

## POR UMA LEITURA GEOGRÁFICA DO FAZER E DO COMER, NO CAMPO E NA CIDADE, EM GOIÁS

Fábio Chaveiro de SOUZA\*

Maria Geralda de ALMEIDA\*\*

**Resumo:** A partir de relatos de antigos moradores do campo, de dados estatísticos e com base no referencial teórico, este artigo faz uma leitura de como era o modo de vida e as práticas alimentares do sujeito goiano quando este residia no campo e as principais alterações ocorridas, nas últimas décadas, com a modernização territorial em Goiás e seu deslocamento para a cidade. As questões relacionadas à alimentação e modo de viver são tratadas em dois cenários distintos no espaço e no tempo. O primeiro caracteriza-se por um ambiente de ruralidade, onde o ser humano, muito próximo à natureza, detinha o controle sobre maior parte de sua alimentação, desde a produção e preparo até o consumo final. O segundo refere-se a um ambiente urbano, tecnificado, caracterizado por um dinamismo e por relações capitalistas desenvolvidas. Fruto do modo de vida urbano, a comensalidade contemporânea modifica-se sem, contudo, este ex-morador do campo abandonar velhos hábitos, costumes, crenças e representações em relação às práticas alimentares do tempo em que morou no campo.

**Palavras-chave:** modo de vida; espaço; tempo; Goiás; práticas alimentares.

**Resumen:** A partir de los relatos de antiguos vivientes del campo, de los datos estadísticos y con base en el referencial teórico, hace una lectura del modo de vida y las prácticas alimentares del hombre “goiano” cuando este vivía aún en el campo y las principales alteraciones ocurridas, en las derraderas décadas, con su desplazamiento para la ciudad. Las cuestiones relacionadas a la alimentación y el modo de vida son tratadas en dos escenarios distintos: en el espacio y en el tiempo. El primero, caracterizase por un ambiente de ruralidade, donde lo serhumano, muy proximo a la naturaleza, detenía el controle sobre la mayor parte de su alimentación desde la producción y preparo hasta el consumo final. El segundo, referese a un ambiente urbano, tecnificado, caracterizado por un dinamismo y por relaciones capitalistas desarrolladas. Fruto del modo de vida urbano, la comensalidad contemporanea modifícase sin, contudo, este ex campesino abandonar viejas costumbres, crendices y representaciones en relación a las practicas alimentares del tiempo en que há vivido en el campo.

**Palabras-clave:** modo de vida; espacio; tiempo; Goiás; practicas alimentares.

**Résumé:** A partir des relats des anciens paysans, de données statistiques et des études théoriques, on a fait une lecture sur le genre de vie et les pratiques alimentaires du sujet *goiano* quand il était à la campagne et les principales altérations venues dans les dernières décades avec leur déplacement vers la ville. Les questions liées à l'alimentation et au genre de vie sont traités à la fois dans le temps et l'espace au milieu rural et urbain. L'existence rurale se caractérise par une ambiance de ruralité où l'être humain, proche à la nature, avait le contrôle sur la majeure partie de leur alimentation depuis la production et la préparation jusqu'à la consommation finale. L'ambiance urbaine, se caractérise par la présence d'objets techniques, le dynamisme et par les relations capitalistes développées. Fruit du genre de vie urbain, l'habitude de manger sur la table se modifie sans, toutefois, l'ex-paysans abandonner des vieilles habitudes, des moeurs et des représentations sur les pratiques alimentaires du temps passé à la campagne.

**Mots-Clé:** genre de vie ; espace; temps ; Goiás; des pratiques alimentaires.

### 1. INTRODUÇÃO

Alimentar-se, beber e comer: não há terreno de análise mais fascinante para os geógrafos. As relações ecológicas dos homens com seu ambiente exprimem-se diretamente nos consumos alimentares: os grãos, os legumes, as frutas, a carne e os

\* Mestrando em geografia pelo Programa de Pós-graduação do Instituto de Estudos Sócio-Ambientais da Universidade Federal de Goiás-UFG. E-mail: fabiosouza\_fcs@hotmail.com

\*\* Prof<sup>a</sup>. Dra. orientadora do Instituto de Estudos Sócio-Ambientais da Universidade Federal de Goiás-UFG. E-mail: mgdealmeida@gmail.com

laticínios vêm de terras cultivadas ou de pastagens; a colheita traz os cogumelos e certas plantas utilizadas para aromatizar a cozinha; o peixe e a caça resultam da apropriação efetuada na fauna natural (CLAVAL, 1999, p. 255).

A epígrafe acima demonstra o quanto a busca pela alimentação está diretamente relacionada à apropriação da natureza e o quanto é pertinente o tratamento da questão alimentar na ciência geográfica. A apropriação da natureza se dá de forma diferenciada, conforme sejam os grupos sociais que dela se apropriam. Dessa forma, os elementos que atuam como determinantes alimentares variam em quantidade e em qualidade, de acordo com as diferenciações espaciais, inclusive sociais, existentes. Os elementos que estão presentes num determinado lugar podem não estar em outro, fazendo com que as práticas alimentares das populações desses lugares não sejam semelhantes. Quanto maior a quantidade de elementos atuantes num lugar maior tende a ser as diferenciações nas práticas alimentares das pessoas nesse lugar. Por estas razões, afirmamos que estudar as práticas alimentares constitui um novo olhar sobre os arranjos espaciais feitos pelos homens e mais uma maneira de ver o espaço.

As práticas alimentares na cidade são mais complexas e mais variadas do que no campo, pois a quantidade de signos e símbolos presentes na cidade é muito mais expressiva. Todavia, não se pode generalizar a idéia de campo como uma unidade. Isso porque o espaço rural é heterogêneo. Em alguns lugares, o campo está amplamente “desenvolvido”, fazendo uso intenso de tecnologias modernas. Em outros, encontra-se ainda pouco tecnificado. Estes aspectos influenciam sobremaneira as práticas alimentares.

Os elementos capazes de atuar nas práticas alimentares variam de uma porção a outra do espaço, conforme sejam as condições específicas de cada lugar. Para Giard (2003, p. 251)

Toda prática alimentar depende em linha direta de uma rede de pulsões (de atração e de repulsa) quanto aos odores, cores e formas, também quanto aos tipos de consistência; [...] No final dessas exclusões e dessas escolhas, o alimento escolhido, permitido e preferido é o lugar do empilhamento silencioso de toda uma estratificação de ordens e contra-ordens que dependem ao mesmo tempo de uma etno-história, de uma biologia, de uma climatologia e de uma economia regional, de uma invenção cultural e de uma experiência pessoal. Sua escolha depende de uma soma de fatores positivos e negativos, fatores por sua vez dependentes das determinações objetivas do tempo e do lugar, da diversidade criadora dos grupos humanos e das pessoas, da contingência indecifrável de micro-histórias.

Pela argumentação dessa autora, depreende-se que os elementos determinantes da prática alimentar são frutos das condições específicas de cada lugar em seu tempo histórico. Tal entendimento tem-se também neste estudo ao considerar as questões relacionadas às práticas alimentares em dois cenários distintos no espaço e no tempo. O primeiro se caracteriza por um ambiente de ruralidade nos moldes tidos como tradicionais, possuidor de um baixo nível de densidade técnica, onde as relações capitalistas eram pouco desenvolvidas. O homem, muito próximo à natureza, detinha o controle sobre todos os aspectos de sua alimentação desde a produção e preparo até o consumo. Referimo-nos ao espaço rural goiano nos anos de 1960-70. Ainda nos dias atuais, pessoas que experienciaram aquela época a lembram como sendo um tempo de muita fartura.

O segundo cenário diz respeito a um ambiente urbano altamente tecnificado, “moderno” ou “ultra-moderno”, caracterizado por um dinamismo espacial, no qual as relações capitalistas são desenvolvidas. Ao se inserir nesse cenário, o ser humano se distancia da natureza provedora da maior parte de sua alimentação e passa a desconhecer a forma como é produzida e preparada a maioria dos alimentos que consome.

O tema da alimentação é amplo e complexo. Envolve aspectos fisiológicos, políticos, econômicos, sociais, culturais, ambientais e até psicológicos. O que uma pessoa come ou deixa de comer geralmente está associado a uma série de fatores, os quais nem sempre damos conta de que

eles existem. A simples ingestão de um cafezinho, para ilustrar, associa-se a uma determinada cultura ou simplesmente ao prazer proporcionado pelo seu sabor. Além disso, esse ato tem implicações para uma política de incentivos fiscal e financeiro ao setor produtivo desse alimento, ao princípio ativo de seus nutrientes – estimulantes. O uso dos alimentos pode se dar por diversas razões: para matar a fome e nutrir o corpo; iniciar e manter relações pessoais e de negócios; expressar amor e afeto; recompensa ou castigo; prevenir, diagnosticar e tratar enfermidades físicas e psicológicas; reforçar a auto-estima; também, para manifestar piedade ou devoção e significar riqueza, poder, entre outras coisas.

O processo de análise das práticas alimentares pode revelar diversos aspectos de uma sociedade. De acordo com Magalhães (2007), existem dois pressupostos que são consensuais na realização de uma pesquisa sobre o tema da alimentação: 1) a culinária de uma sociedade deve ser vista como chave importantíssima de interpretação para se entender a sua estrutura social, suas formas de organização, de preferências, de hierarquia, de poder, de distinção social, de promiscuidades culturais aparentemente inesperadas; 2) as práticas alimentares expressam claramente aspectos fundamentais da vida cotidiana de uma cultura, além de costumes, valores e relações de uma época.

Compreende-se, além disso, que as práticas alimentares têm um papel fundamental no que tange ao ordenamento territorial, pois elas influenciam e são influenciadas pelos demais aspectos sociais fazendo parte de um sistema integrado e indissociável das análises que buscam explicar a ordenação sócio-espacial. Assim, para a compreensão do espaço produzido em Goiás, uma análise das práticas sociais nele estabelecidas faz-se necessária. E, as práticas alimentares, assim como a música, o artesanato, o futebol, entre outros elementos, são representativas da cultura de um lugar.

Goiás tem passado por várias transformações desde a década de 1960. Dentre essas transformações, as mais fortes e visíveis, talvez sejam os fenômenos da modernização da agricultura e da urbanização. Tais mudanças têm afetado o modo de vida e as práticas alimentares do sujeito goiano. Assim, o presente artigo tem como objetivo principal analisar como as práticas alimentares do ex-trabalhador rural goiano se desenvolvem frente às mudanças em seu modo de viver, decorrentes de sua migração para a capital, Goiânia.

Para isso, partimos do pressuposto de que as práticas alimentares têm relações com a dinâmica sócio-espacial do território goiano e seu estudo forneceria elementos para compreender a formação social e cultural de Goiás. Na busca da confirmação dessa hipótese, procuraremos, por meio de entrevistas com os antigos moradores do campo, de dados estatísticos e de leituras sobre o assunto, esboçar cenários sócio-espaciais e culturais de tempos e espaços distintos e fazer uma análise das principais mudanças ocorridas até os dias atuais.

Primeiramente, faremos uma discussão sobre a modernização territorial em Goiás e as principais alterações no modo de viver e alimentar do sujeito goiano. Em seguida, as atenções serão voltadas para as representações sociais sobre a alimentação na metrópole, os influenciadores dessas representações na “nova espacialidade” e os comportamentos derivados dessas representações. Finalizaremos mostrando como a tradição permanece nas práticas alimentares na atualidade, ao mesmo tempo em que evidenciaremos que a transição cultural não elimina o que está mais profundamente arraigado na maneira de comer dos homens.

## **2. MUDANÇAS SÓCIO-ESPACIAIS E CULTURAIS NO CAMPO E NA CIDADE EM GOIÁS**

No decorrer das últimas décadas, o território goiano foi alvo de diversas políticas cujo objetivo maior era, principalmente, sua integração econômica com o restante do país. Tais políticas resultaram num intenso processo de modernização territorial, especialmente, a partir da década de 1970. As conseqüências maiores desse processo foram o êxodo rural e a crescente urbanização do Estado, caracterizados por uma inversão dos índices populacionais entre o rural e o urbano e por uma significativa modificação no modo de viver do sujeito goiano. Pode-se afirmar que houve uma expressiva mudança em relação ao espaço e também à cultura, em Goiás.

Ao assimilar o processo de modernização, o território goiano teve um incremento de objetos artificiais sobre os naturais. Isso certamente refletiu nas ações realizadas em tal espaço. Isto está de acordo com Santos (1994, p. 90), ao afirmar que “o espaço é hoje um sistema de objetos cada vez mais artificiais, povoados por sistemas de ações igualmente imbuídos de artificialidade”.

Quanto mais expressivo for o número de objetos existentes num determinado lugar, maior tende a ser a complexidade das ações nesse lugar. Assim, as práticas alimentares no meio urbano tendem a sofrer influências de um número mais expressivo de objetos e também de ações, presentes no espaço. Isso porque as práticas sociais de uma comunidade estão essencialmente ligadas às condições objetivas do espaço onde ela está inserida. Dessa maneira, as diferenciações espaciais entre o rural e o urbano revelam que os elementos atuantes nas determinações alimentares nesses ambientes são diferenciados e, conseqüentemente, as práticas alimentares nessas distintas espacialidades também são diferentes.

Dadas as condições do meio urbano, mais especificamente, das cidades que apresentam uma maior densidade técnica, tais como a intensa divisão do trabalho, a alta densidade demográfica, as expressivas relações comerciais, a maior proximidade física entre as pessoas etc., parte dos elementos que influenciavam as questões alimentares no meio rural inexistem ou se dão de forma diferenciada nas práticas alimentares dos cidadãos. A disponibilidade de alimentos na cidade, por exemplo, é bem diversa daquela que se apresenta no campo, sobretudo, se compararmos com aqueles lugares “mais distantes”, de menor mobilidade espacial.

Nas cidades, encontram-se alimentos vindos de vários lugares, inclusive distantes, de outros países, ao passo que, no campo, nos lugares em que os produtores limitam-se ao que é produzido ou colhido nas cercanias do lugar onde vivem, a disponibilidade de alimentos é reduzida. Do mesmo modo, os utensílios utilizados nos afazeres da cozinha mudaram muito. Poucos são os instrumentos que eram utilizados no campo e ainda o são na metrópole. Utensílios como geladeira, *freezer*, fogão a gás, forno elétrico, microondas, liquidificadores, batedeiras, panelas de pressão e uma variedade de pequenos instrumentos utilizados para descascar, ralar, moldar etc., inexistentes no campo goiano na década de 1960, são utilizados com frequência na grande maioria dos lares metropolitanos.

As transformações na existência rural e na existência urbana tiveram implicações no território goiano e repercutiram também nas questões culturais. De certa forma elas são reflexos e repercussões das mudanças ocorridas. Se cultura, conforme Claval (1999) envolve comportamentos, saberes, técnicas, conhecimentos e valores e, nas palavras de Gomes (2003) pode ser entendida como atribuição de valores às coisas que nos cercam, entende-se que as mudanças espaciais no território goiano implicaram também em mudanças na cultura. Ou seja, ao mudarem os objetos e ações nesse espaço, mudaram-se também as representações, os valores e, conseqüentemente, os comportamentos em relação às práticas que nele são realizadas.

A modernização dos meios de comunicação e transporte proporciona um maior contato entre as pessoas de culturas diferentes, o que faz com que muito de uma cultura seja incorporado a outras. Assim, a modernização ocorrida no território goiano proporcionou ao sujeito da metrópole goianiense a incorporação de hábitos e costumes característicos de outras culturas. No que se refere às práticas alimentares, isso pode ser evidenciado de diversas maneiras: pelo consumo de alimentos importados; pelo uso de bebidas durante as refeições; pelas novas formas de preparar e consumir os alimentos; pela assimilação de uma etiqueta culinária veiculada na mídia; entre outras.

Ao migrar-se de um espaço rural, onde dominavam objetos naturais e predominava a troca simples, para um espaço urbano, embrenhado de objetos artificiais, onde são intensas as relações capitalistas, o trabalhador rural teve seu modo de vida modificado em quase todos os sentidos. Na metrópole, ele se viu confrontado com situações que, segundo Santos (1994, p. 20), “os objetos que nos servem, são cada vez mais, objetos técnicos, criados para atender a finalidades específicas. As ações que contêm são aprisionadas por finalidades que, raramente, nos dizem respeito”.

No passado, o homem do campo retirava da natureza, pouco alterada, o que necessitava para a continuação de sua vida. Hoje, nessa nova espacialidade, tecnificada, diversos elementos que tinham força expressiva em cotidiano do homem no meio rural não fazem mais parte de sua

vivência. Pouco importa a um cidadão a qualidade das terras na proximidade onde vive, pois ele não se serve delas para o plantio. O tipo de relevo que afetava sua vida pelo uso que podia se fazer dele para o cultivo não lhe faz a menor diferença. De igual maneira, se antes era interessante ter uma família grande, representava muitos braços na lida do dia-a-dia, na atualidade, isso pode representar mais despesas com saúde, educação e outros gastos.

A migração do campo para a cidade provocou diversas mudanças no que se refere à visão de mundo e às práticas alimentares do sujeito goiano. Dentre elas, destacam-se aquelas associadas às representações sociais sobre a alimentação decorrentes da vida na metrópole da qual falaremos na próxima seção.

### 3. REPRESENTAÇÕES SOCIAIS DA ALIMENTAÇÃO NA METRÓPOLE

Segundo Moscovici (1978), o conceito de representação social pode ser definido como a construção mental da realidade que possibilita a compreensão e a organização do mundo, bem como orienta o comportamento. Trata-se, portanto, de como a realidade social é apreendida, interpretada e reconstituída. Os elementos da realidade, os conceitos, as teorias e práticas são submetidos a uma reconstituição a partir de informações obtidas e, também, da história de vida – individual e social – do sujeito, o que resulta em novos comportamentos.

Assim, interessamos por saber sobre as representações sociais das pessoas, em meio ao espaço urbano da metrópole, no que se refere às suas práticas alimentares. Breve, quais elementos estão influenciando suas representações e quais são seus comportamentos diante dessas representações.

De acordo com Garcia (1997, p. 12), “o meio urbano afeta a estrutura da alimentação e provoca uma reorganização de valores e práticas que, certamente, terão implicações no padrão alimentar”. A vida cidadina afeta de tal maneira que, segundo Fischler (1995, p. 372),

en outro tiempo, la jornada laboral estaba ritmada por los ritos alimentarios colectivos: tentempiés, comida, cena familiar etc. Hoy, cada vez es más la alimentación la que se somete a los ritmos del trabajo: con la jornada contínua, las pausas cronometradas, una especie de taylorismo alimentario se generaliza, de la fábrica a la oficina.

Este autor afirma também que, atualmente, nas famílias de classe média urbana, as reuniões em torno de uma ceia familiar não ocorrem, em média, mais do que duas ou três vezes por semana e essas refeições não duram mais do que vinte minutos. Embora o autor esteja se referindo a casos de países desenvolvidos, nos grandes centros urbanos brasileiros situações semelhantes se repetem: cada vez mais, o comensal contemporâneo torna-se um comedor solitário. Comer sozinho e fora de casa já virou rotina na vida de muitos goianienses. 85% das pessoas com até de 50 anos de idade disseram que, frequentemente, fazem as refeições fora de casa. Almoçar em casa é praticamente impossível para boa parte das pessoas que moram e trabalham numa cidade como Goiânia. Mesmo em casa, muitas vezes, as pessoas preferem a companhia da televisão. Das pessoas que entrevistamos, 71,43% afirmaram que, frequentemente, se alimentam vendo televisão. Outros 23,81% disseram que o faz apenas de vez em quando e somente 4,76% afirmaram não assistir televisão enquanto comem. Em casa, por diversas vezes, é a programação televisiva quem faz companhia aos comensais goianienses.

Compreende-se que as pressões exercidas pelo meio urbano têm delineado novas práticas que estão sendo incorporadas pelos ex-trabalhadores rurais goianos. Contudo, segundo Garcia (1997, p. 4), as práticas alimentares nos grandes centros urbanos têm sido incorporadas com algumas resistências.

As manifestações de afetividade que compõem as representações sociais da alimentação no meio urbano transferem para o convívio da “rua” elementos

predominantes do convívio doméstico. As pessoas geralmente preferem sair para comer acompanhadas por aqueles que têm maior ligação afetiva, valorizam a comida caseira e criam vínculos nos lugares onde habitualmente fazem suas refeições.

As representações sobre a comida fora de casa, em geral, se dão em termos negativos. A comida é tida como menos saudável do que aquela preparada no domicílio. Sua origem é desconhecida, o modo de preparar e os ingredientes utilizados também os são. Garcia (1997) explica que, mesmo reconhecendo que na comida fora de casa existe uma maior variedade de opções, essa comida é tida, muitas vezes, como repetitiva, monótona e enjoada. Isto porque, segundo a autora, a comida de casa é identificada com adjetivos associados ao âmbito afetivo e pela segurança de conhecer sua origem.

Todavia, a comida dos dias de trabalho e a comida do final de semana, numa cidade como Goiânia, possuem diferenças simbólicas expressivas. Comer fora de casa nos finais de semana deixa de ter uma conotação negativa. Nos finais de semana ou em ocasiões especiais, comer fora de casa associa-se ao lazer e à liberdade. Quando se trata de uma refeição feita em restaurantes com o propósito de lazer, os critérios de avaliação não são os mesmos, os inconvenientes são atenuados. Nesse caso, são lembradas as desvantagens de se comer em casa e os elementos positivos são associados ao comer fora do domicílio, mesmo quando, anteriormente, a comida de casa tenha sido elogiada. Assim, compreende-se que há uma relação de oposição em relação à comida fora de casa, nos dias de semana e de independência ou autonomia nos finais de semana e nas ocasiões especiais.

O novo modo de viver, em meio aos ditames da vida capitalista na metrópole, tem proporcionado ao sujeito goianiense uma mudança no modo de ser e de agir. No que se refere às práticas alimentares, isso tem se tornado um dilema. Na intersecção de uma diversidade de referências, suas práticas alimentares ora se dão em função de suas representações sobre a gestão do corpo e da saúde, ou seja, elas são guiadas por *aquilo que se deve comer*, ora ocorrem em função do gosto, do *status* ou do prazer que a alimentação pode lhe proporcionar. Isto é, ocorrem em função *daquilo que se quer comer*, ou mesmo, se revestem de hábitos, costumes e crenças de sua tradição alimentar.

Giard (2003, p. 259) defende que “através do interesse e do cuidado que se tem com a comida, no leque de prazeres que nos permitimos ou nas restrições que nos impomos, se lê e se traduz em atos visíveis a relação que mantemos com o nosso próprio corpo e com os outros”. Nossos hábitos alimentares nos informam sobre as formas de percepção do próprio corpo, o que, aliás, têm mudado muito ao longo do tempo. Se antigamente ser gordo era sinônimo de riqueza e poder, hoje, isso não é mais. De igual maneira, as representações sobre a noção de saúde modificaram-se nas últimas décadas. A boa saúde, que sempre esteve associada à ausência de doenças, na atualidade, está cada vez mais relacionada ao bem-estar e ao aumento da expectativa de vida, ou seja, à melhoria da qualidade de vida.

Do mesmo modo, a gestão do corpo e da saúde, que antes tinha um caráter essencialmente curativo, na atualidade, tornou-se igualmente preventivo a médio e a longo prazo. Em Goiás, esse caráter preventivo, que antes se dava no sentido de evitar o consumo de alimentos considerados fracos e/ou reimosos e, também, de evitar a mistura de alimentos que, supostamente, tal combinação faria mal, tem se diversificado. Em Goiânia, por exemplo, identificamos que a prevenção em relação à gestão do corpo e da saúde pode ser verificada no uso preventivo de medicamentos e alimentos – plantas medicinais, vitaminas, alimentos funcionais –, na prática do vegetarianismos, nos regimes alimentares, nas dietas, entre outros.

O uso de plantas medicinais com objetivos preventivo e curativo é bastante significativo em Goiânia. A comercialização dessas plantas ocorre em vários locais da cidade, inclusive, nas feiras<sup>1</sup> populares existentes em Goiânia. Também, muitas dessas plantas medicinais são cultivadas em diversos quintais pela cidade. Mesmo nos lugares em que os quintais são pavimentados, é possível

---

<sup>1</sup> Segundo dados do Jornal O popular, do dia 13/01/2008, Goiânia conta atualmente com 172 feiras.

encontrar a presença desse tipo de plantas. É o que demonstra o relato de uma entrevistada: “Não tem quintal, é só uma arinha de eu por as plantas. Tem a arruda, tem a nira, tem guiné (sic)...” (M. O., 70 anos). A produção dessas plantas, em alguns casos, possui dupla função: servem como medicamentos e como ornamento.

Com relação ao uso de alimentos funcionais<sup>2</sup>, Lambert et al (2005, p. 583) afirmam que, na sociedade moderna, “uma atenuação da fronteira entre alimentos e medicamentos vem sendo percebida”. Ou seja, cada vez mais certos tipos de alimentos são consumidos com o objetivo específico de conseguir determinados resultados em relação à saúde. Objetiva-se conseguir melhorar o desempenho de um ou vários órgãos do corpo ou evitar que determinado tipo de doença possa acometê-lo. Assim, come-se a cenoura porque é bom para as vistas; o alho porque “é um poderoso purificador do sangue, estimulante digestivo, (...) ajuda a equilibrar a pressão arterial e age como antibiótico” recomenda Teixeira (1983, p. 31); o abacaxi porque auxilia na digestão; o café porque estimula o organismo; o maracujá porque é calmante; a acerola e o limão porque são ricos em vitamina C; a banana porque contém muita vitamina A; e assim sucessivamente.

O vegetarianismo<sup>3</sup> como prática cotidiana tem se alargado nas últimas décadas. Segundo dados publicados pela revista *Época* de 10/06/2006, “não há pesquisas confiáveis no Brasil. Mas o crescimento é visível. O site da Sociedade Vegetariana Brasileira tem 3 mil acessos por dia”. Também, de acordo com essa revista, no Brasil, 28% das pessoas têm procurado comer menos carne. Em Goiânia, quando questionados sobre o que pensam a respeito do vegetarianismo, 56,25% das pessoas que opinaram, mesmo não sendo adeptas deste tipo de regime alimentar, afirmam acreditar que se trata de uma alimentação mais saudável.

O regime<sup>4</sup> alimentar, vegetariano ou não, em nossa sociedade é algo que tem tomado proporções bastante significativas. Poucas são as pessoas, em nossa sociedade, que nunca restringiram o uso de algum alimento por considerá-lo nocivo à saúde ou por acreditar que, ao consumi-lo, estaria ficando cada vez mais longe de chegar ao modelo de corpo desejado. Assim, seja por questões de saúde, estética ou cosmética, certos tipos de alimentos têm tido seu uso restringido ou ampliado.

Embora sejam visíveis comportamentos alimentares cujo objetivo principal é adquirir e/ou manter uma boa saúde, grande parte da população goianiense admite que visa, principalmente, o prazer que a comida pode oferecer, mesmo que seja apenas por alguns instantes.

Não existe um estudo que indique com qual objetivo as pessoas estão comendo este ou aquele alimento. Mas, certamente, o consumo de alimentos cujo objetivo principal seja a busca de uma satisfação ou prazer pessoal, *status* ou prestígio, tem predominado sobre o consumo relacionado às questões de saúde. O consumo *daquilo que se quer comer* tem prevalecido sobre o consumo *daquilo que se deve comer*. Tal afirmação pode ser comprovada pela quantidade de pessoas que estão obesas ou acima do peso considerado ideal à boa saúde. Segundo dados do IBGE, 51,55% da população brasileira com 20 ou mais anos, em 2003, estava com excesso de peso ou obesa. Em Goiânia, nesse mesmo ano, o percentual era de 49,3%.

O uso ou não dos alimentos sempre obedeceu a códigos ligados ao prestígio deste ou daquele alimento. A comida sempre desempenhou um papel diferenciador. Também, como forma de manter as práticas alimentares sinônimo de *status*, as sociedades desenvolveram regras específicas de etiqueta. Wheaton (1984), citado por Claval (1999, p. 282), chega a afirmar que “a arrumação da mesa freqüentemente conta quase tanto quanto aquilo que se come ou se bebe”. Em nossa sociedade, dependendo da ocasião, pode-se dizer que a arrumação da mesa tem recebido mais

<sup>2</sup> Alimento funcional: (*Functional food*): Cualquier alimento en forma natural o procesada, que además de sus componentes nutritivos contiene componentes adicionales que favorecen a la salud, la capacidad física y el estado mental de una persona (ALVÍDREZ-MORALES et al, 2002, p. 4).

<sup>3</sup> Regime alimentar baseado unicamente na utilização de alimentos vegetais. Lambert et al (2005) preferem falar de neo-vegetarianismo, uma vez que, a maioria dos seguidores deste tipo de regime se abstém apenas do consumo da carne vermelha, se permitindo o consumo de carne branca e derivados do leite, ovos etc.

<sup>4</sup> Onfray (1990, p. 90) afirma que “o regime é desejo de adequação consigo mesmo, exigência de harmonização do apetite com o consentimento. Ele pressupõe a escolha do que se impõe, a eleição do necessário”.

atenção do que a própria comida, especialmente, quando se trata de celebrações como formaturas, casamentos e aniversários.

Em Goiás, principalmente para as pessoas que moravam no campo, a relação entre alimentação e *status* esteve muito associada à manutenção de estoques de alimentos, isso porque nem todos podiam guardar alimentos em quantidades suficientes para o consumo durante o ano todo. Nos dias de hoje, especialmente para aqueles que moram nas grandes cidades, o *status* pode estar associado ao consumo de uma alimentação de alto custo financeiro, isto é, consumida em ambientes em que somente as pessoas mais ricas podem frequentar. Pode-se dar também pelo consumo de alimentos importados de várias partes do mundo; pela ostentação de luxuosos talheres; enfim, pelas práticas inacessíveis à maioria da população menos favorecidas economicamente.

Mas, a relação entre alimentação e prazer não se resume ao consumo de alimentos ligados a uma situação de *status* ou prestígio social. Essa relação pode estar mais próxima do consumo ligado ao prazer propriamente dito, ou seja, relacionado ao consumo daquilo que Fischler, (1995, p. 374) denominou de “alimentación bagabunda”. Trata-se de um tipo de prática alimentar que visa, tão somente, a um prazer pessoal, de curtíssima duração, pouco se importando com as conseqüências deste tipo de comportamento. Conseqüências que, aliás, são as mais variadas; causam problemas cardíacos, diabetes, bactérias dentárias etc. O uso indevido da comida é um erro que contém em si próprio o castigo.

O consumo alimentar está de tal forma associado ao prazer que o próprio ato sexual, em nossa sociedade, recebe denominações relacionadas ao ato de comer. Diz-se que alguém “comeu” alguém quando teve com ela uma relação sexual. Carneiro (2005, p. 72) explica que “na economia libidinal humana, esses dois prazeres são aproximados de muitas maneiras, tanto na fase infantil, em que o seio materno é a fonte do máximo prazer, como nas práticas eróticas orais, tais como o beijo, em que o mesmo órgão da nutrição produz gratificação sensual”. Vale assinalar que essa associação entre alimentação e sexo não é recente, Cavicchioli (2007, p. 55) relata que

Na Roma arcaica, durante muito tempo, as mulheres foram proibidas de consumir vinho, sob pena de morte ou de divórcio. Existem várias interpretações para tal fato. [...] Mas a maior parte das interpretações acredita que se tratava de um controle da sexualidade feminina [...] O vinho era, portanto, associado ao erotismo e à sexualidade, e bebê-lo equivaleria a cometer adultério.

Ainda segundo essa autora, “não apenas o vinho, mas também a comida parece ser associada à sedução, ao erotismo e à sexualidade. O poeta Ovídio escreveu: ‘A comida e o vinho servem alegremente para tornar mais afáveis os jogos de sedução’” (p. 55).

Uma outra situação em que a alimentação encontra-se associada ao prazer refere-se às festas. Contreras (1995, p. 18) comenta que “la alimentación, también, es un componente importante de las fiestas, de los ritos y de las ceremonias en general. La fiesta exige una alimentación determinada y una determinada alimentación, a su vez, puede ‘hacer la fiesta’”. Seja qual for o motivo da festa, ou o fato a comemorar, há que se ter algo para comer e/ou beber.

As práticas alimentares, em centros urbanos como Goiânia, estão muito associadas aos prazeres imediatos, com isso, os rituais que as acompanham têm se modificado e alguns elementos importantes têm se perdido ao longo das últimas décadas. Todavia, diversos elementos da tradição ainda influenciam as práticas alimentares dos comensais goianienses.

#### 4. A TRADIÇÃO DA CULTURA ALIMENTAR NA METRÓPOLE

De acordo com Giard (2003, p. 212), “os hábitos alimentares constituem um domínio em que a tradição e a inovação têm a mesma importância, em que o presente e o passado se entrelaçam para satisfazer a necessidade do momento, trazer a alegria de um instante e convir às circunstâncias”. Sendo assim, compreende-se que as práticas alimentares dos comensais contemporâneos estão permeadas por hábitos e costumes da tradição. Isto porque, segundos os

estudiosos do assunto, as práticas alimentares são de difíceis mudanças. Para Lambert (et al 2005, p. 578), “a evolução dos hábitos alimentares é muito mais lenta que a de outros hábitos correntes da vida cotidiana”. Apoiando-se em Bourdieu, Giard (2003) explica que essa pouca mobilidade das práticas alimentares se deve ao fato de que elas estão sempre ligadas à primeira infância, ao mundo maternal. Por isso, segundo essa autora, quando alguém é forçado ao exílio, seja pela conjuntura política ou pela situação econômica, o que subsiste por mais tempo como referência à cultura de origem é a comida, se não para a refeição cotidiana, pelo menos para os dias de festa.

Sabendo que as práticas alimentares são de difíceis mudanças e que, em Goiânia, conforme tem assinalado Chaveiro (2005), o processo de modernização não foi completo, compreende-se que, contemporaneamente, elementos da tradição estão influenciando as práticas alimentares do sujeito goianiense.

Outrora, diversos instrumentos utilizados no dia-a-dia do trabalhador rural goiano eram por ele mesmo fabricados. Esses instrumentos, na atualidade, foram substituídos por outros, frutos do processo de modernização industrial. A esse respeito Giard (2003, p. 283) comenta que

outrora havia a cremalheira e suas panelas, o vinagreiro de barro, o moedor e seu pilão, o tacho de cobre revestido de estanho por dentro, as bilhas de cerâmica, o passador em barro envernizado, o escorredor de queijo, os talheres em madeira, etc. Hoje foram substituídos por fôrmas em pirex, panelas de pressão, panelas de aço inoxidável, frigideiras com antiaderente, o robô doméstico polivalente que rala, corta, pica, amassa, mistura, bate...

A entrada desses aparelhos nas cozinhas modificou os processos de preparação, de cozimento e de conservação, interferindo no cotidiano das pessoas. Antes, o exercício das práticas alimentares demandava muito mais atividades. Hoje, na opinião de Claval (1999, p. 286), “uma revolução dos equipamentos está em curso sobre os nossos olhos; ela reduz o tempo necessário à manutenção de uma residência”. Todavia, a despeito destas mudanças, é possível constatar a presença de instrumentos antigos convivendo com tecnologias modernas, de última geração. É o caso, por exemplo, da existência na metrópole, de talheres de madeira, feitos artesanalmente e comercializados em feiras, mercearias e supermercados. Em alguns casos, os objetos foram aperfeiçoados, como aconteceu com os potes de barro que ganharam velas de filtragem e evoluíram à condição de filtro d'água. Nos lares onde as pessoas detêm melhor poder aquisitivo, eles estão sendo substituídos pelos modernos bebedouros que filtram e gelam ao mesmo tempo.

Ainda que em menor quantidade, é possível a presença de pessoas, na metrópole goianiense, que ainda fazem uso do fogão a lenha, de pilões, gamelas entre outros instrumentos muito utilizados na cozinha tradicional. Algumas por opções e outras pela valorização do tradicional. Devido às preocupações com questões ambientais, houve uma certa valorização do que vem do meio rural, tido como natural, puro e simples. Com isso, tem ocorrido uma retomada das tradições goianas, especialmente, no que se refere às práticas alimentares. Também, em Goiânia, tornou-se valorizado o uso de termos associados às práticas alimentares da tradição como forno de barro, lenha pizzaria, fogão a lenha, fogão caipira, peixe na telha, comida caseira, comida da vovó, entre outros, para nomeação de restaurante, pizzarias e outras casas que comercializa alimentos prontos para o consumo.

É comum encontrar, nesta capital, restaurantes que preparam diversos pratos em fornos e fogões industriais e os servem sobre um fogão a lenha com o intuito de fazer parecer que se trata de uma “autêntica” comida caseira, aquela que lembra os bons tempos vividos em família ao lado dos pais e/ou dos avós, se servindo das representações sobre a comida caseira já comentadas.

Vale salientar que muitos dos objetos antigos, existentes na metrópole, foram refuncionalizados. O que antes servia para preparar determinados alimentos, hoje, em geral, serve como adorno. São exemplos desses objetos os citados fogões a lenha, as panelas de barro, o pilão, a gamela, entre outros.

Assim como existe a permanência de objetos antigos na metrópole, diversos outros elementos como hábitos e costumes relacionados às práticas alimentares do trabalhador rural goiano ainda persistem. Em Goiânia, podem-se facilmente visualizar nos quintais práticas de plantio de frutas, de legumes, de plantas medicinais e, até mesmo, de algumas espécies de cereais, principalmente nos bairros mais periféricos da capital. Também, em menor quantidade, existem aqueles com a criação de algumas espécies de animais, tais como galinhas, codornas, entre outros, destinados ao consumo alimentar. Sempre que possível, o ex-trabalhador rural goiano tenta reproduzir na cidade, ao menos em parte, o quintal que possuía no campo. Com isso, até mesmo maquises de apartamentos e calçadas, às vezes, se transformam em mini-hortas, onde são plantadas algumas espécies de condimentos como cebolas de cheiro, salsas, pimentas, entre outros e remédios como a hortelã, a erva doce e outros. Mesmo onde os quintais foram pavimentados, é possível encontrar a presença de certos tipos de plantas. “Não tem quintal mais tem minhas plantinhas, tem cebola, tem o coentro, tem a salsinha, tem hortelã, tem o mentrasto, erva cidreira, tudo plantado em vasos” (J. B., 71 anos).

A importância desses alimentos do cidadão goianiense é, relativamente, pequena. A grande maioria dos alimentos consumidos na cidade é adquirida por meio da compra. Alimentos estes que, em sua maioria, não são produzidos em Goiânia. Mas, mesmo a compra, pode representar uma forma de resistência às mudanças ocorridas nas últimas décadas. Muitas pessoas preferem fazer suas compras nas feiras semanais, já comentadas, que ocorrem em seus bairros. A representação que se tem é a de que os produtos são mais frescos, mais baratos, colhidos e transportados direto da lavoura para a feira e sem uso de agrotóxicos. É como se fosse nos velhos tempos, o alimento sai da roça e vai direto para a residência. Os alimentos comercializados na feira, em geral, não são industrializados, por isso, são considerados mais saudáveis. A associação dos alimentos industrializados com elementos químicos – corantes, conservantes etc. – os tornam desprestigiados, mesmo sendo amplamente consumidos. O consumo desses alimentos é considerado, por muitos, como inevitável, haja vista que, as pessoas, em geral, não dispõem de muito tempo e esses produtos já vêm prontos ou semi-preparados.

Quanto às questões relacionadas à preparação de alimentos, algumas mudanças aconteceram nas últimas décadas. Já foi evidenciado que a introdução de novas tecnologias diminuiu as atividades necessárias ao processo de preparação de alimentos. Todavia, mudanças se deram, também, no sentido de uma maior inclusão do universo masculino nas atividades de cozinha, especialmente, quando se trata da cozinha industrial. Paralelamente a essa maior inserção do homem na cozinha, tem aumentado o número de mulheres que dizem não saber cozinhar. Isto se deve, principalmente, ao distanciamento da mulher do lar e a sua maior inserção no mercado de trabalho.

A cozinha, que antes era um reduto essencialmente feminino, tem passado por algumas transformações. O número de pessoas de ambos os sexos que moram sozinhas tem aumentado nas últimas décadas e, com isso, também, a quantidade de pessoas que preparam sua própria comida, mesmo que isso aconteça somente em alguns dias da semana e, em relação à fase final de preparação da refeição. O processo de industrialização tem se encarregado da maioria das atividades relacionadas à comida, ficando por conta do cozinheiro, às vezes, apenas apertar o botão do microondas. Contudo, a cozinha é, ainda, essencialmente feminina. Raramente, numa família em que o pai, a mãe e os filhos moram juntos, as atividades de cozinha ficam a cargo do pai ou dos filhos do sexo masculino.

Em alguns aspectos, entretanto, a cozinha teve apenas algumas alterações e não houve grandes mudanças: muito do que se comia antigamente ainda se come na atualidade. As receitas de muitos pratos continuam as mesmas ou sofreram pequenas mudanças no sentido de adaptar aos novos tempos e aos novos objetos. Diversas são as receitas de doces e biscoitos, muito utilizadas por nossas mães e avós, que continuam sendo utilizadas, atualmente, por nossas esposas. Segundo Abdala (2007, p. 142), “são famosos os doces de figo, mamão e pêssego verdes, laranja, cidra, goiaba, limão, jenipapo, dentre outros, que a sofisticação industrial não conseguiu, ainda, imitar”.

O consumo de alimentos talvez seja o que mais sofreu alterações nas últimas décadas. As mudanças no consumo de alimentos implicaram, também, em modificações nas maneiras à mesa, nos alimentos consumidos, bem como nos instrumentos utilizados na hora da refeição. Entre elas, pode-se destacar que houve um incremento significativo de variedades de alimentos nas refeições diárias, inclusive, pelo consumo de alimentos importados; criou-se o hábito de consumir líquidos durante as refeições – sucos, refrigerantes, água, cervejas, vinhos etc.; difundiu-se o uso de talheres como a faca; houve um aumento na quantidade de refeições realizadas fora do lar e na substituição de refeições por lanches. Em Goiânia, 77,78% das pessoas entrevistadas disseram substituir alguma refeição por lanche, dentro ou fora de casa.

O povo goiano sempre teve diversos rituais relacionados à mesa. Havia o hábito de tirar o chapéu e rezar antes das refeições e as mulheres, raramente, sentavam-se à mesa tanto na cidade quanto nas fazendas. Hoje, esses hábitos praticamente desapareceram e outros foram criados. Assim, se antes a mulher raramente sentava-se à mesa por questões de princípios, hoje, ela, e também o homem e as crianças, não o fazem por preferir a companhia da televisão, conforme foi comentado. As refeições, que antes eram realizadas em família, hoje, são cada vez mais individualizadas. Para se ter uma idéia, 47,62% dos entrevistados disseram que freqüentemente comem sozinhas, em casa ou no trabalho. Trata-se de um percentual bastante elevado, haja vista que, são pessoas que possuem em média 47 anos de idade, sendo que, destes, alguns são aposentados e pensionistas ou não trabalham fora de casa.

Uma outra importante mudança refere-se aos alimentos consumidos. Ao serem questionadas sobre o que mais mudou em suas práticas alimentares ao longo da história de suas vidas, as pessoas, em geral, respondiam que houve um incremento de uma maior variedade de alimentos, especialmente os hortifrutigranjeiros. De igual maneira, quando questionadas se a comida de hoje é mais sadia do que a de nossos pais ou avós, a resposta surgiu no sentido de reafirmar essa prerrogativa. Segundo um de nossos entrevistados, “a comida de hoje é pior em termos de qualidade dos produtos por causa dos agrotóxicos, mas é melhor no sentido de que possui uma variedade maior de alimentos, principalmente de verduras e frutas” (J. J. S., 38 anos).

As mudanças verificadas durante o consumo de alimentos não se restringiram aos hábitos à mesa e aos alimentos consumidos. Deram-se também no que se refere aos utensílios de mesa. O incremento de líquidos durante as refeições fez com que novos objetos como garrafas, jarras, copos fossem acrescentados à mesa, seja ela em casa ou em restaurantes. Os talheres, que antes eram de madeira ou esmaltados, hoje, em geral, são de vidro ou inoxidável. O uso da faca, mesmo que não se corte nada com ela, tornou-se um hábito, especialmente, quando se trata de refeição realizada em restaurantes.

A religião, que muito contribuiu com a dieta do trabalhador rural goiano, nos dias atuais, tem perdido em importância. As pessoas, de modo geral, dizem não se deixar influenciar por questões religiosas quando se trata de comida. Todavia, os restaurantes servem cardápios especiais com peixes e ovos nas quartas e sextas-feiras do período da quaresma para aqueles interessados em obedecerem aos preceitos religiosos. Também, 75% das pessoas com mais de 40 anos e que moram no campo disseram não comer carne em alguns dias da quaresma.

A despeito de todas estas mudanças relacionadas à alimentação, alguns hábitos e práticas permaneceram exercendo suas influências. Muito dos hábitos, costumes, alimentos e objetos utilizados na atualidade vêm de longa data ou foram refuncionalizados e permanecem na relação que as pessoas estabelecem com a prática da alimentação.

Muitas das mudanças verificadas nas práticas alimentares do trabalhador rural goiano que migrou para a metrópole goianiense têm se dado muito mais no sentido de uma adaptação às novas condições de vida do que, propriamente, uma substituição por novas práticas. Assim, pode-se dizer que mudanças se processaram em relação às suas práticas alimentares, porém, algumas permanências também podem ser verificadas (cf. tabela 01). Vale assinalar que, em alguns casos, muda-se o elemento que havia permanecido no item anterior e modifica-se algo diferente.

Para compreendermos melhor essas mudanças e permanências em relação às práticas alimentares do sujeito goiano, analisemos o caso da pamonhada, prática habitual do povo goiano. Molina (2001, p. 133-4) descreve bem como era o processo de produção da pamonha:

A pamonha é feita durante a colheita do milho verde, um trabalho coletivo e festivo, e é nesse período que o produto passa por intensos usos simbólicos [...]. A pamonha [...] é feita de milho verde ralado, coado e temperado (de sal ou de doce) e depois a massa é espalhada na própria palha do milho verde, amarrada e colocada num tacho com água quente para cozinhar. A pamonha também pode ser preparada de outras maneiras, frita no óleo quente e também assada na fôrma.

**Tabela 01 – Mudanças e permanências em relação às práticas alimentares do ex-trabalhador rural goiano**

O QUE MUDOU	O QUE AINDA PERMANECE
As formas de produzirem os alimentos	Os alimentos que eram produzidos
Os utensílios utilizados no preparo da comida	O alimento a ser consumido
Os objetos utilizados na hora do consumo da comida	A maneira de comer o alimento
Adiciona-se ou retira-se alguns ingredientes	O prato e a forma de prepará-lo
A forma de preparar a comida	O jeito de comer
O jeito de comer	O alimento ou o prato a ser consumido
As formas de preparar e consumir	As representações e lembranças

Organizado por: SOUZA, F. C. com base no trabalho de campo realizado em 2007/08.

Por ser algo que demanda muitas atividades, a produção da pamonha era realizada quase sempre em grupo. Reuniam-se a família e vizinhos e distribuía-se as atividades. Os homens se encarregavam das atividades mais pesadas como colher e transportar o milho. As mulheres e crianças ficavam com as tarefas mais leves como cortar, catar e ralar o milho, temperar a massa e amarrar as pamonhas.

Dada a quantidade de pessoas que, geralmente, participavam do processo de produção da pamonha, essa atividade tornava-se um importante momento de socialização. Assim, segundo Molina (2001, p. 133), “quando um grupo decide fazer uma galinhada ou uma pamonhada, sabe-se, de antemão, que o ‘fazer’ não é o preparo dessas iguarias e sim a criação de um momento e de um espaço de relacionamento social”. Neste sentido são, também, as palavras de DaMatta, (1986, p. 54), quando diz que,

há, no Brasil, certos alimentos ou pratos que abrem uma brecha definitiva no mundo diário, engendrando ocasiões em que as relações sociais devem ser saboreadas e prazerosamente desfrutadas como as comidas que elas estão celebrando. E de modo tão intenso que não se sabe, no fim, se foi a comida que celebrou as relações sociais, estando a serviço delas, ou se foram os elos de parentesco, compadrio e amizade que estiveram a serviço da boa mesa.

A pamonhada, pelas suas características de preparo e consumo, enquadra-se bem ao tipo de ocasião em que a comida está a serviço das relações sociais. Isso porque, como afirma Molina (2001, p. 133), “nesses rituais de comensalidades, destacam-se a camaradagem, a intimidade e os elos entre os participantes, funcionando como um catalisador que estimula, dinamiza e incentiva relações entre as pessoas presentes”. Dessa forma, compreende-se que a pamonhada funcionava não apenas como um alimento e sim como uma verdadeira reunião social.

Todavia, a pamonhada não resistiu imune ao peso das mudanças sócio-espaciais e culturais, ocorridas nas últimas décadas, em Goiás. Os rituais e representações sociais em torno da pamonhada transformaram-se frente ao modo de vida urbano. Na cidade, as pessoas em geral preferem comprar a pamonha pronta. Quando optam por fazê-la compram o milho colhido, catado e

ralado, isto é, adquirem a massa pronta para receber o tempero. Só subsiste a fase final de preparação da pamonha, reduzindo as atividades e o tempo gastos. Com isso, perde-se muito de seu sentido social. Segundo o relato de um de nossos entrevistados, na cidade “a pamonha é vazia, ela perde o sentido coletivo e cooperativo. Nós fazíamos a pamonha, nós sabíamos a origem da pamonha, nós botávamos a mão na pamonha. Agora a gente compra a pamonha, não se sabe a origem, quem fez, o quê que tem nela” (E. F., 43 anos).

## **5. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

As práticas alimentares, assim como as culturas, não são estáticas. Estão sempre em constantes modificações. Assim, as mudanças relativas às práticas alimentares do sujeito goiano refletem, antes de qualquer coisa, as transformações espaciais e culturais no território goiano. Por isso, mereceu esta atenção para uma abordagem geográfica.

Num período de pouco mais de três décadas, o estado de Goiás conheceu mudanças espetaculares em seu território caracterizadas por: uma modificação em seu sistema produtivo de alimentos; uma maior inserção na economia nacional; uma inversão dos índices populacionais rural e urbano; e, principalmente, uma mudança radical no modo de viver, visivelmente expressa nas práticas alimentares do sujeito goiano.

O sujeito, objeto deste estudo, e que não difere de outros brasileiros, outrora residindo no campo, mantinha relações de proximidades com a natureza e com seu semelhante e tinha como principal preocupação produzir alimentos em abundância para garantir sua alimentação regularmente; hoje, vivendo na metrópole, ele se encontra numa total dependência do salário para a aquisição dos alimentos que consome, muitas vezes, até desconhecendo o processo de produção e preparo desses alimentos.

Nesse “novo meio”, suas práticas alimentares são influenciadas por novos elementos de ordem política, econômica, cultural, social, psicológica etc., caracterizando-se por uma escassez de tempo para o preparo e consumo de alimentos; pelo uso de estabelecimentos como restaurantes, lanchonetes, padarias, entre outros, para o exercício do ato alimentar em substituição às refeições em casa; pela crescente oferta de utensílios domésticos ligados à cozinha; pela oferta de produtos provenientes de várias partes do mundo; pelo arsenal publicitário associado à alimentação; pela flexibilização de horários para comer; pela crescente individualização dos rituais alimentares.

As representações sociais sobre a alimentação em cidades como Goiânia estão sendo orientadas por pelo menos duas matrizes: de um lado, são guiadas por questões relacionadas ao corpo e à saúde. Por outro lado, são as demandas ligadas ao prazer e ao bem-estar momentâneos que estão influenciando as representações e os comportamentos em relação às práticas alimentares.

Uma parcela da população parece estar se conscientizando da importância de se ter bons hábitos relacionados à alimentação. Essas pessoas procuram se alimentar conforme mandam as recomendações dos especialistas em saúde e nutrição. Cresce a cada dia o número de pessoas que aderem a algum tipo de regime alimentar, seja ele vegetariano ou não. Cada vez mais, as pessoas fazem uso de alimentos funcionais e plantas medicinais com o objetivo preventivo, isto é, visam a conseguir determinados resultados em relação à saúde do corpo ou de alguns órgãos.

É fato também que boa parte da população goianiense parece não importar muito com o que se come, como se come, onde e com quem se come. Nesse caso a alimentação parece estar muito mais associada a momentos de prazer. Comem qualquer coisa, a qualquer hora sem preocupar se se trata de um alimento saudável. O que conta é o sabor, isto é, o prazer que aquele alimento pode produzir. O típico habitante da metrópole come no intervalo de almoço um sanduíche, um salgado, ou um pedaço de pizza e bebe um refrigerante, um suco ou um cafezinho, sozinho e, às vezes, de pé, no balcão de alguma panificadora ou de uma lanchonete. A relação de afeto que antes permeava a refeição nas trocas familiares e entre amigos, hoje cede lugar a uma alimentação na qual as pessoas preferem engolir vendo televisão.

A despeito das mudanças ocorridas no território e na existência do sujeito goiano, este parece ainda preservar, de algum modo, elementos da tradição em suas práticas alimentares, uma vez que a tradição em Goiás não foi erradicada. As mudanças ocorridas em suas práticas alimentares se deram mais no sentido de se adaptarem aos novos tempos e objetos do que propriamente por uma substituição por novas práticas. Muitos dos objetos, alimentos, hábitos, crenças, costumes e representações associadas à alimentação do antigo morador do campo goiano continuam presentes no dia-a-dia do cidadão metropolitano.

## 6. REFERÊNCIAS

ABDALA, Mônica Chaves. **Receita de Mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro**. 2 ed. Uberlândia: EDUFU, 2007.

ALVÍDREZ-MORALES, Alicia; GONZÁLEZ-MARTÍNEZ, Blanca Edelia; JIMÉNEZ-SALAS, Zacarias. “Tendencias en la Producción de Alimentos: Alimentos Funcionales”. In: Respin: **Revista Salud Pública y Nutrición. Facultad de Salud Pública y Nutrición**. Universidad Autónoma de Nuevo León (México). Vol. 3 N°. 3 Julio-Septiembre, 2002.

CARNEIRO, Henrique. “Comida e Sociedade: significados sociais na história da alimentação”. In: **História: Questões & Debates**, n. 42. Curitiba: Editora UFPR, 2005.

CAVICCHIOLI, Marina Regis. “Comer, Beber e Viver: festa e êxtase alimentar”. In: MIRANDA, Danilo Santos & CORNELLI, Gabriele (orgs.). **Cultura e Alimentação: saberes alimentares e sabores culturais**. São Paulo: SESC, 2007.

CHAVEIRO, Eguimar Felício. “Símbolos das Paisagens do Cerrado Goiano”. In: ALMEIDA, Maria Geralda de. (org). **Tantos Cerrados: múltiplas abordagens sobre a biogeodiversidades e singularidades cultural**. Goiânia: Ed. Vieira, 2005.

CLAVAL, Paul. **A geografia cultural**. Florianópolis: editora da UFSC, 1999.

CONTRERAS, Jesus. **Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres**. Barcelona: Universitat de Barcelona, 1995.

DA MATTA, Roberto. **O que faz o brasil, Brasil?**. 2 ed. Rio de Janeiro, RJ: editora Rocco Ltda, 1986.

FISCHLER, Claude. “Gastro-nomía y Gastro-anomía: sabiruría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación contemporânea”. In: CONTRERAS, Jesus. **Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres**. Barcelona: Universitat de Barcelona, 1995.

GARCIA, Rosa Wanda Diez. “Práticas e comportamento alimentar no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo”. In: **Caderno Saúde Pública**, v.13, n.3, Rio de Janeiro jul./set., 1997

GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU, M.; GIARD, L.; MAYOL, P. **A Invenção do Cotidiano**. 5 ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2003.

GOMES, Paulo César da Costa. **Geografia e Modernidade**. 4 ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003.

**Jornal O Popular.** Reportagem exibida no dia 13/01/2008.

LAMBERT, Jean Louis; et. al. “As principais evoluções dos comportamentos alimentares: o caso da França”. In: **Revista de Nutrição.** vol. 18, no. 5, Campinas Sept./Oct., 2005.

MAGALHÃES, Antônio Carlos de Melo. “Comida, Festa e Religião no Brasil”. In: MIRANDA, Danilo Santos & CORNELLI, Gabriele (orgs.). **Cultura e Alimentação: saberes alimentares e sabores culturais.** São Paulo: SESC, 2007.

MOLINA, Suely Ferreira Lopes. “Sobre Comidas e o Ato de Comer em Goiás: uma reflexão acerca da goianidade”. In: CHAUL, N. Fayad; RIBEIRO, P. Rodrigues (orgs.). **Goiás: identidade, paisagem e tradição.** Goiânia: Ed. da UCG, 2001.

MOSCOVICI, Serge. **Representação Social da Psicanálise.** Rio de Janeiro: Zahar, 1978.

ONFRAY, Michel. **O ventre dos filósofos: crítica da razão dietética.** Rio de Janeiro: Rocco, 1990.

**Revista eletrônica Época.** In: <http://revistaepoca.globo.com>. 10/06/2006 - 00:01 | Edição nº 421

SANTOS, Milton. **Técnica, Espaço, Tempo: globalização e meio técnico-científico informacional.** São Paulo: Hucitec, 1994.

TEIXEIRA, Sérgio Augusto. **Dicas de Alimentos e Plantas para a Saúde.** Rio de Janeiro: Editora Tecnoprint, 1983.