte do tempo de convívio – em que se realiza a observação participante – se dá no interior da cozinha, em refeições, rodas de chimarrão e conversas. Ali, pode-se perceber muito das relações em análise. A casa fica dentro de um cercado, onde são cultivadas algumas hortaliças, árvores e espécies ornamentais. A cozinha fica nos fundos da casa, no lado oposto ao portão que dá acesso da estrada ao cercado. Saindo, pela porta de trás da cozinha, temos acesso ao *arvoredo*<sup>5</sup>. Esse espaço também faz parte da casa e está circundado pela *roça* e pelo campo. No *arvoredo* evidenciam-se a oposição *casa-roça* e as esferas masculina e feminina (como apontado no estudo entre camponeses do nordeste brasileiro, realizado por Heredia, 1973). É nessa oposição que se realizam a produção (*a roça*) e o consumo (cozinha). Entre esses dois lugares, temos o *arvoredo*.

É por essa proximidade com a casa/cozinha e também com o roçado que o quintal se caracteriza como uma unidade de consumo<sup>6</sup>, mas também de produção: de cuidado e de trabalho. A mulher maneja o *arvoredo* e a cozinha. O homem maneja o roçado e o *arvoredo*. Os produtos de origem vegetal que vêm do *arvoredo* são para a *mistura*<sup>7</sup>, não

---

4Entendidos aqui em um sentido mais amplo que o da comida. São produtos oriundos da natureza, reconhecidos como ingeríveis pela boca e não considerados comida, por exemplo, água, outras bebidas e remédios (BRANDÃO, 1981).

5Nome dado pelos interlocutores ao quintal agroflorestal.

6Como descrito por Heredia (1973) e discutido também por Woortmann (1985), a unidade de consumo (alimentício) é aquela na qual o que se produz no roçado (através do trabalho) é transformado em comida. O roçado possibilita o consumo e também depende dele para o trabalho.

7Referência para designar a comida que não é nem a carne, nem o arroz e feijão e nem salada. Alguns autores, ao relatar sobre outros grupos camponeses, utilizam o termo com pequenas variações de sentido (ver Brandão, 1981 e Woortmann, 1985, entre outros).

para compor o prato principal. Mas é dali também que vem a carne de porco, comida *forte*<sup>8</sup>, prato principal. O trabalho considerado pesado acontece na *roça*, onde se produz também a “*comida mais forte*”. No *arvoredo*, onde se considera que não se realiza propriamente trabalho, produz-se a *comida fraca*.

## Resultados e discussão

As classificações de plantas e animais do quintal são construídas em associação ao responsável por cada um deles, sendo que alguns aparecem como de responsabilidade de ambos (mãe/mulher e filho/homem). Assim, são “*as plantas e bichos da mãe são o café, o urucum, a laranja azeda, as angolistas, as galinhas, os patos e a pimenta pomari*” enquanto que são do Rafael o abacaxi, o limão, o porco, a palmeira juçara, a *guaçatomba*, o cardeal, o *ingá-feijão*, o *cocão* e os cachorros. Já a banana, o aniz, as orquídeas, a laranja, o alecrim, a menta, a castanha, o João de barro, o canário da terra, as flores, o abacate, o manjeriço, o falso cardamomo, os ipês, o butiá, a jabuticaba, as *taquaras*, a goiaba, a macela, as pitangas, e a japecanga crescem ali “*pela vontade dos dois*”.

Nota-se que a classificação referente aos cuidados específicos de cada um em relação a animais e plantas é associada à existência de cada ser naquele local. Alguns estão ali por vontade de um deles, enquanto que outros pela vontade dos dois. No entanto, afirmam que cuidam de todos da mesma forma. “*As pimentas, ele não gosta, mas cuida delas, deixa todas, onde nasce ele deixa.*” As pimentas, que não são do gosto de Rafael, tampouco são consumidas por D. Lúcia. Quem as consome são as galinhas. Os animais consomem as pimentas, que atuam em seus organismos como antibióticos. E as galinhas são de domínio feminino, o que explica as pimentas serem referentes à D. Lúcia. Vale ainda comentar que, quando os interlocutores falam sobre o manejo do arvoredo, não se referem a essas atividades como trabalho: Rafael *trabalha na roça, no campo*, mas do arvoredo, *cuida*. “*Tenho que cuidar do arvoredo!*”.

Há também alguns aspectos relacionados a restrições alimentares, frequentemente mencionados. A melancia, uma variedade que cultivam há mais de 20 anos com a finalidade de presentear amigos e visitantes (porque eles *não gostam muito*), apenas pode ser consumida até o dia 2 de fevereiro. Isso porque, segundo Rafael, “*depois que passa o dia de lemanjá, já não faz bem. Deve ser por que é uma fruta de bastante água e ela – lemanjá – cuida das águas*”. Outra questão relacionada às frutas é que “*se pode comer só até a hora do meio dia. Faz mal misturar fruta com comida*”. Pergunto por que e ele me responde: “*os antigos diziam, experimenta pra ti ver, se não faz mal!*”

Nos tempos em que se deu a convivência com a família, em que foi realizada a observação participante, muito comumente havia mais alguma *visita*. Estes visitantes são de fora dali, vem de diferentes cidades próximas e trazem, com frequência, presentes para a família, sendo que, em sua maior parte, são produtos comestíveis, ou ferramentas. O café é servido sempre, e sempre de boa qualidade. Os pés de café que tem não são suficientes para o ano todo. Assim, um dos presentes mais apreciados, pensados e consumidos é o café. Como no ano passado produziram pouco, há um vizinho que vai a

---

<sup>8</sup>Comida capaz de sustentar o trabalho. São consideradas fortes algumas carnes, feijão, banha. Essa categoria classificatória, encontrada entre os interlocutores da pesquisa, é utilizada por inúmeros grupos camponeses, conforme, entre outros, relatos de Brandão (1981) e Woortmann (1995).

Porto Alegre todas as semanas, e é incumbido de trazer café do Mercado Público. Moído na hora e também em grão. Segundo ela, “*há muito café ruim por aí*”. D. Lúcia ganhou há uns dois anos um moedor de café, até então ela usava o pilão. O mesmo pilão que utiliza para fazer a paçoca de amendoim. “*Amendoim, açúcar mascavo e farinha de mandioca*”. Segundo o filho, “*essa paçoca com café, não tem coisa igual!*”

As frutas são produtos de grande circulação: eles são presenteados com as que não produzem ali. Ganham morangos, uvas, pêssegos. D. Lúcia narra a experiência com um desses presentes: “*Esses dias, comi pêssego que ganhei... passei tão mal, tão mal... fiquei cheia de alergia. Não quero mais esses pêssegos com veneno, que compram no supermercado*”. Ela frequenta a feira das manhãs de sábado, em Maquiné, quando abastece-se de pão de juçara, algumas hortaliças e frutas que não tem em casa. Só compra “*dos agricultores da ANAMA<sup>9</sup>*”, por sua produção ser de base ecológica.

Isso remete à reflexão proposta por Marques *et al.* (2007), que sugerem que da agricultura e da comida emanam diálogos como a troca e a doação de alimentos que, por sua vez, estão intrinsecamente relacionadas à sociabilidade e à identidade de indivíduos e grupos sociais (Marques *et al.*, 2007). A circulação de alimentos entre parentes e vizinhos é constante na família. O tempo todo chegam e saem alimentos. Chega cebola, sai aipim, chega arroz, sai feijão, chega um porquinho *pra criar*, sai um vidro de banha, uma lata de torresmo. A circulação de comida envolve não apenas produtos alimentares, mas o que será transformado, pelo trabalho e/ou cuidado, em comida, como um leitão para ser engordado, pintos, mudas e sementes. Daí, até virar comida, vai passar tanto por ele, quanto por ela, seja na roça, no arvoredo ou na cozinha.

## Bibliografia Citada

BRANDÃO, C. R. **Plantar, colher, comer**: Um estudo sobre o campesinato goiano. Rio de Janeiro: Graal, 1981.

BRITO, M. A.; COELHO, M. F. Os quintais agroflorestais em regiões tropicais – unidades auto-sustentáveis. **Agricultura Tropical**, 4: n. 1, p. 7-35, 2000.

GRISA, C; SCHNEIDER, S. “Plantar pro gasto”: A importância do autoconsumo entre famílias de agricultores do Rio Grande do Sul. **Revista Economia e Sociologia Rural**, Rio de Janeiro, 46: n. 02, p.481-516, 2007.

HEREDIA, B. M. de A. **A Morada da Vida**: Trabalho Familiar de Pequenos Produtores do Nordeste do Brasil. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979.

MARQUES, F. C; MENASCHE, R; TONEZER, C; GENESSINI, A. Circulação de Alimentos: dádiva, sociabilidade e identidade. In: MENASCHE, R. (org). **A Agricultura Familiar à Mesa – Saberes e Práticas da Alimentação no Vale do Taquari**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2007.

---

<sup>9</sup>Associação Nascente Maquiné, Organização Não Governamental que desenvolve trabalho junto a agricultores do litoral norte gaúcho, a partir da proposta de agricultura de base ecológica.

MENASCHE, R; MARQUES, F. C; ZANETTI, C. Autoconsumo e segurança alimentar: a agricultura familiar a partir dos saberes e práticas da alimentação. **Revista de Nutrição**. Campinas, 21 (suplemento): 145s a 158s, jul/ago, 2008.

NAIR, P. K. P. An Evaluation of the Structure and Function of Tropical Homegardens. **Agricultural Systems** 21: 279 a 310, 1986.

WOORTMANN, E. F. **Herdeiros, parentes e compadres**: colonos do sul e sitiantes do nordeste. Brasília: HECITECE/UNB, 1995.

WOORTMANN, K. A comida, a família e a construção do gênero feminino. **Série Antropologia**, n. 50, Brasília: 1985.