

## O SLOW FOOD COMO INSTRUMENTO PARA O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL LOCAL

Virgínia de Lima Palhares<sup>1</sup>  
Ludmila Virginia Pereira Gondim<sup>2</sup>

### Resumo

No mundo globalizado a padronização dos sabores através dos fast food's. Imersos a essa lógica de tempo rápido, não percebemos a importância do ato de comer. Contrariando essa lógica, Carlo Petrini cunhou o termo Slow Food (comida lenta) em oposição ao termo fast food (comida rápida). O movimento do Slow Food foi criado baseando-se em um alimento bom, limpo e justo. Significa buscar e difundir o sabor e os saberes quase esquecidos dos alimentos pela cultura da padronização alimentar. Considerando os preceitos do Slow Food e o contexto das pequenas cidades cuja agricultura familiar é uma realidade na promoção do desenvolvimento local, buscamos verificar na feira agroecológica Raízes do Campo em Jaboticatubas-MG, a possibilidade de usar o Slow Food como alternativa para o desenvolvimento local e sustentável pelo estudo do *saber fazer* do bolinho de feijão miúdo. Utilizamos na metodologia, a oralidade, a partir das narrativas das pessoas do lugar. Os resultados deste trabalho permitiram a submissão do bolinho de feijão miúdo na Arca do Gosto.

**Palavras-chave:** SlowFood, desenvolvimento local sustentável, pequenas cidades.

### Introdução

Vivemos o período da era digital, no qual foram feitas mudanças no padrão de comunicação e difusão das informações. Smartphones, tablets, internet e outros meios interligam pessoas em uma rede global virtual a partir de pontos distintos identificados no mundo. Do mesmo modo que o tempo cotidiano da vida é dinamizado pelos meios digitais, a vida é apressada, comprimida em várias rotinas que nos demandam boa parte do nosso tempo diário. A dinâmica do tempo/espço, ao longo das mudanças digitais foi alterada e a impressão que se tem é a de que sempre falta tempo para tudo que se deseja ou necessita fazer.

Se a dinâmica alterada do tempo dita tanto as rotinas do cotidiano, impondo-lhes menos tempo e mais pressa, não é de se estranhar que, aos poucos, alteramos nossos hábitos e

---

<sup>1</sup>Professora do Departamento de Geografia – Instituto de Geociências/UFMG, palhares.vi@gmail.com

<sup>2</sup>Bolsista do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC), Instituto de Geociências/UFMG, ludigondim@hotmail.com

funções essenciais do cotidiano perderam tempo e espaço em nossas vidas. Assim, podemos nos referir ao tempo destinado aos cuidados com os filhos, às rotinas de limpeza do lar, às leituras desprezíveis, ao lazer cotidiano e não só restrito aos fins de semana, ao tempo de deitar no sofá e ficar no ócio, ao ato de comer.

Quanto tempo do ordinário dedicamos a comer? O ato de comer não se restringe simplesmente a saciar a fome. Comemos para garantir as energias necessárias para desenvolver todas as atividades do cotidiano de vida. O ato de comer propicia prazer, seja no palato ou no encontro com as pessoas. Imperceptível, atualmente apenas comemos. Para muitos, o ato de comer não é mais do que uma função que garante energia ao organismo. Não tem sabor, não tem história, não tem conversa e encontros. O comer está alienado à vida que tem pressa.

Contrariando essa lógica do tempo cada vez mais curto e mais apressado que comprime a vida e despreza o prazer dos atos fundamentais do viver, surgiu na Itália, em meados dos anos 1980, sob a tutoria de Carlo Petrini - jornalista e sociólogo -, o termo Slow Food. Este significa "comida lenta", oposição ao termo fast food (comida rápida), conceito massivamente difundido pela cultura da pressa dos tempos atuais.

Mais do que respeitar o tempo do comer, o Slow Food, amparado nos princípios de um alimento bom, limpo e justo, promove o resgate do sabor dos alimentos perdido ou esquecido ao longo dos anos pela cultura do comer rápido. Este resgate do sabor envolve também o *saber fazer* desses alimentos; por isso há o resgate da história do sabor, da tradição familiar ou regional (local) desde o plantio de determinados produtos às práticas de manejo e preparo do alimento, à comercialização e à sustentabilidade, o que pode vir a formar uma cadeia produtiva local.

Inerente ao ato social do comer está o encontro. Através de uma rede solidária, os convives da cultura Slow Food trocam conhecimentos, saberes, ideias e experiências alimentares. Os encontros promovidos não representam a finalidade do projeto, mas sim, a abertura de portas para a difusão da cultura da comida lenta e chamam a atenção para o tempo que devemos dedicar ao ato de comer, de degustar com prazer o alimento em meio à vida turbulenta dos centros urbanos.

Em uma sociedade homogeneamente urbana, praticar os ideais do Slow Food é uma pausa prazerosa ao tempo apressado do urbano. Mas, como essa pausa é percebida no contexto das pequenas cidades em que a dinâmica do tempo de vida é outra? Em um contexto

municipal onde se busca o desenvolvimento, há possibilidades do Slow Food se tornar uma alternativa para o desenvolvimento local sustentável? Esses são os questionamentos que norteiam essa pesquisa. Acreditamos que o Slow Food pode ser um instrumento sustentador de uma rede produtiva e comercial em uma pequena cidade.

Há possibilidade dos sabores mais tradicionais e singulares estarem, em sua maioria, localizados nas pequenas cidades. A inserção (pra não dizer invasão) da cultura urbana nessas pequenas cidades (principalmente as que pertencem às regiões metropolitanas dos grandes centros) causa consequências. Uma delas se refere a pressão de uma cultura massificada, a serviço do (des)sabor do alimento, o que prejudica a perpetuação do sabor local. Buscando compreender essas questões, escolhemos o município de Jaboticatubas pertencente à Região Metropolitana de Belo Horizonte, distante da capital aproximadamente 50 km.

A escolha de Jaboticatubas não foi aleatória. O município se enquadra na definição de pequena cidade do IBGE, aquelas com até 20.000 habitantes. Além disso, existem ali pessoas envolvidas e interessadas no desenvolvimento local de forma sustentável dentro da rede Slow Food Brasil. Já há um alimento (o coco macaúba) cadastrado na Arca do Gosto (catálogo do Slow Food que identifica, localiza e descreve os sabores quase esquecidos dos produtos), mas que ainda não representa possibilidade de inclusão do município dentro de um circuito turístico ou gastronômico regional.

Visando contribuir para a inclusão de mais um produto na Arca do Gosto, escolhemos, juntamente com representantes da Associação AMANU, estudar o processo de produção do feijão miúdo e do *saber fazer* do bolinho de feijão miúdo, alimento presente na feira agroecológica Raízes do Campo de Jaboticatubas, sabor tradicional e típico da região presente no âmbito de uma pequena cidade. O modo de preparo dessa pesquisa consistirá na revisão bibliográfica de autores que tratam dos conceitos desenvolvimento sustentável e local, Slow Food, o sabor enquanto *saber* e o contexto das pequenas cidades. A etapa fundamental deste trabalho consistiu no ir a campo. O contato com as famílias de agricultores que produzem o feijão miúdo se deu através de visitas à feira e conversas que se resumem na oralidade, considerando as narrativas das pessoas do lugar. O registro das conversas e os escritos do diário de bordo consistiram na base para o desenvolvimento deste trabalho. Mais do que produzir um "dossiê" do feijão miúdo, o que se pretende é, através de seu estudo, resgatar sua história considerando a tradição familiar de produção do feijão miúdo e do *saber fazer* do bolinho de feijão miúdo, relevar a importância do tempo do fazer que envolve o valor do

sabor e buscar verificar a possibilidade de desenvolvimento local sustentável através dos preceitos do Slow Food na feira agroecológica Raízes do Campo em Jaboticatubas.

### O sabor guardado nas pequenas cidades

Uma pequena cidade, pelos parâmetros do IBGE, segue uma definição pautada no aspecto demográfico, cujo número de habitantes não ultrapassa 20.000 pessoas. Apesar da possibilidade de caracterizar uma pequena cidade quanto à sua extensão territorial ou aspecto populacional, no Brasil, há que se considerar outros aspectos relevantes como a interdependência entre os municípios vizinhos e a metrópole, a oferta de serviços públicos e privados, bem como a oferta de trabalho e a relação entre o campo e a cidade. As pequenas cidades podem ser definidas **tambem** pelo seu relacionamento "com o seu entorno e com outras cidades, de forma a complementar aquilo o que na origem falta. (...) a característica principal das pequenas cidades e seus municípios é de servirem de apoio para o desenvolvimento do ramo agroindustrial, passagem, produção e consumo." (FONTOURA, 2016, p.1662).

Nos últimos anos, as pequenas cidades têm atraído estudos na geografia a partir de temas variados e que mostram a dinâmica de movimento desses municípios no que tange às relações de fluxos de pessoas e comerciais com a metrópole, a influência política em relação aos municípios adjacentes, a atração ou potencial turístico, o cotidiano de vida da pequena cidade, a cultura, as possibilidades de desenvolvimento local. A relevância dos estudos desses temas se justifica pelo contexto da maioria das pequenas cidades que mescla uma composição de formas urbanas modernizadas e vivências de um ambiente rural. (CASTRO, 2016).

Na dicotomia cidade-campo, a cidade é vista como o espaço do adensamento populacional, da existência dos serviços básicos e de lazer que necessitam de infraestrutura urbana. É o local do desenvolvimento do capital. Já o campo, hoje não tão visto como atrasado, é o espaço das relações agropastoris por **excelencia**, atividades estas que resultam em uma produção alimentar destinada a abastecer o grande centro urbano, a metrópole. Para Castro (2016), portanto, não é somente a dependência entre os municípios vizinhos o fator de classificação de uma pequena cidade, mas, prioritariamente, a relação de proximidade que o urbano e sua população mantém com o campo e a atração que as pequenas cidades geram na população dos grandes centros urbanos. De acordo com a autora, "o campo tem sido cada vez mais considerado como mercadoria capaz de produzir graças à força de trabalho e gerar renda,

também, através da especulação. Atualmente, a natureza e os atrativos do campo são mercadorias valiosas." (CASTRO, 2016, p.243).

No contexto atual, muitas pequenas cidades, sobretudo aquelas localizadas no **perímetro** urbano, têm uma parcela de seus residentes vindos dos centros urbanos. São moradores de finais de semana dos condomínios horizontais fechados localizados nas bordas desses municípios. Os moradores de finais de semana buscam a tranquilidade da vida rural nas pequenas cidades próximas dos centros urbanos, aliando a qualidade de vida em um fim de semana à proximidade dos bens e serviços essenciais. Em Jaboticatubas, município foco dessa pesquisa, a exemplo de outras pequenas cidades que pertencem à rede urbana de uma região metropolitana, experimenta-se, na última década, um movimento inverso ao êxodo rural, restrito aos fins de semana ou períodos de férias. A nova realidade das pequenas cidades para o seu desenvolvimento local é a exploração da sua singularidade, pois

este potencial turístico da venda de paisagem e costumes tem de fato sido explorado pelas pequenas cidades, haja vista o grande número de festas ou festivais com base nos costumes, gastronomia e do cotidiano vividos em um passado mesmo que recente, mas deixado para trás no campo. (FONTOURA, 2016, p.1666).

O município de Jaboticatubas está inserido nesse contexto de potencial turístico explorado pelas pequenas cidades. Caracteriza-se, dessa forma, por estar situado a cerca de 50 Km da capital Belo Horizonte e possui acesso através de boas estradas pavimentadas. Oferece serviços essenciais como bancos, hospital, comércios de alimentos, posto de gasolina e uma rede hoteleira bem estruturada. Parte do território de Jaboticatubas<sup>3</sup> está inserido dentro dos limites do Parque Serra do Cipó, um santuário ecológico que atrai muitos turistas devido a sua paisagem composta de cachoeiras e belíssimas serras, paisagem propícia ao relaxamento e descanso dos visitantes.

A boa infraestrutura urbana de sua pequena sede, o centro histórico preservado, as paisagens rurais, também são de interesse da atividade **turística** em Jaboticatubas. Uma parcela considerável (48%, segundo o censo de 2010), Grande parte da população ainda vive no meio rural ou mantém suas atividades de renda relacionadas ao que é produzido no campo e vendido na cidade. Por esses fatores, Jaboticatubas atrai um público que busca “a manutenção do tempo passado, mas em sua forma de consumo. Ou seja, o público das

<sup>3</sup> <http://www.jaboticatubas.com.br>

grandes cidades pode utilizar seu tempo de lazer vivenciando um tempo lento que também não existe mais, a não ser como produção imaginada na pequena cidade." (FONTOURA, 2016, p.1666). É nessa mescla de características do modo de vida rural e urbano presentes no mesmo espaço que pode-se perceber como a relação da cidade e do campo está cada vez mais próxima, seja "nos hábitos como também nos costumes, culinária, apropriação e utilização dos espaços, comércio e lazer." (CASTRO, 2016, p.245).

As pequenas cidades apresentam especificidades pouco identificadas no cotidiano das grandes cidades, "como e o caso do estreitamento dos lacos de parentesco e de amizade **construídos** durante o encontro em eventos culturais e sociais tais como a feira de rua." (PALHARES, 2016, p. 1714). Os espaços centrais nas pequenas cidades tais como as praças, apresentam a possibilidade do encontro, da troca de saberes, da parada para a conversa demorada, de dar tempo ao tempo para experienciar o encontro do passado e do presente que se manifesta, sobretudo, através dos sabores dos alimentos cultivados na "roça" e comercializados no centro urbano através de feiras. Este fato é verificado na Feira Agroecológica Raízes do Campo que ocorre na praça central de Jaboticatubas, onde é possível experienciar o sabor dos alimentos tradicionais vendidos na feira imersos a um tempo lento típico do rural.

A feira agroecológica Raízes do Campo acontece quinzenalmente, aos sábados. É formada por um grupo de agricultores e artesãos de diversas comunidades rurais do município de Jaboticatubas. Muitos dos feirantes possuem imóveis na cidade, mas mantêm seus imóveis rurais, onde podem praticar suas atividades agropastoris. Destaca-se a produção agroecológica visando o bem-estar dos consumidores e produtores. A feira foi pensada a partir de um diagnóstico feito pela associação AMANU - Educação, Ecologia e Solidariedade -, que identificou uma dificuldade na comercialização dos produtos advindo da agricultura familiar do município de Jaboticatubas por falta de apoio do poder público municipal e pelo entrave que a Centrais de Abastecimento de Minas Gerais S.A. (CEASAMinas) representava na vida comercial do pequeno produtor. Este perdia parte de sua renda adquirida da venda reservada em detrimento dos pagamentos a serem realizados com os atravessadores<sup>4</sup>.

Dentre toda a diversidade de produtos encontrados na feira Raízes do Campo (desde bonecas de pano e livros a produtos homeopáticos, calçados artesanais, móveis rústicos),

---

<sup>4</sup>Pessoas que se destinam a promover o deslocamento e comercialização dos produtos advindos das propriedades rurais das pequenas cidades a CEASA.

destaca-se a culinária. Encontramos verduras e leguminosas cultivadas com dedicação, crescidas no seu próprio ritmo de tempo como a taioba, couve, alface, serralha, quiabo, amendoim, feijão miúdo, feijão andú, milho, arroz vermelho. A partir desses produtos criam-se outros tantos, feitos da magia da mistura dos sabores e das cores como o pastel de angú, a farinha de mandioca e de milho, o bolinho de feijão miúdo, sabor de tradição e simplicidade, os bolos de farinhas de jatobá, tropeiro, linguíça caseira, frango fresco depenado na água fervente do fogão de lenha que guarda em si o sabor das cinzas, o gosto da fumaça. Os doces de cascas de frutas ou outros tipos são adoçados pelo melado do *açúcar de purga*<sup>5</sup> feita artesanalmente a partir da cana plantada no quintal. Todos esses alimentos permitem, a quem visita a feira, parar no tempo a fim de se deixar levar pelo encontro do passado e do presente de rural e urbano através do sabor.

Portanto, é no ambiente das feiras em pequenas cidades que o sabor mais genuíno dos alimentos produzidos no campo está guardado. A feira é o lugar que agrega a diversidade apresentada através da culinária típica do lugar, do artesanato, da música, da tradicionalidade das pessoas do lugar, elementos que carregam valores de um modo de vida rural. A feira promove o encontro dos costumes rurais aos hábitos urbanos trazidos por moradores dos grandes centros urbanos ou mesmo do centro das pequenas cidades. Esses moradores, em sua grande maioria, buscam nas feiras, além de um ambiente de descontração, o alimento que se traduz em tradicional, artesanal e saudável.

Aproveitando-se do interesse desse público (os habitantes das metrópoles), é possível desenvolver através da feira uma rede de consumo que beneficie tanto o produtor quanto o consumidor, que vise o desenvolvimento local da pequena cidade e que pode vir a ser sustentável através de parceiros que buscam esse desenvolvimento comum à toda pequena cidade. Verificamos em Jaboticatubas que há uma possibilidade, através do Slow Food, da promoção do desenvolvimento local sustentável através de uma rede formada pelas quitandeiras, agricultores e o público que consome esses alimentos na feira agroecológica Raízes do Campo. O movimento Slow Food abre portas para que as pequenas cidades mostrem ao mundo suas singularidades culturais pelo modo de produção alimentar, da importância dos sabores típicos e da forma de comercialização desses alimentos.

<sup>5</sup> O **açúcar** de purga é feito artesanalmente. Purga são os cristais formados do mel separados do **líquido** que escorre pelo **orifício** do recipiente de barro.

## Slow Food: movimento em prol do sabor e possibilidade para o desenvolvimento local sustentável

No Brasil, sabe-se que a maior parte dos alimentos presentes na mesa dos brasileiros são oriundos da agricultura familiar praticada nos pequenos municípios, muitos deles localizados no entorno da metrópole. Na agricultura familiar, encontra-se um modo de produção tradicional que não faz uso de agrotóxicos, preza pela diversidade de produtos cultivados em uma mesma área e pelo tempo próprio de cada cultivo, além da aplicação de técnicas do manejo do solo de forma orgânica e agroecológica. Estes fatores contribuem para que os alimentos consumidos pela população tenham qualidade.

Essa realidade brasileira aproxima-se do ideal pensado por Carlo Petrini, fundador do movimento Slow Food, inaugurado na Itália em 1989 - a oferta de alimentos que sejam bons, limpos e justos. O Slow Food surge como um movimento que propõe uma contraposição ao fast food, bastante difundido na era da globalização, onde não há tempo para realizar com tranquilidade o ato primordial do comer, do alimentar-se. Para tanto, o Slow Food preza pelo sabor e o *saber fazer* dos alimentos, pelo modo de produção limpo e pelo respeito ao trabalho desenvolvido pelo agricultor.

O “bom” remete ao sabor, ao saber e ao prazer, aos alimentos que possuem características organolépticas superiores. O “limpo” diz respeito aos métodos de produção, ou seja, um produto é limpo na medida em que sua produção for sustentável, principalmente no seu aspecto ecológico; ela não polui e não contribui para colocar a terra em condições de déficit ecológico. Já o “justo” refere-se à justiça social, ao respeito pelos trabalhadores e seu *know-how*, à ruralidade e vida no campo e à gratificação ao produzir bem do camponês. (ALIMENTOS BONS..., 2015, p.14).

Os preceitos do Slow Food expressam uma **preocupação** em elevar os sabores raros que podem ser esquecidos ao longo dos anos devido ao consumo dos alimentos padronizados comercializados e consumidos, principalmente, pela população urbana. Por esse motivo, busca, em mercados regionais e locais, destacar os alimentos da culinária típica a partir de três projetos que visam a valorização e preservação desses alimentos e, por conseguinte, a cultura do lugar.

Os principais projetos desenvolvidos pelo SlowFood dizem respeito à Arca do Gosto - um catálogo mundial que identifica, localiza, descreve e divulga sabores

quase esquecidos de produtos ameaçados de extinção, mas ainda vivos, com potenciais produtivos e comerciais reais; às Fortalezas - o intuito de ajudar os pequenos produtores a resolver suas dificuldades, reunindo produtores isolados e conectando-os com mercados alternativos, mais sensíveis à sua situação e que valorizam os seus produtos e às Comunidades do Alimento - constituídas por todos os sujeitos que operam no setor agroalimentar, da produção de matérias-primas à promoção de produtos acabados, e que se caracterizam pela qualidade e a sustentabilidade das suas produções. (ALIMENTOS BONS..., 2015, p.14).

Percebe-se nos projetos desenvolvidos pelo Slow Food uma preocupação não apenas com a preservação do sabor ameaçado de extinção, mas também de promover desenvolvimento local de forma sustentável através de mercados alternativos. O fortalecimento da "culinária regional e o consumo de produtos orgânicos, com indicação de origem, regionais ou típicos, oriundos de pequenos produtores contribuem para uma alimentação mais saudável além de promover o desenvolvimento sustentável." (ALIMENTOS BONS..., 2015, p.13).

O desenvolvimento local pautado pelo Slow Food se verifica na busca de comércios alternativos que absorvam a produção alimentar local. Em geral, os mercados regionais ou locais são espaços que valorizam essa produção. Assim, encontramos os mercadões municipais ou centrais e as feiras de produtos típicos. A sustentabilidade refere-se em agregar, de forma racional, o desenvolvimento econômico a uma sociedade que consiga se sustentar respeitando os recursos naturais, preservando-os e pautando pela qualidade de vida que considere a equidade, igualdade e solidariedade. (BERNARDES, 2015). Mas como o Slow Food pode abrir possibilidades para o desenvolvimento local sustentável em Jaboticatubas? A resposta está na feira agroecológica Raízes do Campo, um mercado alternativo que promove o encontro direto entre o produtor e o consumidor interessado na qualidade e segurança alimentar.

Atualmente, existe um "novo perfil de consumidor em diferentes mercados brasileiros, interessados na aquisição de um alimento sem agrotóxicos e baseado nos princípios da agroecologia e do comércio justo e solidário." (ALIMENTOS BONS..., 2015, p.3). Tanto os alimentos livres de agrotóxicos, assim como o que pode ser produzido através deles, são encontrados na feira Raízes do Campo. Há um público em potencial de residentes nos condomínios horizontais fechados localizados nas bordas do município de Jaboticatubas que é pouco estudado e, portanto, ainda não explorado como possível mercado consumidor. Embora aos sábados seja possível notar a presença de pessoas que visitam a feira e não pertencem à cidade como moradores fixos, é incerto afirmar a origem dessas pessoas. O certo é que saem

da feira com as sacolas cheias de verduras frescas, consomem os produtos típicos ali na feira mesmo sentados sob a sombra das árvores, ouvindo músicas, conversando com os feirantes (agricultores/artesãos) e permitindo que as crianças corram e se divirtam na praça.

O ambiente da feira na praça da pequena cidade agrega pessoas com hábitos diferentes. As comidas típicas, os sabores do rural, do antigo que (re)existe/resiste frente ao moderno, configura o palco do encontro das trocas de saberes, da solidariedade, da promoção da equidade e economia local. Como Petrini (2017) nos diz com clareza e simplicidade, "a qualidade alimentar existe no lugar mais humilde, mais simples. E na simplicidade, muitas vezes, estão os pratos extraordinários que milhões de mulheres, com humildade, fizeram com pouca coisa." (PETRINI, 2017).

Para exemplificar a importância de fazer uma pausa no tempo da feira Raízes do Campo para sentir os cheiros e degustar as quitandas do rural, sentimos a necessidade e o dever de estudar a história do bolinho de feijão miúdo na família das quitadeiras da feira de Jaboticatubas. O bolinho é um verdadeiro fenômeno da culinária, feito com destreza, "na hora". Todo o processo de produção é artesanal; desde o plantio até o macerar da massa, verdadeiro desafio para quem passa a vida imersa ao cotidiano do urbano. A partir do estudo do bolinho de feijão miúdo, buscamos inseri-lo na Arca do Gosto a fim de que se cumpra o objetivo de preservar um sabor típico que por pouco não foi esquecido e verificar as possíveis mudanças na economia familiar e da feira Raízes do Campo pela comercialização dessa comida típica de Jabó.

### **Sabor das manhãs de sábado: o bolinho de feijão miúdo**

O sabor é a essência do sentimento de cada pessoa ao degustar um alimento, por isso, é inigualável. Ao sabor podemos relacionar, portanto, sentimentos, o *saber fazer* mágico de cada receita, a experiência do experimentar e se deixar seduzir pelo gosto ou desgosto porque o gosto é pessoal. Por isso também, o sabor é identidade de algo, lembrança, memória, cenário de infância. Não é á toa que sempre dizemos "esse sabor lembra...", e todo um cenário se desenha na mente, e logo aromas, pessoas e lugares são revividos pela memória.

Na busca de uma definição para o sabor, esbarramos na etimologia da palavra. Sabor, segundo Cunha (2010), deriva do latim 'saporis', que quer dizer gosto. Gosto e sabor se relacionam ao paladar; ambos se referem a percepção e a experiência. "(...) gosto e sabor

guardam proximidades de significado, pois se referem ao mesmo **fenômeno**. (MARANDOLA, 2012, p. 47). Durante a procura pela etimologia dos termos percebemos que a palavra saber também se configurava nas buscas. Saber "vem do latim 'sapere', que significa ter sabor, agradar ao paladar. Interessante notar que sabor e saber estão relacionados pelo termo gosto e, segundo Petrini (2017),"o gosto surge da relação com a nossa família, com a nossa comunidade, com o nosso ambiente. (...) cresce o valor do gosto através da comunidade." (PETRINI, 2017).

Sendo assim, podemos dizer que a essência do sabor está diretamente relacionada ao *saber fazer*, particular de cada pessoa. O *saber fazer* é um "modo pessoal de fazer que distingue a comida, como um registro, uma identidade (...)." (ASSUNÇÃO in FONTES, 2008, p.121). Não sendo possível que o saber se propague ao longo das gerações, não há progresso. Assim, também podemos pensar quanto ao *saber fazer*. Se o sabor não é transmitido ao longo das gerações, não há sabor que resista ao esquecimento. Essa talvez seja a intenção primordial do movimento Slow Food- resgatar e resguardar sabores e saberes a fim de garantir que permaneçam não só nas lembranças, mas na história das pessoas e da comunidade. "Esta é a força que tem o slow food em relação a uma alimentação massificada." (PETRINI, 2017).

A Arca do Gosto, um dos projetos do movimento Slow Food, já citada nesse trabalho, volta-se à descrição, catalogação e registro de sabores quase esquecidos, assim como o *saber fazer* de tais alimentos. "Os produtos da 'Arca' devem ser de qualidade extraordinária no que se refere ao sabor; estar ligados a uma área geográfica específica; ser feitos em pequena escala, por produtores artesanais; ser produzidos utilizando métodos agrícolas sustentáveis; e correr perigo de extinção." (OLIVEIRA, 2014, p.16). Seguindo essa diretriz, escolhemos estudar o bolinho de feijão miúdo, hoje, uma iguaria da feira Raízes do Campo, feito por uma quitandeira de "mão-cheia" chamada aqui de "Sorriso".

Em mais um fim de feira de uma tarde de sábado, sentadas sob a sombra de uma das tantas árvores da praça central de Jaboticatubas e após ter degustado muito bolinhos de feijão miúdo, quisemos saber de Sorriso o que a levou a vender bolinho de feijão miúdo na feira Raízes do Campo e como aprendeu a fazer tal quitute. Logo uma história emergiu em sua fala.

Bolinho de feijão é de décadas né, muito antigo, para o sustento né. Meu pai fazia, minha mãe também aprendeu fazer com ele e eu lembro assim de cedinho meu pai lá no pilão fazendo pra vender no bar [próximo à praça central]. Meu pai né, não sei se na estratégia, se era mesmo estratégia para ganhar dinheiro com o bolinho, ele

pegava o bolinho e vinha tomar uma pinga com os amigos, aí chegava lá e distribuía para os companheiros do bar. Aí o dono do bar falou "Zé, cês faz esse bolinho? Eu quero comprar, pede Dona Marília para fazer maior quantidade para vender." Então, eu aprendi por causa disso. Meu pai ficava fazendo pra ela lá no pilão né, e automaticamente eu fui vendo aquilo e gostando de fazer. Veio do meu avô." (SORRISO, 24 de junho de 2017).

Na primeira fala da narrativa, verifica-se a união familiar e a confraternização em torno do ato de comer. O quitute bem feito é digno de ser compartilhado - não tanto para o sustento ou para a venda. A partilha ocorre porque o sabor se destaca como agradável e passa a ser difundido como se tivesse tomada para si parte da identidade da pessoa que o fez. Dessa forma, "expressa significados, e seus registros deixam marcas, uma vez que retratam momentos preciosos relacionados a cultura popular e à religiosidade católica." (MENEZES, 2014, p.277).

Nos momentos em que se seguiram, Sorriso passou a nos contar do ritual de preparação do bolinho de feijão, desde a escolha de qual feijão ideal para fazer a iguaria, o tempo de plantio bom para colher e o tempero usado. Nos demos conta de quão simples são os ingredientes e o preparo, e que a mágica está mesmo nas mãos e no olhar, o *saber fazer* de Sorriso.

Eu gosto de fazer com o claro [feijão] para a massa ficar mais clara. (...) Com o escuro [feijão] ele vai ficar clarinho também, porque no tempo que a gente fazia com o escuro ele ficava branquinho por dentro. O que fazia? Tirava-se a casca todinha, jogava fora, era assim. Minha mãe passava no moinho de moer café pra quebrar, diz que antigamente quebrava até com pedra, mas eu não sou dessa época não. Eu sou do tempo que passava no moinho de café pra quebrar, pra virar duas vagens. Depois dele quebrado punha ele de molho pra amolecer. Aí punha ele de molho, depois pegava na mãe e fazia assim [esfregou uma mão na outra] pra tirar toda a casca, lavava, Na hora que punha a água a casquinha sobe, lavava, tirava aquela casquinha toda [...] ele ficava branquinho e depois disso aí passava em outra máquina que era de moer carne, aí caía a massa de um lado e do outro uma água e punha um copo pra ficar ali aparando aquele caldinho para na hora que fosse para o pilão. Então, essa água que eu ponho é aquele caldinho do próprio feijão. Guardava aquela água. [...] aquela massa ía para o pilão, ía socando, depois utilizando aquela água. Quando passava no moinho de carne já punha a pimenta junto, a malagueta, era malagueta ou então a redondinha, a cumarim, pimenta de passarinho. Aí ía controlando a textura da massa com aquele caldo. (SORRISO, 24 de junho de 2017).

Sorriso relata o passado e o seu *saber fazer*. O sabor único do quitute não é apenas fruto do seu conhecimento, mas de toda uma história familiar que envolve "os procedimentos relacionados à preparação do alimento ao seu consumo, a subjetividade veiculada inclui a identidade cultural, a condição social, a memória familiar e o período em que os envolvidos perpassam por essa experiência cotidiana." (MENEZES, 2014, p.279).

Ao fim do processo, percebemos que o cozinhar requer organização, ordenamento do modo de fazer, etapas que envolvem o "sabor, aroma e técnicas culinárias. (...) Como o passo-a-passo de uma receita, o modo de fazer demanda controle desde a escolha, a quantidade dos gêneros alimentícios, o processo de cocção, o tempo de preparo e a apresentação do prato." (ASSUNÇÃO in FONTES, 2008, p.121-122). Não há etapa de preparo que sobreponha a outra, ambas fazem parte e são importantes por igual para um bom resultado que, ao final, é o motivo de orgulho e vontade de degustar e partilhar. Sorriso relatou em um momento um dia em que a massa do bolinho de feijão miúdo não ficou boa. Sua preocupação foi tamanha ao oferecer algo que não representava sua identidade, seu *saber fazer* que impediu que seu marido vendesse os bolinhos na feira já na primeira remessa de fritura.

Incrementar uma receita é conceder-lhe a sua identidade e seus segredos. Sorriso, à medida que foi se especializando no feitio da iguaria, acrescentou o seu sabor à massa.

Tinha outra coisa, fritava em óleo de coco. O bolinho é só o feijão e o tempero. Eu hoje coloco o tempero socado de alho. Quando o meu pai fazia ele não punha esses negócio não, só punha sal, eu que fui assim, com salsa deve ficar gostoso, fui incrementando, inventando e realmente fica mais gostoso. Fritava no óleo de coco macaúba que era muito mais fácil de encontrar do que hoje, muita gente sobrevivia vendendo esse coco, de fazer o óleo de coco. (SORRISO, 24 de junho de 2017).

A quitandeira compartilhou conosco ainda mais dois segredos. O feijão tem que estar bem sequinho e, por isso, quanto mais velho, melhor. Segundo ela, "feijão novo não dá bolinho bom não, é bom mesmo só pra comer cozido. Não dá aquele amido pra dar aquela liga." (SORRISO, 2017). O outro segredo é fritar o bolinho no óleo já esfriado; não pode fritar com o fogo ligado senão estoura. Acrescentou que o pilão não pode ter sido usado com alimentos gordurosos a exemplo do amendoim, por isso, "tem que colocar água quente, ferver pra poder tirar toda a gordura. Nem é por causa do gosto não, é por causa da textura da massa. Se tiver socado coisa de gordura a textura da massa não dá liga não." (SORRISO, 2017).

Sobre o óleo de coco macaúba foi interessante descobrir que a raridade em se conseguir o óleo está na diminuição de pessoas que sabem fazê-lo, pois é trabalhoso. Ainda é encontrado muito coco, mas não se encontra pessoas com a prática de fazer a receita e, por isso, muitos já não sabem mais como é o sabor do bolinho de feijão miúdo frito no óleo de coco macaúba que, segundo Sorriso, fica mais saboroso. Ela destacou que antigamente era comum se encontrar o óleo ou encomendá-lo às famílias que iam prepará-lo. Hoje, o óleo tem

uma importância muito grande na culinária local e externa à Jaboticatubas e, talvez por isso, tem um preço mais elevado.

Assim acontece também com o próprio feijão miúdo, pouco encontrado para compra na cidade, vindo de outras comunidades rurais. O esposo de Sorriso planta o feijão em sua propriedade, mas a quantidade não é suficiente para se fazer o quitute e, portanto, Sorriso ainda compra o feijão em mercados fora de Jaboticatubas. Mas destaca que o "bolinho ainda está em transição, porque eu quero fazer o bolinho só com a produção de Jaboticatubas, (...)Aumentou tanto o consumo de bolinho que eu não consigo suprir com o feijão daqui, mas eu quero começar a comprar só daqui." (SORRISO, 2017).

Ao fim da tarde e da nossa conversa, Sorriso enfatizou a importância de comprar produtos que sejam de sua cidade. Esta já é uma consciência de desenvolvimento local e sustentável construída através da participação na feira Raízes do Campo. Não só ela, mas muitos feirantes e agricultores se engajaram em um movimento (a feira) que os fortaleceu enquanto comunidade.

A vida de Sorriso mudou através do seu *saber fazer* do bolinho de feijão miúdo; como ela mesma diz, algo que já se tornou um "vício" na feira. Teve sua renda aumentada pela venda dos mais de 300 bolinhos de feijão, além de oferecer em sua barraca uma diversidade de produtos, assim como os outros agricultores/feirantes. Hoje, veem seus produtos sendo comercializados em seu próprio lugar. Oferecem à população do município alimentos de qualidade que se pautam no *slogan* do Slow Food: alimentos bons, justos e limpos. Em uma pequena escala - a da feira -, o desenvolvimento local sustentável já é uma realidade e o estudo do bolinho de feijão miúdo pode ser um agregador na divulgação nacional da importância de preservar e, ao mesmo tempo, oportunizar o desenvolvimento local através do que há de mais importante em um lugar, memória e história. Em pequenos passos as possibilidades estão sendo abertas, mas a conscientização de que é possível caminhar e progredir juntos talvez seja o movimento mais importante dos feirantes da Raízes do Campo junto à AMANU.

## **Considerações**

Este foi o primeiro passo dessa pesquisa, ainda não finalizada. Entendemos a necessidade de outras entrevistas que venham completar o estudo do "dossiê" do bolinho de feijão miúdo a fim de incluí-lo no catálogo Slow Food, mas já podemos inferir que os

registros realizados na conversa de fim de tarde de sábado que elevam o resgate dos sabores e saberes locais conferem importância à história, às pessoas e à memória de um lugar. Somente a partir da valorização desses fatores podemos pensar em um desenvolvimento local sustentável.

Partindo do princípio de valorização da cultura local apresentada através dos sabores da comida e dos alimentos, o Slow Food é uma alternativa para o desenvolvimento local sustentável. Quando propõe o bom, limpo e justo na alimentação, se preocupando com a preservação de sabores, a comercialização de alimentos de qualidade e que favoreça o pequeno agricultor, ou a agricultura familiar, o Slow Food se reafirma enquanto movimento em prol da sustentabilidade. Essa característica possibilita que a produção da área rural das pequenas cidades permaneça dentro do território da pequena cidade, servindo aos habitantes originalmente dos centros urbanos. Dentro desse contexto, surgem nas feiras locais de fins de semana, uma possibilidade de renda extra e que evita, inclusive, que atravessadores usufruam do trabalho alheio. Contribuem também para a permanência dos habitantes das pequenas cidades em seu lugar e conduz a um fortalecimento da cultura local, das práticas rurais e da cooperação comunitária.

Para além da possibilidade de desenvolvimento local sustentável compreendida pelo Slow Food, precisamos lembrar que um dos seus objetivos é resgatar histórias e guardá-las através dos alimentos a outras gerações. Se toda comida tem segredos em seu preparo, o afeto é o principal segredo do sabor que tem em sua essência os sentimentos. São esses momentos de estar na feira ao ar livre que nos fazem despertar a necessidade de parar, esperar, experimentar e saborear a vida. Dar tempo ao tempo de viver, com prazer, com gosto, com sabor, comendo devagar.

## **Referências bibliográficas**

ALIMENTOS BONS, limpos e justos: ampliação e qualificação da participação da Agricultura Familiar brasileira no movimento Slow Food. **Universidade Federal de Santa Catarina**, Florianópolis, set. 2015. 50p.

ASSUNÇÃO, Marilena Pacheco. O fazer do cozinheiro. In: FREITAS, Maria do Carmo Soares; FONTES, Gardênia Abreu Vieira; OLIVEIRA, Nilce de (orgs.). **Escritas e narrativas sobre a alimentação e cultura** [online]. Salvador: EDUFBA, 2008, 422p. Disponível em: <<http://books.scielo.org>>. Acesso em: 13 de abril de 2016.

BERNARDES, Elizabete Aparecida Bitencour. **Desenvolvimento local e sustentabilidade: o caso de Piranguinho - MG**. Dissertação. Universidade Federal de Itajubá, 2015. 154p.

CASTRO, Francielle de Siqueira. As relações rurais e urbanas no cenário das pequenas cidades: o caso de Lagoa Formosa (MG). **InterEspaço**. Grajaú/MA. v.2, n.5, p. 238-254, abr/2016.

FONTOURA, Luiz Fernando Mazzini. As pequenas cidades enquanto um singular espaço de vida. In: **Anais... IV Simpósio Nacional sobre Pequenas Cidades**. Ituiutaba-MG, Universidade Federal de Uberlândia, 2016, p.1651-1673.

MARANDOLA, Eduardo. Sabor enquanto **experiencia geografica**: por uma geografia hedonista. In: **Geograficidade**. V.2, n.1, verao 2012. p.42-52.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Comida: identidade, tradição e cultura enraizada nas manifestações do catolicismo em Sergipe. **Rev. Ateliê Geográfico**. Goiânia, v.8, n.2, p.274-289, agosto, 2014. Disponível em: <<http://www.revistas.ufg.br/index.php/ateliê>>.

OLIVEIRA, Daniel Coelho. **Comida, carisma e prazer**: um estudo sobre a constituição do *SlowFood* no Brasil. Tese. Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, 2014. 225p.

PALHARES, Virginia de Lima. Feira Agroecologica, **permanencia** em pequena cidade. In: **Anais... IV Simposio Nacional de Pequenas Cidades**. Ituiutaba-MG, Universidade Federal de Uberlandia, 2016, p. 1712-1724.

PETRINI, Carlo. Entrevista concedida a Roberto D'Avila. São Paulo, 12 de abril de 2017.