

DÁDIVA E SOCIABILIDADE NA VELHICE: O CASO DE DOIS CASAIS DE IDOSOS CAMPONESES¹

GIFT AND SOCIABILITY IN OLD AGE: THE CASE OF TWO ELDERLY COUPLES PEASANTS

Rita de Cássia Pereira Farias²
Adriele Schmidt³

1. RESUMO

Este artigo apresenta uma reflexão sobre a importância da dádiva na velhice para preservar as relações sociais. O universo empírico foi constituído pelas famílias de dois casais de idosos, residentes em localidades muito diferenciadas, mas que desenvolvem práticas semelhantes no sentido de manter as relações de sociabilidade com a família e amigo, bem como a própria existência, com base na fabricação artesanal de derivados do leite e de outros produtos agropecuários. O modo de vida desses idosos comprova que os alimentos produzidos, além de sustentar o corpo físico e biológico, nutrem o corpo social. Além disso, a tríplice obrigação de dar, receber e retribuir (MAUSS, 2003) contribui para que os idosos continuem ativos em termos de trabalho, sintam-se úteis e mantenham a sociabilidade com familiares e amigos.

Palavras chaves: Envelhecimento ativo. Alimentação. Dádiva

2. ABSTRACT

This paper presents a reflection on the importance of gift exchanging in the old age to preserve social relationships. The empirical universe was constituted by the families of two elderly couples living in very different locations, but who keep similar practices to maintain personal relations with family and friends, as well as their own

¹ Trata-se de trabalho que apresenta um desdobramento das reflexões ocorridas no âmbito de dois projetos que perpassam a velhice, sendo um de Extensão em interface com a pesquisa, intitulado *Esta ruga tem história: envelhecimento, memória e transmissão de saberes* e outro de pesquisa de mestrado, intitulado *A comida na cultura pomerana: simbolismo, identidade e sociabilidade*.

² Professora do Departamento de Economia Doméstica da Universidade Federal de Viçosa e doutora em Antropologia Social pela Unicamp.

³ Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Economia Doméstica da Universidade Federal de Viçosa.

existence, based on the artisanal manufacture of dairy and other agricultural products. The way of life of those elderly shows that the produced food nourishes the physical and biological body, as well as the social one. Moreover, the triple obligation of giving, receiving and reciprocating (Mauss, 2003) contributes to keep the elderly active at work, make them feel useful and maintain sociability with their families and friends

Keywords: Active Aging. Food. Gift.

3. INTRODUÇÃO

Este artigo envolve uma reflexão sobre a importância da dádiva na velhice, no sentido de manter as relações sociais, pela produção artesanal de queijo por duas famílias de idosos: uma residente em Viçosa-MG e outra em Santa Maria do Jetibá-ES.

Trata-se de um desdobramento das reflexões ocorridas no âmbito de dois projetos que perpassam a velhice, sendo um de Extensão em interface com a pesquisa, financiado pela Fapemig, intitulado *Esta ruga tem história: envelhecimento, memória e transmissão de saberes* e outro de pesquisa de mestrado, financiado pela Capes, intitulado *A comida na cultura pomerana: simbolismo, identidade e sociabilidade*.

O projeto *Esta ruga tem história: envelhecimento, memória e transmissão de saberes* tem como objetivo explorar práticas e representações sobre a velhice, além de resgatar saberes, história e memórias de idosos que frequentam o Programa Municipal da Terceira Idade (PMTI), de Viçosa-MG. Já o projeto *A comida na cultura pomerana: simbolismo, identidade e sociabilidade* trata de resgatar a trajetória dos pomeranos que se fixaram em Santa Maria de Jetibá-ES, principalmente por meio dos idosos, que são os guardiões da cultura. As investigações centram-se nas comidas típicas, tradições, hábitos e práticas alimentares presentes nos rituais e festividades, como elementos sob os quais se alicerça a identidade grupal, com manutenção das relações sociais entre as famílias.

No âmbito desses projetos, selecionamos a história de vida de dois casais de idosos que, embora nunca tenham tido contato entre si, têm práticas muito próximas, que nos possibilitam refletir sobre a importância da dádiva na velhice, cuja prática, em seus aspectos materiais e simbólicos, possibilita a manutenção de uma velhice ativa e

assegura a própria existência, além de articular os membros do grupo, com manutenção das redes de sociabilidade.

As reflexões apresentadas pautam-se, principalmente, nos referenciais teóricos trazidos por Marcel Mauss em *O ensaio sobre a dádiva*, publicado originalmente em 1924, que traz ricas contribuições sobre a importância dos objetos como mediadores das relações sociais. Tendo por base as pesquisas realizadas entre os habitantes das Ilhas Trobriand, os índios da costa do Pacífico no Noroeste da América do Norte e outros estudos etnográficos, Mauss constatou que a troca de presentes é algo que ocorre tanto nas sociedades mais simples, quanto nas mais desenvolvidas. Por isso, buscou desvendar o simbolismo inerente a essa prática.

Pautado no estudo de rituais como o *Kula* e do *Potlatch*, Mauss mostrou que a sociedade se funda na tripla obrigação: dar, receber e retribuir. Como o objeto doado conserva atributos pessoais do doador, nele são impressas marcas de uma trajetória pessoal e memórias coletivas. Por isso, ele tem uma força magnética que induz a retribuição. Assim, ao receber uma dádiva, o receptor sente-se no papel de devedor e, para saldar sua dívida, é movido a retribuir, doando algo que leva um pouco de si. Dessa forma, na troca de presentes, misturam-se os sentimentos entre doador e receptor, permitindo a comunhão e a identidade.

No circuito da dádiva, caso o indivíduo se recuse a receber, fica condenado à perda do vínculo social. Para que haja manutenção dos vínculos, ao receber, o indivíduo assume um compromisso de retribuição. Assim, a essência do dom está em criar vínculos, estabelecer uma rede de relações e de alianças que promove o endividamento mútuo e cria um pacto de confiança que possibilita a manutenção das relações sociais.

Apesar de as dádivas parecerem desinteressadas, voluntárias e gratuitas, Mauss concluiu que elas têm um caráter obrigatório, para que não haja prejuízo dos vínculos sociais. Argumentou que até mesmo o presente oferecido generosamente envolve um interesse do doador na retribuição. Essa assertiva, à primeira vista, pode parecer forte e causar estranheza entre aqueles que gostam de doar presentes, considerando sua oferta como sinônimo de bondade, gratidão, amizade e doação.

Em nossa sociedade, dizer que uma pessoa é interesseira tem uma conotação negativa, pois dá indícios de que está agindo de má fé, movida apenas por seus próprios

interesses. Assim, afirmar que a dádiva envolve sempre um interesse de retribuição pode soar como algo ruim, levando-nos a pensar que sempre que damos um presente a alguém não o fazemos espontaneamente ou por generosidade.

A reflexão sobre a proposta de Mauss nos possibilita perceber a riqueza de suas análises, pois, em nosso cotidiano, sempre precisamos de um catalisador que impulsione nossas ações. Além disso, somos seres sociais. A solidão e a falta de alguém com quem trocar palavras, elogios, carinho e presentes pode tornar a vida triste e sem sentido. Olhando por esse ângulo, compreendemos que ao doarmos palavras, elogios, carinho e presentes, estamos, sim, sendo interesseiros. Não interesseiro no sentido negativo da palavra, mas no sentido de afirmar que queremos que a relação com o nosso interlocutor permaneça. Afinal, como destacou Mauss, a dádiva não envolve apenas bens materiais, mas também palavras, carinho e gentilezas.

Mauss ainda aponta uma tensão entre a obrigatoriedade e a espontaneidade no universo das trocas, já que “o caráter voluntário [...], aparentemente livre e gratuito é, no entanto, imposto e interessado” (MAUSS, 1974, p.41). Conforme Godbout (1998), é inegável o interesse nas relações de troca e sua importância, uma vez que os agentes sociais não agem somente em função de seus próprios interesses, mas também de acordo com as normas e valores da sociedade em que estão inseridos.

Apesar de a retribuição ser muitas vezes maior que a dádiva, a retribuição não é o objetivo único da doação. Em oposição a uma relação de troca rígida e engessada, a dádiva possibilita tornar o laço social mais livre, pois envolve rituais que visam a diminuir o peso da obrigação no seio da relação, tornando a relação mais leve e fluida. Como a dádiva é um jogo constante entre liberdade e obrigação, Godbout (1998) considera que seria um equívoco dizer que um indivíduo recebeu depois de ter dado e que, portanto, deu apenas para receber.

Para Godbout (1998), o que leva as pessoas a dar é o desejo de ligar-se, fazer circular as coisas em um sistema vivo, possibilitando conectar-se com a vida, romper com a solidão, sentir que não se está só e que se pertence à humanidade. Entre os idosos, isso não é diferente. Em lugares com menor desenvolvimento tecnológico, é comum as pessoas dedicarem mais tempo para ouvir histórias e conselhos dos idosos por vê-los como os guardiões da cultura e da memória familiar, transmissores de saberes e valores.

Já na sociedade industrializada, a racionalidade do tempo e dos processos leva as pessoas a acumular mais trabalhos e compromissos. Com isso, a vida se torna uma verdadeira “corrida contra o relógio”. Quando as pessoas chegam a suas casas é comum elas se trancarem em seus quartos, providos de diversas tecnologias como televisão, computador, telefone, celular, aparelho de som e outros, que serão desfrutados como lazer ou trabalho. Assim, o tempo para as relações sociais, visitar parentes e amigos e ouvir os idosos torna-se cada vez mais escasso.

Para evitar o abandono e a solidão, alguns idosos recorrem a estratégias da dádiva, acionando o ciclo do “dar-receber-retribuir”, visando a manter as redes de sociabilidade. Entre os casais em estudo, artefatos, como leite, manteiga, queijo e hortaliças, cuidadosamente preparados pelos idosos e doados aos familiares e amigos, veiculam sentimentos e memórias, medeiam relações sociais, refletem valores e trazem informações sobre a sociedade e a cultura (FARIAS, 2012).

Nesse sentido, o presente artigo teve como objetivo explorar o simbolismo que a cultura alimentar assume no contexto de duas famílias de idosos, um de Viçosa-MG e outro de Santa Maria de Jetibá-ES. Buscou-se evidenciar como os derivados do leite e outros alimentos, produzidos artesanalmente por esses idosos, ao serem doados ou servidos nas refeições, configuram-se como mecanismos para manter as relações sociais, evitando a solidão e o abandono.

Essa discussão torna-se relevante porque as comidas e os hábitos alimentares fazem parte de um sistema cultural repleto de significados. Além de fornecer nutrientes ao corpo, a comida tem significados, histórias e valores importantes para a constituição social dos grupos. Conforme Da Matta (2001), a comida marca identidades pessoais e grupais, modos de fazer, de ser, de estar e de viver, que contribuem para a manutenção das relações sociais e familiares.

Diante desta contextualização, o problema de pesquisa centrou-se nas seguintes questões: Qual o significado das práticas alimentares e das comidas para as famílias em estudo? O que se veicula quando se serve uma comida a alguém ou se presenteia com alimentos? Como se dão as relações sociais mediadas pelas comidas.

4. METODOLOGIA

Nesta pesquisa, a cultura alimentar e o simbolismo que envolve a alimentação foram estudados sob o olhar da antropologia alimentar. Esta perspectiva leva em conta a gama de organizações sociais em torno da exploração do meio ambiente, da produção e da distribuição dos alimentos, as diferentes dimensões inerentes ao que é designado “comida”, os significados que os diferentes grupos atribuem ao que se come, quando, como, com quem se come, bem como o lugar que essa comida ocupa nas trajetórias de identificação coletiva (MENASCHE et al., 2012).

Também foram essenciais para a fundamentação desta pesquisa as concepções do antropólogo Roberto Da Matta (2001), que ressalta os aspectos simbólicos que perpassam as práticas alimentares que envolvem regras sagradas de comunhão e comensalidade. A comida é “aquilo que deve ser visto e saboreado com os olhos e depois com a boca, o nariz, a boa companhia e, finalmente, a barriga [...]” (p. 55). A comida corresponde a alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo um grupo, classe ou pessoa. Ao mencionar que a comida favorece as relações sociais, o autor destaca que “a mesa congrega liberdade, respeito e satisfação”, permitindo integrar todas as diferenças e cancelar as oposições.

O método de coleta de dados foi a pesquisa etnográfica, definida por Angrosino (2009) como uma forma de estudar pessoas e grupos, no contexto de sua cultura. Este tipo de pesquisa envolve um processo sistemático de observar, detalhar, descrever, documentar e analisar o modo de vida que caracteriza o grupo: comportamentos, costumes e crenças aprendidas e compartilhadas pelos seus membros.

A etnografia consiste em um método de pesquisa, cujo foco é a descrição densa da cultura de um determinado grupo social, envolvido em suas práticas, hábitos, crenças, valores, expectativas, sentimentos e significados, nas múltiplas formas em que se expressam (FARIAS, 2004). Acerca da etnografia, Malinowski (1980, p.40) defende que nesta pesquisa “suas fontes são, sem dúvida, facilmente acessíveis, mas também extremamente evasivas e complexas: não se encontram incorporadas em documentos escritos, materiais, mas no comportamento e na memória de homens vivos.”

O estudo envolveu duas famílias: uma residente em Viçosa, Minas Gerais, cidade eminentemente universitária, com cerca de 72 mil habitantes, sendo que apenas 5% de sua população reside na zona rural; a outra residente em Santa Maria de Jetibá-

Espírito Santo, município eminentemente constituído por descendentes de imigrantes pomeranos, cuja população corresponde a cerca de 34 mil habitantes, sendo que 65,5% da população reside na zona rural, ocupando-se predominantemente com o trabalho na agricultura familiar (IBGE, 2010).

A coleta de dados se deu por meio de conversas informais com os membros das famílias, no ano de 2013, observação e participação no cotidiano familiar, atendo-se aos aspectos da cultura, identidade e sociabilidade. Buscou-se desvelar a importância da alimentação na conformação das relações familiares e sociais, revelando comportamentos centrados na comida e no cotidiano dos indivíduos (BRAGA 2004). Os dados registrados no caderno de campo foram sistematizados, buscando entender, à luz dos referenciais teóricos, os significados que as práticas alimentares assumem para os idosos em estudo e seus familiares. Visando a preservar a identidade dos participantes, os nomes reais foram substituídos por nomes fictícios.

A análise descritiva dos dados envolveu, conforme Angrosino (2009), um processo de tomar o fluxo de dados, decompondo-os em partes que os constituem, identificando padrões, regularidades ou temas que emergem dos dados, buscando descobrir como as partes se articulam na configuração de determinado comportamento.

5. REVISÃO DE LITERATURA: COMIDA, CULTURA E SOCIABILIDADE

Em seus estudos sobre identidade cultural, Stuart Hall (2006) defende que uma cultura é semelhante a um discurso, por envolver um modo de construir sentidos que influencia e organiza as ações dos indivíduos e se traduz na concepção que os indivíduos têm de si mesmos. Nesse sentido, as comunidades se diferenciam de acordo com sua identidade cultural, que envolve um conjunto de relações sociais, valores e patrimônios simbólicos, que são compartilhados pelos membros da comunidade e transmitidos entre as gerações. Trata-se de uma construção continuada e dinâmica, cujo processo é modificado por no tempo e no espaço (SOUSA, 2012; OLIVEIRA, 2010).

Para Laraia (2005), pesquisar a cultura de determinado grupo é estudar um código de símbolos partilhados pelos seus membros. Conforme Sahlins (2003, p. 170),

“nenhum objeto e nenhuma coisa é ou tem movimento na sociedade humana, exceto pela significação que os homens lhe atribuem”.

Entre os componentes da cultura, estão a comida e os hábitos alimentares cotidianos, sejam eles tradicionais ou novos. Assim, o que comemos, quando, por que, por quem e com quem comemos é culturalmente determinado (BRAGA, 2004).

De acordo com a antropologia alimentar, muito além de ser uma necessidade apenas fisiológica visando a nutrir o corpo, a alimentação é uma atividade cultural, que envolve seleção, escolhas, ocasiões e rituais (SOUZA, 2012). Além da sua materialidade, a comida fala de família, do corpo e das relações sociais, estando diretamente relacionada com a existência do indivíduo na sociedade. Assim, os alimentos não são apenas comidos, mas também pensados (WOORTMANN, 1985).

Com base em diversos autores que estudaram a alimentação no contexto da cultura, Souza (2010) destaca que:

Comer é antes de tudo um ato simbólico, tradutor de sinais, de reconhecimentos formais, de cores, de texturas, de temperaturas, entre outros. Consiste num ato que une memória, desejo, fome, significado, sociabilidade e ritualidade. Os modos alimentares se articulam com outras dimensões sociais e com a identidade. (SOUSA, 2010, p.24.)

A relação do indivíduo com o alimento pode ser qualificada como um elemento para se entender o ser humano em seu ambiente e em suas relações sociais. Estas relações envolvem os vários caminhos percorridos pelo alimento, desde a produção até o consumo, perpassando por aspirações, condutas e ações que representam diferentes significados, de acordo com o grupo de pessoas, suas tradições e sua identidade.

A relevância da alimentação no contexto de manter a sociabilidade abre-nos a possibilidade de reflexões sobre a importância da alimentação na manutenção dos vínculos entre os idosos, cuja população está se ampliando a cada dia.

De acordo com a ONU (2013), o mundo está passando por um processo de transição demográfica. Entre 1980 e 2000, a população com mais de 60 anos cresceu 7,3 milhões, totalizando 14,5 milhões em 2000. Com a diminuição das taxas de fertilidade, a proporção de pessoas com mais de 60 anos deve duplicar entre os anos de 2007 e 2050. Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), em 2025, o Brasil será o sexto país do mundo em número de idosos.

Assim, um dos maiores desafios da sociedade brasileira será garantir condições para que haja qualidade de vida e “envelhecimento ativo”, definido pela World Health

Organization (WHO, 2005, p. 14) como “o processo de otimização das oportunidades de saúde, participação e segurança, com o objetivo de melhorar a qualidade de vida à medida que as pessoas ficam mais velhas”. Envelhecer ativamente não se refere somente a estar fisicamente bem, mas também à participação destas pessoas nos âmbitos culturais, econômicos e sociais, de acordo com suas capacidades, desejos e necessidades. Nesse sentido, a WHO defende o reconhecimento da importância e da necessidade da contribuição dos idosos nos trabalhos não remunerados em casa, em atividades voluntárias e nas atividades formais e informais.

Nesta fase da vida, em decorrência da aposentadoria, muitos idosos param de trabalhar, diminuindo seu ritmo de vida. O sedentarismo pode elevar o risco de doenças cognitivas e transtornos mentais, comprometendo a qualidade da velhice. Como a ocupação dos idosos com atividades físicas e mentais é benéfica para sua saúde e bem-estar, muitos deles optam pela continuidade do trabalho na velhice, principalmente no âmbito rural, cuja opção pode ocorrer pela necessidade financeira ou para se manterem ativos.

Apesar de muitos idosos trabalharem por necessidade financeira, o trabalho tem representado uma importante ferramenta de inserção do idoso na sociedade, proporcionando participação social e reconhecimento de sua importância social e cultural. Em muitos casos, o trabalho funciona como um meio de proporcionar prazer e satisfação aos idosos, para que desfrutem de sua velhice com mais qualidade, pelo fato de se ocuparem de uma atividade que lhes é prazerosa. É o caso de agricultores familiares que continuam a desenvolver algumas atividades que lhes proporcionam bem-estar, sendo um exemplo a produção de alimentos para consumo próprio e também para oferecer a visitas e doar a amigos e familiares, como acontece com os idosos em estudo.

6. RESULTADOS E DISCUSSÕES

6.1. O caso de dona Sônia e seu Umberto, em Viçosa-MG

Dona Sônia (77 anos) e seu Umberto (82 anos) residem em um sítio muito próximo da cidade de Viçosa, em uma propriedade em torno de 25 hectares, têm oito filhos (quatro homens e quatro mulheres), dezesseis netos e seis bisnetos. Todos os filhos moram nesta cidade, com exceção do mais novo, que mora em Ponte Nova, cidade que dista quarenta e oito quilômetros de Viçosa.

Antes de morar no sítio, dona Sônia e seu Umberto residiam em uma fazenda chamada “Boa Esperança”, na cidade de Teixeiras – MG, próximo a Viçosa, onde nasceram seis de seus filhos. Como a fazenda era longe da cidade e não havia comércio ou hospital por perto, era comum a colaboração entre vizinhos na troca de alimentos, serviços e favores, além de se ampararem mutuamente por ocasião de enfermidades, nascimentos de filhos, mortes e outras ocasiões.

Sua filha Luana contou que seu pai era muito inteligente e autodidata. Se tivesse tido oportunidade de estudar, seria um engenheiro, pois consertava relógios e construía pequenas usinas hidrelétricas, fabricava móveis e caixão para sepultamento, instalava moinhos para a família e vizinhos. “Tudo era feito mediante uma taxa irrisória ou de graça, na base do compadrio”. Enquanto isso, sua mãe ficava em casa cuidando das crianças e da árdua obrigação da fazenda, pois o café e o arroz eram socados no pilão. O fubá era moído num moinho construído por seu pai.

A dádiva também estava presente nos favores e na partilha de alimentos. Quando algum vizinho abatia um animal para consumo familiar, era de praxe separar uma parte e doar para os compadres e comadres. Se não o fizesse, era visto como ofensa e dizia-se: “Fulano matou porco e não deu nem um pedacinho para nós!” (Luana, 55 anos)

No decorrer do tempo, a família foi aumentando, os filhos foram crescendo e surgiu a necessidade de mudar para a cidade de Viçosa para os filhos estudarem. A residência em um sítio muito próximo da cidade eliminou as dificuldades inerentes à compra de gêneros alimentícios ou farmacêuticos. Dona Sônia e seu Umberto envelheceram, se aposentaram, mas a necessidade de manter a dádiva continuou, porém, com novas formas e significados.

No sítio de Viçosa, criam gado leiteiro e galinhas, além do cultivo de hortaliças, milho e feijão para subsistência. O casal se levanta às seis horas da manhã, trabalha o dia inteiro e, por volta das 20 horas, já está dormindo. O trabalho de alimentar e cuidar dos animais, guardar o milho e o feijão na época da colheita, alimentar os animais,

cuidar das hortaliças e ir à cidade fazer compras é também da responsabilidade do casal. Para realizar o trabalho doméstico, há uma ajudante que faz a limpeza da casa no período da manhã. Dona Sônia prepara a comida, cuida das roupas, da cozinha e dos arredores da casa.

Diante dos problemas de saúde do casal,⁴ os filhos insistiram para eles venderem as vacas e comprarem o leite para o próprio consumo. Em um dos momentos em que a enfermidade de seu Umberto se agravou, sua filha mais nova disse para eles venderem as vacas, que exigiam cuidados diários. Em outro momento, seu filho André (53 anos) diz aos pais: “Saíam, vão passear, deixem as vacas pastando e os bezerros mamando todo o leite!” Entretanto, essa recomendação nunca foi atendida: dona Sônia e seu Umberto nunca abriram mão de tirar o leite e fazer o queijo, que é bastante emblemático na família, como evidenciam os depoimentos:

Todos os finais de semana o prazer dos filhos e familiares é fazer uma visita aos pais. E a satisfação da minha mãe é entregar um queijo para cada filho. Na hora da despedida, damos um abraço em cada um deles e eles nos dizem: “Deus abençoe! Vá com Deus! Muito obrigado por terem vindo visitar estes dois velhos!” O meu pai acompanha até a porta agradecendo várias vezes. A minha mãe vai agradecendo desde a porta até entrarmos no carro. Mesmo com o carro ligado e saindo, ela repete essa frase inúmeras vezes. (Luana, 2ª filha do casal, 55 anos)

Sempre quando visito meus pais, percebo que eles ficam muito felizes com a visita como se estivéssemos fazendo algo grandioso, além do que eles merecem. Talvez pelo fato de terem amigos que reclamam das poucas visitas dos filhos, eles se sintam muito agraciados por isso e queiram retribuir. (Cinara, 6ª filha do casal, 46 anos)

Sobre a discordância do casal em vender as vacas, Luana fez uma ponderação que confirma a teoria da dádiva de Mauss sobre o valor do alimento como motor da sociabilidade:

Mãe não deixa vender as vacas, porque ela precisa fazer o queijo para dar para nós. É essa a sua alegria. Parece que o sentido de sua vida está em dar o queijo para levamos. Você vê como ela faz o queijo com todo carinho, embala e quando vamos embora ela faz questão de nós dar para levar. (Luana, 2ª filha do casal, 55 anos)

Tirar a possibilidade de fazer o queijo é tirar o sentido da sua vida, eliminando a forma pela qual ela acredita estar agradando os filhos e os aproximando dela. Além de

⁴ Com o agravamento da saúde de dona Sônia e seu Umberto, preocupados em deixá-los sozinhos à noite, seus filhos decidiram fazer um revezamento entre eles para dormir no sítio uma vez por semana, o que os deixou felizes por contar com o carinho e atenção da família.

agradar, o queijo também traz memórias da família e da infância, pois elas tinham o hábito de dormir comendo um pedaço de queijo. Disseram também que quando seus irmãos moravam em outro estado, sempre que alguém da família ia visitá-los, sua mãe dava queijos para serem levados, para manter viva a memória da família.

Além disso, o queijo corporifica a presença da mãe. Renata disse que quando tem uma visita, ela serve o queijo e faz questão de dizer que foi feito por ela. É como se seus amigos conhecessem sua mãe através do queijo e visse um pouco de suas qualidades, o que a deixa orgulhosa.

Servir o queijo que ela fez é uma forma de apresentá-la aos meus amigos, como se a mãe fosse incorporada em meu círculo de amizade. É também uma forma de marcar presença, mesmo que ela não esteja conosco à mesa, simbolicamente, ela está, pois o queijo que ela fez está ali. (Renata, 44 anos, 7ª filha)

Além do queijo, ao visitar os pais, os filhos, netos e sobrinhos levam ovos, frutas da época e mudas de plantas. Quando alguém da família está doente, dona Sônia indica uma erva medicinal e mostra sua indicação de uso em sua enciclopédia de ervas medicinais, para comprovar que está usando a erva certa para o chá. Cinara comentou que, mesmo que alguns filhos presenteiem mais os pais quando os visitam, eles não recebem maior retribuição:

Todos recebem igual retribuição e gratidão pela atenção, carinho e visita, independentemente de terem levado algum presente ou algo para o lanche. Isso leva a crer que o que conta mesmo é a presença. O fato de retribuir talvez indique que queiram mostrar que ainda são úteis, que produzem e têm algo do próprio trabalho para ofertar. Eles recebem, mas também retribuem, sempre com algum fruto do trabalho dos dois. (Cinara, 6ª filha do casal, 46 anos)

Os filhos disseram que a felicidade do casal é doar o que é produzido no sítio para as pessoas que amam. Mencionaram que seus pais sempre convidam as visitas para tomar o café⁵, que é servido com leite, queijo e quitandas feitas com os produtos obtidos no sítio. Ao destacar o simbolismo inerente à prática de convidar pessoas para fazer refeições em nossa casa, Da Matta (2001) destaca que as pessoas são convidadas para reproduzir relações sociais e menos para alimentá-las na condição de corpo biológico.

⁵ Há pouco tempo, o café era torrado e moído por dona Sônia. Com o tempo, ela passou a contar com uma mulher que temporariamente ia torrar o café no fogão de lenha. Posteriormente, a pedido dos filhos, ela deixou de torrar o café e passou a comprá-lo industrializado.

A doação confere satisfação e sentimento de gratificação a todos, pois seu gesto é visto como uma expressão de amor, como evidenciam os depoimentos a seguir:

Eles gostam de doar e compartilhar o que têm. Isso mostra que se é uma boa pessoa. Eles gostam de agradecer, pois é uma forma de amar. Os filhos também são assim: puxaram isso deles! Tem gente que não é assim, é miserável, egoísta, tem até medo de mostrar o que tem para ninguém pedir. Feliz é aquele que divide, pois, quanto mais você doa, mais você recebe. (Lílian, nora, 45 anos).

Esse ato significa amor, gratidão. É uma forma de dizer: “Esse presente é um símbolo do meu amor!” Demonstra que eles ficaram felizes com a ida dos filhos lá. Doar o alimento é uma forma de dizer que eles querem que a pessoa volte mais vezes e que não se esqueçam deles. Quem dá mostra que é liberto e desapegado. Quem dá e quem recebe se sente feliz. Assim, os dois acabam ganhando. (Jonas, 5º filho, 49 anos)

Conforme Souza (2012), uma das formas de reforçar as relações sociais é a partilha dos alimentos. Afinal, quando pessoas se reúnem em família para fazer uma refeição, não estão apenas se alimentando, mas também reforçando atitudes e expectativas pessoais e culturais. A autora ainda diz que “quem prepara o alimento, por sua vez, recebe a alegria de quem os aprecia, valorizando a sua experiência de dedicação e entrega, como uma anfitriã, que recebe seus convidados em um momento em que o alimento se transforma em união.” (SOUZA, 2012, p.8).

A alimentação compartilhada situa-se, assim, dentro do conceito de dádiva, definido por Godbout (1998, p.7) como “o que circula em prol do ou em nome do laço social”. Dessa forma, percebe-se que dona Sônia e seu Umberto, ao doarem os alimentos que cultivaram ou prepararam, eles estão doando algo de si. Simbolicamente, estão dizendo aos filhos que sua presença é bem-vinda, que é para eles continuarem visitando-os, dando-lhes carinho e atenção. A contra dádiva vinda dos filhos se expressa no esforço para estarem mais presentes junto aos pais, mesmo diante de uma vida de trabalho atribulada, além de retribuir com presentes caseiros ou industrializados. Assim, os presentes fazem manter lembranças e valores, além da presença, mesmo na ausência. Nesse sentido, a dádiva possibilita unir a família, cujos membros se comprometem uns com os outros, fazendo manter o sentido de unidade.

Conforme nos ensina Marcel Mauss, a coisa dada tem uma alma, pois presentear alguém é dar algo de si. No sistema das prestações totais, “é necessário retribuir a outrem aquilo que é, na realidade, parcela da sua natureza e substância, por- que aceitar

qualquer coisa de alguém é aceitar qualquer coisa de sua essência espiritual, da sua alma” (MAUSS, 1974, p.66). Assim, as dádivas têm também a finalidade de comprar a paz entre as pessoas, já que a coisa dada produz recompensa. Por isso, algo dado nunca é algo perdido, mas sim em constante reprodução.

6.2. O caso de dona Cecília e seu Guilherme, em Santa Maria de Jetibá-ES

Andando pela zona rural da comunidade de Rio Possmoser, do alto de um morro são vistos um casarão azul junto a uma garagem, algumas barracas, um curral, um lindo gramado verde cheio de gado, aves, peixes e um lindo pomar, que se misturam e alegram o ambiente. É lá que vivem dona Cecília (74 anos) e seu Guilherme (78 anos), ambos descendentes de imigrantes pomeranos. Tiveram seis filhos, duas mulheres e quatro homens, porém o mais novo faleceu durante a adolescência, vítima de um acidente de trânsito. Na ocasião da pesquisa, o casal tinha 15 netos e uma bisneta.

A propriedade de 54 hectares foi conquistada com muito esforço, em um período em que ter terras era um grande desafio para os pomeranos que haviam imigrado recentemente em busca de um recomeço em terras brasileiras.

Os três filhos casaram-se e permaneceram morando com suas novas famílias na mesma propriedade dos pais. As mulheres acompanharam seus maridos e se mudaram para regiões próximas da propriedade do casal em estudo, o que estava de acordo com a tradição pomerana em que a mulher deveria morar junto com seu marido, o que atualmente não é mais seguido pelas novas gerações, embora ainda aconteçam alguns casos. Pela dificuldade de gerenciar toda a propriedade, em 2004 o casal fez a divisão das terras entre os filhos, que passaram a administrar individualmente sua parte, porém, as áreas de pastagem continuaram intactas, independentemente da divisão para uso do gado de seu Guilherme, o que mostra o apoio dos filhos à atividade que mantém seus pais ativos.

O cuidado com o gado e a produção de leite sempre fizeram parte do cotidiano de dona Cecília e seu Guilherme, que desenvolvem, com gosto e alegria, esta atividade que dá sentido às suas vidas. Tirar o leite, prender os bezerros, dar alimentos e limpar o curral são atribuições dos dois. Já o processamento do leite fica por conta de dona

Cecília, que, todos os dias, após tirar o leite, coloca sua antiga desnatadeira para funcionar, retirando assim a nata do leite.

O leite é separado cuidadosamente por ela para entregar a seus clientes que vêm semanalmente buscar o leite, a coalhada e a deliciosa manteiga, batida em seu tubo de bambu, feito artesanalmente por seu Guilherme. Mas parte do que ela produz é sempre separado para consumo e para dar aos filhos quando vêm visitá-los.

Além da manteiga, o tradicional queijo frito pomerano é feito por dona Cecília especialmente para os filhos, que, no passado, em momentos de dificuldade, não tinham outros alimentos além do queijo e do brote (pão tradicional pomerano) para dar a seus filhos. Segundo Ana (neta, 22 anos), “este queijo é devorado pelos meus pais e tios, acho que é porque hoje não se tem mais esse queijo em qualquer lugar e eles foram acostumados com isso desde pequenos. Aí, quando vêm pra casa da vovó e do vovô, não sobra nada!” Esta questão é abordada por Silva *et al.* (2012) ao dizerem que o alimento é um patrimônio cultural imaterial que tem reconhecimento secular, pois a identidade de um povo pode ser qualificada pelos sabores e também pelo saber fazer ou transformar um produto com base nos recursos disponíveis. Estes alimentos podem evocar memórias e despertar lembranças, caso deste queijo, tão significativo para dona Cecília, pois faz parte de sua história de superação, e para seus filhos, que, todas as vezes que o comem, se lembram de sua infância e adolescência, revivendo, por meio do alimento, estas memórias.

Conforme Souza (2012), as tradições, os hábitos e os rituais alimentares constituem uma herança cultural, que é recebida junto com o leite materno e permanece tanto no nível consciente quando inconsciente das pessoas, caso dos filhos de dona Cecília e seu Guilherme.

Além do gado, a casal também cuida de porcos e galinhas, patos e perus que lhes rendem muitos ovos diariamente. Seu Guilherme ainda cuida de uma pequena lavoura de café e planta milho e feijão anualmente. O milho é utilizado para alimentar os animais, e o feijão e o café são comercializados para complementação da renda da aposentadoria. Dona Cecília tem as atribuições diárias de fazer a comida, cuidar da roupa e da casa, e quando necessário chama uma das filhas ou netas para ajudar na faxina. Semanalmente, também é atribuição de dona Cecília pôr o milho para moer no

moinho de pedra e buscar o aipim, a batata doce, o cará e o inhame na roça para fazer o tradicional pão pomerano, o brote, que é servido de domingo a domingo na mesa de café. Estas atividades mantêm os dois ocupados, diariamente, das cinco da manhã até as dezenove horas.

A propriedade de ambos é muito frequentada, não só pelos filhos, mas também por amigos e compradores de ovos, leite, manteiga e galinhas. É aí que o mundo da rua se une com o espaço da casa, quando dona Cecília não deixa que ninguém vá embora sem tomar um cafezinho. Da Matta (2001) escreve que o cafezinho é um gesto de dádiva de abertura e de hospitalidade de rico e de pobre, marcando a passagem da rua para a casa. Isso acontece todos os dias na casa de dona Cecília, quando ela chama todas as pessoas que aparecem para tomar um café e comer os alimentos feitos por ela mesma e também aqueles que ela recebe das irmãs, filhos e noras. Como diz Gustavo,

Quando chegamos lá, a primeira coisa que a vovó faz é preparar uma mesa com café e começa a tirar dos armários todos os tipos de comida que ela tem, quando tem alguma comida diferente, faz a gente experimentar de tudo, e ela adora contar todas as histórias de como e de onde veio o alimento, a receita ou como foi preparada (Gustavo, neto, 26 anos).

Para este neto, ao fazer isso, dona Cecília mostra seus dons às pessoas que vão visitá-la, além de ser uma forma de receber bem as pessoas. Nesse sentido, Montanari (2008, apud SOUZA, 2012) escreve que dividir a comida é um modo quase técnico de dizer que se faz parte da mesma família, ou seja, a participação na mesa comum é o primeiro sinal de pertencimento ao grupo, que pode ser a família ou a comunidade. Elza, uma das noras do casal, ressalta a dádiva existente entre a família:

Na casa do vovô e da vovó, sempre tem muita alegria, amor e dedicação. De lá ninguém volta pra casa sem levar algum alimento ou algum presente. Eles vão distribuindo para os filhos e netos parte do que produzem, sempre com bondade, satisfação e desejo de ajudar. Se eles matam um boi, dividem a carne, catam os ovos dos ninhos e distribuem. Ao sair de lá, sempre se levam leite, manteiga e frutas do pomar, quando também não presenteiam os filhos com uma bela ninhada de pintinhos (Elza, nora, 40 anos).

Assim, ao doar, dona Cecília dá um pouco de si, e quem recebe leva um pouco de quem deu. Ao introduzir a obra de Marcel Mauss, Claude Levi-Strauss escreve que a troca não é um edifício complexo, construído somente pelas obrigações de dar, de receber e de retribuir com ajuda de um cimento afetivo e místico, mas é uma síntese imediata dada por pensamento simbólico que, na troca ou em qualquer outra forma de

comunicação, são destinadas, por natureza, a passar de um para o outro, fundamentando assim a necessidade da dádiva entre as pessoas (MAUSS, 1974, p.41).

A dádiva, envolta na alimentação e no ato de receber as pessoas em sua casa, mostra que a presença das visitas é sempre bem-vinda na casa de seu Guilherme e dona Cecília, que têm na produção de alimentos, na doação e no fato de poder oferecer estes alimentos à suas visitas, juntamente com uma boa conversa à mesa, sua motivação de vida. Elza (nora, 40 anos) diz que “alimentar-se lá significa muito mais que passear, significa compartilhar, dialogar com os familiares e acompanhar o dia a dia de cada um, podendo apoiar-se um no outro, lá é possível vivenciar o verdadeiro calor humano”.

Desse modo, a dádiva reforça os laços sociais entre as famílias, amigos e a comunidade como um todo, contribuindo para o bem-estar e para a sociabilidade das pessoas idosas, que estão em contato permanente com diferentes gerações e que, por consequência, mantêm vivas suas memórias e vivências.

7. CONCLUSÕES

Com a estabilização econômica e a velhice, as dádivas assumiram novas configurações no sentido de contribuir para a velhice ativa e manter o ciclo de sociabilidade dos idosos, solidificando os laços consanguíneos e de afinidade.

Este estudo permite concluir que os casos de Sônia e Umberto, Cecília e Guilherme mostram que, em contextos distintos, ao longo da vida conjugal, esses casais tiveram uma história amplamente marcada pela superação de dificuldades e pela dádiva que une os membros do grupo. Principalmente, pela distância da cidade, no caso do primeiro casal, e da necessidade de adaptação e sobrevivência dos pomeranos em terras brasileiras, no caso do segundo casal.

No contexto da dádiva, os alimentos assumem um lugar central, pois a alimentação é uma das necessidades fundamentais do ser humano. Mesmo que os filhos tenham se casado e formado suas famílias, os alimentos são depositários de memórias. Neles estão impressas histórias de vida e lembranças da infância e adolescência. Assim, doar alimentos é visto como uma forma de afeto e expressão de amor, uma forma de manter a velha interdependência afetiva, mantendo os familiares sempre por perto.

Compartilhar o alimento é também uma forma de grandeza do doador, que mostra desapego e solidariedade para com o próximo. Ao substituir a venda dos alimentos pela dádiva, os idosos trocam o capital financeiro pelo capital simbólico, expresso na generosidade, que se reverte na contra dádiva do reconhecimento, da honra e, principalmente, do carinho e da presença constante da família, mantendo, assim, as dependências recíprocas e a sociabilidade. Na troca de presentes, misturam-se os sentimentos entre doador e receptor, permitindo a comunhão e a identidade.

As abordagens teóricas sobre a dádiva e a antropologia alimentar, acrescidas das experiências fornecidas pelos idosos em estudo, nos levam a concluir que existe uma relação entre o envelhecimento ativo, a produção de alimentos e a dádiva, na busca de uma velhice com melhor qualidade de vida. A dádiva motiva a produção de alimentos e o trabalho prazeroso, que se converte na valorização social dos idosos e na elevação da sua autoestima, além de reforçar laços sociais e manter as pessoas mais velhas reconhecidas e inseridas na sociedade.

Assim, o compartilhamento de alimentos é motivado pelo desejo de se ligar a pessoas, fazendo circular as coisas em um sistema vivo que conecta os idosos com a vida, rompe com a solidão e leva-os a sentir que não estão sós, que pertencem a uma família, a uma rede de sociabilidade e à humanidade, de forma mais ampla.

8. REFERÊNCIAS

ANGROSINO, M.; FLICK U. (Coord.). 2009. **Etnografia e observação participante**. Porto Alegre: Artmed, 2009.

BRAGA, V. 2004. “Cultura Alimentar: contribuições da antropologia da alimentação”. In **Saúde em Revista**, Vol.6, n.º13. Piracicaba: Universidade Metodista de Piracicaba, pp. 37-43.

DA MATTA, R. 2001. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: ROCCO.

GODBOUT, J. 1998. “Introdução à dádiva”. In **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 13, n.º 38, pp. 39-51. Disponível em: <<http://www.scielo.br/scielo.php?script=sciarttext&pid=S0102-69091998000300002>>.

HALL, S. 2006. **A identidade cultural na pós-modernidade**. 11 Edição. Rio de Janeiro: DP&A Editora.

FARIAS, R. C. P. 2004. **Nos bastidores da moda: um estudo sobre representações de vestuário e de imagem corporal por um grupo de pré-adolescentes**. Dissertação (mestrado em Economia Doméstica. UFV, Viçosa.

FARIAS, R. C. P. 2012. **Uniforme e trabalho no Vale do Aço: discursos, práticas e significados simbólicos**. Viçosa-MG: Editora UFV.

IBGE. 2010. “Sinopse do Censo Demográfico 2010”. In **Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística**. Disponível em <www.censo2010.ibge.gov.br/> Acesso em 11/02/2014.

LARAIA, R. B. 2001. **Cultura: um conceito antropológico**. 18ª Ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar.

LIMA, C. M. G.; DUPAS, G; OLIVEIRA, I; KAKEHASHI, S. 1996. “Pesquisa etnográfica: iniciando sua compreensão”. In **Rev. latino-am.enfermagem**, Ribeirão Preto, v. 4, n. 1, pp. 21-30,. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rlae/v4n1/v4n1a03.pdf>. Acessado em: 05 de maio de 2013.

MALINOWSKI, B. K. 1980. **Argonautas do Pacífico Ocidental**. São Paulo: Abril Cultural.

MAUSS, M. 1974. “Ensaio sobre a Dádiva”. In **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: EPU.

MENASCHE, R; ALVAREZ, M; COLLAÇO, J. 2012. “Introdução-Alimentação e Cultura em suas múltiplas dimensões”. In **Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino/americanos**. Porto Alegre: Editora da UFRGS.

OLIVEIRA, L. M. B. 2010. “Identidade cultural”. In **ESMPU**. Disponível em: <http://www.esmpu.gov.br/dicionario/tiki-index.php?page=Identidade+cultural>. Acesso em: 16/07/2012.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS-ONU. 2013. **A ONU e as pessoas idosas**. Disponível em: <http://www.onu.org.br/a-onu-em-acao/a-onu-em-acao/a-onu-e-as-pessoas-idosas/>. Acesso em: 07/02/2014.

SAHLINS, M. D. 2003. **Cultura e razão prática**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar.

SILVA, Y. F.; KOSINSKI, P. L.; LIMA, F. B. C.; OLIVEIRA, L. S. 2012. “A mandioca: do cultivo do 'alimento' à elaboração da 'comida'”. **Anais do VII Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul**, Universidade de Caxias do Sul.

SOUSA, R. G. 2012. *Identidade Cultural*. In **Mundo Educação**. Disponível em: <http://www.mundoeducacao.com.br/sociologia/identidade-cultural.htm>. Acesso em 16/07/2012.

SOUZA, E. C. M. P. 2012. **Alimentação como cerimônia indispensável do convívio humano**. Universidade de São Paulo-USP (Trabalho de Conclusão de curso), Programa de Pós Graduação em Gestão de projetos culturais e Organização de Eventos, CELACC/ECA-USP.

SOUZA, R. M. M. G. 2010. **Alimentação e culinária na cultura dos descendentes de açorianos em Santo Antônio de Lisboa – Florianópolis (Ilha de Santa Catarina – Brasil)**. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social e Cultural). Universidade de Lisboa- Instituto de Ciências Sociais.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. 2005. **Envelhecimento ativo: uma política de saúde**. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde.

WOORTMANN, K. 1985. **A comida, a família e a construção do gênero feminino**. Série Antropologia, nº.50. Brasília-DF.