

## **PRÁTICAS ALIMENTARES COMO NARRATIVA DA INTERAÇÃO CULTURAL NO TURISMO RURAL**

Ana Maria Costa Beber<sup>1</sup>

Susana Gastal<sup>2</sup>

Renata Menasche<sup>3</sup>

### **Resumo:**

O turismo rural promove interações entre sujeitos rurais e turistas, mudando a cultura local e a vida cotidiana, especialmente em termos de hábitos e práticas alimentares. Este artigo pretende refletir sobre as práticas alimentares de uma família rural, proprietária de uma fazenda no sul do Brasil e suas implicações nos estilos de vida dessas pessoas. Metodologicamente associado à etnografia, foram realizadas entrevistas em 2008 a 2015, com a família proprietária. Os discursos dos sujeitos reconstituem a história e a trajetória alimentar da família, emergindo de suas falas as categorias <comida nossa> (patrimônio familiar); <comida turística> e <comida da cidade>. Os resultados indicam que o turismo rural possibilitou a manutenção da família na propriedade, mas provocou mudanças em seus modos de vida e em suas práticas alimentares, em um processo dialético que envolve não só a presença do turista, mas também mudanças em modos de produção agrícola, modernização e industrialização do campo, e a urbanização. Verificamos que os moradores da propriedade compreendem muitos pratos como patrimônio familiar, mas, também, que a relação com o turismo trouxe novas práticas.

**Palavras-chave:** Turismo Rural. Modos de vida. Práticas Alimentares. São José dos Ausentes, RS, Brasil.

---

<sup>1</sup> Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade, Universidade de Caxias do Sul, [galaxia\\_ana@hotmail.com](mailto:galaxia_ana@hotmail.com)

<sup>2</sup> Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade, Universidade de Caxias do Sul, [susanagastal@gmail.com](mailto:susanagastal@gmail.com)

<sup>3</sup> Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Universidade Federal de Pelotas, [renata.menasche@gmail.com](mailto:renata.menasche@gmail.com)

## **FOOD PRACTICES AS NARRATIVE CULTURAL INTERACTION IN RURAL TOURISM**

### **Abstract:**

Rural tourism promotes interactions between rural subjects and tourists, changing local culture and everyday life, especially in terms of food. This paper aims to reflect on the feeding practices of a rural family, owner of a farmhouse inn in the South of Brazil, and its implications on the lifestyles of these persons. Methodologically the research was associated with ethnography and interviews carried out from 2008 to 2015, with the owner's family. The subjects' speeches reconstitute the history and the alimentary trajectory of the family, emerging from their speeches the categories <our food> (family patrimony); <tourist food> and <city food>. The results indicate that rural tourism made possible the maintenance of the family in the property, but it caused changes in their ways of life and in their alimentary practices, in a dialectic process that involve not only the presence of the tourist, but also changes in modes of agricultural production, modernization and industrialization of the countryside and urbanization. We verify that the residents in the property understand many dishes as family patrimony, but also that the relationship with tourism has brought new practices.

**Keywords:** Rural tourism. Lifestyles. Feeding practices. São José dos Ausentes, RS, Brazil.

### **1. INTRODUZINDO**

O Ministério do Turismo enfatiza o turismo rural como atividade complementar à produção agropecuária. Para autoridade federal brasileira, o segmento compreende o “conjunto de atividades turísticas desenvolvidas no meio rural, comprometidas com a produção agropecuária, agregando valor a produtos e serviços, resgatando e promovendo o patrimônio cultural e natural da comunidade” (Brasil, 2008:18). Para fins da presente reflexão, considera-se, ainda, o perfil do turista contemporâneo, que prefere viagens mais curtas e frequentes e, antes do que novos lugares, busca por novas experiências (Molina, 2003), levando ao sucesso de ofertas nas proximidades de regiões metropolitanas.

Ao compreender o turismo rural num contexto plural, tem-se como objetivo da presente investigação analisar as interações entre sujeitos rurais e turistas, e como as mesmas incidem sobre os modos de vida dos proprietários de uma Pousada Fazenda, considerando como significativas, suas práticas alimentares. As questões são pensadas a partir das narrativas dos familiares residentes na referida propriedade, numa perspectiva histórica, metodologicamente associada à etnografia, como aprofundado adiante. A Pousada Fazenda em estudo é um empreendimento rural familiar que se localiza no extremo sul do Brasil, no município de São José dos Ausentes. O município, com uma área de 1.156,78 km<sup>2</sup>, contava, em 2016, com uma população de 3.483 pessoas, segundo o *site* oficial do município, tendo como atividade econômica preponderante o plantio em larga escala de pinus, acácia e batata,

aos quais se associou o turismo na década de 1990, quando melhoraram as condições de acesso ao local, após sua emancipação em 1992 (Figura 1).

**Figura 1** - Mapa ilustrativo São José do Ausesentes, RS.



**Fonte:** Original Wikipédia<sup>4</sup>, adaptação das Autoras.

A Fazenda implanta Pousada em 1997. Naquele momento, a propriedade desenvolvia a pecuária em pequena escala, voltada à produção de leite e do Queijo Serrano<sup>5</sup>, tradicional na região, mas com baixo valor de mercado, levando a dificuldades financeiras (Costa Beber y Menasche, 2016). Como o modelo de produção da propriedade não mais atendia às demandas econômicas dos produtores, o turismo rural apresentou-se como alternativa para continuidade da família no campo e no trato com a pecuária. O formato turístico escolhido foi o de pousada rural, cujo diferencial seria a interação dos familiares com os turistas, a partir de compartilhamento dos espaços domésticos para hospedagem, alimentação [esta incluindo rituais de comensalidade] e lazer. Entre os atrativos da propriedade estão a paisagem, a pesca esportiva de truta americana, as trilhas e o contato cultural entre visitantes e visitados. Atualmente, a Pousada tem capacidade para hospedar 29 pessoas, o que inclui pernoite, refeições e lanches.

O presente artigo, após este contexto introdutório, apresenta o aporte teórico que guia a reflexão, seguindo-se a descrição da metodologia. Considerando a exiguidade do espaço, priorizou-se a apresentação e discussão dos dados empíricos, tendo em vista a sua riqueza em termos de contribuição a uma maior compreensão das neorruralidades.

<sup>4</sup> Disponível em

[https://pt.wikipedia.org/wiki/S%C3%A3o\\_Jos%C3%A9\\_dos\\_Ausesentes#/media/File:RioGrandedoSul\\_Municip\\_SaoJosedosAusesentes.svg](https://pt.wikipedia.org/wiki/S%C3%A3o_Jos%C3%A9_dos_Ausesentes#/media/File:RioGrandedoSul_Municip_SaoJosedosAusesentes.svg), capturado em 3 SET 2016.

<sup>5</sup> O Queijo Serrano é produzido em pequena escala, a partir do leite cru e seguindo tradições locais nos modos de fazer tradicionais, em propriedades rurais que desenvolvem a pecuária extensiva nos Campos de Cima da Serra, RS.

## **2. CONTEXTO TEÓRICO**

Nas décadas finais do século XX e iniciais do século XXI, a tecnologia leva a transformações nos modos de produção e produtividade no espaço rural brasileiro, com reflexos no econômico, no ecológico e no sociocultural, alterando modos de vida e impondo novo desenho à relação campo-cidade. Juntam-se a estes, percepções e imaginários contemporâneos que apontam para a valorização do passado e das raízes pessoais, em muito associadas ao rural e, nesses termos, vistas como ‘puras’ e ‘autênticas’. O turismo rural, uma atividade não agrícola, integra tal cenário como alternativa de desenvolvimento, ao valorizar as atividades tradicionais e disponibilizar renda extra, que incentiva a permanência no campo, a melhoria na qualidade de vida e interação sociocultural com diferentes grupos, dentre outros (Cristovão, 2002; Costa Beber y Menasche, 2016; Gastal, 2006a, 2006b, 2003; Almeida y Riedl, 2000; César y Stigliano, 2012; Elesbão, 2011).

Este estudo, portanto, aborda o turismo rural no contexto das ruralidades contemporâneas que, conforme Figueiredo (2011), são plurais. Ou seja, não há ‘o’ rural, mas rurais, resultado de mudanças específicas ao lugar. Para a autora, as especificidades do campo permanecem e possuem tanto caráter objetivo – espacial, econômico, social, cultural e político –, como uma natureza subjetiva e simbólica, baseada em representações sociais e imaginários, que encaminham a neorruralidades. Para ela, o rural, mesmo apresentando funções produtivas autônomas, enfrentaria uma crise de identidade a ser analisada, sendo a multifuncionalidade uma das abordagens indicadas. A noção de multifuncionalidade “rompe com o enfoque setorial e amplia o campo das funções sociais atribuídas à agricultura que deixa de ser entendida apenas como produtora de bens agrícolas. Ela se torna responsável pela conservação de recursos naturais [...], do patrimônio natural [...] e pela qualidade dos alimentos” (Carneiro y Maluf, 2003:19). As novas funções atribuídas, também o transformam em espaço de consumo, entre outros, pela produção de alimentos tradicionais e pela introdução do turismo, casos em que o rural passa de espaço produtor a espaço produzido para consumo (Cavaco, 2001).

Quanto à hospitalidade, Carvalho (2015) evidencia peculiaridades nas relações de acolhimento aos turistas, pois essas se dão no espaço residencial das famílias rurais, tanto para alimentação quanto para hospedagem. Neste caso, o espaço doméstico referencia práticas sociais associadas aos valores simbólicos individuais e significativos de experiências pessoais, em especial dos grupos familiares que acolhem (Lima, 1995; Douglas y Isherwood, 2009). A alimentação destaca-se dentre os elementos que compõem a turistificação e a patrimonialização no turismo rural, por se tratar de um processo que envolve os produtos da terra, no seu *terroir*, saberes e qualidade; as técnicas de preparo; e o prazer à mesa, associado ao desfrute dos sabores, à tradição e identidade que as práticas alimentares [re]significam (Damatta, 1986; Cristovão, 2002; Certeau, 2011). Como consequência, tem-se a valorização do fenômeno culinário que, intensificado pelo turismo, demonstra o valor dos produtos de caráter local e denota o nexos com a cultura dos territórios. A alimentação, neste sentido, é entendida como categoria nucleante para a apreensão dos processos de mudanças, a comida não é apenas alimento, ela apresenta valor simbólico e está articulada com o universo camponês a partir de outras categorias, como o trabalho e a terra (Woortmann, 2007; Giard, 2011).

Menasche (2005) sublinha que a comida pode ser compreendida como alimento transformado pela cultura, da mesma forma que as práticas referentes ao ato alimentar se realizam com base em relações de sociabilidade. Ao pensar nas distinções sociais produzidas a partir da alimentação, entende-se, considerando Contreras e Gracia (2011), que os sistemas alimentares, compreendidos como o complexo das relações interdependentes associadas à produção, distribuição e consumo dos alimentos, se estabelecem ao longo do tempo e espaço. Tal processo tem como objetivo resolver as necessidades alimentares humanas, sendo, portanto, dinâmico, com elementos de continuidade e de mudança no desdobrar das relações sociais. Ainda, fecha-se o círculo, pois esses processos [re]definem as maneiras pelas quais os alimentos são produzidos, distribuídos e consumidos (Garine, 1987).

Quanto à relação entre familiares e turistas, entende-se que o contexto de interação pressupõe agência de todos os sujeitos envolvidos e que as mudanças nos modos de vida locais são consequência de processos como os de hibridismo e de multifuncionalismo, decorrentes da atividade. Mas, em decorrência, também contextos socioculturais mais amplos contribuem, entre outros os associados à globalização econômica e tecnológica. Assim, sempre haverá modificações no espaço rural, de origem extrínsecas e intrínsecas, sendo o turismo mais uma presença, entre outras [sem menosprezar sua importância]. (Canclini, 2008; Burke, 2006; Santana, 2009)

### **3. CONTEXTO METODOLÓGICO**

Para apreender as mudanças decorrentes das relações de interação entre visitados e turistas, optou-se pelo método etnográfico, tendo como técnicas a entrevista – para considerar a perspectiva dos sujeitos envolvidos com a propriedade rural –, e a observação, com registro em diário de campo. Em ambos os casos, o objeto centrou-se nas práticas alimentares, em termos de cardápio e organização do espaço físico da casa, entendidas como expressão de valores do grupo. A pesquisa empírica seguiu Mattos (2011), que afirma ser a etnografia um processo guiado preponderantemente pelo senso questionador do etnógrafo, que cria as técnicas para atender à realidade do trabalho de campo.

Quanto aos sujeitos<sup>6</sup> da pesquisa, considerou-se todos os membros da família, que convivem na propriedade: casal proprietário [Nelci e José], seus dois filhos [Lurdes e Pedro] e uma prima da proprietária [Célia]. Nelci [50 anos], herdeira e sócia proprietária da pousada, é responsável pela recepção, alimentação, organização geral e controle financeiro, no que se refere ao turismo. José [50 anos] responde pela gestão dos processos ligados à pecuária, compras e preparação de churrascos. Lurdes [24 anos], formada em Farmácia, trabalha em outra localidade, mas, nas férias e finais de semana, atua na propriedade, atendendo a preparação de alimentos, em especial sobremesas e bolos. Pedro [30 anos], graduado e pós-graduado em Educação Física e professor na área, atende a pousada nos seus dias de folga, sendo responsável pelos passeios a cavalo e, juntamente com José, pela gestão da pecuária. Celia [54 anos], prima de Nelci, trabalha na limpeza e auxilia na preparação dos alimentos, além de produzir o Queijo Serrano.

---

<sup>6</sup> Nome fictícios para preservar a identificação dos depoentes.

A construção da pesquisa se deu em diferentes etapas, entre 2008 e 2015 (Costa Beber, 2012). Para entendimento e validação de evidências, estruturou-se a primeira etapa da ida a campo em quatro estadas na pousada, com permanências de quatro dias. Nesse período, optou-se pelo uso do diário de campo, para registrar hábitos cotidianos, cardápios, processos de produção, aquisição e elaboração de alimentos, receitas, técnicas e utensílios de preparo, e rituais que envolvessem preparo e consumo da comida. Realizaram-se, ainda, entrevistas de cunho exploratório com Nelci e José. A segunda etapa da ida a campo durou 36 dias, mais uma vez com apoio de observação participante e diário de campo. O roteiro de observação teve os itens <práticas alimentares cotidianas>, <práticas alimentares no contexto patrimonial>, <práticas alimentares como produto turístico> e <relações familiares turistas>, dentre outros, que emergiram dos registros das visitas anteriores.

As entrevistas com os familiares da Pousada Fazenda ocorreram em fevereiro de 2011, sendo entrevistados Nelci, José, Lurdes, Pedro e Celia, com perguntas relativas aos seguintes temas: <comida da infância>, <comida da fase adulta> e <comida de turista>. Em nova estada, em 2012, cada um dos familiares foi questionado sobre informações complementares, para maior compreensão em relação ao turismo rural, à alimentação e às suas implicações. A única exceção ocorreu com Nelci, entrevistada em quatro ocasiões, para aprofundar dados sobre implicações do turismo na vida e na forma de alimentação dos familiares, entre outros. Em 2015, novas entrevistas foram aplicadas no local, aos mesmos sujeitos, agora com o objetivo de verificar as mudanças ocorridas desde a primeira fase da pesquisa.

As entrevistas gravadas e o conteúdo do diário de campo foram digitalizados na íntegra, juntamente com as fotos, e inseridas no NVivo<sup>7</sup>, na versão 9.0. A partir disso, os dados coletados foram divididos por pessoas e depois elencados pelos indicadores propostos para a análise; no que concerne a este artigo, considera-se <comida nossa>, <comida da cidade>, <comida turística>. Feito o recorte, o artigo prossegue apresentando descrição das fases porque passou a inserção turística da propriedade, evidenciando-se nos processos vivenciados na pousada em termos de relações com o turista, a extrema importância da cozinha. Ainda, descrevem-se as narrativas das práticas alimentares em contexto de interação entre familiares e turistas, a partir dos indicadores <comida nossa>, <comida da cidade> e <comida turística>.

#### **4. A POUSADA FAZENDA E O TURISMO**

Conforme Nelci (2011), atual proprietária da Pousada Fazenda, até meados do século XX a economia da região esteve baseada na extração de madeira; após os anos 1950, a pecuária ganhou destaque. Fator importante foi o isolamento do município até a década de 1990, devido à falta de estradas pavimentadas, só implantadas a partir de 2000. A presença abundante de recursos como água e terra, configurando paisagem natural e biodiversidade de qualidade, favorece a presença de turistas a partir de 1990, levando a que o Índice de

---

<sup>7</sup> Para mais informações, acessar <[http://www.qsrinternational.com/other-languages\\_portuguese.aspx](http://www.qsrinternational.com/other-languages_portuguese.aspx)>

Desenvolvimento Humano (IDH) passasse de 0,658 (1991), para 0,738 (2000)<sup>8</sup>. A gestão pública municipal tem incentivado a agricultura [batata, maçã, ameixa, pinus e acácia] e, em menor grau de importância, a produção de trutas e o turismo, ou seja, um modelo produtivo de alto impacto ambiental, social e cultural, de certo modo incompatível com as práticas de turismo no âmbito da contemporaneidade, em que nos defrontamos com um turista mais consciente e que demanda, entre outros, cuidados ambientais e para com as expressões culturais locais (Gastal, 2003).

É a partir deste cenário que o turismo é introduzido na propriedade rural em estudo, em 1997. Atualmente, a propriedade é pluriativa e multifuncional, tendo como atividades econômicas a pecuária extensiva [há quatro gerações], e o turismo rural. A administração de todos os processos é familiar. Em relação ao turismo no local, é possível periodizá-lo, a partir da percepção dos familiares, em três etapas. A primeira delas é posta como ‘fase da angústia de receber’ e ocorreu entre 1997 e 2001. A segunda, compreendida entre 2002 a 2007, seria a ‘fase da empolgação’ e, a terceira e atual, iniciada em 2008, seria a ‘fase da família’ (Costa Beber, Gastal y Menasche, 2016).

**4.1 As fases do turismo na Pousada Fazenda** - A ‘fase da angústia de receber’ demarca-se pela chegada da luz elétrica e telefonia, pela melhoria das estradas de acesso à Pousada Fazenda, pela ampliação e adaptação da casa da fazenda, com a construção de três banheiros e do refeitório. Ainda, ocorreram mudanças na estrutura familiar, como realocação de quartos de familiares, diminuição do tempo de convivências cotidianas [tais como as refeições no mesmo horário e com todos os componentes da família], festivas [com encontro entre os familiares, tais como Natal, Páscoa, Ano Novo, casamentos] e comunitárias [festas de comunidade]. Essa fase, na percepção dos familiares, causou muita angústia, pelo desconhecimento sobre o como receber. Entre os aspectos citados estão a infraestrutura da geral casa – quartos e banheiros – e o cardápio, envolvendo a escolha dos alimentos, os horários de servir as refeições [desjejum, almoço, jantar e lanches], bem como os rituais de hospitalidade, determinantes na forma de interação com os turistas.

Em relação à definição dos alimentos que compõem o regime alimentar dos familiares da Pousada Fazenda, leva-se em consideração a afirmativa de Giard (2011), que reforça a definição dos alimentos pelas dependências etno-histórica, climatológica, econômica, além da invenção cultural e da experiência pessoal. Para o autor, os fatores dependem das determinações objetivas do tempo e do lugar, da diversidade dos grupos humanos e suas micro histórias. Ainda, é possível deduzir que a fase da ‘angústia de receber’ envolvia escolha sobre o modelo de turismo rural que, no caso estudado, tem como um dos principais componentes da oferta a interação cultural entre os familiares/sujeitos rurais e os turistas/cidadinos. Observa-se que a abertura da Pousada teve como causa principal a crise na pecuária e o desejo de permanência na fazenda, de modo que, naquele momento, não houve planejamento e conhecimento sobre a atividade.

---

<sup>8</sup>Fonte: RSVirtual, disponível em [http://www.riogrande.com.br/sao\\_jose\\_dos\\_ausentes\\_sao\\_jose\\_dos\\_ausentes-o31610.html](http://www.riogrande.com.br/sao_jose_dos_ausentes_sao_jose_dos_ausentes-o31610.html), acesso em 27.12.2016.

O período seguinte, de 2002 a 2007, é caracterizado pela ‘fase da empolgação’. Essa expressão refere a um momento no qual o sentimento em relação ao bem receber, passou a ser harmonioso ou “*simples*”, nas palavras de Nelci. Neste momento houve a reinvenção da privacidade, a ampliação da infraestrutura com transformação dos quartos em apartamentos com banheiro privativo, introdução de novos apartamentos tanto para familiares como para hóspedes, a construção de refeitório com lareira, e troca da localização da cozinha. A cozinha passou a estabelecer a fronteira física entre familiares e turistas, definindo o espaço do lar e o dos hóspedes. Esta ação pode ser pensada a partir de Lima (1995), ao afirmar que o território da casa tem repartições simbólicas, e cada repartição reforça o poder intra e intergrupais. São barreiras reais ou simbólicas, que reforçam limites sociais e legais, liberando ou controlando o acesso, restringindo as possibilidades de circulação e separando área pública da privada, algumas bem concretas, como cercas e muros.

Foi neste período que a propriedade se tornou financeiramente rentável, tendo o turismo e a pecuária como fontes de renda complementares. Segundo Nelci e José, o turismo foi responsável pela recuperação da pecuária e oportunizou estudo universitário para os dois filhos do casal, Pedro e Lurdes. Elesbão (2011) coloca que, no caso brasileiro, o turismo rural como atividade complementar é mais facilmente identificado em grandes propriedades, uma vez que nas pequenas o processo de refuncionalização do trabalho familiar priorizaria as atividades turísticas, como apontadas por Almeida (2000). Com isso, o turismo passa a substituir as atividades agrícolas, podendo gerar efeitos negativos para o empreendimento e desenvolvimento rural local. Contudo, o dado de Elesbão e Teixeira (2011) corrobora com o caso específico da Pousada Fazenda, pois esta, ainda que com uma área em torno de 460 hectares, desenvolve as duas atividades. Olhando por esse ângulo, é possível afirmar que, no caso em estudo, o turismo foi e continua sendo uma atividade econômica importante, característica esta que o difere de outros empreendimentos que geram escassos contributos econômicos e sociais, conforme sublinhado por Figueiredo (2011) e Cavaco (2001), ao falar sobre Portugal.

A ‘fase da família’ inicia em 2008 e corresponde ao terceiro momento do desenvolvimento turístico da propriedade. Apresenta duas características principais: a consolidação do turismo e da pecuária como atividades de sustento familiar e o falecimento dos pais de Nelci, Avelino e Thereza. A propriedade fora herança deste casal, para a filha Nelci que, ao casar, continuou morando na casa dos pais, na fazenda, o que demonstra os vínculos afetivos entre os familiares. Thereza, juntamente com Nelci, era responsável pela preparação das refeições na Pousada, e Avelino, junto com José, pela pecuária. As perdas foram decisivas e modificaram o tempo que estava sendo dedicado à vida privada e à atividade turística. Os proprietários da pousada decidiram reorganizar a disponibilidade em receber visitantes, estabelecendo datas em que o local não atenderia visitantes, como Natal, Dia das Mães e Dia dos Pais, por exemplo. Outra atitude tomada foi a de fechar a Pousada em determinados momentos, para que toda a família possa usufruir de férias conjuntas.

**4.2 As práticas alimentares** - A análise do cardápio e os depoimentos dos familiares permitem classificar as comidas a partir de três indicadores: a <comida turística>, compreendida como aquela que traduz o gosto do turista; a <comida nossa>, que inclui pratos que são a base da alimentação dos moradores, e que estão associados a laços afetivos,



podendo, assim, serem considerados como patrimônio familiar; e a <comida da cidade>, entendida como a que mantém características da ‘comida nossa’, mas já incorporando modos de fazer e ingredientes tidos como urbanos.

Para pensar as apropriações evidenciadas no cardápio do turista, ancoramo-nos na abordagem de Canclini (2008) sobre as hibridações. Estas levam à compreensão de que, atualmente, todas as culturas são móveis e fronteiriças, perdendo a relação exclusiva com o território, mas ganhando em comunicação e conhecimento. Já para Burke (2006), não existe fronteira cultural nítida entre os grupos, mas sim um *continuum* cultural, sendo todas as culturas<sup>9</sup> híbridas. Três abordagens enfatizam o tempo presente como uma época de intensos encontros e mudanças culturais deles decorrentes, contexto em que o turismo, segundo Canclini (2008), apresenta-se como atividade que expressa transações em que ocorrem intercâmbios culturais.

No que se refere aos atos alimentares e às formas de escolha dos fornecedores dos produtos consumidos na Pousada, é possível considerar que esses são carregados de simbolismo, de pertencimento a um modo de vida marcadamente familiar. Há ligação entre a comida e os valores, as crenças e o estilo de vida dos envolvidos, pois, como afirma DaMatta (1986), a comida também serve para definir identidades pessoais e modos grupais de ser, fazer, estar e viver. Ou seja, a comida é capaz de definir as pessoas, bem com as relações que elas mantêm entre si.

Para exemplificar a <comida turística>, busca-se a Truta, peixe introduzido no rio que corta a fazenda, objetivando a pesca esportiva. A Truta é um prato importante no repertório do turista, sendo servida acompanhada do Rocambole de Requeijão. Este último prato pertence à história familiar, associado a ocasiões especiais. A massa inclui batatas e, o recheio, requeijão, considerado como ingrediente luxuoso em razão da dificuldade de sua produção na fazenda. Esse prato, de acordo com Nelci, passou a ser novamente preparado quando da introdução da Truta com Alcaparras. A entrevistada entende que a Truta “*recebeu um acompanhante à altura*”.

*A Truta foi uma coisa boa pra gente. Faz parte da nossa vida comer peixe e a Truta tem uma carne que todos aprovam. Olha, o pai e a mãe adoravam e nós, aqui em casa, às vezes nos fazemos só pra gente, de tão boa que é. É uma coisa cara, nós compramos de São Joaquim, mas vale a pena. É coisas da vida, a mãe lembrou da receita deste rocambole, [que] estava desaparecido e a mãe sabia fazer o requeijão, que é difícil, então ficou demais a combinação. Agora eu uso requeijão comprado, mas não deixamos de comer os dois juntos e, sabe, agora já faço o nosso em separado, então não comemos só se sobrar, agora nós estamos chique, sabe (Nelci, 2011).*

---

<sup>9</sup> Para Burke (2006), a cultura, no sentido amplo, inclui atitudes, mentalidades, valores, expressões, concretizações ou simbolizações em artefatos, práticas e representações.

Verifica-se pela fala, que são várias as questões que permeiam a composição do cardápio. Há componentes ligados a uma tradição alimentar regional, que passa a interagir com o gosto alimentar dos turistas e, também, das modas culinárias, entre outras. Ao mesmo tempo em que se almeja a apresentação de uma comida regional aos turistas, são incorporados novos hábitos, que passam a compor o conjunto alimentar familiar. Neste caso, a alimentação é tomada como manifestação da cultura do grupo, na medida em que expressa hábitos, valores, tradição e identidade. No mesmo sentido, Cristovão (2002) argumenta que a comida é capaz de inventar ou reinventar valores locais, mesclando a sabedoria antiga com a tecnologia. Essa colocação também é importante para pensar sobre como a ativação se dá sobre as trajetórias dos sujeitos, que permitam a ressignificação dos bens culinários para consumo turístico.

Em relação à <comida da cidade>, pode ser pensada a partir do prato denominado pelos familiares da pousada como Sorvetão da Celita, que representa os processos de mudança no contexto geral da propriedade. Envolveu a chegada da energia elétrica, o acesso a equipamentos domésticos e a influência exercida pelos turistas e pelos programas culinários da televisão. O sorvete em questão correspondia a um doce assado, receita da mãe de Nelci, servido em finais de semana ou em festas, utilizado ingredientes disponíveis na fazenda: leite, ovos, doce de leite, sendo opcional a utilização de frutas. A primeira mudança identificada nesse prato ocorreu quando do acesso ao leite condensado<sup>10</sup> industrial, que substituiu o doce de leite caseiro; e a segunda ocorreu a partir da interação com uma turista, que ensinou uma forma diferente de prepará-lo, o que fez alterar sua consistência. A partir da interação com os turistas, o doce passou a ser congelado, em vez de assado, e denominado Sorvetão da Celita, nome da turista, como forma de homenageá-la (Costa Beber y Meansche, 2013).

As mudanças no doce levaram José a caracterizá-lo como <comida da cidade>, entendida por ele como aquela que não apresenta as mesmas características de uma comida da fazenda. Segundo José, a textura do congelado torna a comida fria, relacionando-a ao gosto do sujeito urbano, com o qual ele não se identifica. Para Nelci, a mudança por ela instituída na receita se deu pela facilidade de preparo e armazenamento.

*Tem invenção que eu não gosto, que nem este doce que te conto. Era uma delícia, assava no forno do fogão a lenha e ficava aquele caramelo. Às vezes se botava uma banana, isso que era bem bom, daí assim, eu digo, se tu muda um pouquinho, muda, mas tem gosto. Mas quando tu muda muito, tu deixa de ser o que tu era antes. Então assim, resolveram fazer estas mudanças e não tem mais nada do que era uma vez. É bom, mas como pode ser o mesmo se de assado é congelado? Ficou uma coisa fria de comer, por isso que pra mim tem comida que é da gente e outras pros da cidade (José, 2011).*

---

<sup>10</sup> Nelci afirma que, após o surgimento do leite condensado industrial, ela sempre tem “uma latinha que seja”, na dispensa. Ainda, a interlocutora relaciona a utilização de leite condensado e do creme de leite à obtenção de eletricidade por turbina na propriedade, que ocorreu em 1984 e possibilitou ter geladeira e freezer em casa.

O turismo é entendido como um dos vetores de mudança, juntamente com a industrialização, a modernização do campo, as relações de mercado, o acesso à luz elétrica, meios de comunicação, como TV e rádio, entre outras, aparecem como determinante nas alterações dos hábitos cotidianos. Nestes termos, a atividade turística e a interação da comunidade local com turistas possibilita a continuação de mudanças culturais por meio do contato ou, como propõe Santana (2009), por meio da cultura do encontro.

A <comida nossa> diz respeito às que estão na base da alimentação da família, nelas contidos significados afetivos, que permitem considerá-la como patrimônio familiar. Tratam-se de receitas e modos de saber-fazer que evidenciam formas de vida e do legado cultural do grupo em questão, os quais sofrem modificações ao longo do tempo, mas mantêm, ainda assim, suas particularidades. Nesse sentido, entendidas como expressão da cultura, marcam a dinâmica da sociedade à qual pertencem. Elucida-se um prato que remete à história familiar, em especial a Thereza: o Guisado com Batata. Trata-se de uma comida que apresenta uma grande carga emocional, conforme depreende-se dos depoimentos.

*Mas algum prato, né, tipo esse aí de Guisado com Batata, era a comida que a vó fazia. Então, quando faz isso aí, a gente sempre lembra da vó. É a comida mais que me lembra de casa é o Guisado com Batata. Aí, quando a mãe diz: vou fazer isso aí, é como se a vó voltasse (Pedro, 2011).*

*Minha vó tinha as mãos de ouro pra fazer as coisas. Nossa, a vó foi uma mãe assim pra mim, me lembra amor, assim, a comida dela, tudo que ela fazia, ela tinha amor naquilo que ela fazia. Muita coisa que eu sei hoje foi ela que me ensinou. Das coisas dela e a marca é o Guisado com Batata, não tem como (Lurdes, 2011).*

*Era um sabor mais diferente, né. A sogra, né, A Dona Thereza, fazia um Guisado com Batata maravilhoso, que chego a lembrar da época da carne na banha... Maravilhoso! Ficava aquele guisado, mas peguei pouco tempo de carne na banha aqui, porque chegou a luz de turbina em 1984, então se parou com a carne na banha, mas o Guisado com Batata é uma comida muito nossa daqui (José, 2011).*

Os depoimentos remetem ao que Certeau (2011) descreve como sendo o trabalho cotidiano das cozinhas. Para o autor, é uma forma de unir matéria e memória, vida e ternura, o momento presente e o passado, a invenção e a necessidade, a imaginação e a tradição, tudo imerso nos gostos, cheiros, cores, sabores, formas, consistências, atos, gestos, movimentos, coisas e pessoas, calores, sabores, especiarias e condimentos. Ainda em relação a essa questão, DaMatta (1986: 53) sustenta que o “mundo das comidas nos leva para casa, para nossos parentes e amigos, para os nossos companheiros de teto e de mesa. Essas pessoas que compartilham intensamente de nossa vida e intimidade”. Percebe-se, assim, que a <comida nossa> pode apresentar subclassificações. Alguns pratos presentes no indicador são

compartilhados e socializados com o turista, como o Matambre<sup>11</sup>, muito apreciado pela família. Sua receita remonta à avó de Nelci, que o assava em uma forma com leite, sal e pimenta, ingredientes considerados básicos e disponíveis em abundância ao longo das gerações da família. Quando há turistas, o alimento é assado no forno elétrico, pois este proporciona rapidez no cozimento; já quando preparado apenas para família, é assado no forno a lenha.

Conforme Costa Beber e Menasche (2011), quando o turista demonstra interesse pelo modo de preparar o prato, em geral lhe é explicado que o mesmo faz parte dos hábitos familiares. Para Nelci, o prato é compartilhado com o turista por ter o papel de demarcador de identidade, como herança e legado cultural, constituindo-se, assim, em patrimônio familiar que se apresenta como produto turístico. Além disso, trata-se de um prato que a família entende que deve permanecer como parte de seu cotidiano alimentar. Para os integrantes da Pousada, deixar de servi-lo seria uma perda que eles não aceitariam.

*O Matambre é um prato da nossa casa. Como o leite tinha bastante e a carne é dura, minha avó inventou e deu super certo. É uma receita da família, sempre comemos bastante Matambre, então, além dele ser rápido e fácil de fazer é uma coisa que a família precisa comer. Mas é um prato que todos os turistas gostam, mas, se tu for ver fazer, é feio, então os turistas só enxergam quando está pronto, servido e cortado, eles nem sabem que carne é e como é feito. Depois sempre perguntam, de tanto que gostam deste prato (Nelci, 2011).*

Garine (1987) afirma que muitas razões explicam o apego aos produtos locais. Uma delas é de ordem material e relaciona-se ao ideal rural, que continua sendo o de autossuficiência alimentar. As demais razões são de ordem simbólica: os indivíduos se sentem emocionalmente ligados aos hábitos alimentares de sua infância, em geral marcada pela cultura tradicional. Por esse prisma, a continuidade do estilo das práticas alimentares na vida cotidiana ou nas festividades é uma evidência da autenticidade e da coesão social, além de ser uma defesa contra as pressões externas.

Ao mesmo tempo, outros pratos da categoria <comida nossa> não são compartilhados, agindo como traço de distinção entre os turistas [sujeitos urbanos] e os familiares [sujeitos rurais]. Entre essas comidas, temos a Feijoada<sup>12</sup>, o Guisado com Batata<sup>13</sup>, o Soquete<sup>14</sup>, a Bijajica<sup>15</sup>, a Traíra frita<sup>16</sup>, o Bago de Touro<sup>17</sup>, o vinagrete de feijão com coentro<sup>18</sup>, o Chucrute,

---

<sup>11</sup> O Matambre é a carne localizada entre o couro e a costela bovina.

<sup>12</sup> Feijão cozido com carne de porco fresca [pé, rabo, orelha, costela, soquete, entre outras partes], temperado com sal, pimenta, alho, cebola.

<sup>13</sup> Carne moída temperada com pimenta, alho, sal, acrescida de cebola, refogada com batatas.

<sup>14</sup> Soquete é um pedaço de carne com osso, uma carne “dura” e por isso precisa ser refogada e cozida devagar; como tempero leva sal, pimenta, alho e salsa.

<sup>15</sup> Rosca assada de polvilho, tradicional da região.

<sup>16</sup> Peixe empanado com farinha de milho e frito na banha.

<sup>17</sup> Testículos de touro assado na brasa, em espeto.

<sup>18</sup> Vinagrete com cebola e coentro adicionado ao feijão na hora de servir à mesa.

o Angu<sup>19</sup>, a Geleia de Mocotó<sup>20</sup>, o Carreteiro<sup>21</sup>, entre outras. Entre as sobremesas está a Gemada<sup>22</sup>, o Doce de Tuna<sup>23</sup>, o Suco de Flor Azedinha<sup>24</sup>, o Doce de Leite enrolado com goiaba<sup>25</sup>, a Gila<sup>26</sup>, o Figo Cristalizado<sup>27</sup>, entre outros.

Outra subclassificação corresponde aos <alimentos em mudança>. Pode-se apontar o Repolho Refogado, pertencente à categoria <comida turística>, como um exemplo de prato que sofreu alterações em sua trajetória, ainda que, para os familiares, continue expressando a relação de identidade com o Chucrute, comida cotidiana na família, preparada pela avó e pela mãe de Nelci. Em substituição ao Chucrute, Nelci prepara uma nova versão, correspondente à classificação <comida nossa>. O novo modo de prepará-lo é menos trabalhoso, sendo denominado Chucrute Rápido; leva Repolho picado, vinagre de vinho e água, porém não vai ao fogo. Assim, mantém características especiais que o colocam como comida servida apenas à unidade familiar, ou seja, os turistas não compartilham deste sabor. No Chucrute, a memória do alimento da avó e a capacidade de adaptação da alimentação a um novo momento cultural. Como prato que representa o patrimônio familiar, é de uso exclusivo daqueles que o interpretam e conhecem seus significados.

Nesse contexto, a <comida nossa> representa o traço de distinção entre o turista e a família, marcando os laços de uma sociabilidade rural, cuja partilha da alimentação reflete a história e o modo de interpretar, conviver e compartilhar a vida. Ainda aponta os limites estabelecidos entre os sujeitos: família e turista, bem como a demarcação do limite de interação, do acesso que o turista tem de mais íntimo, de mais precioso, que são os laços familiares, a coesão do grupo.

## 5. A GUIA DE CONCUSÃO

A presente pesquisa – um estudo bem mais amplo, do qual se apresenta, neste artigo, um pequeno recorte –, partiu do pressuposto de que as mudanças nas comunidades locais são produzidas em contextos socioculturais e históricos amplos, não se dando, apenas, como fruto exclusivo de relação pontuais entre visitante e visitado. A modernização, em termos de infraestrutura e de equipamentos, ocasionou e ocasiona, entre outras, alterações nos modos de vida e hábitos alimentares locais. O advento do turismo, nestes termos, soma-se a elas, promovendo novos cenários de trocas culturais, influenciando e promovendo alterações

---

<sup>19</sup> Faz-se como a Polenta, mas ao invés de água, coloca-se leite e açúcar, criando um creme de farinha de milho. Na região, serve-se com café com leite.

<sup>20</sup> Mocotó bovino, açúcar, canela, cravo da índia, vinho branco, reduzido por muitas horas de cozimento.

<sup>21</sup> Feito com arroz, cebola, tomate, pimenta, sal, salsa, alho, carne de gado e linguiça de porco.

<sup>22</sup> Gema de ovo batida com açúcar.

<sup>23</sup> Tuna é um tipo de cacto existente na região. Para fazer o doce, deve-se sapear o cacto no fogo, tirar a pele e seguir os passos para a preparação de um doce de compota.

<sup>24</sup> Suco feito com flor do campo (rosa) macerada.

<sup>25</sup> Pão-de-ló recheado com goiabada, feita com frutas frescas no tacho de cobre.

<sup>26</sup> É uma fruta local, um tipo de abóbora bastante fibrosa. Seu formato lembra melancia. É muito apreciado e cozido em calda.

<sup>27</sup> Depois de descascados, os figos são colocados num tacho de bronze com açúcar e água para formar a calda. As frutas cozinham durante aproximadamente seis horas em fogo de chão, neste tacho.

mútuas, mas, muito em especial, impactando comunidades rurais, como a estudada. No recorte de pesquisa aqui apresentado, destacaram-se as estratégias presentes em uma propriedade rural que passou a incluir o turismo como uma de suas multiatividades, para preservar sua privacidades e tradições familiares, mesmo em espaços domésticos compartilhados com visitantes.

Considera-se que a relação de interação entre familiares e turistas na Pousada Fazenda, operou mudanças simbólicas nas condições materiais e na organização da casa, com ênfase na cozinha e na estrutura dos cardápios nela produzidos. Se nos primeiros momentos a casa, como espaço inclusivo, agregou o turista, ocasionando a perda de privacidade do espaço doméstico, no momento subsequente novas distribuições dos espaços garantiram a integridade familiar, sem que se abrisse mão da convivência, condição primeira para o êxito de propostas de turismo no espaço rural. As estratégias para separar-se do turista podem ser simbolizadas pela porta da cozinha, ao mesmo tempo ponte e muro entre os dois universos que convivem na casa. A família soube recuperar seus rituais alimentares cotidianos, os momentos familiares de lazer, a “*liberdade de estar em casa*”, conforme apontam os depoimentos registrados no trabalho de campo em São José dos Ausentes. Com maturidade, também entendem que algumas perdas são parte do processo turístico.

Quanto à perspectiva das ruralidades em termos de alimentação, as estratégias familiares também parecem terem sido eficientes. No caso estudado, o turismo rural foi capaz de transformar o significado da alimentação para a família. Ao articular-se como produto de consumo turístico, a comida marca a trajetória da família, transformando-se em elemento patrimonial. Porém, nesse processo identitário, elementos interessantes são evidenciados e refletem-se na classificação dos cardápios como de <comida turística>, <comida da cidade> e <comida nossa>. A <comida turística> é entendida como aquela que contempla a percepção da família da Pousada Fazenda sobre o gosto do turista. Deste modo, aqui se incluem as receitas e pratos que, ao longo da trajetória turística da propriedade, foram sendo acrescentadas ao cardápio, para disponibilização aos visitantes. Uma das marcas centrais desta comida é a pouca interação que elas mantêm com os modos de vida da família. Esta comida marca, de forma mais evidente, a distinção entre os sujeitos familiares e os sujeitos turísticos, ou ainda, pode-se afirmar, entre o campo e a cidade.

Quanto à <comida da cidade>, esta tem como principal representação as mudanças que foram sendo absorvidas pelos familiares, através dos avanços da modernização do espaço rural, o que passa pela presença da televisão e sua neo valorização da gastronomia; pelo acesso a novos equipamentos domésticos – que permitiram novas técnicas de preparação e conservação de alimentos, como o uso do freezer, do forno elétrico e da geladeira, entre outros –, bem como pela relação com os turistas que, em geral, são sujeitos urbanos. Temos ainda a classificação <comida nossa>, que distingue aquelas servidas aos familiares, em momentos íntimos. Tal caracterização indica que a atribuição de significados associados à comida marca a distinção entre quem pertence à família e quem é *de fora*, os turistas. Tal distinção permite intuir, ainda, que, dada a necessidade de ressonância, é a <comida nossa> aquela passível de se constituir enquanto patrimônio familiar, pelo pertencimento dos familiares em relação à narrativa histórica que a comida permite.

## **REFERÊNCIAS**

- Almeida, J. A. y Riedl, M. (2000). *Turismo rural: ecologia, lazer e desenvolvimento*. Bauru-SP, Edusc.
- Brasil. (2008). Ministério do Turismo. *Turismo rural: orientações básicas*. Brasília: Ministério do Turismo.
- Burke, P. (2006). *Hibridismo cultural*. São Leopoldo-RS, Editora Unisinos.
- Canclini, N. G. (2008). *Culturas híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade*. São Paulo, Edusp.
- Carneiro, M. J. y Maluf, R. (org.) (2003). *Para além da produção: multifuncionalidade e agricultura familiar*. Rio de Janeiro, Mauad.
- Carvalho, A. N. de. (2015). Hospitalidade sob a vertente rural: uma reflexão acerca de sua reconstituição simbólica. *Turismo em Análise*, 26(2), 308-333. DOI: <http://dx.doi.org/10.11606/issn.1984-4867.v26i2p308-333>
- Cavaco, C. (2001) O mundo rural português: desafios e futuros. In: Rodrigues, A B. *Turismo rural: práticas e perspectivas*. São Paulo, Contexto.
- Certeau, M. de. (2011). *A invenção do cotidiano: 2: morar, cozinhar*. Petrópolis-RJ, Vozes.
- Cesar, P. de A. B. y Stigliano, B.V. (2012). Patrimônio rural e sua relação entre o local e o visitante: Um estudo em Bananal, SP. *Revista Rosa dos Ventos Turismo e Hospitalidade*, 4(2), 136-157.
- Contreras, J. y Gracia, M. (2011). *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro, Fiocruz.
- Costa Beber, A. M. y Menasche, R. Turismo rural e alimentação, identidade e patrimônio: um olhar sobre os Campos de Cima da Serra em tempos de nostalgia. *Revista de Economia Agrícola*, 58, 87-99.
- Costa Beber, A.M. (2012). *Turismo rural, modos de vida em mudança e percepções do rural: um estudo a partir das práticas alimentares de famílias rurais em contexto de interação com turistas*. Tese. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Ciências Econômicas, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural. Porto Alegre, RS, Brasil.
- Costa Beber, A. M. y Menasche, R. (2016). A dimensão simbólica dos objetos e os modos de vida cotidianos na pousada Fazenda do Amor. *Revista Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade*, 8(3), 358-373,. DOI: <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v8i3p358>
- Costa Beber, A. M.; Gastal, S. y Menasche, R. (2016). Modos de vida em mudança e turismo rural nos Campos de Cima da Serra. *Revista Competência*, 9(1), 135-151.
- Cristovão, A. (2002). O mundo rural: entre as representações (dos urbanos) e os benefícios reais (para os rurais). In: Riedl, M.; Almeida, J. A. y Viana, A. L.B. *Turismo rural: tendências e sustentabilidade*. Santa Cruz do Sul-RS, Edunisc, p. 81-116.

- DaMatta, R. (1986). *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro, Rocco.
- Douglas, M. y Isherwood, B. (2009). *O mundo dos bens: para uma antropologia do consumo*. Rio de Janeiro, UFRJ.
- Elesbão, I. y Teixeira, A. R. (2011). Turismo e a agricultura familiar: o papel das iniciativas locais na valorização do mundo rural. In: Souza, M. y Elesbão, I. *Turismo rural: iniciativas e inovações*. Porto Alegre, UFRGS, p.265-290,
- Figueiredo, E. M. M. (2011). Um rural cheio de futuros? In: Figueiredo, E. M. M. *et al. O rural plural: olhar o presente, imaginar o futuro*. Castro Verde, 100LUZ, p.13-26,
- Garine, I. de. (1987). Alimentação, culturas e sociedades. *O Correio da Unesco*, 15(7), 4-7.
- Gastal, S. (2006<sup>a</sup>). *Alegorias urbanas: o passado como subterfúgio*. Campinas, SP, Papirus.
- Gastal, S. (2003). Identidades na pós-modernidade: a apropriação pelo turismo. *Anais...Intercom 2003, Congresso Brasileiro de Ciência da Comunicação*, Disponível em <http://portal.eusoufamecos.net/identidades-na-pos-modernidade-a-apropriacao-pelo-turismo/>. acesso em 22 DEZ 2016.
- Gastal, S. (2006b). Tiempos postmodernos: Posibilidades para el turismo. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 15(3), 270-282.
- Giard, L. (2011). Cozinhar. In: Certeau, M. De; Giard, L.y Mayol, P. *A invenção do cotidiano: 2: morar, cozinhar*. Petrópolis, RJ, Vozes, p. 234-256.
- Lima, T. A. (1995). Pratos e mais pratos: louças domésticas, divisões culturais e limites sociais no Rio de Janeiro, século XIX. *Anais do Museu Paulista*, 3, 129-191.
- Mattos, C. L. G. (2011). *A abordagem etnográfica na investigação científica*. Rio de Janeiro, UERJ.
- Menasche, R. (2005). *Comida: alimento transformado pela cultura* (entrevista). IHU on line, São Leopoldo, p. 8-12.
- Molina, S. (2003). *O pós-turismo*. São Paulo. Aleph.
- Santana, A.T. (2009). *Antropologia do turismo: analogias, encontros e relações*. São Paulo, Aleph.
- Woortmann, E. F. (2007). Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros. In: Menasche, R. (org.). *Agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari*. Porto Alegre, UFRGS, p. 177-198.