



extensão, memória e patrimônio

seminário de extensão universitária  
da região sul | rio grande | rs | 2012

## ECOALIM: HÁBITOS ALIMENTARES E CULTURAIS EM COMUNIDADES RURAIS DO PARANÁ

**Área Temática:** Cultura

Simara Márcia Marcato<sup>1</sup> (Coordenadora da Ação de Extensão)

Aline Raquel Oliveira<sup>2</sup>

Camila das Neves Balan<sup>3</sup>

Elida Miranda dos Santos<sup>4</sup>

Lucas Moura de Andrade<sup>5</sup>

Maria Aparecida Alves<sup>6</sup>

Maria das Graças Ramos<sup>7</sup>

Pedro Henrique Carvalho dos Santos<sup>8</sup>

Regiane Francieli Mendes<sup>9</sup>

Stefany Ferreira Feniman<sup>10</sup>

Tatiane Almeida Freitas<sup>11</sup>

**Palavras-chave:** Alimentação, Cultura, Comunidades rurais.

**Resumo:** Esta apresentação se embasa em uma experiência extensionista da Universidade Estadual de Maringá - UEM/PR - acerca de hábitos alimentares e culturais de três comunidades rurais do Paraná, todas elas compostas de pequenos agricultores: Pirapitinga, localizada no município de Nova Esperança; Assentamento de reforma agrária Marajó, situado no município de Quinta do Sol; e Assentamento de reforma agrária Santa Rita, no município de Peabiru. A extensão objetivou resgatar e valorizar a identidade rural, registrando a memória dos pequenos agricultores por meio de receitas culinárias e pratos típicos, considerados instrumentos identitários e de agregação dos laços regionais nessas comunidades. A metodologia empregada no Projeto “ECOALIM” se pautou por uma pesquisa bibliográfica combinada com um levantamento histórico, antropológico e cultural dos alimentos, por meio da aplicação de 45 entrevistas semiestruturadas,

<sup>1</sup> Professora Doutora em Zootecnia, Universidade Estadual de Maringá/PR – simaramm@yahoo.com.br.

<sup>2</sup> Graduanda em Psicologia, Universidade Estadual de Maringá/PR.

<sup>3</sup> Graduanda em Psicologia, Universidade Estadual de Maringá/PR.

<sup>4</sup> Graduanda em Pedagogia, Universidade Estadual de Maringá/PR.

<sup>5</sup> Graduando em Agronomia, Universidade Estadual de Maringá/PR.

<sup>6</sup> Mestre em Geografia Humana, Técnica em Psicologia Social, CNPq.

<sup>7</sup> Graduanda em História, Universidade Estadual de Maringá/PR.

<sup>8</sup> Graduando em Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Maringá/PR.

<sup>9</sup> Graduanda em Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Maringá/PR.

<sup>10</sup> Graduanda em Ciências Sociais, Universidade Estadual de Maringá/PR.

<sup>11</sup> Graduanda em Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Maringá/PR.



extensão, memória e patrimônio

seminário de extensão universitária  
da região sul | rio grande | rs | 2012

investigando os alimentos que permanecem tradicionalmente e aqueles que estão desaparecendo e/ou em transformação, nas três comunidades. Como resultados obteve-se o registro das receitas e pratos tradicionais da cultura, apontados pelos moradores nos questionários, e ainda a exposição em uma Cartilha de Receitas das comunidades. Os fazeres culinários são recebidos e transmitidos de maneira informal, oralmente, de geração após geração, presentes na memória dos agricultores. Reforça-se que para além do ato de ingerir alimentos nutricionais, o alimentar-se vincula fatores sociais, culturais, históricos e produtivos, associados às redes de representações, simbolismos e rituais do grupo. Assim, hábitos alimentares são instrumentos eficazes na compreensão da dinâmica das relações sociais existentes entre moradores camponeses, haja vista que a comida é também uma manifestação do representar e significar da cultura partilhada no grupo.

#### **Texto:**

O projeto “ECOALIM – Hábitos alimentares e culturais em comunidades rurais” consistiu em um projeto de Extensão Universitária, fomentado pelo Ministério da Educação, integrante da Núcleo/Incubadora UNITRABALHO- UEM. Esse núcleo desenvolve a prática da Economia Solidária, através do processo de incubação em localidades que buscam formar empreendimentos de produção, consumo e distribuição de riqueza, pela via do coletivo, embasadas na valorização do ser humano.

A ideologia da Economia Solidária que orienta essas ações, conforme Singer (1998) visa inserir no mercado de trabalho, em variadas de formas de atuação, grande parcela de indivíduos excluídos e marginalizados ao sistema de economia capitalista formal, assalariado. Nesta construção, a universidade tem tido um importante papel, tendo em vista sua capacidade de pesquisa, extensão e transferência de tecnologia no apoio às iniciativas da economia solidária, bem como na elaboração teórica e nas atividades práticas executadas pelas ações desenvolvidas na Incubadora Universitária.

Neste sentido, o projeto extensionista “ECOALIM” almeja intervir em um contexto onde a globalização da economia tem provocado profundas transformações no mundo do trabalho, causando precarização e flexibilização, gerando desemprego e levando os trabalhadores a procurar novas perspectivas de geração de renda. Isso se dá nos centros urbanos e ainda mais drasticamente no meio rural.

As comunidades rurais assistidas apresentam em comum à produção rural da agricultura familiar, sendo elas: Pirapitinga, com 1.851,58 hectares e 34 famílias, localizada no município de Nova Esperança; Assentamento de reforma agrária Santa Rita, localizado no Município de Peabiru, com área de 1.713,50 hectares e 85 famílias; e ainda o Assentamento Marajó, localizado em Quinta do Sol, com área de 938,48 hectares, dividida entre 58 famílias.

O ECOALIM preconizou como objetivo geral o resgate e a valorização da identidade rural, utilizando como ferramenta para tal, os pratos típicos regionais, avaliados teoricamente pela teoria antropológica como eficazes instrumentos identitários e de agregação dos laços locais e regionais dessas comunidades. Como objetivos específicos, visou qualificar os moradores das comunidades para



extensão, memória e patrimônio

seminário de extensão universitária  
da região sul | rio grande | rs | 2012

novos saberes no que tange a Segurança Alimentar, a Antropologia dos Alimentos, e ainda, acompanhamento a eventos festivos tradicionais de tais bairros rurais.

A metodologia empregada no Projeto “ECOALIM” se pautou por uma pesquisa bibliográfica combinada com um levantamento histórico, antropológico e cultural dos alimentos, por meio da aplicação de 45 entrevistas semiestruturadas, investigando os alimentos que permanecem tradicionalmente e aqueles que estão desaparecendo e/ou em transformação, nas três comunidades.

A abordagem ocorreu por meio da partilha e troca de experiências entre as comunidades envolvidas e os membros da equipe universitária, de forma que visitas de campo etnográficas foram realizadas em um processo de construção dialógico/participativo, visando à união e a permuta de saberes populares, científicos e técnicos, em uma visão de totalidade integrada. Assim proporciona o método antropológico etnográfico, explanado por Leny Sato e Marilene Rebello Souza (2001):

*“... o pesquisador também acaba por construir uma rotina em sua estada no campo, a qual parece construída para nos organizarmos, para criarmos pontos de apoio. Nessa organização de uma rotina, dividimos nosso tempo, construímos e conquistamos espaços materiais e simbólicos, conquistamos um lugar para nos movermos no local. Ela é criada a partir de possibilidades dentro da rotina, da divisão dos tempos e de espaços do local, dando-se no seu interstício e, portanto, induzida pelo relacionamento com as pessoas, pelo funcionamento, pelas regras e rotina do local, por nossa curiosidade e objetivos.” (SATO; SOUZA, 2001).*

A equipe interdisciplinar executou o projeto foi composta por um grupo de dez integrantes, que semanalmente realizou reuniões ordinárias de planejamento, discussão e execução das atividades. Já as entrevistas realizadas por meio dos questionários semiestruturados, foram o instrumento de aplicação do método etnográfico e a ferramenta de aproximação às populações. O questionário foi composto de dezoito perguntas, cujas respostas foram tabuladas coletivamente pela equipe de trabalho extensionista. Posteriormente, houve o levantamento de pratos (receitas) tradicionais que permanecem e os que estão desaparecendo e/ou em transformação no preparo, e resultou em um trabalho final de publicação da Cartilha de Receitas das comunidades de Pirapitinga, Marajó e Santa Rita.

Dentre as atividades concretizadas no projeto, houve:

1. Capacitação técnica da equipe do projeto (grupo de estudos e formação) com técnicos, docentes e alunos envolvidos.

2. Levantamento e pesquisa sobre alimentos regionais, através de questionários com a população das comunidades, Marajó (quinta do Sol), Santa Rita (Peabiru), Pirapitinga (Nova Esperança).

3. Realização de ações formativas temáticas para as comunidades, acerca de: Segurança alimentar, antropologia cultural dos alimentos, acompanhamento das atividades festivas:

3.1. Curso sobre a segurança familiar, aproveitamento total dos alimentos, higiene, boas práticas de manipulação de alimentos, utilização melhor do espaço.

3.2. Curso sobre antropologia cultural dos alimentos, a importância e o valor cultural e histórico de cada alimento referente o seu espaço regional.



extensão, memória e patrimônio

seminário de extensão universitária  
da região sul | rio grande | rs | 2012

3.3. Acompanhamento de atividades festivas, importância sobre manter a cultura, tradição de alguns alimentos poucos consumidos pela população regional.

4. Análise e discussão (apresentar e discutir resultados mensuráveis e qualitativos da ação);

5. Publicação dos resultados e registro da memória por meio da Cartilha de Receitas.

Ao longo da pesquisa bibliográfica para a concretização da extensão pode-se apreender o processo de mudança e alteração que vem ocorrendo na dinâmica do alimentar-se, com práticas e receitas que perderam a força de sua tradição, conforme a sociedade se globalizou e passou a exigir com maior intensidade a praticidade das ações, bem como a incorporação de avanços e tecnologias, incluindo o fator de facilidade de acesso à produtos industrializados de mercado.

Entretanto, com as experiências vividas em campo junto às comunidades rurais, elucidadas pelo estudo e interpretação das entrevistas tabuladas, percebeu-se que entre os moradores rurais permanece o a necessidade de domínio sobre o plantar e o cozinhar, com técnicas e saberes tradicionais, clássicos evitando produtos industrializados e buscando extrair o máximo possível da terra. Os produtores valorizam o produzir e plantar de forma orgânica, sem o uso de agrotóxicos e produzindo suas criações de animais e plantações de hortaliças em simbiose com a natureza.

O preparo de um alimento segue um ritual, com uma série de ações que devem ser cumpridas até que se torne essencialmente uma comida limpa, pura, nativa e típica, características observadas principalmente em ocasiões festivas, onde há também o reforço dos laços afetivos entre os camponeses, quebra da rotina alimentar com pratos especiais, variados e muita fartura.

Com o levantamento de pratos culinários tradicionais o ECOALIM promoveu a valorização da cultura, o reforço à Identidade e a disseminação de valores rurais. No meio acadêmico gerou produções científicas e uma relação de parceria e aprendizado mútuos entre Universidade e meio rural. Os fazeres culinários recebidos e transmitidos de maneira informal, oralmente, de geração após geração, presentes na memória puderam ser registrados em Cartilha a ser compartilhada entre os moradores das comunidades.

A fim de ilustração, abaixo, entre os resultados obtidos, segue relação de pratos levantados ao longo da pesquisa:

Pratos salgados: Frango caipira com vários tipos de molhos, purê de batata, polenta com frango caipira, churrasco, maionese, chimarrão, tutu de feijão, baião de dois: (arroz e feijão de corda), carne de porco, costela na panela de pressão, farofa: com cenoura, cebola, tomate, farinha de mandioca, frango com molho, maionese, peixe ensopado, pirão com farinha de mandioca, pernil a pururuca, pão caseiro, tortas, biscoito, pastel com recheio de batata e frango, porco frito, pirão de galinha com farinha, macarronada com tempero diferente, torresmo de porco para comer com farinha e feijão, maionese que é caseira, churrasco, polenta, pão, biscoito, galinhada, risoto, frango com jiló, panqueca; tapioca; pão de torresmo; costela de boi recheada (no bafo); macarronada com carne moído, caldo





extensão, memória e patrimônio

seminário de extensão universitária  
da região sul | rio grande | rs | 2012

de galinha bem temperado, polenta cambuquira, mingau de araruta, pimentão recheado, pão assado na folha de bananeira, receitas com mandioca: sopa, purê, massas, coxinha, pão caseiro (sovado ou cilindrado), feito com fermento caseiro, que tem conservado desde tempo da mãe, carne com osso e mandioca, café, lasanha, peixe tilápia, bobó de frango, cuscuz de milho “pão de milho”, mocotó de boi, virado de banana; escondidinho de mandioca, biscoito, sopa azeda (de repolho e limão); quixerinha de milho, espinhaço do porco; peixe ensopado e pirão, com a farinha de mandioca. Comida Húngara: pastel (pirorrê), curupiti (querela de milho com couve), bóstio (sopa de mocotó ossos, temperos, repolho, macarrão, colher de vinagre ou limão) pastel (pirorrê), pastel com recheio de batata e frango.

Pratos Doces: biscoito de polvilho, delícia de fubá, pão com polvilho rapadura, melado de açúcar mascavo, curau com milho fresco, pernil e pururuca, de fruta doce, tipo pêssego com sagu, carambola, pera, abacaxi ralado, caldo com sagu, pão caseiro, torta, biscoito, bolacha de polvilho e de maisena, bolo, pão caseiro, bolacha, brevidade, salada de fruta, broa fubá, bolacha de pinga e de polvilho, bolo de mantecal (vulgo amanteigado), pêssego com sagu, carambola, pêra, abacaxi ralado, caldo com sagu, cuca de banana; bolo de mandioca com coco; pão doce recheado, pé de moleque, canjica, arroz doce, doce de laranja em conserva, rapadura, melado de açúcar mascavo, curau com milho fresco, pêssego com sagu, carambola, pera, abacaxi ralado, caldo com sagu, pão caseiro, torta, bolos de cenoura, laranja, maçã, coco; pão caseiro, bolacha, doces em compotas de mamão, abóbora, figo, pêssego e doces em pedaços: abóbora, mamão, batata doce.

Receitas que estão desaparecendo: Baião de dois, (feijão de corda e arroz), pastel (pirorrê), frango com molho, curupiti (querela de milho com couve), bóstio (sopa de mocotó, ossos, temperos), cuscuz de milho “pão de milho”, mocotó de boi, tutu de feijão, pirão com farinha de mandioca, rapadura, curau com milho fresco, pernil a pururuca, sopa de fruta doce, torresmo de porco para comer com farinha e feijão, carne frita conservada na lata, frango com jiló, pão de torresmo; bolo de mantecal (vulgo amanteigado), polenta cambuquira, mingau de araruta, pão assado na folha de bananeira, carne com osso e mandioca, ovos para as visitas, virado de banana; delícia de fubá, sopa azeda (de repolho e limão); quixerinha de milho, espinhaço do porco; peixe ensopado com farinha (pirão), rapadura, melado de açúcar mascavo, curau com milho fresco, pernil e pururuca.

Novas receitas que também está no campo: pavês, macarrão com sardinha, caldo com sagu, lasanha, stroganoff, maionese.

A apresentação deste projeto extensionista, neste momento, é feita para divulgar uma parte menor do total das ações culturais que foram desenvolvidas nas comunidades rurais, dentro de um projeto que foi concretizado com sucesso por um grupo de alunos de genuíno interesse pela pesquisa científica e comprometimento com a transformação da realidade. As ações que instigaram a concretização do ECOALIM em Pirapitinga, Marajó e Santa Rita se apresentam como um ícone daquilo que pode ser incentivado e multiplicado em outras realidades pelo país, revelando que as obrigações não finalizam junto ao campo



extensão, memória e patrimônio

seminário de extensão universitária  
da região sul | rio grande | rs | 2012

acadêmico, exclusivamente, mas sim, aliando o tripé Pesquisa, Ensino e Extensão, apontando para a importância da arte de uma ciência aplicada ao desenvolvimento e comprometimento de promover melhor qualidade de vida.

Esta é a justificativa que moveu este incomum projeto, de vozes múltiplas, interdisciplinares e interessadas no mesmo objetivo. Há aqui, uma polifonia redundando num mesmo eco: a preocupação com a pesquisa de cunho aplicado à elevação da qualidade de vida. A coragem dos membros deste projeto é sair do lugar comum indo ao encontro daqueles cujas vozes precisam ser feitas grandes. É obrigação dos indivíduos pensantes de uma Universidade Pública abrirem-se para pesquisas que visam responder aos interesses dos cidadãos brasileiros. E, fiel a este norte, disseminas os resultados positivos alcançados para que outras localidades possam ser atingidas e privilegiadas que pelo compromisso que a Extensão pode proporcionar à Universidade, Comunidade externa e à formação pessoal dos sujeitos.

#### Referências:

CARINE WEDIG, J.; SANTI MARTINS, V.; MENASCHE, R., “**Plantar, criar, comer**: classificações da comida e das pessoas no interior de famílias rurais”, *Fazendo Gênero 8 – Corpo, Violência e Poder*, Florianópolis, de 25 a 28 de agosto de 2008, ST 6 – Comida e gênero.

FREIRE, Paulo. **Extensão ou Comunicação?**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1971.

MINTZ, Sidney W. **Comida e Antropologia**: uma breve revisão. In: Revista Brasileira de Ciências Sociais, v.16, n. 47, out. 2001, p.31-41.

SATO, L. Souza MPR. **Contribuindo para desvelar a complexidade do cotidiano através da pesquisa etnográfica em psicologia**. Psico USP 2001; 12(2): 29-47

SAHLINS, Marshall. **Ilhas de História**. Rio de Janeiro: Zahar, 1990.

SINGER, Paul. **Globalização e Desemprego: Diagnóstico e Alternativas**. São Paulo: Contexto, 1998.

TEMPASS, Martín César. **Antropologia e Comida**. In: ASSIS, Valéria S. (org.). *Antropologia, Cultura e Educação*. Maringá: Eduem, 2005.