

EVOLUÇÃO DOS HÁBITOS ALIMENTARES. O EXEMPLO DAS OLERÁCEAS EM CÁCERES/MT¹

ROSÁLIA CASARIN²

MESSIAS MODESTOS DOS PASSOS³

RESUMO: A presente pesquisa sobre o desenvolvimento do sistema de produção de oleráceas, em Cáceres/MT, busca entender a sua dinâmica através da evolução alimentar. A olericultura é de vital importância social por se tratar da produção de alimentos, e porque emprega grande quantidade de mão-de-obra no setor produtivo. Até a década de 1980, a produção de hortaliças, em Cáceres, era pouco desenvolvida, mas com o grande aumento populacional, motivado pelas "frentes pioneiras" para a região Centro-Oeste, os olericultores, principalmente aqueles vindo do Centro-Sul do país, introduziram novas variedades de hortaliças. Atualmente, a região sudoeste mato-grossense produz hortaliças de excelente qualidade.

PALAVRAS-CHAVE: Cáceres/MT, olericultura, sistema de produção,

ABSTRACT: This paper about the development of oleraceous production system in Cáceres/MT, tries to understand its dynamic through food evolution. The oleraceous culture is of vital social importance for dealing with food production and also because it employs great quantity of productive workers. Until the eighties the vegetable production in Cáceres was barely developed but with the increase in population that motive through the pioneers towards the West-Center area, the oleraceous producers, mainly those who came from the South-Center introduced new kinds of vegetables and nowadays the southeast area of Mato Grosso produces excellent quality vegetables.

KEY WORDS: Cáceres/MT, oleraceous cultures, production system.

1. AS OLERÁCEAS NO CONTEXTO ALIMENTAR

A agricultura evoluiu a partir da seleção de plantas e de animais. As populações pré-históricas alimentavam-se de vegetais e da caça, segundo referências de PERLES (1998, p. 37-94), e pesquisas arqueológicas mostram os vestígios de habitat do homem primitivo, de longa duração, em lugares de exploração de recursos naturais sazonais em abundância, que permitia formarem reservas e estoques de alimentos. Assim, a alimentação tradicional (atual) tem sua base ainda no período neolítico, primeiramente no Oriente Próximo e no Oriente Médio e mais tarde na Europa, com a cultura de cereais, principalmente, trigo (*Triticum sativum*) e centeio (*secale cereale*) e a criação de carneiros, de bois, de cabras e de porcos.

¹ Artigo produzido para Exame de Qualificação no curso de Pós-Graduação, Mestrada em Geografia da Universidade Estadual de Maringá.

² Mestranda do curso de Pós-Graduação em Geografia - UEM - Maringá.

³ Orientador - Docente do Departamento de Geografia da - UEM - Av. Colombo, 5790, Campus Universitário, 87020-900 - Maringá - PR.

Todavia essa evolução, na agricultura, expressou-se como uma mudança social e ideológica que proporcionou profundas modificações entre o homem e o meio. Caracterizou o desejo de poder e de domínio sobre as espécies selvagens. Tudo ocorreu de forma gradativa e contínua, quase imperceptível, tanto na agricultura como na criação de animais, configurando uma mudança econômica fundamental, praticamente irreversível, tal como se entende atualmente. Nas regiões temperadas e nórdicas da Europa, em tempos muito antigos, a alimentação era mais variada, portanto, mais equilibrada do que nas regiões mediterrâneas.

Tumbas da segunda dinastia testemunham os hábitos alimentares no Egito Antigo. No túmulo de uma mulher (cerca de 3.000 a.C.) foram encontrados os principais alimentos preferidos na época: cozidos de cereais, pães de cevada, queijo, peixe cozido e rins de gado. Em outra sepultura (cerca de 1.400 a.C.) havia pão, vinho em ânforas, farinha, gordura, laticínios, carnes de aves salgadas, peixe seco, sal de cozinha, alho (*Allium sativum*), cebolas (*Allium cepa*), tâmaras (*Phoenix dactylifera*), uvas (*Vitis vinifera*), abacates (*Do nauatle*), bagas de zimbro (*Juniperus communis*) e grãos de cominho (*Cuminum cyminum*).

Nas terras irrigadas do Nilo, os agricultores daquela época cultivavam fruteiras, como: os sicômoros (*Ficus sycomorus*), as figueiras (*Ficus religiosa*), os abacateiros (*Do nauatle*), as macieiras (*Pirus malus*), as tamareiras (*Phoenix dactylifera*), as jujubeiras (*Zizyphus jujuba*), as romãzeiras (*Punica granatum*), as noqueiras (*Juglans regia*) e as oliveiras (*Olea europea*). As proteínas animais provinham do leite, do queijo, da manteiga, das carnes de bovinos, de ovinos, de caprinos, de porcos, de aves e de peixes.

Os fencios alimentavam-se à base de cereais: ervilha verde (*Pisum sativa*), lentilhas (*Lens esculenta*), grão-de-bico (*Cicer arietinum*), favas (*Vicia faba*), alho (*Allium sativum*), cebola (*Allium cepa*), alho-porro (*Allium porrum*), pepino (*Cucumins sativus*) e abóbora (*Cucurbita pepo*) e complementados por hortaliças como: couve (*Brassica oleracea*), cardo hortense (*Cactus triangularis*) e alcachofra (*Cynara scolymus*). Produziam o óleo a partir de azeitonas e outros frutos. Eram defensores do cultivo de árvores frutíferas, como: a figueira (*Ficus religiosa*), a macieira (*Pirus malus*), o marmeleiro (*Cydonia vulgaris*), a amendoeira (*Prunus amygdalus*), a cidreira (*Citrus medica*), o lotus (*Nelumbo nucifera*) e a pistacha (*Pistacia vera*). A carne para a alimentação provinha da criação de bois, carneiros e animais domesticados e da caça. Eram grandes consumidores de leite e de mel.

Os romanos tinham uma alimentação bastante variada, segundo referências de CORBIER (1998, p. 217-227). Além do vinho, do trigo (*Triticum sativum*) e da cevada (*Hordeum vulgare*), incluíam na sua alimentação fava (*Vicia faba*), acelga (*Beta vulgaris*), alface (*Lactuca sativa*), couve (*Brassica oleracea*), rabanete (*Rhaphanus sativus*), lentilhas (*Lens esculenta*), ervilhas, (*Pisum sativa*), tremoço (*Astragalus lusitanicus*), azeitonas (*Olea europea*), nozes (*Juglans regia*) e frutas como: uvas (*Vitis vinifera*), ameixas (*Ximenia coriacea*), tâmaras (*Phoenix dactylifera*), melões (*Cucumis melo*). Consumiam carnes de bovinos, ovinos, suínos, aves e de caça que eram preparados com condimentos como: a cebola (*Allium cepa*), o alho (*Allium sativum*), o coentro (*Coriandrum sativum*), o cominho (*Cuminum cyminum*), o aipo (*Apium graveolens*) e a pimenta (*Piper nigrum*).

Segundo referências de PERLES (1998, p.36-51), a evolução e o aperfeiçoamento das técnicas a partir do período paleolítico possibilitou o desenvolvimento de variados modos de preparo e de conservação dos alimentos. Todavia, a alimentação pré-histórica não responde apenas às necessidades de nutrição da humanidade, ela foi gradativamente adquirindo expressão de opções culturais, reflexos ideológicos e provavelmente, mais tarde, de relações de "poder" e o surgimento dos primeiros sinais das desigualdades sociais. A estruturação dos grupos humanos, a identidade e a própria origem

de um pensamento simbólico são reflexos dos hábitos alimentares. Esta dinâmica do ponto de vista da arqueologia está manifestada nas próprias opções pelos alimentos e na forma de como conseguí-los.

Durante a alta Idade Média, segundo referência de MONTANARI (1998, p. 282-291), já há sinais de modelos econômicos silvo-pastoril. Os grupos humanos, além de proverem seu alimento nas florestas e nos cursos de água, também desmatavam áreas florestais para praticar a agricultura, e conseqüentemente, expandiram a instalação de habitats rurais. Os cultivos interpenetravam-se e "os domínios senhoriais das explorações agrícolas revelam a presença sistemática de recursos variados e complementares, resultante de uma escolha pensada" (MONTANARI, 1998, p.283).

Os regimes alimentares dos diferentes grupos variavam em quantidade e qualidade, geralmente revestidos de um valor simbólico e cultural, marcados pelas diferenças regionais. A base da alimentação era feita de cereais: trigo (*Triticum sativum*), cevada (*Hordeum vulgare*), espelta (*Triticum spelta*), milho(e) (*Millium effusum*), sorgo (*Andropogon sorghum*) e leguminosas como: fava (*Vicia faba*), feijão (*Phaseolus derasus*), grão-de-bico (*Cicer arietinum*), cizirão (*Lathyrus latifolius*), ervilha (*Pisum sativum*) e de oleráceas como: nabo (*Brassica campestris*), couve-rábano, couve crespa, repolho e couve-flor (*Brassica oleracea*), alho (*Allium sativum*), alho-porro (*Allium porrum*), cebola (*Allium cepa*), alface (*Lactuca sativa*), chicória (*Chicorrium endivia*), acelga (*Beta vulgaris*), cenoura (*Daucus carota*), funcho (*Foeniculum vulgare*), rabanete (*Rhaphanus sativus*) e complementada por carnes, peixes e laticínios. Para os camponeses daquela época, as hortaliças tinham papel fundamental na alimentação. "A horta, ao contrário das outras terras cultivadas, o rezeiro não pagava tributos, devido a utilização do esterco humano e animal, entendia-se que as hortas representavam um aporte fundamental para o equilíbrio alimentar" (MONTANARI, 1998, p. 288).

O mundo islâmico imprimiu sua marca na alimentação conforme referências de Rosenberger (1998, p. 338-358). A arte culinária árabe, dos séculos VIII ao século XV, valorizava os ingredientes aromatizantes que modificam o sabor e as propriedades dos alimentos. Tinham destaque os aromatizantes como almíscar, âmbar, macis, mástique⁴ água de rosas, açafraão (*Crocus sativus*), canela (*Cinnamomum zeylanicum*), galanga (*Alpinia officinarum*), cravo-da-índia (*Eugenia caryophyllata*), noz-moscada (*Myristica fragrans*) e cardamomo (*Centaurea melitensis*). Seguido de frutas secas ou frescas, tâmaras, uvas passas amêndoas, nozes, pinhões, pistaches, romãs, melões, ameixas, damascos, maçãs, açúcar e mel. Os grãos e as leguminosas eram usadas para dar consistência aos alimentos. Por último, vinham as ervas e legumes tais como: a cebola (*Allium cepa*), alho (*Allium sativum*), alho-porro (*Allium porrum*), aipo (*Apium graveolens*), coentro fresco (*Coriandrum sativum*), menta (*Mentha piperita*), folhas de toranjeira (*Citrus sinensis*), tomilho (*Thymus vulgaris*), manjerona (*Glechon spathulata*), salsa (*Petroselinum sativum*), pimenta (*Piper nigrum*), cominho (*Cuminum cyminum*), bagas de sumagre (*Rhus coriaria*), aneto (*Anethum graveolens*), cenoura (*Daucus carota*), couve (*Brassica oleracea*), espinafre (*Spinacia oleracea*), aspargos (*Asparahus officinalis*), malva (*Sida cordifolia*), alcachofras (*Cynara scolymus*), pepino (*Cucumis sativus*), abóbora (*Cucúrbita pepo*), rabanete (*Raphanus sativus rotunda*), chicória (*Chicorrium endivia*), gengibre (*Zingiber officinalis*), vinagre, laticínios e sal. Davam preferência às carnes gordurosas, com exceção à carne de porco. O peixe era um alimento fundamental para algumas populações como as do Cairo e as de Sevilha.

⁴ Almíscar: substância odorífera utilizada em perfumaria e produzida por mamíferos como o almíscarado (*Moschus moschiferus*) ou almíscar vegetal: óleo essencial de várias, entre elas a almíscarreira (*Geranium moschatum*) plantas; Âmbar: substância sólida de cor parda ou preta, cheiro almíscarado; Macis, óleo que se extrai da noz-moscada; Mástique: resina da aroeira (*Schinus molle*).

Segundo referências de RIERA-MELIS (1998, p. 387-408), a partir de meados do século X, a expansão econômica no Ocidente se torna evidente com o desenvolvimento da siderurgia que permitiu melhorar as ferramentas agrícolas e dinamizar a expansão da produção no campo, além do desenvolvimento dos cereais e da vinha. As oleráceas que eram cultivadas apenas nas hortas das reservas monásticas e senhoriais, nas regiões periféricas ou intermediárias, passaram a ser plantadas em torno da Quinta⁵. Todavia, o cultivo das hortas era feito por mulheres e crianças, utilizavam estrumes como adubo, a irrigação e a vigilância eram contínuas. Estas transformaram-se em áreas de produção intensiva de hortaliças. No final do século XIII, a marca do homem no meio ambiente era muito nítida, as aldeias formadas por agrupamentos de pequenas casas de pedra ou de madeira em torno da igreja e do cemitério, cercadas por hortas, eiras⁶ para malhar os cereais, currais, pomares, campos de cereais e pastagens em detrimento às florestas.

Embora as transformações econômicas tivessem ocorrido de forma lenta, foram suficientes para a formação de diferentes classes sociais da Europa Ocidental. A "agrarização" da economia rural, as imposições da aristocracia feudal, o aumento dos mercados rurais e a ampliação das relações entre as populações rural e urbana tiveram importantes conseqüências nos hábitos alimentares, assim como, a distinção na alimentação entre as classes sociais.

Durante os tempos modernos e o descobrimento da América, as civilizações alimentavam-se com carnes de caça, de peixes e de frutas, como: a banana, o abacaxi e o mamão; de cereais, como: o milho e o feijão; de hortaliças, como a batata e o tomate; e de raízes como, o cará e principalmente, a mandioca. Segundo referências de ALEXANDRE-BIDON (1998, p.532), os produtos alimentícios encontrados na América demoraram em torno de três séculos para haver uma conseqüente integração determinante nos hábitos alimentares dos ocidentais. Somente a partir do século XIX que a batata (*Solanum tuberosum*), o tomate (*Lycopersicon esculentum*), o milho (*Zea mays*) e outras espécies passaram a ter papel importante na alimentação dos europeus. Alguns produtos alimentares exóticos como o pimentão e as bebidas como, o chá, o café e o chocolate foram incorporados mais rapidamente à gastronomia européia.

As grandes transformações históricas que ocorreram nos hábitos alimentares foram provocadas a partir de 4 pontos básicos: 1 - a Reforma protestante que estimulou a diversificação das cozinhas nacionais. Modificou os regulamentos eclesiais sendo que este constituía um fator importante da unidade alimentar na Europa Ocidental durante a Idade Média; 2 - o desenvolvimento da imprensa, que possibilitou a difusão da cultura escrita através dos livros de cozinha e privilegiou determinadas cozinhas nacionais em detrimento de outras; 3 - o progresso científico teve papel supra importante, particularmente com o desenvolvimento da química, conseqüentemente da Revolução Industrial; 4 - o contínuo crescimento das cidades no século XVIII e a urbanização. Estes fatores foram determinantes para a passagem da agricultura de subsistência à agricultura de mercado, e conseqüentemente as modificações no sistema alimentar.

A partir do século XVI, com o descobrimento das Américas ampliou-se as espécies de produtos alimentícios, pois a dieta alimentar dos silvícolas do novo continente, baseava-se na carne da caça, da pesca e dos produtos vegetais. Conforme referências de FREYRE (2000, p.89), algumas tribos cultivavam a mandioca (*Manihot utilissima*), o cará (*Dioscorea alata*), o milho (*Zea mays*), o jerimum (*Cucurbitacea pepo*), a pimenta (*Capsicum frutescens*), o amendoim (*Arachis hypogaea*), a batata (*Ipomea batatas*), o tomate (*Lycopersicon esculentum*), a banana (*Musa paradisiaca*), o coco (*Cocos nucifera*),

⁵ Terra de sementeira

⁶ Terreiro lajeado, onde se limpam, secam e debulham cereais.

o mamão (*Carica papaya*) e outros. Faziam uso do mel de abelhas e nenhum animal era domesticado. Os indígenas tinham o hábito de mascar folhas de coca (*Erythroxylum coca*). Muitos desses produtos foram levados para a Europa e lá cultivados e com o passar do tempo, alguns foram incorporados à culinária européia; até mesmo pela falta de alimentos originais, em certos períodos, passaram a adotá-los na sua dieta alimentar.

As mudanças do consumo alimentar, segundo referências de TEUTEBERG E FLANDRIN (1998, p. 708), devem ser analisadas sob o prisma de dois grandes períodos da história demográfica que correspondem às duas fases da história alimentar: 1 - o aumento das disponibilidades e do consumo dos alimentos tradicionais até por volta de 1900, com a inserção do consumo principalmente, do milho e da batata, que se entende como uma resposta à pressão demográfica; 2 - depois de profunda mudança no equilíbrio do regime alimentar, concomitante à transformação do regime demográfico, ou seja, a queda dos índices do crescimento populacional na Europa.

Outro fator importante foi a revolução industrial que modernizou o sistema de produção agrícola e dos meios de transportes. De acordo com referências de PÉHAUT (1998, p. 730-750), até meados do século XIX, o consumo de frutas e hortaliças limitavam-se à produção local. Somente a partir do início do século XX, com o desenvolvimento das técnicas de conservação, as quais permitiram que frutas e hortaliças pudessem ser conservadas úteis para o consumo humano por longo período, e que passaram a ser comercializadas entre diferentes países, em todos os continentes. A modernização na agricultura possibilitou o desenvolvimento de variedades hortícolas precoces ou tardias, com rendimento, apresentação e sabor aperfeiçoados valorizando tempo, rendimento e sabor, provocando incentivos à produção e ao consumo de frutas e hortaliças, ampliando com isso, tanto o comércio nacional como o internacional.

Os transportes mais rápidos e o sistema de refrigeração dos navios permitiram que frutas cítricas, bananas e abacaxis frescos, produzidos na África do Sul, no Peru ou no Brasil pudessem ser consumidos frescos, na Europa ou na América do Norte. O transporte aéreo, as formas de acondicionamento e conservação, uma rede de comercialização de elevada eficácia, atualmente, permitem que pequenos produtores da região tropical, altamente organizados, exportem os produtos hortícolas frescos e coloquem à disposição dos consumidores europeus ou norte-americanos, durante todo o ano, mas principalmente no período de inverno, época de entre-safra na Europa.

1.2 A GÊNESE DA CULINÁRIA BRASILEIRA

A dieta alimentar brasileira pode ser considerada muito variada, visto que é formada por culturas diversas: indígena, européia, africana e de forte influência asiática/oriental. Da cultura indígena sul-americana vieram espécies como: a mandioca (*Manihot utilissima*), o cará (*Dioscorea alata*), o milho (*Zea mays*), feijão (*Phaseolus vulgaris*), o jerimum (*Cucurbitacea pepo*), a pimenta (*Capsicum frutescens*), o amendoim (*Arachis hipogaea*), a batata (*Solanum tuberosum*), o tomate (*Lycopersicon esculentum*), a banana (*Musa paradisiaca*), o coco (*Cocos nucifera*), o mamão (*Carica papaya*) e outros. Também se alimentavam de carnes de animais e aves silvestres, de peixes e eram adeptos ao consumo do mel. O europeu trouxe consigo cereais como: o trigo (*Triticum sativum*), fava (*Vicia faba*), lentilhas (*Lens esculenta*), ervilhas, (*Pisum sativa*), azeitonas (*Olea europea*), e condimentos como: cebola (*Allium cepa*), alho (*Allium sativum*), alface (*Lactuca sativa*), coentro (*Coriandrum sativum*), cominho (*Cuminum cyminum*), aipo (*Apium graveolens*) e animais domesticados como: o gado vacum, porcos, carneiros, cabras, galinhas, gansos, patos e outros. Do Oriente vieram várias espécies, principalmente o arroz (*Laersia monandra*), as ervas e hortaliças, tais como: alho-porro (*Allium porrum*),

menta (*Mentha piperita*), folhas de toranjeira (*Citrusdecumana*), tomilho (*Thymus vulgaris*), manjerona (*Origanum majorna*), salsa (*Petroselinum sativum*), pimenta (*Piper nigrum*), bagas de sumagre (*Rhus coriarea*), cenoura (*Daucus carota*), couve (*Brassica oleracea*), espinafre (*Spinacia oleracea*), aspargos (*Aspargos officinalis*), malva (*Malva rotundifolia*), alcachofras (*Cynara scolymus*), pepino (*Cucumins sativus*), abóbora (*Cucurbita pepo*), rabanete (*Raphanus sativus*), chicória (*Chicorium endivia*), gengibre (*Zingiber zingiber*), canela (*Cinnamomum zeylanicum*), cravo-da-índia (*Caryophyllus aromaticus*), noz-moscada (*Myristica fragrans*) frutas como: nozes (*Juglans regia*), uva (*Vitis vinifera*), ameixa (*Prunus domestica*), tâmaras (*Phoenix dactylifera*), melão (*Cucumis melo*) e outras. Da África, os escravos trouxeram o azeite-de-dendê, o quiabo e outros.

Mediante o exposto, entende-se que houve a incorporação de diversos produtos e de várias origens para formar a base da alimentação brasileira. Isso acontece porquê, quando uma população migra, leva consigo hábitos, costumes e tradições. Leva também espécies vegetais e animais possíveis de adaptação ao novo ambiente, que vão se propagando. Este processo faz com que as espécies de produtos alimentares tenham evoluído em todos os lugares. O que mais caracterizam os hábitos alimentares são os modos de preparar os produtos alimentícios. Cada grupo humano, ao se estabelecer num dado lugar, deu preferência para determinados produtos, e estes se tornaram característicos na região. O modo especial de preparar os alimentos, feitos com ingredientes regionais caracterizam os pratos típicos regionais.

1.3 A EVOLUÇÃO ALIMENTAR NO BRASIL

Na dieta alimentar da população brasileira, a mandioca é sem dúvida, a maior representante da culinária indígena. É consumida na forma cozida, assada, ensopada, no preparo de mingau, beiju, tapioca, bolo e, principalmente, na forma de farinha que pode ser ingerida pura, ou acompanhada com carne, caldos, leite etc. FREYRE (2000, p 190) admite que "a farinha de mandioca adotaram-na os colonos portugueses em lugar do pão de trigo", e chegou até os dias atuais como um dos principais alimentos da mesa de determinados grupos, principalmente das regiões Norte e Nordeste do Brasil.

O milho verde é consumido assado, cozido, no preparo de mingau, pamonha e bolo. Ele seco é usado na forma de farinha-de-milho, de fubá, canjica, quixerinha, muito usado na cozinha, principalmente, na mineira. Além destes, é legado da culinária indígena: a batata-doce (*Ipomea batatas*), consumida em todo o Brasil, o cará (*Dioscoea alata*), os pinhões de consumo regionais, o cacau (*Theobroma spruceanum*) usado no fabrico de chocolates, hoje consumido mundialmente, seja na forma de pó ou de doce e as hortaliças como o caruru (plantas da família das Amarantáceas), a serralha (*Sonchus laevis*) e o palmito (*Oreodoxa sangena*) são consumidos, tanto crus como cozidos.

A influência africana foi introduzida na culinária brasileira pelo trabalho escravo. Segundo FREYRE (2000, p. 504-510), a contribuição africana afirmou-se principalmente pela introdução do azeite-de-dendê⁷ e da pimenta malagueta (*Capsicum brasilianum*), atualmente característicos da cozinha baiana. É de origem africana também o quiabo (*Hibiscus esculentus*) e a banana (*Musa paradisiaca*). "Várias comidas indígenas ou portuguesas foram modificadas pela condimentação ou pela técnica culinária do negro, alguns pratos brasileiros mais característicos são de técnica africana: a farofa, o quiabebe, o vatapá". (...) "os quitutes feitos e vendidos na rua em cabeça de negras em proveito das

⁷ Óleo extraído da palmeira dendê (*Elaeis guineensis*).

senhoras – mocotós, vatapás, mingaus, pamonhas, canjicas, açaás⁸, abarás, arroz-de-coco, feijão-de-coco, angus, pão-de-ló de arroz, pão-de-ló de milho, rolete de cana, queimados, isto é, rebuçados etc” (FREYRE, 2000, p. 504). A Bahia é o estado que melhor caracterizou a comida afro-brasileira com seus doces e iguarias vendidas nas ruas.

Todavia, as “senhoras” aparecem como administradoras do negócio, mas o verdadeiro “doce ou quitute de tabuleiro” era feito pelas negras forras. Os doces eram feitos e preparados pelas negras que enfeitavam com flor de papel azul ou encarnado, recortados em formas de cavalinho, de coração, de passarinho, de peixinhos etc., arrumados em folhas frescas de bananeira (*Musa paradisiaca*) em cima de uma mesa forrada com toalha branca.

Ficaram famosas as “mães-bentas”, com seus tabuleiros, umas deslocando de ponto a outro da rua, outras com pontos fixos numa determinada esquina, no pátio da igreja ou debaixo de uma árvore. “As negras de fogareiro preparavam ali mesmo peixe frito, munguzá, milho assado, pipoca, grude, manê”. Na cidade de São Paulo, no final do século XVIII, as “pretas de fogareiro”, vendiam o café por “dez réis” a xícara acompanhada de fatias de cuscuz de peixe, do pãozinho cozido, dos bolos de milho sovado ou de bolo de “mandioca purva” (FREYRE, 2000, p. 504).

Segundo referências de FREYRE (2000, p. 510), os portugueses que vieram para o Brasil tiveram que modificar seus hábitos alimentares, pois até o século XIX, em vez de pão de trigo era consumido o beiju de tapioca ao almoço, e ao jantar era servido a farofa, o pirão escaldado ou a massa da farinha de mandioca feita no caldo do peixe ou de carne. As refeições diárias eram feitas à base de feijão, ou a feijoada feita com carne salgada, cabeça de porco, lingüiça e muito tempero, acompanhado de hortaliças e de vegetais, característicos da alimentação africana.

De acordo com as referências de O TABULEIRO (2000, p. 6 -10), outros fatores provocaram transformações na organização social brasileira. Primeiro, o descobrimento das minas de ouro em Minas Gerais, Goiás e Mato Grosso, cuja exploração do mineral propiciara a existência de um mercado interno, feito por tropeiros que transportavam em lombo de burros os víveres, das regiões nordeste e sul do Brasil para as áreas de mineração; segundo, o estabelecimento de uma população urbana no interior do Brasil, e principalmente, em Minas Gerais onde gerou um sistema agrícola diversificado, como a produção de carne, de rapadura, de queijos, de toucinho e muitos outros produtos. E por último, das fazendas e vilas mineiras vários pratos entraram para a culinária típica mineira, tais como, o frango com quiabo, a canjiquinha, o tutu de feijão à mineira, a couve, o angu e as carnes de porco e de vaca.

No século XIX, com a vinda da Corte Portuguesa e a intensificação de imigrantes, principalmente de origem européia para o Brasil, o desenvolvimento da agricultura cafeeira e o crescimento urbano proporcionaram mudanças nos hábitos alimentares dos cidadãos. O pão de trigo entra para a dieta dos brasileiros. Nos centros urbanos, os principais elementos da mesa popular eram o arroz com feijão, a carne seca e a farinha. Na Corte, o cardápio era pão, saladas, sopas douradas, patos capões e galinhas, carnes de caça como: jacu, macucu, marreco e paturis. A comida era temperada com azeite doce. Entre os doces, o manjar branco era acompanhado pela goma de mandioca, de milho ou leite-de-coco. O café era servido após as refeições.

Depois da proclamação da Independência do Brasil, a cozinha brasileira passou por fortes influências da culinária francesa. A desafricanização da culinária brasileira surge quando a gordura dos guisados foi substituída pela manteiga francesa. O

⁸ Comida feita da massa de feijão temperado com azeite de dendê, camarão seco e pimenta-da-costa, envolta em folha verde de bananeira.

aluá feito de garapa de tamarindo (*Tamarindus indica*) e o caldo de cana, pelo chá à inglesa; a farinha, o pirão e o quibebe são substituídos pela batata inglesa. “Esta europeização tornou o brasileiro um abstêmio de vegetais; e ficou tendo vergonha de suas características sobremesas – o mel ou o melado com farinha, a canjica temperada com açúcar e manteiga. Só se salvou o doce de queijo” (FREYRE, 2000, 510).

No início do século XX, a indústria da alimentação no Centro-Sul do Brasil desponta como a segunda no ramo industrial. Surge nesta época a comida de trabalho, pratos leves, como os sanduíches e as marmitas. Nas mesas mais abastadas, o contato com outras culturas propiciou um incremento do cardápio, principalmente com a adoção de molhos, temperos, novos tipos de sopas e de massas. Estes se tornaram mais populares com a criação dos supermercados, durante a década de 1970. Atualmente, nas grandes cidades brasileiras, pode-se encontrar comidas do mundo todo.

A implantação dos primeiros restaurantes no Brasil ocorreu no final do século XVIII e início do XIX, acompanhado pelo crescimento das cidades e pela industrialização do país. O ato de comer fora de casa foi se popularizando. Segundo referências de O TABULEIRO (2000, p. 10), a imigração italiana deu impulso aos restaurantes paulistanos com as cantinas familiares, onde as massas, as pizzas e os vinhos são motivos de agregação da comunidade. Também, os lanches rápidos, nos “Hot Dog”, nas lanchonetes, ou nos restaurantes “Self serv” e a comida por quilo vieram suprir a necessidade dos trabalhadores nas grandes cidades. Fazer as refeições em casa ao decorrer do dia foi se tornando cada vez mais difícil, as longas jornadas de trabalho, as grandes distâncias do trabalho até a residência e o tráfego intenso das cidades obrigam os trabalhadores fazer as refeições fora de casa.

Segundo referência de Josué de Castro, na obra “Geografia da Fome”⁹ o autor admite diferentes áreas alimentares no Brasil, considerando os recursos típicos regionais. Na região Amazônica, a base da alimentação era a mandioca, o milho, caça e, principalmente, a pesca, frutos silvestres e sementes da floresta. Na área da mata do nordeste, região coberta por canaviais (área da monocultura canavieira), o alimento básico era a farinha de mandioca e o feijão. Alimentação sempre pobre em vegetais, como frutas e hortaliças, carnes e leite. Na área do sertão do nordeste, o principal alimento era o milho, usado das mais variadas formas, como angu, canjica, cuscuz, que eram quase sempre consumido com leite e rapadura. As carnes de boi, de carneiro e, principalmente, de cabrito constituem o grosso da dieta alimentar na região. O consumo de frutas é insignificante, bem como o das hortaliças que se limitam à abóbora, ao maxixe, às cebolinhas e coentros usados como temperos.

No Estado de Minas Gerais, o alimento básico era o milho, associado ao feijão, à carne e gordura de porco. Entre as hortaliças, se destacava o consumo da couve, e das frutas, a laranja, o mamão, a banana e o abacate. O caldo, o melado e a rapadura de cana eram usados abundantemente. Na região Sul¹⁰ que compreendia os estados do Rio de Janeiro, São Paulo, Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul, a alimentação era mais equilibrada em termo protéicos, vitamínicos e hidratos de carbono, porém ainda não era a ideal. São consumidos principalmente: trigo, aveia, centeio, lentilhas, feijão, arroz, hortaliças, frutas e carnes, principalmente, a de porco. Observa-se que até meados do século

⁹ Sua primeira edição foi publicada em 1946, com sucessivas reedições. A edição aqui consultada publicada pela Editora Círculo do Livro S.A., São Paulo e não consta da data de publicação.

¹⁰ A divisão do Brasil em regiões Geográficas passou várias alterações. Em 1938 o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística-IBGE, estabeleceu uma divisão regional que permaneceu até 1969, e estabeleceu-se em: Região Norte; Região Nordeste, subdividido em Nordeste Ocidental e Nordeste Oriental; Região Leste, compreendendo em Leste Setentrional e Leste Meridional; Região Sul; Região Centro-Oeste. Em 1969, o IBGE, adotou uma nova divisão regional, para fins estatísticos, e foi estabelecido oficialmente em 1970 em Regiões Norte, Nordeste, Sudeste, Sul e Centro-Oeste, tais como é atualmente.

XX a alimentação nas diferentes regiões brasileiras predominava o consumo de cereais e de féculas.

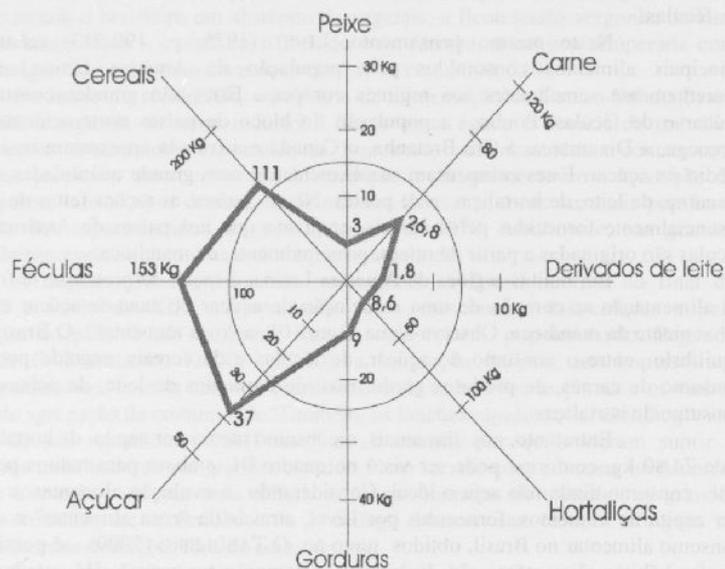
Neste mesmo pensamento, LIVET (1975, p. 190-213) relata sobre os principais alimentos consumidos pela população da América Latina, e considera aparentemente semelhantes aos regimes europeus. Estes são grandes consumidores de açúcar e de féculas. Porém, a população do bloco de países norte-ocidentais, como a Noruega, a Dinamarca, a Grã-Bretanha, o Canadá e a Irlanda apresentam maior consumo médio de açúcar. Estes compensam sua alimentação com grandes quantidades de consumo de carne, de leite, de hortaliças e de peixes. Nesses países, as rações feitas de féculas são essencialmente fornecidas pelos cereais, enquanto que nos países da América do Sul as féculas são originadas a partir de raízes, principalmente, da mandioca.

Em muitas regiões da América Latina, a ração de proteínas é fraca. A base da alimentação se compõe de uma associação de açúcar de cana-de-açúcar e de féculas, proveniente da mandioca. Observa-se na figura 01, a "rosa alimentar". O Brasil tinha certo equilíbrio entre o consumo de açúcar, de féculas e de cereais, seguido por um menor consumo de carnes, de produtos gordurosos, de derivados de leite, de peixes e de baixo consumo de hortaliças.

Entretanto, nos dias atuais, o consumo médio per capita de hortaliças e frutas é de 74,80 kg, conforme pode ser visto no quadro 01, embora para muitos pesquisadores este consumo ainda não seja o ideal. Considerando a evolução alimentar e o consumo per capita de alimentos, fornecidos por Livet, através da "rosa alimentar" e os dados do consumo alimentar no Brasil, obtidos junto ao O TABULEIRO (2000), é possível concluir que os hábitos alimentares são dinâmicos no tempo e no espaço. Há predominância de determinados produtos, cereais, carnes e oleráceas nas diferentes regiões, ocorrendo às vezes um decréscimo no consumo de alguns produtos e/ou a inserção ou a elevação no consumo de outros.

A população brasileira, seguindo a tendência mundial, tem aumentado o consumo de hortaliças e frutas, na dieta alimentar. No Brasil, por ser um país de grandes dimensões, o consumo médio se diferencia de uma para outra região, mas em todas as regiões brasileiras têm-se aumentado o consumo de oleráceas.

FIGURA 01 - "Rosa alimentar" do Brasil



FONTE: Livet, (1975, p. 211) Tradução nossa.

QUADRO 01 - Consumo médio per capita/ano de alimentos no Brasil, 1996.

Produto	Consumo per capita - kg / ano
Feijão	10,20
Arroz	26,76
Farinha de Mandioca	3,76
Pescado	3,02
Carnes	45,58
Hortaliças e Frutas	74,80

FONTE: O TABULEIRO

2. A CULINÁRIA TRADICIONAL E OS NOVOS HÁBITOS ALIMENTARES EM CÁCERES/MT

Há mais de dois séculos que a população de Cáceres vem moldando a sua cultura, seus hábitos e seus costumes. Entre os quais, a culinária adquiriu uma característica regional. São pratos típicos: a paçoca de carne-de-sol com farinha, a farofa de banana frita com farinha, o churrasco, a carne e cabeça de boi assada no braseiro, acompanhados de mandioca escaldada. Acrescente-se os ensopados feito à base de carne

com banana, carne com maxixe ou carne com mandioca, e ainda o caldo de piranha e a moqueca de peixe ou o peixe frito. Contudo, no últimos anos a população cacerense tem alterado seus hábitos alimentares consumindo maior quantidade de hortaliças.

A evolução cultural acontece de acordo com o desenvolvimento socioeconômico das populações. COSGROVE (1998, p. 102) considera que "as transformações na cultura vêm de mudanças, rápidas ou lentas, em sua prática, no ato de reprodução cultural". Neste sentido, é importante lembrar que a região de Cáceres foi terra dos índios Bororo, depois pertenceu aos espanhóis, e mais tarde, a partir da segunda metade do século XVIII, os bandeirantes paulistas e os portugueses passaram a povoá-la. Conseqüentemente, os hábitos e costumes desses grupos formaram uma nova cultura, dando-lhe uma característica própria, que se manteve praticamente inalterada por muito tempo. Somente com a re-colonização implantada a partir da década de 1960, com a entrada de grupos populacionais que migraram, principalmente, das regiões Sul e Sudeste do país, provocaram alterações na cultura e nos hábitos da população local. De acordo com MEGALE (1984, p. 109)¹¹, "a introdução de um elemento numa região é suficiente para modificar um velho gênero de vida, para dar a ele um novo dinamismo". Portanto, a introdução de uma nova população num determinado lugar provoca transformações na cultura regional.

As mudanças nos hábitos alimentares ocorreram pela própria dinâmica da população/tempo/espço. Fatores como a urbanização, os efeitos da industrialização e da modernização implantadas na agricultura têm acelerado as alterações no sistema alimentar. Segundo Junqueira (1999, p. 14), a olericultura é um dos ramos da agricultura que mais tem evoluído durante as últimas décadas, devido a conscientização junto à população da importância de incluir hortaliças na alimentação diária como meio eficaz de preservar a saúde.

Atualmente, em Cáceres, está sendo implantado o "Projeto saúde da família" programa do Ministério da Saúde, desenvolvido pelas Secretarias de Saúde Estadual e Municipais. De acordo com Silmeres Lente, Enfermeira/Secretaria de Saúde do Município, "está sendo realizado um trabalho educativo junto às famílias carentes, na orientação e como melhor aproveitar as vitaminas, os minerais e as fibras provenientes das hortaliças e das frutas". Esta conscientização de consumir mais, e aproveitar melhor os vegetais, tem provocado maior procura comercial de oleráceas. Conseqüentemente, os olericultores da região passaram a produzir em maior quantidade e mais variedades de hortaliças.

Sobre os hábitos alimentares da população cacerense, tomaram-se depoimentos de pessoas como: a Dona Maria da Silva, senhora de origem indígena, dona de casa e, portanto, portadora da cultura local, que descreve assim:

"a comida típica do cacerense é a carne com arroz, bastante tempero e, condimentos. Peixe ensopado, inclusive o pacu. Verduras: cebolinha, couve, jiló, quiabo, palmito, abobrinha, maxixe e tomate. A cenoura era pouco consumida, porque não era produzida aqui, vinha de fora. Os pratos típicos da região são carne com arroz, carne com mandioca, carne com banana-amarela (banana-da-terra) frita, peixe ensopado - ensopadão, ou peixe frito. Feijoada, paçoca (carne-de-sol socada no pilão, misturada com farinha de mandioca), arroz sem sal, abóbora, batata-doce, milho verde e couve. A paçoca é saborizada com arroz sem sal e banana-amarela frita".

¹¹ a obra referenciada consta de textos de Max Sorre, traduzida por Megale.

O depoimento do senhor Josimar da Silva¹², diz o seguinte:

"O cacerense legítimo, principalmente quem trabalha na roça, tem o costume de manhã por volta das 09:00 horas tomar o guaraná ralado e fazer uma refeição reforçada, isto é, comida de sal, ou seja, arroz e feijão, geralmente o arroz amanhecido, esquentado, ou ovos fritos e come. Outros enriquecem com carne, e outros comem mandioca frita. Normalmente usam chá que pode ser o chá mate, chá de erva-doce ou outro. Ao meio-dia geralmente a refeição é a comida tradicional da região, a paçoca feita de carne-seca, socada no pilão, arroz sem sal. Geralmente usam uma comida com caldo, que pode ser o caldo de piranha, caldo de pacu, ou de carne com banana verde que fazem do tipo de pirão, cozido com carne e banana-da-terra com muito tempero verde: salsinha, cebolinha, coentro etc. Enriquecem a mesa com abobrinha refogada, de preferência a abóbora verde. Usam também a farofa que é feita com ovos cozidos ou fritos, picados e banana frita misturada com farinha de mandioca. Nos fins de semana, geralmente fazem carne de cabeça assada (a cabeça do boi é assada com o couro, durante várias horas no braseiro), somente depois de assada é retirado o couro e temperada. Usualmente fazem o pacu assado, enriquecido com farofa de manteiga e o churrasco tradicional de carne bovina.

O hábito tradicional na região é o uso de proteínas animal, quanto ao uso de hortaliças e frutas foi identificada em maior quantidade de consumo depois da vinda de migrantes, na década de 1980, com a construção da rodovia Cuiabá/Porto Velho. Os imigrantes vindos principalmente da região Sul e Sudeste, já com o hábito de consumo de verduras e frutas na dieta alimentar, aqui estando procuraram manter os costume. No início, quase todas as hortaliças oferecidas nos supermercados vinham de São Paulo. Os supermercados recebiam as hortaliças e frutas uma vez por semana. Atualmente o comércio continua a comprar verduras e frutas nos Ceasas, principalmente da região Sudeste, porém os imigrantes passaram a produzir aqui as frutas e hortaliças mais comuns. O imigrante passou a produzir hortaliças em pequenas hortas, principalmente pelo trabalho familiar, mas várias hortas produzem a nível empresarial. Hoje podemos encontrar grande variedade de frutas e hortaliças nas feiras e nos supermercados, produzidos na região como: alface, vagem, almeirão, couve, chicória, espinafre, acelga, rúcula, repolho, couve-flor, agrião, berinjela, pimentão, chuchu e outros. O cacerense incorporou bem diversas espécies de hortaliças na sua dieta alimentar. A família tradicional cacerense criou uma culinária regional bem típica, como a cabeça de boi assada, o peixe ensopado e a paçoca de carne influenciadas dos indígenas, dos negros e dos espanhóis, nos hábitos alimentares".

Entretanto, o senhor Natalino Ferreira Mendes¹³ falou que em Cáceres houve tentativa por parte de algumas pessoas em cultivar hortaliças, desde o início do século XX. Mas a produção ficou restrita a pequenas hortas caseiras. Assim ele se pronunciou:

¹² Formado em Geologia pela Universidade Federal de Fortaleza e em Matemática pela Universidade do Centro-Oeste-PR; Professor no curso de Matemática da Universidade do Estado de Mato Grosso; Coordenador do Projeto "Euclides"; Presidente da Sociedade Brasileira de Educação Matemática- Seção Mato Grosso.

¹³ Professor aposentado do Ensino Médio; Junto à Prefeitura Municipal de Cáceres/MT., desempenhou as funções de Secretário Geral de Administração, de Secretário de Desenvolvimento Social e Chefe de Gabinete do Prefeito. É sócio efetivo do Instituto Histórico e Geográfico de Mato Grosso e membro da Academia Mato-grossense de Letras.

"Meu pai foi um dos grandes plantadores de horta, ele, a senhora vê a dificuldade, não havia água encanada em Cáceres. A água era retirada do poço, então aquilo era puxado com a carretilha no balde, daí transportada com o regador mais uma lata, para equilibrar o peso. Ele molhava dezenas de canteiros, molhava de manhã e à tarde. Trabalhava duro. Para a senhora vê, para fazer a compreensão, porque é que Cáceres foi a base de Mato Grosso. Para quem chegasse de fora, dizer puxa! Que terra boa!!! Todo mundo planta, tem verdura! Então, plantava alface, couve, pimentão, cebola, alho, principalmente, o alho que dava mais bem, porque com centenas e centenas de cabeças faziam as réstias, vendia barato, mas dava alguma coisa. E a verdura, eu era garoto e saía na rua para vender: alface, couve, pimentão, cebolinha, cebola, a senhora vê, a coisa, o círculo vicioso, ninguém planta porque não tem mercado e, não tem mercado porque ninguém planta. Isso que acontecia, eu saía, era raríssimas as casas que compravam verduras. Me lembro bem que vendia mais na pensão, na pensão que havia no centro, da Maria Francisca, e mais algumas casas, comprava bananinha, cebola, essa coisa. Eu vendia na rua: broas, bolos, doces que minha mãe fazia para ajudar..., mas a verdura, não se vendia, jogava para as galinhas, que nem elas comiam mais aquelas alfaces enormes... Então aquilo aborrecia, e não plantava mais. A cidade pequena, sem mercado, parece que cada um que gostava de verdura, plantava no seu quintalzinho, sua couve, sua alface e ia levando. Mas o povo mesmo não era habituado, de modo geral comer verdura, eu mesmo que vivia dentro da horta, nunca fui comedor de alface, mas naquele tempo, criança gostava da nossa comida: arroz, feijão, carne, carne com mandioca, banana, aquelas coisas toda... Então é aquela história, a procura de mercado. Eu me lembro que depois começou a surgir a plantação mais metódica, com a chegada das primeiras famílias japonesas. Estas famílias que plantavam com mais assiduidade. No tempo do meu pai era sazonal, quer dizer, ele plantava a partir do mês de março que o clima mais favorecia, março, abril, maio, junho, julho, agosto, até as primeiras chuvas e daí parava. Então os japoneses insistiam mais, eles tem técnica de produção mais..., então alimentavam mais constante a cidade, aí que começou a desenvolver essa parte da alimentação pela verdura. Depois veio a migração a partir de 1950, 1960 e acentuou mais em 1970. Aí que começou essa produção maior em todos os municípios. Hoje a cidade de Mirassol D'Oeste e outras que eram apenas glebas. Haviam pessoas que vieram de São Paulo, de Minas, já aclimatada à verdura, então eles trouxeram a produção de verdura, aí era livre, já abria mercado, comércio e, é tudo. ... Aí foi se desenvolvendo como está, vem as correções. É preciso entender porque não tinha mercado. As pessoas não tinham costume, tudo é uma cultura".

Mediante tais depoimentos, fica claro que em Cáceres os hábitos alimentares tinham uma característica bem local, regional, com fortes traços da cozinha indígena. Como os cozidos de carne com mandioca, peixe com mandioca, a farofa de banana-da-terra com farinha de mandioca. As hortaliças eram pouco usadas. Todavia, com a chegada de agricultores, primeiramente os japoneses que, além de produzir hortaliças para o consumo próprio, passaram a fornecer ao comércio. E a partir de meados da década de 1980, com a vinda de migrantes do centro-sul do país, trazendo consigo hábitos de consumo de hortaliças, também passaram a produzir mais. De certa forma, a população local sofreu essas influências, e passou a incorporá-las a sua alimentação. A partir de então, tanto a produção quanto o consumo de hortaliças foi se popularizando na região.

2.1 A OLERICULTURA EM CÁCERES/MT

Para MANZANO (1999, p. 5), o brasileiro deveria consumir pelo menos 60 kg/ano *per capita* de hortaliças, porém a média está em torno de 45/46 kg per capita ano. Pesquisas mostram que, além de alimentar, as hortaliças ajudam na prevenção de doenças, como o câncer, o colesterol e a obesidade. O segmento de produção de hortaliças no Brasil é incipiente, tanto em produção como na padronização dos produtos, nos serviços de embalagens e distribuição, até mesmo na disposição nas prateleiras dos supermercados. Estes fatores geram perdas consideráveis e, conseqüentemente, a elevação de preços ao consumidor, que por sua vez provoca o baixo consumo, se comparado com o consumo per capita nos países europeus ou americano.

É necessário que o setor de hortaliças brasileiro se torne mais eficiente, assim como toda a cadeia produtiva. Para CAMARGO FILHO (1999, p. 37),

"as soluções para o equilíbrio da cadeia produtiva de hortaliças passam por um conjunto de ações e medidas integradas entre a União e Estados. No Centro-Oeste, a despeito de sua expressão e principalmente da migração de produtores da região tradicional do Sudeste, não existe avaliação exata da expansão nem preocupação com o meio ambiente: preservação de mananciais, correto manejo de matas ciliares, uso racional de defensivos e adequada conservação do solo do cerrado. O setor olerícola é o maior gerador e multiplicador de empregos na agricultura. A cada emprego no setor produtivo correspondem cinco empregos na cadeia produtiva".

Embora a olericultura seja um grande aliado do bem-estar social, como a oferta de alimentos saudáveis e baratos e gerador de empregos, JUNQUEIRA (1999, p.18) faz a seguinte advertência:

"na feroz concorrência de preços vigentes entre as grandes redes de super e hipermercadistas, tem sido comum que muitos desses compradores façam exigências difíceis e custosas, como a entrega sem qualquer remuneração de grandes partidas de mercadorias, com as quais são realizadas promoções de vendas a preços irrisórios ao consumidor. Outra assimetria que dificulta a comercialização de uma parceria justa e efetiva entre produtores e varejistas supermercadistas, são as freqüentes encomendas de quantidades acima das realmente demandadas em que, no caso da não realização das vendas, os excedentes são transformados em prejuízos diretos aos produtores, sob a alegação de falta de qualidade dos produtos".

Outrossim, observa-se que os olericultores vem sendo explorados, principalmente, pelos supermercadistas, não apenas nos grandes centros, mas também nas cidades que comportam tais estabelecimentos.

Em Mato Grosso, pesquisas realizadas pelo PCBAP/MT¹⁴ (1997, p. 44), mostram que produção de hortaliças vem sendo desenvolvida em diversos municípios do Estado. A cada ano, novas áreas passam a produzir oleráceas. Normalmente, a horticultura é produzida em áreas de chácaras ou de fazendas, próximas às sedes dos municípios. Até 1993, os principais municípios produtores de oleráceas eram: Barão de Melgaço, Nobres, Poconé, Rosário Oeste e Santo Antônio do Leverger. A horticultura vem absorvendo

¹⁴ Ministério do Meio Ambiente dos Recursos Hídricos e da Amazônia Legal. Secretaria de coordenação dos assuntos do meio ambiente. Programa Nacional do Meio Ambiente. o Plano de Conservação da Bacia do Alto Paraguai – Sócio-economia de Mato Grosso.

tecnologias bastante avançadas, como o sombreamento em sombrite¹⁵ e a plasticultura, adotadas por horticultores de vários municípios. A técnica do sombreamento em sombrite melhora significativamente a qualidade dos produtos olerícolas e permite uma produção contínua, mesmo no período mais crítico, que é chuvoso. A plasticultura protege da chuva, do orvalho e do vento, possibilitando a máxima eficiência na ação dos produtos agrotóxicos aplicados para combater os insetos e pragas das hortaliças. Alguns municípios como Chapada dos Guimarães e Campo Verde estão situados no planalto, com recursos naturais favoráveis (solo, água, clima) ao desenvolvimento olerícola, e principalmente, por estarem próximos às maiores cidades do Estado, ou seja, Cuiabá, Várzea Grande e Rondonópolis.

Até o momento, o sistema convencional de plantio/produção de hortaliças é o mais utilizado. Cultivam-se principalmente, as variedades: alface (*Lactuca sativa*), almeirão (*Chicorium intybus*), tomate (*Lycopersicon esculentum*), feijão de vagem (*Phaseolus vulgaris*), quiabo (*Abelmoschus esculentus*), abóbora (*Cucurbita moschata*), abobrinha italiana (*Cucurbita pepo*), cenoura (*Daucus carota*), rabanete (*Raphanus sativus*), beterraba (*Beta vulgaris*), jiló (*Solanum gilo*), pepino (*Cucumis sativus*), beringela (*Solanum melongena*), couve-flor (*Brassica oleracea*), couve-flor (*Brassica oleracea botrytis*), chuchu (*Sechium edule*), maxixe (*Cucumis anguria*), batata-doce (*Ipomea batatas*), espinafre (*Tetragonia expansa*), milho (*Zea Mays*), salsa (*Petroselinum crispum*), cebolinha (*Allium schoenoprasum*) e outras. Segundo Filgueira (1981, p. 23), as oleráceas correspondem "além das plantas sob as denominações populares de 'verduras e legumes', também devem ser incluídas entre outras: melancia, melão, moranguinho, batata-doce, batatinha, inhame, mandioquinha-salsa e outros".

Em Cáceres e região, a horticultura comercial passou a ser desenvolvida a partir da década de 1980, e vem se propagando através de pequenas hortas. O trabalho geralmente é realizado pela família e alguns empregados. Por empregar baixa tecnologia, a produção se concentra durante o período seco, ou seja, de abril a novembro. O sistema de produção local não contempla variedades como a batatinha (*Solanum tuberosum*), a cebola (*Allium cepa*), o alho (*Allium sativum*). Estes e outros produtos são trazidos dos Estados produtores da região Sudeste.

Para falar sobre a produção de oleráceas em Cáceres foi entrevistado o Senhor Ademar Okada, Agrônomo da EMPAER¹⁶, unidade de Cáceres que nos explicou o seguinte:

"o ramo da olericultura requer investimentos para o custeio, desenvolvimento de técnicas para ter uma produção permanente e garantir boa qualidade do produto e quantidade que atenda às exigências do comércio. Os olericultores da região por serem de pequeno e médio porte, munidos de poucos recursos financeiros e técnicos, produzem verduras, por vezes de boa qualidade, porém estão limitados à produção de época natural. Isto é, de abril a novembro. O comércio de hortaliças é muito oscilante, depende da época: período de escassez, o preço é muito alto, quando aumenta a produção, o preço baixa. E, quando chega a época da colheita, a verdura tem de ser colhida e comercializada para o consumo imediato, são poucas as verduras que podem ser industrializadas. Em Cáceres, a industrialização de hortaliças se limita apenas à caseira".

Para conhecer o que os olericultores cacerenses produzem, como produzem e para quem produzem, elaborou-se questionários que foram respondidos por onze (11) dos

¹⁵ Telas de sombreamento, fabricado em material de polietileno. O emprego dessas telas no sombreamento, constitui-se em uma alternativa tecnológica altamente viável para a obtenção de produtos de melhor qualidade.

¹⁶ Empresa Mato-grossense de Pesquisa, Agropecuária e Extensão Rural.

dezoito (18) maiores olericultores de Cáceres, perfazendo 61 % do total e obteve-se o seguinte:

- Em Cáceres, são produzidas, principalmente: alface, (*Lactuca sativa*), almeirão (*Chicorium intybus*), feijão de vagem (*Phaseolus vulgaris*), quiabo (*Abelmoschus esculentus*), abóbora (*Cucurbita moschata*) beterraba (*Beta vulgaris*), jiló (*Solanum gilo*), pepino (*Cucumis sativus*), beringela (*Solanum melongena*), couve (*Brassica oleracea*), couve-flor (*Brassica oleracea botrytis*), repolho (*Brassica oleracea*), maxixe (*Cucumis Anguria*), espinafre (*Tetragonia expansa*), salsa (*Petroselinum crispum*), cebolinha (*Allium schoenoprasum*) e outras espécies em hortas dotadas de diferentes técnicas de manejo como: plantio em bandejas, ou direto; o sombreamento é feito com sombrite ou com palsticultura, usam do sistema de irrigação por aspersão ou por mangueiras manual etc. Porém, as técnicas usadas variam de uma para outra horta.

- A olericultura no município de Cáceres, praticamente, não é assistida por técnicos de órgãos públicos. Geralmente, as hortaliças são cultivadas pelo conhecimento empírico. Apenas 9% dos olericultores realizam análises de solos. As pragas, como os fungos, os insetos e as ervas daninhas que atacam as hortaliças são combatidas com agrotóxicos. A orientação sobre como devem ser usados, é feita pelos técnicos das casas vendedoras dos defensivos agrícolas. Os agrotóxicos mais usados são: Malathion, Manzat, Folidol, Decis e Tamaron. Esta prática pode levar a custos desnecessários, ou pelo menos ao uso inadequado de fertilizantes e agrotóxicos.

- Os recursos naturais, as áreas das hortas de forma geral apresentam boa conservação, uma vez que a maioria das atividades são desempenhadas de forma braçal, ou com pequenos tratores para remover a terra. Em quase todas as propriedades, a reposição de energia do solo é feita com adubo químico e muita matéria orgânica e a água para a irrigação provém de poços semi-artesianos.

- Atualmente, em Cáceres, estão sendo produzidas oleráceas de ótima qualidade, embora a produção ainda não atenda à demanda como um todo. Durante o período chuvoso, de dezembro a março, a produção diminui consideravelmente. Na olericultura, o aproveitamento da terra é máximo, porque é possível fazer várias safras durante o ano. Com o sistema de rotação de culturas e uso adequado de insumos, o solo não sofre desgaste. É uma atividade ideal para ser desenvolvida pela agricultura familiar, e tem retorno financeiro rápido.

- Verificou-se que em Cáceres é possível produzir hortaliças de alta qualidade. Porém, falta ao setor da olericultura apoio do poder público para realizar uma produtividade permanente, ter um sistema integrado: produção/transporte/ comércio, melhor estruturado.

- Observou-se que os olericultores cacerenses não estão organizados em formas associativas, ou possuem planejamento referente ao processo, produção /distribuição / comercialização, e muito menos, fazem pesquisas sobre o mercado de hortaliças. Trabalham de forma individual, tanto na produção, quanto na comercialização. Isto gera desequilíbrio entre a oferta e a procura, época de muita oferta, conseqüentemente baixo preço, e a época de pouca oferta, alta dos preços. Portanto, é necessário que o setor olerícola em Cáceres e na região seja mais organizado porque só assim os produtores poderiam ter maiores garantias de mercado e os consumidores, de ofertas.

Uma assessoria de planejamento e de orientação técnica especializada em horticultura poderia orientar os olericultores a se organizarem de forma mais eficiente e segura, tanto no setor da produção, "o quê e quando produzir", como no setor de transporte, de estocagem e de venda, assegurando-lhes maiores lucros. De acordo com Silveira (1999, p. 21), o mercado atacadista é o único elo da cadeia de produção e comercialização de

hortigranjeiros com um papel significativo no desenvolvimento do setor. E segundo este autor, somente a partir da segunda metade dos anos 60, que se constituiu uma

“organização do setor atacadista nacional, inicialmente com a Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais de São Paulo – Ceagesp, e em seguida com o Sistema Nacional de Centrais de Abastecimento – Sinac; estes foram responsáveis pelo crescimento do setor de hortigranjeiros no Brasil. ... O programa que implantou as centrais de abastecimento foi um dos mais bem-sucedidos entre os empreendidos pelo setor público. ... A produção de frutas e hortaliças alcança R \$ 17 bilhões anuais, contra cerca de R\$ 16 bilhões de grãos, segundo dados do próprio Ministério da Agricultura. O setor hortícola gera oito vezes mais empregos por hectare do que os de grãos e cereais”.

Assim sendo, o setor olerícola é um dos ramos da agricultura que melhor atende às necessidades da população brasileira, tais como, emprego de mão-de-obra e alimentos a baixo custo, deveria haver programas públicos de incentivo à produção e à distribuição.

Além de conhecer o sistema de produção, a pesquisa também foi direcionada aos supermercadistas, à rede hoteleira e aos consumidores, cuja finalidade é levantar as principais das hortaliças consumidas na região. Obteve-se o seguinte: os supermercadistas estabelecidos em Cáceres compram nos Ceasas de São Paulo, aproximadamente 50.000 kg de hortaliças por semana, como a batata inglesa (*Solanum tuberosum*), cebola (*Allium cepa*), alho (*Allium sativum*), cenoura (*Daucus carota*), tomate (*Lycopersicon esculentum*) e repolho (*Brassica oleracea botrytis*) porque os produtores da região não têm uma oferta regular durante o ano todo. E adquirem dos produtores locais as hortaliças como: a alface (*Lactuca sativa*), a rúcula, (*Eruca sativa*) o almeirão (*Cichorium intybus*), a couve (*Brassica oleracea*), o espinafre (*Tetragonia expansa*), a salsa (*Petroselinum crispum*), a cebolinha (*Allium schoenoprasum*), o coentro (*Coriandrum sativum*), o maxixe (*Cucumis anguria*) e a batata-doce (*Ipomea batatas*).

Quanto aos restaurantes de Cáceres, uns compram as hortaliças dos representantes do Ceasa/SP, outros adquirem nos supermercados da cidade, mas também compram dos produtores locais. Com relação a preferência dos consumidores, as espécies como a alface (*Lactuca sativa*) e o tomate (*Lycopersicon esculentum*) não podem faltar à mesa, contudo, outras espécies como, a rúcula (*Eruca sativa*), a couve (*Brassica oleracea*) e o repolho (*Brassica oleracea botrytis*) são muito apreciadas. Atualmente, o consumo de hortaliças tem aumentado, principalmente, por recomendação médica e em consequência do clima muito quente. A pesquisa ainda revelou que as mulheres comem mais hortaliças que os homens.

Investigou-se também sobre quais as hortaliças que eram consumidas pelos moradores antigos de Cáceres (pessoas nascidas em Cáceres) e seus ascendentes. Estes apontaram que era bastante consumida a couve, banana verde, mandioca, alface, tomate, abobrinha e maxixe. Segundo os informantes, estas espécies há anos eram cultivadas nas hortas da própria casa.

Os hábitos alimentares da população cacerense têm sofrido mudanças significativas durante a última década, principalmente, pelo aumento no consumo de hortaliças. A conscientização do valor nutritivo das oleráceas, a preocupação com a boa forma do corpo e a recomendação médica para que as pessoas tenham uma alimentação saudável estão influenciando as novas gerações a comer mais hortaliças e diminuindo o consumo de carnes.

Observou-se que a população cacerense até os anos de 1980 não tinha o hábito de comer hortaliças freqüentemente. Todavia, até meados do século XX o consumo de hortaliças na alimentação do brasileiro, de modo geral, era baixo, aproximadamente de 8,6 kg per capita ano. Atualmente, esta cota passou para 45/46 kg per capita ano (MANZANO, 1999, p. 5). A evolução positiva do consumo de hortaliças foi uma consequência de diversos fatores: a própria dinamização dos hábitos e costumes que ocorrem naturalmente, os processos da industrialização e da urbanização que se intensificaram a partir das décadas de 1950/60/70. Estes fatores foram responsáveis pela "evolução alimentar" que alteraram os hábitos alimentares dos cidadãos brasileiros. Em Cáceres, as alterações alimentares estão acontecendo num processo idêntico aos dos centros mais desenvolvidos, porém, mais tardiamente.

A partir de 1950, houve uma reestruturação no sistema comercial, as grandes redes comerciais instalaram os primeiros supermercados, os meios de transportes se modernizaram, em relação às décadas anteriores. No período de 1970-85, as políticas públicas incentivaram a implantação dos centros de abastecimento de produtos agrícolas-Ceasas e entrepostos, em todas as capitais e nas grandes cidades brasileiras para a distribuição e comercialização de hortigranjeiros à população. Entretanto, Cáceres, cidade pequena, distante dos grandes centros, com uma baixa população citadina (pouco mais de 19 mil habitantes no município, em 1950), os produtos agrícolas de que necessitavam eram fornecidos pelas agropecuárias da região. Devido a pouca comunicação com os centros mais dinâmicos, os hábitos e costumes mantinham-se quase inalterados. As alterações mais relevantes nos hábitos alimentares aconteceram a partir de 1980, com a chegada em massa dos migrantes vindos das regiões Sul e Sudeste brasileiras os quais passaram a cultivar hortaliças em nível comercial na região. Além deste fator, a saúde pública tem contribuído para que a população cacerense passe a aderir ao hábito de comer maior quantidade de hortaliças.

A incorporação de novos alimentos aos do cotidiano acontece pela pressão do crescimento demográfico ou pelo fato de uma nova espécie vegetal ser introduzida na culinária local, pois as alterações nos hábitos alimentares devem ser analisadas sob o ponto de vista histórico-espacial. Neste aspecto, vimos que em Cáceres, estes dois fatores ocorreram concomitantemente, a entrada de grande massa migratória e a introdução da horticultura na região, culminando com o desenvolvimento da olericultura no município.

O fator de fundamental importância ligado às mudanças alimentares foi a industrialização, que revolucionou o sistema de conservação dos alimentos através da desidratação e da refrigeração, e paralelamente, ocorreu a modernização dos transportes que permitiu o carregamento a longas distâncias num curto período de tempo. Eis porque a população de Cáceres pode consumir hortaliças "frescas", produzidas nos estados da região sudeste, com mais de um mil quilômetros de distância.

Outro fator, talvez o mais importante, foi a evolução científica, que atuou em diferentes áreas: a) na agronomia, revolucionando o sistema de cultivo e, portanto, aclimatando e melhorando as espécies vegetais. b) Na saúde, as pesquisas médicas revelaram não só o valor nutricional das hortaliças, mas o poder de prevenção contra certas doenças. c) A divulgação das pesquisas agrônômicas e médicas é possível, graças aos meios de comunicação que atingem os mais distantes lugares.

Contudo, as mudanças nos modos de vida não ocorrem concomitantemente em todos os lugares. Em Cáceres, está acontecendo o que normalmente ocorreu em outros lugares mais adiantados, porém, vem imprimido aspectos característicos do local, o de fluir lentamente.

REFEÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALEXANDRE-BIDON, Danièle. 1998. Os tempos modernos. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, p.532-559.
- Brasil. 1997. Ministério do Meio Ambiente, dos Recursos Hídricos e da Amazônia Legal. Secretaria de coordenação dos assuntos do meio ambiente. *Programa Nacional do Meio Ambiente. Plano de Conservação da Bacia do Alto Paraguai*. Brasília., v.2, t. 4: Sócio-economia de Mato Grosso.
- CAMARGO FILHO, Waldemar Pires de. 1999. Câmara setoriais. In: *Agroanalysis*. São Paulo: v. 19, p. n. 6, p.37-39, 15 jun..
- CASTRO, Josué de. *Geografia da fome*. São Paulo: Círculo do Livro S. A.,s/d.
- CORBIER, Mireille. 1998. A fava e a moréia: hierarquia sociais dos alimentos em Roma. In: FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, p. 217-227.
- COSGROVE, Denis. 1998. A geografia está em toda parte: cultura e simbolismo nas paisagens Humanas. In: CORRÊA, Roberto L. e ROSENDAHL, Zeny. (Org.). *Paisagem, Tempo e Cultura*. Rio de Janeiro: EdUERJ, p. 92-121.
- CRUZ, G. L. 1979. *Dicionário das plantas úteis do Brasil*. São Paulo: Civilização Brasileira.
- FILGUEIRA, Fernando A. R. 1981. *Manual de olericultura – cultura e comercialização de hortaliças*. 2. ed. São Paulo: Agronômica Ceres.
- FREYRE, Gilberto. 2000. *Casa-grande e senzala*. 39. ed. Rio de Janeiro/São Paulo: Record.
- JUNQUEIRA, Antônio Hélio. 1999. Momento Decisivo: cada vez mais exigente o consumidor impõe um definitivo dilema ao mercado normatizador: organizar-se ou perder espaço. In: *Agroanalysis*. São Paulo: v. 19, p. 14-20, 15 jun..
- LIVET, Rojer. 1975. *Geographie de L'Alimentation*. Paris: Éditeur Économie et Humanisme, p.187-217.
- MANZANO Nivaldo. 1999. A única saída. In: *Agroanalysis*. São Paulo: v. 19, n.6 p. 2, 15 jun.
- MEGALE, Januário Francisco. (Org.). *Max Sorre: 1984. Geografia*. São Paulo: Ática.
- MONTANARI, Massimo. 1998. Estruturas de produção e sistemas alimentares. In: FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, p. 282-291.
- MORGAN, René. 1997. *Enciclopédia das ervas e plantas medicinais*. 8. ed. São Paulo: Hemus.
- PAIVA, Milton Cesar. 1998. *Produção de hortaliças em ambiente protegido*. Cuiabá: SEBRAE/MT.
- O TABULEIRO DO BRASIL 500. 2000. *Folha de São Paulo*, 02 de Abril de 2000.
- PÉHAUT, Yves. 1998. A invasão dos produtos de além-mar. In: FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, p. 730-750.

- PERLES, Catherine. 1998. As estratégias alimentares nos tempos pré-históricos. In: FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, p. 37-94.
- PIMENTEL, Álvaro A. M. Pantoja. 1985. *Olericultura no Trópico Úmido – Hortaliças na Amazônia*. São Paulo: Ceres.
- RIERA-MELIS, Antoni. 1998. Sociedade feudal e alimentação (séculos XXI-XIII). In: FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, p. 387-408.
- ROSENBERGER, Bernard. 1998. A cozinha árabe e sua contribuição à cozinha europeia. In: FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, p. 338-358.
- SILVEIRA, José Benedito N. 1999. Papel a Cumprir – o mercado atacadista é o único elo da cadeia de produção e comercialização de hortigranjeiros com um papel significativo no desenvolvimento do setor. In: *Agroanalysis*. São Paulo: vol. 19, n.6, p. 21-31, 15 jun.
- TEUTEBERG, Hans Jurgem e FLANDRIN, Jean-Louis. 1998. Transformações do consumo alimentar. In: FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, p. 708.