

# **Saberes e Sabores da Colônia**



UNIVERSIDADE  
FEDERAL DO RIO  
GRANDE DO SUL

Reitor

**Carlos Alexandre Netto**

Vice-Reitor e Pró-Reitor  
de Coordenação Acadêmica

**Rui Vicente Oppermann**

EDITORA DA UFRGS

Diretor

**Alex Niche Teixeira**

Conselho Editorial

**Carlos Pérez Bergmann**

**Claudia Lima Marques**

**Jane Fraga Tutikian**

**José Vicente Tavares dos Santos**

**Marcelo Antonio Conterato**

**Maria Helena Weber**

**Maria Stephanou**

**Regina Zilberman**

**Temístocles Cezar**

**Valquiria Linck Bassani**

**Alex Niche Teixeira, presidente**

# Saberes e Sabores da Colônia

Alimentação e cultura como  
abordagem para o estudo do rural

**Renata Menasche**

Organizadora

Caio Mazzilli  
Carmen Janaina Batista Machado  
Carmo Thum  
Carolina Vergara Rodrigues  
Claudia Turra Magni  
Danielle Neugebauer Wille  
Ellen F. Woortmann  
Evander Eloí Krone  
Flávia Charão Marques  
Flávia Maria Silva Rieth  
Giancarla Salamoni  
Giralda Seyferth

Joana Bahia  
Maria Catarina Chitolina Zanini  
Marília Floôr Kosby  
Mártin César Tempass  
Maurício Schneider  
Mauro Bruschi  
Patrícia dos Santos Pinheiro  
Patrícia Postali Cruz  
Patrícia Rejane Froelich  
Raquel Rau  
Tiago Lemões da Silva  
Vania Grim Thies

© dos autores  
1ª edição: 2015

Direitos reservados desta edição:  
Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Capa: Mauro Bruschi  
Revisão: Carlos Batanoli Hallberg e Miriam Angel Goldschmidt  
Editoração eletrônica: Fernando Piccinini Schmitt

---

S115 Saberes e sabores da colônia: alimentação e cultura como abordagem para o estudo do rural [recurso eletrônico] / organizadora Renata Menasche. – Dados eletrônicos. – Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2015. 344 p : digital

(Série Estudos e Pesquisas IEPE)

Inclui figuras.

Inclui referências.

1. Economia. 2. Antropologia. 3. Alimentação – Cultura – Estudo rural. 4. Alimentação ecológica. 5. Doces coloniais – Tradição – Zona rural – Pelotas. 6. Prateleiras – Supermercados – Produtos rurais. 7. Etnicidade italiana – Feira. 8. Comida – Identidade – Simbolismo – Italianidade – Colônia – Pelotas. 9. Colonização alemã – Etnicidade – Hábitos alimentares – Santa Catarina. 10. Südktoberfest – Patrimônio alimentar – Construção – Pomeraneidade – Extremo Sul – Brasil. 11. Alimentação – Colônia – Estratégia – Memória. 12. Alimentação – Transformação. 13. Alimentação – Transformações. 14. Comunidades negras rurais – Alimentação – Estudo. 15. Camponeses – Serra dos Tapes – Trabalho rural – Cosmologias – Pertencimento. 16. Espaços de gênero – Casa – Gestão alimentar – Contexto rural teuto-brasileiro. 17. Religião – Consumo – Imigração alemã. 18. Produção alimentar – Índios – Colônias – Esquemas – Reciprocidade. I. Menasche, Renata. II. Série.

CDU 338.439:572

---

CIP-Brasil. Dados Internacionais de Catalogação na Publicação.  
(Jaqueline Trombin – Bibliotecária responsável CRB10/979)

ISBN 978-85-386-0397-9

# Sumário



Introdução – Alimentação e cultura como abordagem para o estudo do rural / **7**

*Renata Menasche*

Saberes, sabores e imagens da colônia / **15**

*Claudia Turra Magni, Mauro Bruschi,*

*Caio Mazzilli, Evander Eloí Krone*

Produzir e comer ecológico: saberes e viveres em transformação / **33**

*Flávia Charão Marques, Evander Eloí Krone,*

*Patrícia Postali Cruz, Maurício Schneider*

Linhagens da produção, disseminação e atualização do saber-fazer doceiro:  
a tradição dos doces coloniais na zona rural de Pelotas / **73**

*Flávia Maria Silva Rieth, Tiago Lemões da Silva,*

*Marília Floôr Kosby*

O rural nas prateleiras do supermercado / **87**

*Danielle Neugebauer Wille, Renata Menasche*

Etnicidade na feira: a comida como interlocução / **103**

*Maria Catarina Chitolina Zanini, Patrícia Rejane Froelich*

Comida, identidade e simbolismo: saberes e práticas alimentares  
na conformação da italianidade na colônia de Pelotas / **115**

*Carmen Janaina Batista Machado, Renata Menasche,*

*Giancarla Salamoni*

A colonização alemã em Santa Catarina: hábitos alimentares e etnicidade / **133**

*Giralda Seyferth*

*Südktoberfest*: patrimônio alimentar  
e construção da pomeraneidade no extremo sul do Brasil / **161**  
*Evander Eloí Krone, Renata Menasche*

Sabores da colônia: a alimentação como estratégia da memória / **189**  
*Vania Grim Thies, Carmo Thum*

A construção do *saudável* e as transformações no comer / **201**  
*Raquel Rau, Renata Menasche*

O caldo pomerano e a sopa de galinha: trabalho na terra,  
cosmologias e pertencimentos entre camponeses na Serra dos Tapes / **227**  
*Maurício Schneider, Renata Menasche*

Entre memórias e ressignificações de práticas alimentares:  
um estudo sobre alimentação em comunidades negras rurais / **243**  
*Patrícia dos Santos Pinheiro, Carolina Vergara Rodrigues*

Espaços de gênero, casa e gestão alimentar: contexto rural teuto-brasileiro / **267**  
*Ellen F. Woortmann*

O pão nosso de cada dia nos dai hoje.  
Religião e consumo na imigração alemã / **285**  
*Joana Bahia*

Rezar, trocar, comer: esquemas de reciprocidade  
na produção alimentar de índios e colonos / **305**  
*Márcin César Tempass*

Autoras e autores / **337**

# Introdução – Alimentação e cultura como abordagem para o estudo do rural



*Renata Menasche*

Esta coletânea tem sua origem em 2010, quando se delineavam dois projetos de pesquisa, a saber: *Cultura, patrimônio e segurança alimentar entre famílias rurais: etnografias de casos significativos* (CNPq 559565/2010-0) e *Saberes e Sabores da Colônia: modos de vida e patrimônio alimentar entre pomeranos no Brasil meridional* (FAPERGS 1018354/2010). Conformando a agenda de pesquisa Saberes e Sabores da Colônia, tais iniciativas seriam conduzidas pelo Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura (GEPAC), em associação com o Laboratório de Estudos Agrários e Ambientais (LEAA) e com o Laboratório de Ensino, Pesquisa e Produção em Antropologia da Imagem e do Som (LEPPAIS), ambos da Universidade Federal de Pelotas (UFPel).

Na concepção do trabalho, tomamos por contexto, por um lado, a identificação de uma ansiedade urbana contemporânea em relação à alimentação e, por outro, a expressão, nas classificações da alimentação operadas por consumidores urbanos, de um rural valorado positivamente, idealizado, que, ao demandar alimentos – mas também paisagens, costumes, festas, história, turismo – interfere na conformação do rural vivenciado pelos que nele habitam (Menasche, 2010). Isso se realiza em um quadro em que, como característica da globalização, pode-se notar uma crescente industrialização da alimentação e homogeneização de produtos, práticas de consumo e gostos alimentares, mas também, na contramão desse processo, a valorização do tradicional, artesanal, local – e, vale mencionar, como analisado em Menasche (2013), no uso ideológico dessa diversidade, o ensino em que comida é constituída enquanto patrimônio.

A alimentação é, assim, aqui percebida como expressão de um imaginário sobre o rural, constituído por moradores de centros urbanos em suas práticas de consumo, mas também reveladora de diluições e redefinições de fronteiras entre campo e cidade – tal como manifestam as ambiguidades presentes nas práticas produtivas e de consumo de variados segmentos de agricultores ou ainda na circulação

de alimentos da colônia, que chegam por circuitos de reciprocidade aos parentes que vivem na cidade –, assim como sinal diacrítico de identidades (étnicas, regionais) que congregam o rural como atributo. É assim que a observação de práticas alimentares é tomada como abordagem para o estudo do rural.

Nesse quadro, receitas herdadas, pratos tradicionais, produtos e ingredientes locais, espécies e variedades nativas, práticas da alimentação cotidianas ou rituais, utensílios e objetos que conformam a cultura material relacionada à produção e consumo de alimentos, mecanismos de sociabilidade em que se dá sua circulação e, ainda, espaços – mercados e feiras, entre outros – em que se realizam atos associados ao comer são percebidos enquanto elementos que compõem sistemas culinários (Mahias, 1991 *apud* Gonçalves, 2002), cuja diversidade é expressão de modos de vida e visões de mundo de grupos sociais específicos, marcando pertencimentos e distinções identitárias.

Por agregar vários dos estudos realizados no âmbito da agenda de pesquisa Saberes e Sabores da Colônia, onze dos trabalhos reunidos nesta coletânea têm seu universo empírico circunscrito à chamada Serra dos Tapes,<sup>1</sup> que delimita áreas que, no sul do Rio Grande do Sul, foram historicamente ocupadas por grupos indígenas, negros fugidos ou libertos da escravidão e camponeses com origem na imigração europeia, os *colonos* – no mapa apresentado na Figura 1, estão indicadas as localidades em que se realizaram as inserções de pesquisa. Entre esses estudos, três foram construídos a partir de interlocução com equipes de pesquisa parceiras, no âmbito: do projeto *Construção participativa de sistemas agroflorestais sucessionais no território Sul, Serra do Sudeste/RS*, do Centro de Pesquisa Agropecuária de Clima Temperado da EMBRAPA de Pelotas; do Núcleo Educamemória, coordenado a partir da Universidade Federal do Rio Grande (FURG); do Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) Região Doceira de Pelotas.<sup>2</sup>

Os demais quatro capítulos – aqueles de autoria de Ellen Woortmann, Giralda Seyferth, Joana Bahia e Maria Catarina Zanini – aportam ao livro contribuições que se colocam em continuidade ao diálogo mantido, ao longo do processo de pesquisa, entre essas pesquisadoras e a equipe dedicada à agenda de pesquisa Saberes e Sabores da Colônia.

---

<sup>1</sup> Para uma caracterização da Serra dos Tapes, ver Salamoni e Waskiewicz (2013), disponível em: <<http://periodicos.ufpel.edu.br/ojs2/index.php/tessituras/article/download/2670/2657>>.

<sup>2</sup> Os capítulos referidos são os que têm como primeiras autoras, respectivamente, Flávia Charão Marques, Vania Grim Thies e Flávia Rieth.

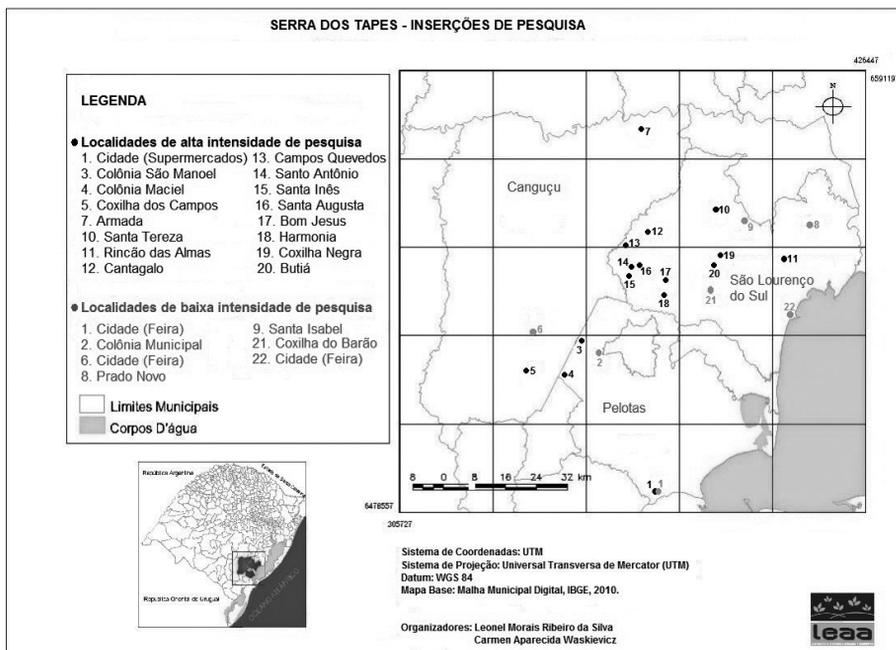


Figura 1. Localidades em que se realizaram as inserções de pesquisa da agenda Saberes e Sabores da Colônia. Fonte: Laboratório de Estudos Agrários e Ambientais, 2013.

É desse modo que reunimos, nesta obra, 25 autoras e autores, em variados estágios de formação e de distintas origens disciplinares. Essa diversidade encontra sua unidade na eleição das injunções entre alimentação e cultura como abordagem para o estudo do rural.

Assim, partindo da ideia de que comida e imagem – que têm em comum potência simbólica e polissemia – comunicam, em *Saberes, sabores e imagens da colônia*, Claudia Turra Magni, Mauro Bruschi, Caio Mazzilli e Evander Eloí Krone desvelam como a narrativa imagética foi acionada no processo de construção da experiência de pesquisa da agenda Saberes e Sabores da Colônia, que tomou a comida como abordagem dos modos de vida de grupos camponeses de diferentes origens e identidades étnicas na Serra dos Tapes. No relato da experiência etnográfica, os autores procuram “explicitar os pressupostos teóricos, processos metodológicos e produtos imagéticos desenvolvidos no âmbito deste projeto”.

Em *Produzir e comer ecológico: saberes e viveres em transformação*, de Flávia Charão Marques, Evander Eloí Krone, Patrícia Postali Cruz e Maurício Schneider, a proposta do trabalho consiste em, a partir das mudanças na produção e na alimentação relatadas pelos interlocutores da pesquisa, refletir sobre as trajetórias de três famílias de agricultores ecologistas, moradoras de distintas localidades (Coxilha dos Campos, São Manoel e Butiá), situadas nos municípios de Canguçu, Pelotas e São Lourenço do Sul.

Já no estudo de Flávia Maria Silva Rieth, Tiago Lemões da Silva e Marília Floôr Kosby, *Linhagens da produção, disseminação e atualização do saber-fazer doceiro: a tradição dos doces coloniais na zona rural de Pelotas*, construído a partir de pesquisa desenvolvida no processo de elaboração do Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) Região Doceira de Pelotas, o foco está na trajetória dos conhecimentos associados a essa tradição culinária. Ao descrever e refletir sobre as linhagens de transmissão de conhecimento, o modo de fazer e a situação atual do saber doceiro, o trabalho destaca – não sem deixar de considerar os cruzamentos entre a colônia e a cidade – elementos que evidenciam a zona rural como lócus em que se assenta a tradição dos doces coloniais, de fruta ou de tacho.

Podemos considerar que as relações entre campo e cidade observadas a partir da mediação materializada na comida conferem inflexão a dois dos capítulos deste livro. Em análise que se inscreve no campo dos estudos do consumo, em *O rural nas prateleiras do supermercado*, Danielle Neugebauer Wille e Renata Menasche conduzem a observação para os alimentos adquiridos em prateleiras de supermercados – no caso, situados em Pelotas. Dando visibilidade a práticas comunicativas realizadas em embalagens em que a indústria alimentar oferta seus produtos, as autoras mostram como se realiza, em mensagens ali contidas, o diálogo com anseios presentes na sociedade contemporânea em relação à comida, que, entre outros, remetem à valorização do *rural* e do *natural*. Já na observação de uma feira que tem lugar na cidade de Santa Maria – situada na região central do Rio Grande do Sul – e das trocas que ali se realizam entre colonos e moradores da cidade, em *Etnicidade na feira: a comida como interlocução*, Maria Catarina Chitolina Zanini e Patrícia Rejane Froelich descrevem aquele como espaço de rememoração, atualização e aprendizado referentes a um universo alimentar correspondente à constituição de uma italianidade.

Outra italianidade é tema do trabalho de Carmen Janaina Batista Machado, Renata Menasche e Giancarla Salamoni, *Comida, identidade e simbolismo: saberes e práticas alimentares na conformação da italianidade na colônia de Pelotas*. Ao conduzir o olhar para as práticas alimentares de famílias rurais descendentes de imigrantes

italianos moradoras das colônias Maciel e São Manoel, no município de Pelotas, e observando as práticas alimentares cotidianas em contraponto com as realizadas em festas locais, as autoras analisam como, naquele contexto, em associação a um rural positivamente significado, a italianidade se constitui como uma *identidade colona*, compartilhada também com famílias rurais descendentes de imigrantes alemães e *brasileiras*.

Aspectos da etnicidade associados a práticas alimentares observáveis no cotidiano e em festas estão no centro da reflexão também em *A colonização alemã em Santa Catarina: hábitos alimentares e etnicidade*, em que Giralda Seyferth se propõe a analisar os usos da comida ajustados a hábitos e estilos de vida entre descendentes de imigrantes alemães estabelecidos em regiões catarinenses de colonização antiga. Destacando a significativa multiplicação, nas últimas décadas, de eventos comemorativos, reuniões de família e festivais com motivação turística, em que são evocados hábitos culturais próprios (incluindo a alimentação diferencial) – e apontando tal fenômeno como indicador de continuidade de autoconsciência acerca da “origem” étnica –, a autora mostra que os hábitos alimentares estão entre as particularidades acionadas como marcadores da diferença cultural, apesar da vida cotidiana apresentar indicadores de práticas compartilhadas.

Também em *Südkostenfest: patrimônio alimentar e construção da pomeranidade no extremo sul do Brasil*, de Evander Eloí Krone e Renata Menasche, a festa – no caso, a *Südkostenfest*<sup>3</sup> – é tomada como ponto de observação. O estudo busca compreender como ações de cunho patrimonial têm sido apreendidas em São Lourenço do Sul, argumentando que “é na festa ‘típica’ que a alimentação é usada de forma ideológica para o acionamento e demarcação de diferenças étnicas, bem como para a produção de discursos reificados sobre a identidade e cultura pomeranas”.

De caráter completamente distinto daquele da *Südkostenfest*, a festa organizada pela Escola Municipal de Ensino Fundamental Martinho Lutero, na Colônia Santa Augusta, no interior do município de São Lourenço do Sul, é descrita em *Sabores da colônia: a alimentação como estratégia da memória*, em que Vania Grim Thies e Carmo Thum estabelecem relações entre a cultura alimentar e a memória coletiva de camponeses pomeranos moradores da localidade. A mesma escola que realiza a festa “Memórias e sabores da colônia”, descrita por Thies e Thum, é base para o trabalho de Raquel Rau e Renata Menasche, *A construção do saudável e as transformações no comer*, em que a comida é tomada como ponte entre o ambiente escolar e as famílias camponesas. Nas palavras das autoras: “Ao buscar apreender

---

<sup>3</sup> Festa da cultura germânica realizada anualmente no município de São Lourenço do Sul.

se e de que modo se realiza a adequação da alimentação escolar ao alimento culturalmente valorado e em que medida essa adequação e consequente aquisição local de gêneros para a alimentação escolar contribui para o desenvolvimento local, nos deparamos com o tema que conforma este artigo: a construção do *saudável* e as transformações no comer”.

Também distante do ambiente que caracteriza as festas “típicas”, em *O caldo pomerano e a sopa de galinha: trabalho na terra, cosmologias e pertencimentos entre camponeses na Serra dos Tapes*, de Maurício Schneider e Renata Menasche, o olhar recai sobre as práticas de sociabilidade associadas a pratos servidos tradicionalmente em festas comunitárias de camponeses pomeranos na localidade rural de Butiá, situada no município de São Lourenço do Sul, mostrando como distintos alinhamentos em relação às práticas agrícolas – fumicultura ou agricultura ecológica – são permeados por outros significados e pertencimentos, matizando a polarização e evidenciando a coexistência entre essas duas maneiras do fazer agrícola.

A observação das práticas associadas à produção e consumo de alimentos – no caso, em três comunidades negras rurais autorreconhecidas como comunidades remanescentes de quilombo e situadas no município de São Lourenço do Sul (Rincão das Almas, Torrão e Picada) – está no centro também do estudo de Patrícia dos Santos Pinheiro e Carolina Vergara Rodrigues, *Entre memórias e ressignificações de práticas alimentares: um estudo sobre alimentação em comunidades negras rurais*. Este trabalho fala de territorialidade negra, relações étnico-raciais, ocupações trabalhistas, produções agrícolas, identidade, práticas culturais e religiosas e relações entre campo e cidade. Na memória das práticas alimentares, as *comidas dos negros*, do *tempo antigo*, remetem a um passado de escassez e exclusão social, que contrasta com um presente considerado por muitos como de superação, em que já não mais se passa fome.

A partir da ótica de espaços de gênero em um grupo de alemães e seus descendentes, em *Espaços de gênero, casa e gestão alimentar: contexto rural teuto-brasileiro*, Ellen Woortmann coloca em relação casa e comida, mostrando que, desde o período da chegada desses colonos – no caso, à região gaúcha do Vale do Rio dos Sinos –, ocorreram mudanças importantes nos domínios espaciais de gênero na moradia e na concepção e realização da autossubsistência alimentar. O trabalho chama atenção às mudanças associadas às práticas de sociabilidade relacionadas à produção de alimentos tradicionais, bem como àquelas referentes ao papel da mulher nessas dinâmicas.

Também com o foco no universo de trabalho feminino, o estudo *O pão nosso de cada dia nos dai hoje. Religião e consumo na imigração alemã*, de Joana Bahia, lança luzes sobre aspectos simbólicos que envolvem a alimentação de camponeses

pomeranos do município capixaba de Santa Maria de Jetibá, aspectos também presentes entre pomeranos imigrados para a região sul do país. A autora mostra que esses “imigrantes mantiveram seu dialeto, costumes matrimoniais, praticas mágicas que acompanham os ritos de passagem, festas comunais, tendo a continuidade das suas narrativas fantásticas e mágicas das histórias orais evocados como marcadores das diferenças identitárias existentes entre este grupo e os demais imigrantes de origem alemã”.

Mártin César Tempass propõe considerar a alimentação enquanto fato social total e é nessa perspectiva que, em *Rezar, trocar, comer: esquemas de reciprocidade na produção alimentar de índios e colonos*, observa práticas alimentares, agrícolas e de sociabilidade a elas associadas, realizadas por colonos e por indígenas Mbyá-Guarani residentes nas localidades de Colônia Maciel e Colônia São Manoel, no município de Pelotas. O autor propõe que, para compreender um sistema alimentar, é preciso “considerar a interdependência e os esquemas de reciprocidade que envolvem os seres da sociedade, da natureza e da sobrenatureza”. Isso porque, segundo aponta, os alimentos e as explicações referentes à alimentação e ao mundo são produzidos a partir da colaboração entre os três tipos de seres.

• • •

Entre 2011 e 2013, a equipe<sup>4</sup> reunida em torno da agenda de pesquisa Saberes e Sabores da Colônia percorreu a Serra dos Tapes, buscando conhecer, especialmente a partir da observação das práticas alimentares, a diversidade que contempla colonos de distintas origens étnicas e a cultura camponesa que compartilham. Importante salientar que, ainda que entendendo os colonos como grupos étnicos distintos (Barth, 2000), que se reconhecem e são reconhecidos como diferenciados em contextos interativos, notamos que esses grupos, mesmo que com histórias migratórias e de inserção na sociedade brasileira diferenciadas, assemelham-se, por vezes, em estratégias de preservação de suas especificidades enquanto coletivo, remetendo ao que Seyferth (1992) identificou como características de uma cultura camponesa compartilhada.

---

<sup>4</sup> À época da conclusão do trabalho, a equipe de pesquisa, coordenada por Renata Menasche, era integrada por: Caio Moreto Mazzilli, Carmen Janaina Batista Machado, Carolina Vergara Rodrigues, Claudia Turra Magni, Danielle Neugebauer Wille, Evander Eloí Krone, Flávia Charão Marques, Giancarla Salamoni, Hamilton Bittencourt, Losane Hartwig Schwartz, Mártin César Tempass, Maurício Schneider, Mauro Bruschi, Patrícia dos Santos Pinheiro, Patrícia Postali Cruz, Raquel Rau e Sablina Clasen de Paula.

Os resultados desse trabalho estão disponíveis<sup>5</sup> em monografias, dissertações e artigos, mas também em um conjunto de produtos imagéticos e neste livro. Através desses produtos, a equipe gostaria de agradecer às famílias e comunidades rurais que participaram da pesquisa pela acolhida e parceria no trabalho e reafirmar a solidariedade com sua luta e o compromisso com a salvaguarda de sua cultura alimentar.

## REFERÊNCIAS

BARTH, Frederik. Os grupos étnicos e suas fronteiras. In: LASK, Tomke. *O guru, o iniciador e outras variações antropológicas*. Rio de Janeiro: Contra Capa, 2000.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. A fome e o paladar: uma perspectiva antropológica. In: *Seminário Alimentação e Cultura*. Série Encontro e Estudos 4. Rio de Janeiro: FUNARTE, 2002.

MENASCHE, Renata. Campo e cidade, comida e imaginário: percepções do rural à mesa. *Ruris*, Campinas, v. 3, n. 2, p. 195-218, 2010.

\_\_\_\_\_. Cuando la comida se convierte en patrimonio: puntualizando la discusión. In: MINGOTE CALDERÓN, José Luis (Coord.). *Patrimonio inmaterial, museos y sociedad. Balances y perspectivas de futuro*. Madrid: Ministerio de Cultura, 2013.

SALAMONI, Giancarla; WASKIEWICZ, Carmen Aparecida. Serra dos Tapes: espaço, sociedade e natureza. *Tessituras*, Pelotas, n. 1, p. 73-100, 2013.

SEYFERTH, Giralda. As contradições da liberdade: análise de representações sobre a identidade camponesa. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, v. 7, n. 18, p. 78-95, 1992.

---

<sup>5</sup> Consultar o site do Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura (GEPAC): <<http://www.ufrgs.br/pgdr/gepac/>>.

# Saberes, sabores e imagens da colônia



*Claudia Turra Magni*

*Mauro Bruschi*

*Caio Mazzilli*

*Evander Eloi Krone*

Ao tomar a comida como locus de abordagem dos modos de vida de grupos camponeses de diferentes origens e identidades étnicas na Serra dos Tapes – região que compreende os municípios gaúchos de Pelotas, São Lourenço do Sul e Canguçu –, a agenda de pesquisa “Saberes e Sabores da Colônia”<sup>1</sup> colocou-nos o desafio de assessorar a equipe na produção e uso de imagens. Árdua tarefa para estudantes, professores e pesquisadores de Ciências Sociais, a de expressar visualmente algo que está muito além do que é dado a ver e engolir: aquilo que se enxerga e saboreia, com as mediações simbólicas implicadas na ativação de experiências subjetivas, memórias coletivas, valores, normas, saberes e práticas sociais. No relato desta experiência etnográfica, de cunho fortemente interdisciplinar, procuramos, através deste artigo, explicitar os pressupostos teóricos, processos metodológicos e produtos imagéticos desenvolvidos no âmbito deste projeto, juntamente ao Laboratório de Ensino, Pesquisa e Produção em Antropologia da Imagem e do Som da Universidade Federal de Pelotas (LEPPAIS/UFPel).

## POLISSEMIA DA IMAGEM, POLISSEMIA DA COMIDA

Comida e imagem são noções que se atraem facilmente e extrapolam, através dos sentidos e do imaginário, os limites de sua funcionalidade, materialidade e objetividade. Só o homem fabrica e confere sentido à comida (DaMatta, 1986,

---

<sup>1</sup> Mais precisamente, “Saberes e Sabores da Colônia” é referência à agenda de pesquisa desenvolvida sob a coordenação da professora Renata Menasche, no âmbito do Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura (GEPAC), entre 2010 e 2013, através de dois projetos: “Cultura, patrimônio e segurança alimentar entre famílias rurais: etnografias de casos significativos” (CNPq 559565/2010-0) e “Saberes e Sabores da Colônia: modos de vida e patrimônio alimentar entre pomeranos no Brasil meridional” (FAPERGS 1018354).

1987; Fischler, 2001), assim como à imagem (Aumont, 1996; Novaes, 2008), pois, diversamente dos atos vitais da nutrição e da visão, o comer e o enxergar são impregnados de mediações simbólicas. Elementos essenciais de humanização, ambos constituem atributos universais das culturas e, sem recorrer a informações linguísticas, comunicam algo, embora de forma não unívoca, mas sempre polissêmica. Portanto, para além da satisfação de necessidades biológicas, alimentar-se é concebido como signo e a alimentação como linguagem (Barthes, 1961; Lévi-Strauss, 1976, 1979), reveladora de identidades e valores socioculturais (Maciel e Menasche, 2003; Maciel, 2005; Rial, 2005)

Nos estudos desenvolvidos sobre as relações entre comida e etnicidade, as imagens foram concebidas como parte do *corpus* de pesquisa, com potencialidade de contribuir para a compreensão e revelação de práticas e saberes próprios do universo empírico estudado. Mas, se o material fotográfico e videográfico produzido contribuiu para enriquecer e adensar as descrições etnográficas de paisagens, estruturas, instrumentos, gestos, tecnologias, relações sociais, culturais e políticas relacionadas à produção, circulação e consumo alimentar, não foi por agregar uma multiplicidade de fragmentos empíricos, conferindo maior objetividade e precisão a tais caracterizações. Contrariando o preceito positivista, como afirma Martins (2011, p. 37), a documentação imagética não retrata nem “congela” um momento de determinado tempo e lugar, pois ela promove “conjuntos narrativos” – daí seu caráter ficcional e igualmente polissêmico; sua capacidade, portanto, de exprimir saberes e sabores, gostos, aromas, sensações, desejos, ideias, modos de vida, práticas, relações de afeto, gentilezas, receios, discórdias, rupturas. Ou seja, são justamente os aspectos impalpáveis e não ditos relacionados à comida, enquanto fenômeno total e pleno de significados, vital e estruturante das comunidades estudadas, que estão em questão nos intentos relativos à incorporação da imagem ao longo desta pesquisa.

Assim, não poderíamos aceitar que a contribuição da imagem se restringisse a “refletir” a experiência do trabalho de campo. Tal como Narciso, não bastaria contentar-se com a aparência que ela apresenta: seria fundamental mergulhar na superfície do reflexo, exprimindo sensações e desejos relacionados aos múltiplos e contraditórios significados da comida.

## AS OFICINAS: UM EXERCÍCIO DE “RESPIRAÇÃO”

Considerando, portanto, nossos pressupostos teóricos, o desafio da equipe não consistia apenas em dar conta de uma profusão de informações através da precisão

descritiva, mas também em incorporar vivências, experiências, saberes e práticas plenas de não ditos, com atenção a expressões interiores, muito mais do que a aparências exteriores. Se a tarefa pode ser simples para profissionais que dominam a linguagem e o instrumental fotográfico e videográfico, ela é colossal para estudantes e pesquisadores em Ciências Sociais com concisa ou sem formação nesta área.<sup>2</sup>

É por isso que a assessoria à equipe do projeto contou com a participação de profissionais da imagem, através de oficinas de iniciação realizadas periodicamente, em que desenvolvemos dois movimentos, metaforicamente falando – de “inspirações” e “expirações” –, numa alternância cíclica, cuja finalidade era “oxigenar” o *corpus* imagético abundante e pulsante da pesquisa coletiva.

Enquanto “inspirações”, designamos a incorporação de princípios epistemológicos e instrumentais sobre a imagem em pesquisa social, através de estímulos à reflexão sobre os fundamentos e as potencialidades da imagem, assim como sobre o emprego de recursos visuais em trabalho de campo. Para tanto, tivemos, inicialmente, contribuições de profissionais convidados para expor e propor trabalhos e exercícios de iniciação ao uso de câmeras fotográficas e videográficas e *softwares* (Adobe Photoshop, para tratamento de fotografia, e Adobe Premiere, para edição de imagens em vídeo).<sup>3</sup> Promovemos, também, uma saída a campo coletiva, em região rural de Pelotas, para fins de experimentação de câmeras. Esta primeira oficina intensiva contou ainda com a visionagem conjunta de etnografias visuais e duas sessões de caráter teórico-metodológico sobre o *Uso da Fotografia em Pesquisas Etnográficas* e sobre *Elementos da Linguagem Cinematográfica*.<sup>4</sup>

Na segunda oficina,<sup>5</sup> os participantes foram convidados a apresentar à equipe os registros fotográficos e videográficos produzidos até então, buscando-se problematizar a leitura desse material imagético e sua integração aos elementos textuais

---

<sup>2</sup> Além de uma estudante graduada em Design e de quatro membros da equipe de pesquisa que haviam seguido uma ou duas disciplinas de Antropologia Visual, os demais participantes não dispunham de formação ou prática significativa na produção de imagens.

<sup>3</sup> Especificamente: Bases de Captação de Imagem Fotográfica Digital, com Yasmin Gross Schinke (fotógrafa, graduanda em Antropologia/UFPel); Bases de Captação de Imagem em Vídeo, com Everton da Cunha Maciel (técnico em câmera do Curso de Cinema/UFPel); Noções Básicas de Photoshop, com Mauro Bruschi (artista plástico, assessor do projeto) e Bases de Edição de Vídeo em Photoshop, com Thiago Rodeghiero (técnico de edição do Curso de Cinema/UFPel).

<sup>4</sup> Esta primeira oficina transcorreu durante três dias (21 horas), entre 30 de maio e 1º de junho de 2011. A listagem das obras visionadas em todas as oficinas consta ao final do artigo, antes das referências bibliográficas. As sessões teórico-metodológicas foram ministradas por Claudia Turra Magni, professora de Antropologia Visual/UFPel.

<sup>5</sup> A segunda oficina totalizou 14 horas de trabalho, entre 11 e 12 de janeiro de 2012.

da pesquisa. Essa fase de “expiração”, ou seja, de externalização, aplicação e experimentação prática e reflexiva das “inspirações” recebidas inicialmente, contou com comentários e sugestões do professor de fotografia da Universidade Católica de Pelotas, Carlos Recuero, que, ao debruçar-se sobre essas fotos, apontou questões de ordem técnica, como nitidez, subexposição e superexposição, enquadramento, composição, luz e sombra, cores e temperatura, além de outras de ordem geral, como diafragma, profundidade de campo, objetivas, ISO, lentes, obturador, etc.

Dando sequência à alternância rítmica própria e necessária à “respiração”, esse fotógrafo e pesquisador promoveu igualmente outros momentos de “inspiração” para a equipe, através da exposição visual e comentada de sua dissertação de mestrado (Recuero, 2009) e do trabalho coletivo em Antropologia Visual realizado desde 1999 com seus alunos na Ilha dos Marinheiros, entre Pelotas e Rio Grande. Deu especial ênfase a aspectos éticos na relação de alteridade – como os cuidados com a privacidade, as crenças, os costumes, a religiosidade dos ilhéus, suas fronteiras de gênero e idade, etc. E apontou para aspectos relevantes do processo de trabalho, como a primazia ao trabalho de campo; a importância da dimensão dialógica nesse tipo de pesquisa, através da restituição das fotografias e da observação de seus impactos sobre a autoimagem do indivíduo e da comunidade; a eficácia na proliferação e aprofundamento de informações a partir das releituras que essa devolução visual promove, entre outras questões.

Na terceira e quarta oficinas,<sup>6</sup> o movimento de “expiração” consistiu em discutir as novas imagens produzidas em trabalho de campo, dando início à reflexão sobre possíveis categorias analíticas que abarcassem as diversas narrativas fotográficas e videográficas construídas até então. Nestas ocasiões, serviram de “inspiração” várias obras etnográficas que têm a comida como temática central, considerando-se filmes, documentários sonoros, multimídia e ensaios fotográficos.

Os dois encontros seguintes<sup>7</sup> destinaram-se, sobretudo, à integração e organização do *corpus* imagético produzido ao longo do tempo, visando à elaboração dos produtos finais da pesquisa, como veremos adiante, mais detidamente.

Percebe-se, pelas escolhas e pelos procedimentos metodológicos adotados, como a imagem foi um dispositivo transversal, integrador e relacional dos diversos

---

<sup>6</sup> A primeira delas foi realizada na tarde de 27 de março de 2012 (4 horas), e a segunda, no dia 24 de setembro do mesmo ano (7 horas de trabalho).

<sup>7</sup> Além da oficina do dia 29 de novembro de 2012, o grupo promoveu ainda uma reunião de caráter mais amplo no dia 21 de março de 2013 (4 horas de atividades a cada encontro), em que também foram discutidas questões relativas aos produtos imagéticos do projeto.

subgrupos, agentes e instituições constituintes da equipe interdisciplinar de pesquisa, que, apesar de propósitos teórico-metodológicos afins, atuaram em campo separadamente, com múltiplos enfoques temáticos, em diferentes contextos identitários e comunidades rurais da região da Serra dos Tapes. Assim, nestes encontros periódicos realizados em forma de oficinas, em meio a visualizações coletivas, procuramos alternar reflexões epistemológicas, capacitação prática, embasamento teórico, considerações de fundo e forma, visando “oxigenar” o material imagético produzido pelos membros da equipe. Através dessas “inspirações” e “expirações”, buscamos o ritmo de “respiração” adequado para estabelecer essa transversalidade e interconectar as partes da pesquisa, vitalizando o processo de trabalho e estabelecendo um lastro semântico para a elaboração dos produtos finais.

## PRODUTOS IMAGÉTICOS: CD-ROM E VÍDEOS

Ao final das oficinas e dos trabalhos de campo, o material fotográfico, em grande parte visionado e analisado ao longo das oficinas, foi reunido em um dispositivo de armazenamento de dados (HD externo) e repassado ao artista plástico que participou de todo o processo das oficinas, visando à elaboração de um produto multimídia (CD-ROM) e de um conjunto de *banners*.

Relembrando o propósito das duas últimas oficinas, a partir da visualização das fotos da equipe, da retomada dos propósitos e perspectivas do projeto, assim como da reavaliação do título dos produtos finais, discutiram-se eixos e categorias agregadoras dos temas evidenciados nessas imagens, visando, com isso, esboçar uma estrutura de entradas e ramificações para a interatividade do produto multimídia – uma tarefa difícil devido à multiplicidade de casos etnografados, à abundância de narrativas fotográficas geradas pelos diferentes membros da equipe e, sobretudo, devido ao fato de a comida e os modos de vida a ela relacionados serem concebidos enquanto totalidade dinâmica, um fato social total.<sup>8</sup> Desse modo, como dito no início deste artigo, as imagens deste fenômeno total não podiam ser tratadas como

---

<sup>8</sup> O conceito de fato social total, nos termos de Marcel Mauss (2003), abarca as dimensões sociológica, histórica e físico-psicológica de certos fenômenos sociais, concebidos a partir da percepção de sua complexidade e da complementaridade dinâmica e não dicotômica entre a sociedade e a experiência individual. Considera ainda a indissociabilidade entre diacronismo e sincronismo, a simultaneidade com que se apresentam as instituições sociais, os fenômenos estéticos e morfológicos, associados aos econômicos (da produção ao consumo, da prestação à distribuição), religiosos, jurídicos, morais, políticos e familiares, apreendidos numa experiência individual concreta, dentro de determinada sociedade, situada no tempo e no espaço.

fragmentos, como singularidades ou exceções, mas sim como expressões de contextos, como conexões de estruturas e de processos de mudanças, com as rupturas e choques daí decorrentes. Cientes de que procediam mais com perdas do que com completudes em meio a essa totalidade polissêmica, o esforço constante dos pesquisadores, desde o trabalho de campo, era proceder a seleções, interpretações e valorações na escolha do que, quando e por que fotografar e filmar, o que manter e o que eliminar nos produtos imagéticos finais, visando à elaboração de conjuntos analíticos sistemáticos, que pouco têm a ver com realidades objetivas e sim com formas relacionais e comunicacionais, com transmissão de vivências impregnadas durante as observações participantes junto aos grupos estudados. Afetados por essas experiências etnográficas, dificilmente traduzíveis em palavras, os pesquisadores depararam-se, durante as últimas oficinas, com a dificuldade de encontrar categorias adequadas que agrupassem essas narrativas imagéticas sobre o modo de vida camponês e provocassem no público em potencial suas próprias interpretações das conexões estruturadas pelos autores, desfrutando ainda, da liberdade de “leitura” que os signos imagéticos, por seu caráter polissêmico, promovem.

Assim, para a estruturação do CD-ROM interativo, a partir de reflexões e debates com a equipe de pesquisa, definiu-se, inicialmente, um link de abertura, outro de identificação do sítio, com descrição geográfica da Serra dos Tapes, e dois links remetendo aos principais eixos do projeto: um reunindo as etnografias de casos significativos em famílias e comunidades de diferentes origens étnicas (pomerana, alemã, italiana, quilombola) – em torno das noções “Plantar, Colher, Comer e Viver”<sup>9</sup> – e outro link ancorado na ideia de “Saber Fazer”, que apresenta algumas comidas identitárias do universo estudado: peito de ganso defumado, caldo pomerano e sopa de galinha, vinho e suco de uva, *schmier* de melancia de porco, cucas e pães, bolachas, *rievelsback*, canjica, bolo de milho com torresmo e polenta recheada. As imagens relacionadas a feiras, vendas, supermercados, além de restaurantes e comércio que remetem a uma idealização do mundo rural, foram incluídas num link que reúne imagens em torno das formas de consumo e representação a partir e sobre a região colonial. Considerando a acessibilidade deste produto imagético para um público amplo, constituído, inclusive, de pessoas pouco familiarizadas com a escrita, optou-se por priorizar entradas (links) constituídas por imagens icônicas, elaboradas a partir da interferência plástica em fotografias recortadas provenientes do trabalho de campo: uma casinha remetendo

---

<sup>9</sup> Faz-se aqui alusão ao livro de Carlos Rodrigues Brandão, *Plantar, Colher, Comer*, publicado no Rio de Janeiro, pela Editora Graal, em 1981.

à abertura do CD-ROM, ou *home*; placas rodoviárias para aceder à identificação do sítio em geral (a Serra dos Tapes, com cartografia) e das localidades, com ensaios fotográficos respectivos aos casos significativos etnografados; uma carroça repleta de espigas de milho recém-colhidas para chegar às comidas identitárias, as quais, por sua vez, são acessadas por links com ícones da principal matéria prima para a elaboração do produto alimentar: milho para chegar à feitura da polenta, da canjica, etc.; trigo para apresentar o processo de produção de pães, cucas e bolos; cacho de uva para chegar ao vinho e suco, e assim por diante. As várias formas de comércio e consumo relacionadas às pesquisas foram associadas à imagem icônica de uma bergamoteira, ao lado da qual repousa uma cesta de vime repleta de seus frutos. Por fim, um último link, inexistente inicialmente, pareceu-nos significativo para agregar a documentação de diversas formas de sociabilidade e festejo nas comunidades estudadas, nas quais as paróquias têm papel central – motivo pelo qual o tema está identificado pelo ícone das igrejas daquelas localidades. A íntegra desses links de abertura, dispostos em sequência na base da janela, encontra-se igualmente disposta numa paisagem cujos elementos icônicos estão montados pelo método de colagem.

Depois de dar o devido tratamento às fotos da base de dados (enquadramento, alinhamento, exposição), o designer reposicionou-as, segundo as hierarquias e conjuntos definidos coletivamente pela equipe, enfatizando a contextualização das localidades estudadas, com as configurações externas e internas das propriedades, os instrumentos, os equipamentos, os processos tecnológicos, as relações cotidianas de trabalho, de gênero, de geração, de renda, de comércio, de consumo, as sociabilidades, as festividades, as religiosidades e uma gama infinita de signos reveladores de modos de vida, cosmologias, contrastes, rupturas, etc., os quais, entretanto, não se encerram nas intenções narrativas dos autores, mas têm um campo potencial infinitamente maior, relacionado à dinâmica de interpretação de sua recepção.

Uma edição especial do CD-ROM inclui um DVD com os vídeos, destinada, sobretudo, à restituição da pesquisa aos interlocutores envolvidos. No final de 2012, a participação de um bolsista do Curso de Cinema da UFPel e de um técnico de edição de imagens, ambos vinculados ao LEPPAIS, trouxe novo fôlego à produção videográfica, e alguns pesquisadores acabaram gravando e montando o próprio material, enquanto outros fizeram as gravações e assumiram a montagem em conjunto com a equipe deste Laboratório.

Do ponto de vista cinematográfico, foi de importância peculiar a interação entre os pesquisadores das Ciências Sociais, recém-iniciados no processo fílmico

e fotográfico, e os integrantes do LEPPAIS, já com alguma experiência nessa área. Tanto nas montagens feitas em conjunto quanto na reformulação de algumas edições realizadas individualmente, após análise coletiva, essa diferença e troca de perspectivas de trabalho foram fundamentais para a realização dos produtos, pois conteúdo e forma dos vídeos eram constantemente questionados, resultando em novos olhares formados pela síntese dialética de premissas e lógicas distintas. Em outras palavras, enquanto os membros do LEPPAIS tomavam as próprias imagens como objeto de análise, os pesquisadores tendiam a considerá-las como elemento mediador do seu objeto central de investigação – os fenômenos socioculturais e as relações estabelecidas em trabalho de campo – e assim, privilegiavam o realismo estilístico nas edições e a verossimilhança na representação imagética das realidades vivenciadas.

Essa discussão não concerne somente ao audiovisual e foi apresentada por Dubois (1994), ao fazer uma retrospectiva histórica a respeito do realismo na fotografia. Se, nos seus primórdios, a fotografia foi considerada como um “espelho do real”, num segundo momento, essa perspectiva foi denunciada, demonstrando-se todo o caráter arbitrário, ideológico e cultural das imagens mecânicas, sempre sujeitas à interpretação e transformação do real. Para esse autor, no entanto, o que concerne realismo a essas imagens não é o fato de elas mimetizarem a realidade, nem de estarem carregadas de sentidos relativos – em termos semióticos, nem a sua condição de signos icônicos, nem de signos simbólicos –, mas sim o fato de sua existência, num sentido pragmático, estar condicionada ao ato fundador do contato com o objeto fotografado/filmado e, por esse motivo, constituírem-se em signo indicial, marca deixada por impressão luminosa, por conexão física, através do aparelho que registra. Nas palavras de Dubois (1994, p. 53), “a foto é *em primeiro lugar índice*. Só depois ela *pode* tornar-se parecida (ícone) e adquirir sentido (símbolo)”. Concordando com a condição indicial do signo fotográfico, Martins (2011) recusa seu caráter objetivante e reafirma sua condição ficcional: um documento da incerteza, do imaginário contraditório.

Na perspectiva de quem vive da experimentação audiovisual, o aspecto indicial e, igualmente, fabricado destes registros videográficos era suficiente para lhes garantir um caráter documental, não sendo imprescindível a escolha de um estilo realista para as montagens. Do ponto de vista dos pesquisadores, entretanto, a fidelidade aos interlocutores e às situações observadas e vivenciadas em campo foi um ponto de pauta constante nesse diálogo, de modo que o trabalho desenvolvido em conjunto possibilitou uma maior integração das ideias de ambos os lados, aguçando o olhar de uns em vias dos outros.

Reafirmando a ideia do contato, da conexão física, da impregnação, da afetação como fundadora da relação etnográfica – assim como do registro fotográfico e videográfico –, entende-se a importância da imagem na mediação entre pesquisadores e pesquisados, assim como na comunicação dos resultados da pesquisa ao público receptor, que, no caso dos produtos em vídeos, seria principalmente formado pelos próprios membros das comunidades estudadas, em forma de contra-dom e construção dialógica do conhecimento. Nesse sentido, optou-se por explorar uma linguagem mais próxima possível do receptor, em que ele pudesse ali se enxergar como protagonista do projeto fílmico e, sobretudo, como ator social, sem o qual não haveria pesquisa, vídeo, nem tampouco a realidade que os motivou e que, aliás, tende a esvanecer-se diante das profundas transformações inerentes a esse universo colonial.

No caso, por exemplo, do vídeo realizado com e para a Família Camelato, “Família Camelato, do vinho e do suco”,<sup>10</sup> ficam latentes as pressões sofridas na opção pela agricultura e produção familiar, devido à globalização e mecanização intensa da produção de alimentos. É diante desse contexto que o vídeo se potencializa para além da restituição da pesquisa a seus agentes, pois vem constituir, igualmente, um testemunho histórico em defesa de formas alternativas às tendências hegemônicas de produção alimentar global.

Outro vídeo, “Festa na colônia, festa de Sant’Ana”, não se atém à produção, mas à centralidade da comida enquanto fator de consumo, circulação, partilha e confraternização humana, particularmente nas relações de troca, constituição e reforço de identidade étnica da Colônia Maciel, de origem italiana, onde foi registrado. O vídeo foi montado a partir de uma narrativa linear sobre esta festa paroquial, desde a preparação do espaço para recepção dos participantes da festa, o preparo de bolos, cucas, doces, churrasco, etc., a reza de uma missa na igreja católica local, o festejo com música tradicional para os mais velhos, o café colonial à tarde, até a festa dos jovens, à noite. Uma profusão de comidas é preparada e degustada durante o dia, amalgamando as relações humanas, veiculando as permutas e interações entre as famílias envolvidas, fortalecendo suas produções locais, crenças religiosas e, por consequência, a própria colônia. De um simples jantar em família a uma enorme congregação de pessoas, a fartura alimentar é elemento estruturante dessa cultura, seja em seu cotidiano, seja em momentos ritualizados, como a festividade em questão.

---

<sup>10</sup> Este vídeo, assim como aquele referido a seguir, tem direção e imagens de Carmen Machado e operação de edição de Caio Mazzilli.

Vê-se, portanto, a enorme potencialidade da imagem em termos de conexão, troca, diálogo e aprofundamento das relações intersubjetivas entre os pesquisadores e as famílias e comunidades estudadas, na medida em que a explicitação das análises em curso e a restituição dos trabalhos desenvolvidos são facilitadas pelos produtos fotográficos e videográficos, fortalecendo vínculos, confianças mútuas, abrindo espaços de reflexões conjuntas que apontaram para caminhos dialéticos, até então não pensados pelos pesquisadores.

## EM VIAS DE FINALIZAÇÃO

No momento da elaboração deste artigo, os produtos imagéticos em questão ainda estão em vias de finalização, impossibilitando, assim, uma reflexão mais precisa e consequente de suas conformações cabais, assim como do caráter efetivo de sua recepção dentre diferentes públicos. Mas as questões levantadas são suficientes para orientar algumas considerações sobre a capacidade da imagem de integrar segmentos, conectar disparidades e dinamizar relações – seja em se tratando das várias ramificações da pesquisa, ao longo de sua construção, seja no que concerne às relações intersubjetivas entre pesquisadores e comunidades pesquisadas, durante e para além do processo de investigação. Mas o que há, na condição ontológica da imagem, que lhe confere tal possibilidade e poder?

Considerando os fundamentos da semiótica (Deely, 1990), para ser imagem, um signo deve referir-se a algo que não ele próprio, deve enviar a outra coisa, para, assim, criar na mente de outra pessoa, um signo equivalente ao primeiro. Ou seja, aquilo a que a imagem se refere não é o real, mas um estado já (duplamente) simbolizado do real. A referência é, portanto, como um transporte, que permite a este signo “valer” por algo que não é ele, adquirir valor, embora este valor não seja unívoco, mas muitas vezes ambíguo e sempre polissêmico, dependente da recepção, nunca controlada, dessa imagem. Como dizem Aumont (1996) e Samain (2012), a imagem “pensa”, é portadora de uma potência, mas esse poder não advém do mimetismo que ela possa (ou não) estabelecer com seu referente, pois a imagem não transcreve, nem traduz, nem reproduz aquilo que ela refere. Ela produz algo novo, que tem uma força e uma maneira própria de exprimir, que faz pensar, sem se submeter a um pensamento, que representa e reenvia a outras imagens, circula e comunica. A potência conceitual da imagem não reside, portanto, na capacidade de assemelhar-se àquilo que ela representa, pois ela pode manter-se diferente do referente e mesmo assim representá-lo. Então é nessa capacidade de circulação,

troca, de recepção do interpretante, incontrolada pelo autor e emissor desse signo, que reside sua potência – em outras palavras, é seu caráter simbólico que lhe confere poder e, como diz Bachelard (*apud* Durand, 1984, p. 38) os símbolos não devem ser analisados por sua forma, mas por sua força. Na introdução ao *Ensaio sobre a Dádiva*, de Marcel Mauss, Lévi-Strauss (2003) se atém à análise do pensamento simbólico e mostra como significante e significado referenciado são indissociáveis, mesmo que esse significante seja flutuante e que o símbolo, sempre ambíguo e aberto, precise recorrer à repetição aperfeiçoadora para preencher sua inadequação àquilo que é simbolizado.

Procuramos demonstrar, no início deste artigo, como a comida, para além de sua função alimentar, constitui uma linguagem que comunica algo entre os homens, que está carregada de potência simbólica, com significado sempre aberto e polissêmico. É por esta razão que a imagem, que partilha dessa mesma condição com a comida, pareceu-nos uma maneira conveniente de expressar, relacionar, dinamizar e potencializar, para os vários agentes envolvidos com a pesquisa, os múltiplos e indefiníveis significados dos saberes e sabores da colônia, enquanto fato social total. É o que se depreende da narrativa fotográfica que segue, sobre a festa da Comunidade Católica São Miguel – situada na localidade de Coxilha dos Campos, município de Canguçu –, de autoria de Evander Krone (Figuras 1 a 26 – Fonte: Acervo GEPAC, 2012).











## OBRAS VISUAIS, SONORAS E MULTIMÍDIA UTILIZADAS NAS OFICINAS

### Ensaaios fotográficos

ALVES, André. *Os Argonautas do Mangue*. Campinas: Ed. Unicamp, 2004.

ARGENTA, Milena. *Cacimba*. Brasil, 2012. (Ensaio fotográfico).

DANTAS, Emiliano. *Preparo do dendê na Bahia*. Brasil, [s/d]. (Ensaio fotográfico).

FERREIRA, Solano. *A pesca da tainha na Lagoa dos Patos: um relato fotoetnográfico*. Monografia (Trabalho de Conclusão de Curso de Comunicação Social). Universidade Católica de Pelotas, Pelotas, 2010.

GASPARONI, Fabiana; GONÇALVES, Fabiana. *9ª Festa Internacional do Churrasco*. Brasil, 2010. (Ensaio fotográfico).

NOVAES, Sylvia. *Aldeia Hupd'äh, Taracúá Igarapé – Preparação da pupunha e da mandioca dentre o Povo Maku*. Brasil, 2012. (Ensaio fotográfico).

RECUERO, Carlos. *Ilha dos Marinheiros: um estudo fotoetnotextográfico do ilhéu: seus mitos, suas lendas e a sua religiosidade*. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais). Instituto de Sociologia e Política, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2009.

SAUTCHUK, Carlos. *Gestão e metamorfoses: aprendizagens da pesca*. Brasil, 2012. (Ensaio fotográfico).

TURRA-MAGNI, Claudia; PEIXOTO, Clarice (Org.). *Coleção de fotos e vídeos etnográficos*. Concurso Pierre Verger (1996-2008). Brasília: ABA, 2010.

### Filmes e vídeos

CANTOS DE TRABALHO: mutirão. Direção: Leo Hirszman. Brasil. 1975. Filme 35 mm.

CANTOS DE TRABALHO: cana-da-açúcar. Direção: Leo Hirszman. Brasil. 1976. Filme 35 mm.

CANTOS DE TRABALHO: cacau. Direção: Leo Hirszman. Brasil. 1976. Filme 35 mm.

INRC - LIDAS CAMPEIRAS COM OVINOS. Direção: Mauro Bruschi e Claudia Magni. Brasil. 2012. Vídeo.

LES GESTES DU REPAS. Direção: Luc de Heusch. Bélgica. 1958. Filme 35 mm.

ROÇA MANDIOCA. Direção: Pedro Stoekli. Brasil. 2010. Vídeo.

## Documentários sonoros e multimídia

VEDANA, Viviane. *A poética da rua na palavra pronunciada: artes de dizer e trocas verbais nos mercados de rua*. Porto Alegre, 2007. (Documentário sonoro).

VEDANA, Viviane; DEVOS, Rafael. *Fazendo a Feira*. Porto Alegre, 2004. (Documentário sonoro).

VEDANA, Viviane; DEVOS, Rafael. *No mercado tem tudo o que a boca come*. Porto Alegre, 2008. (DVD Interativo).

## REFERÊNCIAS

AUMONT, Jacques. *À quoi pensent les films*. Paris: Seguiet, 1996.

BARTHES Roland. Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine. *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, n. 5, p. 977-986, 1961.

DAMATTA, Roberto. *O que faz o brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

\_\_\_\_\_. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. *O Correio da Unesco*, Rio de Janeiro, v. 15, n.7, p. 22, 1987.

DEELY, John. *Semiótica básica*. São Paulo: Ótica, 1990.

DUBOIS, Philippe. *O ato fotográfico*. Campinas: Papyrus, 1994.

DURAND, Gilbert. *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*. Introduction à l'archétypologie générale. Paris: Dunod, 1984.

FISCHLER, Claude. *L'omnivore*. Paris: Odile Jacob, 2001.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *O totemismo hoje*. São Paulo: Abril Cultural, 1976.

\_\_\_\_\_. O Triângulo Culinário. In: \_\_\_\_\_. *Introdução ao estruturalismo*. Portugal: Moraes Editora, 1979.

\_\_\_\_\_. Introdução à obra de Marcel Mauss. In: MAUSS, Marcel. *Sociologia e antropologia*. São Paulo: Cosac Naify, 2003.

MACIEL, Maria Eunice. Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa (Org.). *Antropologia e nutrição*. Um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

MACIEL, Maria Eunice; MENASCHE, Renata. Alimentação e cultura, identidade e cidadania: você tem fome de quê? *Democracia Viva*, Rio de Janeiro, n. 16, p. 3-7, 2003.

MARTINS, José de Souza. *Sociologia da fotografia e da imagem*. São Paulo: Contexto, 2011.

MAUSS, Marcel. *Sociologia e antropologia*. São Paulo: Cosac Naify, 2003.

NOVAES, Sylvia Caiuby. Imagem, magia, imaginação. *Mana*, v. 14, n. 2, p. 455-475, 2008.

RIAL, Carmen. Brasil: primeiros escritos sobre comida e identidade. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa (Org.). *Antropologia e nutrição*. Um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

SAMAIN, Etienne (Org.). *Como pensam as imagens?* Campinas: Unicamp, 2012.

# Produzir e comer ecológico: saberes e viveres em transformação



*Flávia Charão Marques*

*Evander Eloí Krone*

*Patrícia Postali Cruz*

*Maurício Schneider*

## INTRODUÇÃO

Perceber e falar de comida, no contexto da chamada região colonial da Serra dos Tapes, evoca o diálogo entre cultura, patrimônio e segurança alimentar. Contudo, instiga observar e compreender as intrincadas relações que emergem do saber-fazer constitutivo dos hábitos e práticas alimentares, dos processos da produção agrícola, do trabalho e dos modos de vida dos agricultores que vivem em espaços rurais construídos e constituídos por grupos sociais de diferentes origens étnicas e distintas identidades.

Contemporaneamente, este rural comporta uma malha de relações sociais que conecta famílias e uma diversidade de organizações ligadas à agricultura. Parte deste “emaranhado” emergiu em resposta às intensas transformações produtivas e tecnológicas que a região sul do estado do Rio Grande do Sul vivenciou com o aprofundamento da modernização,<sup>1</sup> que vinha desde os anos 1960. Em um dado momento, nos anos 1980, em meio a um debate político acirrado em torno dos impactos ambientais e sociais da chamada agricultura convencional,<sup>2</sup> surgem os primeiros grupos organizados de agricultores objetivando o desenvolvimento da agricultura de base ecológica. Um pouco mais

---

<sup>1</sup> A modernização da agricultura refere-se a um complexo processo de transformações tecnológicas e sociais que correspondeu à integração da agricultura ao capital e à grande indústria, tanto de insumos e máquinas agrícolas como de alimentos.

<sup>2</sup> Por convencional entende-se a agricultura modernizada, orientada à obtenção de produtividades e produções crescentes, pelo aumento de escala e/ou pelo uso intensivo de capital e insumos externos aos estabelecimentos rurais.

tarde, as organizações dos agricultores, de extensão rural e pesquisa passam a construir ações colaborativas.

Nesta esteira, se estabelece uma rede de estabelecimentos familiares dedicados à *produção ecológica* que, por sua vez, inspira o projeto denominado “Construção participativa de sistemas agroflorestais sucessionais no território Sul, RS (Encosta da Serra do Sudeste)”, conduzido por pesquisadores<sup>3</sup> da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa). O projeto, que vem sendo desenvolvido desde 2011, propõe a implantação de sistemas agroflorestais (SAFs)<sup>4</sup> que permitam a conservação ambiental, bem como sejam fonte de promoção de segurança alimentar, geração de renda e autonomia das famílias rurais. A partir do diálogo entre as agendas de pesquisa do Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura (GEPAC)<sup>5</sup> e do projeto SAF, vislumbrou-se a possibilidade de explorar aspectos sobre alimentação e cultura a partir da observação dos saberes e práticas alimentares e agrícolas de famílias envolvidas diretamente com o projeto.

Em termos metodológicos, os estudos de caso foram desenvolvidos lançando mão de uma abordagem que procurou aliar a tradição antropológica da etnografia à história oral. Com isto, o trabalho de campo se deu através da imersão dos pesquisadores entre as famílias rurais estudadas, de modo a ter acesso à vida social da comunidade rural, especialmente por meio das redes de parentesco e vizinhança. O trabalho de campo, com base na observação participante, se caracterizou pela integração dos pesquisadores aos grupos observados, buscando relacionar memória, cultura, identidade e patrimônio alimentar com o trabalho na agricultura.

É importante ressaltar que, na medida em que o pesquisador tenta penetrar em formas de vida que lhe são estranhas, a vivência cotidiana passa a assumir condição estratégica para a elaboração do texto antropológico (Oliveira, 2006). Neste sentido, partindo das concepções que apontam para a necessidade de compreender como as famílias rurais organizam sua vida social, seus saberes, fazeres e modos de vida, e como classificam, hierarquizam e representam o mundo, buscou-se realizar uma leitura do discurso social a partir de uma aproximação do ponto de vista nativo (Geertz, 1989).

---

<sup>3</sup> O projeto SAF foi coordenado pelo pesquisador Joel Henrique Cardoso, que faz parte do Centro de Pesquisa Agropecuária de Clima Temperado (CPACT/Embrapa/Pelotas/RS).

<sup>4</sup> Os SAFs têm como princípio a sustentabilidade do sistema de produção pelo uso da diversidade de espécies vegetais. Em se tratando de exploração agrícola, esses sistemas favorecem a redução do uso de insumos externos, e possibilitam a obtenção de muitos e diferentes produtos, como madeira, frutas e outros alimentos e matérias primas (Mcneely e Schroth, 2006).

<sup>5</sup> Disponível em <<http://www.ufrgs.br/pgdr/gepac/>>.

No entanto, a etnografia trabalha essencialmente com o tempo presente, embora seja a memória que possibilite a reconstrução deste presente pelas famílias rurais estudadas. Tendo o interesse em uma elaboração de quadros detalhados da vida local, a metodologia buscou complementaridade na história oral. Considerando que a história oral “recorre à memória como fonte principal que subsidia e alimenta as narrativas”; é o “passado espelhado no presente [que] reproduz, através de narrativas, a dinâmica da vida pessoal em conexão com procedimentos coletivos” (Meihy e Holanda, 2007, p. 16). A pesquisa considerou o que Candau (2011, p. 23) aponta como “representação que cada indivíduo faz de sua própria memória, o conhecimento que tem dela e, de outro, o que diz dela, dimensões que remetem ‘ao modo de afiliação de um indivíduo a seu passado’”.

Ainda que possibilitassem a reconstrução da trajetória de vida das famílias rurais estudadas, as entrevistas realizadas privilegiaram temas específicos. Assim, podemos classificar a presente pesquisa no âmbito da história oral temática.<sup>6</sup> Para a realização das entrevistas, foi elaborado um roteiro que procurou abarcar três grandes temas: a história da agricultura, a história da família e a história da alimentação. Assim, as entrevistas temáticas tiveram esses três eixos norteadores e, aliadas à convivência prolongada com as famílias, permitiram constituir os dados etnográficos da pesquisa.

As três famílias que contribuíram com a pesquisa optaram, há vários anos, pela produção de base ecológica. Uma tem sua propriedade na localidade de Coxilha dos Campos, no município de Canguçu, e teve como principal interlocutor o sr. Cléu de Aquino Ferreira; outra propriedade está localizada na localidade de São Manoel, no município de Pelotas, neste caso, o sr. Ênio Nilo Schiavon foi o principal interlocutor; e a terceira família vive na localidade de Butiá, no município de São Lourenço do Sul, aqui, o sr. Roni Mühleberg foi quem mais interagiu com os pesquisadores.

Em seguida a esta introdução, traremos as trajetórias dessas famílias, buscando refletir sobre alguns dos aspectos mais proeminentes de cada uma delas, de maneira a compreender continuidades e descontinuidades relacionadas às suas opções na constituição de seu *saber-fazer ecológico*, considerando também elementos observados nas comunidades onde estão inseridas. Tendo a produção e o consumo de

---

<sup>6</sup> Meihy (1996) classifica a história oral em três modalidades: história oral de vida, história oral temática e tradição oral. A história oral de vida remete à construção narrativa do conjunto da experiência de vida de uma pessoa; na história oral temática há uma maior intervenção do entrevistador, que conduz a entrevista a partir de um ou alguns temas específicos; por fim, a tradição oral estaria vinculada à visão de mundo de comunidades que possuem valores expressos em um passado muito remoto.

alimentos de base ecológica como ponto de partida, teceremos, finalmente, algumas considerações que tentam dar conta de identidades emergentes e “mutações” contemporâneas que parecem dar novos contornos a um rural em transformação.

## OS AQUINO FERREIRA: SUCOS, GELEIAS E MUITA DETERMINAÇÃO

Seu Cléu, como é conhecido, se considera um agricultor agroecológico. Com sua esposa, dona Rosinha, tem um filho de quinze e uma menina de oito anos. Eles são proprietários da agroindústria familiar de sucos e geleias *Vida na Terra*. A família trabalha basicamente com mão de obra familiar, produzindo frutas como pêsego, amora, ameixa, goiaba e uva. Atualmente, a família comercializa boa parte de sua produção através de programas públicos de aquisição de alimentos, principalmente destinados à alimentação escolar, os chamados mercados institucionais.

A propriedade de seu Cléu e dona Rosinha é considerada modelo de experiência exitosa no campo da agroecologia. A família frequentemente é convidada a participar de iniciativas de pesquisa e extensão. Contudo, se atualmente a propriedade da família é referência regional, recebendo excursões de outros agricultores, estudantes e pesquisadores, isso nem sempre foi assim. Muitas dificuldades marcaram a trajetória da família Aquino Ferreira até a consolidação na produção de base ecológica.<sup>7</sup>

Cléu era ainda um jovem solteiro quando, em 1990, adquiriu uma pequena área de terra na localidade de Coxilha dos Campos. Ali, ele deu início a seu projeto de vida, que consistia em trabalhar de forma ecológica e cultivar frutas. No entanto, nos anos 1990, *trabalhar com agroecologia*, como ele diz, era um grande desafio, especialmente em um contexto em que se intensificava a produção convencional de tabaco na região. Embora o cultivo do fumo estivesse presente em Canguçu desde os anos 1960, foi a partir dos anos 1990, com o declínio da *indústria conserveira*<sup>8</sup> e

---

<sup>7</sup> O termo “agricultura de base ecológica” engloba vários estilos de agricultura, que tem em comum o objetivo de produzir com sustentabilidade e equidade, todavia, a partir de ampla diversidade tecnológica e da autonomia dos agricultores quanto ao uso dos recursos naturais e produtivos. Pode-se considerar que a agroecologia preconiza o desenvolvimento da agricultura de base ecológica, tendo, porém, conotação mais abrangente, na medida em que relaciona a opção por sistemas produtivos sustentáveis a transformações sociais mais amplas, que incluem: mercado, consumo e segurança alimentar.

<sup>8</sup> Complexo agroindustrial estabelecido especialmente em Pelotas, que faz processamento de frutas e hortaliças para produção de conservas e doces. Esta indústria ainda existe na região, mas, nos anos

dos cultivos que a ela se destinavam, que a indústria do tabaco passou a intensificar sua presença na região (Dutra, 2010).

Desde as décadas de 1960 e 1970, ambientalistas já vinham denunciando consequências da modernização da agricultura para o meio ambiente, como a deterioração dos recursos naturais, a perda da biodiversidade e a contaminação dos alimentos por agrotóxicos. É nesse contexto de crítica ao paradigma dominante que, ao redor do mundo, alguns movimentos começam a propor a retomada de uma agricultura baseada em princípios naturais (Hecht, 1999). Contudo, no Brasil, a agroecologia começou a tomar corpo no final da década de 1980, especialmente pela ação de organizações não governamentais (ONGs). Mas foi principalmente a partir da década de 1990, particularmente com a conferência ECO 92, que o movimento ganhou força no país (Benthien, 2007). Hoje, em que pese às dificuldades de uma implementação mais generalizada, o Estado brasileiro não apenas reconhece a agroecologia como diretriz em políticas públicas diversas, como também recentemente estabeleceu uma específica, a Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica<sup>9</sup> (PNAPO).

No cenário local, Medeiros e Marques (2011) apontam que, já na década de 1970, emergiam debates que questionavam as diretrizes modernizantes e as exclusões sociais consequentes. As autoras informam que, dentre outras organizações, a Comissão Pastoral da Terra (CPT), organização ligada à Igreja Católica, mais especificamente à diocese do município de Pelotas, iniciou, entre os anos 1980 e 1990, alguns trabalhos que incentivavam a produção agrícola de base ecológica entre os agricultores familiares da região.

Seu Cléu conta que atuou como liderança regional da CPT, entre os anos de 1986 e 1988, quando também iniciou sua participação em cursos de formação em agroecologia. Ele atribui a essa experiência grande parte de sua motivação para iniciar seu projeto pessoal. No trecho reproduzido abaixo, ele conta um pouco sobre esse período na CPT.

Essa mentalidade vem muito da formação minha na igreja católica. Eu fui liderança da CPT, da Comissão Pastoral da Terra, fui liberado regional da CPT uma época. E a gente vivia tentando influenciar os outros agricultores a fazer isso, a dar um tratamento diferente para a terra. A gente não tinha onde buscar conhecimento técnico, tudo

---

1990, houve declínio significativo das principais demandas à época, que eram pêssego, figo, laranja, morango, tomate, cebola, ervilha, entre outros.

<sup>9</sup> Decreto da Presidência da República, nº 7.794, de 20 de agosto de 2012. Disponível em <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2011-2014/2012/decreto/d7794.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/decreto/d7794.htm)>.

é experimentado ainda hoje, mas muito mais naquela época. Tudo que a gente tinha no Rio Grande do Sul era o Centro Ecológico de Ipê que estava começando, mas era a grande novidade. [...] Então, a gente ia fazer formação lá, fazia curso de formação, ficava uma semana acampado mexendo com as coisas, com as frutíferas, trabalhando junto com eles, acompanhando. Cada um ia com uma família. Acompanhava o tratamento dos pomares, os manejos que eles faziam e discutia. E, aí, fazia curso, muito curso por aqui, de 90 a 97, 98 foi o forte da formação que se fez em agroecologia.

Nesse mesmo período, tinha início uma das primeiras experiências agroecológicas no Rio Grande do Sul. Na serra gaúcha, mais especificamente no município de Ipê, era criado o Centro Ecológico,<sup>10</sup> que passou a assessorar e formar agricultores para atuar na produção de base ecológica. Nesse sentido, podemos perceber que o início da trajetória de nosso interlocutor está associada ao período que corresponde também ao início de uma incidência mais organizada de ações em favor da agroecologia no estado.

A família do seu Cléu é grande, composta por onze irmãos, e vivia na localidade de Passo do Lourenço (4º Distrito de Canguçu). Na propriedade de seus pais, predominava a prática de uma agricultura convencional, tendo sua matriz produtiva assentada no binômio grãos-leite. Aos 26 anos, era um jovem solteiro que buscava estruturar-se economicamente para sair da casa dos pais, como, aliás, a maioria dos jovens rurais. Com pouco dinheiro, a única forma que encontrou para adquirir sua propriedade foi comprar uma *terra barata*, que ele reporta como sendo extremamente desgastada e improdutiva, especialmente pela intensa erosão do solo.

A saída da casa dos pais marcou uma ruptura importante em sua trajetória de vida. Na casa dos pais, Cléu dispunha de comodidades como água, energia elétrica, televisão, geladeira, etc. Em sua recém-adquirida propriedade, a energia elétrica ainda não era disponível, mas mesmo assim, e escolhendo viver sozinho, ele optou por residir ali. Sua família o questionava, imputando-lhe o rótulo de *sonhador e louco*. Como narra seu Cléu, seus irmãos tentaram fazê-lo desistir de morar na nova propriedade.

---

<sup>10</sup> Centro Ecológico é uma Organização Não Governamental (ONG) que iniciou atividades com sede no município de Ipê/RS. Funciona desde 1985 e vem trabalhando para viabilizar avanços sustentáveis na produção agrícola, mediante a adoção de tecnologias alternativas orientadas pela filosofia da preservação ambiental e da justiça social. O Centro Ecológico assessora organizações de agricultores familiares na produção, processamento e comercialização de alimentos ecológicos. Para mais informações, ver: <<http://www.centroecologico.org.br/historico.php>>.

Daí, eu comprei a área aqui, vim morar aqui, eu morava numa taperinha que tinha ali embaixo. Solteiro ainda. Não tinha água nem luz. A minha carne eu colocava lá no vizinho que me cedia o freezer para congelar a carne. Eu saí da casa do pai que tinha água, tinha luz, tinha tudo. Aí, os meus irmãos mais velhos vinham aqui, “mas vamos embora, o que tu está fazendo aqui, tu é louco”. “Não, eu estou fazendo o que eu quero, estou construindo o meu projeto, o nosso projeto”.

Cabe lembrar que o contexto de Canguçu era de ascensão da fumicultura, o debate sobre agroecologia era praticamente inexistente na região. Se, na família, Cléu já sofria algum tipo de desconfiança; no novo local de moradia, rodeado por fumicultores (produtores de tabaco), resistência, desconfiança e preconceito seriam ainda mais reforçados, o que fica evidenciado no trecho de depoimento reproduzido a seguir.

Agora não, mas no início, *[falavam que]* eu era um relaxado mesmo. Os caras achavam “esse cara *[Cléu]* é louco”. Porque no meio do meu pomar tinha gravatá, tinha macega [ervas espontâneas], tinha tudo isso, mas claro, é o manejo. Agora mesmo, a gente entra no pomar ali, está só o verde da aveia, da ervilhaca, do azevém que está vindo embaixo, mas quando chega em novembro aquilo está grande, seca a grama, aí, começa a vir, as vegetações espontâneas, que eu não me importo com ela. Quando é fevereiro, a gente faz a roçada. [...] É tudo matéria *[orgânica]*, que vai ficando em cima da terra. E os nossos pomares, desde que implantamos os nossos pomares, a gente nunca mais mexeu na terra. Nunca mais fizemos nenhum manejo que implicasse em movimentar com solo, ele está do jeito quando a gente implantou o pomar. E é muito gostoso assim, a gente faz por prazer isso mesmo. [...] “O cara é doido”, meio que gozavam, faziam chacota de mim. Dia da reunião da associação, me faziam chacota. Teve épocas assim que eu deixei de lado assim, nem insisti com ninguém, era tempo perdido. Eu escutava muito deboche. Por um bom tempo foi assim, eu me calei para a comunidade, deixa o tempo passar que eles vão ver alguma coisa. Se Deus quiser, a gente vai conseguir mostrar alguma coisa, por um bom tempo foi isso.

Cabe atentar às noções estereotipadas do brasileiro “preguiçoso” e do colono “trabalhador”, que tem na lavoura sempre “limpa” um símbolo significativo. É o que evidencia estudo de Seyferth (1986), realizado junto a grupos de camponeses de origem alemã, italiana e polonesa no sul do Brasil, mostrando que a identidade étnica de colonos descendentes de imigrantes é percebida na lavoura limpa, que está associada a uma ética do trabalho. A prática da retirada das plantas espontâneas remonta também a manejos de solo em locais de invernos rigorosos, como o europeu, local de origem destes imigrantes. Mais tarde, com o advento dos herbicidas,

a limpeza da lavoura recebe mais um reforço. Neste caso, a justificativa técnica vem com o discurso da necessidade da supressão da concorrência das ervas espontâneas com os cultivos comerciais; além da possibilidade de poupar tempo de trabalho. No entanto, especialmente em regiões tropicais e subtropicais, há evidências diversas de que há benefícios quando mantidas as coberturas do solo.<sup>11</sup> Então, em oposição ao conceito de lavoura limpa, o manejo ecológico do solo propõe o inverso, ou seja, o manejo das ervas espontâneas junto aos cultivos, sem necessariamente suprimi-las.

É nesse sentido que podemos entender o fato de o seu Cléu ter sido visto como um “agricultor relaxado”. Ao adotar as chamadas práticas agroecológicas, não mantinha sua propriedade “limpa” conforme os parâmetros localmente estabelecidos e tecnicamente aceitáveis dentro do padrão convencional. Ainda, é preciso lembrar que ele era jovem, visto pelos agricultores mais antigos da localidade como um “guri”<sup>12</sup> inexperiente e com ideias pouco convencionais para a época e local, daí os deboches.

Apesar das dificuldades inerentes à terra degradada e ao estigma associado a seu modo de fazer agricultura, Cléu deu continuidade a seu projeto de vida. Começou vendendo leite para sobreviver, até conseguir estabilizar-se financeiramente e ampliar os pomares de frutíferas. No trecho reproduzido abaixo, a narrativa de seu Cléu sobre o processo.

Eu comecei de um jeito muito difícil, fui muito radical no início, então, eu sofri muito, eu cortei o químico. Se eu tivesse recuperado quimicamente a minha terra para depois começar conduzir ela de forma orgânica eu teria avançado bastante. Teria poupado alguns anos. Meus pomares demoraram muito para se desenvolver, porque o solo era muito pobre. Eu ia para dentro do mato ajuntar as folhagens de balaio e botar nos pés de fruta para ver se dava uma vidinha melhor para ela, a gente fazia essas coisas assim. Eu cortei de vez, se eu tivesse recuperado, mas a gente, naquele tempo, o acesso a crédito era muito mais limitado, não existia os Pronafs em 90 e nem crédito subsidiado, não tinha nada disso. Então, era muito difícil e, aí, eu fui fazendo conforme dava. [...] Eu não tinha entrada de renda nenhuma. E, então, com o leite me dava uma entrada de renda. Todos os anos, na época de implantar pomar, eu implantava um pedacinho. Aí, eu sempre dizia assim: o meu sonho é ter só uma cabeça de vaca de leite na propriedade, mas enquanto não me dá para viver das frutas tenho que viver do leite. [...] Hoje, a gente só tem uma vaca de leite, já faz

---

<sup>11</sup> Uma referência clássica é o livro de Ana Primavesi, *Manejo ecológico do solo: a agricultura em regiões tropicais*.

<sup>12</sup> Termo regional usado para referir-se a menino (criança).

algum tempo. Que é para o consumo. A gente não vende leite faz muito anos já. A gente não vende leite, mas se consome sempre o leite. Todo mundo é meio guaxo<sup>13</sup> aqui no leite. Então, fomos ampliando os pomares de fruta, ampliando e ampliando.

O projeto de seu Cléu passou a ter uma dimensão familiar quando, em 1995, ele se casou com dona Rosinha. Inicialmente, o casal continuou morando na antiga casa, mas já em 1996 começou a projetar a construção de uma nova moradia. Vale comentar que a nova casa destoaria arquitetonicamente das demais da localidade, dado ter sido projetada para coletar e aproveitar a água da chuva. Em 2003, o casal deixou a antiga moradia, passando a viver na nova residência.

Com o passar do tempo e observando o êxito de seu Cléu, as desconfianças dos vizinhos começaram a ser rompidas. Seu Cléu já não era mais visto como um simples “guri” sem experiência, sonhador e aventureiro, mas passava à condição de liderança local. É assim que ele foi buscar apoio em instituições como Embrapa e Centro de Apoio ao Pequeno Agricultor (Capa), passando a influenciar outros agricultores. O trecho abaixo dá mostras de como sua imagem foi mudando ao longo do tempo.

Eu vivi 15 anos botando [*investindo*] aqui para dentro [*da propriedade*], sem tirar nada. Então, enquanto eu estava só botando aqui para dentro da propriedade, eu era maluco. Agora, quando começou a aparecer, aí é que eles se deram conta que eu não sou só louco. E a gente recebe visita de muitas escolas do município e de fora do município. Então tem essas coisas, vai indo, na comunidade as pessoas se comunicam, vão falando: “Ah, o que está havendo lá? Quem está lá? Porque chegaram lá?” Os vizinhos vêm. [...] Nós temos vários vizinhos aqui que são ecologistas. Quando eu vim para cá, eu era o único maluco. Daí, foi indo e começou a crescer os malucos. A gente conseguiu fazer uma associação comunitária. Dentro da associação, começamos a discutir essas coisas, trazer pessoas para vir nos ajudar a ver a realidade diferente, promover excursões para levar a comunidade para ver outras realidades diferentes. A gente foi fazendo esses intercâmbios. Hoje, nós temos várias famílias que participam ativamente da ARPA-SUL, da Sul Ecológica, da UNAIC, várias famílias participam no envolvimento direto aí.

Em 1996, seu Cléu assumiu, pela primeira vez, a presidência da União das Associações Comunitárias do Interior de Canguçu (UNAIC), associação que pre-

---

<sup>13</sup> *Guaxo* é um termo usado regionalmente para designar bezerros que perdem a mãe (ou são afastados dela) e recebem leite vindo de outras vacas em mamadeiras ou baldes.

sidiria em quatro diferentes oportunidades. Nesse período, como seu Cléu bem ressaltou, os *loucos* passaram a ampliar-se, influenciados, em boa medida, pela própria experiência que seu Cléu vinha desenvolvendo e apoiados por instituições governamentais e ONGs locais. Segundo Bauer (2004), é nesse período que começam a surgir os primeiros grupos de produtores ecológicos e a primeira experiência de comercialização direta em feira, por meio da criação, em 1995, da Associação Regional de Produtores Agroecologistas da Região Sul (Arpa-Sul). Conforme apontado por Bauer (2004), desde o início esses grupos foram assessorados por ONGs como CPT e Capa, vinculadas respectivamente à Igreja Católica e à Igreja Evangélica de Confissão Luterana do Brasil (IECLB).

Com o tempo, alguns conflitos foram emergindo, resultando em uma cisão na Arpa-Sul e a criação, em 2001, da Cooperativa Sul Ecológica, assessorada pelo Capa, enquanto que a primeira era mais ligada à CPT. Seu Cléu interpreta a divisão como resultado de disputas que, se não induzidas, foram, pelo menos, permeadas por diferenças entre luteranos e católicos. Ele deixa claro que discorda das *brigas* e identifica que as disputas e cisões prejudicam o “*avanço na agroecologia*”.

Por volta de 2003, seu Cléu afastou-se da Arpa-Sul e passou a fazer parte da Cooperativa Sul Ecológica. Uma das motivações do afastamento, conforme relatado por ele, é que o trabalho com a associação era condicionado à participação na feira. E, embora tivesse trabalhado durante muitos anos na feira, não se sentia mais satisfeito com essa atividade. Ele diz: “*Eu fiz muita feira. [...] Eu sou muito ruim de venda, eu se tiver que vender o meu produto, oferecer o meu produto, eu acho que eu passo fome. Eu não gosto de vender*”.

Ter uma alternativa à feira sempre foi algo almejado por seu Cléu. Já no final dos anos 1990, ele projetava a constituição de uma agroindústria comunitária para processamento de frutas. Ele estruturou todo um projeto, e relata: “*adquirimos o terreno para fazer a sede da agroindústria, para pensar junto. [...] Conseguimos igual, um projeto da fundação de miniprojetos e, aí, a gente conseguiu 500 mudas para cada produtor [...]*”.

Todavia, a ideia da agroindústria comunitária não logrou sucesso, segundo ele conta: “*e os produtores? Só eu que tenho as mudas, os outros perderam tudo*”. Mas isso não impediu que seu Cléu e dona Rosinha tomassem a iniciativa e comesçassem a produção artesanal de sucos e geleias.

Conforme relata, a primeira produção de sucos ocorreu na propriedade do sogro, rendendo o dinheiro necessário para novos investimentos e para o projeto da agroindústria. Cabe salientar que o investimento inicial na agroindústria veio dos recursos próprios da família. Foi no ano de 1999 que o casal começou, de

forma experimental e artesanal, a produzir sucos e geleias. Mas foi em 2003 que a agroindústria começou de fato a ser erguida, passando a ser chamada *Vida na Terra*. Seu Cléu explica o porquê do nome: “*esse Vida na Terra é porque não existe agroecologia sem vida na terra. A terra tem que ser viva, não pode ser uma terra morta, essa que é a ideia*”. Inicialmente, os produtos eram vendidos em feiras e eventos, mas posteriormente o foco da agroindústria passou a ser as vendas para mercados institucionais,<sup>14</sup> que atualmente absorvem toda a produção. No trecho a seguir seu Cléu relata essa evolução.

Foi em 99, a gente fez um pouquinho de suco para experimentar nesse sistema de destilação a vapor. Lá no meu sogro, em cima de uma chapa de fogão. Limpamos a tapera,<sup>15</sup> era uma taperinha que tava desocupada assim, e usamos o fogão e fizemos o suco um ano ali. Aí depois eu gostei, deu certo, vendeu a rodo. Eu vendi em feira, principalmente, em mostra da agroindústria, foi na época do governo Olívio. Tava chegando o Sabor Gaúcho,<sup>16</sup> no início do governo Olívio, foi em 99 que começou. Foi bem nessa época que eu comecei a vender. [...] Aí 2000, eu fiz um pouco mais, 2001 foi indo, 2002 nós conseguimos comprar o tijolo para fazer o galpão e levantar o galpão, doze por oito, e um pedaço do galpão eu fiz uma suqueira para destilar o suco. E, ali, nós destilamos suco, fizemos seis mil litros de suco já, tudo produção nossa. E, naquela época, nós vendemos o suco a seis reais, orgânico. Era um dinheiro achado. E eu segui, naquele ano, comprar o material para levantar a agroindústria e para pagar o pedreiro, da venda do suco de um ano. Do suco, ainda saiu *Schmier*, geleia, teve subproduto, e algum produto que não dava para aproveitar para suco aproveitava para *Schmier*, para geleia, esses doces mexidos. Aí, fizemos e seguimos fazendo a agroindústria, melhorando, e todo ano melhorando um pouquinho e, hoje a gente já comercializa alguma coisa com o PAA, mas muito pouco, esse da CONAB. Mas esse ano saiu tudo para o PNAE. Dezenove mil litros foi para o PNAE. Eu vendia para Canguçu, Pelotas, Rio Grande, Jaguarão, aqui Morro Redondo, Capão do Leão.

---

<sup>14</sup> As compras por parte do Estado, neste caso, se referem especialmente à possibilidade de mercado aberta para a agricultura familiar pelo Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), coordenado pela Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB), e pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), relacionado ao Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).

<sup>15</sup> Expressão regional utilizada para designar construções abandonadas.

<sup>16</sup> *Sabor Gaúcho* é um selo concedido para identificar agroindústrias familiares, é resultado de um programa de fomento à agroindustrialização da produção da agricultura familiar, iniciado pelo governo estadual durante o período de 1999-2002. Atualmente, depois de algumas descontinuidades, o programa segue operando no Rio Grande do Sul.

A *Vida na Terra* é resultante do esforço e perseverança do casal, combinados com a maior incidência de políticas públicas para agricultura familiar. Hoje, eles vivem exclusivamente da renda gerada pela agroindústria, sendo a quase totalidade da matéria-prima obtida da produção própria de frutas. São anualmente produzidos mais de 30 mil litros de suco e 15 mil quilos de *Schmier*<sup>17</sup> e geleias. A família trabalha basicamente com mão de obra familiar, contando também com o apoio de um dos irmãos de seu Cléu. Os filhos, em idade escolar, efetivamente não trabalham na propriedade e tampouco estão definidos quanto à continuidade do trabalho dos pais.

Hoje, seu Cléu e dona Rosinha são pessoas que não mais estão à margem da comunidade, são lideranças locais e algumas mudanças na localidade de Coxilha dos Campos podem ser atribuídas a eles. Apesar da matriz produtiva do fumo seguir localmente predominante, se identifica hoje a presença dos “agricultores agroecológicos”. Evidência disso é que desta localidade despontaram algumas das famílias que fundaram a Arpa-Sul – ainda que das oito famílias entrevistadas nesta localidade (além dos Aquino Ferreira), apenas uma continue participando da feira da Arpa-Sul.

O afastamento de muitas famílias da feira deu-se por uma série de motivos, entre eles as já mencionadas disputas entre as ONGs. Entretanto, o fato das famílias terem abandonado a participação nas feiras não significou o completo abandono das práticas da produção ecológica. Esses agricultores fazem certa questão de manter uma identidade de “agroecologista”, ainda que suas práticas produtivas não correspondam completamente a esses preceitos.

As famílias que abandonaram a feira ecológica e que saíram das organizações de produtores agroecológicos acabaram migrando para atividades comerciais como produção de leite e cultivos como feijão, abóbora, milho, batata, produtos que servem tanto para a venda quanto para o consumo alimentar. Entretanto, mencionam que esses cultivos são anuais e que, diferentemente do que ocorre em cultivos perenes (frutíferas), são exigentes quanto ao controle de ervas espontâneas. Entenda-se que esse *controle* é referente à supressão dessa vegetação. É assim que muitos agricultores justificam a aplicação de herbicidas (agrotóxicos), apontando especialmente a falta de tempo e mão de obra para capinas frequentes.

---

<sup>17</sup> São chamados *Schmier* doces bastante comuns nas zonas de colonização alemã do sul do Brasil. Tem consistência pastosa e são preparados pelo cozimento de polpa de frutas, água e açúcar, o consumo geralmente é com pão, do mesmo modo que as geleias. Encontra-se também grafado como *schimier*, *chimier* ou *chimia*. Aqui se opta pela grafia *Schmier*, que é o substantivo derivado do verbo em alemão *schmierem*, que quer dizer untar.

Desse modo, como bem evidencia Pinheiro (2010), em estudo realizado na mesma região, há sistemas de produção considerados totalmente ecológicos, mas também podem coexistir, em uma mesma propriedade, áreas de policultivo de base ecológica e outros cultivos com uso de agroquímicos. Krone (2013) mostra como, na localidade de Coxilha dos Campos, se formaram identidades contrastivas que opõem “agroecologistas” a “veneneiros”, delimitadas pela forma como esses dois grupos acionam e mobilizam ideias que remetem a dimensões de natureza e de consumo alimentar e que, portanto, expressam diferentes visões de mundo, para além do uso ou não dos agrotóxicos.

Mesmo considerando que, local e globalmente, há disputas entre os padrões produtivos e sociais que cada uma dessas identidades pode representar, é importante não perder de vista o enfraquecimento dessa polarização. O contraste identitário (que seu Cléu reafirma, ao enxergar-se como agroecologista) pode também indicar processos ativos de mudança social e cultural. O léxico de mudanças dessa natureza parece ir além, tanto da lógica dualista, por vezes impregnada nos discursos que qualificam o ecológico como o *bem* e o convencional como o *mal*; como da noção de que há um hibridismo emergente quando os agricultores, em suas práticas, mesclam produção ecológica e uso de herbicidas. Ou ainda, de que tais *híbridos* corresponderiam a uma compatibilização de processos essencialmente diferentes.

Mobilizando de Arce e Long (2000a) a noção de “mutação” ou “mutantes”, pode-se pensar nestas formas mistas não como “deformidades” de um processo que deveria ser linear, positivo, e produzir formas coerentes e homogêneas (neste caso, de produção ecológica), mas reconhecer que tais “mutações” respondem à intensidade, rapidez e às propriedades auto-organizativas das mudanças contemporâneas. E, ainda, perceber que mudanças são orientadas pelos interesses, expectativas, tempo e espaço de ação limitados das pessoas.

Cicconeto (2011), analisando a emergência da agricultura ecológica em Canguçu, evidencia uma diversidade de estilos de agricultura que poderíamos relacionar com a ideia de “mutantes”, na medida em que vão se transformando dinamicamente, dificultando classificações estanques. A autora conclui que, mesmo que a transição para a produção de base ecológica pareça ser um tanto linear, com um passo depois do outro, o que acontece na prática é uma dialética entre avanços e recuos, em que nem todos os passos, ainda que indicados como degraus crescentes, devem obrigatoriamente ser cumpridos (Cicconeto, 2011, p. 107).

Seu Cléu já projeta novas iniciativas de mobilização dos *agroecologistas*. Lembremos que o projeto inicial da agroindústria era comunitário, mas acabou

restrito à família Aquino Ferreira. Entretanto, o contexto e os processos são dinâmicos, e as conformações muito menos fixas do que se poderia supor.

Assim, hoje, com a agroindústria consolidada,<sup>18</sup> devido à falta de matéria-prima, a planta fica ociosa durante certos momentos do ano. Assim é que seu Cléu se encontra em busca de parcerias, para que a agroindústria possa beneficiar também a produção de frutas de famílias das redondezas que se proponham a trabalhar com base ecológica. O trecho abaixo dá certa dimensão deste planejamento.

Agora, nós estamos montando um projetinho dos vizinhos, para a gente industrializar aqui. Dez vizinhos. Por que a gente está querendo fazer isso? Agora, os vizinhos já estão animados, agora eles já se animam a produzir. Eu tenho um trabalho intenso do início de novembro até fim de março na agroindústria, depois ela fica um pouco ociosa. O pêssego, a uva, a amora é nesse período, fora disso não tem muitas outras opções e agora a gente está pensando em diversificar um pouco mais a produção. Só que a minha área já está toda ocupada com fruta, eu não tenho como aumentar na minha área. E os vizinhos estão com falta de alternativa de renda, então, o que eu propus a eles, já nos reunimos três vezes, discutindo o projeto, já está rabiscado um pouco a ideia do que a gente quer. Cada vizinho recuperar dois hectares de terra, vamos começar diferente do que eu fiz, recuperar dois hectares de terra e começar a implantar o pomar ali naqueles dois hectares. E eu não vou comprar a produção deles, a minha proposta é industrializar e ganhar pelo meu trabalho industrializado no coletivo. Eu vou prestar esse serviço e nós vamos levar junto para o mercado, quando o mercado nos pagar, nós dividimos segundo o que cada um vendeu.

O casal vem, ainda, mantendo diálogo com diversas instituições de pesquisa e universidades e está sempre atento à oportunidade para aprimorar os conhecimentos e práticas. É assim que entraram no projeto de implantação dos SAFs, entendendo como interessante introduzir uma área experimental com árvores nativas. Na fala transcrita abaixo, seu Cléu explica sua relação com o projeto.

Eu tenho toda uma luta assim para implantar as [*frutas*] nativas, faz muitos anos que eu venho tentando trabalhar com nativas, com frutíferas nativas, mas tudo que se tem de conhecimento sobre manejo de SAF e tal, se fala mais das frutas da Amazônia. Para nossa região aqui, pampa vamos dizer assim, as frutíferas daqui não têm ne-

---

<sup>18</sup> A tomamos por consolidada pelo fato de que, depois de um longo trajeto e algumas dificuldades, dispõe de todos os licenciamentos exigidos (fiscal, sanitário e ambiental), além de ter recebido certificação de Produto Orgânico pela Rede Ecovida, que é um Organismo Participativo de Avaliação da Conformidade Orgânica (OPAC), com reconhecimento pelo Ministério da Agricultura.

nhum experimento com manejo em cima delas. Então para mim foi muito bom esse convite que o Joel [*pesquisador da Embrapa*] me fez para participar desse projeto. Eu quero estender isso para o meu pomar todo no futuro, eu quero estender isso para toda área que eu ocupo. E ali naquele espacinho que a gente está trabalhando é zero vírgula um hectare, vai ser a possibilidade de a gente ver o que dá certo, nós vamos poder treinar, experimentar, errar com o manejo e tal. Cultivar as espécies também, a gente vai tentar ver o que se adapta melhor das que a gente tem. Que a gente conhece que temos aqui na natureza é a cereja, é o guabiju, é a guabirova, o araçá, o ananás, coisas que a gente tem. Encontra, alguma coisa encontra, não com muita frequência, porque essa propriedade foi drasticamente degradada. O dono anterior dela fez um mal que não imagina. Ele tirou todos os matos. E naquela época eu deixei todo o mato de novo, o pouco que tinha ficado, toda a área deixei para mato, não usei mais para cultivar, hoje ela é mato de novo. E a gente botou muitas outras mudas, que a gente foi trazendo, cada oportunidade que eu tinha de trazer muda para botar aqui para diversificar mais a mata eu fui fazendo. [...] Porque isso tudo aqui, o que a gente é, o que a gente faz hoje, graças a esse tipo de relação que a gente construiu com as universidades, com a Embrapa, com as cooperativas, eu sou o que sou graças a isso.

Na trajetória que marca a vida de seu Cléu e de dona Rosinha, evidencia-se a superação de várias barreiras, entre elas o estigma associado ao “fazer ecológico” que, destoando do contexto local, acabou por gerar não só novas opções produtivas, mas também identidades diferenciadas e espaços político-organizacionais, que antes não existiam. Assim, não é por acaso que projetos como o da Embrapa são bem recebidos pela família que, mesmo já tendo toda uma experiência, continua apostando na evolução do que chamam de *trabalho na agroecologia*.

## FAMÍLIA SCHIAVON, INOVAÇÃO E NATUREZA

O histórico do trabalho da família Schiavon é agrícola. O bisavô, imigrante vindo da Itália, comprou a propriedade que seria transmitida para as gerações seguintes. Antigamente, eram produzidos pêssegos para venda, e feijão e milho para subsistência e troca. O agricultor Nilo, hoje com 48 anos, nasceu em uma família de seis filhos, tendo um irmão e quatro irmãs. Segundo seu relato, todos os filhos, quando jovens, ajudavam os pais no trabalho na agricultura. O irmão mais velho foi o primeiro a sair da propriedade dos pais, migrando para a cidade. Mais tarde, as irmãs, à medida em que se casaram, também abandonaram o trabalho agrícola. Hoje, todos os irmãos desempenham outras atividades profissionais. Nilo é o único que se manteve na agricultura, afirmando que o fez por opção.

Dona Nelda, a *Avó*, como se referem à mãe de Nilo, é descendente de alemães. Ao lembrar a produção e a comercialização de antigamente, aponta a dependência que existia entre a *propriedade de baixo*<sup>19</sup> e a indústria. Para atender à demanda regional à época, a propriedade era organizada em função da produção de pêssego. A produção era, em parte, entregue às indústrias de doces da região, enquanto que outra parte era comercializada *in natura*, no comércio local. A Avó aponta que, naquela época, a produção era pouco diversificada e *todo mundo na região só queria saber de produzir pêssego*.<sup>20</sup>

Ela conta que, com a intensificação da produção de frutas para a indústria, alguns cultivos foram se perdendo. A batata, por exemplo, era produzida na propriedade sem utilização de *veneno*: ela menciona que *só se usava adubo e, hoje, já não dá mais pra plantar*. A avó atribui à utilização excessiva de *venenos na terra* a explicação de por que a produção de batatas *não vingou mais*. Além disso, ela relata que havia poucas hortaliças em produção na época, a lavoura era muito mais significativa, especialmente os cultivos de batata, trigo, feijão e milho.<sup>21</sup>

Nilo assumiu a *propriedade de cima*, herança do pai, quando atingiu a maioridade. Casou-se com Márcia, que é descendente de alemães, em 1987. No ano de 1988, nascem os primeiros filhos do casal, os gêmeos Luana e Robson. Mais tarde, em 2007, nasceria Rômulo, o mais novo da família. No ano de nascimento dos gêmeos, Nilo teve problemas de saúde, segundo ele em consequência do uso dos agrotóxicos no cultivo de pêssego. Com esse episódio, ele decide deixar de utilizar *veneno na produção*, passando a trabalhar com gado de leite, atividade à qual se dedicou por apenas dois anos.

Seus relatos dão conta de que foi no ano de 1994 que tomou conhecimento do *projeto de agroecologia* que estava sendo iniciado na região. É assim que faz menção à mobilização e ações que vinham sendo desenvolvidas e articuladas pelas diferentes organizações, trata-se dos mesmos processos lembrados pelo seu Cléu e nos quais seu Roni esteve envolvido. No trecho abaixo, ele conta um pouco sobre suas motivações para mudar seu sistema de trabalho.

---

<sup>19</sup> É assim que a família se refere à propriedade do pai de Nilo, que está localizada quase contiguamente mas que não corresponde ao local onde vivem atualmente, a chamada *propriedade de cima*.

<sup>20</sup> Essa dinâmica está relacionada àquele complexo agroindustrial mencionado anteriormente, chamado de indústria conserveira.

<sup>21</sup> É com frequência mencionado que o trigo praticamente já não é cultivado na região e que o cultivo de batata vem diminuindo ano a ano.

Foi em 94 e 95 que eu fiquei sabendo desse projeto de agroecologia aqui na região, era quando estava iniciando, né. Daí, eu fui um dos primeiros a encampar isso aí. Porque eu havia tido problema com os defensivos do pêssego em 88, foi o ano que nasceram os meus filhos [...]. E, quando eles nasceram, eu tava no hospital, então aí bateu aquela coisa. Bah, mas eu aqui no hospital, amanhã ou depois, essas crianças vão pedir um pêssego para comer e eu vou ter que dizer que não pode comer porque eu coloquei veneno? Daí, a partir dali, eu já comecei a diminuir a quantidade de insumo químico que, naquela época, eu ainda usava, E depois, quando entrou esse projeto da agroecologia, eu entrei de cabeça assim.

Nilo, assim como seu Cléu, conta que foi um curso realizado no Centro Ecológico que proporcionou o conhecimento inicial para realizar as mudanças que ele queria fazer em seu projeto de vida. Esse curso parece ter sido bastante significativo, como se evidencia no trecho transcrito em seguida.

Pra mim, aquele curso foi como se abrisse uma janela num quarto escuro, né. Tudo que eu ouvia falar, que eu imaginava que fosse, eu vi lá nesse curso, eu vi na prática e, com isso, foi direto, como se tivesse aberto uma porta tipo: aqui é o caminho. Daí, a partir daí, eu vim pra casa, comecei a trabalhar e a procurar mais informação, tudo que era curso que era possível fazer eu consegui fazer, de todas as linhas da agroecologia, de todas as áreas. Então, a gente conseguiu fazer [...] sim, e muitas dessas técnicas a gente aprendeu na marra, né, dentro da propriedade.

Ele menciona que teve muitas dificuldades ao longo do processo de transição e aponta que foram vários os *erros*, até acertar, e que foi necessário buscar informação em outros cursos e fontes. Relata que muitas das técnicas que hoje emprega foram sendo desenvolvidas por eles mesmos. Percebe-se o esforço empreendido quando afirma: *a gente aprendeu na marra*.

A família Schiavon, além de ser pioneira, tem um trabalho com agricultura de base ecológica que pode ser identificado como consolidado. Esta é uma característica que foi levada em consideração quando foram convidados para o projeto SAF, aliás, tal qual as outras duas famílias. Há um aspecto importante a mencionar, no caso de Nilo – e isso ocorre também, em suas localidades, com as outras duas famílias estudadas –, de um grupo de sete famílias que iniciaram o trabalho nos anos 1990, ele é o único que deu continuidade ao processo de transição agroecológica. Embora os Schiavon estejam bem inseridos em sua comunidade, Nilo é muito crítico em relação à agricultura convencional que o rodeia.

Seu discurso parece alinhado com as organizações que pautam a mobilização nos princípios da agroecologia. Neste sentido, observa-se que Nilo exerce um papel

de liderança na região, a considerar o fato de que, durante cinco anos, foi nomeado presidente da associação Arpa-Sul e há dois anos exerce a função de secretário nesta mesma organização.

A Arpa-Sul, já mencionada várias vezes, foi a primeira organização de agricultores ecológicos da região sul do estado. Hoje, são cerca de 40 famílias associadas, há assessoria do Capa, Emater, além do envolvimento em atividades e projetos conduzidos por pesquisadores da Embrapa e UFPEL. Como interpreta Bauer (2004), a Arpa-Sul é um grande grupo, unido por laços de amizade, além da identidade estabelecida em torno da produção ecológica.

A associação promove as chamadas “Feiras Ecológicas”, que ocorrem em diferentes pontos das cidades de Pelotas e Canguçu. As feiras,<sup>22</sup> que começaram modestas, hoje ganham proporções maiores. Já são 15 anos de realização em Pelotas e, em maio de 2012, a feira de Canguçu completou três anos de funcionamento no centro da cidade. Nilo e Márcia se revezam na participação nas feiras, levando a produção para comercializar nestes espaços duas vezes por semana. Ela é responsável pela feira das quintas-feiras, em Canguçu, e Nilo pela dos sábados, em Pelotas.

Se, por um lado, a transição para a produção de base ecológica tem significado a introdução e desenvolvimento de muitas mudanças de âmbito técnico-produtivo, por outro o significado das mudanças parece dar continuidade à indissociável relação entre trabalho, terra e família, tão presente nas culturas camponesas (Woortmann, 1990). Nas falas de Nilo, o trabalho na agricultura se entrelaça com questões de ordem familiar e pessoal. Neste sentido, tem destaque o fato de o agricultor ter inovado em sua prática agrícola também levou a modificações na “ordem familiar” e nas relações com a comunidade em seu entorno. A opção por uma mudança *técnica* não se dá de forma isolada, ao contrário, faz parte de uma totalidade, que cerca a reprodução e a sociabilidade da família.

Ao analisar a trajetória da família, pode-se perceber que, apesar das motivações para realizar a transição ecológica terem sido reportadas como *fortes*, havia resistência da família e de vizinhos. Eles contam que, devido às práticas agroecológicas serem tão diferentes da agricultura convencional, foi difícil para as pessoas *acreditar que poderia dar certo*. Entretanto, o agricultor assinala que sua *vontade de fazer diferente* superou o descrédito, e ele afirma: *realmente dá certo*. Quando narra sobre os pro-

---

<sup>22</sup> A feira, para além de sua função como estratégia de comercialização, se tornou o principal ponto de encontro entre os associados, assim como entre os agricultores e os consumidores. Observa-se que é um espaço privilegiado de sociabilidade, aprendizagem e diálogo. Para mais considerações sobre a feira, ver Medeiros (2011).

blemas vividos durante o processo de transição, Nilo traz uma memória de lutas e conquistas que culmina em uma percepção de vida bem sucedida, conforme se pode notar no trecho transcrito abaixo.

É, no início foi difícil, né. Meu pai, que sempre trabalhou na forma convencional, os pomares tinham que ser limpos não podia ter nenhuma graminha, não podiam ter nada, e eu comecei a trabalhar com pomar coberto com palha, com vegetação, com adubação verde e ele me dizia: “mas guri tu está bobeando, isso aí as formigas vão comer tudo, como é que já se viu deixar um pessegueiro no meio do mato?” E, na redondeza, todos os vizinhos aí me chamavam de louco: donde é que já se viu o Nilo querer plantar no meio do mato? E, hoje, eu consegui provar pra eles que é possível. Plantar no meio do mato e deixar as plantas trabalharem no próprio sistema e viver em harmonia com a natureza.

Os relatos de Nilo dão conta de que, nos primeiros anos, os vizinhos falavam bastante de seu *novo modo de produzir*, chegando a chamá-los de *loucos* por *entrar nessa empreitada de agroecologia*. Seus vizinhos, em sua maioria produtores de fumo, deixaram de produzir alimentos para se dedicarem à monocultura, de modo que, hoje em dia, a propriedade dos Schiavon é referência entre os vizinhos como fornecedora de hortaliças, ovos, peixes,<sup>23</sup> entre outros produtos.

Com a imersão no cotidiano da família Schiavon, foi possível observar alguns elementos que influenciaram (e influenciam) as escolhas produtivas do grupo. Em um primeiro momento, a opção pela produção de base ecológica é remetida a aspectos ligados à saúde; eles manifestam haver preocupação tanto com a saúde do grupo familiar quanto com a dos consumidores. As motivações perpassam o âmbito familiar, mas estão igualmente inseridas em uma lógica mais ampla, que relaciona relações de ordem moral que organizam e guiam o trabalho da família para além dos significados econômicos, de maneira que imprime um sentido ético à produção (Woortmann e Woortmann, 1997). Esta ética também é percebida na simetria de tratamento entre o produto a ser vendido e aquele utilizado na alimentação da família. Isto implica em utilizar o mesmo rigor e cuidado na obtenção e preparo do alimento consumido ou comercializado. Nas palavras do Nilo, “porque a gente não diferencia o produto que a gente consome na mesa do produto que se vende no mercado”.

---

<sup>23</sup> Interessante notar que a produção de peixes obtida na propriedade é totalmente absorvida pela demanda dos vizinhos.

Diferente da relação estritamente mercantil e distanciada existente entre agricultor e indústria, quando da opção pela agroecologia também se evidencia uma relação com a reintrodução de práticas e aprendizados dos antepassados. Bauer (2004) lembra que há, portanto, um apelo identitário na produção de base ecológica, na medida em que tenta conectar o presente a um passado que talvez tenha sido esquecido, mas que pode ser resgatado. O autor afirma que, para além de um trabalho, o agricultor ecológico afirma a agroecologia como um elemento identitário gerador de sentido.

A identidade de agricultor ecológico parece ser reforçada pelo contato com o mundo urbano, mais do que com o entorno da propriedade. A participação da família nas feiras ecológicas na cidade (onde concentram as vendas de seus produtos) tem sido significativa na construção da noção de *ser agricultor ecológico*.<sup>24</sup> Contribui neste processo tanto o contato com os consumidores como com outros agricultores. A importância da feira é reforçada pelo agricultor, como no pequeno trecho transcrito abaixo.

Então, isso é muito bom, a gente sentir satisfação lá na hora [*da feira*], de comprar um produto e dizer: “isso aí está bonito, que produto bonito, que fruta bem linda”, né. Então, isso aí incentiva a gente a produzir cada vez mais, a voltar pra casa e produzir cada vez com melhor qualidade.

O trabalho de Bauer (2004) já destacava que a feira representa a síntese de uma relação dialética entre produtor e consumidor, entre urbano e rural e, assim, significa um espaço de interação entre dois mundos. Objetivamente, o autor também entende que a feira é uma oportunidade de venda direta e, com isto, pode auferir maior margem de ganho para as famílias.

Aqui, trabalhando com a ideia de que são alimentos que estão sendo transformados em mercadorias, cabe trazer alguns aspectos da reflexão de Appadurai (2008), quando trata da “vida social das coisas” e de como coisas se transformam em mercadorias. Essa *interação de dois mundos*, quando se menciona a feira ecológica, é geradora de conhecimento (ou interconhecimento), mas é necessário ter em mente que também é geradora de tensões. Appadurai (2008) aposta nesta “tensão” como justamente o fator que devolve o caráter político a estas transações. Isto decorre do fato de que nem todas as partes compartilham os mesmos interesses em

---

<sup>24</sup> É comum ouvir-se também a expressão *agricultor ecologista* de forma intercambiável com *agricultor ecológico*, ou ainda, *agroecológico* ou *agroecologista*.

uma determinada troca. As inúmeras negociações ordinárias não seriam possíveis se não houvesse um amplo conjunto de acordos concernentes ao que é desejável. Em outras palavras, haverá a transação se houver concordância com uma “troca de sacrifícios”<sup>25</sup> e mais: tal troca deverá ser razoável.

Esses e outros aspectos levam a perceber que a produção de alimentos é muito mais do que um conjunto de técnicas, compondo um saber-fazer constituído de memória e identidade. As identidades não são estáticas no tempo, estão em constante construção e, mais do que isso, demonstram como as tradições não são fruto apenas de um passado que está por exaurir-se, acabam se articulando com o presente e reformulando representações. De outra parte, também o alimento, agora mercadoria, é mais do que *coisa inerte*, podendo ser entendido como parte do que Appadurai (2008) chama de “regime de valor”.

Podemos, pois, falar do quadro cultural que determina a candidatura das coisas ao estado de mercadoria, mas devemos ter em mente que algumas situações de troca, tanto inter quanto intracultural, se caracterizam por uma gama mais superficial de padrões de valor compartilhados. [...] Neste sentido, um regime de valor condiz tanto com graus muito altos quanto graus muito baixos de compartilhamento de padrões pelas partes envolvidas em casos particulares de trocas de mercadoria (Appadurai, 2008, p. 29).

Esta retirada do alimento de uma zona de compressão positiva como mais um bem comercializável também o remove de seus contornos apenas de substrato para nutrição. Para além de uma resposta para a sobrevivência, a alimentação produz diferentes sistemas dentro das sociedades. Como ressalta Maciel (2005), é possível pensar os sistemas alimentares como sistemas simbólicos, em que códigos sociais estão presentes atuando no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza.

Nesta perspectiva, é interessante resgatar que mercadorias são itens de consumo, mas também de prestígio, que carregam todo um simbolismo e uma linguagem, que se manifestam em contextos específicos (Long, 1992). Assim, em que pese todos os critérios objetivos de valorização do alimento ecológico, seja em razão da ausência de resíduos químicos, da preservação da saúde ou do ambiente, há uma construção de novos valores e significados associados. E, nesses termos, contribuem para o possível novo “regime de valor” que emerge do “alimento ecológico”.

---

<sup>25</sup> A proposta de Appadurai (2008) parte da ideia de Simmel (1978 *apud* Appadurai, 2008) de que o valor econômico é gerado por esta “troca de sacrifícios”, uma vez que o desejo de alguém por um objeto é satisfeito pelo sacrifício do objeto de outrem.

Em relação à dimensão da alimentação, a família demarca sua identidade relacionando a produção de *alimentos limpos* com a diversidade e a autonomia, afirmando, assim, que *quase tudo que comemos vem daqui da propriedade*. Isso é utilizado como um sinal diacrítico em relação aos vizinhos produtores de fumo e de pêssego sob sistema convencional, uma vez que, sabidamente, eles dependem muito mais da compra externa de alimentos. Ainda, a família percebe a transição para a produção ecológica conjuntamente com a mudança nos hábitos alimentares, como podemos observar na fala de Nilo.

A gente mudou todo o hábito alimentar da família. No caso, com as hortaliças, diversificação de frutas muito grande, porque se tem essa variedade na propriedade, né. Então, se passa praticamente o dia comendo fruta, né. E isso é uma coisa boa que se conseguiu [...].

Muitas vezes, nas falas dos interlocutores, há uma crítica acentuada aos produtos industrializados, percebendo-se que há uma desconfiança por ser um produto de que pouco sabem sobre os processos de produção. A ansiedade *urbana* contemporânea em relação à alimentação (Fischler, 1995) mostra aqui sua face *rural*, o que traz à tona uma relação interessante entre produção e consumo, porque a família, quando manifesta *seus medos* em relação a essas *comidas industrializadas*, o faz por analogia com o processo de produção agrícola *convencional*. Tal situação parece diferente da que ocorre no âmbito urbano, onde tais alimentos são fracamente relacionados com sua forma de obtenção (ou produção). Menasche (2003) identificou, entre moradores de Porto Alegre, que alimentos industrializados seriam considerados como potencialmente prejudiciais à saúde, em uma alusão à associação entre desconhecido e sujeira (ou impureza e desordem).

As falas dos membros da família estudada remetem à valorização dos produtos obtidos na propriedade como uma espécie de *antídoto* para suas ansiedades. Na prática, assim como nos trabalhos de Ramos (2007) e Machado (2011), se observa nas refeições diárias um “cardápio híbrido”, que agrega tanto produtos ecológicos produzidos por eles – principalmente hortaliças, verduras, frutas e laticínios –, quanto produtos industrializados como café, açúcar, sal, farinha de trigo, massa (macarrão), bolacha (biscoito), achocolatado em pó, margarina, entre outros.

No trecho da fala de Nilo, transcrito na sequência, percebe-se a importância dada por sua família ao trabalho realizado, que resultou tanto na diversificação da produção como na possibilidade de poder consumir o *que se planta em casa*.

A gente compra de fora aqui praticamente o açúcar, o café e o sal. O arroz se compra porque não tem gente pra cultivar, porque se tivesse gente para cultivar a gente conseguiria produzir aqui dentro. Então, são esses três itens que se compra, o resto vem de dentro da propriedade, desde carne, o leite, o ovo a gente tem tudo. Então, pra que comprar?

Ao mesmo tempo, a Avó conta que, quando oferece bolachas feitas por ela e aquelas industrializadas, este segundo tipo *sai rapidinho*. Ainda, é interessante perceber que também há trocas de produtos que a família realiza com outros agricultores da região, não necessariamente *ecológicos*. Um exemplo é a troca de algumas das hortaliças que produzem por tomate, alimento que não costumam ter na propriedade. Eles manifestam que dificilmente esse produto é obtido em sistema ecológico, entretanto, consideram que conhecem a procedência e sabem que *vai pouco veneno*.

Alguém pode pensar que identificamos uma incoerência ou uma inconsistência discursiva no interior da família. Contudo, cabe uma reflexão de como elementos, artefatos e, inclusive, alimentos e comidas estão em constante transformação na vida cotidiana e pela experiência das pessoas. Se tomarmos a mescla industrializado/feito em casa ou com veneno/sem veneno como incoerência, estaremos imputando uma racionalidade instrumental às escolhas desta família que pode não ser condizente com os processos de transformação que vivenciam cotidianamente. Arce e Long (2000b) sugerem que as propriedades da modernidade (neste caso, poderíamos compreender como propriedades imanentes do *veneno* ou da *bolacha industrializada*) são constantemente constituídas e remodeladas em suas interações com outros modos de organização, racionalidades e artefatos. Assim, as situações que parecem ter maior relevância são aquelas em que significados e valores são contestados, mobilizados e constantemente reavaliados.

Nós precisamos explorar como rearranjos internos prevalecem sobre as chamadas externalidades. Formas mutadas representam uma variedade de valores e significados instáveis, como mercadorias que, por exemplo, incorporam simultaneamente ambos valores *comoditizados* e *não comoditizados* (Arce e Long, 2000b, p. 160, grifos dos autores).

A família classifica o almoço como sendo a refeição mais importante do dia, é quando a noção de *comer o que é produzido em casa* vem à tona e eles priorizam a alimentação com os *produtos daqui*. No café da manhã e no café da tarde (lanche), não há preocupação tão grande com o que é servido, como eles dizem: *é só pra*

*tapar buraco mesmo.* São nessas refeições que os alimentos comprados são mais consumidos, como as bolachas industrializadas, a margarina, o achocolatado em pó, o *pão cacetinho* (pão francês), entre outros. Um exemplo que pode ilustrar as mesclas é a forma de consumo do *pão cacetinho*: feito com farinha de trigo branca e comprado em padarias, é consumido pela família com torresmo, hábito que se pode considerar como tradicional nos espaços rurais. E o interessante é que o pão já é produzido com torresmo na padaria, onde os agricultores o compram.

Ao longo da trajetória desta família, pôde-se perceber uma tendência de adesão a processos inovadores, entendendo que inovar não significa relegar todos os conhecimentos passados, mas sim, a partir do existente, recolocar o saber-fazer de outra forma. Nesse sentido, elementos culturais são reincorporados e outros são perdidos, em um processo de reestruturação dos sistemas sociais a partir da incorporação de novos elementos econômicos, culturais e sociais (Carneiro, 2002).

Quando questionado sobre *seu espírito inovador*, Nilo coloca que:

Não sei se é de origem, porque todo italiano é teimoso, né [risos]. De fazer coisas diferentes, eu sempre gostei de fazer coisas diferentes. É uma coisa que me atrai, né, é fazer coisas que os outros não fazem é praticamente o que eu estou fazendo hoje, né. Eu estou na contramão, na contramão do mundo, né. Nessa linha da agroecologia, é poucas pessoas trabalhando, ainda hoje, num nível de Brasil pouca gente eu acho. Pouca gente... teria que ter mais. E a gente foi adquirindo isso aí através dos cursos, né. Cada curso a gente pegava uma partezinha. E, bah, isso aí me serve, eu sou muito de ir em cada palestra, em cada reunião que eu vou eu estou com a propriedade na cabeça, vejo uma coisa lá e isso aqui se enquadraria em tal e tal lavoura. E, eu volto pra casa e coloco em prática isso aqui, e cada espaço que tem aqui na lavoura ela tem uma partezinha de um aprendizado que eu busquei fora. Isso aí é uma coisa que a gente traz, tu vais aprendendo a fazer com o passar do tempo; e faz se tiver vontade, se tu não tiveres vontade tu não tens essa percepção, né. Essa coisa de buscar um pouquinho mais.

Incentivada pela procura de frutas pelos consumidores das feiras, a família se especializou na produção de espécies frutíferas. A maior produção é de uva, sendo a fruta vendida *in natura* e também processada para a produção artesanal de vinho e suco. Além disso, há produção de pêssego, maçã, ananás, banana, entre as mais significativas. Para o agricultor, o *carro chefe* da propriedade, hoje em dia, é a produção de frutas. Ele designa o processo como de especialização na produção de frutas e conta que isto foi acontecendo para suprir uma demanda que veio da associação, no sentido de diversificar a feira e diminuir a competição entre os associados.

Em função da especialização na produção de frutíferas, Nilo afirma que passou a ter mais interesse nas iniciativas de produção em sistemas agroflorestais. Com iniciativas próprias e incentivadas por cursos de formação, o agricultor implantou uma agrofloresta para produção de banana. E, assim, a família foi convidada a participar do projeto SAF, como já mencionado. Para o agricultor, a iniciativa desse projeto representa a oportunidade de diversificar mais sua produção, além da possibilidade de inovar em técnicas de manejo. Ele, inclusive, afirma com entusiasmo que pretende transformar o manejo da propriedade como um todo a partir dos princípios de manejo dos sistemas agroflorestais.

Por outro lado, também pairam questionamentos internos à família quanto à continuidade do trabalho. Isto é percebido pelo fato dos filhos mais velhos (gêmeos, 22 anos de idade) terem migrado para a cidade em busca de emprego. A relação com a cidade acentua os ideais de buscar o novo e a autonomia financeira. Este é o contorno de um projeto de futuro que, como aponta Carneiro (1998), está relacionado à noção de que a família deixa de ser a difusora hegemônica dos valores morais no meio rural. Isto dialoga para além da família, onde mídia, escola, relação com o urbano também cumprem a função de transformar ideias e fundar novos valores.

Em dado momento, a filha do casal, ao relatar sobre sua escolha em procurar emprego fora da agricultura, diz que não gosta da lavoura, que nunca gostou. Remete essa afirmação ao universo dos jovens rurais, dizendo que *ninguém quer a lavoura, viver da terra é muito difícil e rende muito pouco*. No entanto, nessa sua nova relação com a cidade, ela não nega o rural. Por exemplo, nas férias, dedica seu tempo livre como força de trabalho na propriedade dos pais. Quando perguntada se não sente falta de alguma coisa, percebe-se na resposta uma relação afetiva forte com o local de origem, ela traz na narrativa a dialética entre a memória de um *bem viver* e o espaço das incertezas para o tempo futuro.

A migração ou negação do papel de herdeiro do patrimônio da família estão muitas vezes baseadas na busca por uma autonomia financeira. Ainda, em relação à cidade, cria-se um *campo imaginário de desejos*, em que os valores morais erguidos pela tradição já não predominam nos ideais de futuro do indivíduo jovem (Carneiro, 1998). Porém, como ressalta a autora, a mobilidade entre o rural e o urbano não implicaria na negação nem de um nem de outro, mas sim na escolha do “melhor dos dois mundos”.

Todavia, o jovem desempenha papel fundamental na continuidade do patrimônio familiar, tanto o herdeiro (guardião do patrimônio) como os não herdeiros são fundamentais para o coletivo. A hierarquia camponesa está pautada na transmissão indivisa da propriedade, numa lógica de perpetuar o patrimônio familiar

(coletivo) e não na reprodução social do indivíduo (Woortmann, 1990). Na família estudada, evidencia-se que há expectativa de que o herdeiro seja o filho mais novo (de cinco anos à época da pesquisa), que normalmente acompanha o pai no trabalho cotidiano. Mas, ao conversar com o pai sobre a transmissão da propriedade, ele diz que se entristece ao saber que o filho acabará indo para a escola e talvez não queira mais *saber da terra*.

## O TRABALHO DURO DOS MÜHLEMBERG

Os Mühleberg são de origem alemã/pomerana, se definem como pomeranos e todos os membros da família dominam, além do português, as línguas alemã e pomerana. É interessante lembrar que o povoamento da região da Serra dos Tapes, onde se localiza a localidade de Butiá, no município de São Lourenço do Sul, deu-se em meados do século XIX – seguindo à presença indígena – a partir do estabelecimento de pequenas unidades familiares policultoras, em núcleos coloniais constituídos por imigrantes europeus (não portugueses) de diferentes nacionalidades – especialmente alemães, franceses, italianos e pomeranos<sup>26</sup> – em um processo histórico de colonização que, apesar de ter demarcado identidades étnicas diferenciadas, pode ser caracterizado como referente a uma *cultura camponesa compartilhada*, tal como discutido por Seyferth (1994).

Seu Roni e dona Lúcia são casados há quase quarenta anos e há trinta e cinco moram na propriedade atual, cuja maior parte seu Roni recebeu em herança e que, hoje, perfaz 35 hectares. A família de seu Roni também trabalhou com processamento da produção, teve um moinho de farinha que, no entanto, foi fechado na década de 1960. Ele relaciona o fechamento dos moinhos à entrada no mercado das farinhas industrializadas. Com esse fechamento, a família se firma na produção agrícola. Atualmente, dois de seus irmãos vivem em locais próximos: a irmã está aposentada como agricultora e o irmão produz fumo.

Dona Lúcia, antes de casar, também vivia em uma localidade próxima a Butiá. Seus pais trabalhavam na agricultura, produzindo *um pouco de tudo* e vendendo para o *caminhão* – assim denominam os intermediários que recolhem a produção de vários agricultores para comercializar na cidade. Quando casaram, eles viveram com os pais dela durante os primeiros anos, até se mudarem para onde estão hoje.

---

<sup>26</sup> A Pomerânia, até o século XIX, pertencia à província da Prússia, sendo formada pela região que, após a constituição do estado alemão, seria repartida entre os domínios da Polônia e da Alemanha.

Ela tem mais cinco irmãos. Os pais, hoje aposentados, se mudaram para a sede do município de São Lourenço do Sul.

Seu Roni e dona Lúcia têm dois filhos, Luciano e Moacir. Luciano é o mais velho, tem 35 anos e é solteiro. É apelidado pelos familiares de *inventor* ou *cientista*. Adora ciência e tecnologia, como sempre faz questão de dizer. Completou o ensino médio e técnico (em Agroecologia) em uma escola agrícola, no município de Braga (região noroeste do Rio Grande do Sul), e está terminando um curso de Automação Industrial (Sistema de Ensino a Distância da Universidade Federal de Santa Maria). Trabalha atualmente na Cooperativa Mista de Pequenos Agricultores da Região Sul (Coopar), com sede na localidade de Boa Vista (São Lourenço do Sul), não muito longe de onde moram. Luciano deseja continuar na zona rural<sup>27</sup> e abrir um *negócio próprio com eletrônica*. Afirma que pretende utilizar o conhecimento adquirido para ajudar sua família a aumentar a renda que obtém da agricultura, entendendo que é necessário para se manterem na agroecologia.

Moacir é o filho mais novo, bastante diferente de Luciano. Tem 27 anos e é casado com Lucimara. Os dois vivem e trabalham na propriedade da família. Explicam que isso é muito comum na região, já que os casais novos, em geral, não têm dinheiro para comprar outra propriedade. No entanto, estão inscritos no programa *Minha Casa, Minha Vida*,<sup>28</sup> objetivando construir sua própria casa.

A família de Lucimara mora na localidade de Gusmão, próxima ao Butiá. Ela tem mais duas irmãs. Uma mais velha, também casada, e outra mais nova, que ainda vive com os pais. Tanto Moacir quanto Lucimara não quiseram seguir estudando, tendo completado o ensino fundamental. Trabalham na agricultura, junto com a família, e pretendem continuar no campo.

A família é aqui entendida também como unidade de produção agrícola. Como nos diz Klaas Woortmann (1990, p. 23), nas culturas camponesas, não se pensa a terra sem pensar a família e o trabalho, assim como não se pensa o trabalho sem pensar a terra e a família. E é o patriarca, ou “pai-patrão” (como para os sitiantes de Sergipe estudados por Woortmann e Woortmann, 1997), aquele que governa o trabalho da família. A observação leva a perceber que, neste caso, esta situação é geradora de tensões, na medida em que as opções do pai nem sempre correspondem àquelas que o filho faria.

---

<sup>27</sup> A história de Luciano lembra, de certo modo, a vida dos camponeses franceses do Béarn, estudados por Bourdieu (2006) na década de 1960. Assim como eles, Luciano é solteiro, em um contexto – camponês – em que o casamento e a constituição de família são fundamentais.

<sup>28</sup> Programa habitacional do governo federal que facilita o crédito para compra ou construção de moradias.

Hoje, nos 35 hectares da propriedade, eles têm uma produção bastante diversificada. Quase tudo que é consumido na alimentação<sup>29</sup> é produzido pela família. Além das frutas, hortaliças e temperos, algumas plantas medicinais, os *chás*, também são cultivados na horta. A família tem uma pequena criação de animais *para o gosto* (galinhas, porcos, gado bovino). O esterco do gado é aproveitado para produção de vermicomposto<sup>30</sup> que, posteriormente, será utilizado na adubação.

Em casa, dona Lúcia faz bolachas e o *pão de panela* – um pão feito com batatas e assado em cima do fogão a lenha, dentro de uma panela. Eles também fazem linguças com carne de porco e de gado bovino (este último tipo chamado por eles de *carne de rês*), *manteiga de vaca*, requeijão e um tipo de *Schmier*, neste caso, o doce é feito com melancia de porco<sup>31</sup> e açúcar, cozido durante várias horas em um tacho de ferro. Tomando este aproveitamento dos recursos disponíveis combinados com o saber-fazer, pode-se observar o que Woortmann e Woortmann (1997) chamaram de princípio de internalização dos recursos da propriedade. Esse princípio parece se estender para as lógicas que orientam opções produtivas desta família.

Também a propriedade dos Mühlemberg é considerada modelo na produção de base ecológica e também são os únicos na localidade onde moram. Tal situação é motivo de divergências na família, uma vez que o filho mais novo levanta questionamentos a essa opção produtiva.

Eles iniciaram o processo de transição da agricultura convencional para ecológica há 18 anos e o fizeram depois de seu Roni ter tido problemas de saúde, em função do uso de agrotóxicos. Ele conta que, desde que casou e começou a trabalhar na agricultura, utilizava agrotóxicos. *Utilizava muito veneno*, como ele diz. No entanto, com o tempo, foram piorando problemas de pele (principalmente nos pés e pernas). Ele conta que também sentia frequentemente mal estar e enjoos, problemas causados, segundo acredita, pelo uso dos agrotóxicos. As narrativas de intoxicação são bastante frequentes entre os agricultores que adotaram a produção de base ecológica nesta região, conforme reportado nos trabalhos de Pinheiro (2010) e Medeiros (2011).

---

<sup>29</sup> Todavia, isto não significa que o grupo familiar é completamente autônomo, por exemplo, arroz, farinha, margarina, café, açúcar e sal são comprados. Eventualmente, compram algo de carne, quando nenhum animal está pronto para o abate, e também bolachas ou *pães de padeiro* (como chamam os pães que não são feitos em casa).

<sup>30</sup> Composto fertilizante obtido pela ação de minhocas sobre diferentes substratos orgânicos, basicamente, esterco de animais e restos vegetais.

<sup>31</sup> Variedade de polpa branca, com frutos pequenos e pouco doces, mas que pertence à mesma espécie que a melancia mais conhecida, que é a de polpa vermelha (*Citrullus lanatus*).

Dentre os produtos que são comercializados estão o milho, feijão, soja, batata, batata-doce, mandioca, cenoura, beterraba, amendoim, além de frutas e hortaliças. A maior parte desses produtos é comercializada na *Feira do Produtor*, que ocorre semanalmente, aos sábados, na cidade de São Lourenço do Sul. Nessa feira, os Mühlemberg são os únicos a vender produtos ecológicos, enquanto todos os demais agricultores comercializam produtos convencionais. Parte da produção também serve ao autoconsumo da família e outro tanto vai para a alimentação dos animais, dando continuidade à lógica de reprodução da propriedade.

No início, havia onze famílias que formavam o *Grupo da Boa Vista*, que recebia apoio técnico do Capa. Todas elas levavam seus produtos ecológicos para a feira de São Lourenço do Sul. Embora as razões não tenham ficado bem claras, o fato relatado e observado é que, com o tempo, houve dificuldades e os agricultores desistiram do grupo e deixaram de produzir de forma ecológica, voltando à agricultura convencional, inclusive à produção de fumo, identificada como problemática em função do uso excessivo de agrotóxicos ao longo do ciclo de produção.

Seu Roni, no entanto, se manteve tanto na *agroecologia*, como ele diz, como na feira. Segue tendo acompanhamento do Capa. Um dos extensionistas da entidade o convidou para integrar um novo grupo de produtores agroecológicos, agora do Prado Novo (outra localidade do município de São Lourenço do Sul). Mesmo não residindo naquela localidade, julgaram que sua presença serviria para fortalecimento dele e do grupo de agricultores. Deste modo, seu Roni aceitou e vem participando das reuniões e atividades desenvolvidas pelo grupo.

Além da feira, ele também comercializa sua produção através da Coopar, que fornece produtos para o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA). Seu Roni foi um dos sócios fundadores desta cooperativa, que foi criada justamente para escoar a produção da agricultura familiar da região, sem se voltar, entretanto, exclusivamente para a produção de base ecológica. Também vende alguns sacos de soja para a Cooperativa Teia Ecológica, cuja sede fica na cidade de Pelotas e que congrega consumidores que buscam produtos ecológicos.

Ele, contudo, lamenta, contando que não é fácil continuar com a produção de base ecológica. Parte de sua produção, que antes era adquirida pela Coopar, hoje já não tem saída. A batata, por exemplo, *já está criando brote no galpão*, comenta. Dona Lúcia conta que São Lourenço do Sul já foi o principal produtor de batatas do Brasil, chegando a exportar para o Uruguai e outros países. Entretanto, ela diz que, agora, a batata produzida em larga escala e com agrotóxicos, no Paraná e em São Paulo, chega muito mais barata para os consumidores daqui, além de vir com *a aparência mais bonita* que aquelas produzidas sem agrotóxicos.

Eles consideram que as vendas na feira não são suficientes para garantir um nível adequado de renda e atribuem as dificuldades à concorrência com os supermercados e com os outros feirantes. Os supermercados compram esses alimentos vindos de outros lugares e produzidos em larga escala e vendem a preços bem mais baixos que os produzidos localmente. Também, para atrair fregueses, às vezes colocam preços quase mais baixos do que o valor que pagaram pela mercadoria, conta seu Roni. Para ter alguma chance de venda, lado a lado com os outros feirantes (produtores convencionais), ele nunca eleva seus preços muito além do que os outros estabelecem. Por outro lado, ele alega que, para manter-se no sistema de produção de base ecológica, ele tem muito mais trabalho, comparando com o sistema convencional.

Seu Roni comenta que seria interessante se os restaurantes de São Lourenço procurassem adquirir alimentos dos agricultores familiares, sobretudo dos *agroecológicos*. Ele entende que isto seria *natural*, uma vez que muitos desses restaurantes são de propriedade de descendentes de pomeranos, aqueles que saíram do meio rural para morar na cidade. Contudo, ele percebe que a demanda dos restaurantes é pautada pela regularidade e padronização da produção de alimentos, sem levar em conta a sazonalidade ou a diversidade de produtos obtidos localmente.

É interessante notar ser recorrente nas falas de seu Roni a menção ao cansaço com o trabalho na agricultura e algum pessimismo em relação ao futuro da produção de base ecológica na região. Por outro lado, ele vislumbra novas possibilidades e experiências. É o caso das observações sobre os restaurantes, acima mencionado, relacionado a potenciais novos mercados para seus produtos; ou a participação no projeto de implantação de SAFs.

Seu Roni concordou com a implantação de uma área com SAF em sua propriedade. Ele cercou uma área de 10m x 10m (para proteger dos animais) e lá, juntamente com os pesquisadores da Embrapa, plantou inicialmente árvores frutíferas (laranjeiras, bergamoteiras<sup>32</sup>), milho e espécies utilizadas para adubação verde (mucuna, feijão miúdo, dentre outros). Ele explica que a ideia é introduzir outras espécies, na medida em que as fruteiras estejam estabelecidas e a adubação verde possa ser *derrubada*. A diversidade a ser incorporada no sistema deverá servir tanto para produzir alimentos para o autoconsumo como para integrar o conjunto de produtos que seguem para comercialização na feira.

---

<sup>32</sup> Assim são designadas as árvores produtoras de tangerinas no Rio Grande do Sul, já que as frutas são chamadas de *bergamotas*.

O manejo da área tem sido realizado por seu Roni periodicamente. Contudo, ele ainda se mostra um pouco cético em relação aos resultados que este sistema poderá trazer. Por enquanto, rejeita a opção de implementá-lo plenamente no restante da propriedade. Quando perguntado sobre o porquê de sua entrada no projeto, embora admita que possa ser interessante e explique em detalhes o que está sendo feito, também aponta que se trata de uma espécie de retribuição aos pesquisadores da Embrapa. Conta que vários deles foram incentivadores no início do seu processo de transição e que, inclusive, proporcionaram a ele a participação no I Encontro Nacional de Agroecologia, que aconteceu na cidade do Rio de Janeiro, em 2002, afirmando que isso foi importante para ele. É perceptível que ele se sente parte da *agroecologia*, parece reconhecer o prestígio que isto lhe trouxe. Embora já não tão otimista, com frequência reafirma que não há outra forma de relação possível (ou concebível por ele em sua cosmologia) entre homem e natureza que não seja pelo *respeito à vida*, depreende-se que o *veneno é morte*.

Suas manifestações fazem lembrar o que Martins (2008) ressalta quando afirma que os motivos fundamentais das prestações e contraprestações humanas não são apenas de caráter obrigatório e dados pelas crenças e tradições, como verificado nas sociedades tradicionais. Semelhantes motivos, segundo o autor, são tipicamente contemporâneos e são também de caráter livre e espontâneo, porém, gerados pelo desejo ou utopia do indivíduo ou de grupos sociais, ou ainda, pelo interesse pelo outro, quando vindo de “pessoas morais”.

O filho mais novo, Moacir, é ainda mais cético. Ele sequer tem participado da implantação do SAF e deixa claro que tem se questionado quanto à continuidade do sistema de produção de base ecológica. Ele mostra que tem refletido sobre qual será a melhor opção para o futuro. Sua avaliação é que a atividade que eles vêm realizando não tem permitido a ele prosperar, adquirir os bens que deseja. O que se pode perceber é que parece haver um sentimento de estagnação e que isso o incomoda bastante. O retorno à agricultura convencional e mesmo o cultivo de fumo não deixam de se apresentar como opções para ele.

Como demonstraram Woortmann e Woortmann (1997, p. 56), o trabalho na terra envolve cálculos, com o objetivo de minimizar risco: o desperdício de trabalho, de tempo, de terra e de sementes contraria frontalmente a ética camponesa, enquanto que poupar recursos é componente central de todo o cálculo de sua produção. Nesse sentido, o cultivo, visto como cálculo, implica em um conjunto de fatores. De um lado, os macrossociológicos, determinados pelas transformações da estrutura agrária da região e das condições de acesso à terra. Por outro lado, as

condições de cultivo dependem ainda do ciclo de desenvolvimento do grupo doméstico (Woortmann e Woortmann, 1997, p. 127-128).

No trabalho cotidiano na propriedade, o trio, seu Roni, Moacir e Lucimara, quase sempre trabalha junto. Luciano, como já comentado, estuda e trabalha fora de casa, porém, quando está em casa, também ajuda na lavoura ou em outras tarefas. Dona Lúcia é responsável pela casa e pela comida, no que também é ajudada por Lucimara, que volta da *roça* antes do horário das refeições. Dona Lúcia, quando necessário, também trabalha na lavoura, como na capina dos *inços* (termo também utilizado para designar plantas de ocorrência espontânea), na colheita de alguns produtos e no cuidado da horta.

Outra observação que é relevante para a compreensão de como a trajetória da família se transforma (ou vai mudando seus “ciclos”) se refere, uma vez mais, ao trabalho. Lucimara, desde que veio morar com os sogros, tenta acompanhar o marido no trabalho. Todavia, trata-se de algo novo, um trabalho cuja prática não domina tão bem. A principal atividade econômica de sua família é a produção de tabaco, então, antes de casar, essa era sua prática e sua vivência. Com a intensidade de trabalho exigida nos cultivos de base ecológica, ela acabou por sofrer acidentes, tendo a perna machucada pelo trator e o tendão da mão rompido pelo uso da foice. Esses fatos parecem também corroborar para o *repensar* de Moacir sobre o sistema produtivo hoje conduzido pela família. O grupo doméstico está passando por mudanças. Na atualidade, várias das decisões já vêm sendo tomadas por Moacir, muitas vezes é ele quem decide sobre o que, onde e quando plantar. Embora muitas dessas decisões pareçam ser negociadas entre pai, filho e nora, aos poucos a ideia de “pai-patrão” vai sendo modificada.

Quando analisados aspectos que se referem ao entorno da propriedade dos Mühlberg, confirma-se o caráter singular de suas atividades. Nas localidades de Butiá e Coxilha Negra,<sup>33</sup> hoje em dia, a grande maioria dos produtores tem como principal atividade econômica o cultivo de fumo. Quase todos explicam sua entrada e permanência na produção de fumo pela impossibilidade de praticar outra atividade. A família Oswald, por exemplo, produzia leite, enquanto que os Bork vendiam alimentos *para o caminhão*. Afirmam que, com o tempo, a renda que conseguiam com essas atividades não mais supria suas necessidades, daí a adesão à produção de fumo, em busca de maior rentabilidade.

Esta *entrada no fumo* tem outras consequências na região. Observa-se que ainda há produção para autoconsumo, algumas famílias criam gado de leite, ani-

---

<sup>33</sup> A família vive quase na divisa entre as duas localidades.

mais para carne (porcos, galinhas, *rês*), além de cultivar milho e feijão e manter suas hortas ao redor de casa. Contudo, muitos precisam comprar os alimentos que já não produzem. Grisa (2007), com base em pesquisa em quatro municípios do Rio Grande do Sul, mostra que a produção para autoconsumo é significativa, mas a facilidade de acesso a mercados e a alimentos prontos (industrializados), além da necessidade de canalizar o trabalho para atividades reputadas como de maior importância econômica, contribuem para a menor produção de alimentos para a família.

Também Krone (2013) observou que grande parte dos consumidores que frequentam a Feira Ecológica da Arpa-Sul, às quintas-feiras, no centro da cidade de Canguçu, é composta por agricultores, a maioria fumicultores que abandonaram a produção própria de alimentos. Isto corrobora com Maluf (2007), que chama atenção para o fato de que o autoconsumo e o perfil diversificado da produção ficam comprometidos com a entrada dos agricultores nas economias de escala.

Neste sentido, duas observações podem ser destacadas, a primeira é que muitas famílias afirmam não utilizar agrotóxicos nos cultivos destinados ao autoconsumo, embora o façam nos cultivos comerciais. Essa lógica parece acompanhar as famílias quando, mais recentemente, recorrem à feira ecológica para seu abastecimento. Por outro lado, podemos perceber processos divergentes, exemplificados pelo comportamento de alguns vizinhos de seu Roni. Até recentemente, algumas famílias compravam principalmente batatas “ecológicas”, mas acabaram parando em razão de encontrar as convencionais por preços menores no mercado. Podemos olhar para estes fenômenos como uma expressão de uma racionalidade econômica ou instrumental. Entretanto, pessoas vivenciam as transformações, constrangimentos e oportunidades de maneiras diferentes, gerando heterogeneidades e valores discrepantes, ao mesmo tempo em que atribuem novos significados a seus próprios mundos de vida compostos de uma série de medos e expectativas (Arce e Long, 2000a).

Estaríamos simplificando demais se entendêssemos essas heterogeneidades como geradoras de dualismos ou antagonismos. Um aspecto que pode ter relação com as formas diversas com que visões de mundo e expectativas impregnam relações sociais é exemplificado, no caso dos Mühleberg, no modo como se inserem na comunidade. Eles parecem ser vistos com certa dubiedade. Se, por um lado, os vizinhos produtores de fumo, em sua maioria, avaliam a produção ecológica como mais saudável para as pessoas e melhor para a terra, por outro, olham com certa desconfiança para o trabalho da família de seu Roni. Ele conta que, em muitos momentos, já foi chamado de louco e que seu trabalho foi posto em dúvida inúmeras vezes. Em suas palavras: “Diziam que isto não daria certo, que era loucura”.

Mas, de outra parte, seu Roni e dona Lúcia gozam de bom prestígio entre os pares. Observando as festas da comunidade luterana Menino Jesus, à qual a família é associada, pode-se notar a tradição de servir – além de outros pratos – um caldo preparado com carne, feijão e temperos, chamado de *caldo pomerano* e uma sopa de galinha. Também nos casamentos de membros da comunidade, realizados no mesmo salão, caldo e sopa não podem faltar. Quando são convidados para os casamentos, o casal já sabe que o presente aos noivos será o preparo do caldo e da sopa. Ou seja, o *trabalho na agroecologia* é diferente (estranho), se comparado aos vizinhos, mas há outros elementos que denotam seus pertencimentos<sup>34</sup> (pomerano, luterano, camponês).

Os Mühlemberg podem ser vistos como representantes de um rico patrimônio ligado à tradição e às raízes étnicas de imigrante. Mas, também, podemos reconhecer uma riqueza de saberes ecológicos inovadores, constituídos pela prática e também pelas relações sociais que foram estabelecendo em função da opção *por trabalhar diferente*. Por outro lado, a família vive certa incerteza acerca do futuro, em parte, porque percebem o trabalho com a produção de base ecológica como *cada vez mais difícil*. Parece haver uma influência de seu entorno, já que muitos agricultores que produziam ecologicamente abandonaram a atividade. Mas, também, há fatores internos à dinâmica familiar que denotam uma fase de transformação, cujo resultado final não está definido.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

A análise empreendida mostra que as famílias Aquino Ferreira, Schiavon e Mühlemberg se tornaram expressivas e reconhecidas em seus cenários locais, apesar das dificuldades iniciais em função da escolha *pelo diferente*. Além disso, é possível observar que as trajetórias são consideradas *bem sucedidas*, embora estejam em meio a problemáticas que, hoje, marcam o rural como um todo. Neste sentido, *ganhar mercado* e manter níveis de renda considerados por eles como adequados são questões chave (e, às vezes, em aberto). Ainda, chamam atenção várias interrogações e tensões que emanam das dificuldades enfrentadas a partir do tema da sucessão familiar, não apenas pelo viés da transmissão do patrimônio, mas também pela precariedade da possibilidade de continuidade de um saber-fazer e do prestígio a ele associado e que, no caso da produção ecológica, foi recentemente angariado.

---

<sup>34</sup> Ver, neste mesmo volume, no capítulo *O caldo pomerano e a sopa de galinha*, de Schneider e Menasche, o aprofundamento de perspectivas que complementam a reflexão aqui anunciada.

Está presente na construção deste saber-fazer ecológico um componente (ou um sentimento) de “resgate de conhecimento”, especialmente no que tange ao reencontro com uma diversidade técnica e produtiva supostamente perdida pela incidência da modernização. Por outro lado, reiteradas vezes as evidências mostram que se trata de um processo ativo e complexo de construção de conhecimentos, para o qual contribuem, sem dúvida, repertórios culturais que guardam relação com tradições familiares e locais; no entanto, há emergências de “novos saberes”. Eles não são novos porque o desenvolvimento da produção de base ecológica vem tomando corpo na região apenas nos últimos 20 ou 25 anos. São essencialmente novos porque dão contornos para processos de mudança social que tem o futuro como “base”, especialmente se tomados a partir de uma perspectiva mais ampla, engajada nas grandes questões que envolvem a alimentação.

Neste sentido, outro aspecto novo que se pode apreender das realidades estudadas, ainda que não inédito, é a percepção de que o alimento ecológico atingiu um “grau” de mercadoria. E mercadorias, tomando Appadurai (2008, p. 60), representam formas sociais e partilhas de conhecimento muito complexas. O conhecimento pode ser aquele que integra a produção da mercadoria (o técnico, por exemplo), mas também pode ser aquele que integra a ação de consumir apropriadamente a mercadoria.

Há um desafio contemporâneo que clama por mudanças no sistema agro-alimentar, no sentido de dar um basta ao fato de que enquanto muitas pessoas morrem de fome, outras se tornam obesas. Alguns identificam que vivemos uma crise alimentar e defendem que só alianças políticas “interclasses” poderão forçar mudanças (Holt Giménez e Shattuck, 2011). Outros reforçam que só haverá justiça quando for respeitada a soberania alimentar como direito de cada nação em manter e desenvolver sua própria capacidade de produzir alimentos, respeitando a diversidade cultural e produtiva (Patel, 2009). Sem esvaziar o conteúdo político mais amplo das reivindicações, será cada vez mais importante voltar o olhar para o local, que é onde “as coisas acontecem” e onde se ancora o contexto deste trabalho. Torna-se relevante chamar atenção para a necessidade de devolver à agricultura o seu caráter local, lembrando que ela é eminentemente resultado do encontro das culturas e das ecologias dos lugares (Marsden, 2012).

Assim, focar e compreender melhor os aspectos sociais relacionados à reconstrução de conhecimentos e de capacidades em criar alternativas é fundamental para retirar as expressões de imensa variedade de estilos de agricultores da zona de marginalização cultural em que muitos se encontram. Nas palavras de Marsden (2012, p. 139), “é necessário traduzir casos isolados de sucesso em

*mainstream*”. Este é um longo trajeto, nada linear, que passa pelas lutas cotidianas de muitas pessoas e organizações, esforços organizacionais, uma política local melhor respaldada pelo Estado, transformações no interior das famílias, comprometimento social, emergência de múltiplas identidades e muitos outros elementos captados pela imersão no mundo de vida das três famílias que compartilharam suas trajetórias conosco.

Podemos estar diante de uma recombinação de propriedades recursivas, de entidades e de fronteiras redesenhadas, de tal modo que novas formas sociais emergem das já existentes. Arce e Long (2000a, p. 17) dizem que estas novas formas possuem a capacidade de se reproduzir e transformar a si mesmas de várias maneiras, ou seja, elas podem perder, ganhar e trocar características ou propriedades.

Há um esforço por parte dos agricultores em justificar ou encontrar sentido para *suas loucuras* quando confrontados com a sociedade imediatamente circundante. Eles se valem de apelos de ordem lógica, *sem veneno, mais saúde*. Também existem aqueles de ordem prática, *tem demanda, nós produzimos*. Sinalizam também para justificativas no campo moral-ético, *insistimos nisto porque temos compromisso*. No entanto, podemos estar diante de um processo de transformação que parece aumentar “graus de compartilhamento” entre rural e urbano e, mesmo, entre *agroecologistas* e *veneneiros*. Podem ser indícios de uma espécie de regime de valor emergente que parece resgatar ou inventar “saberes e sabores”, ressignificando-os na lavoura e à mesa, seja na mesa *deles* ou dos *outros*.

## REFERÊNCIAS

APPADURAI, Arjun. *A vida social das coisas*. As mercadorias sob uma perspectiva cultural. Niterói: Ed. UFF, 2008.

ARCE, Alberto; LONG, Norman. Reconfiguring modernity and development from an anthropological perspective. In: ARCE, Alberto; LONG, Norman. *Anthropology, development and modernities*. Exploring discourses, counter-tendencies and violence. London: Routledge, 2000a.

\_\_\_\_\_. Consuming modernity. Mutational process of change. In: ARCE, Alberto; LONG, Norman. *Anthropology, development and modernities*. Exploring discourses, counter-tendencies and violence. London: Routledge, 2000b.

BAUER, Márcio A. Leal. *A construção social da identidade: um estudo nas organizações de agricultura ecológica em duas regiões do RS*. Dissertação (Mestrado em Administração). Programa de Pós-Graduação em Administração, Faculdade de Administração, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2004.

BENTHIEN, Patrícia Faraco. ONGs e agroecologia no Brasil. *Revista Brasileira de Agroecologia*, v. 2, n. 1, p. 25-28, 2007.

BOURDIEU, Pierre. O camponês e seu corpo. *Revista de Sociologia e Política*, Curitiba, n. 26, p. 83-92, 2006.

CANDAU, Jöel. *Memória e identidade*. São Paulo: Contexto, 2011.

CARNEIRO, Maria José T. Ruralidade: novas identidades em construção. *Estudos Sociedade e Agricultura*, v. 11, p. 53-75, 1998.

\_\_\_\_\_. Pluriatividade na agricultura familiar. *Estudos Sociedade e Agricultura*, v. 12, n. 19, p. 176-185, 2002.

CICCONETO, Joana. *A diversidade e a emergência da agricultura familiar ecológica em Canguçu (RS): percepções, estratégias e discursos*. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural). Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2011.

DUTRA, Éder J. da Silva. *A fomicultura no Passo dos Oliveiras, Canguçu - RS: consequências na reorganização do setor agrário*. Dissertação (Mestrado em Geografia). Programa de Pós-Graduação em Geografia, Instituto das Ciências Humanas e da Informação, Programa de Pós-Graduação em Geografia, Universidade Federal do Rio Grande, Rio Grande, 2010.

FISCHLER, Claude. *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama, 1995.

GEERTZ, Clifford. *A interpretação das culturas*. Rio de Janeiro: LTC, 1989.

GRISA, Cátia. *A produção “pro gasto”: um estudo comparativo do autoconsumo no Rio Grande do Sul*. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural). Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

HECHT, Susanna B. La evolución del pensamiento agroecológico. In: ALTIERI, Miguel A. (Org.). *Agroecología: bases científicas para una agricultura sustentable*. Montevideo: Nordan-Comunidad, 1999.

HOLT GIMÉNEZ, Eric; SHATTUCK, Annie. Food crises, food regimes and food movements: rumblings of reform or tides of transformation? *Journal of Peasant Studies*, v. 38, n. 1, p. 109-144, 2011.

KRONE, Evander Eloí. *Entre a agroecologia e o veneno: em jogo a formação de identidades contrastivas entre agricultores agroecológicos e convencionais do sul do Brasil*. Congreso Argentino y Latinoamericano de Antropología Rural, 5., 2013, Santa Rosa, Argentina, Grupo de Trabajo 15: Vida Rural y Medio Ambiente. Santa Rosa: Universidad Nacional de la Pampa, 2013, p. 1-18.

LONG, Andrew. Goods, knowledge and beer. In: LONG, Norman; LONG, Ann. *Battlefields of knowledge*. Interlocking of theory and practice in social research and development. London: Routledge, 1992, p. 147-170.

MACHADO, Carmen J. Batista. *Comida, simbolismo e identidade: um olhar sobre a constituição da italianidade nas colônias Maciel e São Manoel*. Monografia (Trabalho de Conclusão de Curso). Licenciatura em Geografia, Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2011.

MACIEL, Maria Eunice. Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa W. Diez (Org.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

MALUF, Renato S. Jamil. *Segurança alimentar e nutricional*. Petrópolis: Vozes, 2007.

MARSDEN, Terry. Towards a real sustainable agri-food security and food policy: beyond the ecological fallacies? *The Political Quarterly*, v. 83, n. 1, p. 139-145, 2012.

MARTINS, Paulo Henrique. De Lévi-Strauss a M.A.U.S.S. – Movimento Antiutilitarista nas Ciências Sociais: itinerários do dom. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, v. 23, n. 66, p. 105-130, 2008.

MCNEELY, Jeffrey; SCHROTH, Götz. Agroforestry and biodiversity conservation: traditional practices, presents dynamics, and the lessons for the future. *Biodiversity and Conservation*, v. 15, p. 549-554, 2006.

MEDEIROS, Monique. *Diversidade de saberes em situações de interface: a emergência da agricultura de base ecológica entre agricultores familiares no sul do Rio Grande do Sul*. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural). Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2011.

MEDEIROS, Monique; MARQUES, Flávia Charão. *Entre sucos, schimiers e batalhas de vida: o caso da Agroindústria Figueira do Prado em São Lourenço do Sul – Brasil*. In: Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales, 7, 2011, Buenos Aires, Argentina, Eje temático 9: Los nuevos nichos de la producción certificada. Buenos Aires: Facultad de Ciencias Económicas, Universidad de Buenos Aires. p. 1-18.

MEIHY, José Carlos S. Bom. *Manual de história oral*. São Paulo: Loyola, 1996.

MEIHY, José Carlos S. Bom; HOLANDA, Fabíola. *História oral: como fazer, como pensar*. São Paulo: Contexto, 2007.

MENASCHE, Renata. *Os grãos da discórdia e o risco à mesa: um estudo antropológico das representações sociais sobre cultivos e alimentos transgênicos no Rio Grande do Sul*. Tese (Doutorado em Antropologia Social). Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2003.

OLIVEIRA, Roberto Cardoso. *O trabalho do antropólogo*. São Paulo: Ed. Unesp, 2006.

PATEL, Raj. What does food sovereignty look like? *Journal of Peasant Studies*, v. 36, n. 3, p. 663-673, 2009.

PINHEIRO, Patrícia dos Santos. *Saberes, plantas e caldas: a rede sociotécnica de produção agrícola de base ecológica no sul do Rio Grande do Sul*. Dissertação (Mestrado

em Desenvolvimento Rural). Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2010.

RAMOS, Mariana Oliveira. “*A comida da roça*” *ontem e hoje*: um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de agricultores de Maquiné (RS). Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural). Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

SEYFERTH, Giralda. Imigração, colonização e identidade étnica (notas sobre a emergência da etnicidade em grupos de origem européia no Sul do Brasil). *Revista de Antropologia*, n. 29, p. 57-71, 1986.

\_\_\_\_\_. A identidade teuto-brasileira numa perspectiva histórica. In: MAUCH, Cláudia; VASCONCELLOS, Naira (Org.). *Os alemães no sul do Brasil*. Canoas: Ulbra, 1994.

WOORTMANN, Ellen F.; WOORTMANN, Klaas. *O trabalho da terra*: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa. Brasília: Ed. UnB, 1997.

WOORTMANN, Klaas. “Com parente não se negueia”: o campesinato como ordem moral. *Anuário Antropológico*, Rio de Janeiro, n. 87, 1990.



# Linhagens da produção, disseminação e atualização do saber-fazer doceiro: a tradição dos doces coloniais na zona rural de Pelotas<sup>35</sup>



*Flávia Maria Silva Rieth*

*Tiago Lemões da Silva*

*Marília Floôr Kosby*

## CONSIDERAÇÕES INICIAIS: A ZONA RURAL COMO LÓCUS DA TRADIÇÃO DOCEIRA COLONIAL

O caráter tradicional da cultura doceira da região de Pelotas evidencia-se à medida que encontramos suas origens no século XIX e que, relacionada à mudança de paladar e das receitas – reflexo do caráter inventivo dos atores –, a arte de fazer doces se atualiza como prática social no contexto da região de Pelotas, integrando as diferentes tradições: a dos doces finos e a dos doces coloniais.

Na intenção de compreender os processos de disseminação e atualização do saber-fazer doceiro na região colonial, atentaremos, neste artigo, para as linhagens de transmissão de conhecimento, o modo de fazer e a situação atual deste saber doceiro,

---

<sup>35</sup> O Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) é uma metodologia do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. O INRC - Região Doceira de Pelotas teve a Câmara de Dirigentes Lojistas de Pelotas (CDL) como proponente, técnicos da Secretaria Municipal de Cultura como coordenadores, e pesquisadores do Departamento de História e Antropologia da Universidade Federal de Pelotas (UFPel) como executores. Com o intuito de identificar, registrar e documentar a criação, manutenção e perpetuação das tradições doceiras na região que abrange o mapa de Pelotas Atual e Pelotas Antiga (inclui municípios já emancipados, como Morro Redondo, Capão do Leão, Turuçu e Arroio do Padre), a equipe de pesquisadores inventariou a produção de *doces coloniais* ou *de fruta* e a produção de *doces finos* ou *de bandeja*. O presente artigo está embasado nas reflexões realizadas a partir do trabalho de campo na região colonial de Pelotas e municípios adjacentes, tendo em vista o acelerado processo de desmanche da tradição dos doces coloniais, em decorrência de normas sanitárias que não consideram o caráter artesanal de tal produção.

destacando os elementos que nos permitem pensar a zona rural do município como lócus onde se assenta a tradição dos doces coloniais. Tal destaque, no entanto, não deixa de considerar os cruzamentos entre a região da colônia e a cidade, mercado de consumo destes produtos e de trabalho e estudo para os jovens. Nesse sentido, entrecruzam-se as redes das famílias produtoras de doces, bem como as tradições dos doces finos e coloniais no processo de disseminação desses saberes na região.

As formas de transmissão familiar do saber-fazer doceiro, os elementos que caracterizam este saber como tradicional e as tensões que atualmente dominam a arena do reconhecimento da produção doceira colonial compõem eixos temáticos absolutamente conectados e interdependentes. Veremos que a trajetória do conhecimento doceiro no seio familiar é o que fornece subsídios à fundamentação de uma identidade com o que é tradicional. E tal discurso do que vem a ser tradicional igualmente reporta ao “tempo antigo”, quando os pais e os avós produziam nos moldes do que entendiam como tradição. Por fim, as estratégias de alguns produtores em reivindicações de reconhecimento e inserção no circuito de circulação econômica e simbólica do que os discursos oficiais tomam como “tradição doceira pelotense” – com expressão máxima na Feira Nacional do Doce, a Fenadoce – trazem à tona o caráter inventivo rumo à negociação da manutenção de elementos tradicionais em face de exigências esterilizantes e normativas de órgãos fiscalizadores do Estado no campo da produção alimentar. Tal processo de negociação estratégica dialoga com a definição de Klaas Woortmann sobre tradição, ao afirmar que esta “não é o passado que sobrevive no presente, mas o passado que, no presente, constrói as possibilidades do futuro” (Woortmann *apud* Menasche e Schmitz, 2007, p. 99). São esses eixos temáticos que servirão de base para a análise que empreendemos neste artigo, objetivando, igualmente, contribuir para um maior reconhecimento e valorização da tradição doceira dos doces coloniais, de fruta ou de tacho, assim como seus produtores, seu trabalho e suas tradições.

Na região rural, também chamada de zona colonial, a chegada de levas de imigrantes originários de algumas regiões da Europa, no final do século XIX, contribuiu para o aporte de elementos que foram fundamentais na constituição dessa gastronomia do doce. Os imigrantes (italianos, alemães, pomeranos, franceses) lançaram os primeiros cultivos de frutas, tais como o pêssego, a pera, a uva e as frutas cítricas, que vieram a ser a matéria-prima de doces cuja base é a fruta cozida na calda de açúcar.

Inicialmente preparados para o consumo familiar, os doces coloniais foram, pouco a pouco, ao longo do século XX, introduzidos no sistema comercial do meio urbano. Sob um discurso de alternativa de renda, os diversos doces produzidos

pelos colonos – tais como a pessegada, a marmelada, a figada, a goiabada e a passa de pêssego – começaram a ser consumidos e apreciados nas ruas e confeitarias do meio urbano pelotense.

Com isso, pode-se afirmar que os *doces de fruta*, eventualmente denominados *doces de safra*, pela sazonalidade, ou mesmo *doces de tacho*, por serem produzidos nos tachos de cobre, trazidos da Europa e posteriormente adquiridos de ciganos, são genericamente denominados *doces coloniais*, pois possuem sua origem na região de economia colonial, fortemente marcada pela fruticultura. A manutenção desta tradição doceira oscila entre as formas artesanais de fazer e a produção industrial, ambas sustentadas, geralmente, por linhagens familiares de produtores dedicados à feitura de figos cristalizados, passa de pêssego, marmelada branca, pessegada, origone e compota de pêssego, doces que são recorrentes na prática e no discurso dos interlocutores (Figura 1).

## LINHAGENS FAMILIARES E A TRANSMISSÃO DO SABER-FAZER

Os produtores coloniais, em sua maioria descendentes daqueles precursores europeus, apresentam uma narrativa que entrecruza o saber-fazer com uma memória familiar e identitária, localizando a trajetória desses fazeres ao ambiente doméstico para consumo próprio e, posteriormente, sua utilização como fonte principal ou complementar de renda.



Figura 1. Processo de cristalização do figo em tacho de cobre.  
Fonte: Os autores.

A trajetória de Francisco Neumman e Julinha Becker Neumman exemplifica esse processo. Pertencentes à quarta geração de imigrantes alemães no Brasil, residindo na região rural hoje pertencente ao município de Morro Redondo, o casal, embora a princípio preparasse doces apenas para consumo próprio, passou a utilizar, desde a década de 1940, a produção familiar de marmelada e compota de pêssego como complementação à renda obtida principalmente pelo trabalho na roça.

O filho do casal, Albino Neumman, ao retornar ao convívio familiar após prestar serviço militar, envolveu-se na atividade doceira juntamente com os pais. Em 1950, o jovem doceiro inaugurou sua pequena fábrica de compotas de pêssego, instalada em galpão localizado na parte posterior da residência familiar. Nas três primeiras safras – em que parte da fruta provinha do plantio próprio e outra parte era fornecida pelos produtores locais –, comercializou um total de 20.500 latas de compota, o que o possibilitou assegurar uma série de aportes industriais à nascente e promissora atividade. Atualmente, possui uma conhecida fábrica de doces em compota na mesma localidade onde nasceu e manifesta o desejo de trazer para o ramo doceiro suas duas filhas, profissionais nas áreas de Bioquímica e Psicologia, preocupando-se em deixar um sucessor para o saber-fazer que herdou dos pais.

A família Crochemore, de origem francesa – com fábrica de doces na Vila Nova, distrito de Pelotas informalmente conhecido como Colônia Francesa –, apresenta elementos semelhantes aos Neumman no tocante à trajetória do saber-fazer doceiro no universo familiar. Alfonso Eliseu Crochemore e Julieta Gaiger Crochemore faziam parte da terceira geração de imigrantes na região, ele descendente de franceses e ela de ingleses e alemães. Nas primeiras décadas do século XX, atuavam na fruticultura, principalmente com uva e pêssego, produzindo vinhos e também alguns doces de fruta no âmbito familiar, para consumo próprio. Muitas variedades frutíferas eram trazidas da França por um tio de Alfonso Eliseu, o que permitiu a diversificação da fruticultura e uso de determinadas variedades de uva, preferidas pelo casal na produção do vinho.

Um dos seis filhos do casal Crochemore, Nelson Crochemore, relembra os tempos de sua infância, quando vivia envolto pelo trabalho na lavoura e pelos cheiros e sabores adocicados da cozinha, onde a mãe e as irmãs preparavam pessegadas e marmeladas em tachos de cobre e fogão a lenha. Em suas narrativas, esse filho relata que a pessegada tinha uma coloração escura e às vezes queimava, devido à dificuldade em *dar o ponto* do doce.

Na continuidade e ampliação produtiva desse saber-fazer, a família inaugurou, em 1952, uma pequena fábrica de pessegada e compota de pêssego. Tiveram uma produção estável até a década de 1970, quando a concorrência do pêssego impor-

tado fez com que o preço da fruta nacional em compota fosse incompatível com os custos da produção local. Muitos produtores faliram ou investiram em outras frutas, como figo, abacaxi e goiaba. Na década de 1980, o filho mais novo da família, diante da crise, se inseriu como produtor na Feira do Colono, diversificando sua produção com a inclusão de geleia de pêssego, ambrosia, doce-de-coco, goiabada, figada, batatada, doce de abóbora, e agregando, também, a linha de pães, cucas e bolachas.

Foi nesse momento importante de reestruturação econômica que os filhos de Nelson Crochemore, que estudavam fora de Pelotas, retornaram para ajudar a família nas atividades de produção, transporte e comercialização dos produtos na feira. Acabaram por dar continuidade à atividade familiar e hoje gerenciam uma conhecida fábrica de doces coloniais, localizada na mesma propriedade em que seus pais, avós e bisavós produziram as primeiras *tachadas* de doce.

Nas localidades denominadas Açoita Cavalo e Santo Amor, inseridas na região hoje pertencente ao município de Morro Redondo, verifica-se determinada particularidade nos mecanismos de transmissão do saber-fazer de um doce visto como originário dessas duas localidades: a passa de pêssego. Os produtores locais contam que a técnica de produção desta iguaria – assentada na secagem do doce em tabuleiros expostos ao sol – foi introduzida por Cândida Farias, bisavó de uma das ex-produtoras da passa em Santo Amor. Cândida teria iniciado fazendo doces em calda e, posteriormente, aprendido a técnica da passa de pêssego, vindo a transmitir o conhecimento para outras famílias, algumas das quais compuseram sua parentela por laços matrimoniais (Figura 2).



Figura 2. Passas de pêssego.  
Fonte: Os autores.

O filho de Cândida, Euclides Gomes, assim como seus netos, Florentino e Francisco Vieira Gomes, teriam sido os disseminadores do modo de fazer da passa de pêssego. Florentino teria ensinado a seu cunhado, ainda hoje um dos raros produtores artesanais da passa de pêssego na região. A filha de Florentino e de Osória Costa Gomes também herdou esse conhecimento e, após o falecimento do pai, em 2004, assumiu o cuidado com os pomares e com a produção doceira. É ela quem afirma que sua bisavó, dona Cândida, também teria ensinado a técnica da passa de pêssego aos Cardoso e à família Cruz, atuais produtores de passas na localidade.

Todavia, os Cardoso, hoje com fábrica semi-industrial de doces em Santo Amor, atribuem o início dessa atividade na família à senhora Otacília Rodrigues Cardoso, avó da atual proprietária da referida fábrica. Nascida numa família de doceiros, Otacília era descendente de italianos e produzia, na localidade de Açoita Cavallo, marmelada e passas de pêssego. Seu filho único, após tentar, sem obter êxito, viver no meio urbano, aos dezoito anos de idade voltou a residir com a mãe, momento em que começou a vender os doces produzidos por ela em tacho de cobre, cozidos em fogão a lenha e mexidos com colher de pau.

Com as vendas, o filho construiu uma casa onde passou a residir com a esposa, com a mãe e posteriormente com a filha. Nessa residência, deram continuidade à produção das passas de pêssego, diversificando-a com a feitura de doces em massa e cristalizados, aproveitando os pomares que passaram a cultivar. Foram, aos poucos, introduzindo os tachos de inox mecanizados, caldeiras e estufas, buscando assim cumprir com as exigências sanitárias do estado. Dona Otacília, no entanto, aos oitenta e seis anos de idade continuava, ainda, a fazer doces em dois tachos de cobre em fogão a lenha, num canto separado dentro da fábrica do filho, pois, segundo este, *a vida dela era toda na volta do tacho*.

A neta da senhora Otacília é hoje uma exímia doceira, muito atuante na fábrica da família. Conta que aprendeu muito com a avó, principalmente sobre a verificação do ponto do doce, conferindo *no olho* o seu cozimento ideal, conhecimento apreendido somente pela experiência, ao longo dos anos. Sua filha trabalhou um tempo na fábrica, mas mudou-se para Santa Maria, para estudar Pedagogia. Com isso, a doceira apostou na transmissão do saber-fazer doceiro ao afilhado, de cinco anos, filho de uma funcionária, a quem estimula o gosto pelo doce, fazendo-o acompanhá-la na feitura e principalmente na verificação do ponto e do sabor, pois *é uma coisa que precisa gostar de comer. Se não gostar de comer, como é que vai fabricar?*

Sua produção atual conta com funcionários que, em sua grande maioria, são membros da família, comercializando origone e passas de pêssego para Porto Alegre, doces em massa para Bagé e Dom Pedrito, figos cristalizados para Pelotas, abastecendo

também algumas redes de supermercados da região sul do Rio Grande do Sul e fornecendo, desde a primeira edição da Feira, doces para bancas na Fenadoce (Figura 3).

A família Cruz também é conhecida por ser uma das poucas que ainda produz a passa de pêssego na região. A matriarca da família chamava-se Albertina Villela dos Santos, casada com José Maria Villela, cujo pai veio de Portugal. Em 1915, mudaram-se da localidade de Açoita Cavallo para Santo Amor, onde iniciaram a produção familiar de pessegada, passa de pêssego e marmelada branca, atividade que se estendeu até 1950. A partir dessa data, o neto de dona Albertina, que aprendera o ofício com a avó, assumiu a pequena produção familiar e, em 1962, formalizou a atividade artesanal sob a rubrica de *Doces Celóé*, em alusão ao nome da esposa.

Atualmente o neto de dona Albertina, junto com sua esposa, filhas e genro, produz marmelada vermelha, figo cristalizado, doces em massa e passa de pêssego. O pêssego utilizado é do cultivo próprio, sendo o restante das frutas adquirido junto a produtores da região. Eles afirmam que ninguém mais faz doces em massa como antigamente. A situação é ainda pior no que se refere à marmelada branca, pois *não tem mais marmelo que preste na região*, de modo que se precisa comprar a fruta no Uruguai. Observam que a queda de qualidade do marmelo deve-se à *falta de cuidado*, já que é considerada uma frutífera bastante exigente, ao que se soma o fato de o clima da região ser pouco propício a seu cultivo. Além do que é trazido do Uruguai, também se produz marmelo em Piratini e Canguçu, municípios próximos a Pelotas.



Figura 3. Origone.  
Fonte: Os autores.

Uma doceira cuja mãe também aprendeu a fazer passas de pêssego com a família Cruz foi a senhora Tuseda Klasen Sias, conhecida como dona Zilda, nascida em 1929 e falecida em 2010. O pai dessa doceira pertencia a uma família de negócios e residia no meio urbano, onde era dono de um armazém localizado na Avenida Duque de Caxias, num bairro distante do centro da cidade. No entanto, com a falência do comércio, mudou-se com a esposa para a localidade de Açoita Cavallo, à época ainda zona rural de Pelotas, posteriormente deslocando-se para a localidade de Santo Amor, passando a residir e cultivar lavoura nas terras herdadas de sua mãe. Nessa propriedade, a família organizava bailes mensais e mantinha uma cancha de corrida de cavalos, tirando daí a complementação da renda doméstica. Foi nesse lugar que dona Zilda e seus seis irmãos nasceram e cresceram, envolvidos no trabalho com a casa e com as reuniões públicas dos finais de semana, quando comercializavam doces e cucas<sup>1</sup> produzidos pela família.

Dona Zilda relata que inicialmente seus pais não produziam doces, apenas dedicavam-se à lavoura. Foi a partir da disponibilidade de sua mãe em trabalhar voluntariamente com a família Cruz na produção dos doces que este saber-fazer agregou-se às suas atividades cotidianas. Por dois anos, sua mãe trabalhou com a família Cruz para aprender a fazer pessegada, passa de pêssego e marmelada branca, passando, posteriormente, a arriscar-se na produção de cristalizados e na criação de outros doces: “estragava uma tachada, acertava outra, e assim ia indo”. Em suas memórias, dona Zilda assinalava que, nos tempos de mocidade, em Santo Amor, além de costureira de mão cheia, também aprendeu a fazer doces com a mãe, em pequenos tachos de cobre sobre fogo de lenha. As frutas eram descascadas a mão por toda a família e cozidas num pequeno galpão nos fundos da casa, onde estava instalado um fogão a lenha e outros utensílios, como colher de pau e dois tachos de cobre. As passas de pêssego, pessegadas, goiabadas, além de cucas e pães, eram comercializadas nos bailes e também vendidas aos clientes provenientes do meio urbano que, nos finais de semana, visitavam a colônia.

Após se casar, dona Zilda mudou-se para o bairro Fragata, na cidade de Pelotas, fundando, com o marido, em 1943, a fábrica de doces que leva seu nome. Nas duas primeiras décadas após a implantação do empreendimento, dona Zilda vendia seus doces de acordo com as encomendas, tal como faziam as doceiras da época. Posteriormente, foi aderindo à mecanização da produção, inserindo tachos de aço inoxidável, despolpadeiras e caldeiras. Embora produzindo doces em massa e em passas, dona Zilda destacou-se no ramo dos cristalizados, o que lhe conferiu

---

<sup>1</sup> Pães doces com cobertura açucarada, prato característico da culinária dos imigrantes de origem alemã.

a posição de doceira mais antiga em atividade nesse ramo, tendo participado de diversas edições da Fenadoce. Falecida em 2010, deixou três filhos, sendo o mais novo deles aquele que hoje figura como seu sucessor, detentor do saber-fazer doceiro e do patrimônio fabril deixados pela mãe.

Outra doceira de destaque na produção de passas de pêssego na localidade de Açoita Cavallo foi a senhora Edelmira Ribeiro Rodrigues, a Vó Tota, que já na década de 1930 produzia doces de fruta como renda complementar à produção agrícola. Junto com o marido e os filhos, deslocava-se de charrete até a cidade, para comercializar passas de pêssego, goiabada, figada e marmelada com antigas confeitarias e também para trocar estes produtos por outros gêneros alimentícios. A principal responsável pela feitura dos doces era a própria Vó Tota. Também os doces produzidos por ela no ambiente doméstico eram cozidos em tachos de cobre sobre fogão a lenha e mexidos com colher de pau; as passas de pêssego eram expostas ao sol para secagem em tabuleiros de madeira, assim como a goiabada e a pessegada, que precisavam perder umidade para obter maior durabilidade.

Com o falecimento do marido, Vó Tota continuou as atividades de doceira. Seu filho, nascido em 1937, quando jovem passou a trabalhar com um tio, no centro da cidade. Em certa altura, esse filho comprou uma determinada quantidade de polpa congelada de pêssego e preparou, com êxito, sua própria pessegada, o que fez com que largasse o serviço junto ao tio e iniciasse o trabalho de doceiro, em parceria com a mãe. Trabalharam juntos em um galpão localizado na vila Gotuzzo, bairro Fragata. Em 1962, Vó Tota parou de trabalhar e o filho seguiu o ofício, mudando-se para a avenida Duque de Caxias, onde adquiriu as instalações de uma antiga fábrica de ração e logo montou a estrutura de uma fábrica de doces, passando a vender para vários lugares do país, até fechar a fábrica, em 1998. Na sequência, um de seus filhos (nascido em 1975) reabriu a empresa, sob outra razão social, direcionando-a para o ramo de embalagens e de doces cristalizados, contando, também, com a participação da irmã, graduada em Química de Alimentos.

Na esteira de produtores de doces coloniais ancorados no meio urbano, também se destacou a família Poestch, sobretudo a senhora Maria Prudência Möeller Poestch, de origem holandesa e dinamarquesa, e seu esposo, descendente de alemães. Maria Prudência era filha de agricultores e o marido, criado na cidade, foi gerente de uma loja de ferragens. Após o casamento, compraram um lote de 180 hectares de terra, na zona rural de Pelotas, localizado no atual município de Capão do Leão, onde construíram uma chácara e iniciaram o trabalho com fruticultura, levado a cabo principalmente por Maria Prudência, que detinha maiores conhecimentos sobre as atividades agrícolas. Continuaram, no entanto, a residir na cidade devido aos

negócios mantidos pela família. Tiveram cinco filhos, duas mulheres e três homens. Um deles, Hugo Poestch, nascido em 1928, ao recordar os tempos de juventude, conta que estudava no meio urbano, mas nos finais de semana e principalmente durante as férias, trabalhava na chácara dos pais, na lavoura e na feitura de doces de frutas. Cozinhou suas primeiras pessegadas, marmeladas e figadas em tacho de cobre, aprendendo sob a supervisão da mãe. Aos 17 anos, firmou sociedade com o irmão mais velho para produzir pêssego seco, aproveitando a boa safra daquele ano. O irmão, na época estudante de Agronomia, instigou-lhe outra ambição: “quem sabe fazer pêssego, sabe fazer compota”. Interessado na sugestão do irmão, Hugo Poestch passou uma semana trabalhando na funilaria Rodolfo Santos, situada na rua Barão de Santa Tecla, em Pelotas, com o intuito de aprender a técnica de soldagem, imprescindível para o fechamento das latas de compota. Quando ingressou no curso de Agronomia, seguindo o caminho do irmão, comercializava suas pessegadas e compotas com colegas e professores. Ao término do curso, foi trabalhar numa fábrica localizada em Monte Bonito, colônia de Pelotas, cujo proprietário era seu tio, com quem trabalhou por sete anos. Foi então que, em 1959, abriu sua própria fábrica de doces em conservas, a Agapê, destacando-se também em doces em massa e compotas (Figura 4).

As trajetórias aqui descritas evidenciam a transmissão de um saber-fazer ancorado em linhagens familiares e em relações de parentesco, que permitem pensar este conhecimento culinário como um fator nucleante da memória e da sociabilidade familiar (Marques *et al.*, 2007). As linhagens de transmissão do saber-fazer falam



Figura 4. Produção industrial de figo em calda.  
Fonte: Os autores.

também de uma história de trabalho, de manejo com a terra e de um trânsito entre rural e urbano, em que a intimidade com terra e trabalho é sintetizada na produção doceira, a despeito desse trânsito. O doce, uma iguaria cujo modo de fazer destaca-se como um bem cultural, é elemento nucleante das relações entre trabalho, família e memória familiar, categorias analíticas que nos reportam à noção de campesinidade em Woortmann (1990 *apud* Marques *et al.*, 2007), caracterizada como referência a um ordenamento moral do mundo cuja conformação se dá pela interdependência entre dimensões de trabalho, terra e família.

Na atualidade, no contexto da produção doceira levada a cabo pelos descendentes destas linhagens de transmissão de saber, verificamos um processo que, de um lado, tensiona a necessidade de manter elementos tradicionais, morais e identitários e, de outro, o imperativo de inclusão no mercado formal, que exige uma série de alterações nos modos e nos espaços de trabalho, esterilizando o processo artesanal de produção, que vai além da materialidade de ambientes e utensílios, envolvendo a memória e o pertencimento dos atuais produtores a uma coletividade familiar.

## A SITUAÇÃO ATUAL DA PRODUÇÃO DOS DOCES COLONIAIS

As formas artesanais de produzir os doces, com utilização de diversas frutas, permanecem majoritariamente sendo desenvolvidas por famílias ou pequenas manufaturas domésticas localizadas na região colonial.

Na maioria dos casos, a produção do doce é percebida como alternativa de renda. Porém, acima das necessidades econômicas, verifica-se o caráter cultural da tradição doceira, em que se afirmam as diferenças étnicas a despeito das reelaborações e cruzamentos que ocorreram. Neste contexto, ressalta-se a preocupação, por parte dos produtores, em preservar o que entendem como modo de fazer tradicional, perpetuando o uso de artefatos como tacho de cobre, colher de pau, fogão a lenha, etc., ditos tradicionais no âmbito familiar.

Por outro lado, existem produtores, também vinculados a unidades familiares, que iniciaram a produção doceira através de uma ruptura com o fazer artesanal, visando à industrialização da produção e adequação às normas sanitárias. Mesmo assim, estes mesmos produtores não abandonaram a produção artesanal familiar em pequena escala, muitas vezes voltada ao consumo próprio, assinalando, dessa forma, que as transformações e renovações dessa tradição fluem entre a produção voltada ao consumo doméstico e a produção com fim econômico.

Nas reelaborações do saber-fazer dos doces, muitos produtores enfrentam dificuldades em aderir ao modelo exigido pelas normas sanitárias, uma vez que tal padronização demanda o abandono de alguns utensílios – alterando o produto final – e aquisição de outros objetos, o que demanda um maior investimento econômico. Isso implica em uma reconfiguração do ambiente de produção, evidenciando barreiras econômicas e identitárias para aqueles produtores que consideram importante – tanto para a perpetuação da tradição quanto para seu próprio sustento como comerciantes – a manutenção de determinados saberes e formas de fazer tradicionais.

Nesse contexto, o abandono de saberes e fazeres aos quais os interlocutores atribuem características produtivas associadas ao produto tradicional e de boa qualidade – como a secagem ao ar livre dos origones e das passas de pêssego –, é demandado em nome da adequação às normas sanitárias exigidas por órgãos estatais para alcançar um patamar de qualidade padronizado, como a utilização de estufas higienizadoras e ambiente azulejado. Um exemplo emblemático do desmonte do modo de fazer artesanal dos *doces coloniais* é a proibição do uso de tacho de cobre, em defesa do tacho de metal inoxidável. O primeiro artefato é, na maioria dos casos, passado de geração em geração dentro da mesma família, sendo atribuída à sua utilização a coloração dos doces em pasta (figada, goiabada, pessegada). O mesmo abandono, contrariado, acontece com a colher de pau e o fogão a lenha. Esta contrariedade vem também do fato de grande parte dos produtores artesanais serem aqueles que menos condições financeiras têm para aderir às normas sanitárias. Há também o caso de produtores que – mesmo possuindo fábricas de grande produção de doces, com maquinário e ambientação industriais – se recusam a adicionar conservantes químicos e corantes aos produtos, com o objetivo de manter traços da *feitura tradicional*.

A problemática destes *modos de fazer* apresenta-se no processo de disparidade entre os produtores no tocante à adequação às normas e padrões de produção, implicando no abandono de elementos característicos do que os interlocutores entendem, vivenciam e reproduzem como tradicional. Uma possível distinção entre produtores *novos* e *tradicionais* não encontra respaldo na tradição dos *doces coloniais* porque mesmo os produtores industriais iniciaram sua produção valendo-se do modo de fazer artesanal, familiar, em pequena escala, herdado de antepassados. Aos poucos, foram aderindo à mecanização e à normatização da produção e, ainda assim, mantêm alguns aspectos que consideram fundamentais para que esses doces sejam reconhecidos como os tradicionais *doces de tacho*.

Nesse sentido, é pertinente atentar para o dinamismo através da atualização da tradição e mesmo das estratégias de manutenção de elementos tradicionais não

permitidos por órgãos sanitários do Estado – é o caso de um produtor que, na tentativa de permanecer utilizando-se dos tachos de cobre, herdados de seus pais, revestiu-os com inox, de modo que o fundo de cobre do tacho, “disfarçado” de tacho inoxidável, é oculto ao olhar desatento. Tratam-se de práticas e discursos estratégicos por parte dos produtores em sua relação de alteridade com os imperativos estatais, o que configura o que Marshall Sahlins denomina de “uso consciente da cultura”, ou seja, tentativas organizadas de reavivar e perpetuar aspectos politicamente selecionados de sua cultura (Sahlins, 1997).

Os produtores coloniais mencionam a diferença do doce quando preparado no tacho de cobre, com colher de pau, fogão a lenha e sem conservantes. É um sabor, um gosto que remete a memórias de um passado da infância, quando a avó cozinhava as frutas em calda na cozinha ou no galpão externo à casa. Mesmo reportando-se a esses elementos de uma identidade e de uma memória que se atualiza na multiplicidade e no dinamismo da tradição, os doceiros coloniais esforçam-se numa relação com as normas exigidas para o reconhecimento e inserção no mercado. Investem o pouco que têm em reformas no ambiente de trabalho, colocam azulejos, padronizam uniformes (luvas, toucas) para os poucos funcionários (ou somente para os membros da família), inserem, lentamente, alguns maquinários, trocam tabuleiros de madeira (tradicional estrutura de secagem das passas de pêssego ao sol) por estufas industriais. Há os que nem isso conseguem, relegando-se à invisibilidade justamente por portarem saberes tradicionais que atravessaram gerações.

Evidenciamos, assim, a dificuldade, dos produtores de *doces coloniais*, em entrar no mercado formal, acessando perversamente a dimensão de invisibilidade no que tange à procedência do produto, à marca ou ao nome do produtor. Esse processo de exclusão encontra respaldo nos discursos oficiais que reafirmam a exclusão, a partir de ações que atribuem legitimidade e certificado de procedência geográfica a um pequeno número de produtores que conseguem se adequar a normas sanitárias e de “qualidade”, que visam à padronização de um bem que é cultural, portanto dinâmico. Esse tipo de ação política fere tanto a tradição dos doces coloniais quanto a dos doces finos, ocultando, assim, a presença de diferentes grupos étnicos na composição deste mosaico cultural que faz de Pelotas o epicentro de uma região doceira que abarca uma multiplicidade de saberes, tradições e identidades.

Verifica-se, aqui, esse jogo de ruptura e reinvenção, abandono, inovação e invisibilidade que compõe a dinâmica das tradições em seus intentos de perpetuação. Utensílios de madeira, mesmo que em menor escala, dão lugar, aos poucos, aos instrumentos de acrílico ou inox, expressões de uma modernidade que, conforme Michel Maffesoli (2001), se pretende asséptica, positiva, lisa, sem asperezas na

intenção de afirmar o mito de um progresso infinito, em consonância à aceitação de um Estado Moderno que se afirma na fixação, domesticação e higienização de tudo que se movimenta e afronta o padrão de imobilidade e dominação da modernidade.

## REFERÊNCIAS

MAFFESOLI, Michel. Sobre o nomadismo: vagabundagens pós-modernas. São Paulo: Record, 2001.

MARQUES, Flávia et al. Circulação de alimentos: dádiva, sociabilidade e identidade. In: MENASCHE, Renata (Org.). A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2007.

MENASCHE, Renata; SCHMITZ, Leila. Agricultores de origem alemã, trabalho e vida: saberes e práticas em mudança em uma comunidade rural gaúcha. In: MENASCHE, Renata (Org.). A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2007.

RIETH, Flávia et al. Inventário Nacional de Referências Culturais – produção de doces tradicionais pelotenses. Relatório final, vols. I e II. Universidade Federal de Pelotas. Pelotas: Ed. UFPel, 2008.

SAHLINS, Marshall. O pessimismo sentimental e a experiência etnográfica: por que a cultura não é um objeto em via de extinção (parte II). *Mana*, v. 3, n. 2, p. 103-105, 1997. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/mana/v3n2/2442.pdf>>. Acesso em 5 abr. 2013.

# O rural nas prateleiras do supermercado



*Danielle Neugebauer Wille*  
*Renata Menasche*

## INTRODUÇÃO

Campo aberto, pasto verde coberto por orvalho fresco, colinas ao fundo, céu azul e sol radiante. Você visualiza diariamente essa paisagem? Bom, quem sabe você more no meio rural e desfrute dessa vantagem, mas e se você mora na cidade?

Nesse caso, talvez você se surpreenda ao perceber que essa imagem está ilustrada em muitas coisas com as quais cotidianamente tem contato: seja na propaganda de margarina, na embalagem de suco, na lata de molho de tomate, no pacote de biscoitos ou, ainda, se acrescentarmos uma vaquinha malhada pastando, você com certeza se lembrará da caixa de leite.

Embora a estratégia de associar a comida ao meio rural não seja nova, a valorização de suas paisagens naturais, rústicas e sua conotação como ambiente privilegiado o é. Isso porque, durante muito tempo, o meio rural foi marginalizado frente ao processo de desenvolvimento urbano-industrial, idealizado como símbolo de poder econômico e avanço tecnológico. Assim, antes as fábricas representavam a modernidade e o progresso, como podemos ver em um rótulo de pêssego da década de 1950 (Figura 1).



Figura 1. Rótulo de Compota de pêssego da década de 1950.  
Fonte: Acervo do Grupo Memória Gráfica de Pelotas, 2010.

A imagem mostra ao fundo prédios, com arquitetura e chaminé industrial, e à frente um pomar, com a placa identificando a empresa. O intuito dessa ilustração era remeter à opulência e modernidade da indústria. Atualmente, seria inconcebível usar chaminés ou outra estrutura fabril como ilustração em um rótulo alimentício, afinal nenhuma empresa deseja associar seu produto a imagem que remeta a agentes poluidores. Mas, por muitos anos, a indústria e a cidade tinham como conotação o desenvolvimento econômico, enquanto que o meio rural era percebido como atrasado.

O espaço rural tem hoje uma nova legitimidade, identitária, e não a legitimidade alimentar do passado. Esta nova legitimidade, fundada na representação do campo (sobretudo para os urbanos) como símbolo de liberdade, paisagem, beleza e saúde, tem dado origem à emergência de novas procuras (Cristovão, 2002, p. 2).

Observa-se, desse modo, uma ressignificação do rural. Assim como explicitado por Cristovão (2002) para o caso português, é possível identificar também no Brasil o reconhecimento de que o espaço rural é bem mais do que mero fornecedor de matérias primas. Segundo o autor, essa nova significação se deve a um sentimento de nostalgia, ocasionado pelo modo de vida nas grandes cidades, onde impera o caos, violência e poluição. Nessa perspectiva, o autor discorre sobre as “novas procuras”, relacionadas ao retorno e recuperação do que se teria perdido nas cidades e nos modos de vida urbanos: “O espaço rural ganha, por este meio, crescente valor simbólico e assume uma legitimidade, fundada na representação dos campos como locais de liberdade, beleza, segurança e saúde” (Cristovão, 2002, p. 4).

A emergência destas novas procuras é largamente baseada num quadro de representações dos urbanos, em particular de grupos sociais mais elevados, sobre os campos e a natureza. Face às experiências de vida na cidade e ao mundo globalizado e tendencialmente homogêneo, as ideias construídas sobre o quotidiano no campo, o contacto com a natureza e as culturas tradicionais, traduzem-se numa revalorização social do rural e do local e induzem uma busca do singular, do específico, do autêntico (Cristovão, 2002, p. 4).

Justamente por esse ser um processo de reação à homogeneização, intriga perceber que muitos produtos intensamente processados, provenientes da indústria, buscam, através da linguagem gráfica de embalagens e publicidades, representar um *status* natural e saudável, seja por meio de tomates suculentos, frutas frescas ou vacas bucólicas.

Em um contexto em que diversos estudos apontam queda de confiança dos consumidores nos produtos provenientes da indústria agroalimentar e que, em contrapartida, há crescente demanda por alimentos cuja procedência atribuída ao natural/rural é valorizada positivamente, torna-se relevante apreender as lógicas e significados associados ao consumo desses produtos.

Para isso, tomamos como referência estudos que abordam o consumo a partir de sua perspectiva cultural, ou seja, que privilegiam a dimensão simbólica. Nesse sentido, entende-se que o consumo não é fundamentalmente um ato individualizado, mas associado a classificações sociais culturalmente elaboradas, pois o ato de consumir implica em significados compartilhados.

Propomos desenvolver esta reflexão a partir de dados obtidos em pesquisa de campo realizada em Pelotas, Rio Grande do Sul,<sup>1</sup> e à luz de elementos evidenciados por Rocha (2000), que mostra que, na sociedade atual, os suportes comunicacionais, publicidades, propagandas e embalagens são responsáveis por atribuir sentido aos bens comercializados.

Assim, o consumo e a embalagem são, neste trabalho, tomados como categorias de análise e objetos pertinentes à reflexão, na medida em que se prestam a fornecer elementos para o entendimento da sociedade.

## EMBALAGEM E SOCIEDADE

As embalagens estão presentes nas sociedades há muito tempo, mas seu grande desenvolvimento ocorreu concomitantemente ao surgimento dos supermercados. Segundo Cavalcanti e Chagas (2006), em se tratando da relação entre supermercados e embalagens, talvez seja impossível definir com precisão qual deles mais influenciou o outro. Foi devido ao serviço de autoatendimento que as atribuições da embalagem foram ampliadas, passando não apenas a proteger e transportar o produto que acondiciona, mas também a informar sobre seu conteúdo.

O sistema de autoatendimento alterou o cotidiano das pessoas. Embora a comercialização de alimentos já existisse anteriormente nos armazéns, nesse tipo de estabelecimento os alimentos se localizavam atrás do balcão de atendimento e o vendedor indicava e opinava sobre os produtos, que, em sua maioria, eram vendidos a granel.

---

<sup>1</sup> A pesquisa de campo foi realizada entre setembro de 2012 e abril de 2013, consistindo em observação participante de compras em supermercados da cidade de Pelotas e entrevistas em profundidade feitas na residência das interlocutoras, quando eram abordados os hábitos alimentares da família.

As embalagens passaram, portanto, a ter lugar fundamental na comunicação das mercadorias. O papel do vendedor presente nos armazéns foi substituído pelas embalagens, pois essas passaram a ser responsáveis por informar ao consumidor as características do produto, atribuição que levou Mestriner (2004) a caracterizar a embalagem como “vendedor silencioso”.

[...] as fábricas foram obrigadas a pensar novas maneiras de apresentar os produtos. As embalagens ganharam novas funções, inclusive a de substituir com textos e imagens a conversa do antigo vendedor de armazém (Cavalcanti e Chagas, 2006, p. 130).

Ao longo dos anos, esse papel vem se ampliando e o investimento em *marketing* e *design* passou a ser cada vez mais importante para o sucesso de um produto, visto que, na concorrência entre produtos, dispostos lado a lado, o *layout* atraente é essencial para destaque entre os demais.

Segundo Certeau (1998), na mudança ocorrida com a industrialização da alimentação, para fazer boas compras, foi preciso aprender novas táticas. Antes, a visita ao mercado era o momento de um maravilhoso *ballet* de gestos, piscadelas de olho e mímicas: o dedo indicador afastava a folhagem das frutas para permitir observar o grau de maturidade da polpa, o polegar apalpava a firmeza dos rabanetes. Hoje compramos os mantimentos acondicionados de tal maneira que exigem uma gama de gestos anteriores a qualquer preparação culinária. Para fazer compras, é preciso, sobretudo, gostar de ler e saber decifrar as etiquetas.

Segundo o autor citado, comprar alimentos tornou-se um trabalho qualificado que exige uma escolaridade de vários anos. É preciso ler, examinar, comparar e, principalmente, combinar todos esses fragmentos de saber para poder mobilizá-los no instante da compra, como pode ser notado no momento em que Isabel,<sup>2</sup> interlocutora da pesquisa, escolhia o extrato de tomate:

Gosto desta marca aqui (indicando um produto em lata), mas, às vezes, levo esses de copo de vidro, assim aproveitamos (*a embalagem*) para usar “lá fora”, é bom também porque dá pra ver o produto, esses de caixinha a gente não sabe a consistência.

Isabel levantava a embalagem contra a luz, mostrando o aspecto do produto, virando a embalagem para cima e para baixo, analisando se o produto estava *aguado*.

A situação descrita demonstra que a prática das compras passou a exigir novos saberes, os gestos se transformaram para adaptar-se a novos costumes do mercado.

---

<sup>2</sup> Os nomes aqui utilizados são fictícios, com o intuito de preservar a identidade das interlocutoras.

Antes, era necessária atenção para não se deixar levar pela lábia do vendedor, hoje é preciso ler e interpretar as embalagens e entender as artimanhas utilizadas pela indústria. Segundo Certeau (1998), para isso é necessário um saber da coletividade, codificado em normas regulamentares.

Dessa forma, podemos entender que o *design* é responsável por dar sentido aos objetos, visto que constrói uma ponte entre produto e consumidor, estabelecendo o diálogo sobre o que nele está contido. O *design* é, assim, uma linguagem que a sociedade emprega para criar objetos que reflitam seus objetivos e valores. Para Sudjic (2010), o *design* é a linguagem que ajuda a definir ou, talvez, sinalizar valor.

Mais do que apresentar os atributos funcionais de um produto, as embalagens representam valores e significados construídos socialmente, pois o *design* é, ao mesmo tempo, produto da cultura à qual pertence e produtor de significados, influenciando a vida das pessoas.

Segundo Lifschitz (1995), cada embalagem busca constituir significações específicas. Assim, pode-se atualmente observar que os alimentos industrializados são produzidos extensiva e intensivamente como signos, a partir de uma diversidade de dispositivos que denominamos tecnologias de produção de sentido. Esses dispositivos são instrumentos, métodos e técnicas que visam a criação, planificação e ordenamento de mensagens e imagens, que circulam no mercado.

## ALIMENTAÇÃO E ANSIEDADE URBANA CONTEMPORÂNEA

Ao longo do tempo, muitas das tarefas da cozinha doméstica vêm sendo, em boa medida, deslocadas para a indústria e, como consequência, o consumo de alimentos processados industrialmente tem aumentado: os produtos que comemos estão cada vez mais transformados (Fischler, 1995; Poulain, 2004). Um dos processos que estimula o consumo de alimentos industrializados é a urbanização crescente, visto que o ritmo de vida nas grandes cidades orienta escolhas que levam em consideração a rapidez e a praticidade.

Nessa nova realidade, a escolha dos alimentos se dá a partir das prateleiras de supermercados e essa forma de aquisição de mantimentos é uma das facetas do processo de afastamento dos consumidores em relação à cadeia de produção, do qual emerge a figura do “consumidor puro”.<sup>3</sup> Segundo Contreras (2005), diante do

---

<sup>3</sup> Cazes-Valette (1997 *apud* Krone e Menasche, 2010) indica que, nas sociedades urbanizadas, em que ocorre o aprofundamento da separação entre produtor e consumidor, o processo de produção é, cada

complexo sistema internacional de produção e circulação alimentar, os consumidores conhecem apenas os elementos terminais, que são os locais de distribuição dos produtos, permanecendo o restante como uma verdadeira caixa preta. Também se referindo a essa situação de desconhecimento dos processos de produção da comida industrializada, Fischler (1995) emprega, com ironia, o termo “Objeto Comestível Não Identificado”.

É nesse contexto que encontramos desconfiança diante da composição de alimentos adquiridos em supermercados. Regina, por exemplo, a manifesta diante da possibilidade de introdução de ingredientes que prolongam o período de validade dos produtos:

A gente não tem tanta confiança nas coisas que dizem aí, né. É complicado. Que ali diz “sem conservantes”. Mas aí, tu não tens certeza se é mesmo aquilo, se não tem nenhum produto ali no meio. Que nem esses sucos de caixinha, algum produto tem ali. Alguma coisa naquela corzinha dele, que se vê que, eu acho que ele não é cem por cento natural, alguma coisinha eu acredito que eles botam, para a validade ficar maior.

Vale lembrar que a polêmica referente à indústria alimentícia, que há muito recebe atenção da mídia, vem sendo amplificada pelas redes sociais. Recentemente, uma marca de suco derivado de soja foi alvo de inúmeras manifestações de consumidores, pois a empresa comunicou a retirada do mercado de um lote contaminado com solução de limpeza durante o envasamento. Como resultado, circularam na internet diversas manifestações de repúdio ao descaso das indústrias com o consumidor, como a ilustração mostrada na Figura 2, que propõe uma analogia do suco com a história infantil da Branca de Neve, na qual uma bruxa oferece à donzela uma maçã envenenada (Figura 2).

Nós estamos ingerindo os produtos contaminados, essa é a minha preocupação. Acho que 90% dos nossos problemas de saúde, que a gente possa ter e que tem, é essa questão, não é nem da educação alimentar, pois aquilo que a gente ingere dizendo que tem que comer está contaminado (João).

Conforme apresentado por Menasche (2003) em pesquisa relacionada ao consumo de transgênicos, a ideia de que a presença do desconhecido na comida é constitutiva de ansiedade em relação à alimentação parte do *princípio da incorporação*, como proposto por Fischler (1995), que considera que, ao alimentar-se,

---

vez mais, distante do consumidor, que então se constitui como “consumidor puro”.

o indivíduo incorpora as propriedades dos alimentos. Assim, o comer define não apenas aquilo que é ingerido como também aquele que ingere (DaMatta, 1987). Por isso a necessidade vital de identificação dos alimentos, pois “se não sabemos o que comemos não se tornaria difícil saber não somente o que nos tornaremos, mas também o que somos?” (Fischler, 1995, p. 70).

A associação, nas sociedades contemporâneas, entre alimentação e doenças características do mundo ocidental – como obesidade, colesterol alto, diabetes e outras enfermidades crônicas – ressalta a ambivalência da comida: ao mesmo tempo em que o alimento é necessário à sobrevivência, oferece um risco potencial, pois pode prejudicar o organismo e causar doenças.

Há, ainda, a dificuldade das pessoas em perceber qual alimentação seria mais adequada. Contreras (2005) acredita que as razões para esse conflito alimentar estão associadas à crise cultural vivida pelas sociedades desenvolvidas, em que há crescente desestruturação dos sistemas normativos e dos controles sociais que tradicionalmente regiam as práticas e representações alimentares. Como exemplo dessa situação, temos os discursos médicos e nutricionais, que são constantemente reformulados, causando grande incerteza sobre quais prescrições devem afinal ser seguidas. Percebemos, assim, o processo que Fischler (1995) nominou de *cacofonia alimentar*, do qual podemos tomar como exemplo significativo o caso das gorduras, banha e manteiga.

Que nem eu te disse, eu procuro usar a coisa mais natural possível. Por exemplo, se eu tiver quem me envie a soja da colônia, eu compro natural da colônia, não compro



Figura 2. Ilustração que circulou na rede social Facebook.  
Fonte: Autor desconhecido, 2013.

do super, né. Então a gente procura usar assim. Por exemplo, manteiga, eu até prefiro comprar manteiga que seja mais forte, que é a de vaca mesmo, que é a comum, né, que o colono vende, que até tem mais gordura que a margarina, mas é mais natural (*Helena*).

E a comida, uma coisa básica da nossa comida que a gente comia era com banha, não se usava óleo de soja. Então, acho que aí também vem assim uma grande diferença na educação alimentar, que eu já não sei mais hoje, eu não sei se era melhor aquela época ou, eu acho até que era melhor do que hoje (*João*).

Identificam-se, assim, também em Pelotas, elementos do fenômeno caracterizado como ansiedade urbana contemporânea em relação aos alimentos industrializados, dada pela insegurança e desconhecimento em relação aos meios de fabricação, aditivos e origem da matéria-prima processada.

É nesse quadro, que o *natural*, *caseiro* e *artesanal* surgem valorados positivamente, como destacado por Menasche (2010) em pesquisa com moradores de Porto Alegre. Essa valorização do natural seria construída na contraposição ao artificial, qualificativo atribuído aos alimentos industrializados. Segundo a autora, o senso comum urbano tende a associar ao campo, ao rural, os valores atribuídos à natureza e ao natural. Desse modo, o rural tenderia a ser qualificado como natural. Esses processos têm marcado o que alguns autores denominam de “emergência das novas procuras” (Lifschitz, 1995; Cristóvão, 2002), caracterizando novos olhares sobre a comida.

A busca por alimentos mais naturais também é influenciada pela emergência do movimento ambientalista, que especialmente a partir da década de 1990 vem ganhando força, principalmente na perspectiva do *consumo consciente*, que traz como ideia principal a de que nossas escolhas implicam responsabilidades.

As grandes indústrias alimentícias não estão, de forma alguma, alheias a esses fenômenos. Isso fica claro ao nos depararmos com uma profusão de embalagens que destacam o conteúdo supostamente natural dos produtos, bem como na ênfase em declarar o cuidado em seu processamento. É o que podemos notar no trecho reproduzido abaixo, extraído da embalagem de um suco industrializado.

Cá entre nós, carinho de mãe é muito bom. Por isso, um belo dia pensamos: por que não levar este carinho para o pomar? E deu certo. Inspirado pelas mães, a gente cultiva as nossas frutas com muito cuidado. Assim, elas crescem fortes e saudáveis. E viram um néctar com gostinho de que foi feito com carinho.

Tornou-se, assim, corriqueiro encontrar uma ampla gama de produtos que trazem em suas embalagens e publicidades discursos como o reproduzido acima,

buscando associar ao produto – industrializado – os atributos artesanal, caseiro e natural. A indústria alimentar vem, desse modo, se apropriando dessas novas tendências, o que é expresso a partir da linguagem visual dos produtos.

## ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS E CONFIANÇA

O consumo de alimentos implica confiança, pois a mesma comida que nutre e fortalece pode representar risco. Em sociedades tradicionais, a aquisição de alimentos era estabelecida através de relações de sociabilidade e convivência. Segundo Giddens (1991), nesse sistema, a *confiança* era estabelecida por “compromissos com rostos”, o que se refere a relações mantidas em circunstâncias de copresença entre indivíduos, que se conhecem e possuem relacionamento de longo prazo, tornando um confiável aos olhos do outro. Esse sistema, em que a confiança é estabelecida a partir do contato direto entre as pessoas, permanece fortemente presente em comunidades rurais, visto que há circulação de alimentos entre vizinhos, parentes e conhecidos.

Já nos ambientes característicos das sociedades industrializadas, especialmente nas grandes cidades, há certo grau de impessoalidade, a confiança passando a ser constituída por “sistemas peritos”, que removem as relações sociais e as substituem por padrões e órgãos responsáveis por vigiar e garantir a qualidade para os consumidores.

Conforme Giddens (1991), toda confiança implica, em alguma medida, em um distanciamento, uma ausência no tempo e no espaço. De acordo com o autor, não haveria necessidade de confiar em alguém cujas atividades fossem continuamente visíveis e cujos processos de pensamento fossem transparentes, ou de se confiar em algum sistema cujos procedimentos fossem inteiramente conhecidos e compreendidos. Ainda segundo esse autor, a condição principal de requisitos para a confiança não é a falta de poder, mas a falta de informação plena, pois ela não é necessária quando acompanhamos pessoalmente o processo de produção.

Como visto anteriormente, as constantes crises e polêmicas que envolvem a produção de alimentos colocam em questão a validade dos “sistemas peritos”. Segundo alguns interlocutores da pesquisa, as indústrias alimentícias não são capazes de garantir alimentos seguros, o que faz com que o processo de compra envolva sempre muita cautela.

De acordo com Giddens (1991), para assegurar a confiança ou, ainda, reconquistá-la, os sistemas peritos recorrem a “pontos de acesso”, que envolvem

exibições de confiabilidade e integridade, através de representantes que nos lembram que pessoas são operadores do sistema, não instituições abstratas. Podemos trazer como exemplo de ponto de acesso as propagandas em que os atores são pessoas admiradas ou que alcançam empatia junto ao público.

Há também a reapropriação ou remodelação de relações sociais “desencaixadas” nos sistemas peritos, ou seja, os sistemas peritos se apropriam de características tradicionais no sistema de compromissos com rosto. É nesse intuito que, no interior dos supermercados, encontramos elementos pertencentes a sistemas de comércio tradicionais (Figura 3), tais como, por exemplo, cestas de vime ou caixas de madeira no setor de hortifrutigranjeiros, simulando um ambiente de feira de rua (onde há o contato direto entre consumidor e comerciante) (Figura 3).

## OBSERVANDO EMBALAGENS

Como mencionado, as demandas por alimentos *naturais* e as dimensões que as estimulam são diversas, assim como as estratégias das empresas para atendê-las. Contreras (2005) afirma que o alimento industrializado apresenta-se de forma dual. Por um lado, se artificializa e, por outro, deve conservar um *status* natural, pois configura-se, para o consumidor, no único nexu tangível com a natureza. Logo, verifica-se que, com as novas tendências de consumo alimentar, as empresas da indústria alimentar buscam apropriar-se de atributos naturais, expressos nas embalagens comercializadas.

Buscando dar visibilidade a esse processo, propomos analisar algumas embalagens que podem ser caracterizadas entre duas categorias de apelo: o natural em



Figura 3. Display com disposição de sucos em supermercado.

Fonte: Acervo GEPAC, 2013 (autoria: Danielle Wille).

oposição ao industrializado; e o caseiro e artesanal. Evidenciaremos que essas duas categorias estão geralmente referenciadas ao ambiente rural. Salientamos que essa separação de categorias tem intenção analítica, não correspondendo necessariamente ao universo das representações dos interlocutores, pois as motivações para o consumo desses produtos possuem interconexões, ora reforçadas, ora distanciadas.

## O natural em oposição ao industrializado

Tomamos aqui, para análise, duas embalagens que podem ser identificadas como correspondentes a expectativas de consumidores preocupados com a saudabilidade da alimentação (Figura 4). Ambas trazem como mensagem o ambiente rural idealizado como ambiente limpo, puro e em oposição ao ambiente urbano, poluído. Pode-se observar que ambas apresentam preocupação em descrever os ingredientes utilizados nos produtos, o que coincide com o que é dito por Lifschitz (1995) sobre os sistemas normativos, que obrigam as empresas alimentares a identificar os componentes dos produtos e contribuem para reproduzir o *efeito bula*, que transforma os alimentos em verdadeiros medicamentos, tendência enfatizada pelo deslocamento das tabelas calóricas, que comumente eram localizadas no verso, para a parte da frente dos rótulos. Enquanto a embalagem de extrato de tomate apresenta os ingredientes como diferenciais através da expressão “feito apenas com”, a embalagem de suco apela para um discurso mais lúdico, em que é destacada a expressão “feito com carinho” (Figura 4).



Figura 4. Embalagens de produtos industrializados contendo representações do natural.  
Fonte: Acervo GEPAC, 2012 (autoria: Danielle Wille).

Essa preocupação em informar os ingredientes, a quantidade e o cuidado no processamento do alimento parece buscar corresponder aos anseios que o consumidor atual possui adiante da indústria alimentícia. Sobre essa situação, as interlocutoras parecem não ter uma opinião definitiva, dizendo que se sentem influenciadas por esses apelos, ao mesmo tempo em que deixam clara a desconfiança sobre a legitimidade dos discursos.

Olha, eu penso que não dá pra confiar em tudo que está dito ali, é aquela história, né, papel aceita tudo, mas a gente gosta, parece que não sente tanta culpa, eu não sei explicar, mas acho que entre um produto normal e o que diz ali natural eu prefiro o natural (*Olga*).

Eu sempre penso que “será que o que diz ali que contém, contém mesmo?” Pode ser que contenha, né. Mas certas coisas assim como “tanto de fibras, tanto de coisa”, será que tem mesmo nos alimentos? Eu não acredito muito, às vezes, que aquilo ali na etiqueta diga o que realmente contém (*Maria*).

Na embalagem do extrato de tomate, apresenta-se ao fundo uma paisagem de campo verde, iluminado por raios solares, transmitindo a ideia de meio rural como um ambiente limpo, puro e saudável. Na parte superior, o nome do produto, em branco, apresenta uma boa visibilidade pelo contraste com o fundo verde, a tipografia em itálico sugere dinamicidade e rapidez, que corresponde à praticidade oferecida pelo produto. O formato arredondado é recorrente em embalagens alimentícias, pois remete a fartura. Ao centro, há a imagem de tomates molhados e, convém salientar, esteticamente perfeitos, que dão a ideia de produtos frescos, recém-colhidos, o que é reforçado pelo cesto de vime, que também sugere um ambiente rústico e caseiro. Os ingredientes são informados em um *post-it* amarelo: além de chamar a atenção, o recurso visual sugere uma linguagem informal, buscando maior intimidade com o consumidor. Incluem-se, ainda, dois selos na margem inferior, à direita, que objetivam transmitir ao consumidor garantias de qualidade. No verso, encontra-se a frase “Por trás do seu molho tem sempre o cuidado Pomarola”, frase que tem o intuito de tranquilizar o cliente, desvinculando a empresa da imagem de produção em grande escala.

Na embalagem de suco de pêssego, o fundo branco destaca as ilustrações e demais informações visuais, a cor branca é comumente utilizada em produtos *diet* e *light*, o que permite intuir a intenção de comunicar que o produto pertence a uma linha de bebidas saudáveis, direcionada a pessoas preocupadas com a manutenção

do peso. Em relação a essa representação, é importante destacar o paralelo existente na percepção desses produtos para os consumidores:

Por exemplo, se eu vou pegar um suco e tem uma fruta bonita, às vezes nem é uma marca que eu conheço, mas está tão bonito, eu me iludo muito. Não é que eu me iludo... É que é uma coisa que me leva muito a comprar, é uma embalagem bonita, é uma coisa que... Parece que é clarinha, que é sadia (*Isabel*).

Quando Isabel diz se “iludir” com as embalagens, ela deixa claro a percepção de que o aspecto visual da embalagem é algo ilusório, que não necessariamente corresponde ao conteúdo. Assim, ao deixar-se levar pelo aspecto “bonito” da embalagem, o que a leva a consumir o produto não seria seu conteúdo, mas sim seu aspecto simbólico, enquanto produto “sadio”.

Retomando a análise da embalagem, há também a utilização de imagens de folhas, que remetem ao meio natural. Na parte inferior, a imagem de pêssegos propõe descrever o sabor do produto e despertar o apetite *appeal*, através do fruto, representado de forma suculenta. À direita, na base inferior, observa-se o índice de calorias do produto, informação que é repetida no verso da embalagem, demonstrando a preocupação da empresa em evidenciá-la ao consumidor. Na lateral, encontramos um discurso em tom emotivo, referente ao processo produtivo e à quantidade de frutos necessários para a produção de uma unidade do produto. Assim como na embalagem de extrato de tomate, o objetivo deste discurso é tranquilizar o consumidor. Destaca-se aqui que a marca do fabricante (Coca-Cola) não está localizada na parte frontal, o que permite supor que a intenção do fabricante é desvincular o produto de uma linha de bebidas comumente considerada não saudável.

## O artesanal e caseiro

Aqui são analisadas outras duas embalagens, que parecem buscar remeter a um sentimento de nostalgia, ao apropriar-se de elementos pertencentes ao universo do caseiro e artesanal (Figura 5). Sobre essa estratégia, é interessante notar que alguns depoimentos de interlocutores da pesquisa, como o reproduzido abaixo, remetem a esse mesmo sentimento de nostalgia.

Assim, melhor em termos de saborear era antigamente, isso não dá nem pra discutir, porque o sistema de fazer a alimentação tudo era a lenha, não tinha fogão a gás, tudo era a lenha. Então aquela coisa lenta, né, o sabor era diferente (*João*).

Relatos semelhantes foram apresentados por Menasche (2003), entre moradores da cidade de Porto Alegre. É possível identificar, segundo a autora, uma busca por sabores perdidos, em que seus interlocutores destacam as delícias da comida do campo, produzida de maneira lenta e cuidadosa, em contraponto à comida urbana, rápida e prática.

Observemos as embalagens (Figura 5):



Figura 5. Embalagens contendo elementos pertencentes ao universo caseiro e natural.  
 Fonte: Acervo GEPAC, 2012 (autoria: Danielle Wille)

A representação do artesanal na embalagem de biscoito se dá através da imagem desfocada ao fundo, de campo aberto, juntamente com as ilustrações à frente, dos grãos dispostos junto a um saco de estopa e colher de pau, objetos artesanais utilizados no ambiente caseiro. A esse respeito, chamamos a atenção para o fato de que, embora a normatização sanitária repugne a utilização desses instrumentos no processo produtivo, sua representação nesta embalagem carrega uma valoração positiva.

A embalagem de suco apresenta o fundo com estampa característica de toalhas de mesa e textura de tecido, o que remete a um ambiente caseiro, ideia que é reforçada pelo retângulo verde que aloca o nome do produto: seu contorno é pontilhado e lembra uma costura. Abaixo do retângulo verde, vemos o slogan: “com gominhos e com carinho”, apresentado em uma tipografia manuscrita, sugerindo exclusividade e estabelecendo um diálogo direto com o consumidor pelo tom emotivo. A imagem do fruto sendo descascado descreve o sabor do produto e desperta o apetite *appeal*.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Da mesma forma que as pessoas não apenas se alimentam, mas comem segundo critérios de sua cultura, o processo de escolha e compra de alimentos também é estabelecido segundo essas concepções. Tendo presente que, nas sociedades urbanas contemporâneas, boa parte dos alimentos que adquirimos é obtida em prateleiras de supermercados, é importante frisar que, ainda que o consumo seja estabelecido no interior de uma lógica econômica, ele não se dá dissociado de uma ordem simbólica. Isso fica evidenciado, como vimos, na preocupação identificada na indústria alimentar em corresponder aos novos anseios presentes em relação à comida. Ainda, entendendo o *design* também como expressão de valores culturais e os objetos materiais como partes integrantes dos sistemas classificatórios dos grupos, sugerimos que há muito a apreender a seu respeito além das óbvias questões relacionadas a função e finalidade: nos objetos temos elementos para o conhecimento da sociedade.

## REFERÊNCIAS

- CAVALCANTI, Pedro; CHAGAS, Carmo. *História da embalagem no Brasil*. São Paulo: Grifo Projetos Históricos e Editoriais, 2006.
- CERTEAU, Michel de. *A invenção do cotidiano: artes de fazer*. Petrópolis: Vozes, 1998.
- CONTRERAS, Jesus. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Org.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.
- CRISTÓVÃO, Artur. Mundo Rural: entre as representações (dos urbanos) e os benefícios reais (para os rurais). In: RIEDL, M.; ALMEIDA, J. A.; BARBOSA, A. L. *Turismo Rural: tendências e sustentabilidade*. Santa Cruz do Sul: Ed. UNISC, 2002.
- DAMATTA, Roberto. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. *O Correio da Unesco*, Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, p. 22-23, 1987.
- FISCHLER, Claude. *El (h)omnívoros: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama, 1995.
- GIDDENS, Anthony. *As consequências da modernidade*. São Paulo: Ed. Unesp, 1991.
- KRONE, Evander Eloi; MENASCHE, Renata. Políticas públicas para produtos com identidade cultural: uma reflexão a partir do caso do Queijo Artesanal Serrano do sul do Brasil. In: CONGRESO LATINOAMERICANO DE SOCIOLOGÍA RURAL, 8., 2010, Porto de Galinhas. *Anais...* Porto de Galinhas: [s/n], 2010.
- LIFSCHITZ, Javier. O alimento-signo nos novos padrões alimentares. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, n. 27, 1995.

MENASCHE, Renata. *Os grãos da discórdia e o risco à mesa: um estudo antropológico das representações sociais sobre os cultivos e alimentos transgênicos no Rio Grande do Sul*. Tese (Doutorado em Antropologia Social). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2003.

\_\_\_\_\_. Campo e cidade, comida e imaginário: percepções do rural à mesa. *Ruris*, Campinas, v. 3, n. 2, p. 195-218, 2010.

MESTRINER, Fabio. *Design de embalagem: curso básico*. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2004.

POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis: Ed. UFSC, 2004.

ROCHA, Everardo. Totem e consumo: um estudo antropológico de anúncios publicitários. *Revista Alceu*, Rio de Janeiro, v. 1, n. 1, 2000.

SUDJIC, Deyan. *A linguagem das coisas*. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2010.

# Etnicidade na feira: a comida como interlocução



*Maria Catarina Chitolina Zanini*

*Patrícia Rejane Froelich*

Este artigo tem por objetivo apresentar e analisar a relação entre o comércio realizado em uma feira de alimentos urbana na cidade de Santa Maria<sup>1</sup> e a invocação de elementos de etnicidade italiana,<sup>2</sup> que se processa por meio de receitas culinárias, troca de produtos e narrativas<sup>3</sup> em torno desses intercâmbios. A feira é palco de um sem número de roteiros, temas e personagens. Para efeito deste artigo, enfocaremos especificamente a questão alimentar, todavia lembrando que a feira é um complexo e vasto campo de estudos em que também o espaço da rua deve ser considerado.

Partindo de pesquisa etnográfica que vem sendo realizada desde 2011, observa-se o quanto a feira é um importante veículo de trocas étnicas e também de sociabilidades mais amplas (De Certeau, 1996). As italianidades presentes na região circulam e se atualizam no espaço da feira, transitando entre espacialidades diversas (rurais e urbanas; da *casa*/família e da *rua*) e suas interfaces. Por italianidade compreende-se o vínculo de pertencimento individual e coletivo ao universo de origem italiana, propiciado pela história dos antepassados oriundos da Itália, que no passado colonizaram a região. Não se trata de um mercado étnico (Gomes, 2002), mas sim de uma feira em que a questão das origens se manifesta.

---

<sup>1</sup> A cidade de Santa Maria está situada na região central do Rio Grande do Sul. Contando com uma população de 261.031 habitantes (Censo IBGE, 2011), possui 41 bairros e 9 distritos (áreas rurais).

<sup>2</sup> Observamos as negociações interétnicas locais como um “campo”, ou seja, como espaço de tensão no qual se encontram “objetos de disputa e pessoas prontas para disputar o jogo, dotadas de *habitus* que impliquem no conhecimento e reconhecimento das leis imanentes do jogo, dos objetos de disputa, etc. [...]” (Bourdieu, 1983, p. 89).

<sup>3</sup> Como salienta Giard (1996, p. 252), “todos os prazeres da boca são duplamente sujeitos às leis da oralidade: Como absorção do alimento, prazer do paladar, e como suporte de uma atividade profusa da linguagem, prazer da fala, que descreve, nomeia, distingue, matiza, compara, irisa e desdobra”.

Acompanhar e conhecer o processo de transformação de alimentos em comida foi algo muito enriquecedor no processo de pesquisa. Tanto entre os próprios feirantes, como entre esses e as pesquisadoras, ou ainda entre eles e os clientes, havia uma ampla circulação narrativa sobre preparo de alimentos. Como transformar o *radici*<sup>4</sup> em salada? Com ou sem cebola? Qual tipo de *radici* seria melhor? *Cotti*?<sup>5</sup> Quem venderia o verdadeiro *radici* dos antigos? Como temperar a carne de frango ali vendida? O frango seria colonial mesmo? Como fazer o molho? Como preparar o pão? Como comê-lo? Com quais acompanhamentos? Como preparar o *capeletti*?<sup>6</sup> Como consumi-lo? O ovo é *da colônia*? Qual a diferença entre este tipo de ovos e os outros?

Enfim, no decorrer dos dois anos de desenvolvimento da pesquisa (que ainda está em andamento), muito se pôde aprender a respeito do mundo camponês dos descendentes de imigrantes italianos e, também, dos descendentes de imigrantes italianos citadinos, que observam na feira um espaço de rememoração, de atualização e, ainda, de aprendizado acerca do mundo culinário e alimentar dos italianos *de fora* (como se denominam aqueles que habitam os arredores rurais de Santa Maria). Esse aprendizado, como observado por nós, é espaço de construção de memórias e narrativas mais amplas sobre família, gênero, mundo do trabalho, religiosidade, saberes considerados tradicionais, entre outros. Por memória entendemos, conforme Halbwachs (1990), as elaborações sobre o passado que, tendo como elementos constituidores os referenciais do presente, são nele efetuadas. Por meio da comida e de suas narrativas, da feira, de seus cheiros e falas, muito de italianidade e do mundo dos colonos italianos tem circulado. Afetos, memórias e subjetividades transitam dialogicamente apontando para o fato de que comida e memórias se entrelaçam (Maciel, 2001) narrativamente neste contraditório espaço que é a rua (DaMatta, 1985).

Por colonos, compreendemos, segundo Seyferth (1993), aqueles agricultores que são, além de trabalhadores da terra, indivíduos que se autoatribuem e reivindicam uma origem diferenciada. Na situação que analisamos, da origem italiana, ela é baseada num processo histórico de colonização. Na região central do Rio Grande

---

<sup>4</sup> *Radici* é uma salada verde de sabor amargo, muito apreciada pelos descendentes de imigrantes italianos. Os feirantes o trazem cortado, sendo então vendido em folhas, por quilograma.

<sup>5</sup> Cozido, refogado.

<sup>6</sup> *Capeletti* ou *agnolini* é uma massa em forma de chapéu recheada com frango ou salame. Muito apreciada pelos descendentes de italianos, a busca por esse tipo de massa se intensifica no inverno, pois é utilizada no preparo de sopas. A sopa de capeletti é preparada com *brodo*, como denominam os descendentes de italianos. O *brodo* é um caldo de carne de frango em que é cozido o capeletti.

do Sul, esse processo colonizador, iniciado em 1877/1878, tem constantemente atualizado suas narrativas, visando uma positivação e visibilização dos *italianos*. Trata-se de um processo narrado como civilizador e de culturalização do espaço antes considerado vazio e/ou improdutivo. Nessas narrativas, a comida e suas simbologias adquirem intenso papel demarcador, como símbolo de um processo migratório bem sucedido, em que a fartura deve ser visibilizada e socializada. Nesse sentido, concordamos com Mintz (2001, p. 31), quando aponta que o comportamento relacionado à comida (e, salientamos, a todas as etapas de sua produção) está diretamente relacionado ao “sentido de nós mesmos e à nossa identidade social”. Importante ressaltar que os emigrados italianos passavam por inúmeras dificuldades (Grosselli, 1987), entre as quais a falta de alimentos adequados para toda a população. Transformar a comida em sinal diacrítico é algo que faz sentido nesse processo histórico de enraizamento em terras brasileiras (Zanini, 2006; Santos e Zanini, 2008). Fazer dela elemento de diálogo, interlocução e narração, também.

## A FEIRINHA DE CAMOBI:<sup>7</sup> ETNOGRAFANDO A FEIRA

A pesquisa etnográfica realizada pelas autoras na Feirinha de Camobi, como é conhecida, teve início no ano de 2011, quando se buscava, por meio de pesquisa *in loco*, conhecer e compreender o papel das mulheres feirantes (e também camponesas) e suas dinâmicas de interação na feira e como o trabalho nesta havia impactado (ou não) suas existências enquanto mulheres trabalhadoras da terra. Ou seja, pretendíamos compreender e analisar as estruturas de significado ali circuladas e circulantes (Geertz, 1989), visando melhor compreender o trânsito entre o mundo do trabalho com a terra e o espaço urbano (da rua), em que o comércio se processava. A pesquisa se expandiu, agregou novos objetivos e também apontou para a rica situação ali cotidianamente invocada: a revitalização de sinais diacríticos (e dialógicos) das italianidades locais que circulavam do mundo rural, do qual provinham os feirantes, ao universo urbano, dos clientes.

Importante ressaltar que Camobi é um bairro que, nos últimos anos, tem crescido muito, em função da expansão das atividades da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), bem como devido às atividades da Base Aérea, que ali se realizam. Trata-se de um bairro que tem sido valorizado do ponto de vista imobiliário, constituindo-se como bairro de classe média (baixa e média), com a presença

---

<sup>7</sup> Camobi é o nome do bairro onde está situada a feira.

de importante contingente de servidores públicos federais. Essa população tem observado na feira também um espaço de aprendizado sobre o mundo rural. Nos dois anos de pesquisa etnográfica, as pesquisadoras puderam observar que, cada vez mais, os clientes trazem chimarrão<sup>8</sup> para a feira, tomando-o enquanto transitam entre as barracas. Esse passeio descomprometido entre as bancas, com uma cuia nas mãos, aponta para o espaço lúdico e de sociabilidade prazerosa em que a feira tem se convertido nos últimos anos.

A grande maioria dos feirantes é descendente de imigrantes italianos que colonizaram a região em finais do século XIX e início do século XX e habitam localidades rurais do município de Santa Maria e de municípios vizinhos. Aos sábados, a feira conta com cerca de quinze barracas, espalhadas horizontalmente ao longo da calçada. Nas quartas-feiras há menos barracas, em torno de oito. São sempre os mesmos feirantes, que deram início a esta atividade há aproximadamente 13 anos. O projeto ainda está pesquisando as memórias de construção deste *espaço de feira* por meio das lembranças dos feirantes mais antigos. Nessas construções, há uma ampla valorização por parte dos feirantes acerca da conquista do *ponto*, pois no início a feira quase não tinha clientes e hoje é consolidada, possuindo uma clientela fiel e muito apreciadora de seus produtos. Não se trata de uma feira muito sonora, em contraponto às feiras apresentadas por Vedana (2004, 2008). É uma feira em que o processo interativo e de comunicação se processa do cliente para o feirante e não o contrário, quando o feirante, de forma jocosa, interpela os clientes (vide Vedana, 2004, 2008). Trata-se de uma feira quase silenciosa. Nas poucas vezes em que houve sonorização mecânica, essa não foi amplamente valorizada ou apreciada pelos feirantes.

O espaço da feira está situado na avenida Roraima, porta de entrada da UFSM, entre as estradas conhecidas como Faixa Velha (RS-509) e Faixa Nova (RST-287). Trata-se de espaço público, utilizado por meio de convênio da UFSM com a Sociedade Amigos de Camobi (SACA), que teria participado do início de suas atividades no bairro Camobi. Como o convênio somente foi formalizado por minuta em 2013, sempre houve uma tensão acerca das indefinições das relações dos feirantes com a UFSM e com a prefeitura municipal. Contudo, após as negociações e formalização, percebe-se uma maior tranquilidade quanto ao uso do espaço.

A feira é montada no espaço em frente à calçada de pedestres, na rua. Trata-se de uma feira aberta, em que cada feirante é responsável por montar e desmontar sua

---

<sup>8</sup> Bebida elaborada com erva-mate. Bebe-se quente, num recipiente denominado cuia, em que se assenta uma espécie de canudo de metal, a bomba. Os clientes trazem cuia e garrafa térmica com água quente para tomar o chimarrão.

barraca e deixar o espaço limpo após as vendas. Os feirantes costumam chegar entre 5 e 6 horas da manhã e permanecem até às 12 ou 13 horas. Por meio da pesquisa, temos observado que é o ritmo da feira e de suas demandas que tem orientado os cultivos nas propriedades dos feirantes (todos são pequenos produtores). Um exemplo é a alface que, independente do período do ano, está sempre presente na feira, pois vende bem. Além disso, as rotinas também são enquadradas nos espaços livres dos dias de feira.<sup>9</sup>

As pesquisadoras foram recebidas pelos feirantes após apresentarem a pesquisa, seus objetivos e finalidade, entregando uma cópia do projeto ao representante dos feirantes, em 2011. Desde o início puderam acompanhar as atividades da feira nos dois dias da semana em que ela acontece (quarta-feira e sábado). Nas quartas-feiras, costumamos “sentar”<sup>10</sup> com uma das feirantes, observando os diálogos e o cotidiano da feira. Nos sábados, sentamos com um casal de feirantes, em outro espaço da feira, localizado em uma das pontas, para, deste modo, interagir melhor com o espaço como um todo. Além disso, sempre nos preocupamos em não atrapalhar as atividades dos feirantes, pois em determinados momentos o fluxo de clientes é grande e sabemos que a venda de cada produto é de importância.

Grande parte dos feirantes vende somente artigos produzidos por eles próprios ou por outros agricultores da região, principalmente de suas vizinhanças. Contudo, há feirantes que vendem produtos vindos *de fora*. Essas distinções geram tensões no interior da feira, pois a proposta inicial era de que ela fosse uma feira de produtores locais que ali buscassem a venda direta, sem atravessadores. Sempre procuramos respeitar a individualidade de cada feirante e salientar que, do ponto de vista técnico agrícola, não tínhamos condições e nem conhecimentos para nos manifestar e/ou propor alternativas. Estávamos ali pesquisando a feira noutra perspectiva, a das relações humanas e sociais e suas dinâmicas.

A pesquisadora e a bolsista foram sempre muito bem recebidas, podendo aplicar questionários,<sup>11</sup> fazer anotações, tirar fotografias e participar de conversas

---

<sup>9</sup> Para Gell (1982, p. 480), “Markets are symbols of the social order because they are its product. Along with battles, ceremonies and political assemblies, they fall into the class of necessarily rather than contingently public occasions. They demand the renunciation of individual autonomy for the sake of ends (the exchange of goods and information) which can only be achieved collectively. Because of their logistic, co-ordinating, functions markets exert a profound influence over concepts of time and space in peasant societies and peasant states”.

<sup>10</sup> Habitualmente, leva-se cadeira, água e material de pesquisa.

<sup>11</sup> Três questionários distintos foram aplicados: o primeiro de caracterização das famílias dos feirantes; o segundo, destinado às mulheres; e um terceiro visando conhecer o uso de tecnologias, de maquinários e insumos nas propriedades rurais.

durante a feira. Se no início pensavam que poderíamos ser da vigilância sanitária, aos poucos foram percebendo que nossas preocupações e perguntas eram outras. Quando permanecíamos algum tempo sem comparecer, os comentários giravam em torno de nossa ausência, sentida como uma falta, o que nos deixava altamente motivadas a continuar o processo de pesquisa. Por vezes nos questionamos acerca do longo trabalho de campo, pois estamos neste coletivo desde 2011, contudo a sazonalidade da produção, as dificuldades enfrentadas pelos agricultores e a própria consolidação da feira como um espaço de mercado no urbano nos apontavam que havia muito ainda para se conhecer. Também conhecemos algumas propriedades rurais e realizamos entrevistas em casas de agricultores, o que nos trouxe uma potencialidade analítica mais refinada.

A rotina da feira começa no dia anterior, quando preparam os produtos para vender na cidade. De madrugada, entre quatro e cinco horas da manhã, deslocam-se para Santa Maria. Ao chegarem, montam as barracas e dispõem os produtos. Conforme nossas observações – uma vez que não aplicamos questionários junto aos frequentadores da feira –, a clientela é composta pela população do próprio bairro e por pessoas que vão até a UFSM e à Base Aérea trabalhar e/ou estudar e aproveitam para *fazer a feira*, especialmente nas quartas-feiras. Nos sábados, observa-se uma circulação maior de pessoas, de todas as idades e grupos étnicos diversos. São, em quase sua totalidade, moradores do bairro e dos arredores. Há, entre eles, tanto descendentes de italianos quanto aqueles que não possuem ascendência italiana alguma. Trata-se de uma feira aberta e que atrai a população do bairro todo.

Os produtos mais procurados na feira são as saladas verdes (*radici*, alface lisa, alface mimosa, alface crespa, chicória, alface americana, entre outras espécies e variedades sazonais). Comercializam-se também ovos (de galinha, de marreco, ganso e codorna) frangos considerados *coloniais* (provenientes da colônia), carne de porco, torresmo, cucas,<sup>12</sup> pães, bolachas, *capelettis*, massas prontas, canudinhos,<sup>13</sup> bolos, doces, compotas, temperos, leguminosas diversas, erva-mate, mel, sabão caseiro, salames, queijos, a *morcilia*,<sup>14</sup> batata-doce assada (também muito apreciada), frutas, vinho colonial, vinagre, graspa, entre outros produtos que são sazonalmente expos-

---

<sup>12</sup> A cuca mais vendida na feira é um pão doce com cobertura de açúcar com manteiga. Contudo, há também, nos sábados, a cuca alemã, com menos massa e recheio de frutas e cremes.

<sup>13</sup> Canudinho é uma massa no formato de um pequeno cone. É vendida já frita e pronta para que nela seja colocado o recheio, que pode ser doce ou salgado. Em todo o Rio Grande do Sul os canudinhos são muito apreciados.

<sup>14</sup> Trata-se de embutido feito com miúdos de porco. É muito apreciado na culinária dos imigrantes italianos.

tos. O feijão da feira é muito valorizado, tendo uma clientela fixa. Os produtores vendem feijão preto (de várias qualidades), feijão cavalo, carioquinha e outros. Há clientes que, ao abordar as feirantes, perguntam: “É este o feijão do caldo grosso?”. Há também, no sábado, barraca de artesanato (crochê e tricô) e de flores (Figura 1).

## A COLONIZAÇÃO ITALIANA NA REGIÃO CENTRAL DO RIO GRANDE DO SUL

A colonização italiana local teve início no final do século XIX (1877/1878), com a chegada das primeiras famílias de imigrantes oriundos, em sua maior parte, do norte da Itália (Veneto, Trento, Friuli e Lombardia). Tratava-se de uma migração familiar, como narrado por dois memorialistas: Andrea Pozzobon (1997) e Julio Lorenzoni (1975). As primeiras famílias de colonizadores recebiam lotes do governo brasileiro, a serem pagos posteriormente. A colonização teve início no que hoje é o município de Silveira Martins, tendo lotes urbanos e rurais em sua configuração. Aquelas populações eram, em sua maioria, católicas, pobres e camponesas. Havia letrados e famílias com alguma posse maior, contudo, em regra eram famílias que migravam visando ascender socialmente e se tornarem proprietárias de terra (Zanini, 2006).



Figura 1. Alguns produtos em exposição na feira.  
Fonte: As autoras (2011).

O território da colônia Silveira Martins finda por ser desmembrado entre os municípios de Júlio de Castilhos, Cachoeira do Sul e Santa Maria, tornando-se Silveira Martins, distrito de Santa Maria, conseguindo sua emancipação somente em 1987. Desde o início do processo migratório, a cidade de Santa Maria atraía migrantes italianos que buscavam nela trabalhar, abrir negócios ou serviços. Partindo de atividades no mundo camponês, com a terra, alguns desses imigrantes e seus descendentes entram em novas lógicas do mundo do trabalho urbano, o que faz com que o espaço da feira seja também um retorno ao mundo das origens. A circulação entre o que hoje é denominada Quarta Colônia de Imigração Italiana<sup>15</sup> e a cidade de Santa Maria é histórica, fazendo com que a cidade tenha, em sua composição demográfica, um grande contingente de descendentes de imigrantes italianos.

Observar as narrativas acerca dos antigos e as explicações dadas pelos feirantes sobre o uso de chás e alimentos foi algo enriquecedor para as pesquisadoras. Por vezes, observava-se que os clientes esperavam que os feirantes, provenientes do rural (associados, assim, ao mundo da natureza), soubessem de receitas de chás e outros remédios naturais para dores diversas. Para nossa surpresa, seu conhecimento de uma medicina caseira e de suas aplicações é bastante grande. Quanto aos alimentos, constata-se uma mescla de usos tradicionais deles com o discurso médico contemporâneo. Um dos produtos mais comentados é a banha. Como certo dia ressaltou dona Amália,<sup>16</sup> “Ele (o marido) coloca banha em tudo”. O que, ressaltava ela, “era comida muito forte”. Para dona Antonia, contudo, “até hoje lá em casa é só banha”. Em várias ocasiões, ela nos ensinava a utilizar banha para preparar massas, frituras, *fortaia*<sup>17</sup> ou somente para, como destaca, “dar um gosto na comida”.

Nesse diálogo do tempo dos antigos com o tempo de hoje, os alimentos se tornam elementos para compor as narrativas. Dispostos contrastivamente como fortes ou fracos, bons ou ruins, eram associados a uma narrativa de justificação de seus usos e finalidades. Certa ocasião, em abril de 2012, uma professora da UFSM, cliente da feira, criada no meio rural local, comentava com dona Antonia: “coisa boa, pão com banha e açúcar, a gente era feliz e não sabia”. A banha, conforme pudemos observar, foi o alimento mais comentado e justificado. Seria ruim do

---

<sup>15</sup> A Quarta Colônia de Imigração Italiana é composta pelos municípios de Agudo, Dona Francisca, Faxinal do Soturno, Ivorá, Nova Palma, Pinhal Grande, Restinga Seca, São João do Polêsine e Silveira Martins.

<sup>16</sup> Os nomes utilizados no texto são fictícios.

<sup>17</sup> *Fortaia* é uma fritada preparada pelos descendentes de imigrantes italianos em que se misturam queijo e salame em ovos batidos, sendo similar a uma omelete em que se adicionam estes ingredientes. É muito comum saborear-se a *fortaia* com polenta à noite, como jantar.

ponto de vista médico, mas bom do ponto de vista dos usos tradicionais. E assim, reflexivamente, continuam a usar banha, apesar das restrições médicas.

## GRINGA,<sup>18</sup> TEM *RADICI* HOJE?

Na pesquisa, observou-se que, além de comprar comida neste espaço, alguns clientes almejavam, num mercado simbólico mais amplo, participar de transações étnicas, num sentido que extrapolaria o universo do mercado de bens materiais. Compravam sabores, possibilidade de lembranças e um saber fazer que era, por vezes, negociado ali, no espaço da compra e venda. A interação poderia ser iniciada por um *Tcho*, termo do talian<sup>19</sup> que significaria “Veja!”, com palavras misturadas entre português e talian, pela denominação dos produtos em linguagem dialetal ou mesmo em português somente. Performáticas, gestuais, marcadas, as interações sociais entre feirantes e clientes apontam para um processo comunicativo específico. A Feirinha de Camobi não é, como já dito, uma feira com grandes sonoridades, nem músicas ou chamamento aos clientes, como ocorre em muitas feiras brasileiras (Vedana, 2004). Trata-se de uma feira quase silenciosa, em que o cliente é o provocador da interação. Os feirantes não costumam chamar a atenção para os produtos, fazer brincadeiras e nem priorizar interações com descendentes de italianos. Tratam a todos indistintamente.

Na construção de um *habitus* italiano (Bourdieu, 1983), as comidas e seus processos de produção desempenham um papel fundamental na conformação dos gostos, como também apontado por Fischler (2001). Por meio das diretrizes das mães italianas, responsáveis pela socialização doméstica e familiar (Thompson, 1993), aprendem-se as complexidades envoltas no processo de comer: quem come o que, onde, quando e por quê. Como salientado por Santos e Zanini (2008), as culturas não elegem apenas aquilo que é bom para comer, mas também como devemos comê-lo, quando, de qual forma e com quem. Este aspecto, conforme apontado pelas autoras, reforça a noção de Douglas (1971, p. 61) acerca do fato de que a comida *funciona* como um código para as relações sociais. Esse código, a ser aprendido por meio da socialização, deve ser observado também como elemento político, pois, para nós, dominar as etapas do processo de comida e/ou fazer dele elemento narrativo, é um sinal distintivo entre os italianos. Na feira, o diálogo sobre

---

<sup>18</sup> Gringo é a forma como os descendentes de italianos são denominados.

<sup>19</sup> Talian é a coíné (língua comum) originada das misturas dialetais italianas (especialmente o veneto) com o português.

processos de elaboração de alimentos era algo que se processava majoritariamente de mulher para mulher, ou seja, entre a feirante e a cliente e mais dificilmente entre gêneros opostos.

Como observado pelas pesquisadoras, em atividade de pesquisa de campo realizada em abril de 2011, quando uma cliente comprava salame, dona Antonia fez a seguinte sugestão: “coloca no freezer e vai tirando conforme vai comendo”. Ou seja, não houve somente a venda de um produto, mas também de uma forma de consumo e de um saber acerca de seu uso. Noutra data, ela ressaltou: “*si criemo* comendo queijo e polenta”. Ou seja, além de produtos, vendem-se e trocam-se informações e experiências de vida e de formação dos gostos. As pesquisadoras presenciaram várias conversações em que a feirante ensinava como preparar alimentos, o que seria correto ou não em seu preparo, bem como técnicas de conservação e de armazenamento, como antes citado. No caso do *radici*, por exemplo, havia discussões acerca do preparo do mesmo com cebola, vinagre, sal e azeite, quando a folha era vendida nova. Quando as folhas vinham para a feira já bastante crescidas, aparentando um aspecto mais fibroso, alguns clientes reclamavam. Em uma dessas ocasiões, dona Antonia comentou que se deveria fazer o *radici cotti* (cozido), jogando sobre a verdura um refogado quente de cebola frita no óleo. Neste preparo, poder-se-ia ainda acrescentar bacon ou torresmo.

Na data de 28 de janeiro de 2012, num verão quente e seco, estávamos sentadas com dona Amália, quando uma cliente perguntou: “E esta cuca, é de alemão ou de italiano?”. Dona Amália respondeu que devia ser de italiano, pois ela era “italiana” (descendente de italianos) e era ela quem as havia preparado. Seu marido então acrescentou: “É cuca e é italiana”. E assim um diálogo começou com a cliente sobre cucas, sua feitura e diferenças. Outro elemento importante associado às narrativas acerca do preparo dos alimentos é o tempo e trabalho investidos nos mesmos, evidenciando o quanto o trabalho pesado e fatigoso é valorizado pelos descendentes de italianos da região (Zanini e Santos, 2009). Os *capelettis*, por exemplo, devem ser feitos artesanalmente, um a um, o que demanda um esforço e um tempo que são considerados como valores. Observamos que esse saber fazer e fazê-lo bem feito, ao modo dos antigos, é algo que se torna marca e confere valor comercial aos produtos. Os *capelettis* de dona Amália são disputados e ela leva uma lista de encomendas de uma semana para outra, assumindo, segundo ela, somente a quantidade que é capaz de produzir, pois *não possui mão de obra* (ela e o marido moram sós). Para ela, é muito importante o cuidado no preparo dos alimentos, como destacou certa vez: “eu faço como se fizesse para a gente (a família)”. Entre os descendentes de italianos, o bom preparo é muito valorizado, sendo comum

ouvir entre os feirantes críticas sobre produtos sem bom acabamento – comentários associados a disputas valorativas acerca dos produtos, a respeito das quais sempre procuramos nos manter distantes, dado não nos caber avaliar procedimentos técnicos ou estilísticos dos produtos.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS: A SURPRESA CONTINUA

Por meio de pesquisa etnográfica no espaço de comércio de uma feira de alimentos urbana (de rua) na cidade de Santa Maria, pode-se observar o quanto, para além de alimentos, vendem-se elementos simbólicos, memórias, cheiros, sabores e um sem número de elementos associados ao mundo da italianidade local.

Formada, em sua quase totalidade, por colonos de origem italiana, a feira traz para o universo urbano produtos que geram narrativas, curiosidades e processos de rememoração. Não se observa somente comida, mas também sua importância nos processos de identificação e de socialização étnica. Ao longo da pesquisa realizada desde 2011, as pesquisadoras vêm sendo surpreendidas pela riqueza desta troca e também pelas múltiplas possibilidades de estudo e de análise que um espaço como este propicia. Estabelecendo um diálogo entre o universo rural dos agricultores e as urbanidades dos consumidores, a feira se torna um espaço reflexivo extremamente interessante para se pensar comida e seus processos produtivos e simbólicos. Além disso, como aponta Giard (1996, p. 252), além do prazer da comida, poder-se-ia observar ali (na feira) o prazer da fala. Fala esta que interpela indivíduos em suas posições de produtores e consumidores de bens (materiais e simbólicos), gostos e valores diversos.

## REFERÊNCIAS

- BOURDIEU, Pierre. *Questões de sociologia*. Rio de Janeiro: Marco Zero, 1983.
- DAMATTA, Roberto. *A casa e a rua: espaço, cidadania, mulher e morte no Brasil*. São Paulo: Brasiliense, 1985.
- DE CERTEAU, Michel *et al.* *A invenção do cotidiano: morar, cozinhar*. Vol. 2. 6.ed. Petrópolis: Vozes, 1996.
- DOUGLAS, Mary. Deciphering a meal. In: GEERTZ, Clifford (Org.). *Myth, symbol, and culture*. Nova York: Norton, 1971.
- FISCHLER, Claude. *L'omnivore*. Paris: Odile Jacob, 2001.
- GEERTZ, Clifford. *A interpretação das culturas*. Rio de Janeiro: LTC, 1989.

- GELL, Alfred. The market wheel: symbolic aspects of an indian tribal market. *Man*, New Series, v. 17, n. 3, p. 470-491, 1982.
- GIARD, Luce. O prato do dia. In: DE CERTEAU, Michel *et al.* *A invenção do cotidiano: morar, cozinhar*. Vol. 2. 6.ed. Petrópolis: Vozes, 1996.
- GOMES, Laura Graziela. “Comércio étnico” em Beleville: memória, hospitalidade e conveniência. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, n. 29, p. 187-207, 2002.
- GROSSELLI, Renzo Maria. *Vencer ou morrer: camponeses trentinos (venetos e lombardos) nas florestas brasileiras*. Florianópolis: Ed. UFSC, 1987.
- HALBWACHS, Maurice. *A memória coletiva*. São Paulo: Vértice, 1990.
- LORENZONI, Julio. *Memórias de um imigrante italiano*. Porto Alegre: Sulina, 1975.
- MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, v. 7, n. 16, p. 145-156, 2001.
- MINTZ, Sidney. Comida e antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, São Paulo, v. 16, n. 47, p. 31-41, 2001.
- POZZOBON, Andréa. Uma Odisséia na América. In: POZZOBON, Zolá Franco. *Uma odisséia na América*. Caxias do Sul: EDUCS, 1997.
- THOMPSON, Paul. A transmissão cultural entre gerações dentro das famílias: uma abordagem centrada em histórias de vida. In: DINIZ, Eli; LOPES, Luiz; PRANDI, Reginaldo (Org.). *Ciências Sociais Hoje*. São Paulo: Hucitec, 1993.
- SANTOS, Miriam de Oliveira; ZANINI, Maria Catarina Chitolina. Comida e simbolismo entre imigrantes italianos. *Caderno Espaço Feminino*, Uberlândia, v. 19, p. 255-284, 2008.
- SEYFERTH, Giralda. Identidade camponesa e identidade étnica (um estudo de caso). *Anuário Antropológico*, Rio de Janeiro, n. 91, p. 31-63, 1993.
- VEDANA, Viviane. “Fazer a feira”: estudo etnográfico das artes de fazer de feirantes e fregueses da Feira Livre da Epatur no contexto da paisagem urbana de Porto Alegre. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social). Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2004.
- VEDANA, Viviane. *No mercado tem tudo o que a boca come*: estudo antropológico da duração das práticas de mercado de rua no mundo urbano contemporâneo. Tese (Doutorado em Antropologia Social). Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2008.
- ZANINI, Maria Catarina. *Italianidade no Brasil meridional: a construção da identidade étnica na região de Santa Maria-RS*. Santa Maria: Ed. UFSM, 2006.
- ZANINI, Maria Catarina; SANTOS, Miriam de Oliveira. O trabalho como categoria étnica: um estudo comparativo da ascensão social de imigrantes italianos e seus descendentes no Rio Grande do Sul (1875-1975). *REMHU*, Brasília, Ano XVII, n. 33, p. 175-196, 2009.

# Comida, identidade e simbolismo: saberes e práticas alimentares na conformação da italianidade na colônia de Pelotas



*Carmen Janaina Batista Machado*

*Renata Menasche*

*Giancarla Salamoni*

## INTRODUÇÃO

No contexto contemporâneo, o espaço rural vem, de modo mais intenso, apresentando outras funções além das relacionadas estritamente à agricultura, evidenciando-se como lócus de uma ampla gama de atividades e serviços (Cristóvão, 2002). Observa-se que ideias sobre o cotidiano no campo, o contato com a natureza e as culturas locais traduzem-se em uma “revalorização social do rural e do local e induzem uma busca do singular, do específico, do autêntico” (Cristóvão, 2002, p. 4). Como referido por Covas (2011), esses sinais apontam para “a mudança progressiva de um espaço rural produtor para um espaço rural produzido, menos agrarista e mais ruralizado” (Covas, 2011, p. 62). No processo de valorização do particular e local – no caso, rural –, que se contrapõe à globalização, emergem discussões em torno dos saberes e práticas associados ao ato alimentar. É nesse contexto que “podemos atribuir às transformações do comer, decorrentes da globalização – marcadas por um movimento de homogeneização da alimentação –, o surgimento de uma nostalgia referente às práticas alimentares” (Menasche, 2013).

Ainda refletindo sobre mudanças de percepções em relação ao rural, vale referência ao estudo de Champagne (1977) que, referindo-se ao contexto de uma aldeia francesa, aponta um movimento em que, em meados dos anos 1950, camponeses se desfizeram de antigos móveis de família, de madeira, substituindo-os por móveis de fórmica, símbolo da modernidade. No final da década de 1970, todavia, como mostra o autor, dá-se um movimento inverso, em que os móveis rústicos, símbolo

do tradicional, foram revalorizados. Para Champagne (1977), tal processo estaria associado à valorização do rural por parte de habitantes da cidade e, em decorrência, em uma mudança de valores entre os moradores da aldeia.

É a partir desse referencial e tendo por universo empírico as colônias Maciel e São Manoel, pertencentes ao 8º Distrito Rincão da Cruz, município de Pelotas, Rio Grande do Sul, que propomos a reflexão sobre o processo de valorização do rural ali em curso, associado à constituição de uma italianidade. Para tanto, o olhar desta pesquisa será conduzido às práticas alimentares das famílias rurais descendentes de imigrantes italianos moradores das localidades estudadas, mais especificamente àquelas que trabalham nas festas da Comunidade Católica Sant’Ana.<sup>1</sup>

## O CAMPO DE ESTUDO

O contexto histórico-espacial da região de Pelotas compreende uma extensa faixa territorial representada pelo compartimento geomorfológico denominado Serra dos Tapes,<sup>2</sup> correspondendo à área que atualmente abrange os municípios de Pelotas, Morro Redondo, Canguçu, Arroio do Padre, Turuçu e São Lourenço do Sul. Segundo Salamoni e Waskiewicz (2013), a denominação da Serra dos Tapes está relacionada ao contexto histórico de pré-colonização europeia, uma vez que “Tapes” é referência ao grupo indígena que ocupava a área antes da chegada dos europeus. A delimitação geográfica e histórica passou a ser utilizada para identificar a região que, a partir do século XIX, foi ocupada por imigrantes europeus não portugueses, que, com base na pequena propriedade familiar policultora, constituíram a denominada região colonial.

Os imigrantes alemães e, mais tarde, os italianos, pomeranos e franceses, entre outros, seriam denominados colonos, pois “para o Estado, eram colonos todos aqueles que recebiam um lote de terras em áreas destinadas à colonização” (Seyferth, 1992, p. 80). Para essa autora, “colono é a categoria designativa do camponês [...] e sua marca registrada é a posse de uma colônia [...] a pequena propriedade familiar” (Seyferth, 1992, p. 80). Assim, no sul do Brasil, reconhecem-se e são conhecidos como colonos os agricultores descendentes de imigrantes europeus para quem essa

---

<sup>1</sup> Este estudo tem origem nas discussões desenvolvidas no trabalho de conclusão de curso de sua primeira autora, intitulado “Comida, Simbolismo e Identidade: um olhar sobre a constituição da italianidade nas colônias Maciel e São Manoel – Pelotas (RS)” (ver Machado, 2011).

<sup>2</sup> A Serra dos Tapes está inserida no planalto uruguaio sul-rio-grandense ou escudo cristalino sul-rio-grandense, estrutura geológica mais antiga do Rio Grande do Sul (Salamoni e Waskiewicz, 2013).

identidade se converte em símbolo de diferenciação étnica. No contexto de formação da diversidade étnica que caracteriza a região colonial de Pelotas, estão inseridas as colônias Maciel e São Manoel, universo empírico deste estudo (Figura 1).

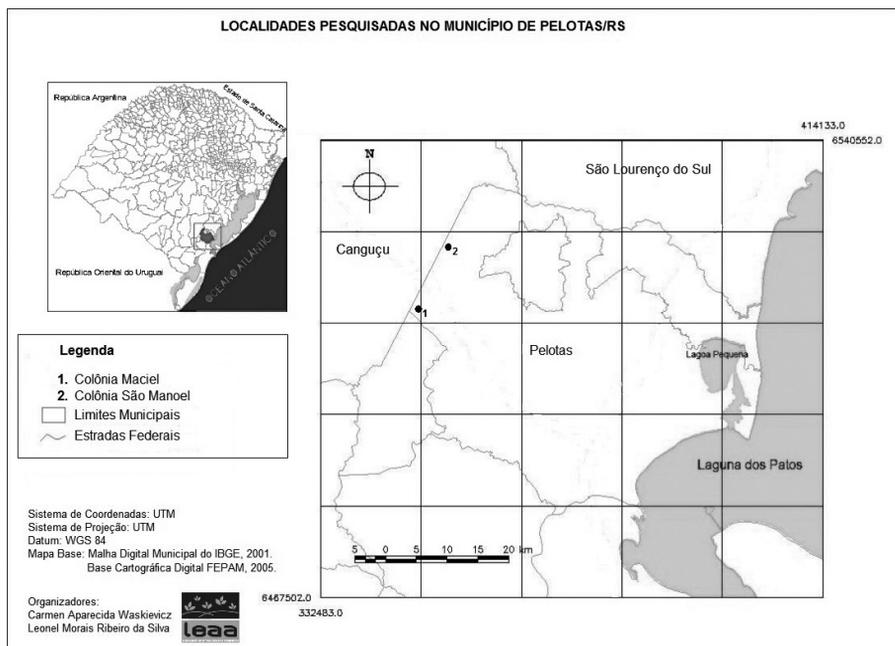


Figura 1. Mapa do município de Pelotas, com destaque para as colônias Maciel e São Manoel.

Fonte: Laboratório de Estudos Agrários e Ambientais, organizado por Carmen Waskiewicz e Leonel M. R. da Silva, 2013.

A Colônia Maciel foi criada pelo governo provincial entre 1881 e 1882, mas o processo de ocupação teve início em 1883 e 1884. Segundo a historiografia local, essa localidade apresenta-se como a mais representativa da imigração italiana na região de Pelotas. Além dos descendentes de imigrantes italianos, sua formação social conta com a presença de alemães, pomeranos, franceses, negros e indígenas (lá vive uma família Mbyá-Guarani). A Colônia São Manoel foi, enquanto empreendimento privado, fundada em 1893, sendo constituída por famílias de origem alemã, italiana e brasileira.

As famílias rurais dessas duas localidades comercializam, em sua maioria, pêssego, fumo e tomate. Também ocorre – em vendas realizadas junto ao comércio e/ou indústrias ou ainda diretamente a consumidores – a comercialização de

queijo, vinho, suco de uva, mel e ovos. Além disso, é produzida uma série de itens destinados ao autoconsumo, tais como batata, batata-doce, abóbora, hortaliças, feijão, milho, tomate, pimentão, morango, laranja, pêssego, leite, mel e ovos, uma diversidade de alimentos, proveniente da horta, pomar, lavoura e criações.



Com o intuito de adentrar no cotidiano das famílias rurais das colônias estudadas, a inserção a campo da primeira autora deste artigo deu-se como *ajudante*<sup>3</sup> das mulheres que trabalham no preparo e realização das festas na Comunidade Católica Sant’Ana, na Colônia Maciel. No ambiente de trabalho e alegria, participando da elaboração das comidas, foi possível observar as relações de parentesco, vizinhança e amizade que ali se renovam. Desde a primeira inserção a campo, em fevereiro de 2010, foi evidenciado que a confiança do grupo poderia ser conquistada através do trabalho nas festas. Assim, a cada evento, o reconhecimento pelo trabalho fazia com que a pesquisadora assumisse *novos postos*. Desse modo, na preparação da primeira festa em que se deu a participação, a Festa de Sant’Ana, as tarefas consistiram em auxiliar a descascar batatas e cebolas, descascar frutas para a salada de frutas, untar formas para assar pães e cucas (pães doces de origem alemã). Já nas festas seguintes – 4ª e 5ª edições do Dia do Vinho e Festa de Sant’Ana –, a pesquisadora foi incluída na equipe dedicada à preparação e realização dos eventos, passando, tal qual as *mulheres da cozinha*, a portar avental e touca e a circular pelo salão, para abastecer o *buffet*, auxiliar comensais e retirar louça suja das mesas.

O trabalho nas festas proporcionou um olhar de dentro para fora, ou seja, no sentido do grupo para as relações que conformam a comunidade. Esse ambiente tornou possível circular entre os diversos grupos de mulheres e homens, conversar, ouvir, sentir os cheiros das comidas, comer, trocar receitas, abraçar. Enfim, esses momentos possibilitaram também a aproximação com o cotidiano das famílias, nas visitas que seriam realizadas.

Partindo da cozinha do salão, a observação foi dirigida à cozinha de algumas das famílias que trabalham nas festas comunitárias e residem nas colônias Maciel e São Manoel, com o objetivo de apreender os significados da comida em seu cotidiano. Na maioria das casas visitadas, a permanência se deu durante um dia de

---

<sup>3</sup> Para remeter a conceitos e noções trazidos da literatura ou para destacar termos, foram empregadas aspas. Já expressões de interlocutores da pesquisa são trazidas ao texto em itálico. Também aparecem em itálico as expressões estrangeiras.

trabalho da família, acompanhando e auxiliando nas tarefas. Dessa forma, buscou-se aproximar o olhar do cotidiano das famílias estudadas: em conversas e, em algumas ocasiões, na ordenha das vacas, no deslocamento das vacas de um pasto para outro, na visita ao pomar de pêssegos, no engarrafamento do vinho, na lavagem da roupa, na alimentação dos frangos no aviário ou ainda, e principalmente, na cozinha.

## UMA FESTA ANTIGA E OUTRA À ANTIGA: FESTA DE SANT'ANA E FESTA DO DIA DO VINHO

Ao tomar a Festa de Sant'Ana e a Festa do Dia do Vinho<sup>4</sup> como espaço privilegiado de estudo das motivações da constituição da italianidade nas colônias Maciel e São Manoel, inspiramo-nos na perspectiva metodológica proposta por Bourdieu (2006),<sup>5</sup> ao estudar o baile no contexto de uma comunidade rural francesa nos anos 1960. Ali, o evento é tomado como ponto de observação, tendo em vista que:

[...] os bailes que periodicamente se realizam no *bourg* ou nos vilarejos vizinhos se tornaram a única ocasião socialmente aprovada de encontro entre os sexos. Em consequência, esses bailes oferecem uma ocasião privilegiada para se compreender a raiz das tensões e dos conflitos (Bourdieu, 2006, p. 84).

Para esse autor, o baile do interior é palco de um verdadeiro choque de civilizações, pois “nele é todo o mundo da cidade, com seus modelos culturais, sua música, suas danças, suas técnicas corporais, que irrompe na vida camponesa” (Bourdieu, 2006, p. 85).

Assim, na localidade em estudo, a atenção é dirigida aos saberes e práticas alimentares que conformam as festas e a comunidade rural, de modo a identificar por quem e para quem são produzidas. É assim que o olhar é conduzido à Festa de Sant'Ana e à Festa do Dia do Vinho.

Os dois eventos festivos são também analisados à luz do estudo realizado por Champagne (1977), anteriormente mencionado. A Festa de Sant'Ana é aqui

---

<sup>4</sup> Esta análise foi anteriormente desenvolvida no artigo “Uma festa antiga e outra à antiga: significados do rural contemporâneo observados a partir de práticas alimentares”, aceito para publicação (Machado e Menasche, 2013).

<sup>5</sup> Baseado em estudo realizado, nos anos 1960, na região em que o autor viveu sua infância (o Béarn, no Sudoeste da França), publicado primeiramente, em 1962, sob o título *Celibato e condição camponesa (Célibat et condition paysanne)*.

interpretada como uma “festa antiga”, por constituir-se como uma festa “da comunidade”, em que laços de sociabilidade e reciprocidade agem em sua conformação, marcada pela autonomia da comunidade em sua organização: é uma festa pensada e realizada pela comunidade e para a comunidade. Já a Festa do Dia do Vinho pode ser classificada como uma “festa à antiga”, por dirigir-se a um público externo, ancorando-se em motivações de ordem econômica: é uma oportunidade de fazer negócios e divulgar a produção local de vinhos.

Nos contextos das festas estudadas, a cozinha é tomada como ponto de observação, uma vez que se constitui em elemento cultural, dado que “tal como não existe sociedade sem linguagem, tampouco existe nenhuma que, duma maneira ou doutra, não cozinhe pelo menos alguns dos seus alimentos” (Lévi-Strauss, 1979, p. 169). Partimos, assim, da cozinha da comunidade e das relações implicadas na transformação do alimento em comida<sup>6</sup> para analisar as festas.

A festa realizada em homenagem a Sant’Ana, padroeira da comunidade católica da Colônia Maciel é organizada na forma de mutirão pelas famílias das colônias Maciel, São Manoel, Santa Áurea e Municipal, entre outras localidades. A festa acontece anualmente, no mês de fevereiro, sempre em um domingo. Seu início é marcado com missa festiva, seguida de almoço. À tarde há o café colonial,<sup>7</sup> baile e jogos, e à noite realiza-se um baile com discoteca (música eletrônica e outros ritmos) (Figuras 2 e 3).

A preparação da festa tem início dias antes: durante a semana, as mulheres se reúnem para limpar o salão e iniciar a preparação das bolachinhas e cucas que serão servidas no café colonial e, também, vendidas separadamente.<sup>8</sup> Enquanto um grupo limpa o salão, outro prepara as bolachas e o grupo responsável pelas cucas prepara as primeiras forradas.

No dia que antecede à festa, trabalham em torno de 25 mulheres, divididas em equipes, para melhor desenvolver as tarefas. No salão, um grupo passa as cortinas a ferro e as coloca nas janelas. Enquanto isso, na cozinha, um grupo segue preparando

---

<sup>6</sup> Inspiramo-nos aqui na discussão proposta por DaMatta (1987), ao discutir o simbolismo da comida no Brasil: o alimento transforma-se em comida na medida em que passa pelo processo de transformação cultural, na cozinha.

<sup>7</sup> Este café é denominado “café colonial” em referência à colônia, ou seja, nele são servidos alimentos que os colonos consomem cotidianamente, ainda que certamente não na variedade e abundância características do café servido nas festas, em que estão presentes pães, cucas, carne assada, linguiça, queijo, bolos doces, geleias e manteiga, entre outros produtos.

<sup>8</sup> Toda a renda resultante da comercialização de alimentos disponibilizados na festa reverte para a comunidade, sendo decidido pelos membros da comunidade em que será investido o *lucro* de cada festa.



Figura 3. Salão da Comunidade Católica Sant'Ana.  
Fonte: Acervo GEPAC, 2012 (autoria: Carmen Machado)

Figura 2. Igreja da Comunidade Católica Sant'Ana.  
Fonte: Acervo GEPAC, 2012 (autoria: Carmen Machado)

as cucas e pães e outro prepara as tortas doces, bolos recheados e pudins – que serão vendidos inteiros ou em fatias, no dia da festa. Por sua vez, outro grupo descasca batatas e cebolas, bem como frutas, para a salada de frutas. Também os homens desenvolvem as tarefas em equipes, mas na parte externa da cozinha. Ali organizam os espetos e fazem *espetinhos de bambu* para o churrasquinho (carne assada) da tarde. Uma senhora, que trabalha há mais de trinta anos na comunidade, é a responsável por preparar o almoço, café da tarde e janta para o grupo que trabalha na preparação da festa. Segundo ela, a comida tem que ser reforçada, porque é muito trabalho.

Em conversas com algumas mulheres da localidade – senhoras na faixa etária entre 65 e 80 anos –, elas relataram que, antes, a preparação das cucas, pães e bolachas para a Festa de Sant'Anna era manual, sendo a massa preparada à mão e assada nos fornos de tijolos, na rua. Elas relembram que eram três os fornos e que chegavam a amassar mais de cem quilos de farinha, para fazer as cucas para a festa. Comentaram, ainda, as dificuldades que havia na preparação da festa, pois não dispunham de um espaço adequado, sendo tudo feito em um galpão, sem

estrutura, e com os utensílios emprestados por vizinhos: louça, panelas, talheres. A maioria dos alimentos era arrecadada junto às famílias da comunidade, mediante doações. Segundo relatos, antigamente vinham mais pessoas para esta festa e as mulheres preparavam as carnes de galinha e porco nos fornos da rua e também assavam bolinhos de carne, preparavam diversas saladas, arroz, massa e sopa de galinha. Com o tempo, foram construindo o salão, reformaram a casa paroquial e, com o dinheiro arrecadado nas festas, compraram louças, eletrodomésticos e adquiriram uma máquina para preparar as massas e um forno industrial para assar pães, bolachas e cucas. Em meio a essas mudanças, as carnes passaram a ser assadas em churrasqueiras, pelos homens.

Aliada à introdução de equipamentos e eletrodomésticos, notamos a permanência de antigos saberes: no controle da temperatura do forno industrial, as mulheres utilizam folhas de bananeira, assim como faziam nos fornos de tijolos, tanto para *medir* a temperatura como para *baixá-la*.

Cabe ainda apontar a inserção de ingredientes e produtos industrializados nas receitas preparadas pelas mulheres. Com relação à elaboração dos bolos doces, indagada sobre a utilização de misturas pré-preparadas, os *bolos de caixinha*, a senhora que os produzia respondeu que considera que esses são mais práticos, além de também serem gostosos. No entanto, enquanto preparava o pão, uma das mulheres comentou que utiliza a banha de porco na massa, porque considera que o óleo resseca o pão. Observamos aí o que Ramos (2007) denominou um “cardápio híbrido”, ou seja, um cardápio construído a partir do que se produz e do que é comprado, um cardápio composto a partir de alimentos originários da propriedade e de produtos industrializados. Assim, nos saberes e sabores que conformam a festa, estão presentes modos de preparo, ingredientes e produtos modernos e tradicionais. Essa festa religiosa constitui a sociabilidade da comunidade estudada, alimentando a alma, o corpo e as relações sociais. Os dois casais escolhidos pela comunidade como festeiros são responsáveis – juntamente com a diretoria da comunidade da igreja católica – pela divulgação e organização da festa, bem como pela recepção e atendimento do público no dia da festa. Desse modo, na realização da festa em homenagem à padroeira, os festeiros são mediadores do compromisso da comunidade para com Sant’Ana.

No final da manhã de domingo, após a missa, depois da recepção da hóstia, o corpo de Cristo, e de agradecerem e pedirem proteção à padroeira, com as almas nutridas, todos seguem em direção ao salão, para alimentar os corpos e as relações. Junto às churrasqueiras, as famílias compram os espetos de carne assada (porco, galinha e gado), enquanto na copa – espaço das mulheres – são adquiridas porções

de salada de batatas, pães e cucas. Na sequência, alguns seguem para as mesas, distribuídas pelas áreas sombreadas, ao passo que outros, levando comida, rumam para suas casas, com familiares e amigos, retornando pela tarde para o baile e jogos e/ou para *matear*<sup>9</sup> com parentes, amigos e vizinhos. A tarde segue com o café colonial – com todos os quitutes preparados pelas mulheres da cozinha –, jogos e dança.

No café, nota-se um grande número de casais mais velhos, sendo poucos os jovens presentes. O público da tarde é formado por famílias, com a participação de idosos e crianças. No baile da tarde, animado por uma banda, as famílias dançam músicas gauchescas, de *bandinha*, as que costumam escutar no dia a dia. Quando a noite cai, a banda para de tocar e a *discoteca*, operada por rapazes da localidade, transforma o baile, agora animado por música eletrônica e com predominância de jovens.

Na Festa de Sant’Ana, entendida como uma festa da e para a comunidade, é possível perceber que o “antigo” segue presente no saber-fazer, o que é evidenciado, por exemplo, no emprego das folhas de bananeira para a verificação da temperatura do forno, nas receitas herdadas e no trabalho em mutirão. Não obstante, destacamos a incorporação do que podem ser considerados elementos de modernidade: a aquisição de forno industrial em substituição ao de tijolos ou a utilização de ingredientes industrializados na preparação das receitas. Contudo, o que observamos não é a perda da cultura tradicional, mas sim mudanças.

Até aqui, evidenciamos como se conforma uma festa preparada pela e para a comunidade. Mas como se constitui uma festa preparada pelos colonos para os cidadãos?

A Festa do Dia do Vinho<sup>10</sup> foi concebida pelos produtores de vinho da Colônia Maciel e colônias vizinhas, com o apoio de entidades como Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária), Emater (Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural), Universidade Federal de Pelotas, Sindicato dos Trabalhadores Rurais e Prefeitura Municipal de Pelotas. Essa festa teve sua primeira edição em 2006 e, desde então, a cada ano, o evento é marcado por um jantar no salão da comunidade católica Sant’Ana, sempre em uma sexta-feira do mês de agosto. As famílias que preparam a Festa do Dia do Vinho são as mesmas organizadoras da festa da padroeira.

---

<sup>9</sup> O *matear* refere-se ao hábito de tomar chimarrão (ou mate), bebida característica do Rio Grande do Sul e de outras regiões meridionais da América do Sul, herança indígena. A bebida é consumida diariamente pelas famílias, principalmente antes das refeições e quando recebem visitas.

<sup>10</sup> A festa ocorre sempre à noite, com um jantar. Como a proposta está vinculada ao Dia Estadual do Vinho, comemorado anualmente – desde 2004, ano que se seguiu ao sancionamento da lei estadual criadora da data –, no primeiro domingo de junho, esta festa é intitulada “Dia do Vinho”.

De acordo com seus idealizadores, a Festa do Dia do Vinho constituiu-se em maneira de colocar em evidência o vinho e demais produtos locais, buscando conformar novos mercados e, ao mesmo tempo, resgatar a cultura italiana, tanto no modo de fazer o vinho quanto na comida “típica”.

Para pensar sobre a comida da festa, cabe refletir sobre o que seria “típico”. Neste sentido, Maciel (2001) aponta que

A constituição de uma cozinha típica vai assim mais longe que uma lista de pratos que remetem ao “pitoresco”, mas implica no sentido destas práticas associadas ao pertencimento. Nem sempre o prato considerado “típico”, aquele que é selecionado e escolhido para ser o emblema alimentar da região é aquele de uso mais cotidiano. Ele pode, sim, representar o modo pelo qual as pessoas querem ser vistas e reconhecidas (Maciel, 2001, p. 152).

Portanto, notamos que o cardápio servido como típico da cultura italiana na janta do vinho não representa necessariamente a comida servida no cotidiano das famílias que preparam a festa, mas está relacionado a seu pertencimento à comunidade, a uma identidade que se constitui em referência à origem étnica ali predominante. Desse modo, é criado/recriado um cardápio baseado em uma lista de pratos da culinária italiana.

Na organização da festa, no período da tarde que antecede sua realização, é possível observar parte dos homens limpando o salão, passando pano molhado nas mesas e cadeiras, enquanto outros confeccionam arranjos de flores para decorar as mesas e colocam as cortinas no salão, entre outras tarefas. Percebe-se que a presença masculina se dá também na cozinha: os homens preparam a polenta. A divisão de trabalho aqui observada entre homens e mulheres é muito distinta daquela que se dá na Festa de Sant’Ana, anteriormente descrita. Lá, tal qual ocorre no cotidiano dessas famílias, o espaço interno (salão e cozinha) é delimitado como feminino, enquanto que o espaço externo (churrasqueira e copa) constitui-se em território masculino. Cabe sugerir que, no Dia do Vinho, o envolvimento dos homens na organização do salão e no preparo da polenta é relacionado ao fato de que esta festa é um evento *de negócio*, que *abre portas* para a comercialização do vinho e demais produtos: neste dia, segundo eles, tudo tem que estar impecável, sendo acompanhado de perto. Possivelmente, também, a razão de os homens adentrarem o espaço originalmente estabelecido como feminino pode estar no número reduzido de mulheres que trabalham nesta festa, o que, por sua vez, deve estar associado ao fato do Dia do Vinho ser uma festa criada por produtores de vinho da localidade, com o apoio de entidades, e não pelo conjunto da comunidade (Figuras 4 e 5).



Figura 4. Mulheres classificando tempero verde.  
Fonte: Acervo GEPAC, 2011 (autoria: Carmen Machado)



Figura 5. Homens preparando a polenta, no espaço da cozinha.  
Fonte: Acervo GEPAC, 2011 (autoria: Carmen Machado)

Do mesmo modo, à medida que a Festa do Dia do Vinho tem seu estatuto associado ao mundo dos negócios, seria de responsabilidade dos homens. É assim que eles ocupam o espaço da cozinha: nesta festa, a preparação da polenta é entendida como trabalho, e trabalho pesado.<sup>11</sup>

A decoração do salão é na cor lilás, com cachos de uva confeccionados com balões e mesas decoradas com arranjos de flores naturais, como flor de pessegueiro. Por sua vez, o espaço externo é coberto com lona, abrigando mesas e bancos de madeira. No ambiente do salão, ao fundo, está a copa, onde ficam os produtores de vinho, servindo vinho e suco de uva ao público. Na parte da frente do salão, há uma estrutura onde está localizada a banda, que toca música gauchesca. A abertura da festa se dá com os discursos do presidente da comunidade e de representantes de entidades apoiadoras, seguidos da benção do pároco e de um pastor (vindo de outra comunidade) e da apresentação do coral de crianças, cantando músicas religiosas.

Outro ponto a ser destacado é que, a cada edição da festa, tem ocorrido a intensificação do apelo à cultura italiana. No balcão em que os produtores servem vinho e suco, são expostas fotografias dos primeiros imigrantes chegados à Colônia Maciel, assim como de famílias e da casa de pedra construída por Jiusto Casarin, hoje pertencente a uma família que se dedica à produção de uva e vinho e ao turismo. Há também pipas de madeira decorando o salão, um quadro exibindo o pas-

---

<sup>11</sup> Vale menção a importante artigo de Paulilo (1987), em que a autora evidencia que, entre grupos camponeses de diferentes regiões do Brasil, o trabalho é classificado como *leve* ou *pesado* não em decorrência direta do esforço físico despendido, mas sim dependendo de quem o realiza. Assim, uma mesma tarefa – capinar, no exemplo da autora, ou fazer polenta, no caso aqui em estudo – pode ser considerada *leve* ou *pesada*, se realizada respectivamente por mulheres ou por homens.

saporte de um imigrante vindo da região italiana de Treviso e um *banner* narrando a saga dos imigrantes italianos no estado do Rio Grande do Sul e sua chegada às colônias da serra gaúcha.

O jantar servido na Festa do Dia do Vinho tem como cardápio a comida “típica” italiana, acompanhada de vinho e suco de uva. Como entrada, os *petiscos*: queijo, salame, conserva de pepino e pão. O serviço é realizado por moças e rapazes, filhos das *mulheres da cozinha*, que caminham pelo salão com bandejas, oferecendo ao público os *petiscos*. Mais tarde é servido o jantar, composto por saladas (alface, rúcula, *radici*, agrião) e pelos pratos: polenta, massa com molho de tomate e carne de galinha desfiada, *fortaia* (preparada à base de ovos e leite, com linguiça, toucinho e tempero verde), carne assada de porco e de galinha. A comida é disponibilizada em dois *buffets*, um no salão e outro na área externa. As pessoas, em fila, servem-se à vontade das saladas e pratos e, depois, das sobremesas (compota de pêssegos, sagu de vinho e creme à base de leite e ovos). Depois de servidas as sobremesas, algumas mesas são afastadas para liberar espaço para a dança e o grupo musical anima o baile.

Como anteriormente comentado, nas duas edições da Festa do Dia do Vinho observadas, a maior parte das mulheres que haviam trabalhado na festa da padroeira não participaram na realização dessas festas. Do mesmo modo, apenas algumas famílias da comunidade participaram das edições observadas da Festa do Dia do Vinho: seu público é predominantemente urbano. Observamos que, como mostra o estudo de Champagne (1977), antes mencionado, nas festas em que as motivações econômicas são predominantes e a tradição é folclorizada, é o público externo aquele que se faz presente, diferentemente do que ocorre nas festas “da comunidade” – como as festas de santos padroeiros –, em que é grande o esforço de moradores e familiares – inclusive dos mais idosos – para comparecer.

Como já dito, a Festa do Dia do Vinho tem como público alvo os cidadãos. A venda de ingressos é limitada (e seu preço não é barato), visando acomodar e atender bem ao público: são disponibilizados 500 ingressos, vendidos pelos produtores e membros das entidades apoiadoras. Cada responsável por certo número de ingressos tem seus *clientes*, em Pelotas e municípios vizinhos. A festa não é divulgada na rádio local, a Rádio Comunitária da Colônia Maciel, e tampouco são colocados cartazes para divulgação nos ônibus que circulam na localidade, como é de praxe ocorrer em relação às demais festas realizadas na comunidade. Desse modo, confirma-se que o público que se busca atrair para esta festa não é o da colônia. No que diz respeito ao público urbano, cabe sugerir que, em certa medida, vai à festa em busca do rural de sua infância ou aquele narrado por seus

pais e avós, mas depurado das dificuldades da vida no campo, um rural idealizado.<sup>12</sup> Por isso o sucesso da festa “à antiga”.

## DA COZINHA DA FESTA À COZINHA DE CASA: O COTIDIANO DAS FAMÍLIAS A PARTIR DA COMIDA

Atentando para o cotidiano das famílias rurais da localidade estudada, trazemos aqui alguns elementos que permitem associar a italianidade ali constituída ao que, inspirando-os em Seyferth (1994), podemos considerar uma identidade camponesa compartilhada.

A família de Jordão e Lourdes, residente na Colônia Maciel, dedica-se à produção de uva e pêssego, à fabricação e comercialização de vinho e suco, ao turismo rural e às demais atividades produtivas. Na propriedade trabalham o casal e os três filhos homens, enquanto que a filha exerce a atividade de professora. Pensando no significado do vinho no cotidiano dessa família, Jordão afirma o costume de tomar vinho diariamente, no almoço e na janta. Brinca, dizendo que também quando *recebe visitas* toma vinho, isto é, acompanha os turistas na degustação de vinho. Já Lourdes conta que quando morava com seus pais não gostava de vinho, não o consumia nunca. Lembra que seu pai (italiano) tampouco tomava vinho e que foi aprender com o esposo a consumir a bebida, pois ele oferecia e ela, para não desagradá-lo, aceitava, até que hoje toma vinho no almoço e na janta.

Na família de Delmar, a esposa Ilva se considera *brasileira*, por não possuir ascendência italiana ou alemã, enquanto que o esposo é descendente de alemães. Há quase 30 anos residem na Colônia Maciel e dedicam-se à produção de pêssegos, criação de frangos (aviário) e produção de leite. Dos três filhos, apenas uma filha reside na colônia, próximo à propriedade dos pais. A família de seu Delmar produz vinho para consumo, mas neste ano ele plantou aproximadamente 400 pés de parreira, almejando completar mil pés. A intenção é substituir o pêssego pela uva, para não mais utilizar *veneno*. A decisão de substituir o pomar de pêssegos pela produção de uva e vinho parece ser resultante da demanda de amigos e vizinhos apreciadores do vinho produzido pela família. Contudo, por que somente agora seu Delmar vislumbra a comercialização de vinho como alternativa de renda em relação ao pêssego? Não seria esse um reflexo da Festa do Dia do Vinho, em que a

---

<sup>12</sup> Para um aprofundamento da discussão sobre idealização do rural são aqui pontuada, ver Menasche (2010).

bebida, antes produzida e consumida pelos colonos, passou a ser demandada por cidadãos e turistas?

Na propriedade de Bento e Maria, na Colônia São Manoel, pêssego e tomate são os produtos destinados à comercialização. Além dessa renda, a família vive da venda do queijo produzido por Maria e renda originária da aposentadoria de Bento. O casal tem duas filhas, que optaram por continuar suas vidas na agricultura, casaram-se e hoje vivem com os sogros, em suas propriedades rurais. Bento, descendente de alemães, enquanto que Maria é descendente de italianos. Sempre produziram vinho para o autoconsumo e este ano prepararam em torno de 100 litros. Costumam consumi-lo em ocasiões especiais e quando recebem visitas. Bento conta que a filha mais velha, quando morava em casa, era sua *companheira de vinho*, pois abriam um garrafão e tomavam todas as noites, fazendo com que não durasse sequer uma semana. Maria diz gostar mais de suco de uva, que prepara, guardando em garrafas, nas quais *dá um banho-maria*, para que a bebida se conserve por mais tempo (Figura 6).

No cotidiano dessas famílias, podemos perceber que, embora não com tanta frequência, a polenta, assim como o vinho, está presente em suas mesas. Isso se dá entre descendentes de imigrantes italianos e também entre descendentes de imigrantes alemães, o que talvez possa ser atribuído às relações de vizinhança e casamentos interétnicos.

Na propriedade de Elda e Valdir, na Colônia São Manoel, a produção de pêssego foi herdada do pai de Valdir, sendo que atualmente possuem 15 mil pessegueiros. O casal tem duas filhas, que, para dar continuidade aos estudos, quando adolescentes foram morar na cidade de Pelotas, sendo que depois por lá casaram e passaram a residir. Quando comenta sobre o que comiam na infância, Elda conta que era muita polenta. Até hoje ela prepara e coloca em uma tábua, o *taier de la*



Figura 6. Vinho presente nas refeições das famílias.  
Fonte: Acervo GEPAC, 2011 (autoria: Carmen Machado)

*polenta*, para cortar ainda morna, com uma linha, como sua mãe fazia. Quando pequena, não gostava de comer polenta no café da manhã, preferia comer pão, mas a farinha era escassa e, para economizar, o pão era consumido apenas no café da tarde, na lavoura. No Rio Grande do Sul, os imigrantes italianos consumiam o pão de farinha de trigo em menor proporção do que a polenta, pois o primeiro era considerado “uma comida fraca demais para alimentar o trabalhador agrícola e, especialmente, para economizar o mais caro e vendável produto da colônia, que era o trigo” (De Boni e Costa, 1984, p. 165). Nas colônias Maciel e São Manoel, essa realidade não diferia, pois as famílias plantadoras de trigo priorizavam a venda e as que compravam farinha economizavam o pão, por não ter meios para comprar farinha com frequência.

Pela manhã, então, comiam polenta aquecida na chapa do fogão (*polenta brustolada*), que podia ser acompanhada com toucinho, ovos ou linguiça. O café não era acompanhado de leite, pois este era usado na fabricação de manteiga e queijo, destinados à venda com o intuito de comprar mantimentos não produzidos na propriedade, como café, açúcar e sal. No almoço, comiam feijão e arroz, carne de vez em quando. Elda conta que o arroz era comprado na venda e, como tudo aquilo que era comprado devia sempre ser economizado, era colocada somente uma xícara de arroz no feijão (esse produzido na propriedade), cozinhando tudo junto. No café da tarde, consumiam café, pão e alguma *Schmier* (doce de fruta) – de melancia, abóbora ou uva – e na janta comiam polenta cortada em fatias, com alguma mistura: queijo, linguiça, toucinho, ovos. O restante da polenta seria consumido no café da manhã do dia seguinte.

Elda se lembra de ficarem na cozinha à noite, a mãe preparando a polenta e todos rezando o terço, em italiano. Como não tinham rádio, nem televisão, no momento de preparo da polenta todos se reuniam na cozinha, conversando sobre a *lida do dia* e rezando o terço. O pai ensinou os filhos a rezar o terço em italiano, mas com o tempo Elda e os irmãos esqueceram a reza nesse idioma. Atualmente, somente a mãe de Elda fala italiano, já ela e seus irmãos apenas compreendem algumas coisas, mas não falam.<sup>13</sup> O momento de preparo da polenta era, então, o momento de reunião da família. Assim, para além de alimentar o corpo, a polenta – tal como o vinho – nutria os laços familiares.

---

<sup>13</sup> Na maioria das famílias, quando perguntados se são descendentes de imigrantes italianos ou alemães, os que afirmavam uma dessas origens apressavam-se em dizer não saber falar nada ou quase nada do idioma de seus ascendentes.

O consumo de vinho contribui também para estreitar os laços comunitários como, por exemplo, nos jogos de bocha<sup>14</sup> realizados na localidade, disputados entre casais, em alguns finais de semana do ano. Os casais produtores de vinho levam um pouco de sua produção e compartilham com o grupo, que prepara um churrasco.<sup>15</sup>

Diante desse contexto entende-se que a manutenção das práticas agrícolas e do saber-fazer entre as famílias rurais estudadas, herdados dos antepassados, adquire importância fundamental em sua reprodução socioespacial. E é nesse sentido que a policultura, assim como o pioneirismo dos antepassados, a propriedade privada da terra e o trabalho familiar são, como ensina Seyferth (1992), elementos fundamentais na constituição da identidade colona.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este estudo se propôs a entender, a partir das práticas alimentares das famílias rurais estudadas, como o processo de valorização do rural assume características particulares associadas à constituição de uma italianidade nas colônias Maciel e São Manoel, no município gaúcho de Pelotas. Dessa forma, as ocasiões festivas constituíram-se em importante ponto de observação. Na Festa de Sant'Ana, comemoração religiosa realizada por e para os membros da comunidade, *bolos de caixinha* são preparados medindo-se a temperatura do forno com folhas de bananeira. Aí a tradição – reafirmando identidades – se faz presente, ainda que atualizada a partir de técnicas e ingredientes modernos. Já na Festa do Dia do Vinho, tem-se a comida preparada com os produtos da colônia para um público urbano, ávido por consumir o vinho, a comida e, mais do que tudo, por travar contato com o rural de seu ideário.

Dos momentos festivos, o olhar voltou-se para o cotidiano das famílias rurais, para seus saberes e práticas alimentares. Com relação às mudanças advindas com a modernização da agricultura, entende-se que, assim como a lavoura passou por um

---

<sup>14</sup> Este jogo é tido como esporte praticado por descendentes de imigrantes italianos, mas nas colônias estudadas é praticado por homens e mulheres de diferentes origens étnicas.

<sup>15</sup> Assim como se mantém o consumo de polenta e de vinho através de gerações, com o passar dos anos, pela convivência e troca com os brasileiros (gaúchos), novas práticas alimentares foram sendo incorporadas ao cotidiano das famílias, o que permitiu que hábitos e costumes fossem introduzidos e ressignificados. É o caso do churrasco, que está presente no cardápio das festas e dos almoços em família, bem como do chimarrão, presente em praticamente todas as cozinhas, assim como na cozinha da comunidade, onde as comidas das festas são preparadas enquanto o chimarrão roda, de mão em mão.

processo de transformação, com aquisição de máquinas, equipamentos e produtos químicos, a cozinha doméstica e a cozinha da comunidade também sofreram alterações, o que é demonstrado pela aquisição de fornos elétricos, máquina de preparar pão, liquidificadores, batedeiras, entre outros eletrodomésticos que hoje fazem parte dessas cozinhas. Atualmente, a composição das cozinhas combina instrumentos e práticas tradicionais com equipamentos de origem urbano-industrial. Do mesmo modo, a intensificação na utilização de produtos industrializados está presente entre os ingredientes utilizados em casa, bem como na preparação da festa, conformando o chamado “cardápio híbrido”.

A polenta e o vinho, apresentados nas festas como símbolos da cultura italiana, estão também presentes na alimentação diária das famílias e são alimentos culturalmente valorizados. O vinho é comumente produzido para o consumo familiar, sendo que algumas famílias o produzem em maior escala, para comercialização. Mas vinho e polenta, símbolos da culinária italiana, estão à mesa das famílias de descendentes de imigrantes italianos e também de alemães e *brasileiros*, evidenciando que, nas localidades estudadas, a italianidade pode ser interpretada como elemento que constitui uma identidade colona compartilhada (Seyferth, 1994).

No caso em estudo, entendemos que a valorização do rural, de sua comida e festas, e da cultura italiana conduziu à criação da Festa do Dia do Vinho e a novas significações, que parecem fornecer elementos para a constituição de uma identidade italiana associada a uma identidade mais ampla, compartilhada. Poderíamos, assim, pensar que a constituição dessa italianidade não se dá relacionada estritamente à origem, mas estaria associada a um contexto de idealização do rural, constituindo-se em elemento estratégico de valorização do lugar de viver dessas famílias e dos produtos de origem local.

## REFERÊNCIAS

BOURDIEU, Pierre. O camponês e seu corpo. *Revista de Sociologia e Política*, Curitiba, n. 26, p. 83-92, 2006.

COVAS, Antônio. Futuros do mundo rural português: de espaço produtor a espaço produzido – mercados emergentes e neo-rurais. In: FIGUEIREDO, Elisabete (Org.). *O rural plural: olhar ao presente, imaginar o futuro*. Aveiro: Ed. Universidade Aveiro, 2011.

CHAMPAGNE, Patrick. La fête au village. *Actes de la Recherche*, Paris, v. 17, n. 18, p. 73-84, 1977.

CRISTÓVÃO, Artur. Mundo rural: entre as representações (dos urbanos) e os benefícios reais (para os rurais). In: RIEDL, Mário; ALMEIDA, Joaquim Anécio; BARBOSA, Andyara

L. B. Viana (Org.). *Turismo rural: tendências e sustentabilidade*. Santa Cruz do Sul: Ed. Unisc, 2002.

DAMATTA, Roberto. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. *O Correio da Unesco*, Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, p. 22-23, 1987.

DE BONI, Luis Alberto; COSTA, Rovílio. *Os italianos do Rio Grande do Sul*. Caxias do Sul: EST, 1984.

LÉVI-STRAUSS, Claude. O triângulo culinário. In: SIMONIS, Yvan. *Introdução ao estruturalismo: Claude Lévi-Strauss ou “a paixão do incesto”*. Lisboa: Moraes, 1979.

MACHADO, Carmen Janaina Batista. *Comida, simbolismo e identidade: um olhar sobre a constituição da italianidade nas colônias Maciel e São Manoel – Pelotas – RS*. Trabalho de Conclusão de Curso (Licenciatura em Geografia). Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2011.

MACHADO, Carmen Janaina Batista; MENASCHE, Renata. Uma festa antiga e outra à antiga: significados do rural contemporâneo observados a partir de práticas alimentares. *CUALLI Latin American and Iberian Food Studies Review*, v. 1, p. 2-21, 2013.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, v. 7, n. 16, p. 145-156, 2001.

MENASCHE, Renata. Campo e cidade, comida e imaginário: percepções do rural à mesa. *Ruris*, Campinas, v. 3, n. 2, p. 195-218, 2010.

\_\_\_\_\_. Cuando la comida se convierte en patrimonio: puntualizando la discusión. In: CALDERON, Jose Luis Mingote (Org.). *Patrimonio Inmaterial, museos y sociedad*. Balances y perspectivas de futuro. Madrid: Ministerio de Educación, Cultura y Deporte de España, 2013.

PAULILO, Maria Ignez Silveira. O peso do trabalho leve. *Ciência Hoje*, v. 5, n. 28, p. 64-70, 1987.

RAMOS, Mariana Oliveira. *“A comida da roça” ontem e hoje: um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de agricultores de Maquiné (RS)*. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural). Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

SALAMONI, Giancarla; WASKIEVICZ, Carmen Aparecida. Serra dos Tapes: espaço, sociedade e natureza. *Tessituras*, Pelotas, n. 1, p. 73-100, 2013.

SEYFERTH, Giralda. As contradições da liberdade: análise de representações sobre a identidade camponesa. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, São Paulo, n. 18, p. 78-95, 1992.

\_\_\_\_\_. A identidade teuto-brasileira numa perspectiva histórica. In: MAUCH, Cláudia; VASCONCELLOS, Naira (Org.). *Os alemães no sul do Brasil*. Canoas: Ulbra, p. 11-28, 1994.

# A colonização alemã em Santa Catarina: hábitos alimentares e etnicidade



*Giralda Seyferth*

A colonização estrangeira começou a ser implementada no Brasil em 1818, quando D. João VI autorizou a fundação da “colônia suíça” de Nova Friburgo, na região serrana do Rio de Janeiro. Prosseguiu depois da independência, em 1824, com a localização de imigrantes alemães na colônia de São Leopoldo, Rio Grande do Sul. O uso dessa expressão no discurso imigrantista, e mesmo em alguns atos legislativos, denota o pressuposto civilizador atribuído à imigração europeia. O governo imperial e, mais tarde, os governos republicanos, tinham interesse na imigração europeia em consonância com a colonização baseada na concessão de lotes para cultivo com mão de obra familiar. Configurava-se um modelo de exploração agrícola diferenciado da grande propriedade monocultora escravista, com a produção voltada para o abastecimento, sem uso de mão de obra escrava.<sup>1</sup>

O regime de colonização desenvolveu-se principalmente no Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná, cujos governos locais tinham interesse por essa forma de povoamento; sem a mesma continuidade temporal, teve importância também no Espírito Santo. Poucos núcleos coloniais do tipo idealizado pela política imigratória do governo brasileiro surgiram em outros lugares, mais precisamente em São Paulo, Rio de Janeiro e Minas Gerais, diante do predomínio da grande propriedade. Em São Paulo prevaleceu o regime de parceria, instituído pelos cafeicultores na década de 1840, num tipo de inserção que não dava acesso à propriedade da terra. Ali o colono era um trabalhador sob contrato, substituindo o braço escravo. O estado de São Paulo recebeu parte significativa dos fluxos imigratórios depois da abolição, apesar das muitas críticas a esta forma de exploração da mão de obra imigrante (cf. Beiguelman, 1977; Petrone, 1982).

---

<sup>1</sup> Na primeira fase da colonização, encerrada em 1830, com a interrupção do aliciamento e localização de imigrantes, não houve proibição formal da posse de escravos por colonos estrangeiros. Na retomada do projeto colonizador, em 1845, após o término da Revolução Farroupilha (1835-1845), e no contexto dos debates parlamentares sobre a nova Lei de Terras e o fim do tráfico negreiro, a escravidão foi proibida em áreas de colonização. Sobre essa questão, ver Seyferth (2002).

Até meados do século XX a legislação reguladora da entrada de estrangeiros incluía as normas de localização em núcleos coloniais; por isso, as leis de imigração sucessivamente promulgadas eram também leis de colonização. Por outro lado, só depois de 1889 alguns atos legislativos admitiram o assentamento de “nacionais” em áreas de colonização, numa proporção de até 25% do total de colonos, atendendo aos ideais assimilacionistas do nacionalismo republicano. A expansão colonizadora no sul, adentrando o século XX, porém, realizou-se principalmente (mas não exclusivamente) com descendentes de europeus (a 2ª e 3ª geração de colonos) e novos imigrantes. Assim a colonização estrangeira produziu o que Leo Waibel (1958, p. 206) denominou “comunidades próprias”, isto é, econômica e culturalmente diferenciadas da sociedade brasileira.

Os sistemas culturais<sup>2</sup> resultantes deste processo de ocupação territorial têm elementos comuns relacionados à política de colonização e à adaptação ao novo *habitat*, mantendo alguma diferenciação reportada às culturas e nacionalidades de origem dos imigrantes, conformando etnicidades ainda persistentes na atualidade. Os hábitos alimentares estão entre as particularidades acionadas como marcadores da diferença cultural, apesar da vida cotidiana apresentar indicadores de práticas compartilhadas. As regiões coloniais receberam imigrantes de diversas procedências nacionais europeias, principalmente alemães, italianos e poloneses e, em tempos mais recentes, brasileiros “sem origem”,<sup>3</sup> em muitos lugares chamados de “caboclos”, categoria que sugere desqualificação social, conforme designações de senso comum usadas para identificar gente sem participação reconhecida nessa forma de povoamento. Na conformação das identidades contrastantes, a categoria *colono* está referida aos imigrantes europeus e seus descendentes e assim aparece também na legislação ao longo do século XIX.

A comida pode assumir significados da natureza simbólica referenciada a práticas cotidianas ou não, instrumentalizando identidades étnicas, apropriada como signo positivo de autoidentificação, ou usada de forma jocosa ou estereotipada em diferentes contextos das relações sociais. A multiplicação de eventos comemorativos,

---

<sup>2</sup> Tendo em vista os objetivos deste trabalho, a expressão está sendo usada no sentido dado por Geertz que, a partir de Max Weber, referiu-se à cultura como “teias de significados” tecidas pelo homem. Ao tratar da ideologia, afirmou que os símbolos, ou sistemas de símbolos cognitivos, “são fontes extrínsecas de informações em termos das quais a vida humana pode ser padronizada – mecanismos extrapessoais para a percepção, compreensão, julgamento e manipulação do mundo” (Geertz, 1978, p. 15, 188).

<sup>3</sup> A palavra “origem”, sozinha ou seguida por um indicador étnico (“origem alemã”, por exemplo), é usada em muitos lugares do sul do Brasil para compor a imagem idealizada de indivíduos e grupos de ascendência europeia. Funciona como um qualificador das identidades étnicas relacionadas à imigração.

reuniões de família e festivais com motivação turística, evocando hábitos culturais próprios (incluindo a alimentação diferencial), foi bastante significativa nas últimas décadas, indicando a continuidade da autoconsciência acerca da “origem” étnica, apesar da integração à sociedade brasileira marcada por períodos conflituosos num passado não muito distante. Os conceitos de assimilação e aculturação usados nos estudos sobre a imigração no Brasil até a década de 1970, entre os quais sobressaem os trabalhos de Emílio Willems (1940, 1946), permitiram destacar as formas de inserção dos imigrantes no novo *habitat* e na sociedade brasileira, dando pouca atenção às especificidades culturais que incomodavam o princípio da nacionalidade baseado no ideal luso-brasileiro de formação do Estado-nação. A imaginada ausência da assimilação motivou a campanha de nacionalização implementada no período ditatorial do Estado Novo (1937-1945), com o objetivo de impor o “abrasileiramento” aos imigrantes e descendentes não assimilados, denominados “alienígenas”. Apesar do comprometimento com aqueles conceitos, o próprio Willems concluiu que os imigrantes alemães e seus descendentes haviam produzido uma “cultura híbrida”, diferenciada, teuto-brasileira.

Assim, a dimensão cultural é importante para delimitar identidades étnicas, mesmo quando aparentemente parece inexistir uma consistente configuração grupal diante do compartilhamento de um mesmo processo de territorialização (a colonização) por gente de variadas procedências nacionais. Algumas virtualidades da identificação são as mesmas, sobretudo quando a categoria *colono* está em evidência, outras, de apelo primordialista, enfatizam a univocidade em determinadas situações sociais, tendo em vista a multiplicidade de identidades com a qual os indivíduos se defrontam no mundo social.

Neste trabalho procuro analisar os usos da comida ajustados a hábitos e estilos de vida entre descendentes de imigrantes alemães estabelecidos nas regiões de colonização mais antigas do estado de Santa Catarina, observando os valores de dissenso contidos nas afirmativas que expressam qualidades atribuídas à pertença étnica. A análise contempla aspectos da etnicidade associados aos hábitos alimentares, observáveis no cotidiano e, principalmente, nas festas de apelo turístico que surgiram em diversos lugares evocando a “colonização alemã”.

## HÁBITOS, COSTUMES, ETNICIDADE

Ao delimitar conceitualmente a “comunidade étnica”, Weber (1971, p. 414-421) atribuiu alguma importância à crença subjetiva na origem comum e ao

ideal de vida compartilhada fundamentado na semelhança de hábitos e costumes.<sup>4</sup> Os sentimentos de vida comunitária étnica e outros fatores que circunscrevem o valor simbólico das características distintivas, porém, não produzem necessariamente fronteiras (sociais) fixas, um fato que às vezes dificulta o reconhecimento objetivo de uma comunidade real.

As considerações mais gerais de Weber sobre os grupos étnicos têm a virtude de pôr em evidência a dimensão simbólica da pertença étnica, embora o autor estivesse mais preocupado com a ação política coletiva que motiva a comunalização, ou a formação grupal. Da mesma forma, observou que as diferenças de hábitos e costumes podem fundamentar a crença numa honra própria, a “honra étnica”, engendrando sentimentos de comunalidade que subsistem ao longo do tempo. O cerne do argumento sociológico weberiano, portanto, é a noção de crença em algo (a origem comum étnica) que, associada às dessemelhanças culturais, motiva a comunhão étnica, o sentimento de comunidade.

A construção social da origem étnica, os hábitos e costumes visíveis no cotidiano e nas situações comemorativas, a significação simbólica da distintividade cultural, são assuntos destacados nas discussões posteriores sobre etnicidade, um conceito tão impreciso quanto o de comunidade étnica, relutantemente assinalado por Weber. Não é necessária uma discussão exaustiva sobre um conceito variável, usado por diferentes disciplinas no campo das ciências humanas, cujo enfoque primário, na observação de Parsons (1975, p. 53) é a identidade de grupo (étnico) que muitas vezes conforma coletividades de solidariedade difusa. Por outro lado, etnicidade deriva da palavra grega *ethnos* que, entre outras coisas, aponta para a dessemelhança cultural e, sobretudo, para a clássica dicotomia *nós* (étnicos) e *outros* (não étnicos) assinalada por Hutchinson e Smith (1996, p. 4). Daí a inevitável referência identitária, especificada em quase todos os constructos da etnicidade. Conforme Jenkins (1997, p. 13-14), o modelo antropológico da etnicidade deve estar referido à diferenciação cultural (tem, pois, a ver com *cultura*), sem descuidar do fato básico da interação social, e é uma identidade social coletiva, mas também individual, internalizada na autoidentificação pessoal.

Discutindo etnicidade a partir de um texto de Schneider (1968), Parsons (1975, p. 65) refere-se ao *status* étnico como algo que dispensa elaboradas distinções

---

<sup>4</sup> Os termos conceituais usados no original alemão (mantidos entre colchetes na versão francesa aqui utilizada) são *Stammverwandschaft* (numa tradução literal, tronco ou linhagem baseada no parentesco) e *Gemeinsamkeit* (vida em comum, no caso, étnica). O lado mais emocional da pertença étnica é assinalado numa extensão dessa palavra composta – *Gemeinsamkeitgefühl* –, que evoca a subjetividade dos sentimentos associados à “vida em comum”.

sociais. Nesse caso, a simbolização da identificação étnica reporta-se à distintividade do estilo de vida dentro da contextura mais ampla da estrutura social. Weber já havia assinalado que o grupo étnico podia representar um tipo particular de *status* (ou grupo de *status*), apresentando diferenças específicas da condição social. Entre as especificidades, Parsons cita os hábitos alimentares que, entre outras coisas, estimulam a crença na afinidade de origem e na excelência dos próprios costumes.

Outro ponto importante desse tipo de argumentação sobre a identidade e seus símbolos diz respeito à socialização. Sob este aspecto, Parsons e Schneider destacam o papel crucial da mãe e as representações, eventualmente estereotipadas, sobre a mãe étnica que aparece como uma espécie de guardiã simbólica da identidade. O tema da culinária e, com ele, as ambiguidades da condição étnica em sociedades plurais, oferece um bom exemplo da simbólica envolvendo identidade. Nas representações de senso comum, o ato de cozinhar, obedecendo a tradições familiares etnicamente harmônicas, figura entre os papéis da mãe. A ambiguidade, no caso, diz respeito ao casamento interétnico, podendo ser superada pela socialização (secundária): uma jovem irlandesa casada com um italiano pode aprender sobre a “cozinha italiana” e, dessa forma, a identidade simbólica está assegurada, especialmente porque o casal compartilha outra marca identitária – a religião católica.

Referindo-se ao papel dos costumes e símbolos na transmissão da identidade, Epstein (1978, p. 110-112) chamou a atenção para a importância da experiência infantil na formação da identidade étnica, um indicador do laço mãe-filhos e do componente afetivo das relações familiares. Daí a ênfase específica naquilo que denominou “cultura íntima”, na verdade o domínio do parentesco onde valores étnicos são cultivados e transmitidos. Assim, sob outros termos, referenda-se o exemplo da “mãe étnica” e seu papel no contexto da socialização primária.

Ao tratar da etnicidade entre “brancos” (no caso, descendentes de imigrantes europeus) nos Estados Unidos, Alba (1990) destacou a importância do espaço doméstico, dos festivais e da convivência em clubes na conformação de identidades étnicas articuladas a algum tipo de “substância” cultural. Entre os “brancos” as distinções étnicas baseiam-se principalmente na ancestralidade europeia, no uso eventual de palavras ou expressões da língua materna, nas lealdades culinárias, na religião e outros elementos reportados discursivamente a costumes e hábitos nem sempre praticados no dia a dia, porém ressaltados em ocasiões especiais. Assim, se voltam para o passado, para a história da imigração, evocando diferenças culturais, formando autoimagens que sustentam a identidade (simbolicamente).

A noção de cultura, portanto, é essencial inclusive na delimitação daquilo que Gans (1996, p. 146), aludindo à imigração nos Estados Unidos, chamou de “etni-

cidade simbólica”, isto é, “uma fidelidade nostálgica à cultura da geração imigrante, ou da velha pátria; um amor para e um orgulho pela tradição que pode ser sentido sem ser incorporado ao comportamento cotidiano”. A referência de Gans é a (re) criação de uma tradição simbólica a partir de padrões culturais, instrumentalizando a identidade étnica, e a afirmação de pertença grupal que não requer, necessariamente, grupos e redes funcionando. Entre outros apelos identitários, o consumo de bens, especialmente de comida etnicamente qualificada, tem importante função simbólica, principalmente em situações cerimoniais, feriados e festivais.

Apesar da importância atribuída à realidade dos processos de assimilação, Alba e Gans mostram que as identidades étnicas persistem entre americanos de ancestralidade europeia. Willems (1946), ao optar pelo conceito de aculturação para completar seu entendimento sobre a assimilação dos alemães no Brasil, vai numa direção semelhante, apontando para as diferenças culturais observáveis nas regiões de colonização, usando o termo de classificação étnica que configurou uma identidade própria – teuto-brasileira. Referia-se à mudança cultural, especialmente à mudança de hábitos, costumes e comportamento motivada pelo contato dos imigrantes com o novo habitat e com os brasileiros.

Hábitos e costumes são duas palavras-chave que abrangem ações de senso comum distinguindo um grupo de outro, inclusive quando a referência é a culinária apreendida como valor cultural. Na atualidade, a notoriedade midiática alcançada pela gastronomia *etnizada* popularizou o consumo de comidas vinculadas a tradições nacionais e étnicas, inclusive nas comemorações familiares e nos festivais (como a *Oktoberfest* entre os descendentes de imigrantes alemães). São coisas visíveis e socialmente reconhecidas que fazem o vínculo entre identidade étnica e a ideia de práticas culturais compartilhadas. Não é à toa que a noção de costumes, na forma mais corriqueira de apropriação do termo, sugere práticas e comportamentos aceitos pelo grupo, associados a uma tradição, aprendidos no curso da socialização. Nesse sentido, existe uma analogia com hábitos, cuja natureza supõe disposição ou aptidão adquirida.

Conforme observei anteriormente, Weber incluiu as semelhanças no *habitus* entre os critérios de definição do grupo étnico, junto com a crença subjetiva na procedência comum. *Habitus*, nesse caso, está referido aos aspectos da vida cotidiana que distinguem a comunidade étnica. Trata-se, portanto, de uma noção com longa trajetória nas Ciências Sociais e foi bastante discutida por Norbert Elias e Pierre Bourdieu. Segundo Elias (1997), *habitus* social é o saber incorporado que vai se transformando ao longo do tempo, supondo, pois, uma espécie de equilíbrio entre continuidade e mudança. Uso o conceito para discutir a formação do

Estado-nação e seus códigos normativos, modo de escapar das ambiguidades da ideia de caráter nacional. Por outro lado, discutindo a relação entre indivíduo e sociedade, assevera:

Cada pessoa singular, por mais diferente que seja de todas as demais, tem uma composição específica que compartilha com outros membros de sua sociedade. Esse *habitus*, a composição social dos indivíduos, como que constitui o solo de que brotam as características pessoais mediante as quais um indivíduo difere dos outros membros da sua sociedade. Dessa maneira, alguma coisa brota da linguagem comum que o indivíduo compartilha com outros e que é, certamente, um componente do *habitus* social [...] (Elias, 1994, p. 150).

Aí está implícita a identidade de grupo vinculada ao *habitus* social, mas igualmente a identidade individual. Sob este aspecto, o indivíduo porta em si o *habitus* de um grupo, que ela individualiza em maior ou menor grau.

Referindo-se às práticas que produzem o *habitus*, Pierre Bourdieu assim o definiu:

[...] sistemas de disposições duráveis, estruturas estruturadas predispostas a funcionarem como estruturas estruturantes, isto é, como princípio que gera e estrutura as práticas e as representações que podem ser objetivamente ‘regulamentadas’ e ‘reguladas’ sem que por isso sejam o produto da obediência de regras, objetivamente adaptadas a um fim [...] (Bourdieu, 1972, p. 175).

Nesse caso, *habitus* é conhecimento adquirido, supõe socialização, aprendizado, e orienta a ação. Tratando do *habitus* de classe, Bourdieu (1979, p. 85) deu destaque aos gostos alimentares, considerando-os “a marca mais forte e a mais inalterável das aprendizagens primitivas, aquelas que sobrevivem mais tempo”. A referência aí é o “mundo materno”, aquele dos gostos primordiais. Mas a base mais ampla de discussão são os estilos de vida de diferentes classes, que envolvem, além do gosto, os modos de preparação da comida, as representações sobre a economia doméstica, etc.

Assim, a tradição culinária é parte importante do *habitus* social, daí sua relevância como símbolo da pertença étnica, expressando uma diferença cultural valorizada, aprendida no curso da socialização primária e seus desdobramentos. Conforme observou Alba (1990), a “cozinha étnica” imigrante, como regra, está fortemente relacionada à identidade étnica, envolvendo, porém, a mistura com outras tradições da ampla culinária americana. Afinal, a etnicidade é um fenômeno

historicamente muito antigo, ubíquo no mundo moderno, harmonizando consciências étnicas mesmo quando se manifesta na forma aparentemente prosaica das virtudes culinárias.

A participação de imigrantes alemães no processo histórico de colonização do Vale do Itajaí e regiões adjacentes moldou (e também transformou) a consciência étnica teuto-brasileira e, nela, a percepção da comida como um dos marcadores culturais da identidade. Nesse sentido, as representações da tradição culinária alemã, da “comida típica” ou quaisquer rótulos referidos à alimentação, só podem ser compreendidos a partir do processo histórico da colonização e da “cultura híbrida teuto-brasileira” mencionada por Willems (1946). Na prática, os hábitos alimentares surgiram da conciliação de uma imaginada tradição nacional com a produção obtida nas roças da colônia.

## O REGIME DE COLONIZAÇÃO: CAMPESINATO, POLICULTURA E OS NOVOS HÁBITOS ALIMENTARES

A colonização estrangeira em Santa Catarina começou em 1829, com o estabelecimento de imigrantes alemães no núcleo colonial de São Pedro de Alcântara, localizado no precário caminho de cargueiros que ligava a capital provincial à Vila de Lages, no planalto. A forma de localização presumia o povoamento de terras devolutas através da concessão de parcelas para cultivo familiar a imigrantes (europeus), oficialmente denominados “colonos”. Aliás, colono era a palavra-chave da política imigratória e na legislação apareceu, com certa frequência, em sinonímia com imigrante. Tal referência reflete o interesse maior na vinda de agricultores europeus, que persistiu na República, pois até o meado do século XX a regulamentação da entrada de estrangeiros estava incluída nos mesmos atos legislativos que estabeleceram, sucessivamente, as normas da colonização. No caso de Santa Catarina, este projeto de ocupação territorial tinha dupla finalidade: instituir um modelo de exploração agrícola para abastecimento, baseado no trabalho livre familiar e assegurar a comunicação com o planalto, formando também povoados numa situação de desbravamento de áreas florestais. A presença indígena era então considerada uma ameaça aos viajantes e ao avanço da colonização, apesar do ideário de “civilização dos selvagens” contido nos discursos oficiais. Além disso, havia o contencioso fronteiriço com a Argentina, que reivindicava boa parte da região oeste de Santa Catarina, só resolvido com arbitragem internacional no final do século XIX, favorecendo o Brasil. Iniciada numa área relativamente próxima ao

litoral, a colonização devia chegar ao planalto, impulsionando o povoamento de um território provincial com baixa densidade demográfica.

A colonização com imigrantes, subsidiada pelo governo imperial, foi interrompida em 1830 por causa dos altos custos do aliciamento e localização de colonos. A proibição de gastos imposta pelo parlamento inviabilizou a expansão da “colônia alemã” de São Pedro de Alcântara pouco mais de um ano depois da fundação, deixando os colonos em situação precária, conforme assinalou Mattos (1917). Muitas famílias descontentes com a má qualidade das terras, o isolamento e as dificuldades do desbravamento, deslocaram-se para outros lugares da província, inclusive para as vilas de Itajaí e Desterro, onde abandonaram as atividades agrícolas.

Nos quinze anos seguintes, o governo imperial autorizou alguns projetos particulares de colonização, mas nenhum deles teve resultados satisfatórios. O processo foi retomado em 1845, sob responsabilidade do Estado, no contexto dos debates parlamentares que antecederam a promulgação da Lei n. 601, de 1850 (a “Lei de Terras”), cuja regulamentação, em 1854, deu novos parâmetros à colonização estrangeira. A nova regulamentação manteve a característica mais relevante do regime: a concessão familiar do lote colonial, base da formação camponesa subsequente.

As mudanças não modificaram substancialmente o modelo de núcleo colonial, composto por um povoado a partir do qual deviam ser demarcadas as linhas e lotes destinados aos colonos. Contudo, devem ser destacadas duas alterações introduzidas depois de 1850: a redução do “lote rural” destinado ao colono, de 75 para aproximadamente 25 hectares, e sua concessão por compra, que para muitos resultou em endividamento – designado pela expressão “dívida colonial”. Nas novas regras, ficou mais evidente o limite idealizado da pequena propriedade rural familiar, distinta da grande propriedade monocultora escravista, reforçado pela proibição do uso de mão de obra escrava em áreas de colonização.

O alto custo da localização de imigrantes, por sua vez, abriu espaço para a colonização particular e, no plano oficial, predeterminou a colaboração do governo imperial com os governos provinciais interessados na fundação de novas colônias. No primeiro caso, as empresas formadas para tal finalidade podiam adquirir áreas maiores de terras devolutas, até o limite de seis léguas quadradas, recebidas por concessão do governo autorizada pelo poder legislativo, com a obrigação de demarcá-las e vendê-las aos imigrantes, obedecendo aos princípios da distribuição territorial do núcleo colonial. No segundo caso, o governo imperial repassou às províncias interessadas o controle sobre terras devolutas para fins de colonização, juntamente com uma parte dos encargos financeiros para aliciamento, transporte

e localização de colonos. Na prática, as mudanças impulsionaram a colonização de Santa Catarina a partir de 1850, através da iniciativa oficial e, principalmente, de empreendimentos particulares.

O ano de 1850 é o mais emblemático da colonização alemã em Santa Catarina, por causa da fundação da colônia Blumenau, no curso médio do rio Itajaí-açu, uma iniciativa do empreendedor Hermann Blumenau. Longas negociações antecederam a fundação da colônia, mas o projeto recebeu aprovação governamental antes da promulgação da Lei de Terras, um fato denotativo da prioridade dada à ocupação do Vale do Itajaí para consolidar a ligação entre o litoral e o planalto. A dificuldade de atrair um fluxo espontâneo de imigrantes alemães levou a empresa de Blumenau à falência. O governo imperial, porém, assumiu o empreendimento em 1860, mantendo o fundador na direção da colônia (onde permaneceu até a criação do município, em 1881). Neste mesmo ano, o governo fundou outra colônia alemã no curso médio do rio Itajaí-mirim – Brusque.

A partir daí, o povoamento se realizou na direção das nascentes dos dois rios, com a sucessiva fundação de novos núcleos, alguns com predominância de imigrantes alemães, outros (depois de 1875) com predominância de italianos. Os descendentes da 2ª e 3ª geração de colonos também participaram da expansão colonizadora, que adentrou o século XX. A região ainda recebeu imigrantes poloneses; contudo, houve predomínio numérico de alemães, motivo da vinculação cultural do Vale a esta imigração.

No norte de Santa Catarina, numa área contígua ao Vale do Itajaí, surgiu outra “colônia alemã”, fundada em 1851 pela *Kolonisations-Verein von 1849 in Hamburg*, empresa formada para colonizar as terras recebidas como dote pelo Príncipe de Joinville, na ocasião do seu casamento com a Princesa Francisca, irmã do Imperador Pedro II. A colônia D. Francisca (mais tarde denominada Joinville) foi a mais bem sucedida iniciativa particular de colonização em Santa Catarina no século XIX, e na sua área de atuação formaram-se vários núcleos vinculados à imigração alemã, caso (entre outros) de Jaraguá do Sul e Guaramirim.

Nas regiões acima referidas, a colonização produziu um campesinato formado por pequenos proprietários, fonte produtiva mais importante das economias locais até o início do século XX, quando se incrementou a industrialização, ocorrendo um rápido crescimento urbano de antigos núcleos coloniais. A industrialização motivou transformações socioeconômicas importantes no meio rural, e a maior parte daqueles que hoje se autoidentificam como colonos dependem da inserção própria ou de membros da família no mercado de trabalho urbano/industrial.

Não cabe aqui discutir as características do campesinato derivado da colonização;<sup>5</sup> deve ser observado, porém, que o termo colono é indicativo de um agricultor produzindo em pequena escala para consumo familiar e para o mercado que, desde os primórdios da ocupação, foi dominado por comerciantes estabelecidos nos povoados sedes de núcleos coloniais, denominados *Stadtplatz*, expressão que sugere um lugar com funções urbanas. A polarização campo-cidade, portanto, estava presente desde o início da ocupação do território, mas na situação do desbravamento todos compartilhavam a mesma condição de colono.

A documentação oficial (principalmente os relatórios dos diretores de colônias), os escritos mnemônicos deixados por imigrantes, a tradição oral (presente nos discursos dos descendentes), os relatos de viajantes, bem como a literatura histórica, destacam as vicissitudes da localização dos “pioneiros” na floresta virgem e as dificuldades de cultivar a terra na tradição europeia. De fato, há registros sobre os plantios fracassados de cereais como o centeio e o trigo, a necessária adoção da coivara e das plantas nativas, e a dificuldade de usar o arado após a derrubada da mata, tornando mais penoso o fardo do trabalho familiar na “fase pioneira”.

Num estudo sobre a colonização europeia no sul do Brasil, o geógrafo Leo Waibel (1958, p. 225-239) estabeleceu uma tipologia da exploração agrícola com três fases, sugerindo progresso técnico e maior produtividade: rotação de terras primitiva (próprio do desbravamento, com predomínio da coivara e sem uso do arado); rotação de terras melhorada (quando entra em cena o arado); e rotação de culturas associada à criação de gado em pequena escala. O modelo progressivo de Waibel, de certa forma, está presente nos discursos nativos acerca do zelo produtivo dos colonos e sua relação causal com o sucesso da colonização. Nesse sentido, as narrativas sobre os tempos pioneiros destacam as dificuldades da primeira geração de imigrantes diante do desafio da derrubada da floresta, situação desconhecida no país de origem, e do trabalho árduo de realizar o plantio com instrumentos simples, em terrenos acidentados, sem a remoção imediata dos troncos remanescentes. Além disso, não faltam alusões à primeira moradia precária feita de troncos de palmeiras e cobertura de sapé, e à alimentação (inadequada) disponível antes das primeiras colheitas. Os problemas de adaptação às novas condições de vida foram mencionados por Ballod (1892) e Willems (1946), que assinalaram as altas taxas de mortalidade, principalmente infantil e feminina, causadas, entre outras coisas, pelas doenças decorrentes de uma alimentação baseada na carne seca, feijão e farinha de mandioca, disponíveis nos abrigos coletivos temporários e nas casas

---

<sup>5</sup> Sobre a formação camponesa no Vale do Itajaí, ver Seyferth (1974).

comerciais situadas nos povoados. Os alimentos em questão, hoje, fazem parte da variada dieta dos descendentes, mas aparecem de modo negativo quando o assunto é a “luta” do desbravamento citada para enaltecer a figura do colono pioneiro, num discurso que às vezes recorre aos memoriais e outros escritos de imigrantes tornados públicos nas últimas décadas.

A imagem da rápida superação, porém, inclui o ideário do progresso, representado pela fase seguinte, quando a produção do lote já é suficiente para assegurar uma alimentação mais adequada às exigências do trabalho árduo da família, permitindo também o ganho com a venda de excedentes, e a construção de uma “verdadeira moradia”, ranchos e abrigos para animais domésticos.

Finalmente, a simbólica do êxito corresponde à plena exploração da propriedade familiar, que qualifica o “colono forte”, supondo uma autossuficiência alimentar e uma produção específica (fumo, banha, leite, etc.) destinada ao mercado. Os novos hábitos alimentares, harmonizando a tradição alemã com a produção local, e as casas em enxaimel, tem duplo significado nesse universo simbólico reportado ao passado, representando a prosperidade depois de um começo pouco auspicioso, e a fidelidade às tradições culturais germânicas. Certamente as transformações sociais ocorridas desde a fundação das primeiras colônias têm menos importância nessa equação simbólica que respalda a identidade (étnica) de um colono unívoco, deixando de lado a diferenciação social produzida por tradições culturais diversas, pela localização e condições do solo nas linhas coloniais e, depois, pela industrialização.<sup>6</sup>

A principal característica dessa exploração camponesa, que interessa mais diretamente à discussão sobre hábitos alimentares e seu uso como critério de distintividade étnica, é a policultura, elemento marcante da identidade do colono devido à correlação com a ideia de suficiência produtiva assegurada pelo trabalho familiar, comum em diferentes campesinatos. Ainda hoje, a policultura é valorizada porque assegura parte do abastecimento da unidade familiar, mesmo quando algum membro do grupo doméstico tem uma atividade assalariada. Apesar da configuração minifundiária atual, onde a maioria das propriedades tem menos de 10 hectares e um ou mais membros da família tem emprego fora da agricultura, o

---

<sup>6</sup> As formas de transmissão do patrimônio fundiário (variando do herdeiro único até a divisão da propriedade entre todos os filhos), as dificuldades do cultivo em terras acidentadas e localizadas em linhas distantes das áreas urbanas, e as formas de inserção dos membros da família no mercado de trabalho, são as principais causas da diferenciação social no meio rural. No entanto, mesmo hoje, não existem grandes diferenças de renda familiar, apesar do uso eventual da expressão “colono forte” para designar aqueles que ainda cultivam uma propriedade compatível com as dimensões do antigo lote colonial (Seyferth, 1985 e 1992).

discurso sobre abastança persiste, associado à tradição colonial. Conforme alguns depoimentos, os colonos, mesmo trabalhando nas fábricas, seguem o exemplo dos antepassados e continuam plantando aipim, milho, batata, feijão, mantendo uma horta e algum gado leiteiro e outros animais domésticos, numa dupla jornada de trabalho que põe a comida na mesa.

O entendimento mais geral acerca da alimentação, que inclui a imagem da colônia<sup>7</sup> como fonte de provisões para a família do colono e para os outros, cidadãos, ajusta-se à noção de *ethos* camponês, assinalado na literatura a partir de Redfield (1956). Segundo este autor, a noção de *ethos* supõe atitudes e valores próprios relacionados com a terra, a diligência produtiva, a produção de alimentos, etc. Por outro lado, as representações sobre o passado, apoiadas na tradição oral e nos escritos de “pioneiros”, sugerem que a policultura foi necessária para a sobrevivência das famílias na situação pioneira, assegurando o sucesso da colonização.

Não obstante o tom laudatório por vezes presente na significação simbólica do trabalho pioneiro, na prática aqueles imigrantes participaram de um processo de povoamento, enfrentando dificuldades provenientes da falta de recursos para demarcação e localização nas linhas coloniais, bem como o isolamento e a fatigante adaptação às condições locais. Conforme observação de Willems (1946, p. 228), “mormente no primeiro século de colonização, a alimentação dependia, na sua parte substancial, do que os próprios imigrantes produzissem em suas terras”. Na realidade, os colonos não conservaram os padrões alimentares habituais, precisando substituí-los, bruscamente, por uma dieta inicial pobre distribuída nos alojamentos coletivos onde aguardavam a concessão da terra. Desenvolveram seu próprio modelo agrícola, observado por diversos autores que passaram pelas regiões ocupadas pelos alemães em Santa Catarina no século XIX.

Leyfer (1900) descreveu minuciosamente a agricultura dos colonos, chamando a atenção para o início precário do cultivo, relacionado às necessidades alimentares. A primeira derrubada, realizada a golpes de machado, não podia ser muito extensa, pois havia urgência de plantio para garantir o abastecimento. Destacou também a variedade de plantas cultivadas no lote em plena produção: tubérculos (taiá, batata doce, inhame, cará, mangarito), grãos (milho, feijão), forragem; cana de açúcar, aipim/mandioca, frutas diversas, hortaliças. Há uma referência bem precisa ao item da alimentação mais valorizada pelos colonos, o pão, e as adaptações necessárias

---

<sup>7</sup> A palavra colônia tem diversos significados: nas referências aos primórdios do povoamento, corresponde ao núcleo colonial definido na legislação (incluindo povoado e linhas); na polarização campo-cidade, corresponde à área rural; por fim, designa a unidade produtiva (a pequena propriedade).

decorrentes da inexistência de trigo e centeio nos primórdios da colonização. Aí, o componente da definição é a mistura, pois entre os ingredientes da massa figuram tubérculos diversos, farinha de mandioca e de milho. Ficava, assim, satisfeita uma necessidade básica da família: comer alguma coisa que podia ser chamada de pão.

Uma parte da variada produção das roças destinava-se à criação de suínos, aves e algumas vacas para produção de leite e queijo. A suinocultura foi particularmente importante como fonte de renda até o meio do século XX por causa do valor comercial da banha, em alguns lugares denominada “ouro branco”, e da produção artesanal de linguiça e outros embutidos. Muitos colonos produziram fumo, um cultivo destinado ao comércio e incentivado desde o início da colonização, hoje em declínio.

A breve menção a essa produção diversificada, base da economia camponesa, mostra a realidade da policultura que sustenta as representações da autossuficiência alimentar no passado e no presente, numa percepção indicativa da natureza social e étnica demarcadora da condição de colono, compartilhada por descendentes de imigrantes em geral. Todavia, a acomodação dos cultivos com as práticas culinárias de diferentes tradições culturais deu margem às apropriações identitárias da comida nacionalmente adjetivada. Os usos diferenciados da farinha de milho (ou fubá), por exemplo, servem para distinguir os “italianos” pela persistência do consumo da polenta, e os “alemães” pela invenção do “pão de milho” (de consistência mais úmida, devida à mistura com batata doce ou outro tubérculo). No cotidiano, porém, os dois produtos figuram nas mesas regionais, inclusive dos colonos despegados da presumida “origem” nacional. O exemplo permite discernir as práticas das representações, pois alguns hábitos alimentares são comuns, provém do regime de colonização. Contudo, o consumo reportado à tradição colonial da policultura, com seu *ethos* camponês, resultou das diferentes adaptações culinárias que cada grupo de imigrantes pôs em prática. Na simbólica étnica teuto-brasileira essa tradição está articulada às “necessidades” dos “tempos pioneiros”, quando colonos localizados nas linhas e povoados precisavam plantar para comer. Sob este aspecto, são comuns alusões acerca das hortas e pomares das famílias estabelecidas nos povoados, colonos que não eram cultivadores e estavam dedicados ao comércio, atividades artesanais e outras ocupações, experimentando um processo de ascensão social. Na evocação do passado, do desbravamento, o modo de vida do colono alemão compreende os patrícios dos povoados em expansão. Em vista disso, a situação colonial é, hoje inclusive, usada para qualificar os pioneiros alemães como primeiros povoadores, em detrimento dos imigrantes de outras nacionalidades; estes pioneiros seriam os formadores de novos costumes,

ai incluídos os padrões alimentares originados das roças das colônias e depois, progressivamente, conciliados com a culinária germânica.

Willems (1946) assinalou a mudança inicial nos padrões alimentares, mas apresentou indicadores da volta a certos elementos da cozinha alemã, possibilitada, inclusive, pela proliferação da produção artesanal e industrial de laticínios, conservas, carnes defumadas, embutidos, etc. De fato, passada a fase inicial da colonização, pratos associados à culinária do país de origem tornaram-se comuns na região, inclusive alguns bastante populares resultantes do *mischmasch*<sup>8</sup> propiciado pela produção diversificada dos colonos. Ao longo do tempo, a persistência da “cozinha alemã” na versão teuto-brasileira tem sido usada como um dos indicadores da identidade étnica, sempre vinculada à experiência imigratória, seja nos grandes eventos turísticos ou nos espaços mais restritos dos restaurantes, das confeitarias, das associações recreativas, das reuniões familiares, etc.

## COMIDA E ETNICIDADE

A comida é um marcador cultural facilmente metaforizado e convertido em tradição pela memória; por isso tem importância na significação de identidades étnicas, regionais e nacionais. Ao tratar do regionalismo nordestino, Gilberto Freyre (1941) deu destaque à “arte da cozinha” para construir a particularização do nordeste, onde três tradições (a portuguesa, a africana e a indígena) teriam se harmonizado em equilíbrio perfeito, numa alusão metafórica à realidade brasileira da miscigenação. No contexto nacionalista da época (a década de 1940), o princípio da brasilidade não reconhecia a pluralidade cultural trazida pela imigração. Estava em curso um processo forçado de assimilação que ficou conhecido como “campanha de nacionalização”. Para o nacionalismo, inclusive na versão freyriana,<sup>9</sup> imigrantes e descendentes deviam conformar-se aos cânones da cultura nacional, pois a tolerância com a diferença estava restrita àqueles componentes que não ameaçavam a unidade da nação. Identidades hifenizadas e o uso cotidiano das línguas maternas entraram na relação das coisas intoleráveis. O mesmo não ocorreu com os hábitos alimentares, apesar da sua eventual apropriação para demarcar pertencimentos

---

<sup>8</sup> A tradução mais apropriada é mistura (da); mas tem significado jocoso e, sob este aspecto, corresponde ao termo de gíria “mistureba”; a palavra costuma ser intercalada nas falas em português para fazer referência a combinações inusitadas.

<sup>9</sup> Sobre o posicionamento de Freyre acerca da imigração, ver Seyferth (2003).

étnicos. No caso dos imigrantes alemães (e descendentes), porém, alguns itens da alimentação foram destacados pelos nacionalizadores para desqualificá-los como cidadãos despidos de brasilidade. Hoje, esse passado de repressão, que repercutiu na vida cotidiana das regiões colonizadas por alemães, sobretudo depois da declaração de guerra à Alemanha em 1942, é motivo de crítica, que passa também pelo menoscabo autoritário envolvendo a culinária.

As representações atuais da pertença étnica relacionadas aos hábitos alimentares, portanto, estão articuladas ao passado histórico, evocando o difícil processo de ambientação das gerações imigrantes na situação “pioneira” (e seu sucesso), e o período mais conflituoso das relações interétnicas, o da nacionalização imposta pelo Estado Novo.

Aqui, interessa mais observar as práticas culinárias consideradas costumeiras no passado e ainda presentes no cotidiano de muitas famílias e, por isso, associadas ao modelo idealizado da colonização. As alusões relativas à repressão nacionalizadora, porém, reforçam o caráter distintivo atribuído a dois produtos de permanência duradoura na dieta: a batata e o *Sauerkraut* (repolho fermentado) ou chucrute (na versão em português). Durante a campanha assimilacionista, da qual participaram efetivos do exército, as categorias *alemão batata* e *chucrute* tinham significado pejorativo, usadas como insulto e vinculadas a outra categoria depreciativa – *quinta coluna*, um indicador de potencial traidor da pátria. Não obstante a desqualificação implícita nessas atribuições problemáticas de uma identidade coibitiva, batata e chucrute persistem como signos culinários de autoidentificação, assumindo eventualmente formas estereotipadas em situações jocosas. Conforme explicou um colono que vivenciou a repressão:

Ninguém sabia direito o que era a quinta coluna; não entendiam o (idioma) brasileiro. Debochavam de nós, chamando de alemão batata, achavam esquisito comer chucrute, repolho podre, como diziam [...] Agora vem aí esses turistas e querem comer batata com chucrute e Eisbein.

O epílogo discursivo reforça a simbólica étnica envolvida na qualificação de alimentos de consumo regular na região, incluídos nos cardápios dos festivais e comemorações na condição de marcadores culturais da imigração alemã. No universo da festejada culinária “de origem”, batata e chucrute, junto com carne suína e derivados, são os itens mais frequentemente encontrados na mesa dos descendentes.

A questão subjacente aos valores ligados à cozinha étnica é sua óbvia localização na experiência passada da colonização e respectivos arranjos que permitiram

a continuidade de certos hábitos. A idealização do passado supõe a diversificação da agricultura através da exploração plena do lote colonial com trabalho familiar, produzindo principalmente comida. Parte dessa produção – feijão preto e farinha de mandioca, por exemplo – não podia ser transformada em culinária “alemã”. Mesmo assim, criativamente, inventou-se a comida típica “colonial”, numa junção de certos pratos da tradição alemã com ingredientes brasileiros.

Ocorreram mudanças nos hábitos alimentares, assinaladas pelos estudiosos da assimilação, porque os colonos recém-chegados se acostumaram com o feijão preto, as farinhas de mandioca e milho, a carne seca, o cará, a taioba, itens mais disponíveis do cultivo familiar no período histórico do povoamento. Com a diversificação da policultura, muitos colonos introduziram o cultivo da batata (inglesa), o alimento mais importante do campesinato alemão no século XIX. Mas a recriação da “tradição” em moldes “coloniais” incluiu o uso de produtos “brasileiros” para compor iguarias próprias da cozinha germânica.

O *Strudel* de banana e o *Blechkuchen*,<sup>10</sup> com cobertura de frutas locais, tornaram-se os indicadores mais emblemáticos da mistura, relacionados com festas e com o consumo dominical das famílias nas cidades e no campo.

Antigamente não tinha maçã, nem nas vendas, e as primeiras que chegaram eram muito caras. Aqui, o terreno não presta para cultivar [...]. Aí fizeram o Strudel de banana e agora tem os dois.

O depoimento deixa evidente que a inexistência do ingrediente original não obstruiu a criatividade; bastou recriar o *Strudel*<sup>11</sup> com banana. *Blechkuchen*, ou simplesmente *cuca* (na versão em português), massa feita com fermento biológico, trigo, açúcar, manteiga e ovos, aberta num tabuleiro e coberta com pedaços de fruta e *Streusel* (mistura esfarelada de açúcar, trigo e manteiga), outro produto derivado da inventividade colonial, encontra-se bastante difundido nos espaços domésticos, nas confeitarias, padarias e nos “cafés coloniais”. Na cobertura são usadas as frutas disponíveis – abacaxi, ameixa, banana, maçã, etc.; em vez de frutas, a cobertura pode ser feita com ricota misturada com nata.

---

<sup>10</sup> O termo refere-se à “cuca de tabuleiro”; na região não se confunde com a cuca com formato de pão, conhecida em outras áreas de colonização.

<sup>11</sup> Não existe versão em português para *Strudel*, mantendo-se a designação em alemão. Aliás, numa tradução ao pé da letra a palavra significa remoinho, uma possível alusão ao formato do doce: recheio de maçã com passas (ou outras frutas) e açúcar, enrolado em massa folhada.

Além desses dois produtos da confeitaria alemã recriada em terras brasileiras, outro doce bastante popular é o *Mus*, ou *Früchtenmus* (literalmente, purê de frutas), espécie de geleia mais densamente pastosa, feita com polpa de fruta. No passado, a polpa era cozida em grandes tachos, misturada com melado ou açúcar mascavo, até adquirir consistência suficiente para permitir um longo armazenamento. Hoje, usa-se o açúcar comum. É consumido com pão, no café da manhã e na refeição noturna, e também está presente nas confeitarias e outros lugares que oferecem o “café colonial”. Segundo as versões locais, “o colono precisava usar o que podia obter na colônia”, daí a combinação inicial da polpa com melado; a produção de *Mus* permitia o aproveitamento das frutas de cada época, forma de não desperdiçar comida.

A preparação de conservas segue a mesma lógica de aprovisionamento:

Hoje qualquer um compra vidros de pepino, beterraba, couve-flor e chucrute no supermercado. Mas ainda tem gente que faz conserva em casa, como era no tempo dos nossos avós, que precisavam guardar o que sobrava da horta (para não estragar).

Conservas, em geral, não têm referencial étnico, mas o pepino e o repolho são elementos importantes da horticultura que sustentam dois hábitos alimentares vinculados à tradição alemã: o pepino em salmoura e o chucrute. Aliás, a horta faz parte do *habitus*, tem visibilidade para quem se desloca pelos subúrbios e colônias, e sua finalidade é principalmente o abastecimento doméstico. Essa paisagem, em que casas bem cuidadas possuem em seu entorno jardins e hortas, integra o discurso sobre dessemelhanças quando o assunto são os “outros”, especialmente os brasileiros identificados como caboclos. A horta é sempre mencionada como sinal de fartura, introduzida pelos imigrantes que procuraram manter o costume de plantar verduras e legumes. Ajusta-se ao princípio da diferenciação cultural, que supõe identidades e *ethos* de trabalho em oposição. De fato, imigrantes e descendentes atribuíram aos caboclos do litoral o estigma da inferioridade cultural, principalmente no contexto de desenvolvimento econômico – a industrialização com crescimento urbano – ocorrido depois da primeira guerra mundial. De acordo com Willems (1946, p. 199), o caboclo era considerado indolente, atrasado, supersticioso, imprevidente, chamado às vezes de *Schlamburger* (habitante de um castelo de lama), expressão associada à casa de taipa. Essa forma de representação do “outro” culturalmente mais afastado ainda persiste, apesar dos casamentos interétnicos e da diversificação populacional ocasionada pela migração interna, nas últimas décadas.

A produção saída das roças e das hortas, com poucas exceções, serviu de base às combinações que reinventaram práticas da culinária alemã. Contudo, o pão

(anteriormente mencionado) é o mais valorizado dos hábitos alimentares, uma tradição mantida apesar dos percalços dos tempos do desbravamento destacados na memória coletiva. E são muitos os tipos de pão, envolvendo diferentes farinhas e tubérculos. O mais citado da “tradição colonial” é o pão de milho (*Miljebrod*), recurso alimentício considerado necessário no período do desbravamento, quando não havia acesso ao trigo e ao centeio, grãos amplamente usados pelo campesinato alemão. Era feito com fubá, fermento, sal e água morna. Mais tarde surgiu o “pão de mistura”, com proporções diversas de fubá e trigo. Aos dois tipos de massa básica podia ser acrescentado algum tubérculo, mudando a denominação para “pão de aipim”, “pão de batata doce”, “pão de cará”, etc. Nas manifestações de natureza étnica, ressalta-se principalmente o fato primordial da reinvenção do pão pelos colonos alemães “pioneiros” (a primeira geração imigrante), com o que podia ser colhido nas roças. O consumo não é o fator preponderante da equação étnica, pois o pão associado às raízes coloniais sempre esteve na mesa dos outros colonos. Conforme os registros mnemônicos reportados à situação de povoamento, a solução mista bem sucedida como estratégia de sobrevivência, que permitiu manter um costume essencial da vida cotidiana, inexistente entre os brasileiros, é mais importante do que o consumo. Nesse sentido, a diferença de hábitos que repercute nas identidades em contraste está resumida numa frase recorrente: “Brasileiro, caboclo da praia, não conhecia o pão, sua comida principal era a farinha (de mandioca)”.

Pão é pão, não obstante os ajustes determinados pela situação pioneira, e assim aparece nas descrições sobre a vida cotidiana no tempo da colonização, contida na obra de alguns observadores (a exemplo de Leyfer, 1900), ou mesmo na literatura ficcional e nos depoimentos dos descendentes, que também discorrem sobre as “substituições”. Entre as mais citadas estão o aipim cozido, consumido no lugar da batata inglesa, as folhas de taiá (taioba), preparadas como o espinafre, e o feijão preto, substituindo a lentilha. Nesse quesito incluem-se as frutas “nativas” usadas no recheio do *Strudel* e na cobertura das cucas.

As considerações sobre a comida vinculada à “origem” germânica, porém, não estão limitadas às adaptações suscitadas pela produção colonial. A suinocultura, incrementada pela policultura e pelo valor comercial da banha, difundiu-se com certa rapidez, segundo o entendimento atual dos descendentes, propiciando aos colonos o consumo de produtos “típicos” da culinária alemã. Na prática, a suinocultura contribuiu para o suprimento familiar de carne e derivados, mas também era importante fonte de renda obtida com a comercialização dos excedentes (Seyferth, 1974). Os termos de referência (em língua alemã) expressam uma significativa variação culinária: *Wurst* (linguiça), *Leberwurst* (morcela de fígado), *Blutwurst*

(morcela de sangue), *Eisbein* (joelho de porco na salmoura), *Sülze* (geleia de carne), *Quellfleisch* (cozido feito com partes da cabeça, miúdos e retalhos da barriga do porco, e temperos diversos), *Kassler* (lombo de porco defumado).

Num relato minucioso sobre a trajetória de uma das primeiras famílias alemãs localizadas na colônia Brusque, em 1860, uma descendente, Renata Imhof Benvenuti, menciona a relevância do consumo daqueles produtos desde os tempos coloniais, bem como a mobilização de parentes e vizinhos no dia do abate do porco, hoje um evento relativamente raro no meio rural.<sup>12</sup> Na ocasião, servia-se a *Quellfleisch*, acompanhada de um pirão mole feito com o caldo e farinha de mandioca (Benvenuti, 2010, p. 315). Aí está mais um arranjo culinário próprio da adaptação às novas condições de existência. O mutirão para o abate e processamento de derivados está nostalgicamente situado num passado não muito distante, mas as iguarias citadas ainda são consumidas na região. Encontram-se no comércio, oriundas da produção artesanal ou da grande indústria alimentícia, com exceção da *Sülze* e da *Quellfleisch*, itens menos frequentes nas mesas atuais, eventualmente preparadas em âmbito doméstico.

Memoriais, depoimentos e a própria continuidade do consumo ressaltam o caráter “tradicional” de outros alimentos menos visíveis porque seu consumo ocorre no contexto familiar e sem uma vinculação imediata à pertença étnica. Entre elas, são geralmente citados alguns laticínios, como *Kochkäse* (ricota envelhecida, temperada e cozida) e *Schmierkäse* (ricota fresca misturada com nata e sal, também denominado “queijinho”), o *Eiermus* (doce feito com ovos e açúcar, comido com pão), as aves (pato, galinha) com recheio de carne, miúdos e pão, os *Pfannekuchen* (bolinhos doces feitos na frigideira, cuja massa pode incluir banana), além de preparações envolvendo carnes diversas, cujo acompanhamento é a salada de batatas e o *Sauerkraut* (chucrute).

As distinções culturais da pertença étnica relativas à cozinha incluem, ainda, certos alimentos associados a datas comemorativas e festivais de atração turística, mas também presentes no cotidiano. As referências mais enfáticas vão para as principais gulodices distribuídas entre as crianças durante os festejos natalinos: os “doces de natal”, na realidade bolachas com diferentes formatos cobertas de glacê; e “doces de mel”. Eram dados às crianças também no dia de São Nicolau (6 de dezembro), por causa da vinculação com o “Papai Noel”, um costume hoje em declínio. Na Páscoa, persiste a prática da distribuição dos “ovos de páscoa” (*Ostereier*) – cascas de

---

<sup>12</sup> O caráter festivo e a importância dessa atividade coletiva/familiar em outras áreas de colonização alemã aparecem na literatura histórica. Ver, por exemplo, o trabalho de Müller (1984).

ovos pintadas e recheadas com amendoim torrado coberto com calda de açúcar. Nos dois eventos religiosos também são consumidos pães doces feitos com nozes, passas e especiarias. Na expressão do senso comum, são costumes alemães remanescentes de um passado colonial onde não existiam ovos de chocolate.

Nos festivais, independente da nomenclatura (*Oktoberfest*, Festa Pomerana, Festa do Chope, *Schützenfest*, *Fenarreco*, etc.) ou da ênfase dada a outros traços da diferenciação cultural (música, roupas classificadas como típicas), a pauta gastronômica inclui aqueles pratos mais facilmente atribuídos à “tradição alemã” pelos “outros” (os visitantes): joelho de porco cozido ou defumado, costeleta de porco defumada, chucrute, salsichas diversas, salada de batatas, pato assado com repolho roxo. Nesses ambientes festivos, animados por música e dança, a cerveja paira incólume na condição de identificador étnico praticamente inevitável e, às vezes, objeto de crítica associada à desordem alcoólica.

As festas vinculadas ao consumo de cerveja e aquelas promovidas pelas associações de atiradores (*Schützenvereine*) não são fenômenos recentes, mas multiplicaram-se na região sul a partir do meio da década de 1980, acompanhando certa revivescência étnica que ultrapassa a vida cotidiana. As mais vistosas receberam a denominação de *Oktoberfest*, inspiradas na congênera bávara realizada anualmente, no mês de outubro, na cidade de Munique (Alemanha). A *Oktoberfest* de Blumenau é a mais conhecida nacionalmente, faz parte do calendário turístico catarinense, tem visibilidade na mídia e recebe milhares de visitantes. A ideia de promover a festa partiu de políticos e empresários interessados no turismo, forma de atrair potenciais compradores de produtos da diversificada indústria local. No entanto, a primeira festa foi realizada em 1984, poucas semanas depois de uma das mais catastróficas enchentes do rio Itajaí-açu. Este fato produziu outra versão sobre a motivação da festa, expondo uma vicissitude recorrente desde os primórdios da colonização. Não importa quem teve a ideia de realizar um festival anual privilegiando o folclore, a dança e, principalmente, o consumo de cerveja e da “comida típica” evocando uma tradição alemã. Prevaleceu a dimensão simbólica que apresenta a primeira festa como celebração da rápida reconstrução da cidade, superando mais uma vez uma enchente catastrófica; celebração que evoca a “origem alemã” dos colonizadores. Em outro texto assinalei que este modo de imaginar a *Oktoberfest* tem relação com um *ethos* do trabalho articulado à história da colonização, transformado num dos símbolos da etnicidade teuto-brasileira (Seyferth, 1994).<sup>13</sup>

---

<sup>13</sup> Sobre a *Oktoberfest* de Blumenau, definida como “indústria da tradição”, e seus aspectos culturais, turísticos e econômicos, ver Flores (1997).

O sucesso da *Oktoberfest* confirmou as previsões de seus idealizadores, cuja motivação principal era o incremento do turismo fora da “alta temporada”. De certo a região como um todo, e Blumenau em particular, tem atrativos turísticos; mas durante o verão recebe um grande número de visitantes que passam as férias nas praias catarinenses, atraídos pelo variado comércio e gastronomia locais. Promover um festival durante o mês de outubro, apoiado na diferença cultural e seus apelos étnicos, certamente proporcionou bons resultados econômicos. Para a população “de origem” alemã, porém, a *Oktoberfest* mostra as peculiaridades teuto-brasileiras, destacando certos aspectos da tradição alemã e da história da colonização, representando um modo diverso de ser brasileiro.

As manifestações simbólicas da diferença de hábitos e tradições, e as formas de apropriação do passado do desbravamento (colonização) também têm importância como indicadores da identidade étnica, num contexto festivo cuja característica marcante é o consumo de cerveja, destacado enfaticamente na propaganda. No período da festa, o *Bierwagen* (carro que distribui cerveja nas ruas) circula pela cidade; nos pavilhões apresentam-se conjuntos de “música típica”, locais e/ou vindos da Alemanha, e os visitantes podem dançar e se alimentar com pratos da culinária alemã, especialmente *Eisbein*, *Kassler* e salsichas acompanhadas por batatas e chucrute, e o marreco com repolho roxo. São realizadas apresentações de grupos folclóricos e também circulam casais em “trajes típicos”, alguns bastante elaborados, nomeados Fritz e Frida. A colonização é simbolizada nos desfiles de carros alegóricos, destacando-se a chegada dos colonos pioneiros (em barcos), o começo difícil (trabalho árduo e moradias precárias), o preparo dos alimentos (com ênfase no pão), o progresso (industrialização, urbanização), etc. Por outro lado, as versões locais sobre a diferenciação cultural enfatizam o “estilo neoenxaimel” dos prédios públicos, considerado uma herança do passado colonial, quando as moradias frágeis foram substituídas por casas melhores, sobressaindo o tipo enxaimel.<sup>14</sup> Transformadas em símbolos arquitetônicos de tradição alemã, as construções em enxaimel ainda remanescentes chamam a atenção dos visitantes, especialmente aquelas transformadas em museus da vida doméstica colonial, circundadas por jardins bem cuidados. Aliás, para muitos descendentes, um jardim adjacente à casa é um indicador costumeiro da germanidade.

---

<sup>14</sup> Numa breve discussão sobre a habitação teuto-brasileira, Willems (1946, p. 230) afirmou que os imigrantes trouxeram a técnica (de construção), mas tiveram de adaptá-la aos materiais disponíveis. A casa enxaimel – de tijolos sem reboco e com madeiramento descoberto – é apenas uma das formas arquitetônicas presentes nas áreas de colonização referenciadas a alguma congênera na Alemanha.

As mesmas representações da etnicidade aparecem nos festivais organizados em outras cidades, na esteira do sucesso da *Oktoberfest*, com denominações que dão ênfase a algum aspecto específico do *habitus*. Os três eventos mais importantes surgiram ainda na década de 1980: Fenarreco (1986), Fenachopp (1988) e Schutzenfest (1989), realizados, respectivamente, nas cidades de Brusque (no Vale do Itajaí), Joinville (norte do estado) e Jaraguá do Sul (Vale do Itapocu). A mesma culinária habitualmente oferecida aos visitantes está presente nos três eventos, mas na Fenarreco prevalece o marreco assado com repolho roxo, referido na denominação – Feira Nacional do Marreco;<sup>15</sup> a cerveja e o chope são assumidamente a motivação da festa de Joinville; e a *Schützenfest*, na realidade patrocinada pela Associação dos Clubes de Caça e Tiro do Vale do Itapocu, tem apelo diverso, enfatizando a prática de tiro ao alvo, chamando a atenção para a mais tradicional das muitas associações recreativas e culturais presentes desde o início da colonização e reprimidas durante a nacionalização do Estado Novo. Contudo, nessa festa evocativa das *Schützenvereine* também são comuns as apresentações de grupos folclóricos, desfiles de atiradores que rememoram as efemérides passadas e, obviamente, a comida é a mesma.

Resta mencionar duas outras atividades festivas um pouco diferentes, mas seguindo os mesmos princípios de diferenciação cultural: a Festa Pomerana e o Café Colonial. A Festa Pomerana existe desde a década de 1980 e realiza-se no mês de janeiro na cidade de Pomerode (próxima a Blumenau), cujo epíteto é “a cidade mais alemã do Brasil”. Paradoxalmente, a festa enaltece uma identidade regional reportada à Pomerânia, lugar de origem de muitos imigrantes ali estabelecidos no século XIX. Para marcar essa especificidade, sem deixar de lado a identidade alemã mais abrangente, são realizadas apresentações do ritual de casamento pomerano, com todas as brincadeiras envolvidas, inclusive o quebra-cacos (ou louças), o uso de vestimentas de época, encerrando com a *Küchenmarsch* – dança das cozinheiras que homenageiam o casal. Por outro lado, o cardápio da festa inclui a “gastronomia dos tempos da colônia”, por certo “alemã”, com adaptações locais.

À parte o evento e seus atrativos turísticos, nas últimas décadas houve amplo esforço para preservação do patrimônio cultural da imigração em Pomerode – daí

---

<sup>15</sup> O marreco é o emblema da festa, devidamente paramentado com trajes de estilo tirolês, forma de distinguir um prato bastante consumido na região, inclusive em alguns restaurantes familiares, e ao mesmo tempo fazer algo diferente da vizinha *Oktoberfest*, mantendo as demais atrações – desfiles, bandas de música, folclore, etc.

o epíteto acima referido. Patrimônio que inclui principalmente a arquitetura, que contempla vários “estilos”, entre eles o enxaimel, a gastronomia colonial (e suas adaptações) e a paisagem, isto é, a pequena propriedade rural e a sucessão de bem cuidados jardins e hortas cercando as casas na cidade e no campo.

De fato, em Pomerode ou alhures, a culinária adaptada (ou parte dela), um dos símbolos da colonização bem sucedida, aparece nas mesas dos “cafés coloniais”, numa versão *etnizada* do *Frühstück* (pequeno almoço) e da merenda. Aí, exibe-se a fartura originária da policultura e da criação praticada nas colônias e seu ajustamento a certa tradição gastronômica trazida pelos imigrantes. Na forma mais corriqueira, o café é servido nas confeitarias e, eventualmente, em hotéis e restaurantes. Há (poucas) casas especializadas e essas costumam servi-lo nos fins de semana. Em alguns desses locais os empregados vestem roupas “típicas”, principalmente quando a construção é representativa do passado e o negócio é estritamente familiar. Os cafés mais valorizados, considerados mais autênticos pelo que apresentam aos consumidores, são aqueles preparados por organizações comunitárias, algumas das quais têm fins filantrópicos, ou incluídos em contextos comemorativos mais restritos, portanto, não são rotineiros nem fazem parte do roteiro turístico. As cucas, com sua massa adocicada coberta por frutas, o *Strudel* (qualquer que seja seu recheio), pães variados, biscoitos natalinos, *Mus*, as empadas crocantes de massa folhada e recheios diversos, linguiças, morcelas, queijo colonial, são itens indispensáveis, embora as versões menos ortodoxas do café costumem incluir bolos, tortas doces ou salgadas, etc., que não pertencem à tradição colonial ou alemã.

No contexto discursivo voltado para a questão da autenticidade, duas atrações turísticas são objeto de crítica: a cerveja e a arquitetura enxaimel. Os poucos indivíduos mais preocupados com a tradição torcem o nariz para o “falso enxaimel” que enfeita casas e prédios públicos desrespeitando a verdadeira técnica trazida pelos imigrantes. Falso ou verdadeiro, para o pensamento majoritário o enxaimel é uma característica arquitetônica da colonização alemã, faz parte da paisagem cultural da região. A questão da bebida símbolo da maioria dos festivais segue na mesma direção. Para alguns, a cerveja não deveria ser o “carro-chefe” dos festejos porque incita a desordem. No entanto, a cerveja é um critério quase universal de identificação de um atributo étnico, tanto quanto as iguarias “típicas” consumidas nos festivais e no cotidiano. Por essa razão, louva-se a fabricação artesanal de cerveja nos tempos coloniais, que reapareceu nas últimas décadas, reinventando a tradição. No universo discursivo, eventos como a *Oktoberfest*, em que a cerveja se destaca, recriam, numa dimensão turística, a vida festeira do passado viven-

ciada nas associações, nos salões de baile e similares,<sup>16</sup> espalhados pelos povoados e linhas coloniais, afetada pela intolerância do Estado Novo durante a segunda guerra mundial.

De certo modo, as referências à campanha de nacionalização contêm uma crítica contundente à repressão que atingiu a vida comunitária étnica, mas também representa a superação do conflito interétnico após um longo período de silêncio e num momento propício ao reconhecimento da identidade e da cultura produzida pela imigração. Os festivais, e neles a própria comida, dão significado à distinção cultural, e dessa forma, as categorias “chucrute” e “alemão batata”, estigmatizadas pelos nacionalizadores, hoje não tem importância como critério identitário, a não ser para fazer troça em certas situações sociais de convivência interétnica.

A convergência de hábitos alimentares com etnicidade não se manifesta apenas nas situações excepcionais dos grandes eventos. O percurso da colônia à mesa contemporânea dos descendentes contempla a experiência imigratória no regime de colonização, revestido de atributos diferenciadores da condição étnica. Os festivais e comemorações enfatizam a bebida e os pratos mais facilmente identificados com a culinária alemã. Não estão ausentes da vida cotidiana, porém nela prevalece a cozinha colonial e suas harmonizações, tal como se observa nos cafés coloniais. Essa cozinha representa um padrão cultural valorizado na simbólica étnica, na prática incorporada ao *habitus* social (cf. Elias, 1997) ao longo do tempo; um conhecimento adquirido na socialização que reforça sentimentos de comunalidade (a vida em comum, conforme Weber, 1971) e a percepção de uma identidade coletiva articulada ao passado imigratório, à “origem” (nacional) dos antepassados.

Os festivais são um momento de afirmação da singularidade cultural, sobretudo através da culinária, no contato ocasional com “outros” brasileiros. Eles são percebidos localmente como uma espécie de reedição de um passado alegre, idealizado, onde pululavam associações, salões de baile e pequenas cervejarias. As poucas discordâncias acerca da cerveja e do “falso enxaimel” não obscurecem a representação simbólica da diferença cultural, da mesma forma referida às práticas habituais do convívio familiar e da sociabilidade.

Este último aspecto da etnicidade aparece nos relatos mais singelos sobre o estilo de vida advindo da colonização, e seus desdobramentos no presente, sobressaindo o lugar da culinária na sustentação da dimensão étnica da identidade social. A apropriação do marreco assado como símbolo (aliás, menos conhecido da

---

<sup>16</sup> Num trabalho sobre a cultura blumenauense, Edith Kormann (1994) observou que as associações, particularmente as *Schützervereine*, faziam parte da vida cotidiana desde os primórdios da colonização.

culinária germânica) num grande evento como a Fenarreco, é um bom exemplo da disposição em torno de um aspecto do *habitus*. Nos termos dos discursos de descendentes, o marreco é um “prato tradicional” na região de Brusque e adjacências, apreciado muito antes da instituição da festa, consumido inclusive por visitantes, atraídos pela fama de restaurantes familiares. Afirma-se o gosto pela gastronomia “de origem alemã” que, em casa e nos restaurantes também inclui receitas outras, caso da língua com ervilhas, purê de batata e chucrute, ou *Eisbein* e salsichas com o mesmo acompanhamento. Assim, legitima-se o marreco, como o emblema de uma arte da cozinha regional com raízes na “tradição alemã”. Nesse caso, não obstante a popularidade do churrasco e outros alimentos que não possuem referencial étnico, afirma-se que as famílias mantêm os hábitos trazidos pelos imigrantes, coisa observável na rotina dos almoços de domingo, inclusive nos restaurantes que servem o marreco, e nas festas familiares (batizados, casamentos, etc.). Ou, ainda, na valorização da comida colonial, caso da cuca e seus arranjos mais triviais, outro exemplo emblemático da identidade articulada a um hábito alimentar. Ela está presente nos cafés, nas festas ou, conforme dito comum, faz parte da rotina, “não pode faltar na mesa dos fins de semana”.

Os sentimentos de pertença étnica reportados aos hábitos alimentares consolidados ao longo do processo histórico de colonização (e seus desdobramentos contemporâneos) podem ser vistos a partir da noção de etnicidade simbólica discutido por Gans (1996) e Alba (1990). Existe, de fato, certo orgulho pela tradição, uma relação com o passado articulada à geração imigrante, mas também à territorialização no regime de colonização que produziu um subsistema cultural e uma identidade diferenciada, apesar da integração (ou assimilação, conforme Willems, 1946), às vezes tempestuosa, à sociedade nacional. A dimensão simbólica da etnicidade assenta-se nas características valorizadas de um estilo de vida que pode representar o passado no presente, um *habitus* social que engloba a arte da culinária, percebido na sociabilidade cotidiana e nas relações sociais do encontro com os “turistas”, ou “outros” atraídos pelos festivais e pelas “boas compras” propiciadas pela variada indústria local.

A identidade étnica persiste, ancorada na ancestralidade germânica e nas manifestações culturais mais visíveis da chamada “tradição colonial”, daí a relevância da comida entre os símbolos da etnicidade, tendo em vista, igualmente, a valorização (mais sofisticada) das “cozinhas étnicas” na contemporaneidade. Como observou Alba (1990), no caso da imigração, as lealdades culinárias que, entre outros costumes, dão “substância” cultural às etnicidades, encontram respaldo na popularidade das apropriações mais refinadas das “comidas étnicas” incorporadas

ao modo de vida nacional, tornando mais fácil o acesso aos ingredientes e menos contraditório o consumo cotidiano de alimentos comuns a todos. A questão do contraditório tem sentido, pois as lealdades culinárias teuto-brasileiras convivem sem conflitos com churrascos, feijoadas, peixadas e outros pratos da gastronomia brasileira despegados da colonização, e coadunam-se com suas congêneres trazidas por outros imigrantes, notadamente italianos e poloneses.

## REFERÊNCIAS

- ALBA, Richard D. *Ethnic identity: the transformation of white America*. New Haven: Yale University Press, 1990.
- BALLOD, Karl. *Der Staat Santa Catharina*. Stuttgart: J. G. Cotta, 1892.
- BEIGUELMAN, Paula. *A formação do povo no complexo cafeeiro*. 2.ed. São Paulo: Pioneira, 1977.
- BENVENUTTI, Renate Imhof. *Da janela da casa ancestral: a trajetória da família Imhof*. Florianópolis: Gráfica Editora Pallotti, 2010.
- BOURDIEU, Pierre. *Esquisse d'une théorie de la pratique, précédé de trois études d'ethnologie Kabyle*. Genebra: Librairie Droz, 1972.
- \_\_\_\_\_. *La distinction: critique sociale du jugement*. Paris: Minuit, 1979.
- ELIAS, Norbert. *A sociedade dos indivíduos*. Rio de Janeiro: Zahar, 1994.
- \_\_\_\_\_. *Os alemães*. Rio de Janeiro: Zahar, 1997.
- EPSTEIN, Alfred. *Ethos and identity*. Londres: Tavistock, 1978.
- FLORES, Maria Bernadete R. *Oktoberfest: turismo, festa e cultura na estação do chopp*. Florianópolis: Letras Contemporâneas, 1997.
- FREYRE, Gilberto. *Região e tradição*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1941.
- GANS, Herbert J. Symbolic ethnicity. In: HUTCHINSON, John; SMITH, Anthony (Ed.). *Ethnicity*. Oxford: Oxford University Press, 1996.
- GEERTZ, Clifford. *A interpretação das culturas*. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.
- HUTCHINSON, John; SMITH, Anthony D. Introduction. In: HUTCHINSON, John; SMITH, Anthony (Ed.). *Ethnicity*. Oxford: Oxford University Press, 1996.
- JENKINS, Richard. *Rethinking ethnicity: arguments and explorations*. Londres: Sage, 1997.
- KORMANN, Edith. *Blumenau. Arte, cultura e as histórias de sua gente (1850 - 1985)*. Florianópolis: Paralelo 27, 1994.
- LEYFER, Hermann. *Deutsches Kolonistenleben im Staate Santa Catharina*. Hamburgo: H. O. Persiehl, 1900.

- MATTOS, Jacinto A. de. *Colonização do Estado Santa Catarina*. Florianópolis: Gabinete Tipográfico “O Dia”, 1917.
- MÜLLER, Telmo L. *Colônia alemã: 160 anos de história*. Caxias do Sul: Editora da UCS; Porto Alegre: EST, 1984.
- PARSONS, Talcott. Some theoretical considerations on the nature and trends of change of ethnicity. In: GLAZER, Nathan; MOYNIHAN, Daniel P. (Ed.). *Ethnicity: theory and experience*. Cambridge: Harvard University Press, 1975.
- PETRONE, Maria Thereza S. *O imigrante e a pequena propriedade*. São Paulo: Brasiliense, 1982.
- REDFIELD, Robert. *Peasant society and culture*. Chicago: The University of Chicago Press, 1956.
- SCHNEIDER, David M. *American kinship: a cultural account*. Englewood Cliffs: Prentice Hall, 1968.
- SEYFERTH, Giralda. *A colonização alemã no Vale do Itajai-mirim*. Porto Alegre: Movimento/SAB, 1974.
- \_\_\_\_\_. Herança e estrutura familiar camponesa. *Boletim do Museu Nacional*, N.S., Antropologia, n. 52, p. 1-27, 1985.
- \_\_\_\_\_. As contradições da liberdade: análise de representações sobre a identidade camponesa. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, n. 18, p. 96-108, 1992.
- \_\_\_\_\_. A identidade teuto-brasileira numa perspectiva histórica. In: MAUCH, Claudia; VASCONCELOS, Naira (Org.). *Os alemães no sul do Brasil: cultura, etnicidade e história*. Canoas: Ed. ULBRA, 1994.
- \_\_\_\_\_. Colonização, imigração e a questão racial no Brasil. *Revista USP*, n. 53, p. 117-149, 2002.
- \_\_\_\_\_. Nacionalismo e imigração no pensamento de Gilberto Freyre. In: KOSMINSKY, Ehtel V.; LEPINE, Claude; PEIXOTO, Fernanda A. (Org.). *Gilberto Freyre em quatro tempos*. Bauru: EDUSC, 2003.
- WAIBEL, Leo. *Capítulos de Geografia Tropical e do Brasil*. Rio de Janeiro: IBGE, 1958.
- WEBER, Max. *Économie et Société*. Paris: Plon, 1971.
- WILLEMS, Emílio. *Assimilação e populações marginais no Brasil*. São Paulo: Cia. Editora Nacional, 1940.
- \_\_\_\_\_. *A aculturação dos alemães no Brasil*. São Paulo: Cia. Editora Nacional, 1946.

# *Süüdoktoberfest*: patrimônio alimentar e construção da pomeraneidade no extremo sul do Brasil



*Evander Eloí Krone*

*Renata Menasche*

## INTRODUÇÃO

Tomando a alimentação como abordagem, procura-se, neste estudo, compreender de que forma ações de cunho patrimonial desenvolvidas no município gaúcho de São Lourenço do Sul têm sido apreendidas por atores sociais envolvidos em processos que buscam a identificação, reconhecimento e valorização da etnia, cultura e identidade de descendentes de imigrantes de origem pomerana.

Como resultado de um empreendimento privado de colonização, na segunda metade do século XIX chegou à Serra dos Tapes – região que compreende, entre outros, os municípios de Canguçu, Pelotas e São Lourenço do Sul – um grande contingente de imigrantes oriundos da Pomerânia.<sup>1</sup> Nessa região, em 1858, eles estabeleceram um dos principais núcleos de colonização pomerana no Brasil, o que se deu posteriormente à ocupação luso-portuguesa de São Lourenço do Sul, que mais tarde, em 1938, seria elevada à condição de município. Além dos pomeranos, identificam-se entre os grupos étnicos que contribuíram no processo de colonização da região os descendentes de alemães, franceses, italianos, luso-brasileiros e afrodescendentes.

Apesar de presentes na região desde meados do século XIX, os pomeranos estiveram, durante muito tempo, à margem da sociedade local. Seu modo característico de falar, hábitos alimentares, costumes e práticas culturais foram muitas vezes tratados de modo pouco respeitoso, evidenciando que os pomeranos

---

<sup>1</sup> A Pomerânia, situada às margens do Mar Báltico, permaneceu como província do antigo império da Prússia até a instituição do estado alemão. Posteriormente, o território seria repartido entre os domínios da Polônia e da Alemanha.

permaneceram como um grupo étnico estigmatizado até que, a partir dos anos 2000, a administração pública municipal de São Lourenço do Sul passou a investir fortemente em uma política local de valorização do passado, da memória e do patrimônio cultural das famílias de origem pomerana. Como veremos na sequência, essas ações enquadram-se em um cenário nacional mais amplo, em que vêm à tona novos sujeitos de direito.

No contexto recente de valorização do patrimônio cultural, a tradição alimentar pomerana tem sido destacada como um pilar dessa herança. É assim que a *Süüdoktoberfest*,<sup>2</sup> maior festa da cultura germânica do município de São Lourenço do Sul, constitui-se em cenário privilegiado de estudo, pois é na festa “típica”<sup>3</sup> que a alimentação é usada de forma ideológica para o acionamento e demarcação de diferenças étnicas, bem como para a produção de discursos reificados sobre a identidade e cultura pomeranas.

Assim, a comida é aqui entendida como signo de identidade, ideologicamente concebida e escolhida de modo a representar e afirmar um pertencimento (Rodrigues e Menasche, 2010). Dessa forma, tomando a *Süüdoktoberfest* como espaço de observação e a alimentação como abordagem, o presente artigo busca apreender – no contexto mais amplo de valorização do patrimônio cultural pomerano – de que forma são elaborados as ideias e discursos que remetem à afirmação de fronteiras étnicas.

Este estudo constituiu-se a partir da abordagem etnográfica, tendo como principal universo de observação a festa localmente conhecida como *Süüdoktoberfest*. A observação participante teve início em 2011, durante a realização da 24ª edição da festa, tendo seguimento na 25ª *Süüdoktoberfest*. Durante esse período, foram efetuados registros imagéticos da festa, coletadas informações e realizadas anotações em diário de campo. Assim, foi possível, durante duas edições consecutivas do evento, participar e compartilhar dos principais espaços de sociabilidade da festa, bem como interagir com visitantes, organizadores e atores locais. Posteriormente, foram acrescidas aos dados de campo entrevistas efetuadas junto a organizadores e atores locais que participam da festa.

---

<sup>2</sup> Termo cujo significado é festa de outubro do sul.

<sup>3</sup> Cabe ressaltar que nem sempre os pratos e alimentos acionados como típicos e apresentados como marcadores da identidade cultural de um grupo são aqueles de uso mais cotidiano (Maciel, 2001). Woortmann (2007, p. 180) apresenta importante distinção entre comida “típica” e comida “tradicional”, ressaltando que “enquanto a primeira oculta uma perspectiva marcada pela *exotização*, portanto uma percepção de fora para dentro, a segunda constitui expressão de padrões e valores tradicionais em seus próprios termos”.

## OS USOS DO PATRIMÔNIO

Clifford (1985) aponta a categoria patrimônio como tributária de processos de colecionamento, já que todos os coletivos humanos mantiveram práticas como a posse, a classificação e o colecionamento de objetos. Presente em todas as sociedades humanas, o patrimônio é uma categoria do pensamento humano e uma das mais importantes para a organização da vida social e cultural das coletividades humanas (Gonçalves, 2009).

Contudo, o uso contemporâneo da noção de patrimônio tem lugar no contexto da formação dos estados nacionais, durante o século XVIII. Segundo Funari e Pelegrini (2009), os estados nacionais nasceram da invenção de um conjunto de pessoas que deveriam ter uma língua, uma cultura, um território e uma origem comum. Coube aos estados criar patrimônios nacionais que fossem capazes de introjetar a ilusão de uma origem comum, mesmo em territórios notavelmente marcados pela diversidade étnica e cultural.

Segundo Benedict Anderson (2008), as ideologias e políticas nacionalistas criaram verdadeiras comunidades imaginadas, ou seja, ainda que diferentes grupos e membros de uma nação não se conhecessem, eles seriam capazes de compartilhar dada imagem de pertencimento e comunhão, a partir de certos marcos referenciais. Dessa forma, o Estado tornou-se o grande inventor de tradições, criando marcos referenciais, de modo a fazer uso ideológico das tradições culturais. Segundo Prats (1998), apesar de seu caráter polissêmico, podemos entender o patrimônio cultural como fruto de uma invenção e construção social, que se refere a tudo aquilo que se considera socialmente digno de conservação. Portanto, a noção contemporânea de patrimônio se constituiu enquanto eleição de alguns referentes simbólicos capazes de ativar versões ideológicas da identidade (Prats, 1998).

Durante muito tempo, apenas bens e objetos tidos como de grande importância para a nação eram passíveis de patrimonialização. Desse modo, a transformação de um bem em patrimônio estava restrita à sua base material, já que, do ponto de vista jurídico, o patrimônio cultural pressupunha uma definição monumentalista e o Estado estava preocupado em preservar objetos, prédios e bens materiais. Cabe ainda destacar que o patrimônio era então geralmente associado a valores e produções das elites nacionais: somente o que fosse belo, exemplar e excepcional e que representasse a nacionalidade se enquadrava nas políticas de preservação do Estado (Funari e Pelegrini, 2009).

Todavia, mais recentemente, vemos surgir o interesse pelas políticas de salvaguarda no âmbito da patrimonialização de bens de natureza imaterial. Abreu (2004)

ressalta que, desde o começo dos anos 1990, documentos da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco) anunciavam preocupação com o desaparecimento, diante da globalização, dos chamados povos tradicionais.<sup>4</sup>

Durante muito tempo, ignorou-se qualquer papel ativo dos povos tradicionais nas políticas patrimoniais, de desenvolvimento ou de conservação de recursos naturais. Porém, desde a década de 1980, os povos tradicionais passaram a ocupar posição de destaque no debate público, como atores legítimos dotados de importantes conhecimentos sobre o meio ambiente (Cunha e Almeida, 2001 *apud* Santilli, 2005).

Segundo Alfredo Wagner (2010), os conhecimentos nativos, até então contestados, hoje estão na base do reconhecimento dos direitos dos povos tradicionais. Esse autor pontua o surgimento, nas últimas décadas, de vários movimentos sociais, como os de seringueiros, quebradeiras de coco, pescadores, quilombolas, ribeirinhos e pomeranos, entre outros, a partir da adoção de designações coletivas pelas quais se autodefinem. Desta forma, segundo Alfredo Wagner (2010, p. 184),

[...] mais do que uma estratégia de discurso tem-se o advento de categorias que se firmam através de uma existência coletiva, politizando não apenas as nomeações da vida cotidiana, mas também um certo modo de viver e suas práticas rotineiras no uso dos recursos naturais. A complexidade de elementos identitários próprios de autodenominações afirmativas de culturas e símbolos, que fazem da etnia um tipo organizacional (Barth, 1996), foi trazida para o campo das relações políticas, verificando-se uma ruptura profunda com a atitude colonialista homogeneizante, que historicamente apagou diferenças étnicas e a diversidade cultural, diluindo-as em classificações que enfatizavam a subordinação dos “nativos”, “selvagens” e ágrafos ao conhecimento erudito do colonizador.

É nesse contexto que emergem, no campo do patrimônio, os novos sujeitos de direito. Segundo Gonçalves (1996), os discursos sobre a preservação do patrimônio têm lastro em uma retórica da perda e é assim que a noção contemporânea de patrimônio foi implementada, com base em políticas que lastimam a perda de tradições e produções das elites. Desde os anos 1990 pode-se notar uma nova

---

<sup>4</sup> Ainda que o debate conceitual sobre povos e comunidades tradicionais fuja ao escopo deste trabalho, vale sublinhar o decreto presidencial nº 6040, de 7 de fevereiro de 2007, que definiu povos e comunidades tradicionais como “grupos culturalmente diferenciados e que se reconhecem como tais, que possuem formas próprias de organização social, que ocupam e usam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição”.

vertente da retórica da perda, agora associada ao medo de desaparecimento de culturas de povos tradicionais face ao processo de globalização (Abreu, 2008). Dessa forma, podemos perceber que, nas duas últimas décadas, o patrimônio passou a ser marcado por uma noção mais inclusiva e menos elitista.

Assim, temos aquilo que Abreu (2008, p. 9-10) definiu como a emergência do “outro” no campo do patrimônio, ou seja, há uma nova tendência, representada pelo “fato que diferentes populações vão cada vez mais apropriar-se do patrimônio como instrumento para suas conquistas na vida social”. Nesse sentido, a categoria patrimônio, construída no contexto da “invenção” dos estados nacionais, passa a ser progressivamente apropriada e ressemantizada por povos tradicionais. Dessa maneira, grupos que antes apareciam à margem das políticas patrimoniais passam a colocar a memória e o patrimônio de seus grupos na base de uma tomada de consciência de um passado a salvar (Ferreira e Heiden, 2009).

É nesse quadro que também saberes e práticas da alimentação de povos tradicionais passam a ser tomados como patrimônio. O ato humano de alimentar-se envolve não apenas a função nutritiva, mas também questões de fundo cultural, os alimentos “refletem uma forma de conceber o mundo e servem, por exemplo, para coesionar um grupo e diferenciar-se dos demais” (Cantarero, 2002, p. 153). Dessa forma, os alimentos são detentores de funções sociais, pois eles identificam e diferenciam e, portanto, marcam e delimitam fronteiras entre diferentes grupos sociais.

Apesar da estreita relação entre alimentação e cultura, produziu-se no período pós-segunda guerra mundial um processo massivo de industrialização e homogeneização da alimentação. Nunca na história da humanidade os alimentos estiveram tão deslocados “de seu enraizamento geográfico e das dificuldades climáticas que lhe eram tradicionalmente associadas” (Poulain, 2004, p. 29). A insegurança provocada pela perda de controle sobre os processos de produção suscitaram novas percepções de risco em relação à alimentação. Segundo Alvarez e Pinotti (*apud* Menasche, 2003, p. 192), a insegurança relacionada à alimentação industrializada provocou um movimento de revalorização de produtos locais e de resgate de variedades vegetais, animais e de receitas tradicionais.

Segundo Menasche (2013), é assim que também em relação aos saberes e práticas da alimentação se produz uma “retórica da perda”, “discursos preservacionistas ganham corpo e, também, em que são geradas, inclusive pelo mercado, as condições de ‘ressonância’ necessárias – que se realiza o uso ideológico da diversidade, que faz possível comida tornar-se patrimônio”. É nesse contexto, como mostra Menasche (2013), que a cozinha tradicional mexicana, bem como a gastronomia francesa e a dieta mediterrânea passaram a compor a lista dos bens reconhecidos como

Patrimônio Cultural Imaterial da Unesco.<sup>5</sup> Como veremos a seguir, é justamente em um cenário de valorização da cultura pomerana e de uso ideológico da alimentação típica desse grupo étnico que estão assentadas algumas das ações desenvolvidas no município de São Lourenço do Sul.

## A EMERGÊNCIA DOS POMERANOS NO CAMPO LOCAL DO PATRIMÔNIO

É no quadro mais amplo de construção das políticas públicas de patrimônio e memória que estão apoiadas as ações que vêm sendo desenvolvidas no município gaúcho de São Lourenço do Sul, em que a relação entre políticas públicas, patrimônio e tradição tem tangenciado um discurso político alicerçado na valorização e positividade da cultura, identidade e patrimônio de famílias rurais de origem pomerana.

A colonização de São Lourenço do Sul remonta ao século XVIII, quando foram estabelecidas, por luso-brasileiros, as primeiras sesmarias, que dariam origem às fazendas em que se desenvolveria a pecuária extensiva e posteriormente as charqueadas. Segundo Salamoni (2001), além das presenças portuguesa e negra que ali se estabeleceram, agregaram-se ao processo de ocupação do território imigrantes de origem teuta, com a chegada, em 1858, de imigrantes provindos de territórios que mais tarde pertenceriam à Alemanha e Polônia.

Havia grupos vindos de distintas regiões da Alemanha: do norte vieram imigrantes dos territórios da Pomerânia, Holstein e Hamburgo, enquanto que outros vieram da região sudoeste, mais especificamente da região da Renânia. Contudo, predominavam os pomeranos, representando cerca de 80% do contingente de imigrantes que colonizaram São Lourenço do Sul (Vilela, 2008). Cabe ainda destacar que, em termos linguísticos, os pomeranos se distinguiam dos renanos, falando o *Pommersch*,<sup>6</sup> enquanto que os últimos tinham como língua materna o *Hunsrückisch*.<sup>7</sup>

---

<sup>5</sup> Para maiores informações e para acessar a lista completa dos bens reconhecidos como Patrimônio Cultural Imaterial pela Unesco, ver <<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&cpge=00011>>.

<sup>6</sup> Segundo Tressmann (2008), o *Pommersch* ou pomerano é uma língua saxônica das terras baixas da região do Mar Báltico, já o Alemão pertence a outro grupo de línguas, descendente do Alto-Alemão (das regiões altas, montanhosas da Alemanha e da Suíça).

<sup>7</sup> O *Hunsrückisch* foi trazido pelos imigrantes, no século XIX, e introduzido em várias localidades da região sul do país (Spinassé, 2008). O *Hunsrückisch* é classificado como um idioma de imigração, proveniente de uma região montanhosa do sudoeste da Alemanha, denominada Hunsrück.

Como dito anteriormente, podemos compreender São Lourenço do Sul como um espaço marcado pela confluência de diferentes etnias, que contribuíram para o desenvolvimento socioeconômico e cultural da região. No entanto, as ações de caráter patrimonial que vêm sendo implementadas pelo poder público local centram-se na valorização do patrimônio cultural pomerano, associado a práticas culturais, hábitos alimentares, costumes e tradições mantidos por descendentes de imigrantes pomeranos.

Gonçalves (2008), que estudou relações interétnicas e a formação da identidade germânica na região, afirma que a identidade pomerana foi associada à servidão e à miséria em que os imigrantes viviam na Europa. Desta forma, ainda que os pomeranos constituíssem o coletivo humano predominante entre os que participaram da formação social de São Lourenço do Sul, permaneceram como um grupo étnico estigmatizado, inferiorizados inclusive diante de seus pares mais próximos, os descendentes de imigrantes renanos, que passaram a denominar-se *alemães*. Gonçalves (2008) observa que, em decorrência desse estigma, muitos pomeranos passaram a ocultar sua origem étnica, muitas vezes preferindo afirmar sua linhagem com a descendência do *alemão legítimo*.

Os pomeranos certamente não são os únicos a sofrer com processos históricos de exclusão e invisibilidade. No contexto empírico estudado, colonos de origem alemã, italiana, francesa, polonesa, entre outros, que tiveram sua vida e trabalho vinculados ao campo, também foram marcados na relação com o mundo urbano pelo estigma do camponês pobre, atrasado e relaxado. Bourdieu (2006) observa que, no contato com o mundo urbano, o camponês é comumente qualificado pejorativamente. Ao analisar um baile de uma comunidade rural francesa, Bourdieu (2006) verificou um choque cultural entre os valores do mundo rural e urbano, neste contexto os jovens camponeses eram estigmatizados em função de sua aparência e desvalorizados a partir de categorias urbanas de julgamento.

Já Rodrigues (2012), que abordou a questão da diversidade étnica presente no município de São Lourenço do Sul, chama atenção para o fato de que se, por um lado, os pomeranos possuem hoje uma grande visibilidade, por outro, grupos afrodescendentes ainda sofrem para desconstruir a invisibilidade negra existente na região. Neste sentido, lideranças negras locais têm questionado a referência do município como espaço pomerano, procurando construir um espaço de lutas contra o racismo, a exclusão e a invisibilidade social.

No entanto, em São Lourenço do Sul, atualmente a cultura e identidade pomeranas estão no centro de uma política local de valorização de suas manifestações culturais. Não obstante, cabe destacar que as ações desenvolvidas nesse município

podem ter sido, em alguma medida, influenciadas por iniciativas anteriormente realizadas no Espírito Santo, que possui a maior colônia de imigração pomerana do Brasil. Vale ressaltar que os pomeranos têm mantido um papel ativo nos principais fóruns de debate dos povos tradicionais. Desde a criação, em 2006, da Comissão Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais (CNPCT), os pomeranos do Espírito Santo têm sido representados por lideranças,<sup>8</sup> reivindicando políticas públicas que contemplem demandas específicas do grupo. Cabe ainda mencionar que vários municípios do Espírito Santo criaram leis reconhecendo o bilinguismo e tornando o pomerano, ao lado do português, língua oficial. Também no Espírito Santo, mais especificamente no município de Santa Maria do Jetibá, a prefeitura vem concedendo incentivos fiscais para construção e reforma de casas e prédios que tenham estilo germânico em suas fachadas, esquadrias e telhados, procurando, desta forma, incentivar o turismo local.

É na esteira de iniciativas como essas que podem ter sido inspiradas algumas das ações atualmente em voga em São Lourenço do Sul. Uma das primeiras ações que demarcaram, no município, a emergência e desenvolvimento de políticas de patrimônio e memória referem-se à instituição, em 2008, do Caminho Pomerano, rota rural turística que permite ao visitante conhecer ou lembrar costumes pomeranos, bem como saborear pratos e bebidas apresentados como tradicionais, como o *Maischnaps*,<sup>9</sup> o peito de ganso defumado e o café colonial. Ainda nesse quadro, observamos comemorações ritualizadas, como a encenação do desembarque dos primeiros imigrantes pomeranos,<sup>10</sup> bem como a promoção de festas étnicas, a exem-

---

<sup>8</sup> Jorge Kuster Jacob, Secretário Municipal de Cultura e Turismo do município de Vila Pavão, é o representante dos pomeranos na CNPCT.

<sup>9</sup> O *Maischnaps* é uma espécie de aguardente curtida com 32 ervas e produzida sempre durante o mês de maio. Para maiores informações ver estudo de Schneider, Menasche e Gill (2011).

<sup>10</sup> Em 2008 e 2009, na celebração respectivamente dos 150 e 151 anos de colonização alemã e pomerana no município de São Lourenço do Sul, foi realizado um grande evento festivo. À época, um grupo de cerca de 100 pessoas participou de uma encenação, que simulou o desembarque do primeiro grupo de imigrantes que chegou a São Lourenço do Sul em um barco. Na dramatização, os participantes vestiram trajes característicos da época da colonização e, após desembarcarem no porto local, seguiram em carroças até a localidade de Coxilha do Barão. Na edição de 2009, lideranças negras reivindicaram sua participação no evento, assim durante essa edição havia mulheres negras vestidas de quitadeiras à beira da lagoa e, durante o trajeto por terra, “os imigrantes ouviram sons de atabaques e cantos dos negros e negras aquilombados” (Rodrigues, 2012, p. 40).

plo da festa em comemoração à imigração<sup>11</sup> e a *Südktoberfest*, que abordaremos na sequência.

O ponto que aqui destacamos e passaremos a discutir é que, no universo empírico analisado, no processo de produção da memória pomerana e de discursos sobre o passado, os gestores públicos e atores sociais envolvidos nas ações de valorização da cultura pomerana se valem, especialmente, de discursos identitários essencialistas. Nesse sentido é que identificamos significativa preocupação com a autenticidade das manifestações culturais e, em consequência, a busca pelo que seriam traços originais da cultura pomerana. Desse modo, palavras como “típico”, “tradicional”, “puro”, “legítimo” e “autêntico” repetem-se nas falas de gestores, preocupados em reivindicar e legitimar uma memória pomerana.

Como ensina Seyferth (1994), a constituição e emergência de uma identidade teuto-brasileira no sul do Brasil não deve ser atribuída a suposta situação de isolamento geográfico e enquistamento étnico, pois nas áreas de colonização alemã também foram assentados imigrantes de outras nacionalidades. Ainda conforme essa autora, os próprios imigrantes alemães não compunham um grupo étnico homogêneo, mas eram marcados por diferentes identidades regionais e distintas clivagens religiosas. Na formação e elaboração da identidade teuto-brasileira, foram determinantes os processos de contato com camponeses de distintas origens étnicas. Desse modo, Seyferth (1994) indica a presença de uma cultura camponesa compartilhada, afirmando a necessidade de compreender que os camponeses descendentes de imigrantes construíram suas identidades a partir das relações com os demais grupos.

Situação do mesmo tipo pode ser identificada no contexto estudado, na Serra dos Tapes. Desde o século XVIII, estabeleceram-se nesta região diversos grupos camponeses, que constituíram pequenas unidades de produção familiar policultoras. Os núcleos coloniais foram conformados por imigrantes europeus de diferentes origens, particularmente pomeranos, alemães, franceses, italianos e portugueses, além da expressiva presença de população de origem africana, trazida como mão de obra escrava e posteriormente estabelecida em quilombos, localizados em áreas rurais.

Ainda que esses grupos tenham acionado identidades étnicas diferenciadas no processo de ocupação do território da Serra dos Tapes, sempre estiveram em relação. Por conseguinte, é possível inferir que também a construção das identidades dos colonos da Serra dos Tapes tenham sido elaboradas de forma compartilhada,

---

<sup>11</sup> Festa realizada anualmente, sempre no mês de janeiro, na comunidade rural de Coxilha do Barão, em comemoração à chegada dos primeiros imigrantes teutos no município de São Lourenço do Sul.

a partir da interação entre os diferentes grupos étnicos estabelecidos na região, tal como sugerido no estudo de Seyferth (1994).

## A SÜDOKTOBERFEST

A partir de ações de cunho patrimonial, promovidas pela administração pública local, e com a valorização da anteriormente depreciada cultura pomerana, a própria *Südktoberfest* – maior festa local da cultura alemã<sup>12</sup> – passou a incorporar o novo *status* conferido aos pomeranos. No final da década de 1980, jovens integrantes do grupo de danças folclóricas alemãs *Sonnenschein*,<sup>13</sup> de São Lourenço do Sul, decidiram criar uma espécie de *Oktoberfest*<sup>14</sup> no sul do Estado, criando a *Südktoberfest*. Desde 1988, a festa é realizada anualmente, sempre no mês de outubro, com duração de três dias.

Inicialmente, a festa era realizada em um clube social, passando, a partir de sua quarta edição, a ser realizada no ginásio municipal. No entanto, dado o rápido crescimento da festa, houve a necessidade de ampliar o espaço físico do evento e, por isso, desde 2010, a *Südktoberfest* é realizada no espaço do galpão crioulo do camping municipal.

Cabe ressaltar que a *Südktoberfest* é um evento organizado por um grupo folclórico de predominância alemã e que tem por foco a valorização da cultura alemã da região. À época da criação da festa, a valorização da cultura pomerana ainda não se colocava. A partir dos anos 2000, as políticas públicas locais passaram a abordar com maior ênfase o patrimônio cultural pomerano. Neste sentido, a *Südktoberfest*, que iniciou como uma festa da cultura alemã, aos poucos passou também a incorporar elementos da até então estigmatizada etnia pomerana, como evidenciado nos trechos de depoimentos de duas participantes do grupo de dança *Sonnenschein*, reproduzidos a seguir:

---

<sup>12</sup> Segundo os organizadores, na edição de 2012 da *Südktoberfest* foram vendidos aproximadamente 12 mil ingressos.

<sup>13</sup> Segundo interlocutores, a tradução para o português do nome do grupo seria alvorecer ou nascer do sol.

<sup>14</sup> *Oktoberfest* é um festival celebrado em Munique, no estado da Baviera, sul da Alemanha, que foi disseminado por várias partes do mundo, inclusive para a região sul do Brasil. O festival é baseado na gastronomia, música, folclore e manifestações culturais de origem alemã. No Brasil, as *Oktoberfest* mais conhecidas são as de Blumenau (SC), Santa Cruz do Sul (RS) e Igrejinha (RS). Em alemão, *Oktober* significa outubro, e *Fest* significa festa, por isso a denominação *Oktoberfest*.

Luciane: Eu acho que, na verdade, ela nasceu, todo mundo falava em alemã, mas não citavam pomerano ainda, não era, não sei por que, pela cultura, por não querer dizer, que o pomerano era feio, tem gente que acha: “ah, sou pomerano, sou... né”. E isso, nos últimos anos, aqui no município foi muito trabalhado, essa coisa do pomerano. Começou os Alimentos Pomeranos<sup>15</sup>, o Caminho Pomerano, começou a surgir esse nome eu acho. E até na festa, começaram a usar o alemão-pomerano, né. Isso até uma coisa que a administração [pública] aqui usava, né, de origem alemã, e aí um tracinho pomerano, né. [...] Mas no momento que começaram a usar [a palavra pomerano], ela ficou mais vista assim, então. Até a festa incorporou junto. [...] Pelo menos desde que eu estou na organização, a gente começou a mostrar, assim, que é pomerano mesmo, não é feio, sabe. [...] Na festa acho que sim, esses últimos anos agora, antes não era dito pomerano na festa, era alemão. Tem registros assim, de poucas coisas que a gente tem, não tinha a palavra pomerana.

Elena: E o ano que eu entrei, ou um ano antes, acho que 2007, que o cartaz [da festa] era com azul e branco. E a maioria do pessoal do grupo [de dança] mesmo não sabia por que o cartaz era com azul e branco, é porque são as cores da Pomerânia.

A programação da festa envolve a realização de um jantar típico, geralmente servido na noite de sexta-feira, com o acompanhamento de apresentações do grupo de dança *Sonnenschein*. Já no sábado e domingo, além do *Sonnenschein* marcam presença também grupos de dança alemã convidados, de outros municípios. Também anima a festa a escolha das rainhas da *Südoctoberfest*, assim como a realização de bailes e jogos germânicos, tais como o *Schafskopf*.<sup>16</sup> Cabe ainda destacar as apresentações dos grupos de coral, presentes nas comunidades rurais de São Lourenço do Sul.<sup>17</sup>

Um dos pontos altos da festa é o desfile de rua, realizado na manhã de domingo, contando com grande participação da população local, que sai às ruas para assistir ao desfile das candidatas a rainha e dos grupos de dança e para ver

---

<sup>15</sup> Pomerano Alimentos é uma linha de produtos alimentícios (queijos, leite, bebida láctea, feijão) elaborados pela Cooperativa Mista dos Pequenos Agricultores da Metade Sul (Coopar), sediada no município de São Lourenço do Sul.

<sup>16</sup> O *Schafskopf* é um jogo de baralho, praticado principalmente por moradores da zona rural do município. Na Alemanha, é praticado em várias regiões, sendo muito popular na região da Baviera. *Schafskopf*, em alemão, significa “cabeça de carneiro”. Segundo Ricci (2005), é uma expressão que significa “burro”, “imbecil”, “tolo”.

<sup>17</sup> Segundo Menasche e Schmitz (2009), em estudo realizado na região do Vale do Taquari (RS), entre as associações com fins recreativos os corais tem um papel de destaque na vida social e cultural das colônias de origem alemã.

os trajes característicos e as mascotes Walter e Wilma, dois bonecos em forma de ganso que constituem a marca da festa. Carros, caminhões, tratores e mesmo bicicletas são enfeitados, geralmente com as cores da Alemanha. Durante o trajeto, também são distribuídos gratuitamente para a população chope, linguiça, cuca,<sup>18</sup> doces e outros alimentos considerados característicos da cultura alemã-pomerana.

Outro destaque da festa é o almoço de domingo, com pratos característicos da culinária alemã-pomerana, como, por exemplo, o *Eisbein*,<sup>19</sup> o *Rievelsback*,<sup>20</sup> pato assado, sopa de galinha, chucrute,<sup>21</sup> linguiça e cuca. Não obstante, ao lado do cardápio típico, podemos também encontrar na festa uma série de bancas que oferecem lanches do tipo *fast-food*, como sanduíches, pastéis, cachorros-quentes, refrigerantes, balas, doces, sorvetes e picolés.

Também é oferecida ao visitante a oportunidade de saborear, durante a tarde, o café colonial, servido em um espaço anexo ao galpão crioulo, composto de bolos, bolachas, salames, linguiças, tortas, café, chá, suco e o famoso *Spickbost*, prato que, em 1993, deu origem à mascote oficial da festa, como registrado na página oficial do evento, na internet:<sup>22</sup>

Meia década após a primeira edição sentiu-se a necessidade de eleger um mascote para a festa. É no interior de São Lourenço do Sul que se encontra um dos últimos refúgios de uma cultura extinta no local de origem, um prato típico da cultura pomerana, o “spickbost”, peito de ganso defumado, e foi por isso que o ganso ganhou o título. Posteriormente, em trabalho realizado com os alunos do município, foi escolhido o nome do mascote, que passou a se chamar “Walter” (Figura 1).

---

<sup>18</sup> Cuca é um prato característico da culinária de origem alemã, preparada a base de farinha, ovos e manteiga. A cuca tem um sabor adocicado e é elaborado com uma cobertura de açúcar e em algumas das suas variações é recheada com frutas.

<sup>19</sup> É um prato em que o principal ingrediente é o Joelho de porco preparado com temperos e comumente acompanhado de chucrute.

<sup>20</sup> É uma espécie de bolinho elaborado a base de batata, farinha de trigo e ovos. A batata é ralada de forma a ficar com uma massa bem fina, posteriormente são acrescentados os ovos e a farinha de trigo e por fim o bolinho é frito. Cabe sublinhar que, na edição de 2009, a comissão organizadora promoveu um concurso culinário de *Rievelsback*. Na época, cada concorrente teve que preparar 100 *Rievelsback* que foram servidos à comissão organizadora e aos participantes do jantar da *Südktoberfest*. Os critérios para avaliação das receitas foram os seguintes: sabor, higiene no preparo, apresentação, ingredientes da região e receita típica pomerana.

<sup>21</sup> O chucrute é um prato elaborado a partir de uma conserva de repolho fermentado.

<sup>22</sup> Disponível em <<http://sudoktoberfest.com.br/site/content/home/>>.

Em 2012, a mascote oficial da festa passou a ter uma versão feminina. Escolhida pelo voto popular, a gansa Wilma passou a compor, juntamente com o ganso Walter, o casal ícone da festa. Assim, merece atenção o fato de que atualmente essas aves passaram a ser protagonistas da festa, fazendo-se presentes no desfile temático. Pode-se ainda destacar que, em boa medida, o cardápio considerado típico da festa é baseado no consumo de carne de ganso, sendo servido no *buffet* do almoço, vendido defumado nas bancas e apreciado também no espaço destinado ao café colonial, onde é possível consumir o peito de ganso defumado (Figura 2).

O peito de ganso defumado é comumente elaborado uma vez ao ano, quase sempre no mês de junho, período em que os animais atingem o ponto ideal de crescimento e engorda para o abate. O peito é colocado em salmoura durante dois a três dias, sendo posteriormente submetido a processo de defumação, que pode levar até duas semanas. Cabe ressaltar que praticamente tudo do ganso é aproveitado: além do peito, as coxas do animal também são defumadas, pés e miúdos são usados na elaboração de sopas, e as penas são utilizadas na confecção de travesseiros.

O tipo de animal utilizado na elaboração dessa receita possui características específicas e é nomeado pelos colonos de ganso comum, pois este se diferencia de outros tipos de ganso, como, por exemplo, o ganso-cisne, que possui bico e pescoço longos. Segundo dona Romilda, produtora de peito de ganso defumado, a ave utilizada na elaboração dessa receita tem características mais rústicas, sendo que o principal diferencial de qualidade é a produção de uma espessa capa de gordura sobre o peito do animal. O consumo desse alimento se dá geralmente acompanhando o café da manhã ou da tarde, quando é cortado de modo que as fatias tenham



Figura 1. Café colonial.  
Fonte: Acervo GEPAC, 2012 (autoria: Evander Krone)



Figura 2. Walter, uma das mascotes da Südoctoberfest.  
Fonte: Acervo GEPAC, 2012 (autoria: Evander Krone)

sempre uma camada de gordura e outra de peito. Vários interlocutores compararam a posição ocupada pelo peito de ganso defumado àquela que o salame ou mortadela ocupam no café da manhã.

Contudo, apesar de toda a euforia em torno do ganso e, em especial, em torno do peito de ganso defumado, esse alimento não está associado à dieta alimentar da maioria das famílias rurais constituídas por descendentes de imigrantes pomeranos. Maltzahn (2010), que realizou etnografia sobre os modos de fazer do peito de ganso defumado na região, afirma que atualmente a criação de ganso é uma prática mantida por muitas famílias pomeranas, porém o animal é utilizado em outros pratos, tal como o ganso assado no forno, enquanto que a elaboração do peito de ganso defumado foi em grande medida abandonada.

Segundo o historiador Heinemann (2008), ainda na Europa os pomeranos tinham a prática de criar gansos. Assim, muito possivelmente a tradição de preparação do peito de ganso defumado chegou junto com as primeiras famílias pomeranas que aportaram em São Lourenço do Sul, em 1858. No entanto, durante a pesquisa não foram encontrados trabalhos ou indícios que apontassem as razões do quase completo abandono da elaboração do prato.

Dessa forma, apesar de ser um produto apresentado como emblemático da cultura pomerana, são raros os colonos que atualmente produzem o peito de ganso defumado. Segundo Luciane Peske, coordenadora da *Süüdoktoberfest*, a falta de oferta do produto é um grande problema para a organização da festa. Em suas palavras:

E no café colonial também, a gente procura colocar aquela linguiça, cuca, o *Spickbost*, aquele que é o peito de ganso, que só tem aqui, não sei de outra região. Esse daí a gente tá com dificuldade assim porque agora no município tem três pessoas só que fazem. Então é uma coisa que daqui um tempo vai se perder. [...] Até o próprio ganso, assim, a gente não consegue comprar muita quantidade, ninguém mais cria.

Na festa, o peito de ganso defumado é cortado em pequenas fatias e servido no café colonial, juntamente com outros alimentos, pelos quais o consumidor paga um valor fixo – R\$ 15,00, na edição de 2012 da festa – e come à vontade. Contudo, segundo Luciane, muitos visitantes da festa se queixavam de apenas terem acesso ao prato – símbolo da festa – no café colonial, sem que lhes fosse oportunizado provar o produto isoladamente. De acordo com a interlocutora, a partir da edição de 2012, uma nova receita foi inventada, o pastel de peito de ganso defumado com queijo, possibilitando que os consumidores pudessem comprar o produto nas bancas sem precisar pagar o ingresso no café colonial.

O peito de ganso defumado é um produto relativamente caro para os padrões locais de consumo, sendo vendido em algumas feiras do município pelo valor aproximado de R\$ 50,00 o quilo. De modo geral, apesar de muitas famílias rurais criarem gansos, poucas são as que se dedicam à produção de peito de ganso defumado. O produto, então, acaba por fazer parte da dieta alimentar de apenas uma pequena elite local, que tem condições de comprar o produto.

De acordo com Jairo Scholl (em comunicação oral), escritor local que realizou pesquisas sobre a colonização pomerana, o peito de ganso defumado “valia uma fortuna”, tanto na Europa como no sul do Brasil. Segundo ele, durante algum tempo o produto foi transportado em barcos, de São Lourenço do Sul até cidades que tinham “comunidades europeizadas” que demandavam o produto, como Porto Alegre, Pelotas e Rio Grande. Também Thum (2009) afirma que o produto era comercializado desde a faixa litorânea de Rio Grande até o Rio de Janeiro. Desse modo, ao mesmo tempo em que não foram encontrados trabalhos que mostrassem que a produção e consumo de peito de ganso defumado eram comuns entre os colonos pomeranos, os trabalhos citados evidenciam que o peito de ganso defumado era um produto requintado, de consumo elitizado, externo à colônia.

Nesse sentido, o costume de consumir peito de ganso defumado pode ser interpretado como uma tradição inventada, entendida, tal como proposto por Hobsbawm (1997), enquanto processo criativo e legítimo. Esse historiador estudou a construção das tradições no contexto do surgimento dos estados nacionais, argumentando que muitas tradições são inventadas, sem guardar correspondência com a vida cotidiana das pessoas. Assim, certos objetos e elementos culturais podem ser apropriados, institucionalizados e ritualizados como meio de reivindicar um passado, uma memória e uma identidade a salvaguardar, já que “não é necessário recuperar nem inventar tradições quando os velhos usos ainda se conservam” (Hobsbawm, 1997, p. 16).

É também preciso ter presente que a *Südktoberfest* é uma festa realizada em ambiente urbano e, apesar de baseada em uma tradição rural e alimentação camponesa, o público que ali se faz presente é eminentemente da cidade. O que ali se consome não é apenas comida, mas também uma imagem idealizada do rural, algo que Eizner (1995 *apud* Menasche, 2003) caracterizou como o consumo de *imagens dos sabores perdidos*. Assim, a eleição do peito de ganso defumado como prato símbolo da festa é construída de fora para dentro do grupo, baseada no discurso de uma “retórica da perda”, em que o prato é convertido em objeto de consumo para um público exterior, essencialmente urbano, motivado em consumir o que lhe é apresentado como singular, específico e autêntico (Krone, 2014).

Os gestores da *Süddoktoberfest* manifestam grande preocupação com a originalidade e autenticidade da festa. Assim é que as palavras típico e tradicional estão entre as mais acionadas em seus discursos. Em entrevista de cerca de uma hora de duração, realizada junto a um dos dirigentes da festa, a ocorrência das palavras típico ou tradicional foi de mais de vinte vezes. A seguir, a título de exemplo, são reproduzidos alguns trechos da entrevista:

A sexta-feira é um jantar, com comida *típica*, tudo assim, aí tem apresentação de todas as categorias do grupo de dança do *Sonnenschein* e aí a gente coloca sempre uma banda bem *tradicional* assim, que é pra ter o público. O público que frequenta sexta gosta de uma coisa assim mais *típica*.

Aí no sábado já tem os corais de tarde [...], aí uma banda bem *típica* assim, mais tarde uma mais para a gurizada. Não um show assim, não sai do *tradicional* digamos, mas é uma coisa mais, uma banda mais conhecida, mais moderna.

A preocupação com a autenticidade está também relacionada ao local onde atualmente a festa é realizada. O galpão crioulo é onde anualmente é realizado o Reponte da Canção Nativa, um dos mais importantes eventos artísticos e culturais da música gauchesca. Desse modo, o galpão crioulo, importante espaço de manifestação das tradições culturais gaúchas, é ocupado, durante o mês de outubro, para a realização da *Süddoktoberfest*.

Conforme consta no site oficial da festa, para atender às necessidades estruturais da *Süddoktoberfest*, no ano de 2010 a festa foi transferida do ginásio municipal para o galpão crioulo do camping municipal, contexto que mereceu destaque no site do evento: “*se o nome do local não combina muito*, a estrutura apropriada para receber eventos caiu como uma luva”. Vale ainda notar que, durante a edição de 2012, o narrador oficial da festa anunciava, ao microfone, em tom de brincadeira, que o galpão crioulo passaria, durante a festa, a chamar-se *galpão alemão*.

Não por acaso, parte da alimentação<sup>23</sup> oferecida na festa também passa pelo crivo e é pensada sob a perspectiva do típico e tradicional, estando aí incluída a preocupação em obter ingredientes considerados genuínos como, por exemplo, o chope – que deve ser artesanal – ou as galinhas, que devem ser do tipo colonial, criadas por produtores da região. Nas palavras da coordenadora da *Süddoktoberfest*:

---

<sup>23</sup> Vale lembrar que em paralelo ao oferecimento de um cardápio típico, a festa também dispõe de outro cardápio para os consumidores que preferem consumir alimentos do tipo *fast-food*.

Comida típica, a gente procura colocar aquilo, como é que eu vou te dizer, tu vai me perguntar “mas de onde tu tirou que isso é típico?”. É a comida que a gente vem desde a primeira festa com ela. Tipo os primeiros que organizaram a festa foram descendentes de alemães, pomeranos, como a minha sogra e coisa, então a gente tá procurando não deixar aquilo fora.

O chope<sup>24</sup> é outra questão assim que muitas pessoas querem que a gente tire o chope. Porque o chope é uma coisa mais cara e não dá tanto lucro quanto a cerveja. Mas não é a bebida tradicional assim, como é o chope. Aí tem toda aquela história que a cerveja é pasteurizada, o chope não, então o tradicional é o chope. Então, tem toda aquela, aquele resgate assim, a gente tá conseguindo manter o chope.

A gente tem terceirizado [a alimentação] nos últimos anos porque o grupo não consegue assumir tudo. Lá nas primeiras festas eram as mães, o pessoal do grupo fazia. Aí a gente começou terceirizar. Agora nessa, desde que eu estou de coordenadora, a minha mãe tem feito, a minha mãe tem *buffet*. [...] A gente procura comprar todos daqui, de produtores daqui, mas aí é um pouquinho de cada um. [...] Mas são todos produtores daqui, acho que não tem nada de fora assim. [...] Aí uma coisa a gente até adquire assim, vamos dizer, a gente compra, vamos dizer, a galinha pra fazer a sopa, a galinha colonial, a gente vai compra aquela bem colonial, [os colonos] só faz[em] pra nós, pra ficar uma coisa mais típica.

Desta forma, podemos perceber a emergência da alimentação como importante marcador identitário: é especialmente nas festas típicas, tais como a *Südktoberfest*, que a alimentação é convertida em eixo de diferenciação étnica e de produção de discursos essencialistas sobre a identidade e cultura pomeranas.

## SOPA, MOCOTÓ E CALDO: O LUGAR DA MISTURA

A sopa de galinha, preparada à base de massa, carne e miúdos de galinha é um prato que tem presença obrigatória nas festas e casamentos das comunidades pomeranas, mas é uma comida também regularmente preparada nas casas das famílias. Conforme mostra Schneider (2013), em estudo realizado com famílias pomeranas de comunidades rurais de São Lourenço do Sul, geralmente, nas festas e casamentos, junto à sopa de galinha é servido também um caldo quente prepa-

---

<sup>24</sup> O chope servido na festa é produzido de forma artesanal por uma microcervejaria de Alvorada, município localizado na região metropolitana de Porto Alegre.

rado à base de feijão, carne de guisado, linguiça, legumes e temperos, denominado mocotó ou caldo pomerano.

Apesar de muito presente atualmente nas festas e casamentos, o mocotó é uma tradição muito recente entre os pomeranos. Cabe destacar, por exemplo, que os casais mais idosos entrevistados mencionaram que o mocotó não compôs o cardápio das suas festas de casamento, mas veio a compor posteriormente o cardápio das festas de bodas de ouro, o que mostra que a tradição de servir mocotó em festas de casamentos tem menos de meio século de existência. Desta maneira, chama atenção o fato de que, apesar de o cardápio típico da *Südoctoberfest* trazer elementos como o chope artesanal, a sopa de galinha, o *Rievelsback* e o peito de ganso defumado, o mocotó parece não ter vez na festa.

Outro prato muito apreciado localmente é o caldo lourenciano – reconhecido como “prato típico” do município através da Lei Municipal n. 2582 –, também conhecido como *motocaldo*, ou seja, uma mistura de mocotó com caldo. O caldo lourenciano possui alguma similaridade com o mocotó, apesar da diferenciação em sua composição, já que é preparado sem feijão e carne de guisado, mas com pedaços inteiros de carne com osso, de gado e ovelha. O caldo lourenciano teria origem mais remota, na região de relevo mais plano do município, na área de ocupação majoritariamente portuguesa, em que estão as grandes fazendas de criação de gado.

Assim, a receita do mocotó feito pelos pomeranos parece ter influência do caldo lourenciano, uma vez que o mocotó é uma tradição recente ou, como preferiu caracterizar um dos interlocutores da pesquisa, um “produto da modernidade”. Contudo, apesar de o mocotó constituir-se atualmente como um dos pratos emblemáticos da tradição culinária pomerana, presente em praticamente todas as festas e casamentos, ele não compõe o cardápio típico da *Südoctoberfest*. Como narra a coordenadora da festa,

Eles servem o caldo lourenciano no reponte [Festival do Reponte da Canção Nativa]. Eles servem muito caldo no reponte, mas na verdade não é uma coisa da origem da nossa colônia aqui, é da parte mais das lavouras. [...] Mas o nosso município aqui tem bem dividido assim, a parte aqui mais plana, assim do lado das lavouras [...], das fazendas. E tem a nossa, a colônia. Ele [caldo lourenciano] não é da [colônia], eles não costumam, até tem uma coisa, tem um prato assim que eles usam nas festas que eles chamam de mocotó, né? A sopa de galinha e o mocotó, né? [...] Caldo, sei lá o que, que eles chamam. Caldo e sopa de galinha, só que é uma mistura, não é nem o mocotó<sup>25</sup> que a gente costuma comer aqui, nem o caldo [lourenciano]. Na verdade

---

<sup>25</sup> Cabe comentar que, no Rio Grande do Sul, o mocotó é tradicionalmente preparado com mon-dongo (estômago bovino), contudo a receita de mocotó preparada pelos pomeranos não contém esse

é uma sopa que tem guisado, legumes, aquela salsicha, em alguns casos. Isso a gente também não serve aqui.

As palavras da interlocutora mostram que o caldo lourenciano tem suas raízes na tradição das grandes fazendas de propriedade de famílias de origem portuguesa e é assim que é apresentado como prato emblemático local, servido no Festival do Reponte da Canção Nativa – como anteriormente mencionado, voltado às manifestações tradicionais gaúchas e realizado no mesmo local em que ocorre a *Südoktoberfest*. O mocotó (aquele servido nos casamentos pomeranos) parece ser receita influenciada por essa tradição, o que evidencia as relações de contato e troca entre as culturas lusa e pomerana locais.

Recentemente, a pesquisadora Patrícia Pinheiro, em pesquisa de campo realizada também na zona rural de São Lourenço do Sul, evidenciou (em comunicação oral) a presença, entre comunidades negras, de um prato nomeado *caldo colonial*. A preparação do *caldo colonial* envolve ingredientes como feijão branco, carne desossada, linguiça, salsicha picada, repolho, cenoura, abóbora, batata, pimentão e tomate, o que indica uma receita que mescla ingredientes presentes tanto no mocotó preparado pelos pomeranos como no caldo lourenciano. Dessa forma, os três grupos étnicos predominantes no município – afrodescendentes, portugueses e teutos – possuem receitas próprias de caldo quente. Em vários aspectos, as receitas possuem elementos de similaridade, apontando para um processo que é ao mesmo tempo de compartilhamento e troca entre os distintos grupos étnicos.

Desta maneira, o mocotó produzido pelos pomeranos tem muito provavelmente sua origem nas relações de troca com a receita de origem portuguesa do caldo lourenciano, assim sendo o mocotó é um prato de origem contemporânea, é *uma mistura*, como preferiu caracterizar a coordenadora da festa, ou seja, ele não seria um prato original da cultura pomerana e como a *Südoktoberfest* é pensada, em grande medida, a partir da busca dos traços originais, autênticos da cultura pomerana, um elemento tomado de empréstimo, como o mocotó, não tem lugar na festa.

## FRONTEIRAS FLUIDAS

Podemos identificar, em discursos produzidos sobre a identidade pomerana, bem como na busca de traços considerados originais dessa cultura, a associação

---

ingrediente e é preparada com carne de guisado e linguiça.

à ideia de que haveria, entre os pomeranos, algo que lhes é inato, próprio, único e singular.

No entanto, Wagner (2010) evidencia o fato de que assumimos certos pressupostos básicos de nossa cultura como tão certos que, muitas vezes, não somos capazes de percebê-los. Assim, mascaramos algumas de nossas referências culturais para que se apresentem como sendo da ordem do inato, quando são procedimentos inventados. A partir da realização de pesquisa etnográfica entre os Daribi, na Nova Guiné, Wagner (2010) propôs uma teoria sobre a invenção de significado, afirmando que a assimilação daquilo que é considerado inato e do que é considerado como construído nos grupos humanos pode ocorrer através de dois modos de simbolização, denominados pelo autor de “convencional” e “diferenciante”.

No modo de simbolização convencional, o sujeito age influenciado por cumprir os pressupostos coletivos da convenção, tomando parte de uma imagem coletivizada de regras, moral e concepção de sociedade. Nesse modo de simbolização, as convenções são compreendidas como produto da ação humana. Já no modo de simbolização diferenciante, o ator é motivado pela individualização em relação à coletividade, pois são justamente as convenções que são dadas como inatas. Wagner (2010) afirma que o que diferencia as culturas é o destaque atribuído a um dos modos de simbolização, com o conseqüente mascaramento do procedimento oposto. O procedimento mascarado é percebido como pertencente à ordem do inato, enquanto o outro é associado à ordem da ação humana e da esfera do artificial. Desta forma, Wagner (2010) mostra que tanto o reino do inato quanto o do artificial são inventados, ambos sendo formas diferenciadas de lidar com o real. Contudo, é o procedimento de mascaramento que cria a ilusão do inato, ou seja, a ideia de que os grupos humanos possuem uma essência própria.

No contexto empírico estudado, vemos uma preocupação com a questão da autenticidade das manifestações culturais pomeranas, tema extremamente caro aos organizadores da *Süüdoktoberfest*. Neste sentido, no momento de elaboração da festa discussões sobre o que é “puro”, “autêntico” e “legitimamente” pomerano perpassam a sua organização. Nesse quadro, como procuramos demonstrar, pratos como o mocotó feito pelos pomeranos – de origem contemporânea e que são classificados como uma *mistura* de outras receitas – não são reconhecidos como autenticamente pomeranos e chegam a ficar fora do cardápio da festa. Desta forma, assertivas sobre o que é o “puro”, “legítimo”, “típico” e “autêntico” pomerano se reproduzem nos discursos e ações desses atores, estando ancoradas em ideias que afirmam a identidade desses sujeitos a partir de elementos percebidos como inatos e herdados do

passado, ressaltando o caráter atemporal e praticamente imutável de suas tradições e manifestações culturais.

A produção e demarcação de fronteiras e o acionamento de categorias que realçam a diferença entre os grupos é uma forma de apreensão do real. Nesse sentido, em alguma medida todos os grupos étnicos criam para si a ilusão de que possuem uma essência, que seria determinada pela natureza própria do grupo. Contudo, como observa Roy Wagner (2010), esse é um processo de invenção, pois criamos as ideias que remetem à noção de que há algo que é dado, único e inato à nossa constituição identitária.

No entanto, é preciso ter presente que os pomeranos construíram sua identidade de forma compartilhada, a partir das relações que mantiveram com os demais grupos de imigrantes que nesta região se estabeleceram. Desta forma, as fronteiras étnicas nunca foram tão bem definidas como o discurso desses atores procura estabelecer, mas sempre estiveram em um movimento dinâmico, em que a identidade se constrói e reconstrói constantemente, no quadro de trocas sociais (Barth, 2000).

Tampouco é possível tomar a identidade e cultura pomeranas como algo atemporal, que não muda. Sahlins (1990) afirma que a cultura é historicamente alterada e reproduzida na ação, de modo que as categorias e códigos culturais são sempre submetidos à ordem dos riscos empíricos, os significados sendo colocados em risco na ação. Desse modo, para Sahlins (1990, p. 13), a cultura é também um produto da história que se reproduz na mudança, pois a transformação de uma cultura é também um modo de reprodução e manutenção da mesma. Entretanto, Sahlins (1990) afirma que toda mudança, mesmo das categorias mais tradicionais, está também imbricada em um princípio de continuidade. Desta forma, estabilidade e mudança não são oposições excludentes, pois toda cultura preserva alguma identidade através da mudança.

Desta forma, inspirados em Sahlins (1990), poderíamos dizer que os discursos reificados sobre a cultura pomerana são postos em xeque diante da ordem dos riscos empíricos. Apesar de o discurso identitário ser acionado por atores locais como um discurso cultural substancializado, na prática a *Südoctoberfest* é marcada por fronteiras fluidas. Para sublinhar o caráter de fluidez étnica da festa, cabe trazer a observação de um dos interlocutores da pesquisa, que afirmou que hoje a *Südoctoberfest* “é uma festa alemã, com comida pomerana e realizada num galpão crioulo”.

Vale ainda mencionar que uma das dirigentes da festa, que mostra alguma dificuldade ao pronunciar palavras de origem germânica, admitiu que não é de

origem teuta, mas que é “metida a *alemoa*”.<sup>26</sup> Cabe destacar que muitos integrantes do grupo de dança *Sonnenschein* são de origem luso-brasileira e há também pessoas negras que se apresentam durante a festa, trajando vestimentas folclóricas germânicas.

A própria alimentação típica da festa, cuja produção é terceirizada, é elaborada em um restaurante do município, cuja proprietária, até ser contratada, desconhecia a elaboração de algumas das receitas. Dessa forma, receitas típicas foram ensinadas e passaram a ser elaboradas por pessoas que também não têm ascendência germânica, mas que passaram a compartilhar os valores da cultura alemã-pomerana. Assim, como a própria coordenadora da *Südktoberfest* afirma, há “coisas que a gente não consegue separar, na verdade é alemã-pomerana, é as duas coisas né. Tem comidas lá que é alemã, mas é pomerana, ela é utilizada tanto na pomerana como é das duas, né?”.

Desta forma, inspirados em Marshall Sahlins (1990), podemos afirmar que as categorias substancializadas da cultura pomerana são constantemente colocadas em jogo na ação, provocando mudanças nos códigos e categorias culturais. Desta maneira, mesmo que sejam acionados elementos e discursos que apontam para uma essencialização da cultura pomerana, na ação alemães, pomeranos, portugueses e afrodescendentes compõem o cenário de uma festa marcada por fronteiras fluidas.

Stuart Hall (1996), que estudou as noções de identidade cultural, propõe, assim como Sahlins (1990), entender que a história e a cultura são capazes de transformar e afetar a identidade cultural dos sujeitos. Para Hall (1996), a identidade cultural jamais é um produto final e acabado, mas algo em constante produção e transformação. É desta forma que mesmo pessoas sem ascendência germânica podem chegar a assumir uma identidade pomerana ou alemã, evidenciando, portanto, o caráter relacional da cultura.

É neste contexto de mudanças e de trocas sociais que as referências culturais pomeranas foram sendo ressemantizadas, pois se antes os hábitos e práticas culturais pomeranos eram estigmatizados, hoje vemos uma reinvenção do passado pomerano e sua apropriação na *Südktoberfest*.

---

<sup>26</sup> Os imigrantes pomeranos utilizam a palavra *tuca*, um termo nativo, para referir-se a negros e luso-brasileiros. Segundo Thum (2009), o termo *tuca* pode ter derivado do termo “toco de árvore queimada”, que, utilizado por esses imigrantes, passou a ser referência para identificar negros e luso-brasileiros.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Neste trabalho, procuramos inicialmente ressaltar o debate contemporâneo sobre patrimônio cultural, evidenciando o fato de que, nas últimas décadas, novos sujeitos de direito têm emergido nesse campo. Povos e comunidades tradicionais, historicamente marginalizados, estão cada vez mais se apropriando das políticas de patrimônio como instrumento para obter reconhecimento, direitos e conquistas na vida social. Dessa maneira, grupos que antes estavam colocados à margem das políticas públicas passaram a buscar salvaguardar sua memória, saberes, fazeres, práticas e manifestações culturais, como forma de obter valorização e reconhecimento de direitos.

É nesse contexto mais amplo de construção das políticas públicas de patrimônio que procuramos apresentar algumas das ações atualmente desenvolvidas em São Lourenço do Sul, onde estão em curso iniciativas alicerçadas na valorização da cultura e identidade pomeranas. É nesse quadro que os saberes e práticas da alimentação pomerana têm sido explorados com um dos pilares dessa herança cultural. Assim, é nas festas típicas, tais como a *Südoctoberfest*, que observamos o uso ideológico da alimentação, para acionamento e demarcação de diferenças étnicas, bem como para a produção de discursos reificados sobre a identidade e cultura pomeranas.

Tendo como universo empírico de observação a *Südoctoberfest*, pudemos atestar que, no processo de produção da memória e de discursos sobre o passado, os atores sociais envolvidos nas ações de valorização da cultura pomerana se valem especialmente de discursos identitários essencialistas. Isso foi evidenciado pelo fato de que há, por parte dos organizadores da festa, preocupação com a autenticidade das manifestações culturais pomeranas e, em consequência, a busca por traços considerados originais da cultura pomerana.

Entretanto, ainda que identidades étnicas diferenciadas sejam acionadas, é fato que, no processo de formação social da Serra dos Tapes, os pomeranos jamais estiveram sozinhos ou isolados, sua identidade sendo construída em relação, a partir da interação que sempre mantiveram com os distintos grupos étnicos estabelecidos na região. Não é, então, possível tomar como homogêneo e estável o que, de fato, é extremamente heterogêneo, uma vez que as fronteiras que demarcam as relações entre pomeranos, alemães, portugueses e afrodescendentes jamais foram tão delimitadas como os discursos recentes procuram estabelecer. As características culturais de um grupo são extremamente dinâmicas, encontrando-se sempre em transformação e adaptação a novos elementos e circunstâncias. Dessa forma, compreendemos que as categorias e códigos culturais não possuem fronteiras rígidas. As identidades

culturais estão sujeitas a transformações e reinvenções quando confrontadas com idiossincrasias e processos de troca e comunicação entre os grupos humanos.

Para além dos discursos reificados sobre identidade e cultura pomeranas, vimos que a *Südktoberfest* é também uma festa marcada por fronteiras fluidas. É assim que, para concluir o artigo, parafraseamos um de nossos interlocutores, que afirma que “onde se misturam as culturas, se misturam os temperos na panela”.

## REFERÊNCIAS

ABREU, Regina. *Quando o campo é o patrimônio*. Seminário: Quando o campo é o arquivo: etnografias, histórias e outras memórias. 2004. Disponível em: <<http://www.cpdoc.fgv.br/campo-arquivo/arq/ReginaAbreu.pdf>>. Acesso em: 25 fev. 2013.

\_\_\_\_\_. A emergência do “outro” no campo do patrimônio cultural. In: CURY, Marília Xavier; SILVA, Fabíola Andréa (Org.). *Museu, identidades e patrimônio cultural*. *Revista do Museu de Arqueologia e Etnologia*, São Paulo, suplemento 7, p. 9-20, 2008.

ANDERSON, Benedict. *Comunidades imaginadas*. São Paulo: Companhia das Letras, 2008.

BARTH, Fredrik. A análise da cultura nas sociedades complexas. In: TOMKE, Lask. *O guru, o iniciador e outras variações antropológicas*. Rio de Janeiro: Contracapa, 2000.

BOURDIEU, Pierre. O camponês e seu corpo. *Revista de Sociologia e Política*, Curitiba, n. 26, p. 83-92, 2006.

BRASIL. *Decreto presidencial n. 6040*, de 7 de fevereiro de 2007. Institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2007-2010/2007/Decreto/D6040.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2007/Decreto/D6040.htm)>. Acesso em: 20 abr. 2013.

CANTARERO, Luis. Preferencias alimentarias y valores de los neorrurales: un estudio en Aineto, Ibort y Artosilla en el Serrablo Oscense. In: GRACIA, Arnaiz Mabel (Org.). *Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona: Ariel, 2002.

CLIFFORD, James. Objects and selves: an afterword. In: STOCKING, George (Org.). *Object and others: essays on museums and material culture*. Madison: The University of Wisconsin Press, 1985.

FERREIRA, Maria Leticia Mazzucchi; HEIDEN, Roberto. Políticas patrimoniais e reinvenção do passado: os pomeranos de São Lourenço do Sul, Brasil. *Cuadernos de Antropologia Social*, Buenos Aires, n. 30, p. 137-154, 2009.

FUNARI, Pedro Paulo; PELEGRINI, Sandra de Cássia Araújo. *Patrimônio histórico e cultural*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2009.

GONÇALVES, Dilza Pôrto. *A memória na construção de identidades étnicas: um estudo sobre as relações entre “alemães” e “negros” em Canguçu*. Dissertação (Mestrado em História).

Programa de Pós-Graduação em História, Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2008.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. *A retórica da perda: os discursos do patrimônio cultural no Brasil*. Rio de Janeiro: IPHAN, 1996.

\_\_\_\_\_. O patrimônio como categoria de pensamento. In: ABREU, Regina; CHAGAS, Mário (Org.). *Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos*. Rio de Janeiro: Lamparina, 2009.

HALL, Stuart. The question of cultural identity. In: HALL, Stuart; HELD, David; HUBERT, Don; THOMPSON, Kenneth (Ed.). *Modernity: an introduction to modern societies*. Oxford: Blackwell Publishers, 1996.

HEINEMANN, José Carlos. Bons soldados e excelentes agricultores. *IHU On-Line*, São Leopoldo, n. 271, 2008.

HOBBSAWM, Eric. Introdução: a invenção das tradições. In: HOBBSAWM, Eric; RANGER, Terence (Org.). *A invenção das tradições*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.

KRONE, Evander Eloí. *Comida, memória e patrimônio cultural: a construção da pomeranidade no extremo sul do Brasil*. Dissertação (Mestrado em Antropologia). Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Universidade Federal de Pelotas, 2014.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, v. 16, n. 7, 2001.

MALTZAHN, Gislaíne Maria. A transmissão do saber-fazer: o peito de ganso defumado entre famílias pomeranas na região sul do Rio Grande do Sul. In: ENCONTRO INTERNACIONAL DE CIÊNCIAS SOCIAIS: as ciências sociais e os desafios para o século XXI, 2., 2010, Pelotas. *Anais...* Pelotas: UFPEL, 2010.

MENASCHE, Renata. *Os grãos da discórdia e o risco à mesa: um estudo antropológico das representações sociais sobre cultivos e alimentos transgênicos no Rio Grande do Sul*. Tese (Doutorado em Antropologia Social). Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2003.

MENASCHE, Renata. Cuando la comida se convierte en patrimonio: puntualizando la discusión. In: CALDERÓN, José Luis Mingote (Coord.). *Patrimonio inmaterial, museos y sociedad*. Balances y perspectivas de futuro. Madrid: Ministerio de Educación, Cultura y Deporte de España, 2013.

MENASCHE, Renata; SCHMITZ, Leila Claudete. Agricultores de origem alemã: trabalho e vida. In: GODÓI, Emilia Pietrafesa de; MENEZES, Marilda Aparecida de; MARIN, Rosa Acevedo (Org.). *Diversidade do campesinato: expressões e categorias*, v. I. São Paulo: Ed. UNESP, 2009.

POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis: Ed. UFSC, 2004.

PRATS, Llorenç. El Concepto de Patrimonio Cultural. *Política y Sociedad*, v. 27, p. 63-76, 1998.

- RICCI, Giancarlo. *As cidades de Freud: itinerários, emblemas e horizontes de um viajante*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.
- RODRIGUES, Carolina Vergara. *Mulheres negras em movimento: trajetórias militantes, negritude e comida no Sul do Rio Grande do Sul*. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais). Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais, Instituto de Sociologia e Política, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2012.
- RODRIGUES, Carolina Vergara; MENASCHE, Renata. Vatapá com Quibebe: negritude e comida no Brasil meridional. In: REUNIÃO BRASILEIRA DE ANTROPOLOGIA, 27., 2010, Belém. *Anais...* Belém: 27ª Reunião Brasileira de Antropologia, 2010.
- SAHLINS, Marshall. *Ilhas da história*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1990.
- SALAMONI, Giancarla. A imigração alemã no Rio Grande do Sul – o caso da comunidade pomerana de Pelotas. *História em Revista*, Pelotas, v. 7, p. 25-42, 2001.
- SANTILLI, Juliana. *Socioambientalismo e novos direitos: proteção jurídica à diversidade biológica e cultural*. São Paulo: Peirópolis, 2005.
- SÃO LOURENÇO DO SUL. *Lei n. 2582*, de 30 de setembro de 2003. Institui o Caldo Lourenciano como “prato típico” do Município de São Lourenço do Sul. Disponível em: <[http://www.camarasaolourencodosul.rs.gov.br/arquivo/LEI\\_MUNICIPAL\\_000345.pdf](http://www.camarasaolourencodosul.rs.gov.br/arquivo/LEI_MUNICIPAL_000345.pdf)>. Acesso em: 20 abr. 2013.
- SEYFERTH, Giralda. A identidade teuto-brasileira numa perspectiva histórica. In: MAUCH, Cláudia; VASCONCELLOS, Naira (Org.). *Os alemães no sul do Brasil*. Canoas: Ulbra, 1994.
- SCHNEIDER, Maurício. *Entre a agroecologia e a fomicultura: uma etnografia sobre trabalho na terra, cosmologias e pertencimentos entre camponeses pomeranos*. Monografia (Bacharelado em Antropologia). Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2013.
- SCHNEIDER, Maurício; MENASCHE, Renata; GILL, Lorena. A trajetória de uma fitoterapeuta camponesa: notas acerca do uso de plantas medicinais entre colonos pomeranos de São Lourenço do Sul. In: Congresso de Iniciação Científica da Universidade Federal de Pelotas, 20., 2011, Pelotas. *Anais...* Pelotas: UFPEL, 2011.
- SPINASSÉ, Karen Pupp. O Hunsrückisch no Brasil: a língua como fator histórico da relação entre Brasil e Alemanha. *Espaço Plural*, Cascavel, v. 9, p. 117-126, 2008.
- SÜDOKTOBERFEST. *História da Südoktoberfest*. São Lourenço do Sul, s. d. Disponível em: <<http://sudoktoberfest.com.br/site/content/home/>>. Acesso em: 14 mar. 2013.
- TRESSMANN, Ismael. O pomerano: uma língua baixo-saxônia. *Educação, Cultura, Sociedade*, Santa Maria do Jetibá, v. 1, p. 10-21, 2008.
- THUM, Carmo. *Educação, história e memória: silêncios e reinvenções pomeranas na Serra dos Tapes*. Tese (Doutorado em Educação). Programa de Pós-Graduação em Educação, Universidade Vale dos Sinos, São Leopoldo, 2009.

VILELA, Charles Furtado. Imigração alemã-pomerana. *CIGA-Informando*, ano 10, n. 54, 2008. Disponível em: <<http://www.cigabrasil.ch/informando/informando54.pdf>>. Acesso em: 14 mar. 2003.

WAGNER, Alfredo. Terras tradicionalmente ocupadas: processos de territorialização, movimentos sociais e uso comum. In: DELGADO, Nelson Giordano (Org.). *Brasil rural em debate*. Brasília: CONDRAF/MDA, 2010.

WAGNER, Roy. *A invenção da cultura*. São Paulo: Cosac Naify, 2010.

WOORTMANN, Ellen F. Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros. In: MENASCHE, Renata (Org.). *A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari*. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2007.



# Sabores da colônia: a alimentação como estratégia da memória



*Vania Grim Thies*  
*Carmo Thum*

*Um cheiro bom se espalha pelo ar...  
Alguém na cozinha está a preparar  
Rievelsback, sopa, pão de forma ou cuca  
Ah! Dá água na boca só de lembrar!  
Um cheiro bom se espalha pelo ar...  
Vem trazendo mais lembrança  
Do calor do fogão a lenha  
Dos nossos tempos de criança...  
Um cheiro bom se espalha pelo ar...  
Nos trazendo na memória  
Os sabores da colônia  
Que marcaram nossa história...  
(Lilium Cortinaz<sup>1</sup>)*

## INTRODUÇÃO

A epígrafe acima indica o objetivo do presente artigo: estabelecer relações entre a cultura alimentar de um grupo cultural específico e a memória coletiva que permanece viva no espaço rural da Serra dos Tapes.<sup>2</sup> O estudo trata de camponeses

---

<sup>1</sup> Orientadora Educacional da Escola Municipal de Ensino Fundamental Martinho Lutero (Santa Augusta, São Lourenço do Sul).

<sup>2</sup> A Serra dos Tapes está situada ao sul do Rio Grande do Sul, a oeste da Lagoa dos Patos, entre o rio Camaquã, o canal São Gonçalo e o rio Piratini. Faz parte do conjunto denominado Serras do Sudeste (da qual fazem parte a Serra do Herval e a Serra dos Tapes). Configura-se como um planalto com elevações moderadas, cobertas com vegetação rasteira de campos e de áreas de mata. O espaço pesquisado situa-se nas áreas onde se faz presente a mata e a terra oferece condições de produção agrícola, especialmente nos locais onde há áreas com terreno mais acidentado, morros e cerros que alcançam entre 200 e 500 metros de altitude em relação ao nível do mar, espaço que os estancieiros

pomeranos que vivem na Colônia Santa Augusta, interior do município de São Lourenço do Sul, Rio Grande do Sul. Será descrita e analisada uma festa denominada “Memórias e sabores da colônia”,<sup>3</sup> organizada pela Escola Municipal de Ensino Fundamental Martinho Lutero.

A festa resultou de um processo de formação continuada das professoras da escola, em programa desenvolvido, durante o ano de 2012, pelo Núcleo Educamemória,<sup>4</sup> em comunidades do interior dos municípios de Canguçu e São Lourenço do Sul, tendo como foco a investigação sobre cultura local, modos de vida no mundo rural e memória. Tratou-se de uma via mão dupla, pois ao mesmo tempo em que houve a formação de professoras nas escolas, assim como a produção de materiais educativos, também se deu a interação com as pessoas das comunidades rurais da região envolvida. Neste artigo, analisaremos uma ação desenvolvida em uma dessas comunidades.

Foi a partir da formação das professoras e através de projetos de extensão universitária que a Escola Municipal Martinho Lutero investiu em novas maneiras de pensar a cultura local como conteúdo da escola. Essa escola e o conjunto de suas professoras propuseram-se a uma ação de problematização sobre quais conteúdos são representativos da cultura local e de definição de quais têm a necessidade de ser trabalhados pela escola enquanto ação curricular sistemática. Também foi a partir dessa formação executada através do Programa de Extensão que as professoras puderam contar com um espaço para refletirem “como fazer” o uso dos conteúdos da cultura local na escola.

## REGISTRANDO A MEMÓRIA DA ALIMENTAÇÃO

O processo de formação continuada de professoras desenvolve-se com base na metodologia da Roda de Diálogo, que, neste caso, se coloca como instrumento de diálogo com a experiência docente, o conhecimento da realidade local e os objetivos do ensino. Em uma das edições da Roda de Diálogo, no início do ano de 2012,

---

do charque consideravam inadequado para a pecuária. O clima é subtropical, com verões e invernos (longos) bem destacados. O inverno caracteriza-se por temperatura média baixa e nesse período são recorrentes geadas ao amanhecer.

<sup>3</sup> A festa foi organizada pela equipe da escola e realizou-se no espaço da comunidade Santo Antônio, no dia 18 de agosto de 2012.

<sup>4</sup> O Núcleo de Extensão e Pesquisa Educamemória/CNPq vem atuando com o tema das culturas camponesas na zona rural dos municípios gaúchos de Canguçu, Pelotas e São Lourenço do Sul. No ano de 2012, o Núcleo desenvolveu o Programa de Extensão denominado Memória e Educação: cultura rural em diálogo (Edital ProExt 2011).

boa parte do grupo de professoras manifestou interesse em trabalhar e produzir a cultura local na escola, tendo por base a alimentação.

No calendário de atividades, foi disponibilizada uma data para que houvesse um dia de festa temática, retratando as práticas alimentares da localidade. Dessa maneira, antecedeu esse evento uma ação pedagógica de registro de práticas alimentares dos dias comuns e dos dias de festa, presentes na cultura local.

Cada cultura tem suas práticas alimentares, ainda assim, em diferentes regiões, um mesmo grupo cultural pode apresentar variações, mas, grosso modo, mantém princípios que ordenam a cultura alimentar do grupo. Dessa forma, os pomeranos do sul do Rio Grande do Sul apresentam características próximas aos do Espírito Santo. Conforme Jacob (2011, p. 66), pesquisador no Espírito Santo, entre os pomeranos há diferenças entre a comida do dia de semana e a típica comida pomerana de domingo: “o almoço dos pomeranos durante a semana, ou seja, de segunda a sábado não é diferente da comida brasileira do campo”, porque na refeição estão incluídos feijão, arroz, carne (de boi ou porco) e alguma salada. Já o almoço de domingo se diferencia daquele dos demais dias da semana, seja entre os pomeranos do sul ou dos demais estados brasileiros:

O grande diferencial da culinária pomerana está nas refeições do final de semana (domingos) e em datas especiais. O almoço domingueiro é conhecido como “comida branca”. Tanto no Espírito Santo quanto em Rondônia, as famílias pomeranas tradicionais ainda o mantêm. Tudo começa já no domingo cedo com um frango pego no terreiro e carneado, do qual quase tudo é aproveitado (Jacob, 2011, p. 66).<sup>5</sup>

Pode-se até mesmo dizer que em quase todos os grupos humanos, mas em especial de camponeses, essa diferença entre práticas alimentares dos dias comuns e dos dias especiais se faz presente. A diferenciação entre a comida para os “dias de festa” e a comida “dos dias de semana” também esteve evidenciada na festa “Memórias e Sabores da Colônia”.

A festa era uma maneira de mostrar as peculiaridades da cozinha pomerana. O mês marcado para tal acontecimento foi agosto de 2012, quando se reuniram pessoas de todas as idades da comunidade. É importante ressaltar que a presença dos avós foi destaque em todo o processo pedagógico vivido pelos alunos na escola, assim como no dia da festa. A memória da alimentação geralmente está associada aos mais velhos, que repassam, através de várias gerações, seus hábitos alimentares.

---

<sup>5</sup> Ver também Gaede (2011).

A decoração da festa, planejada pela equipe de professoras da escola, trazia fotos organizadas em uma sequência que tratava as ações culinárias, desvendando muitas tradições alimentares. Estavam ali presentes o pão, desde o preparo da massa até ser assado no forno de barro (da mesma maneira, as bolachas); o porco sendo carneado, desde o aquecimento da água no tacho até o feitura da linguiça; a melancia, que é cortada até que seja transformada em *Schmier* e aconteça a rapa do tacho; a pena de pato e/ou galinha, retirada delicadamente pelas mãos habilidosas das mulheres.

Estas foram algumas das cenas retratadas (entre muitas outras) pela lente das professoras e pelas crianças nas casas da comunidade e trabalhadas como conteúdo da cultura local na escola. No momento da festa “Memórias e Sabores da Colônia”, esses acontecimentos foram revividos como um fazer a várias mãos, pelos pais, mães, avôs e avós e comunidade local, traduzidos como um momento de fruição estética da memória.

O processo de estudo curricular dos *modos de comer* produziu considerável material de fonte primária (fotografias, narrativas, descrições de campo) e gerou produções textuais entre os alunos, exercitando a incorporação desses conteúdos no cotidiano das aprendizagens, em diferentes áreas do conhecimento. Os exemplos a seguir são a demonstração de narrativas produzidas com o propósito de registrar a memória das práticas alimentares e o estudo curricular a partir da temática:

Também é marcante na cultura pomerana, a união na organização de suas festas, principalmente de casamento, que sempre aconteciam na casa da noiva.

Os preparativos começam com semanas de antecedência envolvendo os vizinhos e toda a família. Desde a bolacha (doss) era feita em casa e guardada em latas.

Conta-se que antigamente, quando se sabia de um casamento na redondeza, já se tinha o “cuidado” de deixar, no terreiro, uma galinha para a sopa.

Tradicionalmente, na véspera da festa, a galinha era levada ainda viva pelos vizinhos até a casa da noiva que tinha o compromisso de recebê-la pessoalmente. Ainda hoje se preserva esse hábito, embora com algumas mudanças impostas pela praticidade dos dias atuais.

*(Registro das professoras na ação curricular de estudos sobre a alimentação, E. M. E. F. Martinho Lutero, 2012).*

A narrativa descreve particularidades referentes à comida de uma festa tradicional para as famílias pomeranas: o casamento. Essa festa é significativa entre os pomeranos porque demarca um rito de passagem para a família, ou seja, com o casamento acontece a mudança de *status* social dos noivos. Conforme afirma Van Gennep (1977), o casamento é um rito, mas não só de passagem porque associado

a ele estão demais ritos como o da fecundação e do nascimento, entre outros. Para as famílias pomeranas, o casamento é algo muito esperado, sendo realizadas com bastante antecedência reservas econômicas para a data. Para Bahia (2011, p. 212), “os excessos de comida e bebida, a fartura, enfim, compensam os tempos de grande economia e de previdência para que nada falte ao casamento”.

O registro realizado pelas professoras da escola Martinho Lutero retrata que a noiva é quem deve receber a galinha destinada para a sopa do casamento. Essa é uma maneira de mostrar que a futura esposa assume, com o casamento, os compromissos culinários da nova família e estabelece os papéis na hierarquia familiar. Conforme Bahia (2011, p. 216):

Conhecer a culinária pomerana é conhecer os valores primordiais da construção de sua identidade étnica – a circulação da germanidade nas tarefas de educação culinária e dos valores religiosos executados pela figura feminina – e de seu modo de vida camponês – a transformação dos mantimentos em alimentos e a reprodução da lógica da reciprocidade.

O casamento e a preparação da festa seguem uma lógica que define os papéis sociais da futura família, ou seja, a estrutura familiar já está sendo constituída na preparação do casamento. Neste sentido, os estudos de Woortmann (1985) trazem grande contribuição, porque o autor afirma que a refeição não é somente um ato de comer, mas expressa as representações da hierarquia familiar. Para o caso da festa de casamento, a comida não representa somente a refeição do dia, é também simbolicamente representativa do rito social que muda o *status* dos noivos (antes jovens, agora marido e mulher).

É importante ressaltar que a organização da festa e o que é preparado simbolizam o modo cultural nas relações comunitárias, conforme evidenciado na narrativa das professoras: “os preparativos começam com semanas de antecedência, envolvendo os vizinhos e toda a família”. Os modos de se relacionar na vida em comunidade e as relações de vizinhança estão presentes e indicam o modo cultural que estabelecem, como a troca de serviços entre as famílias.

O registro da memória alimentar da festa de casamento é apenas um exemplo do trabalho realizado. A escola também visitou as casas de alguns camponeses da região para obter as narrativas referentes à alimentação, posteriormente explicitadas no dia da festa.

Fizemos uma visita à residência de Osmar Klug, em Bom Jesus, e de Tusnelda Köhler, em Santa Augusta, com o objetivo de conhecer a produção de vinho da Família Klug

e de suco de uva da Família Kölher. Isso foi no dia 6 de agosto de 2012 com a turma de 8º Ano. As professoras que nos acompanharam foram: Danúbia Hartwig Karow (de Ciências), Iléia Treichel Krüger (Supervisora) e Renata Heling Kölher (*Diretora*).

Primeiramente fomos visitar a residência de Osmar Klug. Chegando lá, cumprimentamos a família e fizemos uma pequena entrevista. Nesta propriedade predomina a produção de leite, com onze vacas leiteiras. Plantam também milho, batata doce e batata inglesa. A filha e o genro plantam fumo (*aluna Débora Hartwig Wendler, 8º Ano*).

Neste pequeno excerto, é possível verificar como a ação foi planejada e realizada pela escola. O processo pedagógico também é evidenciado pela própria ação: “fizemos uma pequena entrevista”. No retorno à escola, a entrevista foi explorada de diferentes maneiras como: a produção da narrativa do vivido que possibilitou verificar quais são os produtos de subsistência da família, atividade econômica e modos de produção, entre outros conteúdos a serem explorados no currículo escolar.

As tradições de fabricação e os hábitos na alimentação serviram de registro da memória, realizado por jovens da comunidade, que passaram a problematizá-la no presente. Assim, a memória torna-se o presente ressignificado pelo tempo passado.

O trecho a seguir evidencia o vinho feito por várias gerações, bem como o hábito de tomá-lo todos os dias no almoço e os cuidados em sua produção:

Quem faz o vinho é o Osmar, a esposa Nelci e a filha Marli, inclusive a outra filha (Geni), que não mora na casa, também vem ajudar. Aprenderam com o pai da Nelci (Hilmar), que também aprendeu com seu pai (Theodoro Leitzke). Assim, a produção do vinho está na quarta geração, pelo que contam. As parreiras que tem lá são bem antigas. Alguns troncos devem ter mais de cem anos, pois quem plantou foi Theodoro Leitzke.

O vinho produzido é tomado pela família na hora do almoço, todos os dias. Também vendem para uma tia do Osmar, que tem uma casa de comércio e mora no interior de Canguçu. Ainda, fornecem o vinho da Santa Ceia da comunidade São João, de Bom Jesus, da qual fazem parte.

Para a limpeza do barril e das garrafas, eles usam álcool ou cachaça, pois se forem usar água, pode ficar um resto lá dentro, que prejudica a qualidade do vinho (*aluna Débora Hartwig Wendler, 8º Ano*).

Na narrativa, a produção artesanal do vinho aparece com um simbolismo religioso. Conforme explicitado, o vinho é fornecido pela família para a Santa Ceia da igreja da comunidade religiosa na qual os camponeses pomeranos têm forte influência. Entre os evangélicos luteranos camponeses dessa região, a Santa Ceia é

realizada em momentos específicos, ministrada nos cultos, em que os/as pastores/as reúnem a comunidade em círculo<sup>6</sup> no espaço do altar. A Santa Ceia é algo especial e extraordinário, especialmente nas comunidades camponesas e/ou pequenas comunidades.<sup>7</sup> Na comunidade camponesa local, é uma distinção quando uma família é escolhida como aquela que produz algo para a comunidade. O produto, fruto do trabalho da família, é distinguido como digno de ser partilhado, adquire um valor simbólico que o distingue<sup>8</sup> (Bourdieu, 2008, p. 442).

Estudar a cultura e as tradições dessa região da Serra dos Tapes analisando a festa produzida pela escola é, tal como propõem Wedig, Martins e Menasche (2008, p. 1), “partir do entendimento de que a comida, bem como os modos de habitar, são textos da cultura, que falam da organização familiar comunitária camponesa, entre outras, relações de gênero e de geração”.

As fontes primárias do estudo, como as narrativas, fotos e demais exposições, fizeram parte da decoração no dia da festa, intercalando os registros dos alunos e das professoras da escola. A festa foi o ápice de um processo de experientiação cultural e possibilitou a publicização do processo pedagógico vivenciado, conforme é possível perceber na Figura 1.

Esse movimento de registrar para apreender e de experimentar o fazer como algo público foi ação que desencadeou processos de aproximação e interação coletiva com a cultura local que, ao ver-se “estranhada” pelos seus próprios pares, ganhou qualidades de tradição.

O sabor estava na memória de cada participante e na expectativa de ver em cada cena do passado uma nova ação, ou



Figura 1. Público apreciando os painéis com as narrativas da alimentação.

Fonte: Os autores, 2012.

<sup>6</sup> Essa forma pode ser realizada de forma diferenciada, a depender da quantidade de pessoas presentes e/ou da perspectiva política do pastor ou da comunidade local ou da denominação religiosa. No entanto, tende a ser semelhante (mas não igual) enquanto ato nas diferentes denominações religiosas que se fazem presentes naquelas localidades.

<sup>7</sup> Nas comunidades urbanas, que tendem a contar com maior número de membros e cultos e celebrações, altera-se a situação da condição de extraordinário, visto que a Santa Ceia passa a ser um processo vivenciado com maior intensidade no templo.

<sup>8</sup> A escolha de seu produto atribui à família um valor de distinção na ordem do lugar, retirando-a do lugar-comum.

seja, uma ação ressignificada no tempo presente. O almoço contou com a tradicional sopa de galinha, preparada pelas mulheres, e também com o mocotó, preparado pelos homens (com ajuda de alunos) e, como acompanhamento, o pão feito no forno à lenha. A preparação do *Rievelsback* (bolinho de batata) realizada por algumas das mães também contou com a ajuda das alunas da escola. Esse envolvimento entre avós, pais e filhos teve o intuito de *fazer passar a tradição* dos hábitos alimentares através das gerações.

A presença do mocotó e da sopa de galinha revela que há uma mistura de sabores, demonstrando que neste espaço existe uma diversidade de culturas entre as comunidades camponesas. Na localidade de Santa Augusta, os pomeranos estão em maioria, porém outros grupos também fazem parte da comunidade (portugueses, espanhóis, quilombolas, italianos, etc.). Dessa maneira, a alimentação conta com adaptações impostas tanto pelas novas tecnologias e técnicas de conservação quanto por novos ingredientes, que alteram as maneiras de produzir, criando novas maneiras de fazer. Thum (2009) afirma que há silenciamentos e reinvenções da cultura pomerana na Serra dos Tapes. A reinvenção referida pelo autor mostrou-se presente na festa e nos modos de fazer a comida servida.

## OS SABORES DA COLÔNIA: A ALIMENTAÇÃO TRAZENDO A MEMÓRIA NO PRESENTE

Segundo Maciel (2005, p. 49), “na alimentação humana, natureza e cultura se encontram, pois se comer é uma necessidade vital, o que, quando e com quem comer são aspectos que fazem parte de um sistema que implica atribuição de significados ao ato alimentar”.

Assim, a programação, a decoração e os alimentos da festa foram pensados para atribuir significado ao que a escola já estava trabalhando com seus alunos e com a comunidade local e, sobretudo, ao modo de vida dos pomeranos desta região (Figura 2).

A festa intitulada “Memórias e Sabores da Colônia”, como o próprio nome indica, teve a alimentação como suporte da memória coletiva e como saber cultural da comunidade estudada.



Figura 2. Decoração da festa “Memórias e Sabores da Colônia”.

Fonte: Os autores, 2012.

Conforme Menasche (2005, p. 9), “o ato alimentar implica [...] em valoração simbólica”, e foi exatamente isso o que se pode observar no trabalho de todos. Assim, a festa tinha um objetivo: expressar uma identidade e o sentimento de pertencimento ao grupo. A ajuda dos alunos no trabalho de preparação dos alimentos foi proposta conscientemente, indicando que algo deveria ser aprendido com os *mais velhos*.

Os produtos foram disponibilizados à degustação (e alguns foram disponibilizados para venda, para os participantes da festa). Todos estes alimentos foram trazidos pelos pais, enchendo uma grande mesa: ambrosia, pêssego seco com cliva, sagu com vinho, pêssego em calda, arroz doce, pudim de leite, pão, bolachinha, cuca, bolinho de mel, *schmiers*, rocambolé, etc. De todas as cores e sabores, as delícias da festa traziam como matéria-prima produtos cultivados nas propriedades, ou seja, a roça das famílias estava presente, de alguma maneira. Dessa forma, o sabor indicado no nome da festa tinha mais memória, porque a festa significava a *partilha* da memória coletiva daqueles descendentes de imigrantes pomeranos pelo viés da alimentação.

Os pratos e comidas trazidos para a festa pelos pais também serviram como marcadores identitários (Menasche, 2005), que caracterizam o grupo cultural camponês (os pomeranos).

Entendendo a memória como uma construção social (Halbwachs, 1990), também se pode afirmar que a memória é ressignificada. Como explica Bosi (1987), as lembranças evocadas serão aquilo que o grupo e seus narradores vivenciaram no meio social, ou seja, nas relações com o seu grupo (Weiduschadt, Thies e Thum, 2012). Dessa forma, a estratégia da festa temática foi também um momento de ressignificar a cultura do grupo daquela localidade, com elementos marcantes da vida camponesa local. O ressignificar também esteve presente no cenário da festa, criado especialmente para ativar a memória dos visitantes: fotos, objetos, música, dança. Tudo foi preparado para reacender um passado que estava sendo problematizado no presente. A memória de vida se entrecruzou com a memória alimentar.

Segundo Maciel (2005, p. 49), “estando a alimentação humana impregnada pela cultura, é possível pensar os sistemas alimentares como sistemas simbólicos em que códigos sociais estão presentes atuando no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza”. A festa representava uma *partilha* de códigos sociais pela alimentação como um sistema simbólico e, também, pela memória coletiva pelo sentimento de pertencimento ao grupo cultural.

A alimentação organizada pela escola, neste dia, concentrou-se no objetivo de compartilhar os saberes dessa cultura, que permanece muito viva na localidade de

Santa Augusta, bem como em outras localidades do interior do município de São Lourenço do Sul. Uma memória que foi construída pelo grupo e que é perpassada pelas relações sociais.

Na construção narrativa a partir da memória, busca-se relacionar esse percurso com as lembranças dos envolvidos. Ecléa Bosi, em “Memória e sociedade: lembrança de velhos” (1987, p. 17), afirma que as lembranças evocadas se referem àquilo que se vivenciou no meio social, ou seja, nas relações com o grupo: “a memória do indivíduo depende do seu relacionamento com a família, com a classe social, com a escola, com a Igreja, enfim com os grupos de convívio e os grupos de referência a este indivíduo”. Esta memória coletiva, construída em torno do processo comunitário, constrói processos de pertencimento e de identidade do grupo. A identidade e a memória de um grupo estabelecem reminiscências e recordações sobre o passado. O grupo tenta projetar as recordações a partir de suas construções imaginadas. As comunidades de imigrantes podem ser um exemplo deste tipo, já que tentam, a qualquer custo, rememorar as tradições da terra natal a partir de uma “memória imaginada”, possibilitando-lhes diferentes formas de construção identitária (Weiduschadt, 2007; Weiduschadt, Thies e Thum, 2012).

De fato, a memória, para ser reavivada e recordada, precisa de linguagem e símbolos compartilhados num grupo. Para isto, a memória e a identidade estão entrelaçadas num processo que cria um sentimento de pertença do grupo, ao mesmo tempo em que se identificam entre si, criam uma memória social no grupo com recordações similares que se relacionam, formando uma rede de associações e de esquecimento (Weiduschadt, Thies e Thum, 2012).

Parte do patrimônio alimentar dos pomeranos da Serra dos Tapes foi compartilhado com um grande grupo na referida festa. Esse compartilhar tem um papel de produção de uma memória de futuro, ou seja, é uma estratégia de problematização da vida enquanto projeto cultural do próprio grupo.

A mesa farta, a produção em excesso de comida, o servir o prato até o máximo é uma das condições da festa. Uma experiência de comer bem e bastante, como uma forma de experimentar a fartura em um dia extraordinário. A prática do exagero se constitui sob o signo da abundância.<sup>9</sup> E ela se dá nos momentos públicos ou em

---

<sup>9</sup> A propósito das classes populares, seria possível falar de comer sem formalidades, do mesmo modo que se diz falar sem papas na língua. A refeição é colocada sob o signo da abundância – que não exclui as restrições e os limites – e, sobretudo, da liberdade: são preparados pratos “elásticos” e “em fartura”, tais como as sopas e os molhos, as massas ou as batatas (quase sempre, associadas aos legumes) e que,

que se têm visitas e serve para demonstrar fartura, pois o mundo camponês tem nos alimentos produzidos sua maior riqueza, o que significa que, em dias de festa, a alimentação é o valor principal.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Retomamos um trecho da epígrafe que deu início ao artigo: “Um cheiro bom se espalha pelo ar [...] nos trazendo na memória os sabores da colônia que marcaram nossa história”. O sabor e a partilha dos alimentos na festa “Memórias e Sabores da Colônia” simbolizam a memória coletiva dos pomeranos. Os *sabores* e a *memória* dos alimentos da festa revelam a vinculação do grupo cultural pomerano com a terra.

O mundo camponês da Serra dos Tapes convive com diversidade cultural e diversidade étnica, estando presentes no espaço pomeranos, italianos, negros, quilombolas, portugueses, alemães, poloneses e espanhóis. Na comunidade em que se deu esse processo, há uma imensa maioria de pomeranos, contudo, a culinária alemã e negra/quilombola também se fazem presentes e, na atualidade, se misturam ao modo de alimentação de tal forma que, ao analisar a cultura pelo viés da alimentação, fica claro o sentido de mistura. O espaço convive com práticas alimentares que transitam entre experiências diversas, em que o fogo de chão se faz presente e o forno de pão/cuca, também. E é assim que compreendemos a presença do mocotó na festa desta comunidade. Entre sopa de galinha à moda germânica, com salsa portuguesa, um mocotó à moda do gaúcho do pampa sulino.

Os diferentes modos de fazer foram se misturando, se alterando e sendo modificados ao sabor dos tempos, das tecnologias e dos novos ingredientes. Permanecem práticas tradicionais da forma de produzir a alimentação, mas disseminam-se as experiências degustativas e os diferentes paladares. O que se mantém? Um modo de alimentação que busca na produção própria do camponês os ingredientes da cultura alimentar. A base da alimentação tende a ser o produto local, buscando fora os ingredientes tecnológicos. Mas importa saber o que exatamente comem? Parece-nos que mais significado tem saber como fazem a vida comunitária e como partilham culturalmente suas tradições alimentares do que o que exatamente usam nos seus alimentos. Pois comer sempre será necessário e dependerá dos produtos disponíveis. O modo como fazem e como convivem impacta na cultura de modo geral.

---

servidas com uma concha ou colher, evitam a preocupação de ter de medir e contar – ao contrário de tudo o que tem de ser fatiado, por exemplo, os assados (Bourdieu, 2008, p. 185).

## REFERÊNCIAS

- BAHIA, Joana. *O tiro da bruxa: identidade, magia e religião na imigração alemã*. Rio de Janeiro: Garamond, 2011.
- BOURDIEU, Pierre. *A distinção: crítica social do julgamento*. São Paulo: Edusp; Porto Alegre: Zouk, 2008.
- BOSI, Ecléa. *Memória e sociedade: lembrança de velhos*. São Paulo: Edusp, 1987.
- GAEDE, Evaldo. *Racha Pau: a trajetória de famílias pomeranas e alemãs da Europa a Minas Gerais*. Nova Venécia: Ed. Cricaré, 2011.
- HALBWACHS, Maurice. *A memória coletiva*. São Paulo: Vértice, 1990.
- JACOB, Jorge Kuster. *Cidades irmãs pomeranas: Vila Pavão (ES) e Espigão do Oeste (RO)*. Nova Venécia: Ed. Cricaré, 2011.
- MACIEL, Maria Eunice. Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Org.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.
- MENASCHE, Renata. Comida: alimento transformado pela cultura (Entrevista). *IHU On-line*, São Leopoldo, p. 8-12, 2005.
- THUM, Carmo. *Educação, história e memória: silêncios e reinvenções pomeranas na Serra dos Tapes*. Tese (Doutorado em Educação). Programa de Pós-Graduação em Educação, Universidade Vale dos Sinos, Unisinos, São Leopoldo, 2009.
- VAN GENNEP, Arnold. Classificação dos ritos. In: \_\_\_\_\_. *Os ritos de passagem: estudo sistemático dos ritos da porta e da soleira, da hospitalidade, da adoção, gravidez e parto, nascimento, infância, puberdade, iniciação, coroação, noivado, casamento, funerais, estações, etc.* Petrópolis: Vozes, 1977.
- WEDIG, Josiane Carine; MARTINS, Viviane Santi; MENASCHE, Renata. Plantar, criar, comer: classificações da comida e das pessoas no interior de famílias rurais. In: FAZENDO GÊNERO, 8., Florianópolis. *Anais...* Florianópolis: [s/n], 2008.
- WEIDUSCHADT, Patrícia. *O Sínodo de Missouri e a educação pomerana em Pelotas e São Lourenço do Sul nas primeiras décadas do século XXI - identidade e cultura escolar*. Dissertação (Mestrado). Programa de Pós-Graduação em Educação, FAE/UFPEL, Pelotas, 2007.
- WEIDUSCHADT, Patrícia; THIES, Vania Grim; THUM, Carmo. Educação e memória: cultura rural em diálogo. In: ENCONTRO ESTADUAL DE HISTÓRIA: história, memória e patrimônio, 11., Rio Grande. *Anais...* Rio Grande: [s/n], 2012.
- WOORTMANN, Klaas. A comida, a família e a construção do gênero feminino. *Série Antropologia*, Brasília, n. 50, 1985.

# A construção do *saudável* e as transformações no comer



*Raquel Rau*  
*Renata Menasche*

A proposta de pesquisa que dá origem a este artigo surgiu de inquietações referentes à adequação da alimentação escolar à cultura local, que dá base à prioridade conferida à compra de alimentos originados da agricultura familiar e de comunidades tradicionais, proposta pela lei n. 11.947, de 16 de junho de 2009, do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE (Brasil, 2009a).

Pode-se afirmar que, atualmente, o PNAE se constitui na mais significativa das ações do Estado voltadas à Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), além de articular políticas de desenvolvimento na zona rural. Através da referida lei, busca-se o desenvolvimento local a partir da sua regulamentação pela resolução CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009, que assegurou uma maior inserção da agricultura familiar em um mercado institucional. Ficou então estabelecido que no mínimo 30% dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para aquisição de alimentação escolar devem ser gastos em gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, devendo ser priorizados assentamentos da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas (Brasil, 2009a, 2009b).

A pesquisa teve como principal interesse conhecer como, em um caso concreto, procura-se compatibilizar o emprego de alimentação adequada do ponto de vista biológico<sup>1</sup> com o respeito à cultura e tradições locais – tal como proposto por uma das diretrizes da regulamentação do FNDE – e em que medida isso fomenta o desenvolvimento local. Para tanto, foi necessário conhecer o ambiente escolar, com prioridade para o trabalho da alimentação escolar, os hábitos alimentares locais — incluindo suas tradições — e, ainda, aspectos referentes ao que as famílias

---

<sup>1</sup> Do ponto de vista biológico, uma alimentação adequada deve atender às demandas energéticas e de nutrientes, tendo em vista a faixa etária, além de garantir a segurança sanitária do alimento.

rurais produzem e comem e quais as perspectivas das crianças (seus filhos e alunos da escola) em relação ao alimento culturalmente valorizado.

Ao pensar num desenho síntese da pesquisa, o símbolo apropriado parece ser um triângulo, representando a união de três pontos não colineares, escola-comunidade-alimentação, onde qualquer dos lados tem contato simultâneo com os demais. Tomando-se, assim, um triângulo como desenho da pesquisa (Figura 1), cabe questionar qual seria seu centro de gravidade, o ponto a que confluiriam as linhas que partem de quaisquer dos vértices em direção ao meio. Esse ponto de comunicação é a comida, entendida, tal qual proposto por DaMatta (1987), como alimento que, através das distintas cozinhas, é transformado pela cultura (Figura 1).

A escolha da comida como centro de gravidade entre escola, comunidade e alimentação possibilita apreender os modos de vida destas pessoas, suas lógicas e a forma de construir e dar vida a seus mundos. Observar como comem é, ao mesmo tempo, observar como vivem, como se relacionam, o que produzem, como produzem e por que produzem; em outras palavras, é aproximar-se de seus valores e lógicas, para então buscar entender como se dá o processo de valorização da alimentação local proposto pelo PNAE. Assim,

Em qualquer sociedade, os alimentos não são apenas comidos, mas também pensados. Em outras palavras, a comida possui um significado simbólico — ela fala de algo mais que nutrientes. A família, por seu lado, não se reproduz apenas no plano biológico, nem reproduz apenas sua força de trabalho. Sendo ela uma construção ideológica, ela se reproduz no plano simbólico, e uma das dimensões dessa reprodução pode ser apreendida pelo modo de comer (Woortmann, 1985, p. 1).

O ponto de partida para a realização deste estudo foi a Escola Municipal de Ensino Fundamental Martinho Lutero, situada na localidade de Santa Augusta, no segundo distrito do município de São Lourenço do Sul, Rio Grande do Sul. A partir da escola, a pesquisa seguiu pelas localidades do entorno, onde vivem os alunos: Santo Antônio, Santa Inês, Campos Quevedo, Bom Jesus e Harmonia, conforme indicado na Figura 2.

Cabe ressaltar que as comunidades estudadas são constituídas majoritariamente por descendentes de imigrantes pomeranos. Seus primeiros ancestrais chegaram a São Lourenço do Sul em 1859, após viagem de cerca de três meses de duração, realizada em navio à vela, vindo do porto de Hamburgo, Alemanha (Granzow, 2009). Esses imigrantes eram oriundos da Pomerânia, país localizado ao norte da Alemanha e da Polônia, na costa sul do Mar Báltico (Wille, 2011). Segundo esse autor, o nome do país é devido a sua localização e tem origem na expressão eslava *Pommern*, *Po-Morje*,

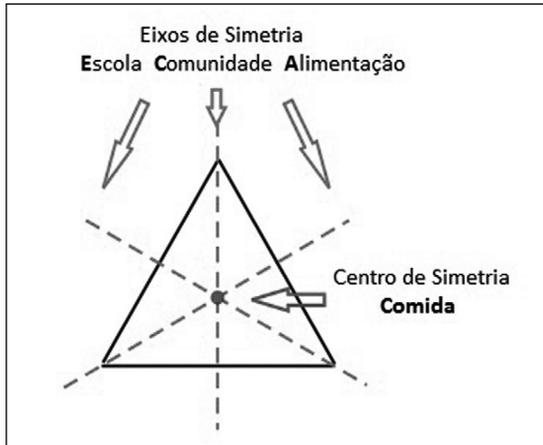


Figura 1. Desenho da pesquisa.  
 Fonte: Raquel Rau.

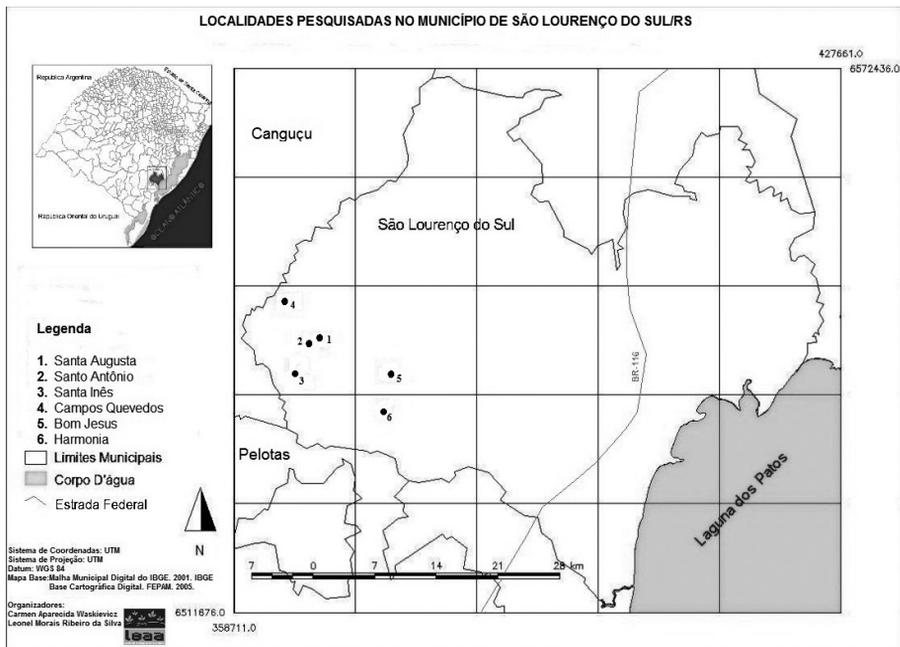


Figura 2. Localidades pesquisadas.  
 Fonte: Laboratório de Estudos Agrários e Ambientais, 2013.

que significa “os que habitam ao longo do mar”. Na atualidade, essa região não é mais considerada um país: após a 2ª Guerra Mundial, foi extinto, dividido e incorporado em parte pela Alemanha e em parte pela Polônia. A parte oriental (*Hinterpommern*), a leste do rio Oder, agora pertence à Polônia, enquanto que a parte ocidental (*Vorpommern*), a oeste do mesmo rio, passou a pertencer à Alemanha (Wille, 2011).

A pesquisa a campo ocorreu entre fevereiro e novembro de 2012 e os instrumentos de coleta de dados foram classificados a partir de três eixos: o processo de produção da alimentação escolar (composição de cardápios, compras, produção e envolvimento da nutricionista da Secretaria de Educação do município), os alunos e as famílias rurais a que pertencem esses alunos. Em todos eles, foram empregadas a observação participante e o registro fotográfico, enquanto que a entrevista semiestruturada (registrada com gravador) foi empregada entre as famílias rurais e junto a atores envolvidos na produção da alimentação escolar (nutricionista, merendeira e professoras<sup>2</sup>). O trabalho junto a alunos contou com instrumentos de pesquisa diferenciados, criados para atender a objetivos específicos. Assim, através de doze inserções em sala de aula, junto às turmas do pré-escolar e do 7º ano, foram realizadas diversas dinâmicas, entre elas desenhos, colagens, redações e confecção de cartazes.

A partir do contato com os alunos, em sala de aula, foram agendadas as primeiras visitas às famílias rurais, conforme disposição das crianças em apresentar à pesquisadora as propriedades. Na primeira visita à família, a prioridade consistia em conhecer a propriedade, a produção e construir os primeiros laços para dar seguimento à pesquisa. Posteriormente, seriam agendadas outras visitas, em que se privilegiaria conhecer alguma tarefa específica – carneação, preparação de *Schmiers*,<sup>3</sup> silagem, entre outras. A entrevista semiestruturada era realizada somente na última visita (geralmente na terceira vez em que a família era visitada), quando muitas coisas já haviam sido apreendidas em conversas informais, ocorridas entre uma *lida* e outra, nas visitas à horta, à lavoura ou à criação.

A pesquisa se deu em um contexto de transformações no comer, em que passa a haver maior ocorrência à mesa de produtos industrializados e comidas semiprontas, com conseqüente redução de consumo de grãos integrais e aumento de produtos refinados, além da diminuição da produção destinada ao autoconsumo. Assim,

---

<sup>2</sup> Embora, no período da pesquisa, houvesse na escola três professores – de educação física, geografia e filosofia – no decorrer da pesquisa o trabalho foi apenas em associação a professoras, assim a opção pela referência apenas a elas na escrita.

<sup>3</sup> Doce pastoso usado para passar no pão, preparado a base de frutas e açúcar, em fogo de chão, geralmente em tachos de cobre.

uma das motivações do estudo realizado consistiu em apreender os elementos que conduzem às transformações nos padrões alimentares das famílias rurais estudadas e em que medida isso modifica sua vida cotidiana.

Ao buscar apreender se e de que modo se realiza a adequação da alimentação escolar ao alimento culturalmente valorado e em que medida essa adequação e consequente aquisição local de gêneros para a alimentação escolar contribui para o desenvolvimento local, nos deparamos com o tema que conforma este artigo: a construção do *saudável* e as transformações no comer.<sup>4</sup>

## ENTRE O “S” DE SABOR E O “S” DE SAUDÁVEL, ONDE FICA O “S” DE SABER?

*Pão de milho é muito bom, também. A gente bota suco e cozinha batata, bota banha e fica muito gostoso (dona Vali,<sup>5</sup> grifos nossos<sup>6</sup>).*

*Antes era banha. Se a gente carneia o porco assim, graxa logo no primeiro dia, mas a gente usa um pouquinho de banha. Isso não é muito bom, faz mal pra gente, não pode [...] mínimo, mínimo, mínimo (dona Júlia\*).*

*Nós não misturamos batata com arroz, essas coisas, que dizem que dá os triglicérides, essas coisas (dona Elisandra).*

Observando os trechos de depoimentos grifados, temos que no pão de milho se *bota banha* e fica gostoso, mas esta banha *não pode, faz mal* para a gente

---

<sup>4</sup> A investigação da classificação dos alimentos como *saudáveis*, de acordo com a proposta inicial desta pesquisa, foi realizada somente entre os alunos. Assim, embora não constituísse objetivo inicial conhecer a concepção de *saudável* entre as famílias e suas implicações na composição da comida cotidiana, esse termo e o conjunto de pressupostos que carrega apareceram várias vezes nas falas dos interlocutores, nas reuniões de professoras e, principalmente, como explicação, nas respostas a determinadas questões da entrevista. Dentre essas, a que mais se destacou por receber resposta embasada no *saudável* foi a que diz respeito às diferenças entre o que se come e se produz hoje e o que se comia e produzia antigamente. Quando, após citarem alguns alimentos, os interlocutores eram questionados sobre o porquê do abandono de tais práticas, surgiam em geral duas respostas: a falta de tempo para produzir certos alimentos e/ou para preparar determinados pratos e a necessidade de uma alimentação *mais saudável*.

<sup>5</sup> A pesquisa de inspiração etnográfica tem entre as suas principais fontes de dados o dia a dia e os depoimentos dos interlocutores. Assim, a eles devemos zelo e respeito. Foi com base nessa premissa e inspiração no artigo de Cláudia Fonseca (2008), intitulado “O anonimato e o texto antropológico: dilemas éticos e políticos da etnografia em casa”, que optou-se por perguntar aos entrevistados como queriam ser identificados na pesquisa, se por seus nomes verdadeiros ou por pseudônimos. Assim, a identificação dos interlocutores aqui apresentados faz referência a seus nomes verdadeiros, de acordo com sua escolha, à exceção do único nome marcado por “\*”, que representa um pseudônimo, escolhido pela própria entrevistada.

<sup>6</sup> Ao longo deste capítulo, os grifos nos depoimentos são todos nossos.

e, ao mesmo tempo, sabe-se que o que dá sabor faz mal, porque as informações *dizem que*. Os trechos destacados falam, respectivamente, de sabor, de *saudável* e de saber. Ao analisar essas falas, podemos intuir que o *saudável* parece, por vezes, não conceder sabor aos alimentos, além de eventualmente sujeitar o saber local a dúvidas e inquietações. Assim que, ao cumprirem com proibições alimentares que lhes chegam como orientações de *pode / não pode*, sem antes passarem por mediações com seu universo de significados, o discurso medicalizado apresenta-se como arbitrário, colocando-se em contradição com o saber local, pois aquilo que parece não ser bom à saúde é, ao mesmo tempo, bom ao paladar.

Diferentes autores – tais como Fischler (1995), Ramos (2007), Woortmann (2007) e Barbosa (2009) – indicam que novas concepções sobre alimentação *saudável*, propugnadas pelas ciências da saúde, em especial a medicina e a nutrição, estão entre os fatores que têm contribuído para as transformações no comer.

Ao contextualizar essas transformações, Woortmann (2007) chama atenção para o fato de que, além de mudanças sociodemográficas e tecnológicas ocorridas, também novas concepções de saúde e de corpo conduziram a transformações no comer. Nesse sentido, ao referir-se sobre novas percepções de corpo, a autora conduz a refletir que esse novo olhar remete a uma nova noção de estética corporal, que interfere no modo de comer, transformando-o. A resposta de dona Cleci, interlocutora da pesquisa, quando indagada a respeito das diferenças no modo de comer entre homens e mulheres, evidencia esse processo:

[...] eles [*referindo-se aos homens da casa*] tão com fome é [*de*] pão. Sempre dizem que não é muito bom pão, fica gordo né? (*dona Cleci*).

Por outro lado, expressões como *não pode, faz mal pra gente e mínimo, mínimo, mínimo*, ao manifestar preocupação, revelam postura reflexiva em relação à alimentação; responsabilidade, construída a partir dessa reflexividade; e regulação, para dar conta daquilo de que se tem consciência e de que se é responsável. Termos semelhantes são citados por Barbosa (2009) ao discorrer sobre a complexidade do comer nos dias atuais, quando de ato natural, corriqueiro e prazeroso, o comer tornou-se também momento de grande apreensão sobre o que se está comendo e quais as consequências do que se está comendo. A autora revela, ainda, que o que ela chama de consciência, responsabilidade e regulação no comer vêm de diferentes fontes, entre elas, e de interesse desta pesquisa, o conhecimento científico sobre a nutrição humana e a medicina.

Interessante ainda destacar dois fatores que marcam as tendências na alimentação contemporânea, também apontados por Barbosa (2009): medicalização da

alimentação e saudabilidade. O primeiro refere-se ao foco no nutriente em detrimento do alimento, no discurso médico oficial (Barbosa, 2009), ou seja, ao invés de falar em alimentos, fala-se em nutrientes, o que, em certa medida, configura uma dissecação da comida. Desta forma o porco passa a ter colesterol, no lugar de banha; o pão passa a formar triglicerídeos, no lugar de ter massa, a *Schmier* caseira passa a elevar a taxa de glicose e não mais adoçar o pão. Os termos médico-científicos tendem a colocar em dúvida o saber local, transmitido de geração em geração, devido às diferenças entre a linguagem científica e a linguagem local. A fala de dona Elisandra, ao explicar o motivo pelo qual sua família deixou de produzir e consumir queijo, remete a essa linguagem, absorvida de informações recebidas da médica e da nutricionista do *posto de saúde*, conforme relatado:

Nós fazíamos, mas agora, por causa do colesterol, nós não consumimos mais (*dona Elisandra*).

No mesmo sentido, o estudo de Ramos (2007), realizado entre agricultores familiares de Maquiné, município situado no litoral norte do Rio Grande do Sul, aponta para inseguranças dos agricultores em relação ao saber local diante do jargão que privilegia os nutrientes em detrimento da comida. Em certa medida, é como se a comida que se consumia *ontem* – referência a um passado recente – estivesse agora contaminada pelos nutrientes e, portanto, se tivesse tornado perigosa. Assim como no caso aqui analisado, também entre as famílias rurais estudadas por essa autora, o perigo do colesterol é apresentado como um dos principais motivos para as transformações do comer.

O segundo fator apontado por Barbosa (2009) enquanto tendência da alimentação contemporânea, saudabilidade, dá amplitude ao termo *saudável* para além dos nutrientes. É o alimento visto de forma mais ampla, incluindo, além de sua produção e preparo, também a noção de bem-estar (Barbosa, 2009). Vejamos o que conta dona Leonice:

Isso dia de semana! E aquele molho é uma delícia! O Emanuel [*filho*] gosta demais! Tem que fazer quase todos os dias pra ele! E é bem saudável, né?! Porque tu vê, tem a *cebola*, tem o *alho*, tem a *linguicinha*, tem a *batata* [...] (*dona Leonice*).

Cebola, alho, linguicinha e batata são os ingredientes que tornam *aquele molho* uma delícia e, ao mesmo tempo, *saudável*. Mas na pequena lista de ingredientes há bem mais em jogo. É necessário lançar mão de observações de campo para compreender o que torna esse prato *saudável* na visão da interlocutora. Os

ingredientes, além de oriundos de produção própria (inclusive a carne de gado, matéria-prima para a fabricação da linguiçinha), também reúnem sabor e saber, conduzindo à concepção de bem-estar anteriormente citada. O bem-estar aqui se reporta à noção ampliada de *saudável*, em que a alegria de produzir o próprio alimento, de conceder-lhe sabor e dar continuidade ao saber-fazer local – no caso, referente à produção de linguiças –, servem de alimento ao filho.

No entanto, narrativas como a de dona Leonice, em que o *saudável* se afirma sob a ótica do sabor e do saber local, foram poucas. O que correntemente surgiu, tanto nas conversas ocorridas no acompanhamento das tarefas cotidianas realizadas nas propriedades como durante as entrevistas, foram assertivas que apontam a disjunção entre o *saudável* e o sabor e, por vezes, também o saber fazer. Dona Júlia\*, por exemplo, ao explicar que sua família, *por causa da saúde*, não come mais carne de porco, conta, ao mesmo tempo, que devido à falta de sabor causada pela ausência dessa carne, acrescenta *caldo*:

É, o mundo moderno, acho eu [*risos*] [...] Eu não sei como é que pode, eu acho que não é mais tão gostoso, aí bota mais outra coisa, caldo, tudo junto, aí é mais gostoso. Tem que ser isso (*dona Júlia\**).

A esse emaranhado de informações, contradições e dúvidas, Fischler (1995), discorrendo sobre o comensal do século XX, denomina “cacofonia alimentar”. Na noção de cacofonia alimentar, reúnem-se as dúvidas em torno do comer, geradas pelo excesso de informações transmitidas pelos meios de comunicação e amplamente divulgadas pelos profissionais do setor saúde e – por vezes com intenção duvidosa – pela indústria de alimentos. O autor citado menciona, ainda, a perda de segurança no saber local, transmitido pela tradição gastronômica inerente a cada cozinha,<sup>7</sup> devido à quantidade excessiva de informações e das diversas linguagens utilizadas.

Assim, no exemplo do depoimento de dona Júlia\*, temos que, para conceder sabor à comida, ela coloca *caldo*, espécie de tempero pronto, industrializado, em cubos, que contém, conforme consta no rótulo, altos teores de gordura e sódio, ambos inimigos de uma dieta tida como *saudável* a partir dos padrões convencionais de saúde. Segundo ela conta, esse sabor teria sido perdido pela retirada – *por causa da saúde* – da carne de porco da dieta. Aqui, podemos notar a cacofonia de que fala Fischler (1995): o excesso de informação gerando confusão ao invés de

---

<sup>7</sup> Cozinha, aqui, refere-se à seletividade cultural do que, como e porque comer, englobando diversos elementos do cotidiano dos indivíduos, bem como suas histórias e percursos.

esclarecimento, resultando na troca de um produto por outro que, de acordo com informações nutricionais vigentes, converge em perigo à saúde talvez maior do que aquele que seria decorrente do consumo de carne de porco.

Também dona Nilva, ao explicar o que – devido a restrições alimentares recomendadas ao marido, que sofre de alta taxa de *triglicérideos* – pode e o que não pode fazer em termos de comida, ilustra a ideia de cacofonia alimentar:

Porque ele tem triglicérideo, né? Aí ele não pode comer muita verdura, assim, frituras, aí eu não faço muita coisa com óleo. Um tempo assim cozinhar a carne com água, assim, nem botar óleo, mas isso a gente não gosta todo dia. Sabe quando é coisa assim bem simples, também não dá (*dona Nilva*).

Se antes o *caldo*, por conceder sabor ao alimento, é utilizado em substituição à carne de porco e, desse modo, ainda que também prejudique a saúde – conforme anteriormente explicado –, assume papel de alimento inócuo à saúde; aqui são as *verduras* que devem ser banidas, por serem identificadas como prejudiciais à saúde. A confusão neste caso acontece porque, como explicou a interlocutora, ao ser informada pelo médico sobre as proibições alimentares, *os temperos* foram mencionados, de maneira genérica. Com base nas conversas com as pessoas entrevistadas e nas orientações nutricionais vigentes nos acordos de saúde, pode-se supor que, ao banir temperos, os profissionais da saúde estão se referindo a temperos prontos e ao sal de cozinha. Entretanto, a fala, por vezes de mão única, do profissional da saúde em direção ao paciente, desconhece, na maioria das vezes, o entendimento local do que está sendo dito. Assim, as verduras em geral, que podem ser cozidas formando um caldo, são tidas, nas classificações êmicas da comunidade estudada, como temperos. Logo, se o médico ou a nutricionista proibiram temperos, essa proibição é estendida às verduras, já que essas dão sabor à comida. Na fala abaixo, fica claro o uso de verduras como temperos:

Botava *batata*, *cenoura*, um pouco de couve, aquilo não ficava nem bem sopa e nem bem tempero, ficava assim, uma coisa meio ajuntada [...] (*dona Ingrid*).

Ainda nessa linha de excesso de informação que gera desinformação, no discurso dos interlocutores, ora o *saudável* apresenta-se como forte, remetendo à comida natural, a produzida em casa, carregada de nutrientes e também de significados simbólicos da garantia de bem comer; ora se apresenta como a comida *light* que, nos relatos, significa a comida leve, com pouco ou nenhum teor de gordura e que, assim, não faz mal à saúde. Podemos encontrar, numa mesma família, o uso da margarina *light* – para

evitar o colesterol – e o uso de uma galinha caipira na preparação da sopa de galinha, pois só essa dá a *cor amarelinha e sabor* ao caldo. Essa cor e sabor são decorrentes justamente do micronutriente colesterol – que tanto buscam evitar –, encontrado em grande quantidade na pele de galinhas, principalmente nas criadas *soltas*.

As análises realizadas até aqui conduzem a duas perspectivas: por um lado, o alimento tido como aquele que confere sabor à comida, oriundo da propriedade, produção própria destinada ao autoconsumo é, por vezes, também o alimento proscrito pelas ciências da saúde, por serem considerados prejudiciais à saúde humana. Por outro lado, o alimento comprado, que substitui aquele da produção própria, além de caracterizar-se pelo que Álvarez e Pinotti (2000 *apud* Menasche, 2010, p. 206) denominam gosto médio, o gosto da industrialização – citado por nossos interlocutores como falta de sabor –, também incorre, por vezes, em perigos à saúde. Mais uma vez se coloca, nesse contexto, a ideia de cacofonia alimentar, pois entre a busca do sabor, com o acréscimo de alimentos industrializados, e a tentativa de seguir as orientações do comer saudável, evitando determinados alimentos oriundos da propriedade, ocorre a sujeição do saber local à dúvidas e contradições.

A esse emaranhado de informações, contradições e dúvidas, Fischler (1995), discorrendo sobre o comensal do século XX, denomina “cacofonia alimentar”. Na noção de cacofonia alimentar, reúnem-se as dúvidas em torno do comer, geradas pelo excesso de informações transmitidas pelos meios de comunicação e amplamente divulgadas pelos profissionais do setor saúde e – por vezes com intenção duvidosa – pela indústria de alimentos. O autor citado menciona, ainda, a perda de segurança no saber local, transmitido pela tradição gastronômica inerente a cada cozinha,<sup>8</sup> devido à quantidade excessiva de informações e das diversas linguagens utilizadas

## TEMPO FUMO, TEMPO DINHEIRO

*É [...] plantando o fumo não dá tempo para tudo (dona Júlia\*).*

Na pesquisa a campo, foram escutadas frases como essa de dona Júlia\* como num disco arranhado, em que o mesmo estribilho se repete. Além de ser citada por praticamente todas as famílias visitadas,<sup>9</sup> era repetida diversas vezes na mesma

---

<sup>8</sup> Cozinha, aqui, refere-se à seletividade cultural do que, como e porque comer, englobando diversos elementos do cotidiano dos indivíduos, bem como suas histórias e percursos.

<sup>9</sup> Dentre as 17 famílias visitadas, apenas duas não plantam fumo.

entrevista, como explicação para não produzir mais isso ou aquilo, não comer mais isso ou aquilo, ou ainda para justificar porque, apesar de mais gostoso quando assado no forno de barro, o pão passou a ser feito no forno elétrico.

É o que toma todo tempo, é domingo, é feriado, é [...] *[referindo-se ao período de colheita e secagem do fumo]* (*dona Nica*).

Aquele, a maioria já compra, do *doss* *[espécie de biscoito caseiro]* [...] Não te dá mais tempo, eles já vão comprando. Muitos dizem: “Ah, tem muito serviço no fumo, a gente compra”. Mas nós aqui, eu não sei, eu e a Sandra agora a gente tem aquele hábito, a gente faz (*dona Ingrid*).

O “tempo fumo” refere-se, na análise aqui desenvolvida, à falta de tempo ocasionada pela grande demanda de trabalho que a produção fumageira exige. O cultivo de fumo ocupa de nove a dez meses de trabalho, divididos em cinco fases: canteiro (semear, adubar, tratar, podar), lavoura (preparo do solo, transplante de mudas, adubação e tratamentos), capação ou desponta (quebra do botão floral e controle de brotos), colheita e cura (recolhimento manual das folhas, preparação das estufas e secagem) e classificação (separação das folhas de acordo com tamanho, cor, textura).

Geralmente em torno de seis, sete dias uma estufada, né, pra secar, né (*seu Rogério*).

Sempre à noite, meu marido chega e já tem que levantar, pra botar fogo de novo, pra não deixar cair a temperatura (*dona Júlia\**).

Nos trechos de depoimentos acima reproduzidos, os interlocutores referem-se à fase de maior intensidade de trabalho, o período de colheita e secagem. Esse período dura em torno de três meses e acontece entre os meses de novembro e março, dependendo de quando a família iniciou a fase de canteiro, quanto fumo plantou e quantas colheitas serão executadas.

Aqui na propriedade muita coisa a gente já não produz mais, por falta de tempo e *[por]* que não dá mais dinheiro. Antigamente tudo tinha valor. Antigamente tudo era mais valorizado, agora é só, o mais valorizado é o fumo. Aqui a gente trabalhava com muitos animais. A gente tinha uma criação de porcos, que tinha uma época que a gente tinha mais de cem porcos, e vendia leite [...] a gente plantava muita batata doce pra vender (*dona Voni*).

É tudo por conta do fumo, que dava mais dinheiro, assim (*dona Nica*).

Cabe ressaltar que o período de colheita e secagem do fumo coincide com o período de plantio e colheita de outros cultivos, uma vez que compreende o fim da primavera e o verão.<sup>10</sup> Assim, a escassez de tempo e a desvalorização dos produtos agropecuários atingiram também a produção para autoconsumo. Isso porque parte da produção *pro gasto* era também destinada à comercialização. Com a desvalorização comercial desses produtos e o pouco tempo para dedicar-se ao plantio meramente destinado ao autoabastecimento e, sobretudo, com o significativo aumento do poder aquisitivo advindo da produção fumageira, tornaram-se comuns, na região estudada, as compras em vendas ou mercados locais, para atender às necessidades alimentares da família. Com isso, houve significativa diminuição das variedades vegetais e animais produzidas, resultando em redução da base alimentar e maior presença de produtos industrializados à mesa das famílias.

É [...] sempre tinha cuca, né? [...] Agora é tudo comprado (*dona Iléia*).

Eu acho que não compensava mais, eu acho [...] que veio outras coisas que davam mais dinheiro [...] aqui em casa, pelo menos, eu acho que carneada não vai ter mais, linguiça também não, só vão comprar [...] (*dona Nica*).

Nas localidades estudadas, a produção voltada ao autoconsumo fora farta e os produtos processados variados. Entre os grãos, estavam o trigo, o milho branco (especial para a produção de farinha para pão), o café, o arroz e a soja (que agora começa novamente a ser cultivada, devido a seu elevado valor comercial); já nas criações, havia uma diversificada gama de aves, patos, marrecos, gansos, galinhas, pombas, codornas, além de suínos e gado bovino; no processamento de alimentos são citados as *Schmiers* de diversas frutas, conservas, linguiça, peito de ganso defumado, toucinho, banha, queijo,<sup>11</sup> manteiga, cucas e biscoitos.

Nem todos os alimentos acima citados desapareceram completamente das propriedades, mas, em geral, o que ocorre é a produção de um ou outro e o abandono da maioria, como na explicação dada por dona Júlia\*, que abre a discussão

---

<sup>10</sup> Na região sul, diferentemente de outras regiões do Brasil, devido às baixas temperaturas de outono-inverno, poucos cultivos são adequados a essa época do ano. Assim, o período de intensidade agrícola é o que compreende a primavera-verão.

<sup>11</sup> Quando os interlocutores mencionam queijo, referem-se a uma massa de leite não curada, que se assemelha a um requeijão mais firme, próximo a uma ricota, porém com sabor semelhante ao queijo curado. Em seu preparo eram utilizados o soro de leite que sobrara da preparação da manteiga, leite fresco e leite talhado. Dessa forma, essa espécie de queijo se constitui em um alimento diferenciado, entre *käSchmier*, requeijão e ricota.

deste item “É [...], *plantando o fumo não dá tempo para tudo*”. Entretanto, entre as famílias estudadas, não encontramos nenhuma que ainda produza algum dos seguintes alimentos: arroz, café, milho branco, peito de ganso defumado, queijo, toucinho, e trigo.

Dentre esses produtos, o que as pessoas mais lamentaram não ser mais produzido é o milho branco, grão antes destinado exclusivamente à produção de farinha para fazer pão, o *pão de milho branco*. Se alguns produtos deixaram de ser produzidos ou processados, não foi apenas pela escassez de tempo disponível, mas também em função da busca do *saudável*. Mas não foi o que aconteceu com o milho branco. Seu desaparecimento, conforme narrado pelos interlocutores, deve-se estritamente ao plantio de fumo. Trata-se de *um milho do cedo*, ocorrendo coincidência entre o período de sua semeadura e o de transplante das mudas de fumo do canteiro para a lavoura. Ainda, o milho precisa ser plantado manualmente, o que implica em grande necessidade de mão de obra. É ainda interessante destacar que, na região, havia diversos moinhos destinados à moagem de milho e trigo, hoje desativados.

É difícil [...] a farinha de milho não tem mais aqui. A minha vó fazia, mas era de milho branco, hoje só tem o amarelo. A gente plantava lavoura de *milho branco só para fazer farinha* [...] a gente plantava ainda à mão (dona Nica).

Woortmann (2007, p. 186) afirma ser “inegável que os hábitos e padrões alimentares sofrem mudanças no tempo e no espaço”. Mas explica que, ainda que essas mudanças sejam, de certa forma, constantes, elas não representam alterações radicais na tradição, mas sim adaptações à modernidade. A autora evidencia que, entre os camponeses teuto-brasileiros por ela estudados, essas mudanças são percebidas quando há a comparação entre o “sistema antigo” e o “sistema novo”, em que o antigo associa a “comida forte” ao trabalho e a “comida leve” ao descanso. Já no “sistema novo”, essas duas posições se invertem e, assim, a comida considerada forte passa a ocupar a mesa nos finais de semana, quando famílias buscam a tradição em restaurantes locais, enquanto que a comida tida como leve ocupa espaço em dia de semana, dia de trabalho, agora também mais leve, devido às mudanças no sistema de trabalho e às inovações tecnológicas.

Essas mudanças caracterizam o período de transição de um modo de fazer e viver para outro e, algumas vezes, servem de base para conformar transformações no modo de comer e ver o mundo. Neste sentido, cabe ressaltar que o termo transformação como aqui empregado não é estanque e abrange um espaço tempo

variável, sendo constituído por mudanças em processo e por transformações já consolidadas.

Já na região do presente estudo, é perceptível que o modelo antigo, em que era produzido *de tudo um pouco* para o abastecimento da família e alguns cultivos e criações destinados à comercialização, foi substituído pelo novo modelo, de maior monetarização (trazida pela produção de fumo), capaz de suprir as demandas alimentares da família através de aquisição de alimentos, em vendas locais ou em mercados na cidade.

Acho que é o serviço, cada vez mais serviço, é que, eu vendo assim, é o fumo que ocupa muito e acho que tá deixando [...] a gente deixa de [...] se não é enroladinho [*salsicha enrolada em massa de pastel industrializada e frita*], né, é mais rápido. A linguiça tu tem que carnear, tem que moer, tem que [...] (*dona Márcia*)

Semana passada eles tinham que trazer merenda e eles não queriam levar pão e linguiça, eu disse: “Levem! Porque é comida caseira e é saúde! E se vocês compram salgadinho, uma coisa na venda e comem, isso é porcaria!” (*dona Elí*).

Aí eu compro [*Schmier*] de morango ou de cana-de-açúcar [...] então a gente deixa o leite pra ele [*filho*], assim já são seis pacotes [*caixinhas*], assim por semana [*que são comprados*], de leite [...] (*dona Tecla*).

Todavia, vale destacar a tensão que se forma diante deste novo modelo. Se, por um lado, os alimentos são comprados para atender às necessidades de praticidade e rapidez exigidas pela absorção da força de trabalho da família no fumo, por outro, existe uma preocupação em comer de forma mais *saudável*. Interessante que, dessa maneira, surge um paradoxo, semelhante ao observável entre consumidores urbanos, como relatado por Menasche (2010) em referência a moradores de Porto Alegre e suas percepções em relação à comida e ao rural. Da mesma forma que as famílias rurais aqui analisadas, os consumidores ouvidos por Menasche (2010) demonstram insatisfação e desconfiança diante da comida industrializada e valoram positivamente a comida de origem conhecida, ou seja, a comida produzida na zona rural. Adjetivos como *natural* e *saudável* apareceram nos dois grupos; no entanto, embora reconheçam que possa não fazer bem à saúde, dada a necessidade de otimizar o tempo de trabalho, abastecem suas despensas com esse tipo de alimentos.

O alimento *natural* não seria apenas considerado o de melhor gosto. Em oposição ao alimento industrializado, seria apontado como *puro* e, dessa forma, *saudável* (Menasche, 2010, p. 205).

A economia de tempo certamente não é a única motivação para ter na despesa uma grande quantidade de alimentos vindos de fora da propriedade, diversos estudos (Fischler, 1995; Barbosa, 2009; Menasche, 2010) aprofundam essa temática. No entanto, para a análise aqui proposta, o cruzamento entre o aumento da produção de fumo e correspondente poder aquisitivo e a diminuição da produção para autoconsumo, nos deteremos na aquisição de gêneros alimentícios originários de fora da propriedade sob o ponto de vista da praticidade.

Os estudos de Woortmann (2007) e de Wagner, Marques e Menasche (2007) junto a camponeses de origem alemã e italiana do sul do Brasil, assim como a presente pesquisa, indicam a redução da produção para autoconsumo, tanto no que diz respeito aos cultivos e criações como no que se refere ao processamento de alimentos. Assim, se o fumo aumentou o poder aquisitivo, ele também diminuiu o tempo dedicado à produção voltada ao autoconsumo. No entanto, mesmo entre as famílias rurais para quem a maior parte dos alimentos advém do mercado, há a valorização daquilo que é produzido na propriedade e na casa, como referência de sabor, de saúde e de confiança.

[...] pro meu sentir, eu gosto mais do que a gente cria aqui mesmo. *Ali eu sei com que que a gente trata*, as outras de granja, é, eu acho assim muito tratamento, muito [...] um animal, novo assim, ele pega ração, ele tem que, ele tem que crescer dentro dos quarenta e cinco, cinquenta dias, ele tem que tá grande, aí ele é abatido. Aí eu acho que a gente consome aquela carne depois [...] a gente [...] aquele tratamento, *aquilo tá dentro do frango ainda, a gente absorve aquilo também*. Eu acho que pra mim é melhor esses, esses aí [*se referindo às galinhas caipiras que foram carneadas e estão sendo depenadas durante a conversa*] (*seu Nildo*).

A fala do seu Nildo, em especial o trecho em que afirma que *aquilo tá dentro do frango ainda, a gente absorve aquilo também*, parece ilustrar o que Fischler (1995) denominou “princípio da incorporação”, movimento através do qual o alimento transpassa a fronteira entre o mundo e nosso corpo, constituindo o que somos, tanto no plano biológico como no simbólico. A ressalva de seu Nildo em comer apenas o que ele conhece, *ali eu sei com que que a gente trata*, garante não só a segurança de sua vida e de sua saúde como também fortalece sua identidade, pois, ainda segundo Fischler (1995), ao não se saber o que se come, estão em risco a saúde e a vida, assim como a identidade.

## COM O “F” DE FRUTA, DE FESTA, DE FELICIDADE, NÃO SE ESCREVE SAUDÁVEL

Outra dimensão a ser considerada na construção do *saudável* e nas transformações no comer é acessada, na pesquisa, a partir das percepções das crianças sobre os alimentos. Pode-se pensar que as transformações no comer, que, como referido anteriormente, ocorrem no tempo e no espaço, encontram solo fértil na infância, uma vez que os valores do grupo estão, então, em processo intenso de socialização. Afinal, como ensina Mintz (2001),

Nossas atitudes em relação à comida são normalmente aprendidas cedo e bem, e são, em geral, inculcadas por adultos afetivamente poderosos, o que confere ao nosso comportamento um poder sentimental duradouro.

A partir das entrevistas, pode-se perceber que as transformações no *tempo* são mais facilmente elencadas, sendo recorrentes as referências à alimentação de antigamente, como era há um *tempo* atrás. Mas raras vezes é descrito como era o *espaço* referente à alimentação no tempo referido. Para ilustrar, vale lembrar do narrado no bloco anterior – que *hoje em dia* (tempo), não se faz mais pão de milho branco porque não se tem mais a farinha de milho branco: nas entrevistas, jamais foi descrito como era o espaço onde se plantava o milho branco.

Chamamos a atenção para essa discussão porque observamos que, no olhar das crianças, as referências a tempo e espaço são pensadas de forma inversa: das crianças, pouco se houve falar de tempo e muito de espaço. Assim, ao falarem de comidas, as crianças as relacionam a espaços: comida de festa, comida da escola, comida da venda, comida do supermercado, comida de casa. Ainda, por absorverem mais facilmente as novidades percebidas nos diferentes espaços, as crianças parecem ser capazes de amplificar a mobilidade material e simbólica entre eles.

É a partir dessa perspectiva que aportamos à discussão aqui proposta o olhar das crianças referente ao *saudável*. E para esse fim serão utilizadas as informações captadas em sala de aula, através da dinâmica intitulada “monte seu prato”.

A atividade foi realizada com as crianças da turma do pré-escolar, situadas na faixa etária entre cinco e seis anos de idade. Elas foram convidadas a montar dois pratos de refeição, utilizando colagem de imagens recortadas de revistas, encartes publicitários e imagens impressas de diversos alimentos (biscoitos, carnes, doces,

frango, frutas, geleias, grãos, iogurte, maionese, manteiga, mortadela, pães, peixe, queijo, refrigerantes, salgadinhos, sucos, verduras, entre outros). O primeiro prato a ser montado tinha como título “comida boa e gostosa”, enquanto que o segundo foi denominado “comida *saudável*, boa para a saúde” (conforme Figura 3). Além de alocarem figuras em cada prato, as crianças foram também convidadas a imaginar em que refeição aquele prato teria sido servido e caracterizá-lo, atribuindo adjetivos (Figura 3).<sup>12</sup>

Entre os objetivos dessa dinâmica estava a apreensão de como as crianças classificam a comida e como constroem a noção de *saudável*. Mas, para além das respostas a nossos questionamentos, outras informações surgiram, trazendo luz à temática (Figura 4).

O primeiro prato que as crianças<sup>13</sup> foram convidadas a elaborar através da colagem de figuras foi o prato de *comida boa, comida gostosa*. Ao acompanhar a execução da tarefa, as primeiras surpresas se apresentaram. Ainda que entre as figuras houvesse uma grande quantidade de imagens de encartes de supermercado com chocolates, salgadinhos, balas, bombons, refrigerantes, etc., habitualmente não considerados pelas recomendações de órgãos da saúde como alimentos ideais, mas notadamente atraentes para crianças, as crianças procuravam e rapidamente reuniam um bom número de figuras de frutas.

Inicialmente, poderíamos interpretar que as crianças desejassem, de alguma maneira, demonstrar saber comer *bem*, comer *saudável*. A partir daí, nos indagamos: se para o prato de comida gostosa as crianças praticamente não colocaram alimentos do grupo tido como restrito, então como será elaborado o próximo prato, aí sim, um prato de alimentos por elas considerados *saudáveis*?

Mas antes de relatar o que então se deu, observemos um pouco mais as imagens apresentadas na Figura 4, escolhidas de forma a representar o conjunto do trabalho. Além de compor seu prato de comida, também foi solicitado às crianças informar em que momento o prato teria sido servido e, ainda, que lhe fosse atribu-

---

<sup>12</sup> Como no pré-escolar as crianças ainda não são alfabetizadas, a ordem da tarefa era explicada por mim, com auxílio da professora da turma e de uma colega de equipe de pesquisa, que também estava realizando pesquisa a campo na região. Da mesma forma, as respostas sobre quando teria sido servido aquele prato e suas características eram fornecidas oralmente pelas crianças e, na sequência, escritas na folha, por uma de nós.

<sup>13</sup> Para facilitar o desenvolvimento da dinâmica e a distribuição do material, a turma, composta por quinze crianças, foi dividida em quatro grupos. Cada grupo recebeu um conjunto igual de figuras e cada criança do grupo recebeu uma folha com o prato vazio para, individualmente, realizar a colagem das figuras.

ída uma qualidade “comida gostosa é...”. Entre as respostas para essa pergunta, as palavras *feira* ou *aniversário* foram citadas diversas vezes, o que faz pensar que um prato com uma boa variedade e quantidade de frutas traz à lembrança momentos de alegria e lazer. Aliás, as palavras *alegre* e *feira* também foram utilizadas para qualificar este prato de comida. As respostas *comida de restaurante* e *comida brasileira* para a questão “comida gostosa é...” remetem à noção de que frutas são consideradas alimentos exógenos à localidade e, talvez por isso, tão apreciadas.

Essa mesma ideia é trazida por dona Nilva, ao comentar a alimentação do filho, e por dona Júlia\*, ao contar sobre as *coisas diferentes* que se comem no Natal,

Antes não era assim, salgadinhos, banana, maçã, iogurte, eu não sei todos, mas o Eliezer, sim. Iogurte, maçã, banana, tu come muito!? [*afirma, perguntando ao filho*] (*dona Nilva*).

É, é mais frutas assim. Isso a gente não costumava de comprar, não ia na cidade muito, assim (*dona Júlia\**).

Podemos supor que, para o grupo estudado, frutas são classificadas como supérfluas, por isso aparecerem ao lado de salgadinhos: são tidas pelo senso comum como *bobagens* e também estão listadas entre as coisas que vêm da cidade. Talvez isso explique a predisposição dessas crianças em comer frutas, uma vez que,

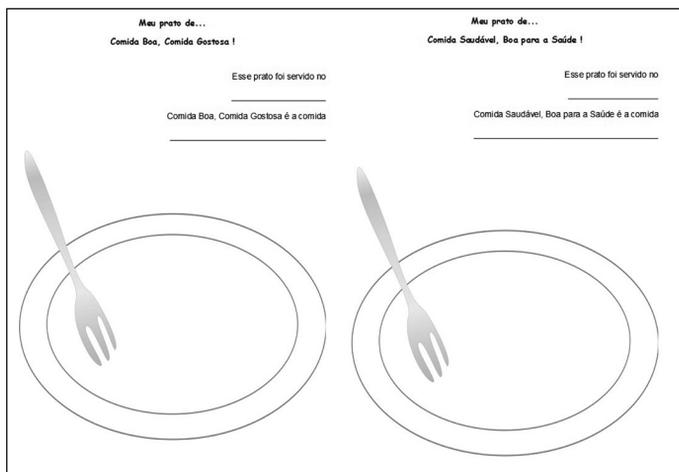


Figura 3. Pratos para desenvolvimento da dinâmica.  
Fonte: Raquel Rau.



Figura 4. Pratos de comida boa, comida gostosa.  
Fonte: Raquel Rau.

contrariando o comportamento identificado em diversos estudos – como os de Costa, Vasconcelos, Corso (2012) e de Farias Junior e Osorio (2005), realizados respectivamente junto a escolares de Santa Catarina e a crianças menores de cinco anos de Pernambuco –, que apontam como características a baixa ingestão de frutas e avidez por guloseimas.

[...] Mas as festas de comunidade aqui, tanto faz, seja a época que for, as festas de comunidade é aquele, aquelas coisas tradicionais. É, é cachorro-quente, é pastel, é enroladinho [...] Mocotó [*complementa a sogra*] Mocotó eles fazem pra vender, é verdade. O churrasquinho! É isso, basicamente. E seja qualquer época do ano, as festas de comunidade tem isso daí. E refrigerante, cerveja, e os doces assim, esses doces de comprar no supermercado, comprar na venda, né, chocolate, bala, bombom, isso aí né [...] E *salada de fruta* no copo (*dona Leonice*).

Pastel, bolo, *salada de fruta*, doce [...] Se é almoço, aí é *buffet*, churrasco com *buffet*, aí é tudo que tem de comida (*dona Nica*).

Dona Leonice e dona Nica, ao descreverem o cardápio das festas de comunidade,<sup>14</sup> nos dão algumas pistas de porque as crianças classificam as frutas como comida de festa, comida que remete à alegria. Da mesma forma, dona Cleci e dona Nilva, ao descreverem a comida de domingo, colocam as frutas em lugar de destaque, ao lado das sobremesas, para recepcionar as visitas:

Não é muita coisa, pro domingo. Assim, às vezes a gente faz um doce, assim, um arroz doce, uma *salada de frutas* (*dona Cleci*).

Aí nós temos mais coisas, muitas frutas, churrasco. Se a gente tá em casa, tem visita, aí a gente se arruma, tudo bem direitinho (*dona Nilva*).

As frutas também são mencionadas como presença de destaque nas duas festas mais importantes para esses agricultores, a festa de casamento e a festa de confirmação.<sup>15</sup> É o que evidenciam os trechos de depoimentos reproduzidos abaixo:

---

<sup>14</sup> Cada comunidade costuma realizar anualmente uma festa, em que ocorrem torneios de futebol, música, dança, comida e bebida. Nessas festas, a comida e bebida servidas são, geralmente, as mesmas e desassociadas das comidas cotidianas locais.

<sup>15</sup> Cabe destacar que a confissão religiosa predominante nas localidades estudadas é a Luterana. Entre os luteranos, a confirmação marca o final da infância e início da juventude, realizando-se em torno

Tem o *buffet* [...] Tem o churrasco e tem a sopa e tem muita coisa de fruta, ainda (*dona Vali*).

A Gabriela, foi bem simples. Na comida também tinha um monte de variedades, verdura, assim. Verdura, e coisa, e frutas (*dona Andréia*).

Essa mesma relação estabelecida pelas crianças, entre frutas e festa (alegria, aniversário), pode também ser percebida no refeitório da escola, no momento em que é consumida a merenda escolar. Nos dias em que o cardápio é composto por frutas, não sobra nada sobre as mesas, quaisquer que sejam as frutas.

Ao observar a montagem do prato seguinte, o de “*comida saudável, boa para a saúde*”, novas surpresas se apresentariam, como se pode notar nos exemplos<sup>16</sup> selecionados na Figura 5.

Podemos observar que, ainda que na segunda etapa da atividade tenha sido solicitado às crianças que montassem um prato de alimentos *saudáveis*, as frutas desapareceram – em um único prato, há uma penca de banana. Chama também atenção as palavras empregadas para qualificar esses pratos: comida *saudável* é comida *salgada, comprada*. Realmente, ao observar os pratos, percebemos que os alimentos classificados como saudáveis são, à exceção da banana e do achocolatado, alimentos salgados e comprados.

Essas categorias são confirmadas no depoimento de uma interlocutora da pesquisa:

Coolesterol, pelo excesso que já comeram de salgadinho. O pai achando que estava muito bom, está dando salgadinho, achando que era uma coisa salgada, errado era dar coisa doce, dar chocolate, bala, pirulito, *o salgado que era bom*, quase mataram os filhos, né?! [...] Dois alunos nossos, lá de famílias bem distantes que tiveram problemas assim, de uma anemia profunda. Depois a mãe me disse assim: “eu achava grande coisa que eu estava fazendo, dando refri, refrigerante, uma coisa comprada, porque achava que era tratada, em vez de água da torneira” (*dona Leonice*).

Assim, ao examinar com um pouco mais de atenção esses pratos, temos que doces são tidos pelo grupo estudado como alimentos que fazem mal à saúde, daí seu inverso – os salgados – ser tomado como *saudável*.

---

dos quatorze anos.

<sup>16</sup> Os exemplos foram escolhidos seguindo a ideia de representatividade do conjunto.



Figura 5. Pratos de “comida saudável, boa para a saúde”.  
Fonte: Raquel Rau.

Desse modo, a partir das percepções do comer dessas crianças, podemos perceber duas tendências. Por um lado, se o alimento salgado – ainda que salgadinhos industrializados, que por conterem altos teores de sódio, gorduras, conservantes e outros aditivos químicos e, por isso, serem potencialmente prejudiciais à saúde – compõe o *prato de comida saudável, comida boa para a saúde*, a “cacofonia alimentar”, identificada por Fischler (1995), gerada pelo excesso de informação, realiza-se também entre as crianças. Por outro lado, há uma estreita relação entre o gosto dos adultos e o gosto das crianças, suas representações e o modo como constroem o mundo, pois como também aponta Fischler (1995), o modo como comemos ordena o modo como nos apropriamos do mundo.

Outro elemento que merece menção é o fato do adjetivo *comprado* ser usado para qualificar o *prato de comida saudável, comida boa para a saúde*, valorando positivamente os produtos alimentares vindos de fora da propriedade, em acordo com o que foi observado à mesa dessas famílias: a cebola da horta *engrossando* o extrato de tomate industrial, o caldo de galinha em cubo dando sabor à sopa caseira, a margarina besuntando o pão feito no forno de barro.

Nas várias situações, o que notamos é, por parte das crianças, um olhar para a comida bastante semelhante àquele de seus pares – familiares e amigos –, mas com um espaço para adaptações e reinvenções. Um caso que ilustra isso é como as crianças, diferentemente dos adultos, lançam seu olhar para o feijão, ressignificando-o. Durante a dinâmica realizada em sala de aula, na construção dos pratos, o feijão compôs tanto o prato de comida gostosa como o prato de comida *saudável* e foi o único alimento que motivou, entre as crianças, disputa pelas figuras que o representavam. Para cada grupo de quatro crianças, fora distribuído um conjunto de figuras, contendo dois exemplares de cada alimento. A procura por feijão gerou certa competição entre as crianças, evidenciando a vontade que a maioria delas teve de colocar esse alimento em seu prato. Entretanto, entre as famílias estudadas, o feijão é considerado comida de dia de semana, dia de trabalho, sendo inconcebível servi-lo em domingos, festas ou para visitas. Dessa forma, o feijão não combinaria com comida gostosa, por não ser classificável como comida de final de semana ou comida de festa.

Aqui, podemos retomar a análise de Woortmann (2007, p. 186), quando afirma ser “inegável que os hábitos e padrões alimentares sofrem mudanças no tempo e no espaço” e compreender que essas mudanças e reinvenções de uso acontecem devido a fatores externos, como os já mencionados, mas que também podem surgir da diferença geracional. No caso citado, é a capacidade de adaptação e reinvenção das crianças que permite um novo olhar para o feijão e, assim, a possibilidade de

lhe atribuir novos significados, como, por exemplo, dia de festa e não só dia de trabalho, como citado pelos adultos.

Como um convite à reflexão, buscamos, neste trabalho, apresentar algumas das tensões entre o comer com sabor e o comer *saudável*, entre comer o que é valorizado positivamente e comer o que é prático, e seus significados para as famílias rurais estudadas. Esse convite sugere que o assunto não se encerra aqui e instiga a continuar o exame de como a busca pelo saudável vem alterando o modo de comer e também de entender o mundo.

## REFERÊNCIAS

BARBOSA, Livia. Tendências da alimentação contemporânea. In: PINTO, Michele de Lavra; PACHECO, Janie K. (Org.). *Juventude, Consumo & Educação 2*. Porto Alegre: ESPM, 2009.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. *Diário Oficial da República Federativa do Brasil*, Poder Executivo, Brasília, 17 jun. 2009(a). Seção 1, ed.113. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2009/lei/11947.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/11947.htm)> Acesso em: 10 nov. 2011.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Resolução nº 38 de 16 de julho de 2009. *Diário Oficial da República Federativa do Brasil*, Poder Executivo, Brasília, 17 jul. 2009(b). Seção 1, ed. 135. Disponível em: <<http://www.fnde.gov.br/fnde/legislacao/resolucoes/item/3341>> Acesso em: 10 nov. 2011.

COSTA, Larissa da Cunha Feio; VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de; CORSO, Arlete Catarina Tittoni. Fatores associados ao consumo adequado de frutas e hortaliças em escolares de Santa Catarina, Brasil. *Caderno de Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v. 28, n. 6, p. 1133-1142, 2012.

DAMATTA, Roberto. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. *O Correio da Unesco*, Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, 1987.

FARIAS JUNIOR, Gilvo de; OSORIO, Mônica Maria. Padrão alimentar de crianças menores de cinco anos. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 18, n. 6, 2005. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1415-52732005000600010&lng=pt&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732005000600010&lng=pt&nrm=iso)>. Acesso em: 31 jul. 2013.

FISCHLER, Claude. *El (h)omnívoros: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama, 1995.

FONSECA, Claudia. O anonimato no texto antropológico: dilemas éticos e políticos da etnografia feita em casa. *Teoria e Cultura*, Juiz de Fora, v.2, n.1-2, 2008.

GRANZOW, Klaus. *Pomeranos sob o Cruzeiro do Sul* – colonos alemães no Brasil. Vitória: Arquivo Público do Estado do Espírito Santo, Brasil, 2009.

MENASCHE, Renata. Campo e cidade, comida e imaginário: percepções do rural à mesa. *Ruris*, Campinas, v. 3, n. 2, 2010.

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

RAMOS, Mariana Oliveira. *A “comida da roça” ontem e hoje: um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de agricultores de Maquine (RS)*. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural). Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

WAGNER, Saionara Araújo; MARQUES, Flávia Charão; MENASCHE, Renata. Agricultura familiar à mesa. In: MENASCHE, Renata (Org.). *A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari*. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2007.

WILLE, Leopoldo. *Pomeranos no Sul do Rio Grande do Sul: trajetórias – mitos – cultura*. Canoas: Ulbra, 2011.

WOORTMANN, Ellen F. Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros. In: MENASCHE, Renata (Org.). *A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari*. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2007.

WOORTMANN, Klaas. A comida, a família e a construção do gênero feminino. *Série Antropologia*, Brasília, v. 50, 1985.



# O caldo pomerano e a sopa de galinha: trabalho na terra, cosmologias e pertencimentos entre camponeses na Serra dos Tapes



*Maurício Schneider*

*Renata Menasche*

Atualmente, em toda a paisagem da Serra dos Tapes,<sup>1</sup> é grande a presença de plantações de fumo, cultivo que demanda emprego intensivo de agroquímicos. A concorrência entre *grandes* e *pequenos* produtores de gêneros alimentícios (categorias êmicas referentes não apenas à escala da produção, mas especialmente a cultivos mais e menos intensivos, que correspondem a custos de produção respectivamente menos e mais elevados e, em decorrência, a rentabilidades maior e menor), que comumente pende para o lado dos primeiros, fez com que muitos agricultores familiares aderissem à fumicultura como principal atividade na terra, abandonando parcial ou completamente a produção de alimentos. Como traz Pinheiro (2010),

[...] em Pelotas, a implantação do cultivo do fumo ocorreu na década de 1960, bem como nos municípios de Canguçu e São Lourenço. A dificuldade em comercializar produtos tradicionalmente cultivados, como a cebola, a batata inglesa e o milho (e mais recentemente isso também se aplica ao pêssego) estimulou o crescimento da fumicultura (Agostinello *et al.*, 2000 *apud* Pinheiro, 2010, p. 167).

A autora citada comenta ainda que, no Rio Grande do Sul – e, poderíamos acrescentar, em todo o sul do Brasil –, o cultivo de fumo é realizado costumeiramente em propriedades familiares. “O Vale do Rio Pardo é o maior produtor do estado, com 39,2% da produção gaúcha, e é onde estão também localizadas importantes indústrias de transformação e beneficiamento” (Pinheiro, 2010, p. 168). Na Serra dos Tapes, a fumicultura tem se expandido.

---

<sup>1</sup> A Serra dos Tapes, no extremo sul do Rio Grande do Sul, compreende parte dos municípios de Pelotas, Canguçu, São Lourenço do Sul, entre outros (Salamoni e Waskiewicz, 2013).

Muitas famílias de colonos aderiram ao cultivo de fumo, sendo que parte delas seguiu produzindo alimentos, em boa medida praticando a chamada agricultura *convencional* – caracterizada pela utilização de insumos químicos e ausência de restrições às sementes transgênicas. Mas uma pequena parcela optou pela agricultura de base ecológica. Como bem identificou Pinheiro (2010), para muitos pesquisadores e técnicos agrícolas, os dois tipos de práticas – agricultura ecológica e fomicultura – são colocados em polos opostos, um deles primando pela saúde de produtores e consumidores e pelo respeito à terra e à natureza; o outro visando prioritariamente ao lucro, sem levar em conta valores de sustentabilidade.

Contudo, mais do que a dimensão técnica referente às diferentes formas de trabalhar a terra, neste trabalho procura-se problematizar questões de significados vinculados a culturas e identidades, conformadores de alinhamentos na localidade. A lavoura camponesa, muito além de sua materialidade, é aqui entendida como associada a concepções religiosas, práticas mágicas e visões de mundo. Segundo ensinam Woortmann e Woortmann (1997, p. 132 e 166), o prático e o simbólico se fundem no processo de trabalho: “a prática da lavoura é informada por um modelo cosmológico”.

Nessa perspectiva, talvez as duas formas de trabalhar a terra não estejam tão dissociadas como supõem – ou talvez desejem – alguns. No cotidiano dessas famílias, ao contrário, pode-se perceber que essas duas maneiras do fazer agrícola coexistem, muitas vezes em uma mesma propriedade. Para ilustrar essa coexistência, basta observar que, em uma rede de vizinhança e parentesco, fomicultores compram alimentos de produtores ecológicos e esses, por vezes, os auxiliam no trabalho com fumo – situação particularmente comum em contextos de adversidades climáticas, que demandam ação rápida e trabalho intenso. Ocorre, ainda, que em uma mesma propriedade sejam conjugadas produção ecológica de alimentos e produção de *fumo orgânico*.

A pesquisa aqui apresentada<sup>2</sup> foi realizada nas localidades de Butiá e Coxilha Negra, situadas no município de São Lourenço do Sul. Nessas localidades, em que é predominante a presença de *colonos pomeranos* e a participação em uma mesma congregação religiosa – Igreja Luterana –, há uma única família que trabalha a terra a partir da perspectiva agroecológica, enquanto que a maior parte das famílias da vizinhança produz fumo. A reflexão aqui realizada conduz o olhar a essas diferentes formas de trabalhar a terra, associando-as a concepções de natureza, deveres morais

---

<sup>2</sup> A pesquisa foi realizada enquanto trabalho de conclusão de curso do bacharelado em Antropologia da Universidade Federal de Pelotas (Schneider, 2013).

e religião. Não obstante as diferenças, no contexto estudado pode-se identificar a existência de elementos de um substrato comum, geradores de pertencimentos compartilhados. E é nas festas anuais, realizadas pela comunidade religiosa, que as reciprocidades existentes podem ser mais claramente percebidas.

## A FAMÍLIA E O TRABALHO NA TERRA

Seu Roni e dona Lúcia Mühlemberg são casados há quase quarenta anos e há trinta e cinco moram nesta propriedade, no Butiá. Seus filhos são Luciano e Moacir, este último casado com Lucimara. Seu Roni recebeu a maior parte da propriedade em que vivem em herança. Seus pais trabalhavam na agricultura e moravam em propriedade próxima, mas possuíam também esta parcela, que originalmente era da família da mãe de seu Roni. Atualmente, sua propriedade é lindeira com a de sua irmã e cunhado, que, já aposentados, produzem apenas *para o gasto*, como conta seu Roni: plantam milho e feijão em pequena quantidade, cultivam uma horta e criam alguns animais. Seu outro irmão atualmente cultiva fumo.

Os Mühlemberg são produtores agroecológicos. Já há 18 anos adotaram esse tipo de produção, após seu Roni ter tido problemas de saúde em decorrência do uso de agrotóxicos. Nos 35 hectares de sua propriedade, eles cultivam uma produção bastante variada. Entre os produtos estão milho, feijão, soja, batata, batata-doce, mandioca, cenoura, beterraba, amendoim, além de frutas e hortaliças.

Ainda que parcela da produção atenda ao autoconsumo da família e outra é destinada à alimentação dos animais, a maior parte do que é produzido é vendida na *feira do produtor*, que ocorre semanalmente, aos sábados, na cidade de São Lourenço do Sul. Deve-se acrescentar que, também na feira, os Mühlemberg são os únicos a vender produtos agroecológicos, enquanto todos os demais agricultores comercializam produtos convencionais (Figura 1).

A família é aqui entendida também como unidade de produção. Como ensina Klaas Woortmann (1990), “nas culturas camponesas, não se pensa a terra sem pensar a família e o trabalho, assim



Figura 1. Da esquerda para a direita, seu Roni, Luciano, Dona Lúcia, Lucimara e Moacir.

Fonte: Acervo GEPAC, 2012 (autoria: Maurício Schneider)

como não se pensa o trabalho sem pensar a terra e a família”. E é o patriarca, ou “pai-patrão” (para os sitiantes de Sergipe estudados por Woortmann e Woortmann, 1997), aquele que governa o trabalho da família. “O pai de família é como o ‘dono’ do saber, componente da hierarquia familiar” (Woortmann e Woortmann, 1997, p. 38-39).

Na época em que se casou e começou a trabalhar por conta própria na agricultura, seu Roni utilizava agrotóxicos. Chegou mesmo a empregar muito *veneno*, como conta. No entanto, com o tempo, foi adquirindo feridas na pele (principalmente nos pés e pernas), que não cicatrizavam, além de frequentemente sentir mal-estar, enjôo e ânsia de vômito, problemas causados, segundo acredita, pelo uso de agrotóxicos. As narrativas de intoxicação são recorrentes entre os produtores que, nesta região, aderiram à agroecologia (Pinheiro, 2010). Foi assim que seu Roni e sua família tornaram-se produtores agroecológicos.

No início, assessorados pelo Centro de Apoio ao Pequeno Agricultor (Capa),<sup>3</sup> onze produtores formaram o *grupo da Boa Vista* (a referência é ao nome de uma localidade). Todos eles levavam seus produtos para comercializar na feira de São Lourenço do Sul. Com o tempo, entretanto, foram crescendo as dificuldades em obter rendimento satisfatório a partir desse modelo de produção. Foi assim que todos, à exceção de seu Roni, abandonaram a proposta, deixando de produzir de forma agroecológica, retornando à agricultura dita *convencional* ou mesmo aderindo à produção de fumo, em que, como já dito, é particularmente intenso o uso de agroquímicos.

Na *lida* cotidiana na propriedade, seu Roni, Moacir e Lucimara quase sempre trabalham junto. Luciano estuda e trabalha fora de casa, mas quando está na propriedade, também ajuda na lavoura ou em outras tarefas. Dona Lúcia é responsável pela casa e pela comida, no que também é auxiliada por Lucimara, que volta da roça antes do horário das refeições. Dona Lúcia também trabalha na lavoura, em tarefas em que se faz necessária mais uma pessoa, como na capina dos *inços*, na colheita de alguns produtos e no cuidado da horta.

Woortmann e Woortmann (1997) comentam como, no mundo camponês, o trabalho constrói também as relações entre homens e mulheres. Assim que “o processo de trabalho, visto como processo ritual, constrói o gênero” (Woortmann e Woortmann, 1997, p. 135). Entre os sitiantes sergipanos por eles estudados,

---

<sup>3</sup> O Capa é uma organização não governamental vinculada à Fundação Luterana de Diaconia, que oferece assistência técnica a agricultores familiares, assentados, quilombolas, indígenas e pescadores artesanais. Para saber mais, ver <<http://www.capa.org.br/site/content/capa/index.php>>.

enquanto à mulher cabe voltar-se para *dentro* – a casa –, ao homem é reservado o *mundo lá fora*, desde a lavoura, externa à casa, passando pela feira, até o próprio mundo, de forma geral.

[...] o deslocamento se dá do domesticado, conhecido (o espaço *dentro*) para o natural, desconhecido (o espaço *fora*; fora do domínio humano). [...] A direção do processo é determinada pelo *pai de família*, detentor do *governo* do trabalho. [...] O homem define a direção e controla o processo como um todo. [...] A mulher, pelo contrário, é remetida a um movimento inverso, de fora para dentro, trazendo para dentro da casa os produtos da roça transformados em mantimentos, para torná-los comida, inserida em sua própria “direção”, a do consumo (Woortmann e Woortmann, 1997, p. 37).

Vale notar que a horta, comumente de responsabilidade feminina, no caso da família Mühleberg é cuidada também por seu Roni, uma vez que muitos produtos que saem de lá serão comercializados na feira. Nesse sentido, a horta aqui pode ser considerada mais *de fora* do que o habitual (geralmente voltada ao consumo da casa) e, portanto, torna-se responsabilidade também do homem. Muda a situação, mas a regra permanece a mesma.

A respeito da divisão sexual do trabalho no mundo camponês, Menasche (2004) traz o exemplo de dois estudos realizados no Brasil. O primeiro, levado a cabo no Paraná, observou que, no cotidiano de vida e trabalho de mulheres e homens na produção de leite, à medida que a produção foi tecnificada, deixou de estar sob o domínio das mulheres, passando ao controle masculino (Deser e CEMTR/PR, 1996 *apud* Menasche, 2004). Da mesma forma, em outro estudo, realizado no Piauí, observou-se que quando o beneficiamento de arroz se transformou, sendo o pilão – instrumento de trabalho estritamente feminino – substituído pelo processo mecânico, a máquina era sempre operada pelos homens (Carneiro, 1981 *apud* Menasche, 2004).

A autora sugere que, em ambos os casos, teria havido modificação do lugar dessas atividades na hierarquia da unidade doméstica: a produção de leite e o beneficiamento de arroz teriam sido alçados ao estatuto de *trabalho* – atributo masculino –, diferente da *ajuda* – atributo feminino. No caso da horta de seu Roni e dona Lúcia, podemos sugerir que o processo seja semelhante. À medida que aquilo que é produzido na horta passou a ter importância comercial na estrutura de produção familiar, passou também ao domínio masculino.

Nessa propriedade, quase tudo o que é consumido na alimentação é produzido pela família. Além das frutas, vegetais, hortaliças e temperos (bem como alguns chás, que também são cultivados na horta), a família tem uma pequena criação

de animais, para *o gasto*. Criam galinhas, porcos e vacas – na realidade, uma vaca (da qual tiram o leite que consomem), uma terneira e três bois. A vaca e a terneira foram presente dos pais de Lucimara, por ocasião do casamento dela com Moacir.<sup>4</sup> O esterco do gado também é aproveitado como adubo, depois de transformado em composto. A família parece seguir o que Woortmann e Woortmann (1997) denominaram de “princípio de internalização dos recursos da propriedade”.

Além desses animais, a família tem ainda um cavalo, empregado em algumas das atividades na roça. Também há dois gatos e um cachorro, Rex, que só atende quando chamado em pomerano – “*come ré, Rex*”, dizem eles.

No mercado, compram arroz, farinha, margarina, café, açúcar e sal. Eventualmente, alguma carne, quando nenhum dos animais está pronto para o abate ou quando não desejam abater algum deles – em razão do clima, por exemplo. Eles dizem que o inverno é a melhor época para realizar essa atividade, pois no verão, além do calor, que pode estragar a carne, é mais comum *vir o bicheiro* (resultante de ataque de mosca varejeira). Também eventualmente compram bolachas ou *pães de padeiro* (como chamam os pães que não são feitos em casa). As compras são realizadas nos supermercados da cidade – depois que fazem a feira, no sábado – ou em algum *bolicho* (armazém), no interior. Segundo explicam, a decisão de onde comprar varia com os preços, considerado o principal item analisado para efetuar a compra.

Em casa, dona Lúcia faz bolachas e o *pão de panela* – um pão feito com batatas e assado sobre o fogão a lenha, dentro de uma panela. Eles também fazem linguiça com carnes de porco e rês, *manteiga de vaca*, requeijão e *Schmier* (doce comumente utilizado para comer com pão, é feito de frutas, cozido por horas com açúcar, em tacho de cobre). Esses produtos, entretanto, não são vendidos na feira. Eles dizem que não compensaria, pois com o tempo gasto para produzir, teriam que cobrar muito caro, não haveria quem comprasse. Ainda, para comercializar, teriam que produzir em quantidade maior, em uma agroindústria, como as que existem na região.

Entretanto, nem todos os itens produzidos na propriedade são consumidos pela família ou por todos seus membros. As pimentas, em geral, não são muito apreciadas por eles. Moacir não gosta de couve, repolho e algumas outras hortaliças servidas como salada. São, assim, cultivadas apenas para vender na feira.

---

<sup>4</sup> Estudo realizado no Paraná (Deser e CEMTR/PR, 1996) aponta ser comum esse tipo de dote entre agricultores familiares na região sul, onde o trabalho na produção leiteira é tradicionalmente de responsabilidade das mulheres e os conhecimentos dessa atividade são transmitidos de mãe para filha.

O café da manhã começa com *pão de panela* e *pão de padeiro*, *manteiga de vaca*, margarina e *Schmier*, café passado e solúvel e leite quente, recém-tirado da vaca. Quando há, come-se também linguiça ou mortadela (essa última comprada, industrializada). Antes de sair para o trabalho na lavoura, prepara-se, por vezes, o *frühstück* (palavra em pomerano que designa o lanche realizado no meio da manhã), composto em geral por pão, manteiga ou margarina e *Schmier*. No almoço, come-se arroz, feijão, carne (rês ou porco, geralmente) e algum legume cozido ou frito (batata, batata-doce, aipim, cenoura, abóbora, etc.), cebola ou pepino em conserva, algum suco de frutas da estação e, às vezes, alguma sobremesa, também a base de frutas. No café da tarde, em geral, come-se o mesmo que na refeição da manhã e no jantar o mesmo que no almoço. À noite, há na mesa também café passado e solúvel (Figura 2).



Figura 2. Seu Roni e sua plantação de batatas ecológicas. Fonte: Acervo GEPAC, 2012 (autoria: Maurício Schneider)

## SOBRE COSMOLOGIAS

Segundo Woortmann e Woortmann (1997, p. 132), a lavoura camponesa pode ser entendida como um sistema simbólico, além de sua materialidade: “o prático e o simbólico se fundem no processo de trabalho”.

O saber mágico e as crenças religiosas, para os trobriandeses, tanto quanto para os sitiantes (benzer o pasto e o gado ou recorrer aos santos, por exemplo), são tão necessários quanto o saber “técnico”, e conhecê-los é fundamental para que o antropólogo possa dar sentido ao esforço produtivo (Woortmann e Woortmann, 1997, p. 15).<sup>5</sup>

Muito além da técnica, “o processo de preparo da terra, como um todo, também envolve uma dimensão mágico-religiosa: *frills*, como diria Leach” (1965 *apud* Woortmann e Woortmann, 1997, p. 60). Para Leach “o processo de trabalho, além

<sup>5</sup> Malinowski descreve, em suas etnografias pioneiras, as práticas e crenças dos nativos das ilhas Trobriand (*Argonautas do Pacífico Ocidental*, de 1922).

de suas dimensões técnicas, possui também seus *frills e decorations* (Woortmann e Woortmann, 1997, p. 134).<sup>6</sup>

Para Woortmann e Woortmann são essas dimensões simbólicas associadas às técnicas agrícolas que conformam a especificidade do trabalho na terra dos sitiantes sergipanos que estudaram, assim como do trabalho dos Kachin, camponeses da Birmânia, estudados por Leach, e dos nativos das ilhas Trobriand, estudados por Malinowski. Desse modo, “a prática da lavoura é informada por um modelo cosmológico” (Woortmann e Woortmann, 1997, p. 166). De forma análoga, podemos pensar o trabalho dos camponeses pomeranos como estando associado a uma cosmologia.

A prática da família na agroecologia, segundo justifica seu Roni, ocorre por vários motivos, entre eles o cuidado com a saúde, como dito anteriormente. No que diz respeito aos demais fatores que também orientam essa escolha, temos aí as visões de mundo.

Assim como os sitiantes sergipanos observados pelos Woortmann, seu Roni acredita que a terra é dada por Deus para os homens trabalharem. A relação com a terra envolve, assim, respeito e reciprocidade, não uma atitude de exploração máxima. Com isso, torna-se moralmente condenável *envenená-la* com o uso de agrotóxicos. Em seu modo de ver, o uso de agrotóxicos – assim como também os transgênicos – causa prejuízos à terra, além de danos à saúde daqueles que utilizam o *veneno* e dos que consomem os alimentos. Ele diz que modificar a natureza desse modo, pela mão do homem, não pode ser da vontade de Deus.

Seu Roni tem na bíblia a fonte de muitas de suas convicções. Ele afirma que, segundo diz a Bíblia, “no dia em que o homem começar a roubar à terra, o mundo se transformará para pior”. Para ele, a mudança de tempos, anunciada no livro sagrado, já está a se observar. As mortes em massa e as tragédias que diariamente estão presentes nas notícias seriam evidências do desrespeito à natureza – *natureza de Deus*. Nesse ponto, observamos mais um paralelo com os sitiantes sergipanos estudados por Woortmann e Woortmann (1997), que comentam que:

[...] para os sitiantes, a natureza não tem apenas suas leis próprias como um domínio em si, ao contrário da percepção científico-ecológica do pensamento ocidental; ela é concebida como um instrumento de Deus, o qual se manifesta diretamente aos homens por meio dela (Woortmann e Woortmann, 1997, p. 62).

---

<sup>6</sup> Edmund Leach estudou o povo Kachin, da Birmânia, descrevendo-os em sua principal monografia, *Sistemas Políticos na Alta Birmânia*, de 1954.

Discorrendo sobre a constituição do sítio desses camponeses, os autores acrescentam:

Essa organização do espaço-ambiente, que corresponde a um padrão tradicional camponês de reprodução social e de percepção do ambiente, tende a uma forma de economia auto-sustentada. Nesse espaço são construídos outros espaços, microespaços, dissemos, onde as plantas cooperam entre si e com a terra, cooperação essa que parece buscar uma harmonia, um equilíbrio. Tal ecossistema é o resultado da aplicação de um saber e este é, em boa medida, uma linguagem simbólica que constrói o mundo. Ecologia e simbolismo não são, pois, dimensões separadas (Woortmann e Woortmann, 1997, p. 133).

Para seu Roni, os agricultores que não se preocupam com isso *não têm fé*. “Não se importam se aquele alimento que eles vão vender fará mal para as pessoas da cidade, até mesmo para as crianças; dizem que se os consumidores da cidade também não se preocupam deve ser porque é isso mesmo que eles querem”. Em outra ocasião, em conversa com Patrícia Pinheiro (2010, p. 144), seu Roni comentou:

Tu pode ver, muito colono planta batata-inglesa, mas ele não come. Mas então ele sabe que faz mal [*aplicar agroquímicos*]. Então é confiança. Mas aquelas pessoas que moram na cidade [*que consomem*], também são humanas. Se nós [*agricultores*] não temos coragem de comer aquilo ali, imagina [*os outros*]. Todo colono que planta batata-inglesa, ele sempre plantava uma lavourinha separada para ele comer. Então por que ele faz isso? Então ele sabe tão bem quanto nós que isso faz mal.

O respeito à natureza, para seu Roni, vai além da lavoura. Na propriedade, ele tenta sempre manter uma ou mais áreas de mato, enquanto que os outros colonos já derrubaram tudo. Seu Roni conta que alguns vizinhos até já se ofereceram para comprar a madeira que resultaria da derrubada de suas áreas de mato. Mas ele sempre se recusa a fazer isso. Ele entende que não pode só tirar da terra, “tem que manter um pouco de mato para ela não enfraquecer demais”.

Também outros elementos da natureza são observados nas práticas agrícolas, como a influência da lua, por exemplo. Para a família, a lua crescente faz com que as plantas cresçam mais. Na lua minguante, as ramas crescem menos, o que a faz ideal para aqueles cultivos que ficam embaixo da terra, como a cenoura, por exemplo. Segundo os interlocutores, o desejável é que se plante o que cresce sob a terra no terceiro dia da lua cheia, para que esteja em crescimento durante a lua minguante.

Seu Roni associa a origem de suas concepções a seu pertencimento religioso, à Igreja Luterana. Ou ao menos ao que apreende do luteranismo. No entanto,

comenta também que o pastor, durante os cultos, não fala muito a respeito do uso de agrotóxicos no trabalho na terra, para não contrapor-se aos demais colonos.

Conforme aponta Bahia (2011), em estudo realizado na região serrana do Espírito Santo no final da década de 1990, os camponeses pomeranos costumam ter uma visão particular da religião luterana, que não é necessariamente idêntica àquela oficial, pregada pelo pastor, mas, sim, associada à sua vida cotidiana. Costumam, assim, crer e executar diversas práticas de caráter mágico-religioso, que muitas vezes entram em tensão com a autoridade religiosa. Segundo a autora, os casos mais conflituosos giram em torno das benzedeadas. Dona Lúcia comenta que, ainda que o pastor não concordasse, quando seus filhos eram pequenos e adoeciam, muitas vezes ela os levou a alguma benzedeira da região.

Na família Mühleberg, são observados certos rituais oriundos da tradição oral pomerana. É o caso, segundo relataram, da *água de Páscoa*. A cada manhã de Páscoa, um dos membros da família – geralmente Luciano, que se mostra mais apegado às tradições – acorda na primeira hora do dia e, calado (há uma restrição quanto a falar com pessoas), dirige-se ao córrego mais próximo e enche uma garrafa de água. Essa água será utilizada durante todo o ano, para lavar ferimentos, principalmente nos olhos, a ela sendo, então, atribuído poder curativo. Tampouco deixam de produzir, a cada 31 de maio, o *Maischnaps* (cachaça de maio), bebida composta de cachaça e 31 ervas,<sup>7</sup> à qual são atribuídos efeitos de cura, principalmente em problemas relacionados à digestão.

## O CALDO POMERANO E A SOPA DE GALINHA

Se o trabalho na terra a partir da agroecologia diferencia a família de seu Roni da maior parte dos membros da comunidade – o que, de algum modo, os distancia da vizinhança –, as festas podem ser percebidas como ocasiões de reencontro.

A festa é tomada aqui como locus privilegiado de observação das relações sociais, uma vez que entendida como expressão de valores e relações da sociedade, tal como sugerido no clássico estudo em que Bourdieu (2006), refletindo sobre

---

<sup>7</sup> Em outros contextos, o *Maischnaps* é preparado com 32 ervas, a cada dia sendo adicionada uma erva à infusão com cachaça, sendo que no último dia o preparado é finalizado com a introdução de duas ervas, especificamente uma folha de bergamoteira e uma de laranjeira. A família estudada não costuma colocar as ervas a cada dia e tampouco colocar as duas folhas no último dia. Eles separam, durante o mês, 31 diferentes ervas, entre as que dispõem na propriedade e, em geral, colocam todas juntas na infusão, no último dia do mês.

as relações entre campo e cidade, analisa bailes camponeses da região francesa do Béarn dos anos 1960.

A família de seu Roni, bem como as de muitos de seus vizinhos, é associada à comunidade luterana Menino Jesus. Tal como é costume em outras comunidades luteranas da região, uma vez por ano – no caso, em setembro –, é organizada uma festa, em que são recebidos visitantes vindos de outras localidades, assim como da cidade. Na realidade, existe uma espécie de *circuito* de festas: a cada domingo acontece uma festa em alguma comunidade do município ou de municípios vizinhos. Na ocasião, as demais comunidades dirigem-se ao local para prestigiar a iniciativa. A família de seu Roni, assim como os demais membros de sua comunidade, participa de festas em quase todos os fins de semana.

No Butiá, a festa tem início com o culto, na igreja; seguido de almoço – *buffet* com churrasco, saladas, pães, cucas – e, à tarde, baile com banda *estilo alemão* (para os mais velhos). Durante a tarde, ocorrem também sorteios de rifas e jogos – na parte externa do salão. À noite, os jovens confraternizam-se, em outro baile, agora animado com música de discoteca.

A festa da comunidade Menino Jesus tem por tradição servir, entre outros pratos, sopa de galinha e um caldo preparado com carne, feijão e temperos (como eles explicam, uma espécie de caldo de mocotó sem *mondongo*<sup>8</sup>), batizado de *caldo pomerano*. Também nos casamentos de membros da comunidade, realizados no mesmo salão, caldo e sopa não podem faltar. Na realidade, mocotó e sopa de galinha são pratos recorrentes também em outras localidades da região, nas festas de comunidades em que existe forte presença de camponeses de origem pomerana.

Krone (2014) mostra que, embora bastante difundido nas comunidades pomeranas da Serra dos Tapes, o mocotó ou caldo pomerano é um prato recente na história da culinária pomerana, tendo sido apropriado a partir da influência luso-brasileira na região.

Caldo e sopa são igualmente produtos e produtores de divisões de gênero. Enquanto o primeiro é preparado pelos homens, o segundo fica a cargo das mulheres. Geralmente é um casal bem considerado pela comunidade responsável por essa função, no que é auxiliado por outros homens e mulheres, mais novos. No Butiá, nos casamentos e festas comunitárias, já há bastante tempo o preparo desses pratos está a cargo de seu Roni e de dona Lúcia.

---

<sup>8</sup> O caldo de mocotó é um prato bastante comum em regiões próximas às de criação de gado. Em geral, o prato costuma levar, além de feijão, ovos cozidos e tempero verde, carne moída, linguiça e *mondongo* (termo empregado no Rio Grande do Sul para referir-se aos miúdos bovinos).

Marcel Mauss (2003) ensina que as trocas estão na base das alianças que constituem a sociedade. Essas trocas podem ser de bens materiais ou imateriais (serviços, rituais, hospitalidade, etc.) e são de outra natureza que a estritamente utilitária – a troca justifica-se por si mesma e pela aliança que gera, não pela coisa trocada, que representa mais o meio pelo qual a relação é estabelecida. A troca pressupõe, ainda, as obrigações de *dar, receber e retribuir*.

Antonio Candido (1987), no clássico estudo realizado em meados do século passado, *Os Parceiros do Rio Bonito*, mostra como para os caipiras dos bairros rurais paulistas a comunidade conformava-se, além de pelo trabalho compartilhado na forma de *mutirão*, pelas festas e rituais religiosos. Para Candido, faziam parte dessas comunidades todos aqueles que trabalhavam juntos, bem como rezavam e festejavam juntos.

Através da feitura do caldo e da sopa, seu Roni e dona Lúcia estabelecem uma relação de reciprocidade com o coletivo. Quando são convidados para um casamento, é esse o presente que se espera deem aos noivos. Nas festas da comunidade, tal qual seus pares, doam seu trabalho, além de aportarem a maior parte dos ingredientes a serem empregados na preparação dos pratos sob sua responsabilidade.

Esse compromisso assume por vezes o sentido mesmo de obrigação. Seu Roni confia que, já aos 63 anos, gostaria de parar de preparar o caldo, mas ainda não encontrou alguém que pudesse substituí-lo. Nenhum de seus ajudantes ou filhos se coloca disponível para assumir o compromisso de seguir, em seu lugar, com o preparo do caldo. Eles parecem conhecer bem as consequências de assumir essa responsabilidade e, por isso mesmo, declinam da indicação.

Assim, se as particularidades da família são importantes para entender muito de seu comportamento e escolhas, que conformaram sua trajetória de vida (sobretudo no que diz respeito ao trabalho na agroecologia), a relação com o coletivo (seu pertencimento étnico e religioso, a própria inserção na comunidade luterana e as relações de vizinhança e parentesco) também se fazem importantes para entender como esta família é. A família interlocutora desta pesquisa pode ser apenas parcialmente definida por aquilo que marca suas diferenças em relação às demais, uma vez que outra parte advém de sua inserção em uma comunidade e em uma época definidas – um substrato cultural comum.

Assim, mesmo que haja divergências entre os membros da comunidade quanto a escolhas e concepções, em suma, mesmo que esta comunidade não seja homogênea – como talvez alguns fossem tentados a pensar –, ainda assim não se pode, certamente, atribuir os comportamentos estritamente a decisões individuais.

A vida comunitária tem um papel importante no modo de vida da família de seu Roni (Figuras 3, 4 e 5).

## A HISTÓRIA DE MENOCCHIO, UM MOLEIRO FRIULANO

Tendo em vista suas escolhas e atitudes em relação às práticas agrícolas, a família de seu Roni não pode ser tomada como “representativa” dos agricultores de sua localidade, na medida em que, ao aderir à agricultura ecológica, constituem-se em exceção no que se refere à forma como trabalham a terra. Ainda assim, sua trajetória pode auxiliar a entender questões que perpassam contextos mais amplos.

Em *O queijo e os vermes*, Ginzburg (2006) reconstrói a história de Domenico Scandella, o Menocchio, um moleiro que viveu na região do Friuli, Itália, no século XVI, à época da Inquisição. Menocchio tinha pensamentos muito particulares acerca da religião e dos dogmas da igreja. Suas ideias desagradaram o Santo Ofício, que o prendeu e interrogou por duas vezes, em quinze anos. Os autos desses processos (decorrente dos interrogatórios) serviram de fonte ao historiador, como ponto de partida para que o autor trilhasse o caminho de volta da trajetória do moleiro. Assim, Ginzburg (2006, p. 9) buscou por suas “leituras e discussões, pensamentos e sentimentos, temores, esperanças, ironias, raivas, desesperos”.



Figura 3. Seu Roni preparando o caldo pomerano.  
Fonte: Acervo GEPAC, 2012 (autoria: Maurício Schneider)



Figura 4. Dona Lúcia preparando a sopa de galinha.  
Fonte: Acervo GEPAC, 2012 (autoria: Maurício Schneider)



Figura 5. Festa na Comunidade Luterana Menino Jesus de Butiá.  
Fonte: Acervo GEPAC, 2012 (autoria: Maurício Schneider)

O moleiro sustentava que o mundo tinha origem na putrefação.

Segundo seu pensamento e crença tudo era um caos, isto é, terra, ar, água e fogo juntos, e de todo aquele volume em movimento se formou uma massa, do mesmo modo como o queijo é feito do leite, e do qual surgem os vermes, e esses foram os anjos. A santíssima majestade quis que aquilo fosse Deus e os anjos, e entre todos aqueles anjos estava Deus, ele também criado daquela massa, naquele mesmo momento, e foi feito senhor com quatro capitães: Lúcifer, Miguel, Gabriel e Rafael. O tal Lúcifer quis se fazer de senhor, se comparando ao rei, que era a majestade de Deus, e por causa dessa soberba Deus ordenou que fosse mandado embora do céu com todos os seus seguidores e companhia. Esse Deus, depois, fez Adão e Eva e o povo em enorme quantidade para encher os lugares dos anjos expulsos. O povo não cumpria os mandamentos de Deus e ele mandou seu filho, que foi preso e crucificado pelos judeus (Ginzburg, 2006, p. 37).

Menocchio era, como define Ginzburg (2006), “um homem como nós, mas também muito diferente de nós”. Diferente de todos de sua época, na verdade. Menocchio era letrado, em um contexto em que a maioria dos camponeses não sabia ler e escrever. Esse fato permitiu, inclusive, que os processos movidos contra ele pelos inquisidores fossem particularmente enriquecidos por seus escritos.

Entretanto, os livros a que teve acesso, apesar de o terem influenciado muito, não foram sua única fonte ou determinaram suas ideias. Sua leitura era particular, o que diziam os livros era recriado a partir do que ele acreditava. “Não o livro em si, mas o encontro da página escrita com a cultura oral é que formava, na cabeça de Menocchio, uma mistura explosiva” (Ginzburg, 2006, p. 95). “Empregando uma terminologia embebida de cristianismo, neoplatonismo e filosofia escolástica, Menocchio procurava exprimir o materialismo elementar, instintivo, de gerações e gerações camponesas” (Ginzburg, 2006, p. 107).

Dessa forma, não era irredutível a diferença de Menocchio em relação a seus contemporâneos. Como evidenciado pelo autor, muito do que ele acreditava encontrava ressonância nos livros que lia e outro tanto vinha da cultura oral camponesa, na qual estava inserido. Assim, “uma investigação que, no início, girava em torno de um indivíduo, sobretudo de um indivíduo aparentemente fora do comum, acabou desembocando numa hipótese geral sobre a cultura popular – e, mais precisamente, sobre a cultura camponesa – da Europa pré-industrial” (Ginzburg, 2006, p. 10). Desse modo,

Não podemos considerar Menocchio como um “camponês ‘típico’ (no sentido de ‘médio’, ‘estatisticamente mais frequente’) do seu tempo” (Ginzburg, 2006, p. 20).

Aos olhos dos seus conterrâneos Menocchio era um homem, ao menos em parte, diferente dos outros. Mas essa singularidade tinha limites bem precisos: da cultura do próprio tempo e da própria classe não se sai a não ser para entrar no delírio e na ausência de comunicação. Assim como a língua, a cultura oferece ao indivíduo um horizonte de possibilidades latentes – uma jaula flexível e invisível dentro da qual se exercita a liberdade condicionada de cada um (Ginzburg, 2006, p. 20).

Mesmo um caso-limite (e Menocchio com certeza o é) pode se revelar representativo, seja negativamente – porque ajuda a precisar o que se deva entender, numa situação dada, por “estatisticamente mais frequente” –, seja positivamente – porque permite circunscrever as possibilidades latentes de algo (a cultura popular) que nos chega apenas através de documentos fragmentários e deformados, provenientes quase todos de “arquivos da repressão” (Ginzburg, 2006, p. 21).

Ginzburg (2006) é um dos precursores da chamada micro-história, preocupada não em grandes generalizações, mas em análises particulares, que podem dizer muito sobre uma época. Corrente histórica bastante próxima da disciplina antropológica, tampouco se configura como preocupada com a vida de reis e outras *figuras ilustres*, mas com o povo, com aqueles que, também por não deixarem testemunhos escritos, em boa medida foram esquecidos pela história oficial. *O queijo e os vermes* é a história de um camponês, que mesmo com opiniões peculiares, não deixava de ser um camponês.

Desse modo, é a partir da inspiração na abordagem proposta por Ginzburg que este trabalho foi delineado. Ao invés de falar de camponeses genéricos ou sobre modelos de produção agrícola, buscou-se conduzir o olhar para a história de uma família e apontar algumas reflexões a partir das conexões e rupturas entre família e comunidade.

Assim como o moleiro Menocchio, apresentado por Ginzburg (2006), que, apesar de suas particularidades e idiosincrasias, dizia muito a respeito de seus contemporâneos e de sua época, é possível pensar a trajetória da família estudada em relação ao contexto social e temporal em que está inserida. Ainda que se diferenciem dos vizinhos, na localidade em que vivem, a análise a partir desta família é capaz de revelar diversos aspectos comuns a um campesinato e à realidade rural desta região.

## REFERÊNCIAS

BAHIA, Joana. *O tiro da bruxa: identidade, magia e religião na imigração alemã*. Rio de Janeiro: Garamond, 2011.

BOURDIEU, Pierre. O camponês e seu corpo. *Revista de Sociologia e Política*, Curitiba, n. 26, p. 83-92, 2006.

CANDIDO, Antonio. *Os parceiros do Rio Bonito*: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida. São Paulo: Livraria Duas Cidades, 1987.

DESER; CEMTR/PR. *Gênero e agricultura familiar*: cotidiano de vida e trabalho na produção de leite. Curitiba: DESER/CEMTR, 1996.

GINZBURG, Carlo. *O queijo e os vermes*: o cotidiano e as ideias de um moleiro perseguido pela inquisição. São Paulo: Companhia das Letras, 2006.

KRONE, Evander Eloí. *Comida, memória e patrimônio cultural*: a construção da pomeranidade no extremo sul do Brasil. Dissertação (Mestrado em Antropologia). Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2014.

MAUSS, Marcel. Ensaio sobre a dádiva: forma e razão da troca nas sociedades arcaicas. In: \_\_\_\_\_. *Sociologia e antropologia*. São Paulo: Cosac Naify, 2003.

MENASCHE, Renata. Capinar: verbo conjugado no feminino? Notas de pesquisa sobre gênero e percepções de risco na agricultura familiar. *Cuadernos de Desarrollo Rural*, n. 53, p. 25-36, 2004.

PINHEIRO, Patrícia dos Santos. *Saberes, plantas e caldas*: a rede sociotécnica de produção agrícola de base ecológica no sul do Rio Grande do Sul. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural). Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2010.

SALAMONI, Giancarla; WASKIEVICZ, Carmen. Serra dos Tapes: espaço, sociedade e natureza. *Tessituras*, Pelotas, v. 1, n. 1, p. 73-100, 2013.

SCHNEIDER, Maurício. *Entre a agroecologia e a fumicultura*: uma etnografia sobre trabalho na terra, cosmologias e pertencimentos entre camponeses pomeranos. Monografia (Bacharelado em Antropologia). Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2013.

WOORTMANN, Ellen F.; WOORTMANN Klaas. *O trabalho da terra*: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa. Brasília: Ed. UnB, 1997.

WOORTMANN, Klaas. “Com parente não se negueia”: o campesinato como ordem moral. *Anuário Antropológico*, Rio de Janeiro, n. 87, 1990.

# Entre memórias e ressignificações de práticas alimentares: um estudo sobre alimentação em comunidades negras rurais



*Patrícia dos Santos Pinheiro*  
*Carolina Vergara Rodrigues*

A partir do tema central que trata do consumo e práticas alimentares em comunidades negras rurais,<sup>1</sup> este estudo se propõe a problematizar categorias e fatos que se mostram interdependentes e relevantes no cotidiano dos interlocutores pesquisados. Dessa forma, as reflexões expostas se relacionam diretamente à territorialidade negra, relações étnico-raciais, ocupações trabalhistas, produções agrícolas, identidade, práticas culturais e religiosas e relações campo *versus* cidade, vivenciadas no âmbito da pesquisa.

Nesse sentido, o presente texto procura trazer elementos oriundos de pesquisa realizada junto a famílias residentes em três comunidades negras rurais (Rincão das Almas, Torrão e Picada), autorreconhecidas como “comunidades remanescentes de quilombo”, localizadas no município de São Lourenço do Sul, região sul do estado do Rio Grande do Sul.<sup>2</sup> O estudo, que fez parte de iniciativa de pesquisa mais

---

<sup>1</sup> As comunidades negras rurais passam, em especial a partir dos debates e mobilizações sociais que acompanharam a Constituição de 1988 (que incluiu em suas disposições transitórias uma conceituação sobre as comunidades remanescentes de quilombos no Brasil, ou seja, grupos negros que possuem histórico de diferentes maneiras vinculado ao período da escravidão), por processos políticos singulares, que reverberam também nas categorias analíticas utilizadas nos espaços acadêmicos. A categoria analítica “quilombo”, de acordo com as produções teóricas da Antropologia (em constante diálogo com as categorias utilizadas pelo poder público e pela sociedade em geral), pode referir-se à inclusão de doações de terras realizadas a partir da desagregação de lavouras de monoculturas e pecuária; à compra de terras pelos próprios escravos, mediante a desestabilização do sistema escravista; às terras conquistadas por negros pela prestação de serviço de guerra; às chamadas terras de preto ou terras de santo, originadas por serviços prestados a alguma ordem religiosa; assim como às terras obtidas por posses (Almeida, 2006).

<sup>2</sup> O município de São Lourenço do Sul situa-se na microrregião de Pelotas, parcialmente na Serra dos Tapes. Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), o município possui

ampla,<sup>3</sup> teve como objetivo abordar práticas alimentares e alguns dos significados que tais práticas carregam para as referidas comunidades.

A pesquisa etnográfica, constitutiva dos estudos antropológicos, revelou ser o aporte necessário à compreensão do universo material e simbólico vivenciado pelos interlocutores. A partir dessa abordagem, foram realizadas, ao longo de 2012 e no início de 2013, entrevistas e coleta de relatos orais. Em cada uma das localidades em que se realizou o estudo, havia ao menos um interlocutor ou família principal, junto à qual foram realizados registros fotográficos e audiovisuais.<sup>4</sup> Por intermédio dos primeiros interlocutores contatados, outras famílias das proximidades foram apresentadas, tecendo uma rede de relações que seguia os laços de parentesco, compadrio e amizade entre comunidades e vizinhos. No âmbito da pesquisa, foram também promovidos encontros entre interlocutores de diferentes comunidades (que já se conheciam), para elaboração de alguns pratos e comidas. A observação participante propiciou, através de relações de reciprocidade vividas entre pesquisadoras e interlocutores, uma imersão em práticas, subjetividades, dinâmicas e simbolismos presentes em momentos importantes, tais como a realização do Terno de Reis, a carneação e a preparação de comidas.

A memória das práticas alimentares tornou-se elemento comum nas narrativas sobre alimentação, a partir das quais os interlocutores realizavam um movimento reflexivo sobre consumo alimentar e ascensão social. Quando questionados sobre as *comidas dos negros* (que, na região, também são chamados e se autorreferenciam por *morenos*), o *tempo antigo* era inevitavelmente rememorado, através de relatos de um passado de privações, de escassez e de exclusão social extrema, que contrasta com um presente considerado por muitos como de superação, caracterizado por relativa segurança, em que não mais se passa fome. A afirmação da melhoria das condições de vida e da alimentação expressou-se em convites para degustar os mais

---

uma população de aproximadamente 43 mil habitantes e uma área total de 2.036 km<sup>2</sup>, dos quais mais de 60% se localizam na área rural (IBGE, 2010).

<sup>3</sup> A referência é à agenda de pesquisa “Saberes e Sabores da Colônia”, desenvolvida sob a coordenação da professora Renata Menasche, no âmbito do Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura (GEPAC), entre 2010 e 2013, através de dois projetos de pesquisa então vigentes: “Cultura, patrimônio e segurança alimentar entre famílias rurais: etnografias de casos significativos” (CNPq 559565/2010-0) e “Saberes e Sabores da Colônia: modos de vida e patrimônio alimentar entre pomeranos no Brasil meridional” (FAPERGS 1018354).

<sup>4</sup> De modo a proporcionar uma construção dinâmica da pesquisa, os interlocutores receberam retorno constante das fotos e vídeos, seja com a exibição de trechos dos vídeos, seja com a entrega de fotos impressas. Esse recurso proporcionou interessantes conversas sobre as atividades de pesquisa.

diversos pratos, hoje em dia preparados com certa regularidade: churrasco, mocotó, carreteiro, quibebe, arroz com galinha, pato assado, polenta, entre outros.

De certo modo, falar sobre as comidas do *tempo antigo* despertava o interesse dos interlocutores, orgulhosos em demonstrar que guardam seu conhecimento sobre hábitos antigos. Para algumas pessoas, quanto mais antigo e distante na memória, mais valorizado parecia ser o conhecimento. Assim, os relatos discorreram também sobre pratos como bolos de torresmo, bolos de pedra, canjiquinhas, canjicas, pães de milho, alguns deles ainda preparados pelos interlocutores, mas que, em sua maioria, já não são alimentos do cotidiano. Foram ainda mencionados utensílios antes considerados importantes, como por exemplo o pilão, utilizado no descasque do arroz e produção da canjica.

Esses alimentos, mesmo que inicialmente evocando memórias de dificuldades, acabavam por trazer à tona o tempo antigo como um todo, incluindo também boas recordações: a maneira como mães e avós, já falecidas, preparavam os alimentos; eventos que não se realizam mais, como as serenatas e bailes; fortes laços de amizade e união, entre outros. Dessa forma, proposta a temática da alimentação, emergiam também descrições detalhadas sobre o contexto no qual eram e são materializados os alimentos e em que as próprias comunidades viviam e vivem. Dos modos de preparo, desdobravam-se desde festividades até detalhes sobre o cotidiano; das maneiras de aquisição dos ingredientes, emergiam desde formas de cultivo de produtos agrícolas até relações de trabalho.

Em todos esses elementos, a etnicidade aparece com relevância e complexidade que merecem análise, em especial no que diz respeito às relações interétnicas com os *colonos* (agricultores descendentes de imigrantes europeus, no caso especialmente pomeranos) que, junto com *morenos* (negros) e *brasileiros* (de origem étnica diversa, mas majoritariamente portuguesa), compõem as principais categorias empregadas e debatidas ao longo do texto, as quais serão introduzidas em uma breve contextualização da ocupação territorial do município, a seguir.

## **DAS ESTÂNCIAS E CHARQUEADAS À FUMICULTURA: OCUPAÇÃO DAS TERRAS, RELAÇÕES DE TRABALHO E VALORIZAÇÃO IDENTITÁRIA**

Para abordar os processos de territorialização das comunidades negras rurais do sul do Rio Grande do Sul, é essencial retomar as dinâmicas de ocupação agrária em sua complexidade étnico-racial. Ressalta-se que, anteriormente à colonização

européia, iniciada no século XVIII, já ocupavam a região grupos indígenas Tapes e Tupi Guarani. No que diz respeito à colonização europeia, especificamente no município de São Lourenço do Sul, destaca-se a de origem portuguesa, mais antiga e localizada em áreas de campo, e a de origem pomerana, que ocorreu a partir de 1858, com a chegada de imigrantes à Freguesia de Nossa Senhora da Conceição do Boqueirão, localizada na Serra dos Tapes. A região serrana se expande pelas áreas que hoje correspondem aos municípios de Pelotas, São Lourenço do Sul e Canguçu.

Apesar de ter importância secundária em termos econômicos, a colonização portuguesa no Brasil meridional, realizada principalmente a partir do século XVIII, foi estratégica do ponto de vista político e militar, resultando na ocupação das áreas fronteiriças através da doação de sesmarias a militares, que assegurariam o domínio português na área de conflito com a Espanha. Do ponto de vista econômico, o interesse, nesse período, foi pela ocupação de campos e pastagens, a partir do que se formaram grandes estâncias agropastoris na região (Zarth, 2002), com uso de mão de obra escrava.

Com algumas peculiaridades, mas reproduzindo o modelo baseado na escravidão e no latifúndio, no final do século XIX o Rio Grande do Sul apresentava aproximadamente 21% de sua população composta por escravos (Conrad, 1978 *apud* Zarth, 2002), mão de obra essencial em toda a cadeia produtiva daquela que se tornou a principal atividade econômica da região de Pelotas a partir do final do século XVIII: a produção de charque. Essa atividade foi consolidada no município de Pelotas com a instalação de fábricas de salgar carnes contíguas, margeadas pelo canal São Gonçalo e pelo arroio Pelotas (Gutierrez, 2010). Entre estâncias e charqueadas, é possível traçar uma forte relação. As primeiras forneciam gado para as charqueadas fabricarem charque e subprodutos do gado, como peles de couro, sebo e graxa. Havia também proprietários de estabelecimentos dos dois tipos (Magalhães, 2000, 2002). No século XIX, na área onde hoje é São Lourenço do Sul, como indica Rodrigues (2012), a principal atividade econômica era a criação de gado a ser enviado para as charqueadas.

Nas charqueadas, com jornadas de trabalho de mais de 16 horas diárias, os escravos trabalhavam em inúmeras funções, demonstrando a qualificação e a especialização da mão de obra, chegando a uma média de 54 escravos em cada fábrica (Gutierrez, 2010). O ambiente das charqueadas, como menciona Gutierrez (2010, p. 3), era extremo:

No Rio Grande de São Pedro do Sul, os terrenos marginais da sesmaria serviram como um dos abrigos do sistema escravista. O espaço da produção do charque apresentava um quadro macabro, fétido e pestilento. [...] Ilhas de imundícies, proliferavam nos

terrenos encharcados da fabricação da carne salgada e de seus subprodutos. A população cativa vivia nessas condições ambientais, sob um regime carcerário e num ritmo de produção fabril.

A repressão era intensa, com forte controle das atividades produtivas, sociais e espirituais por parte de proprietários e capatazes (Maestri, 1984; Loner, 1997). Por outro lado, as formas de resistência eram inúmeras. Lutas veladas e cotidianas, negociações, negação ao trabalho forçado, conflitos diretos, suicídios, fugas e aquilombamentos foram algumas das estratégias operadas pelos negros durante o período da escravidão (Al-Alam, 2008).

É possível encontrar documentação sobre inúmeras fugas de escravos das estâncias e charqueadas em direção à Serra dos Tapes, a partir de 1834. Destaca-se o grupo de Manoel Padeiro, o qual liderava um quilombo itinerante com aproximadamente 15 pessoas, que desafiava a ordem escravista através de saques e outras formas de enfrentamento (Maestri, 1984, Al-Alam, 2008). Tendo em vista os processos de aquilombamento e posse, a Serra dos Tapes foi sendo ocupada por escravos (fugidos ou alforriados) e lavradores nacionais livres, que habitavam as terras de matos (Zarth, 2002).

Nesse período, também na Serra dos Tapes ficavam as áreas chamadas de fundos territoriais, faixas de floresta utilizadas de maneira secundária para extração de madeira, que alimentava as fábricas de Pelotas e a construção civil, bem como para plantações de alimentos que abasteciam a região, atividades realizadas na entressafra do charque, também a partir de mão de obra escrava (Gutierrez, 2010).

Entretanto, a baixa densidade populacional das estâncias, fator atribuído à localização fronteiriça, gerava debates sobre formas de reordenamento das terras, de modo a estimular a agricultura para abastecimento interno e ocupar espaços ociosos do ponto de vista econômico, sem ignorar os interesses dos grandes proprietários de terras. Dados esses elementos, no século XIX foram estimulados empreendimentos colonizadores em diversas regiões do estado do Rio Grande do Sul, em áreas não ocupadas pelas estâncias agropastoris. No município de São Lourenço do Sul, foram distribuídas aos imigrantes pomeranos as áreas de floresta, de modo a atender demandas de abastecimento alimentar interno, através do estímulo à ocupação de terras consideradas devolutas, em projetos particulares de colonização.

No entanto, nesses locais pretensamente vazios ocupados pelos inúmeros projetos de colonização (privados e estatais) estavam indígenas, escravos fugidos, posseiros e lavradores nacionais que, com a mercantilização da terra, consolidada com a Lei de Terras, de 1850, a qual excluía aqueles que não tinham o título legal

das terras, tiveram seus territórios cada vez mais restringidos. Dentre as justificativas para sua exclusão, estava a desqualificação destes atores para a geração de riqueza através da livre iniciativa, que seria suprida por imigrantes europeus através de projetos de colonização (Seyferth, 1996).

Nesse contexto, deparamo-nos com processos de territorialização negra e segregação espacial em rincões e coxilhas nas zonas rurais, que ocorrem também na região de São Lourenço do Sul. No decorrer do pós-Abolição, as condições de vida dos ex-escravos e seus descendentes se mantiveram precárias, já que não foram criadas ações ou projetos que promovessem real integração da população negra na sociedade (Rodrigues, 2012). O que se viu foram elementos de marginalização, como a expropriação de territórios, limitando a produção própria de alimentos e a relativa autonomia, fator estreitamente relacionado com a consolidação de trabalhos mal remunerados e de estigmatização dessas comunidades. Dessa maneira, consolidou-se a ocorrência prolongada de processos de marginalização e de um vazio nos relatos oficiais sobre a presença negra após o período da escravidão.

Atualmente, os processos de reconhecimento e valorização das comunidades negras rurais, em uma direção de positivação de estigmas calcados na cor da pele, procuram reelaborar esse vazio histórico ao qual parecem ter sido inseridos os negros no Rio Grande do Sul. Por parte do poder público, é através da chamada certidão de autorreconhecimento, emitida pela Fundação Cultural Palmares (entidade que realiza esse processo em todo Brasil), que seria aberta a possibilidade de ações específicas de cidadania para a valorização dessas populações, que viveram por muito tempo à margem de ações de bem estar do poder público, representando uma porta de acesso a direitos básicos como saneamento, saúde, educação, titulação de terras, melhores condições de trabalho, entre outras demandas.

No entanto, a efetivação das ações é lenta e descontínua. Por exemplo, a titulação das terras, com base no decreto federal nº 4.887 de 2003, de responsabilidade do Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (Incra), uma das ações que se mostram mais delicadas e conflituosas, ainda parece estar distante da realidade das comunidades da região.<sup>5</sup> De todo modo, essa movimentação tem tido seus efeitos nas dezenas de comunidades negras rurais da região sul, que passam a se organizar na luta por direitos e cidadania. Nesse sentido, 32 comunidades negras rurais da região já receberam do poder público a certidão de autorreconhecimento.<sup>6</sup> No município

---

<sup>5</sup> As próprias comunidades se dividem no que diz respeito à titulação, pois há sempre o risco de gerar conflitos na vizinhança.

<sup>6</sup> O número total de comunidades da região seria 43, segundo levantamento recente (Capa, 2010).

de São Lourenço do Sul, são cinco comunidades negras rurais com a certificação, das quais três participaram desta pesquisa: Rincão das Almas, Vila do Torrão e Picada.

O Rincão das Almas, 5º Distrito, localiza-se em área de campo, próximo à rodovia BR-116 e à sede do município de São Lourenço do Sul. Foi ocupado, através de herança, ainda na época da Revolução Farroupilha (1835 a 1845), sendo que em seus 50 hectares residem atualmente cerca de 70 famílias (Capa, 2010). Muitas pessoas dessa comunidade trabalham ou na cidade ou nas proximidades da comunidade, em uma área de relativo adensamento populacional localizada nas margens da Rodovia BR-116, onde há um frigorífico, um posto de gasolina de grande porte, um restaurante e alguns locais de comércio. Além da presença negra, há também no local relato de ascendência indígena.

Já a Vila do Torrão, na localidade de Canta Galo, 7º Distrito, e a Picada, na localidade de Santa Tereza, 3º Distrito, estão situadas na chamada colônia de São Lourenço do Sul. Na Vila do Torrão,<sup>7</sup> que atualmente ocupa sete hectares, vivem 23 famílias, algumas delas possuindo apenas a área do terreiro de sua casa, o que ocasiona grande limitação para a produção agrícola, o que também ocorre na Picada,<sup>8</sup> onde as 17 famílias moradoras possuem 55 hectares – mas nem todas têm a escritura das terras (Capa, 2010). Assim como em outros locais, no Torrão há relato de que, devido a processo de expropriação de terras ocorrido ao longo do tempo, em função do avanço das cercas dos vizinhos sobre suas áreas, a comunidade ficou com faixas de terras muito recortadas.

Nos diversos relatos dos moradores das comunidades negras, percebe-se que o processo de expropriação é conhecido por eles: a troca de terras por alimentos a preços inflados ou por valores monetários irrisórios, o avanço sobre os limites entre as propriedades, entre outros fatores. Sabe-se também da possibilidade de retomada de terras, no entanto as lideranças enfatizam que *ninguém quer arranjar confusão com os vizinhos*, com quem convivem há muito tempo. Há, por parte dos moradores das comunidades negras, o receio de sofrer retaliações: buscar reaver as terras perdidas por ancestrais poderia ser interpretado como provocação nas frágeis relações consolidadas.

Nas pequenas áreas em que se realiza a produção agrícola, os cultivos mais comuns são milho, feijão (preto, branco, vermelho, miúdo, etc.), diversas variedades

---

<sup>7</sup> Relatos orais revelam que essa comunidade teria sido formada a partir de processo de aquilombamento de treze escravos fugidos do município vizinho, Canguçu e que a expansão demográfica levou à formação de novos núcleos, dando origem às comunidades de Monjolo e Coxilha Negra.

<sup>8</sup> Próximo à Picada, há uma *vila* (palavra empregada para designar área densamente habitada), denominada Fazenda das Tunas, composta principalmente por *brasileiros*.

de abóbora, melancia de porco, batata, batata-doce, entre outros.<sup>9</sup> Nas propriedades das três comunidades estudadas, há criação de animais, principalmente porcos, em pequena escala. Além disso, algumas famílias mantêm pequenas hortas, com verduras, hortaliças, temperos, etc., e também árvores frutíferas. Ervas medicinais são cultivadas no entorno de muitas casas, em cujo uso são complementadas por plantas retiradas das matas. As aposentadorias e pensões também contribuem para a segurança alimentar familiar, bem como os recursos aportados pelo programa Bolsa Família, do governo federal.<sup>10</sup> Em diversos casos, esses recursos constituem a única renda fixa da família, complementada com o obtido em trabalhos sazonais. Também é frequente o relato de dificuldades de acesso à água (para produção e até mesmo para consumo humano).

Nas três comunidades, há moradores que arrendam terras, enquanto outros utilizam áreas cedidas por vizinhos, mas a maioria procura ocupação em outras propriedades, sendo o trabalho como diarista em lavouras de fumo o mais frequente, tema a ser explorado posteriormente. A falta de terra, assim como também a pouca oportunidade de empregos, estimula, segundo relatos, fluxos de migração para a cidade. De Picada, as/os jovens migram para o município vizinho, Cristal (cuja sede é mais próxima da localidade do que a do município de São Lourenço do Sul), para trabalhar como empregadas domésticas ou babás, ou em olarias, postos de gasolina e comércio. Além disso, a cidade aparece como local desejado de moradia, possibilitando acesso a bens e serviços cujo acesso é bastante limitado na colônia, como os associados a lazer, por exemplo. Em relação à permanência no campo, alguns jovens apontaram falta de perspectiva no que se refere a aspectos sociais e econômicos, pois além de mal remunerado, o trabalho como diarista nas lavouras de fumo é fisicamente desgastante, constituindo-se em mais uma causa de êxodo rural (Figura 1).



Figura 1. Vista da propriedade de seu Graciano, na Vila do Torrão, localidade de Santa Galo.

Fonte: Acervo do GEPAC, 2013 (autoria: Patrícia Pinheiro)

<sup>9</sup> De maneira mais ampla, atualmente as principais atividades econômicas do município são a pecuária, a rizicultura e a sojicultura em grandes e médias propriedades, nas áreas de campo. Já na região serrana do município, onde se encontra a área de pequenas propriedades, a *colônia*, destaca-se a produção de alimentos, como milho, feijão, cebola, pimenta, alho, amendoim e batata. Contudo, a fomicultura é, sem dúvida, a principal atividade da região (IBGE, 2010).

<sup>10</sup> O Programa fornece benefícios na faixa de R\$ 22 a R\$ 200, dependendo da renda familiar.

Cabe discorrer mais a respeito da fumicultura. A implantação deste cultivo ocorreu em São Lourenço do Sul, na década de 1960 (Agostinetto *et al.*, 2000), período em que, com o intuito da multiplicação das técnicas de cultivo do fumo em estufa, também ocorreram migrações originadas de Santa Cruz do Sul, polo fumageiro no Rio Grande do Sul. Segundo informações trazidas por moradores da comunidade do Torrão, nesse período vieram, entre outros grupos, também negros. De acordo com um interlocutor, o grupo que veio nesse período era *de outra raça: morenos, mas de cabelo liso*, o que indica que tinham ascendência de outras etnias além da negra. Esses imigrantes se estabeleceram no município e formaram laços de parentesco com os negros que já estavam ali estabelecidos.

O processo produtivo do fumo é realizado por agricultores familiares, em sua maioria colonos de ascendência pomerana, com atividades praticamente ao longo de todo o ano, desde o preparo do solo até a classificação final, passando pelos cuidados com a plantação (com aplicação de diversos agroquímicos), colheita, secagem nas estufas, entre outros. O cultivo de fumo é constantemente alvo de críticas, seja pelas elevadas quantidades de agroquímicos utilizadas, que resultam em constantes problemas de saúde a quem o maneja; ou pela intensidade do trabalho, que envolve a família toda; ou pelo desgaste que promove no solo ou, ainda, pela relação com as empresas fumageiras às quais os fumicultores são subordinados. Ainda assim, dadas as dificuldades encontradas na produção de alimentos, quando comparada a outros cultivos a produção de fumo é indicada como resultante em melhor retorno financeiro.

Para que o fumo seja colhido no tempo correto e não perca qualidade, são necessários diaristas no período da colheita do fumo. É nesse momento, no verão, que aqueles que não possuem suas próprias lavouras de fumo, incluindo de maneira significativa os negros da região, são chamados a trabalhar, com diárias que variam de R\$ 25 a R\$ 40 por cerca de 10 horas de trabalho, colhendo e carregando cargas de até 70 quilos de fumo.<sup>11</sup>

Cientes dos mecanismos locais que dissimulam a exploração, a desigualdade e a discriminação, alguns interlocutores afirmam que *o tempo da escravidão passou* e que, portanto, as situações de má remuneração e trabalho desgastante devem acabar. Afirmam ser preciso *valorizar a raça negra* também nas relações de trabalho, nas

---

<sup>11</sup> Em outros locais da região, esse valor chega a R\$ 70 por dia. Alguns trabalhadores associam as baixas remunerações ao tempo da escravidão, ressaltando ser preciso “valorizar a raça negra”, o que envolve não permitir a exploração, em alusão às relações de trabalho estabelecidas com os colonos, principalmente nas lavouras de fumo.

lavouras de fumo.<sup>12</sup> Nesse quadro, é aberto espaço, mesmo que ainda inicial, para a organização política e social das comunidades negras rurais, o que pode representar uma ressignificação positiva das identificações étnico-raciais.

Nos últimos anos, através das associações comunitárias quilombolas, inúmeros cursos foram realizados, como de corte e costura, artesanato, aproveitamento de alimentos, montagem de instrumentos de percussão e capoeira. Os cursos foram promovidos – já não têm sido realizados – principalmente pelo Centro de Apoio ao Pequeno Agricultor (Capa) e pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater). Essas instituições também atuam nas comunidades através de projetos de infraestrutura e assistência técnica para a produção agrícola e resgate de saberes tradicionais, o que inclui, por exemplo, fornecimento de sementes crioulas e de espécies que eram utilizadas na alimentação mas que hoje são menos comuns, como o milho branco e variedades de feijão miúdo.

## AUTOESTIMA E ESTRATÉGIAS DIANTE DA (IN)SEGURANÇA ALIMENTAR

Ao falar na questão da alimentação, tanto daqueles alimentos que eram consumidos antigamente quanto dos que se consomem hoje, há referência a um passado de privações, de dificuldades, mas que, em alguma medida, já foi superado. Por outro lado, se essa segurança, propiciada por rendas estáveis, reflete diretamente no consumo alimentar e na estrutura familiar das comunidades, as famílias que não possuem essas rendas (principalmente as aposentadorias), por exemplo, os que vivem somente dos trabalhos sazonais na agricultura ou fumo, apresentam quadros mais instáveis em termos de alimentação.

De todo modo, como contraponto às dificuldades enfrentadas no passado, diversos interlocutores da pesquisa indicaram atualmente sentir-se *por cima da carne seca*, como mencionou Andréia, uma das filhas de dona Elzira,<sup>13</sup> da Comunidade da Picada. Dona Elzira, bem como seu marido, seu João, comentaram sobre a dificuldade que havia em obter alimentos, a falta de água até mesmo para consumo,

---

<sup>12</sup> A necessidade de valorização da negritude foi enfatizada nas conversas entre os reiseiros ao longo das duas noites de apresentações do Terno de Reis. Justamente nesse momento, de orgulho para os reiseiros, as relações de trabalho na fumicultura foram colocadas em questão, classificadas como injustas e inaceitáveis.

<sup>13</sup> Utilizamos aqui os nomes verdadeiros dos interlocutores, tendo para isso obtido oralmente sua autorização.

entre outras coisas, mas, ainda assim, algumas comidas são lembradas com saudade, como o bolo de pedra, feito com banha ou torresmo. As lembranças dessas comidas trazem à tona, por um lado, modos de preparo tradicionais dos pratos, em que o saber-fazer e a utilização de certos utensílios são determinantes no preparo da comida. Por outro, revelam a dimensão emotiva que a comida relacionada à memória apresenta, indicando uma relação intensa entre comida, emoção e memória (Amon e Menasche, 2008).

No período de maior dificuldade, o bolo de pedra era feito somente com farinha de milho, mas dona Elzira conta que, posteriormente, passou a ser elaborado também com farinha de trigo.<sup>14</sup> A massa é dividida em pequenos pedaços quadrados e colocada para assar em uma pedra,<sup>15</sup> aquecida sobre as brasas. Atualmente, é um alimento que aparece em vários relatos: os mais velhos sabem o modo de fazer, os mais novos já comeram em algum momento, mas o prato já não faz mais parte da dieta dos moradores.

Da farinha de milho, prepara-se também o bolo com torresmo de porco, feito também com ovos, açúcar e, mais recentemente, farinha de trigo. Esse alimento em especial ainda é feito, mesmo que esporadicamente, para comer com café, geralmente a pedido de alguma visita. O cuscuz também era feito com farinha de milho, cozido em um pano, na borda do fogão, bem como a broa, uma espécie de pão, com milho e/ou trigo. Dona Maria contou que, antigamente, o cuscuz era feito com milho branco, *bom de comer com feijão*. Outros alimentos oriundos do milho são a canjiquinha (preparada com carne de porco ou galinha) e a canjica (feita com feijão, salgada, ou com açúcar e leite, doce), ambas moídas no pilão, sendo a última mais grossa que a primeira.

A moagem do milho no pilão se dava socando-o com palha, água quente e um pouco de cinza, processo seguido geralmente de duas lavagens alternadas com peneiramento (mesmo processo utilizado para descascar arroz). Atualmente, o pilão não é mais utilizado, e o milho beneficiado é comprado industrializado. Mas a importância do milho na alimentação permanece ao longo das gerações, por ser, como explicado, um alimento acessível e que fornece força e vigor. Outro

---

<sup>14</sup> O beneficiamento de milho e trigo em farinha era realizado a partir da produção local de grãos, nos moinhos da região, com *desconto* da moagem: o pagamento do beneficiamento dos grãos se dava pela entrega de parte da produção ao dono do moinho. Segundo relato dos moradores, os moinhos de pequeno porte, muito comuns no município, foram fechados, tornando mais difícil realizar esse processo de moagem dos grãos produzidos localmente, ao mesmo tempo em que se tornaram mais acessíveis os alimentos industrializados.

<sup>15</sup> A pedra deve ter um formato específico, de modo a permitir que o bolo seja assado em sua superfície.

interlocutor, morador da Vila do Torrão, Seu Zé da Gaita, guarda ainda um pilão que era de sua mãe, utensílio no qual várias gerações da família beneficiaram alimentos (ver Figura 2).

Após recorrentes relatos sobre a importância do milho, em um encontro entre duas interlocutoras (dona Maria e dona Eva, respectivamente da Picada e do Rincão das Almas) para elaboração de alimentos (ver Figura 3), promovido no âmbito desta pesquisa, o milho ganhou destaque: canjica doce, polenta e bolo de milho com torresmo foram os pratos selecionados pelas interlocutoras. Alimentos do *tempo antigo*, mas que permanecem na dieta das famílias até os dias de hoje, pois entre a alimentação do passado e a atual também há continuidades e renovações, que fazem com que determinados alimentos sigam tendo importância (Figura 3).

A feitura atual não necessariamente permanece igual ao que era, até porque o tempo não é mais de extrema escassez, sendo possível incrementar os pratos. Por exemplo, na elaboração de uma polenta, *para dar um gostinho melhor*, dona Eva acrescentou queijo ralado no cozimento da farinha de milho, que seria disposta intercalando espessas camadas de molho de carnes de gado e porco e, ao fim, acrescida de tempero verde e mais queijo. No entanto, para dona Elzira, os alimentos de hoje em dia são outros e o tempo da alimentação baseada no milho já passou: *ah, não, já comi milho demais na vida*,



Figura 2. O pilão que seu Zé da Gaita preserva em sua casa, na Vila do Torrão, localidade do Canta Galo. Fonte: Acervo do GEPAC, 2013 (autoria: Patrícia Pinheiro)



Figura 3. Dona Maria iniciando o preparo da canjica doce. Picada, localidade de Santa Tereza. Fonte: Acervo do GEPAC, 2013 (autoria: Patrícia Pinheiro)

*hoje não como mais.* Ao mesmo tempo em que os padrões alimentares se mantêm para algumas famílias, para outras há sucessivas inovações. Desse modo, atualmente, ora o milho é um alimento associado ao estigma da privação, ora é um alimento valorizado na base alimentar cotidiana. Semelhante situação foi encontrada por Menasche (2010) entre camponeses descendentes de imigrantes italianos no Rio Grande do Sul, junto aos quais foram observados diferentes significados atribuídos à polenta, em dois distintos contextos estudados: em um deles, é associada à escassez, enquanto que no outro é investida de uma imagem positiva, vinculada a uma ruralidade valorizada.

Fischler (1995) afirma que as práticas e costumes alimentares sofreram grandes modificações após a Segunda Guerra Mundial, devido à industrialização e massificação da produção e distribuição de alimentos. No contexto estudado, ao evocarem recortes temporais, como as comidas do *tempo antigo* e o que é consumido na atualidade, as narrativas sobre as práticas alimentares revelam relações que perpassam esse tema. O consumo alimentar presente indica novas relações de dependência e disposições alimentares em relação aos produtos industrializados, que passam a ser parte da base alimentar de muitas famílias, juntamente com alimentos originários de sua própria produção agrícola. No entanto, o alimento que provém do meio urbano parece ser mais valorizado, pois os interlocutores tomam o consumo de alimentos industrializados como evidência de prosperidade e *status*. Dessa forma, ao serem invocadas memórias de práticas alimentares, o passado distingue-se do presente, principalmente nos reflexos que a introdução de alimentos industrializados estimulou nos padrões de consumo alimentar das comunidades.

Nas primeiras visitas realizadas às famílias, foi possível notar a ênfase dada pelos anfitriões à abundância e às festividades. Foram várias as situações em que, ao chegar às casas, às pesquisadoras eram exibidos elementos que expressam fartura e capacidade de compra, como móveis, eletrodomésticos e alimentos industrializados adquiridos na *venda*. Os tempos atuais, de maior segurança financeira, proporcionada pelo acesso a aposentadorias ou outros benefícios, refletem-se na alimentação e na recepção das visitas. Dona Elzira, da Picada, enfatizava, em diversos momentos, que as pessoas chegam a sua casa para *comer, beber, dar risada e prostrar*, fala comumente seguida da convocação para realizar alguma refeição.<sup>16</sup>

---

<sup>16</sup> Lideranças do Movimento Negro de São Lourenço do Sul, residentes na área urbana, realizaram uma oficina de preparo de vatapá e quibebe na localidade de Picada, sendo dona Elzira a moradora que as recebeu.

Na mesa do café da tarde, além da linguiça comprada na *venda* (produzida na localidade), também estão presentes vários doces industrializados (doce de leite, *Schmiers*), evidenciando cuidado em proporcionar alimentos que consideram os mais apreciados pelas visitas – neste caso, as pesquisadoras, moradoras da cidade. O refrigerante também está à mesa para receber visitas, demonstrando o poder de compra dos moradores, além de materializar o que consideram ser consumido e preferido pelas pessoas da cidade.

Em termos de compras destinadas à alimentação, o que vem da cidade, vem principalmente pela *venda*, local de comércio de todo tipo de produto, desde refrigerantes, guloseimas, itens básicos como arroz e feijão, até alimentos da própria colônia, como linguiças e leite. Em muitos casos, são também vendidos utensílios domésticos e agrícolas. Verdadeiros “supermercados da colônia”, além de movimentar o comércio local e ser o espaço que intermedia o consumir a cidade, as *vendas* são também lugares de sociabilidade.<sup>17</sup>

Alimento simbolicamente muito valorizado, a carne é elemento significativo em termos de evidência de poder aquisitivo e símbolo de abundância: frango, gado, porco, ovelha; preparadas em churrascos, assadas no fogão ou mesmo cozidas. São balanceadas com a presença de alguma salada, como tomate, pepino, alface, repolho, justificada pela necessidade de cuidados com a saúde, mas dona Elzira, por exemplo, enfatiza que *não come sem carne*, com preferência por carne de gado, e fala, com orgulho, que um dos principais carneadores da comunidade é Fernando, seu filho mais novo. Ao longo da pesquisa, foi possível acompanhar a carneação de uma ovelha<sup>18</sup> e de um porco, ambas realizadas por Fernando (ver Figura 4), bem como foi possível participar de churrascos (ver Figura 5). As carnes de caça (tatu, paca, capivara, lebre, sabiá, ouriço, quati, lambu, saracura e pomba, entre outras) também aparecem nos relatos, com o detalhamento das formas de captura dos animais, mas nem todos apreciam essas carnes, por serem mais *fortes*.<sup>19</sup>

---

<sup>17</sup> A chegada das pesquisadoras nas *vendas* próximas às comunidades negras da colônia, acompanhadas de seus moradores, era motivo de curiosidade por parte dos presentes (em sua maioria *colonos*) e, em alguns momentos, podia-se notar a atmosfera pouco acolhedora. Nesses momentos, a fala em outra língua (pomerano) predominava.

<sup>18</sup> Feita para o Natal, acompanhamos somente o churrasco feito da ovelha recém-carneada. Neste dia, Fernando explicou a especificidade da carneação da ovelha, que exige mais cuidados. Ela não pode ter a carne tocada pela mão, somente pela faca. Segundo ele, se tocar com a mão, “pode jogar tudo fora, que não presta mais”.

<sup>19</sup> Historicamente, o ser humano, através de suas disposições culturais, sociais e econômicas, cria uma grande variedade de classificações, como as comidas permitidas e proibidas, as comidas cotidianas e rituais, as comidas boas e ruins, as comidas consideradas atrativas e as repulsivas (Maciel, 2001).

Entretanto, a presença cotidiana de carne à mesa não é comum a todos os moradores das comunidades estudadas: para diversas famílias, a carne é um alimento caro e esporádico. As famílias mais numerosas são as que mais frequentemente vivenciam situação de insegurança alimentar, o que está associado ao fato de as mulheres, muitas vezes, não exercerem atividade remunerada, fora do ambiente doméstico, dado que necessitam ficar em casa para cuidar dos filhos pequenos. Há ainda mulheres que são chefes de família e contam com a ajuda de filhos adolescentes e solteiros para garantir o sustento do lar.

Os alimentos comprados, como arroz, sal, massa e farinha, juntamente com os cultivados na localidade, como feijão, abóbora e batata, são essenciais, configurando a base alimentar cotidiana de diversas famílias. A produção agrícola torna-se importante e necessária para uma relativa satisfação de carências alimentares crônicas, principalmente em períodos de instabilidade. Para que isso ocorra, entretanto, as famílias precisam ter acesso a sementes, o que não ocorre regularmente. Essas famílias acabam dependendo de ajudas externas, como a alimentação escolar, a que as crianças têm acesso nas escolas que frequentam.



Figura 4. Carneação de um porco, com Fernando, da Picada, e Luis, vizinho da comunidade. Localidade de Santa Tereza, São Lourenço do Sul.

Fonte: Acervo do GEPAC, 2013 (autoria: Patrícia Pinheiro)



Figura 5. Churrasco realizado por Seu Graciano, na Vila do Torrão, localidade do Santa Galo.

Fonte: Acervo do GEPAC, 2013 (autoria: Patrícia Pinheiro)

Além disso, muitas vezes essas pessoas necessitam recorrer a certas estratégias, de forma a superar as dificuldades: em uma das casas visitadas, por exemplo, não havia geladeira e tampouco gás para o fogão, de modo que os alimentos eram cozidos utilizando um fogo de chão. As trocas são outro método adotado como estratégia para evitar a insegurança alimentar e para garantir a presença constante de determinados alimentos, envolvendo desde a prestação de serviço em troca de alimentos até a circulação de produtos entre as famílias, configurando, no interior das comunidades, redes de reciprocidade, que levam em conta parentesco, compadrio e amizade.

Os casos relatados pelos interlocutores demonstram que essas estratégias são significativas e apresentam resultados positivos. As famílias de Geneci e Eloí, moradoras da localidade do Torrão, que além de disporem de uma área de terra bastante diminuta e prestarem serviços em plantações de fumo de colonos, passaram a lavrar a terra de que dispõem e a plantar coletivamente nas horas de folga, sendo os alimentos colhidos e distribuídos entre elas. Já entre outras famílias são comuns operações envolvendo alimentos escassos, assim, famílias que não possuem galinhas trocam feijão por ovos, outras que necessitam alimentar animais trocam abóbora por milho. Ainda como exemplo, após a elaboração de uma *Schmier* de melancia na propriedade de dona Maria, com a ajuda de sua filha, Rejane (ver Figuras 6 e 7), o alimento foi distribuído entre parentes próximos e compadres, ao passo que esses, ao receberem-no, lembravam que em breve fariam *Schmiers* e retribuiriam o presente.

Além de ser o espaço onde o corpo é fortalecido com alimentos, no intervalo entre a elaboração de comidas, o ambiente da cozinha também se mostra o local para a preocupação com uma alma “alimentada” e sadia, através de reflexões sobre espiritualidade, pensando em primeiro lugar na família, mas também em vizinhos e parentes. O cuidado com a saúde convive com a responsabilidade na elaboração de alimentos, expressos na preocupação com modos de preparo considerados mais saudáveis e também na presença frequente de plantas medicinais no consumo familiar. As conversas sobre saúde foram frequentes em todas as comunidades visitadas, relacionadas com a cura e o fortalecimento do corpo pelo que se ingere, sejam plantas de uso medicinal, sejam plantas nutritivas na alimentação, como as folhas da mandioca e da batata doce, secas e esfareladas, que são colocadas no feijão como fonte de vitaminas.

## ENTRE COLONOS, MORENOS E BRASILEIROS

Ainda nos primeiros contatos com as comunidades negras de São Lourenço do Sul, principalmente aquelas localizadas na região colonial, surgiu como sensível e



Figuras 6 e 7. Processo de elaboração de Schmier conduzido por dona Maria e sua filha, Rejane, na Picada, localidade de Santa Tereza.

Fonte: Acervo do GEPAC, 2013 (autoria: Patrícia Pinheiro)

importante o tema das fronteiras étnicas – demarcadas, porém não fechadas – principalmente entre *colonos*, *morenos* e *brasileiros*. As duas primeiras classificações são utilizadas localmente para referenciar respectivamente descendentes de pomeranos e afrodescendentes, que interagem em diversos contextos, reconhecendo-se como pertencentes a identidades étnicas distintas. Há ainda a categoria *brasileiros* (entre os *colonos*, também chamados de *tucas*, expressão pomerana empregada para designar “o outro”), que representa aqueles que não são de ascendência teuto, nem negra, podendo indicar a mistura entre indígenas, portugueses ou outros.<sup>20</sup>

Nesta pesquisa, a interação (seja para se distinguir, seja para relacionar-se estreitamente) entre *colonos* e *morenos* foi a mais aparente: há demarcações de

---

<sup>20</sup> Dependendo do local, a referência aos *tucas* se altera, podendo significar qualquer outra etnia que não a pomerana, incluindo os *morenos*.

diferenças, com base nas experiências e memórias, reafirmadas em momentos de contato, mas há também trocas, assimilações e reelaborações. Nessas complexas relações, quando o passado, o *tempo antigo*, é acionado, um passado recente é lembrado como marcado pela segmentação e violência, referido a exemplos como o da separação dos bailes (entre outros exemplos), em que os negros eram proibidos de entrar: *de primeiro, morenos não dançavam em baile de colono*, lembram os moradores mais antigos.<sup>21</sup> Por outro lado, relatos de antigas amizades entre *colonos* e *morenos* também são feitos. Da mesma forma, nos hábitos de consumo não havia somente segmentações: o vinho produzido pelos colonos, por exemplo, sempre foi muito apreciado pelos morenos, mesmo em tempos de maior segmentação, assim como as *Schmiers* de uva, feitas antigamente com cana de açúcar.

É possível perceber que as fronteiras entre os grupos étnicos mudaram ao longo do tempo e que, na interação social, os limites foram se moldando, não só formando dicotomias, mas também aproximações. Tal processo, entretanto, não significa que houve uma simples aculturação ou fusão entre etnias, pois, como lembra Barth (2000, p. 188), “as diferenças culturais podem permanecer, apesar do contato interétnico e da interdependência entre os grupos”. Atualmente, as separações seriam ainda menores, quebradas por algumas pessoas em laços de amizade e mesmo de casamento, com intensidades bem distintas em cada um dos locais pesquisados – o que não exclui, para os *morenos*, a referência na continuidade das injustiças cometidas desde o tempo da escravidão.

Nas comunidades do Torrão e da Picada, casamentos entre *morenos* e *colonos* ainda chamam a atenção, enquanto que na Comunidade do Rincão das Almas essas uniões são mais frequentes, geralmente envolvendo uma característica comum entre os participantes: a situação socioeconômica. Desse modo, a identidade étnica atravessa a questão classista e, em alguns casos, aproxima os grupos – caso que fica mais evidente no Rincão das Almas.

Com isso, se em um olhar menos atento talvez fosse possível, em um extremo (dependendo da localidade), “enquadrar” os grupos em ilhas (os descendentes de pomeranos da colônia mantém uma língua distinta do português, há traços físicos diferenciados, tradições culturais diferentes, etc.), ou, em outro extremo, atestar uma dissolução das identidades étnicas (há casamentos entre diferentes etnias, há lutas políticas compartilhadas, há influências externas em comum, etc.), seria perdida

---

<sup>21</sup> A referência a um passado de maior segmentação pode ser um dos fatores que influenciam no fato de que a *comida dos negros* fica mais nitidamente definida na memória. É possível acrescentar a isso a presença de outras influências, como a da cidade e dos alimentos industrializados.

a complexidade das relações sociais locais, que alternam situações de distanciamento e proximidade, levando em consideração uma série de fatores.

Neste sentido, Barth (2000) referencia o grupo étnico no sentido de sua organização social, em que as pessoas se identificam e são identificadas etnicamente com objetivos de interação:

É importante reconhecer que, embora as categorias étnicas tomem em consideração as diferenças culturais, não podemos deduzir disso uma simples relação de um para um entre as unidades étnicas e as semelhanças e diferenças. As características que são levadas em consideração não são a soma das diferenças “objetivas”, mas somente aquelas que os próprios atores consideram significantes (Barth, 2000, p. 194).

É importante pensar na diversidade em vários níveis, seja interna a cada grupo, seja na afirmação enquanto grupo, ou ainda nas relações com outros atores, de maneira dinâmica. Internamente, a diferença mostra as individualidades e particularidades dos contatos e experiências desses indivíduos com pessoas de grupos externos, mas é intercalada com a demarcação de elementos que identificam o grupo enquanto tal e com reelaborações em função de relações junto a atores externos.

Um momento especial de encontro entre *colonos* e *morenos*, ocorrido no ano de 2013 e acompanhado no âmbito da pesquisa aqui relatada, foi o Terno de Reis, junto ao grupo do Canta Galo (Vila do Torrão).<sup>22</sup> Pertencem a esse grupo dois irmãos, seu Graciano e seu Zé da Gaita, que realizam o Terno há cerca de 50 anos, com algumas interrupções, dadas principalmente pelas dificuldades de deslocamento. Neste ano, o grupo era composto de cinco pessoas, que tocavam violão, pandeiro, gaita e cantavam (ver Figura 8).

O Terno de Reis foi trazido para o Brasil pelos portugueses e reapropriado de diversas formas, nas diferentes regiões do país. Consiste em um tipo de serenata, realizada nas noites de 1 a 6 de janeiro (dia de Reis), em que os reiseiros – como são chamados os realizadores – caminham por longos



Figura 8. Apresentação do Terno de Reis com o grupo do Canta Galo. Localidade do Evaristo, São Lourenço do Sul. Fonte: Acervo do GEPAC, 2013 (autoria: Patrícia Pinheiro)

<sup>22</sup> No município há também grupos de outras etnias que *tiram o Reis*, mas o grupo do Canta Galo é conhecido por ser de *morenos*.

trechos, celebrando a chegada de Jesus. Inicia-se com uma música de chegada, avisando a entrada dos reiseiros no terreiro da casa, e depois, à medida em que os moradores abrem as portas da casa para recebê-los, são tocadas cerca de três outras músicas. Segundo o costume de *tirar o Reis*, é necessário tocar de casa em casa, mesmo naquelas que se sabe que ninguém atenderá ou que não será dado nenhum donativo, pois *no Reis não se escolhe casa*, diziam, independente da resposta que se espera de quem os recebe.

É imprescindível que aconteça somente de madrugada, de preferência acordando os moradores (*Se não acordar os colonos, não tem graça*, diziam os reiseiros), essencialmente colonos, no caso.<sup>23</sup> Os moradores devem recebê-los em suas casas com bebidas, dinheiro e, mais antigamente, também com comidas, em um misto de obrigação de abrir as portas com orgulho de ter a presença dos reiseiros em sua casa, reafirmando tradições. Entre uma música e outra, no entanto, geralmente pairavam silêncios prolongados, cortados por breves conversas sobre o clima, com exceção de casas em que havia mais proximidade com as famílias.

Uma dimensão significativa do evento para os colonos parece ser a da expressão de fartura das casas que recebem os reiseiros, no ato de doar bebidas, comidas e dinheiro.<sup>24</sup> Por parte dos reiseiros, há orgulho pelo momento, considerado como de valorização de suas qualidades e talento musical. Ao longo da noite, revelou-se uma classificação entre *colonos bons* e *colonos ruins* (principalmente de troncos antigos), baseada em parâmetros do grupo de bondade, justiça, generosidade e respeito, principalmente em relações entre patrões e empregados, situação em que a hierarquia é forte, pois os colonos são proprietários de terras e também patrões (trabalho em casas de comércio, lavouras, entre outros estabelecimentos). Mas mesmo com aqueles considerados *colonos bons* os laços são frágeis, *não dá pra mexer muito com eles*, como relata uma interlocutora.<sup>25</sup>

---

<sup>23</sup> Fomos a apenas uma casa de morenos, de uma filha de seu Graciano, mas posteriormente eles afirmaram que no próximo ano gostariam de ir também às casas de sua comunidade.

<sup>24</sup> Depois do Terno de Reis, um dos reiseiros seria cobrado por alguns colonos conhecidos a respeito das razões de não terem passado na sua localidade: *Acharam que a gente não tinha nada para dar?*, questionavam os colonos, referindo-se ao ato de presentear os reiseiros com bebidas, comidas e dinheiro.

<sup>25</sup> Ainda hoje, situações de preconceito racial são relatadas. Uma delas diz respeito à ação da polícia no caso de um estupro que houve nas proximidades de uma das comunidades negras, há poucos anos. Um interlocutor, que trabalhava na lavoura de fumo, relatou que foi preso sem provas, mesmo alegando inocência. O real estuprador, identificado pela vítima posteriormente como um colono filho de moradores próximos, “pintou-se” de preto (em sentido literal), com carvão, para não ser identificado e o interlocutor, que estava próximo do local, foi o acusado. Disse que a polícia questionou seus patrões, que não o defenderam, apesar de estar trabalhando em companhia deles quando ocorreu o crime.

As relações entre grupos inseridos em um sistema social poliétnico de contato revelam, segundo Barth (2000), especificidades inerentes ao nicho ocupado (perspectiva ecológica). Essa perspectiva diz respeito à articulação que dois ou mais grupos fazem em continuidade ao espaço ocupado – em relação a isto eles podem: a) ser interdependentes, por se articularem através de comércio e na esfera cerimonial-ritual; b) competir por recursos; ou c) manter uma interdependência econômica, ao oferecer uns aos outros bens e serviços.

As comunidades negras estudadas estão situadas em um nicho contínuo às propriedades dos *colonos*, estabelecendo com eles variáveis de interdependência, como a prestação de serviços e compras de produtos nas *ventas*. Nesse contexto de estratificação, já que as famílias *colonas* detêm a propriedade de grande parte das terras e dos meios de produção, revela-se uma ordem de subordinação e interdependência étnica entre *morenos* e *colonos*.

Quando se menciona a questão da língua pomerana, são sempre lembrados exemplos de *morenos* que também falam pomerano, geralmente relatando casos em que a pessoa em questão, ao receber alguma crítica em pomerano, surpreende seu crítico ao entender e responder. Um dos interlocutores do Torrão, que produz e vende artesanato e é músico, faz questão de ressaltar que tem boa relação com os *colonos*. Mesmo assim, ele comentou ter ocorrido responder em *brasileiro* (português) a críticas que lhe teriam sido feitas em pomerano, dando a entender ouvir e compreender a conversa, situação geralmente marcada como de constrangimento para os *colonos*. Questionado sobre como faria para responder ao xingamento, ele respondeu que saberia fazê-lo, mas *não dá pra xingar eles, os colonos ficam brabos também se xingar*, deixando claro que não deseja provocar atrito.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ainda que com variações segundo o poder aquisitivo, percebem-se, no conjunto das famílias das comunidades negras rurais estudadas, mudanças significativas nos padrões alimentares atuais em comparação ao que era base da alimentação no *tempo antigo*. O consumo já não é o mesmo de outrora, pois hoje são ingeridos

---

Ele foi levado à sede do município de São Lourenço do Sul (situação que o fez sentir-se moralmente ofendido), para identificação pela vítima, que descartou a possibilidade de ser ele. Enquanto fazia esse relato, muito magoado com a atuação dos patrões, ele indicou que eram *colonos ruins*, gananciosos e exploradores de seus empregados.

inúmeros alimentos e produtos que antes não estavam à disposição das famílias, como os industrializados.

O reflexo desse processo, juntamente com os fluxos de informação nas situações de contato cultural com *colonos* e *brasileiros*, somados às trocas das redes sociais estabelecidas com amigos, mediadores do governo e de movimentos sociais e com a difusão de fontes escritas e orais acerca de receitas e preparos de alimentos, resulta em um novo arranjo nos hábitos e consumo alimentares. Nesse contexto, as receitas de família, combinadas com os elementos descritos acima, proporcionam às famílias uma base plural e híbrida de sua alimentação, em que permanências e renovações dialogam.

Por outro lado, em processos sociais que extrapolam as comunidades negras, as relações estabelecidas entre *colonos* e *morenos*, ora revelam-se permeadas por distintas formas de sociabilidade, em que as situações de compadrio e união tornam-se vínculos importantes, ora mostram-se fortemente marcadas por uma estrutura de subordinação econômica e social, que não raro se investe de um simbolismo racista, como nos casos de desqualificação do trabalho e estigmatização do corpo e comportamento da população negra. Nesse sentido, os *colonos ruins* materializam o legado da escravidão no Brasil, subordinam e exploram os trabalhadores negros que ainda estão sujeitos a uma série de estigmas e preconceitos raciais, ou mesmo situações que promovem invisibilização, reproduzidas nos espaços de sociabilidade, como igrejas, vendas, bailes, escola, bem como o local de trabalho.

Em uma análise mais ampla, é imprescindível afirmar que a abolição da escravidão não foi um ato revolucionário que teve como objetivo acabar com um processo de exploração racial ou subverter a estrutura racial da sociedade, “mas ocorreu pra mudar uma ordenação jurídica, protegendo todas as regalias e o poder de dominação da raça branca” (Fernandes, 1965, p. 201). Ou seja, o fim da escravidão no Brasil, em 1888, aconteceu apenas na sua forma jurídica, e não no problema substancial gerado pela escravidão, fazendo com que essas pessoas fossem consideradas livres, mas livres à sua própria sorte. Os mecanismos de dominação tradicionais, que ficaram intactos durante muito tempo, foram tomando roupagens novas. Apesar da ascensão socioeconômica de parte das classes populares, o quadro de mobilidade é minoritário frente à grande demanda da população negra do país. São, portanto, mecanismos que reproduziram historicamente esta condição.

A estrutura de dominação e exploração econômica do contexto de pesquisa evidencia um lugar comum das relações étnico-raciais no país: o mito da democracia racial. Construído sobre o imaginário da formação da sociedade brasileira e deflagrado por um processo de supressão de alteridades e integração de diferentes

grupos ao genérico brasileiro, a democracia racial teve ressonância na vida cotidiana das pessoas (DaMatta, 1990; Schwarcz, 1996). Enquanto um projeto de nação, esse ideário teve suas origens no movimento intelectual brasileiro dos anos de 1930 e 1940, notadamente na obra de Gilberto Freyre (1961).

Para o antropólogo Kabengele Munanga (2008), o mito da democracia racial teve uma reverberação muito forte na sociedade, pois através do imaginário da passividade e convivência harmoniosa dos diversos grupos étnicos e camadas sociais, permitiu-se que as elites dominantes dissimulassem as desigualdades, ao mesmo tempo em que foi dificultado à população negra tomar consciência dos mecanismos que a excluía da sociedade. Com essa ideia, o fato de todos se reconhecerem como brasileiros dissimularia as desigualdades sociais que permeiam a questão étnico-racial no Brasil e dificultaria o fortalecimento de identidades específicas. Desta maneira, como evidenciado no caso estudado, o ideário da democracia racial não contempla a complexidade das relações interétnicas que foram e são construídas ao longo do tempo por diferentes etnias, que ora se aproximam, ora se distanciam e demarcam fronteiras.

## REFERÊNCIAS

AGOSTINETTO, Dirceu; PUCHALSKI, Luís E. A.; AZEVEDO, Roni de; STORCH, Gustavo; BEZERRA, Antônio J. A.; GRÜTZMACHER, Anderson D. Caracterização da fumicultura no município de Pelotas-RS. *Revista Brasileira de Agrociência*, v. 6, n. 2, p. 171-175, 2000.

ALMEIDA, Alfredo Wagner B. de. *Terras de quilombo, terras indígenas, “babaçuais livres”, “castanhais do povo”, faxinais e fundos de pasto: terras tradicionalmente ocupadas*. Manaus: PPGSCA-UFAM, 2006.

AL-ALAM, Caiuá Cardoso. *A negra força da princesa: polícia, pena de morte e correção em Pelotas (1830-1857)*. Pelotas: Ed. do autor/Sebo Icária, 2008.

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. *Revista Sociedade e Cultura*, v. 11, n. 11, p. 13-21, 2008.

BARTH, Frederik. Grupos étnicos e suas fronteiras. In: POUTIGNAT, Philippe; STREIFF-FENART, Jocelyne. *Teorias da etnicidade*. São Paulo: Ed. Unesp, 2000.

CAPA - Centro de Apoio ao Pequeno Agricultor/ MDA - Ministério do Desenvolvimento Agrário. *Revelando os quilombos no Sul*. Pelotas: [s/n], 2010.

DAMATTA, Roberto. *Relativizando: uma introdução à antropologia social*. Rio de Janeiro: Rocco, 1990.

FERNANDES, Florestan. *A integração do negro na sociedade de classes*. São Paulo: Cia. Editora Nacional, 1965.

FISCHLER, Claude. *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama, 1995.

FREYRE, Gilberto. *Casa-Grande e Senzala*. Formação da família brasileira sob o regime de economia patriarcal. Rio de Janeiro: Ed. José Olympio, 1961.

GUTIERREZ, Ester Judite. *O Monte Bonito cobriu-se de sangue: história do Sítio Charqueador Pelotense*. In: SEMINÁRIO INTERNACIONAL DE PATRIMÔNIO AGROINDUSTRIAL, 2., 2010, São Carlos. *Anais...* São Carlos: [s/n], 2010.

IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. *Cidades*. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/cidadesat/painel/painel.php?codmun=431880#>>. Acesso em: 8 mar. 2013.

LONER, Beatriz Ana. 1887: A revolta que oficialmente não houve ou de como abolicionistas se tornaram zeladores da ordem escravocrata. *História em Revista*, Pelotas, n. 3, p. 29-52, 1997.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, v. 7, n. 16, p. 145-156, 2001.

MAESTRI, Mário. *O escravo no Rio Grande do Sul*. A charqueada e a gênese do escravismo gaúcho. Porto Alegre: EDUCS, 1984.

MAGALHÃES, Mario Osório. *Pelotas: toda a prosa (1809-1871)*. Pelotas: Armazém Literário, 2000.

\_\_\_\_\_. *Pelotas: toda a prosa (1874-1925)*. Pelotas: Armazém Literário, 2002.

MENASCHE, Renata. Percepções do rural à mesa: campo e cidade, comida e imaginário. *Ruris*, Campinas, v. 3, n. 2, p. 195-218, 2010.

MUNANGA, Kabengele. *Rediscutindo a mestiçagem no Brasil: identidade nacional versus identidade negra*. Belo Horizonte: Autêntica, 2008.

RODRIGUES, Carolina Vergara. *Mulheres negras em movimento: trajetórias militantes, negritude e comida no sul do Rio Grande do Sul*. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais). Instituto de Sociologia e Política, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2012.

SCHWARCZ, Lília Moritz. A questão racial no Brasil. In: SCHWARCZ, Lília Moritz; REIS, Letícia Vidor de Souza (Org.). *Negras imagens: ensaio sobre cultura e escravidão no Brasil*. São Paulo: EDUSP, 1996, p. 153-178.

SEYFERTH, Giralda. Construindo a nação: hierarquias raciais e o papel do racismo na política de imigração e colonização. In: MAIO, Marcos Chor; SANTOS, Ricardo Ventura (Org.). *Raça, ciência e sociedade*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 1996.

ZARTH, Paulo Afonso. *Do arcaico ao moderno: o Rio Grande do Sul agrário do século XIX*. Ijuí: Ed. Unijuí, 2002.

# Espaços de gênero, casa e gestão alimentar: contexto rural teuto-brasileiro



*Ellen F. Woortmann*

*Man ist was man isst  
(Se é o que se come)*

Este artigo tem como objetivo analisar o binômio casa e comida desde a ótica de espaços de gênero em um grupo de alemães e seus descendentes. Esse grupo foi instalado, pelo governo imperial, em colônias no Vale do Rio dos Sinos, mormente entre 1824 e 1832, com o intuito de desenvolver núcleos produtores de alimentos para áreas urbanas e abastecedores das tropas de militares envolvidas em constantes conflitos com a fronteira sul. Cultural e socialmente, essas levas de imigrantes eram bastante heterogêneas, predominando entre elas famílias de camponeses de Rheinhessen (centro da Alemanha), que tinham como denominador comum as atividades agrícolas e, como fator diferenciador, o fato de atuarem em diferentes atividades artesanais (marceneiros, tanoeiros, ferreiros, moleiros, vaqueiros, pedreiros, soldados), mas também como professores, clérigos, militares, ex-funcionários públicos, etc.

No universo dos estudos rurais ou das sociedades camponesas, a mulher, via de regra, estava subsumida à família ou, nos termos de Dumont (1985), *encompassada* pelo grupo. Teóricos clássicos, tais como Chayanov (1966), percebiam a mulher/mãe mais como consumidora do que produtora, invisibilizada e indissociada pelo “coletivismo interno” da família. Galeski (1975) e Tepicht (1973), seguindo esta trilha teórica, percebem-na como parte do *workteam* familiar, limitada à esfera e ao consumo doméstico, “força de trabalho marginal”, ao passo que o marido/pai era definido como “força de trabalho plena e encompassante”, responsável pela produção e reprodução social do grupo. A rigor, a casa camponesa, para esses autores clássicos, era o espaço da subordinação e limitações femininas naturalizadas.

Com Wolf (1976), Mendras (1978) e Bourdieu (1962, 1980), alicerçados em outros referenciais etnográficos, a noção de *maison paysanne* ganha força e,

com ela, a mulher emerge, ainda que discretamente, no papel de *maitresse*, isto é, senhora, gestora da casa. Nos finais dos anos 1970/80, as pesquisas aprofundadas sobre gênero e casa rural começam a criar corpo no Brasil, algumas inspiradas por textos tais como de Lamphere e Rosaldo (1979), Strathern (1988), Denich (1979) e Bourdieu, com sua análise da *maison kabyle*.

É nesse diálogo que, no Brasil, na Antropologia são publicados trabalhos que se tornariam eixos de pesquisas de alunos, como *A morada da vida*, de Heredia (1979), e a tese de doutorado de Scott, *Between captivity and the middle world: migration and household organization among rural workers in Pernambuco, Brazil*, de 1981. Por outro lado, no âmbito da História da Imigração Alemã em diálogo com a Arquitetura Vernacular, vários trabalhos importantes são produzidos sobre casas de camponeses alemães e teuto-brasileiros da região do Vale do Rio dos Sinos e também em outras regiões do Brasil.

Esses estudos incluem a trajetória do projeto de construção e as técnicas empregadas nas moradias. A rigor, são análises muito detalhadas de processos de construção, matérias-primas empregadas, tipos de equipamentos e força de trabalho utilizados, detalhes ornamentais, muitas vezes em comparação com casas das regiões de origem dos imigrantes. Essas pesquisas combinam descrições e relatórios de viajantes do século XIX com observações de campo dos autores sobre diferentes estilos de casas em colônias tradicionais, do século XIX e primeira metade do XX. O esforço de tipificação é recorrente e outros prédios são analisados, quase que como extensão da casa: escolas, parte da casa do professor, atafonas, alambiques, casa de comércio, assim como galpões e depósitos. Esses últimos foram, muitas vezes, a antiga casa ou cozinha da família que passaram a ser utilizados com outra função. Essas construções, na maioria das vezes em enxaimel exposto ou encoberto e telhas de madeira (Schindler), se distinguem dos estábulos, cocheiras e outros, de madeira crua, sem pintura.

Nesse conjunto de trabalhos, destacam-se as descrições e interpretações de Willems (1980), Ilg (1972), Roche (1969) e Weimer (2005). Esses trabalhos centram-se, em detalhe, nas questões técnicas da arquitetura das edificações, não tendo por objetivo analisar suas funções, recintos, aspectos simbólicos e de gênero, tampouco a questão alimentar.

A instalação dos imigrantes em seus lotes recém-demarcados e com as primeiras picadas na mata abertas corresponde ao período de construção, em mutirão, de pequenos abrigos provisórios, precários, sem divisões internas. Esses são sucedidos por pequenas casas de enxaimel (Weimer, 1986), inicialmente com chão de barro batido, depois substituído por grossas tábuas de madeira e a cobertura, inicialmente

de palha, posteriormente substituída por telhas de madeira (Schindler). Com frequência, essas casas iniciais são mantidas refuncionalizadas: tornam-se as *warme Küche*, isto é, as “cozinhas quentes”, que serão analisadas mais adiante. Em vários relatos de viajantes há ilustrações e reproduções delas (Avé-Lallemant, 1980; Weimer, 2005).

Como já analisado em outra ocasião (Woortmann, 1994), no conjunto de edificações das colônias alemãs, há um grupo de casas que é particularmente importante, pelo papel de destaque que exerce no plano simbólico. São as denominadas *Stammhäuser*, isto é, casas-tronco, que sucederam as pequenas casas de enxaimel iniciais. Análogas à *maison* francesa do Béarn, analisada por Bourdieu (1962), ainda que menores, a maioria delas foi construída na região colonial do Vale do Rio dos Sinos na segunda metade do século XIX. Constituem a expressão edificada do modelo tradicional de casa teuto-brasileira, modelo esse em que a autossustentância e o valor família são altamente reconhecidos. Emprestando duas expressões de Zonabend (1980), essas *Stammhäuser* “*parlent famille*” hoje são parte do alicerce da “*mémoire longue*” do grupo. Mais adiante, elas serão analisadas pelo importante papel que desempenharam no contexto dos espaços de gênero e processos produtivo e reprodutivo da alimentação.

A significativa bibliografia acerca desse grupo contempla de forma secundária a questão da alimentação, do autoconsumo. Trabalhos como o atribuído a Amstadt (1999) e de Jean Roche (1969) descrevem a questão da alimentação desde a ótica sociológica, com grande destaque para a importância da produção colonial destinada ao mercado, dos produtos escoados para Porto Alegre, outros centros urbanos no Brasil e a exportação para Uruguai, Argentina e Europa. Nesse quadro, os autores ressaltam também a importância das colônias teuto-brasileiras como produtoras de matéria-prima para o comércio e indústria de alimentos. Com a criação de um novo capital, nos finais do século XIX até a década de 1930, emerge uma nova burguesia urbana, aliada a camponeses fortes e atacadistas. São os que estimulam a introdução de variedades de animais e vegetais mais produtivos (porco tipo banha, por exemplo) e patrocinam jornais rurais, tais como *Der Landwirt* (O Agricultor).

Nesses trabalhos de Amstadt e Roche, eventualmente é mencionada a mulher e a questão da produção para autossustentância, em algum detalhe ou rodapé; contudo, na maioria das vezes, ambas permanecem invisibilizadas. Outros trabalhos, tais como os de memória, de Müller (1978 e 1984), apresentam a alimentação de outra perspectiva, a das receitas de comidas tradicionais de doces, tortas, conservas. São receitas de pratos consumidos nas colônias, especialmente por ocasião de eventos importantes, em especial Natal ou Kerb, a festa da comunidade religiosa, que fazem parte de uma memória gastronômica teuto-brasileira, uma vez que se centram na descrição de pratos e não de processos produtivos mais amplos.

Desde a ótica da imigração ucraniana, por exemplo, há uma dissertação de mestrado (Schneider, 2002) que, ao acompanhar o ano agrícola camponês tomando o Natal como fato social total, acompanha também a produção de uma série de grãos tradicionais e a criação doméstica de animais destinados especialmente à ocasião. Além desses, há o trabalho de Schlüter (2004) que analisa o significado de receitas de grupos tradicionais europeus emigrados para a Argentina em seu contexto familiar ou de grupo. Numa abordagem antropológica, ainda que não especificamente de gênero, encontram-se as publicações organizadas por Maciel (2007), Menasche (2007 e 2012) e as de Klaas Woortmann, *Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda* (1978), assim como *A comida, a família e a construção do gênero feminino* (1985).

Com base nesse quadro, considera-se que espaços de gênero são locais simbolicamente apreendidos aos quais são atribuídos a prevalência de gênero. Entre os espaços de casas de colonos teuto-brasileiros, não foram identificadas limitações de circulação ou mesmo espaços interditados a algum gênero, em oposição ao que acontece no sertão do Seridó (nordeste), onde o quarto das meninas é interditado ao pai, irmãos ou quaisquer outros homens. Por outro lado, a correlação sala/homem/ espaço público *versus* cozinha/mulher/espaço privado, estudada por Woortmann (1985), ainda que exista no plano do modelo, no cotidiano não é marcante. Se a cozinha constitui um espaço feminino, é nela que pela manhã e no final da tarde o casal toma chimarrão, discute e toma decisões posteriormente tornadas públicas pelo *pater familias*; é nela, também, que a família como um todo faz as refeições e realiza pequenas atividades à noite.

No livro do médico Robert Avé-Lallemant (1980), *Viagem pela província do Rio Grande do Sul – 1858*, ao lado de descrições da fauna, flora, vegetação, etc., destinadas a, quem sabe, atrair novos imigrantes, encontram-se algumas indicações sobre a mulher da colônia. As descrições, em seu adjetivado e personalizado estilo, apontam para especificidades interessantes. Após descrever brincadeiras infantis que diferenciavam meninos de meninas, o autor aponta para o fato de moças cavalgarem de lado ou como homens e desacompanhadas, comentando que “seria duvidoso que um bandido conseguisse alcançar a centaura em fuga!” (Avé-Lallemant, 1980, p. 118). Em outro momento, visivelmente surpreso, descreve a habilidade de três meninas no uso do remo ao atravessar um rio de canoa, e sua habilidade e coragem em se deslocarem sozinhas pelas trilhas da mata. E acrescenta:

Sentem-se bem dispostos e livres e por isso são corajosos e mesmo altivos, quando os encontramos no caminho. Este elemento de uma grande determinação e energia

desenvolve-se *também* nas moças, desde a sua tenra juventude. *Montam sem esforço, elas próprias selam o cavalo e não precisam esperar por um irmão ou por um cavaleiro para viajar a cavalo. Aprendem a não fazer distinção humilhante entre a filha do camponês e a moça da sociedade* (Avé-Lallemant, 1980, p. 122) (grifos nossos).

A seguir, em vários momentos do texto de Avé-Lallemant, identificam-se menções ligadas à construção de gênero, tais como a iniciativa de uma mulher de interpelar a um estranho em frente à sua casa, uma jovem robusta que leva dois sacos de feijão ao armazém para ser vendido na cidade e que, em troca, receberia os artigos industrializados por ela encomendados. Na página 184 (Avé-Lallemant, 1980), ele descreve a queixa de um solteiro que abrindo a mata para se instalar, em que se identifica o perfil esperado da mulher camponesa, já mencionado em outra obra (Woortmann, 1994):

Sozinho, na mata nem o diabo pode suportar. Não podia achar uma esposa; não há moças na colônia. Apenas se emplumam, batem as asas. *É geral a queixa sobre a falta de moças vigorosas, dessas que podem reunir na mesma pessoa a criada e a senhora, a mãe e a ama ao mesmo tempo* (Avé-Lallemant, 1980, p. 185) (grifos nossos).

Nesta citação, observa-se a importância dada à mulher nesse contexto, especialmente a fase inicial do processo de colonização. São valorizadas como esposas aquelas que são fisicamente fortes, têm iniciativa, dispõem-se a realizar elas próprias uma gama de atividades e, ao gerenciar seu domínio de gênero, possuem esfera produtiva e econômica próprias, distintas do marido/pai. Elas são as protagonistas, ainda que no plano público isso fique menos evidente. Nesse quadro, o autor menciona a existência, em vários contextos, de hortas, pomares e jardins, assim como a grande diversidade e número de animais de pequeno porte, tais como galinhas, gansos e porcos (Avé-Lallemant, 1980, p. 124), que, no universo camponês teuto-brasileiro da metade do século XIX, são parte tanto da esfera para a autossustentação da família quanto para a comercialização realizada pela mulher, fazendo parte de seus meios de obtenção de renda monetária ou troca com o intermediário.

É interessante observar que, nesse período, a criação de porcos ainda era atribuição feminina e seu abate e consumo eram realizados na esfera familiar. Parte de sua carne e derivados era reserva de suprimentos para autoconsumo familiar e parte era distribuída pela mulher/mãe a parentes e na comunidade, de certa forma como uma modalidade de reserva deferida, no âmbito das estruturas de reciprocidade femininas/familiares.

A julgar pela memória oral de algumas das antigas e grandes *Stammbäuser*, uma série de espaços das esferas masculina e feminina estava associada a essas práticas antigas de abate e conservação do porco e seus derivados. O fato de alguns espaços serem parte do que se considera como domínios da mulher ou do homem não significa, contudo, compartimentalização. Geralmente, em algum nível há ajuda ou há atividades compartilhadas pelo revezamento. É o caso da cozinha, espaço feminino por definição, mas onde o pai tem a atribuição de prover a lenha grossa do fogão e cuidar do telhado, entre outras. Da mesma forma, se a roça principal é o espaço por definição do marido/pai, este recebe a ajuda da mulher/esposa, em especial nos momentos de plantio, limpa e colheita. Igualmente, a roça da esposa recebe a ajuda do marido no preparo da terra, transporte do adubo ou da produção.

Do mesmo modo, o abate habitualmente era ação definida como masculina, ainda que houvesse eventualmente na colônia mulheres que realizassem essa atividade. A maior parte das atividades de preparação e beneficiamento do porco era realizada pela família com alguma ajuda de parentes ou vizinhos (para maiores detalhes, ver Froehlich, 2012), inicialmente no alpendre localizado nos fundos da casa ou galpão. Concluído o trabalho *pesado, sujo*, as partes limpas, já fracionadas em partes grandes, são destinadas à *cozinha de fora*. Como afirmou uma colona idosa, hoje moradora na cidade:

Eu me lembro que quando se carneava lá em casa, eram dois, três leitões de cada vez. Dias antes já começava, a gente (a mãe e as filhas) lavava todos os vasilhames, o galpão, a mesa, essas coisas, tudo era lavado, bem lavadinho. Nós, crianças, sabíamos que ia ser carneado lá em casa porque o pai passava o domingo todo no rebole... deixar as facas bem afiadas... era aquele monte de lenha... A mãe mandava a gente avisar e vinham outras pessoas, para ajudar também.

– E os porcos que iam ser carneados?

– Esses que vão ser (*geschlacht*) então eram separados, não sei direito, assim mais ou menos, uma semana, se era dos nossos, ou uns 10 dias, duas semanas, se eram comprados de alguém estranho, eles (*os porcos*) ganhavam milho, restos de verduras. Ração não.

– Por que? ... tem que ter certeza do que o porco só comeu coisa limpa (sem veneno) porque, pensa uma vez, se precisa ter certeza que o que se come é saudável. Assim o gosto da carne também fica melhor... Nós hoje damos ração para os porcos, não tem outro jeito... (*mas*) quando uma vez ou outra vamos carnear, a gente ainda faz assim.

Nessa etapa, portanto, o alimento passa de um espaço compartilhado de trabalho e domínio de gênero para a cozinha, espaço da mulher, onde a carne e derivados eram

preparados e temperados para, depois de acondicionados na banha, serem estocados no porão da casa, junto com os demais mantimentos ensacados. Outra parte preparada destinava-se ao galpão de defumados, espaço também compartilhado, visto que cabia ao homem *arrumar a lenha*, isto é, buscar na mata as variedades de madeira que emitem alto teor de calor, cortá-las e secá-las com antecedência. À mulher cabia acondicionar os alimentos a serem defumados e manter o calor adequado durante o dia, ao passo que o homem cuidava da temperatura no decorrer da noite. Hoje, essa atividade e, por conseguinte, o espaço em que se realiza, estão praticamente desaparecidos.

A conservação de alimentos pela técnica da defumação era altamente valorizada pelo grupo: primeiramente, porque se assegurava uma boa reserva (quantidade) durante muito tempo e, em segundo lugar, porque se assegurava uma reserva boa (qualidade), muito apreciada por muito tempo.

Esses alimentos, posteriormente, também eram colocados na despensa. Os produtos frescos, salgados ou defumados de consumo de curto prazo eram expostos na cozinha quente, numa vara sobre o fogão de lenha. Nessa vara, no dialeto *Woschtstang* (*Wurstsstange*), eram depositadas principalmente as linguiças que, se em grande quantidade e diferentes variedades e *bem feitas*, sinalizavam a fartura existente na casa, a capacidade de trabalho do pai e, principalmente, a boa gestão alimentar da *Hausfrau*, isto é, da dona de casa.

Por ocasião do já mencionado Kerb, era altamente valorizada a dona de casa que, na despedida, brindava os parentes-visitantes com linguiças e cucas (*Kuchen*) preparadas em casa, com ingredientes provenientes de sua produção. Como afirmou uma colona sexagenária que, no final da década de 1970, numa unidade rural de Dois Irmãos, ainda mantinha elementos do modelo tradicional:

Podes perguntar por aí, aqui em casa tudo o que a gente come vem daqui. Sim, sou eu que faço tudo, planto tudo o que eu preciso na cozinha. Ele só me ajuda a preparar o Stück (*pedaço da roça*) e colher. O Armino (*marido*) não sabe o que é comprar uma batata, feijão, as verduras, os ovos; frutas a gente tem tanta que eu vendo, para outros eu dou.

– E a carne?

Como agora somos só nos três (*o casal e a filha celibatária*), a carne (*de porco*) e galinha eu sempre tenho. Se eu quero a (*carne*) de boi, eu busco um quilo, dois quilos. Se eu preciso de outras coisas, eu acerto a minha conta (*no mercado próximo*) com os ovos... entrego todas as semanas. Vem cá ver meu porão, que bonito!

É interessante observar que, na sua fala, a mulher não faz referência à compra e venda de produtos. Ela *busca*, não compra, a carne de boi; ela *acerta*, não paga

a conta; como também não vende seus ovos ao armazém, ela os *entrega todas as semanas*. Destarte, no seu ideário como que subjaz uma operação de troca deferida no tempo, na qual o lucro não é/seria computado. Além disso, é evidente que o uso recorrente do pronome “eu” denuncia que ela, apesar de subordinada ao marido/pai, é a protagonista da prática, o sujeito da ação. Vale ressaltar que esse esforço no sentido de atingir a autossustentência é valorizado ainda hoje por esses colonos, ainda que eles estejam cada vez mais longe de atingi-lo e ele se estenda para muito além da produção e consumo de alimentos. Uma camponesa sexagenária, hoje residente na periferia da cidade, remetendo ao que seria a passagem do século XIX para o XX, observa que:

Minha Vó (*bisavó*) sempre contava, toda orgulhosa, que quando ela casou, quase tudo foi feito por eles. Meu Vô (*marceneiro*) e o irmão dele trabalharam na construção da casa deles. A madeira foi (*retirada*) do mato que tinha lá embaixo, as travessas, a parte da madeira da casa foi tudo eles... ele fez a cama – aquela pequena, que foi depois para Morro Reuter, os bancos, a mesa da Milichkisch. A mesa grande e as cadeiras, isso eles ganharam, depois o *Haioje* (*berço*), tudo foi ele que fez. Foi ele que fez a roldana (*de madeira*) do poço, aquelas gamelas lá de fora. A Vó contava que, no começo, só mesmo o fogão Wallig (*de ferro fundido*) é que foi encomendado em São Leopoldo... depois é que foram comprando as coisas boas (*relógio, espelho da sala, armários, cristaleira*) da casa.

E ela? Pensa uma vez, naquele tempo não era como hoje, que tu vais com dinheiro e compra tudo e pronto. Era ir comprando as coisas da cozinha, as peças (*de tecido*), costurava, ia bordando, assim. No Natal era isso que se ganhava... Quando chegava mais perto (*do casamento*) todo mundo ajudava: mandava roupa de cama velha, bem fininha para fazer a Matratz (*forro da cama*) – hoje nem se usa mais –, tudo feito à mão, fazia o colchão de palha de milho, as cobertas de penas, assim.

Nesse modelo antigo, pautado na autossustentência, se houvesse alguma venda de excedente de alimentos (efetivos ou obtidos pela subtração do consumo familiar), a renda auferida era da mulher. Enquanto ela gerenciava a maior parte dos espaços da casa ou de suas imediações, cabia ao homem o gerenciamento dos espaços de roça, do potreiro e da mata.

Retomando a perspectiva antiga, identificada nos relatos de viajantes, Avé-Lallemant (1980) também menciona o fato de que no trajeto da viagem, ao almoçar em casa de colonos, estes não aceitavam dinheiro pela farta refeição. O viajante pagava somente o valor da bebida (cerveja, vinho), se esta tivesse sido servida,

ou pelo milho dado ao cavalo. Assim, a bebida deve ser paga porque foi comprada; já o milho pode ter sido produzido para alimentar os cavalos dos hóspedes, sendo redefinido, portanto, para valor de troca. Esta prática de não aceitar remuneração de um estranho pela comida pode estar relacionada ao fato de que, na refeição, foram consumidos alimentos produzidos pela família sob o princípio da autossustentabilidade e preparados pela esposa, portanto, conceitualmente alimentos com valor de uso. Além disso, foi uma refeição da comida compartilhada e não implicou em trabalho adicional da esposa/mãe de preparar um prato individual ou especial. Foi apenas *mais um prato na mesa*.

Além disso, o autor também estranha outra dimensão dessa prática de comensalidade compartilhada, a falta de hierarquia, distinção social. Ele menciona que (Avé-Lallemant, 1980, p. 126):

Um jovem casal, ambos nascidos nas picadas... já abençoados por dois filhos, uma criada e dois jovens almoçavam numa mesa em comum. Não parecia haver distinção entre patrão e empregado.

Coma conosco o que temos... E sentei-me com os patrões, a criada e os empregados e comi com eles deliciosa carne, batatas e um oloroso creme de frutas.

Ainda que nesse relato de viagem do período de instalação das colônias, o autor possa ter observado dimensões do binômio casa e comida desde a ótica de gênero, há poucas evidências sobre a participação da mulher/mãe no processo produtivo.

Essa falta de detalhamento do papel da mulher no plano da casa, produção e consumo alimentar fica ainda mais evidente no livro de mais de 650 páginas atribuído ao padre Theodor Amstadt, SJ, por ocasião dos festejos do Centenário da Imigração Alemã, em 1924. No esforço de elaborar um balanço abrangente sobre o grupo de alemães e seus descendentes, o autor lançou mão de uma perspectiva quantitativa, sociológica, com viés economicista.

Quando o autor trata da análise alimentar, a mulher raras vezes é mencionada, e quando ocasionalmente o é, aparece em contexto de substituição do marido em face da ausência dele, ou gerenciando um local de comércio, por exemplo, enquanto o marido administra outro empreendimento. Na parte de “Artesanato Artístico”, duas sopranos são mencionadas por seu sucesso em Viena. É possível, provável, que essa visão esteja condicionada por sua perspectiva de religioso.

Como já mencionado, na segunda metade do século XIX e princípios do XX, são edificadas uma série de *Stammhäuser* (casas-tronco), patrimônio de famílias

de camponeses fortes. Na parte da frente, acima da porta principal, encontrava-se um frontão com as iniciais do *pater familias* ou ascendente seu e a data em que foi construída. Essas casas, muitas das quais ainda existentes, eram construídas em enxaimel, vigas de madeira de lei e adobe ou pedra grés (para maiores detalhes, ver Weimer, 1986 e 2005). Frequentemente, a madeira era cortada na área de mata de reserva da família e os tijolos ou matéria-prima do adobe eram produzidos com material da própria unidade camponesa. O fato de a *Stammhaus* ser edificada com matéria-prima originada nas terras da família constituía fator de prestígio na comunidade e parte da memória oral das famílias. Da mesma forma, era motivo de prestígio o casal doar dessa matéria-prima para a construção da igreja local ou da torre. Segundo memórias da família Schneider, era também usual que para a construção dessas casas fossem contratados especialistas, mestres e marceneiros e que os filhos da casa trabalhassem, ainda que temporariamente, como ajudantes.

De acordo com memórias da mesma família, causou consternação na picada o caso de um vizinho, conhecido por ser sovina, que, ao construir a casa nova da família, determinou que, devido à falta de filhos homens, suas três filhas mais velhas trabalhassem como ajudantes. Conta-se que a esposa, como protesto diante da atitude do marido e envergonhada frente à comunidade, deixou de ir à missa durante várias semanas. Esse fato provocou revolta na localidade, a ponto de o padre local intervir, o que ocasionou a substituição das filhas por ajudantes pagos. Esse caso relaciona diretamente, para o grupo, a noção gênero e casa. Era parte da construção de gênero do homem o saber lidar com grande variedade de ferramentas e ter uma experiência básica sobre construção de casa, para que quando adulto pudesse fazer pequenos consertos em sua moradia ou, em caso de migração, pudesse construir ou controlar a construção de sua nova casa em alguma nova colônia. Portanto, essa experiência de subordinação a um especialista era parte do processo de aprendizagem, do “saber fazer” analisado por Delbos (1982) e, por conseguinte, de sua construção de gênero. Esperava-se que, ao casar, ele soubesse realizar as atividades definidas socialmente como “de homem”. Assim, o fato de as jovens terem sido designadas pelo pai a realizarem a tarefa de ajudante veio de encontro à concepção de construção, formação do gênero feminino das jovens, uma vez que cabia à mulher as atividades internas à casa e ao homem sua manutenção externa.

Essas *Stammhäuser* eram, via de regra, de três pisos: sótão habitado, andar principal e porão. O sótão era um androceu. Espaço de gênero masculino por definição, habitado pelos filhos adolescentes da casa, algum irmão mais novo do pai (a patrilinidade na bilinearidade constitui o referencial dessas famílias) e, eventualmente, algum *Knecht* (servo, no caso, empregado jovem).

No andar principal da casa há, em geral, um pequeno hall de entrada, que se liga diretamente à sala principal com a “mesa grande”, local de celebração de rituais importantes (batizados, casamentos, velórios, etc.). Neste andar se localiza também o quarto dos idosos, o do casal principal, o do primogênito sucessor quando casado e o quarto das filhas e/ou crianças. Na sala também se encontram as fotos-estrutura dos casais, analisadas em outra ocasião (Woortmann, 1994). Na parte de trás, pode haver mais uma sala de trabalho (escritório).

Em seguida, encontra-se a cozinha e, contíguo, o espaço das refeições cotidianas, espaço conhecido no dialeto como *warme Kich* (*warme Küche*), cozinha quente, ou *Milchkich* (*Milchküche*), isto é, cozinha do leite, quadro que se aproxima do analisado por Bourdieu em seu já mencionado “*La maison kabyle ou le monde renversé*”. Espaço feminino por definição, a cozinha é o espaço do aconchego familiar – o mais bem aquecido no inverno – e onde a família realiza pequenas atividades noturnas, tais como bordar, remendar, ler individualmente ou ouvir a leitura de alguém, ao som da música tocada por algum(ns) membro(s) da família, depois substituída pelo rádio. Ler era uma atividade frequentemente atribuída aos filhos e filhas em idade de alfabetização, como exercício, ou ao pai de família, quando era lido o semanário ou a Bíblia. Contíguo à cozinha e também espaço feminino por definição, encontra-se a despensa, onde se encontram os alimentos em quantidades menores, que serão consumidos em curto prazo, algum produto alimentar industrializado, as conservas acondicionadas em vidro e guloseimas, tais como biscoitos, doces, etc. Como afirmou uma colona, matriarca de uma *Stammhaus* que procura manter a antiga tradição alimentar, orgulhosa da vitrine de conservas preparadas pela neta:

Uma despensa cheia é a coisa mais linda! A gente vê o capricho dela (*neta*), de aproveitar tudo (*frutas e legumes da estação*), fazer as conservas tudo bem feito, cortadinho igual, o jeito de arrumar os vidros. Olha uma vez, ela aqui tem (*conservas de*) pepino, rabanete, repolho, três tipos de Schmier (*pasta doce*), os pêssegos e figos para o Natal. Antigamente isso tudo estava nas minhas costas, agora é ela. E ela sabe fazer bem... A despensa é o espelho da boa dona de casa!

É interessante observar que se, por um lado, esse depoimento revela o capricho da neta, que como toda jovem deve aprender as lides da casa e da comida, por outro, mostra que ser a responsável pela organização da “vitrine” é parte de sua valorização para o casamento tradicional, por saber como aproveitar as frutas e legumes da estação, dominar as técnicas de preparo de conservas e doces, etc. Todos esses predicados remetem à importância da mulher como boa mãe, dona de casa, responsável pela autossustentação alimentar da família e, também, à sua

capacidade de gerar sua própria renda, dado que, em muitos casos, essas jovens ou mães de família vendem parte desses produtos e com eles auferem sua renda.

Na parte inferior da casa localiza-se o porão, onde são depositados os mantimentos, os produtos trazidos pelo marido/pai da roça da família, assim como os da mãe, produzidos no quintal, na horta ou em seus espaços próprios de roça. Esses últimos alimentos, produzidos pela mulher, são, via de regra, plantados em espaços perto da casa, compondo uma diversidade maior de alimentos, porém em quantidade menor de produção; ao contrário dos produzidos pelo homem, que planta algumas variedades básicas em maior volume, para o consumo da família e para a venda. Dessa forma, tal como mencionado em outra obra (Woortmann, 2007), enquanto o homem e os filhos plantam, por exemplo, uma variedade ou duas de batata em grande volume, com maior preço de mercado; a mulher, com o auxílio das filhas, cultiva batatas de tipo antigo, muito valorizadas pelo sabor e destinadas para o consumo em festividades familiares.

O porão das grandes casas-tronco também era o local de estocagem de grande quantidade e qualidades de produtos semiprontos, de médio e longo tempo de duração. Esses produtos eram, em geral, preparados em mutirão pela família, na cozinha ou no galpão. Esse é o caso dos já mencionados defumados, das conservas em grandes recipientes, tais como carne de porco na banha, e do chucrute.

Se, como visto, a despensa era “vitrine” da boa dona de casa, desde a ótica do consumo, o porão era a vitrine da fartura, expressão de bom gerenciamento alimentar e grande capacidade de organização/maximização da força de trabalho familiar. Em anos de boas colheitas e, conseqüentemente, de porão cheio, por ocasião das visitas e festas familiares, os visitantes eram “casualmente” induzidos a visitar o porão. Era a prova do êxito da casa-tronco.

Por outro lado, o porão constitui um espaço “logístico” da alimentação. Se, como visto, é dele que “sobem” os mantimentos destinados ao consumo familiar, é dele que sai o que vai ser ressignificado, reciclado para o consumo dos animais. No caso da produção de milho, por exemplo, a parte a ser comercializada ou consumida pelos animais era armazenada no *Milbehit* (*Maishütte*), ou choupana do milho; as espigas de melhor qualidade eram acondicionadas no porão, de onde seguiam, depois de debulhadas pela família, para o moinho, retornando parte dele para o porão, como farinha. Já o milho que perdeu qualidade pelo excessivo tempo de estocado, ou que foi atingido por insetos, será “reprocessado”. Numa expressão clara de distinção da comida da família, em tacho específico para a comida animal, esse milho será cozinhado no *Hof*, isto é, no pátio, em fogo aberto, pelo homem, e não na cozinha, pela mulher.

Analisando-se desde a ótica de gênero, poder-se-ia propor, então, que o porão constitui “um espaço de passagem entre gêneros”. De uma perspectiva, o marido/pai traz o alimento da roça, como visto, e a mulher o transforma em comida; o homem traz o alimento em grande escala e a mulher o fraciona, utiliza em quantidades reduzidas como comida; o homem, numa concepção levi-straussiana, traz o alimento do domínio da natureza e a mulher o transforma em expressão, domínio da cultura. O alimento que, tendo sido destinado à cultura, mas que perdeu qualidade, como que “retorna” à natureza: em vasilhame específico, será cozinhado pelo homem, *na* natureza, para ser consumido pelos animais *da* natureza.

Contudo, ao redor da casa-tronco havia ainda outros espaços tradicionalmente definidos por gênero, tais como o banheiro, latrina, pensada como da casa, localizada junto à casa e parte do espaço de gênero feminino.

Já o apiário, em geral localizado mais longe, perto da reserva de mata, e as cocheiras dos animais de tração são atribuídos ao homem; enquanto os estábulos das vacas leiteiras são parte do espaço de gênero da mulher no plano produtivo, pois nesse período antigo o leite e seus derivados são sua maior fonte de renda. É importante salientar que, em torno dos recursos obtidos pela venda ou troca de leite, nata, manteiga, queijos de vários tipos produzidos por ela e as filhas é que era organizado o orçamento doméstico e se assegurava sua autonomia, ainda que subordinada, de decisão de gastos.

Parte desses recursos complementavam os do marido, sendo destinados ao que Wolf (1976) definiu como “fundos” de reserva, de reposição, rituais, etc. Outra parte era destinada a garantir o enxoval das filhas e promover a compra de bens modernos para a casa ou pequenos implementos destinados a favorecer as condições de conforto e trabalho da família. Se a cocheira e apiário eram espaços do homem e, o estábulo, da mulher, o espaço da *Reucherhaus*, isto é, casa de defumar, como visto, era domínio e atividade de ambos: cabia ao homem buscar e preparar a lenha de variedade adequada para atingir o sabor e à mulher preparar os molhos correspondentes da carne, assim como competia a ambos, em revezamento, manter o calor. Além disso, parte da produção era destinada ao consumo familiar e inserção em circuitos de reciprocidade e parte era destinada à venda.

Nas décadas de 1940/50, uma série de mudanças acontecem nessas grandes casas-tronco. Muitas entram em declínio, outras conseguem se modernizar, construindo, por exemplo, um banheiro dentro da casa. No entanto, nem toda a modernização foi favorável à mulher. Em muitas dessas casas, a notável redução do número de filhos, associada à expressiva migração para a cidade, provocou uma significativa redução da força de trabalho disponível. Esse fato levou a que uma série de

alimentos, até então parte da esfera de comercialização e da autossustentabilidade familiar, passassem a ser cultivados em menor quantidade. Outros, tais como a cevadinha e a lentilha, deixaram de ser produzidos e desapareceram do consumo do cotidiano.

Até os anos 1960, nas colônias próximas de cidade, ainda se manteve, por exemplo, a prática do abate de animais, porém agora limitada ao dia de sábado, quando os filhos e filhas que trabalham nas indústrias têm folga e podem compartilhar o trabalho e os alimentos preparados. Em decorrência, esses alimentos, tais como os defumados, as conservas, etc., passaram a ser consumidos em menor quantidade e associados a rituais familiares ou festas de comunidade.

Nesse quadro, desde a ótica de gênero, altera-se a relação casa-alimentação. Em primeiro lugar, o porão e a despensa perdem sua importância como expressão da autossustentabilidade gerenciada pela mulher e, em consequência, seu papel perde importância. Em alguns casos, durante alguns anos, mulheres ainda “remanejaram essas perdas”, passando a vender parte das conservas, derivados de leite e doces na cidade, seja em domicílio, seja por intermédio de suas filhas e noras.

Em segundo lugar, é nesse período que, sob a égide da modernização, a mulher perde sua maior fonte de renda e autonomia: o leite e seus derivados. Uma nova tendência se configura nas colônias. Identifica-se como que um “remanejamento de domínios”. Com a introdução de cooperativas nas áreas coloniais, todo o leite produzido pelo gado leiteiro sob o domínio feminino passa a ser fornecido diretamente à beneficiadora e o pagamento passa ser depositado na conta do banco do marido/pai. Com isso, a mulher “ganha mais trabalho” porque o plantel é aumentado, mas ela perde seu rendimento e, por conseguinte, a garantia de sua autonomia tradicional.

Retornando, desde outra perspectiva, aos anos 1930/40, é importante mencionar que nesse período um novo estilo de casa passa a ser construído na área colonial, pautado na estética e em referenciais urbanizados. A casa é bastante menor e é construída com as técnicas modernas de engenharia da época (para detalhes, ver Weimer, 1986). O sótão é reduzido em seu tamanho e nem sempre habitado, o andar principal possui tão somente uma entrada e sala de tamanho médio, três ou quatro quartos, a cozinha e a despensa são menores, parte do corpo da casa, e não possui porão. Faz parte desse novo modelo espacial de unidade urbana, nos termos de Maria José Carneiro, a edificação posterior de novos espaços, geralmente de domínio masculino: a garagem do carro e de um eventual microtrator.

Com a instalação, a partir dos anos 1960, de unidades de fábricas de calçados nas colônias, num primeiro momento o espaço da sala da casa é redefinido: torna-se o lugar onde, num sistema análogo ao de *putting out*, a esposa e filhas(os) realizam

tarefas artesanais, como parte da preparação do sapato. Num segundo momento, constrói-se um espaço especial para essas atividades artesanais, em geral ao lado da casa e a sala do corpo da casa retorna à sua função anterior.

Nos anos 1940 e especialmente mais tarde, com disseminação da eletrificação rural, ocorre uma alteração interessante nos domínios tradicionais de gênero em muitas casas-tronco e em casas menores: uma segunda cozinha é construída. Esta, ao contrário da cozinha tradicional, que é separada do corpo da casa, é acrescentada nos fundos, ao corpo da casa. Revestida com azulejos e outros padrões modernos de construção, essa cozinha é denominada no dialeto local de *kalte Kich* (*kalte Küche*), isto é, “cozinha fria”. Ela é construída como a “cozinha da nora”. Na maioria das vezes, constitui o espaço simbólico da esposa do herdeiro *in spe*, visto que os eletrodomésticos e utensílios instalados foram por ela trazidos como parte do enxoval. Cabe aqui destacar que, em algumas situações, é a própria família do herdeiro que constrói essa cozinha e a equipa, como forma de tornar o herdeiro mais valorizado – dada a grande migração de mulheres jovens para a cidade, que não querem seguir o destino de suas mães como colonas. Em geral, esta é uma cozinha moderna, com os eletrodomésticos básicos e que é utilizada pela nora em momentos de festa ou na preparação de algum “prato moderno da cidade”.

Hoje, muitas dessas cozinhas frias foram “esquentadas”. Como parte do processo de sucessão, ocorre como que uma subdivisão de atividades. Cabe à sogra limpar e preparar os mantimentos que vêm da roça e que são parte ainda do autoconsumo na “sua cozinha”, cabendo à nora preparar a comida da família na cozinha dela. Em alguns casos, alimentos tais como chucrute são preparados para venda, sendo parte estocada para consumo familiar na agora chamada *alte Kich* (*alte Küche*), isto é, “cozinha velha”.

Contudo, há inovações tecnológicas que são incorporadas à cozinha tradicional, as quais produzem alterações significativas no universo da alimentação desses camponeses teuto-brasileiros e em suas relações de gênero. Por um lado, é interessante observar que, diferentemente de outros eletrodomésticos, o freezer, logo depois de seu lançamento no mercado, passou a ser adquirido e utilizado pelas mulheres. E o interessante é que a compra do freezer, junto com a máquina de lavar roupas, constitui o “sonho de consumo” da mulher/mãe, que muitas vezes é realizado quando esta atinge a chamada 3ª idade e passa a receber a aposentadoria. Com a *sua* aposentadoria, a agora esposa/avó recupera, ao menos em parte, a autonomia econômica perdida.

Como parte do esforço de evitar o processo de fragmentação das terras da família, do fechamento das fronteiras, do processo de migração para a cidade

e do encaminhamento de algum(ns) filho(s) e filha(s) para a carreira religiosa, identifica-se, nas últimas décadas, um esforço de profissionalização de parte deles no próprio mercado de trabalho que se constrói nas colônias. Assim como os filhos, as filhas passam a ser estimuladas a estudar para conseguir trabalho nas unidades calçadistas mencionadas, nas cooperativas, sindicatos rurais e em escolas locais, etc. Nesse novo quadro, há como que uma subdivisão de tarefas, nas quais a jovem/adulta concentra seu trabalho no emprego e auxilia a sogra/mãe nas atividades de colona, ao passo que a mulher adulta/idosa continua com as atividades de colona e complementa sua renda com atividades como a já mencionada *putting out*.

Finalmente, algumas atividades tradicionais relacionadas à alimentação são ainda desenvolvidas, porém em menor escala e aos sábados, que é quando a família pode se reunir. Ao contrário de antes, a carneação se limita a apenas um animal, ao invés de grandes quantidades e variedades de *Schmier*, apenas uma variedade é cozinhada e limitada para o autoconsumo, etc. Além disso, os circuitos de reciprocidade se tornam menores e menos diversificados: enquanto antigamente quatro ou cinco parentes e vizinhos eram chamados, hoje essas atividades se restringem a eventualmente alguém a mais que é chamado, e o circuito de reciprocidade de carne ou *Schmiers* é mais espaçado no tempo e no número de contemplados.

A partir da década de 1990, identifica-se, em algumas colônias, outra alteração na relação entre alimentação e espaços de gênero feminino. Numa modalidade de *estrutura estruturada* que se atualiza, há como que uma “especialização” no cultivo de produtos tradicionais e na preparação de alimentos tradicionais. As antigas casas, que no universo de trabalho feminino produziam toda uma gama diversificada de alimentos, passam a concentrar seu esforço em um só, desativando seletivamente outras formas e espaços tradicionais de produção de alimentos.

Concluindo, verifica-se que gradativamente as mulheres de uma picada, por exemplo, numa espécie de *solidariedade orgânica* durkheimiana, num plano que se aproxima à de unidade familiar ampliada, de vizinhança/parentela, assumem como um todo a preparação dos “ainda”. Isto é, as mulheres de uma família que, por exemplo, “ainda fazem chucrute do bom”, aumentam sua produção e “cedem” parte dela para vizinhos e parentes; outras, que *ainda* fazem linguiça “como deve ser”, a “repassam” para vizinhos ou parentes; outras *ainda* preparam quantidade maior de massa feita em casa e a fornecem ao restaurante colonial local, ou *ainda* preparam os derivados do leite “como antigamente” e “fornecem” ao feirante, que vende seus produtos na feira do produtor urbana. Num misto de lógica camponesa tradicional e relações econômicas atualizadas, essas mulheres “acertam” o valor desses produtos alimentares tradicionais em dinheiro ou em variedades de produtos culti-

vados na horta, no jardim, criação de animais, como uma quase troca generalizada, mediada pelo dinheiro.

## REFERÊNCIAS

- AMSTADT, Theodor (Atrib.). *Cem anos de germanidade no Rio Grande do Sul*. São Leopoldo: Ed. Unisinos, 1999.
- AVÉ-LALLEMANT, Robert. *Viagem pela Província do Rio Grande do Sul (1858)*. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia, 1980.
- BOURDIEU, Pierre. Célibat et condition paysanne. *Études rurales*, n. 5-6, p. 32-135, 1962.
- \_\_\_\_\_. *Le sens pratique* (Annexe: La maison ou le monde renversé). Paris: Éditions de minuit, 1980.
- CHAYANOV, Alexander V. *The theory of peasant economy*. Homewood: American Economic Association, 1966.
- DENICH, Bette. Sexo e poder nos Balcãs. In: LAMPHERE, Louise; ROSALDO, Michelle Zimbalist (Org.). *Mulher, cultura e sociedade*. Rio de Janeiro: Ed. Paz e Terra, 1979.
- DELBOS, Geneviève. Leaving agriculture, remaining a peasant. *Man*, London, v. 17, n. 4, p. 747-765, 1982.
- DUMONT, Louis. *O individualismo: uma perspectiva antropológica da ideologia moderna*. Rio de Janeiro: Rocco, 1985.
- FROELICH, Graciela. “Do porco não sobra nem o grito!”: classificações e práticas, saberes e sabores no abate doméstico de porcos. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais). Universidade Federal de Santa Maria, Rio Grande do Sul, 2012.
- GALESKI, Boguslaw. *Basic concepts of rural sociology*. Manchester: Manchester Univ. Press, 1975.
- HEREDIA, Beatriz. *A morada da vida*. Rio de Janeiro: Ed. Paz e Terra, 1979.
- ILG, Karl. *Pioniere in Brasilien*. Innsbruck: [s/n], 1972.
- LAMPHERE, Louise; ROSALDO, Michelle Zimbalist (Org.). *Mulher, cultura e sociedade*. Rio de Janeiro: Ed. Paz e Terra, 1979.
- MACIEL, Maria Eunice; GOMBERG, Estélio (Org.). *Temas em cultura e alimentação*. São Cristóvão: Ed. Universidade Federal de Sergipe, 2007.
- MENASCHE, Renata (Org.). *A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari*. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2007.
- MENASCHE, Renata; ALVAREZ, Marcelo; COLLAÇO, Janine (Org.). *Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos*. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2012.
- MENDRAS, Henri. *Sociedades camponesas*. Rio de Janeiro: Ed. Zahar, 1978.

- MÜLLER, Telmo Lauro. *A colônia alemã: histórias e memórias*. Caxias do Sul: Ed. Universidade de Caxias do Sul, 1978.
- \_\_\_\_\_. *A colônia alemã: 160 anos de História*. Caxias do Sul: Ed. Universidade de Caxias do Sul, 1984.
- ROCHE, Jean. *A imigração alemã no Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Ed. Globo, 1969.
- SCHNEIDER, Ciomara. *Os rituais do ciclo natalino: a identidade renovada entre os camponeses ucraino-brasileiros*. Dissertação (Mestrado em Antropologia). Departamento de Antropologia, Universidade de Brasília, Brasília, 2002.
- SCOTT, Russell Parry. *Between captivity and the middle of the world: household organization and migration among rural workers in Pernambuco, Brazil*. Tese de Doutorado. University of Texas, Austin. 1981.
- SCHLÜTER, Regina G. *Gastronomia y turismo: historias detrás de las recetas*. Buenos Aires: CIET, 2004.
- STRATHERN, Marilyn. *The gender of the gift: problems with women and problems with society in Melanesia*. Berkeley: University of California Press, 1988.
- TEPICHT, Jerzy. *Marxisme et agriculture: le paysan polonais*. Paris: Armand Colin, 1973.
- WEIMER, G. *Arquitetura da imigração alemã*. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 1986.
- \_\_\_\_\_. *Arquitetura popular da imigração alemã*. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2005.
- WILLEMS, Emílio. *A aculturação dos alemães no Brasil: estudo antropológico dos imigrantes alemães e seus descendentes no Brasil*. 2.ed. São Paulo: Ed. Nacional, 1980.
- WOLF, Eric. *Sociedades camponesas*. Rio de Janeiro: Ed. Zahar, 1976.
- WOORTMANN, Ellen F. A árvore da memória. *Série Antropologia*, Brasília, n. 159, p.1-13, 1994.
- \_\_\_\_\_. Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros. In: MENASCHE, Renata (Org.). *A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari*. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2007.
- \_\_\_\_\_. Prefácio. In: SCOTT, Parry; CORDEIRO, Rosineide; MENEZES, Marilda (Org.). *Gênero e geração em contextos rurais*. Ilha de Santa Catarina: Ed. Mulheres, 2010.
- WOORTMANN, Klaas. Hábitos e ideologias alimentares em grupo sociais de baixa renda. Relatório Final. *Série Antropologia*, Brasília, n. 20, 1978.
- \_\_\_\_\_. A comida, a família e a construção do gênero feminino. *Série Antropologia*, Brasília, n. 50, p.1-43, 1985.
- ZONABEND, Françoise. *La mémoire longue: temps et histoire au village*. Paris: Presses Universitaires de France, 1980.

# O pão nosso de cada dia nos dai hoje. Religião e consumo na imigração alemã<sup>1</sup>

• • • • •

Joana Bahia

## INTRODUÇÃO

Pão, alimento do espírito (*Geist*). Inspiração e elemento étnico associado à história da imigração alemã. Presente no cotidiano das colônias alemãs, nas suas festas, na produção feminina da renda complementar e no sentimento de conforto e afeto marcador de uma crença numa coletividade comum (Weber, 1944). O pão é o alimento a ser buscado, quase sinônimo de terra, reflete a busca pela Canaã pelos imigrantes que aqui chegaram, marcando não somente a idealização do projeto migratório, mas também seus problemas e fracassos. O ditado “Aos primeiros, a morte. Aos segundos, a miséria. Aos terceiros, o pão”<sup>2</sup> é significativo. O pão também é usado nas práticas mágicas como símbolo de abundância (Bahia, 2011, p. 160). Este é considerado o alimento que



Figura 1. “O pão nosso de cada dia nos dai hoje”. Parte da oração do Pai Nosso, escrita em um prato em madeira, exibido na exposição realizada por ocasião da comemoração dos 150 anos da imigração alemã no Espírito Santo. Objeto trazido pela primeira geração de imigrantes (Vitória, Espírito Santo). Fonte: A autora, 2007.

<sup>1</sup> Uma primeira versão deste artigo foi apresentada à discussão no VI Encontro Nacional de Estudos do Consumo – ENEC, realizado no Rio de Janeiro, em setembro de 2012.

<sup>2</sup> Lembramos que o ditado é falado tanto em alemão quanto em pomerano: “*Den Ersten, den Tod. Den Zweiten, die Not. Den Dritten, das Brot. For dai airsta dai doud. for dai tswaita dai noud. for dai drira dat broud*”.

melhor representa, na memória dos descendentes imigrantes pomeranos, a possibilidade da construção de uma identidade étnica no Brasil, principalmente devido ao plantio e à colheita das primeiras plantações de milho descritos pelos ancestrais da família.

Terra, liberdade. Fins a serem alcançados após a morte, a miséria e o pouco de pão; obtidos sucessivamente pelas várias gerações de descendentes dos pomeranos, imigrantes oriundos do norte da Alemanha que se instalaram no interior do estado do Espírito Santo, no Brasil. Conforme Bahia (2009), esse ditado mostra as condições precárias da política de imigração implantada pelo Estado brasileiro que marcaram as primeiras gerações aqui chegadas e a imagem idealizada de *terra prometida*, de *Canaã*, que paulatinamente seria construída pelo *ethos* do trabalho camponês. As etapas de pecado, inferno, dor e miséria se complementariam com a salvação, ressurreição e finalmente a *Canaã* almejada.

A metáfora bíblica da *Canaã*, da terra que *emana leite e mel*, *prometida pelo Senhor aos escravos de Israel no Egito*, é evocada na imagem construída pelo imigrante que busca a liberdade e a terra. A representação de *Canaã* significa gradativamente: morte, miséria, redenção e salvação. No final de todas as etapas, o ciclo se fecha com a morte honrada pelo esforço do trabalho familiar na terra e o resultado de seus frutos (Bahia, 2009).

*Canaã* representa não apenas uma imagem de um campesinato que partilha valores comuns, mas expressa o universo de conflitos existentes na reprodução da condição de trabalhadores rurais de origem pomerana diante da escassez de terras e das dificuldades econômicas do mercado agrário. E o alimento pão representa o decorrer desse doloroso processo social e étnico.

Imigrantes alemães de distintas províncias, em sua maior parte caracterizados por forte religiosidade (principalmente as religiões católica e luterana), vieram para o Brasil em busca de melhores condições de trabalho, pois as mudanças nas relações de produção agrária na Alemanha ocasionaram a proletarização e a consequente miséria de suas populações camponesas.

A imigração alemã no Brasil esteve vinculada ao processo de colonização baseado na pequena propriedade, promovida por iniciativa do Estado brasileiro desde a primeira metade do século XIX nos estados do sul do país e no Espírito Santo.

De acordo com Seyferth (1988, p. 4), a importância dessa imigração deve-se mais a seu aspecto histórico e sociológico do que ao contingente numérico. Isto está relacionado ao fato dela ter se estabelecido em colônias em regiões pioneiras, contribuindo para a construção de uma sociedade distinta da nacional e uma estrutura fundiária baseada na pequena propriedade familiar.

Segundo Rocha (1984), a história da imigração para o Espírito Santo compreendeu três fases: a) 1847 a 1881; b) 1882 a 1887; e c) 1888 a 1896. Na primeira fase, foram criadas quatro colônias: Santa Isabel, em 1847; Rio Novo, em 1855; Santa Leopoldina, em 1857; e Castelo, em 1880. Em 1847, o governo imperial enviou ao Espírito Santo 163 imigrantes alemães, provenientes do Hunsrück e do Hesse, região central do Reno. Eram 38 famílias, que foram instaladas entre os rios Jucu e Braço do Sul, a sete léguas de distância de Vitória, fundando a colônia de Santa Isabel.

Após a sua fundação, Santa Isabel só voltou a receber novos colonos a partir de 1858. Em 1859 e 1860, chegaram mais imigrantes alemães, sendo a grande maioria oriunda da mesma região daqueles que haviam fundado a colônia; junto com eles vieram bávaros e prussianos. Santa Isabel foi emancipada pelo governo imperial em 1886 e a partir dessa data nenhum imigrante foi nela instalado oficialmente, ao contrário de Rio Novo e Santa Leopoldina que, mesmo depois da emancipação, continuaram a receber imigrantes.

É somente na década de 1870, em decorrência do aumento do ingresso de imigrantes, que se dá a expansão territorial da colônia de Rio Novo. Ao núcleo inicial foram acrescentados mais quatro. O segundo território, em 1875, recebeu 230 tirolezes. O terceiro território recebeu a primeira leva de imigrantes, composta por 773 italianos, em 1878. O quarto começou a ser povoado em 1875 por imigrantes austríacos.

Dez anos após a criação da colônia de Santa Isabel, foi fundada a colônia de Santa Leopoldina. Situada à margem direita do rio Santa Maria, em março de 1857 recebeu 140 imigrantes, na maior parte suíços, mas também hanoverianos, luxemburgueses, prussianos e holstenianos. Descontentes com seus contratos de parceria nas fazendas de café de Ubatuba, foram enviados, pelas autoridades centrais, para a nova colônia. Esta colônia, chamada inicialmente de Santa Maria, situava-se em terreno montanhoso e pouco fértil. Por esse motivo, com a autorização do governo imperial, foi prolongada, na direção sul dos primeiros estabelecimentos. O novo núcleo recebeu o nome de Santa Leopoldina.

Após três anos de sua fundação, este estabelecimento colonial recebeu novos contingentes de imigrantes luxemburgueses, hessenianos, austríacos, holandeses, badenses e pomeranos. Entre 1861 e 1866 não houve entrada de imigrantes, porém, a partir de 1867, a colônia recebeu grandes levas de alemães. Nessa data, a população total era de 1.235 habitantes e, em 1874, já havia alcançado o total de 5.000. Esse aumento populacional levou à fundação de mais dois estabelecimentos, ligados administrativamente à colônia de Santa Leopoldina: Núcleo Timbuy e Núcleo Santa Cruz.

De acordo com Wagemann (1949, p. 26), a chegada dos pomeranos à região ocorreu no período entre 1870 e 1879, constituindo a parte principal dos povoadores protestantes, alemães, no Espírito Santo. A grande maioria do contingente de imigrantes era constituída por trabalhadores rurais diaristas e membros das classes trabalhadoras das áreas urbanas, segmentos que vivenciaram o processo de transformação da estrutura fundiária na Alemanha.

O berço da colonização alemã foi constituído pelos dois vales superiores do rio Jucu e Santa Maria da Vitória, localizados em área montanhosa, em grandes extensões de terras altas, com altitudes que oscilam de 300 a 1.000 metros, na região centro-serrana do Espírito Santo.

Atualmente, as antigas colônias de Santa Isabel e Santa Leopoldina, com predominância de imigrantes alemães, são formadas pelos municípios de Domingos Martins, Santa Leopoldina e Santa Maria de Jetibá. Podemos a esses acrescentar o município de Santa Teresa, cujos distritos de Alto Santa Maria e Vinte e Cinco de Julho são habitados, principalmente, por descendentes de alemães, ao passo que os demais distritos contam com a presença dos italianos.

## O PÃO NOSSO DE CADA DIA: A RENDA COMPLEMENTAR

Os pomeranos são hortifrutigranjeiros e o município de Santa Maria de Jetibá é o maior produtor e abastecedor dessa categoria no estado do Espírito Santo. A cafeicultura, a olericultura, o cultivo de alho e a avicultura (2º produtor de ovos do país) são as principais atividades desenvolvidas no município. Em menor escala, são realizadas a suinocultura e a pecuária leiteira.

A mão de obra utilizada no período da colheita é familiar, intercalada com parcerias e com diaristas vindos de municípios vizinhos, tais como Aimorés, São Mateus, Barra de São Francisco e Itarana. O calendário de plantio e colheita da olericultura e da horticultura é bastante variado, ocorrendo várias vezes durante o ano.

Os homens tratam da lavoura e de todas as etapas de produção. A aplicação de agrotóxicos na plantação, a secagem do café para a venda, a arrumação dos produtos no caminhão e a comercialização nos mercados nacionais são tarefas exclusivamente masculinas. Seus espaços de sociabilidade estão relacionados à lavoura, ao comércio (mercado nacional) e à circulação entre os espaços da pequena (saber aldeão) e da grande tradição (cultura urbana).

As mulheres cuidam dos serviços da casa, tais como preparar o café da manhã para a família, fazer o almoço, o lanche e o jantar (sobras do almoço), tomar conta

das crianças e cuidar dos animais, especialmente das galinhas. A avicultura em pequena escala é uma atividade essencialmente feminina, resultando em produtos que estão entre os mais comercializáveis da região. Tanto no casamento pomerano quanto no cotidiano da colônia ocorre a associação simbólica entre certos animais, o papel desempenhado pelas mulheres e sua ocupação no interior da casa camponesa.<sup>3</sup>

A associação das mulheres com as galinhas, como mostra Segalen (1980, p. 103) em referência a camponeses franceses, aparece entre os pomeranos. Ambas possuem as mesmas qualidades e defeitos. A associação entre pessoas de diferentes sexos, objetos e animais próximos à casa mostra que a qualidade da produção é determinada em parte pela reputação da família. Como diz o provérbio francês: “Pelo jardim e pela casa, conhecemos a mulher”. Entre os pomeranos, a relação entre o fato de um homem ter uma casa organizada, uma boa colheita e filhos bem cuidados está associada ao bom cumprimento do papel social que cabe à mulher na manutenção da ordem da casa e da propriedade.

A mulher é ainda responsável pelo preparo de doces, geleias, bolos, pães de milho (*Brot*)<sup>4</sup> e/ou cará e/ou inhame, manteiga, coalhada, de acordo com as receitas herdadas da mãe, para serem vendidos por ocasião das feiras locais. Elas também bordam e costuram para fora, vendendo nas lojinhas de artesanato da região, nas feiras locais e nas festividades comunais, tais como festa do colono, festa pomerana, festas da colheita, festas paroquiais e festa do *Brot*. O pão é considerado uma tarefa essencialmente feminina, fazer pão e plantar aipim são tarefas femininas. A

---

<sup>3</sup> Segundo descrição de Roche (1968, p. 265) referente à divisão de tarefas entre homens e mulheres, temos o seguinte: “Os homens, a rigor, darão de comer aos porcos, as mulheres é que cozinharão a papa. São elas também que cuidam sozinhas das vacas. Estes dois traços são notáveis; eles se explicam sem dúvida pelo fato de que o preço dos porcos vendidos representa uma das principais fontes de renda, ao passo que o gado menor só serve para sustentar uma espécie de caixa doméstica auxiliar: se é a mulher que cuida inteiramente do gado, ela disporá deste dinheiro, geralmente para melhorar o equipamento ou a decoração da casa. O produto mais rentável para ela é a manteiga, a mulher do colono amassa e cozinha o pão, torra o café, fabrica o sabão (com os subprodutos da gordura), corta e costura as roupas de todo tipo (com exceção das famílias mais remediadas), lava-as, passa-as e as conserta. Cumpridas todas estas tarefas cotidianas – e não falamos da louça – ela encontra, ainda, alguns instantes, na maior parte das famílias, para dirigir a prece da tarde das crianças”.

<sup>4</sup> O milho e a mandioca possuem importância na culinária pomerana, considerados parte fundamental da alimentação diária e dos períodos festivos. Além de servir de alimento para as criações, o milho é também largamente empregado: assado, cozido como papa ou curau, e pamonha, quando verde. Com o fubá são feitos polenta, broa, mingau e, principalmente, o pão de milho, com ou sem banana. A *Brotfest*, festa do pão de milho, é realizada em Palmeira de Santa Joana, município de Laranja da Terra, no mês de julho. Esses alimentos são apresentados como símbolos étnicos e sociais, acionados nas festas comunais para demarcar uma identidade étnica e social específica diante da sociedade nacional (Bahia, 2011, p. 48).

associação entre o pão e a figura feminina carrega um significado étnico e social. A feitura do pão resgata um saber feminino da culinária camponesa que é passado de geração em geração. Mulher pomerana que se preze tem de saber fazer o *Brot* (pão de milho). Este item é, entre os pomeranos, valorizado nos ditos populares como um elemento que pesa na escolha da companheira para o futuro casamento, pois conhecer bem os afazeres da casa implica em saber fazer um excelente *Brot* (Figuras 2 e 3).

Esse trabalho gera a renda complementar, empregada em vestimentas, despesas médicas e urgências que podem ocorrer com algum membro da família.

A venda desses produtos é realizada nas feiras locais, nas cidades de Itarana e Santa Maria, de quinta-feira a sábado. A feira local vende os produtos que não foram vendidos na Ceasa (Grande Vitória), juntamente com os produtos feitos pelas mulheres (pães, bolos, geleias e biscoitos). Os dias de quarta-feira e domingo são aqueles nos quais as mulheres produzem pães e bolos para venda na feira e para o consumo da própria família.



Figura 2. Forno de barro. Quase sempre é construído na parte de trás da casa, usado para feitura de tortas e pães (Santa Maria de Jetibá, Espírito Santo).

Fonte: A autora, 2007.

Figura 3. Descanso da massa antes de ir ao forno. Inhame, que está ao lado, também é utilizado na massa, bem como cará, milho, batata e o que houver disponível dentre os alimentos colhidos, que não devem ser desperdiçados (Santa Maria de Jetibá, Espírito Santo).

Fonte: A autora, 2007.



Além da venda de produtos caseiros, as mulheres trabalham nos casamentos da região confeccionando a decoração da igreja, cozinhando a alimentação e arromando todo o espaço destinado à cozinha. Dependendo das posses das famílias envolvidas, os casamentos podem envolver até 2.000 pessoas como convidadas para a festa. A equipe da cozinha normalmente é composta pelas melhores cozinheiras da região, em geral aquelas que possuem o *status* de serem casadas e com filhos. Solteiras não são chamadas para essas atividades. Para compor a equipe da cozinha, principalmente quando se trata de cozinhar para festas de casamento, é preciso ser boa cozinheira, ter sido criada na roça e *saber bem as tradições*. A comida preparada para a comemoração de um casamento (três dias de festa) tem sido a mesma há gerações de pomeranos e constitui, para eles, a ideia de manutenção daquilo que é mais *tradicional* e que os diferencia dos outros grupos sociais e étnicos.

O trabalho da mulher na festa de casamento pode representar uma renda complementar e elevar seu prestígio como cozinheira junto à comunidade. Ou seja, não apenas aumenta a renda familiar, mas também carrega o *status* de participar do rito de passagem mais importante e que, paradoxalmente, simboliza o cerne da identidade étnica e social, pois se trata da reprodução social dos camponeses de origem pomerana. O conhecimento das tradições da boa culinária pomerana confere *status* a essas mulheres e a socialização das mulheres nas atividades domésticas possibilita o desenvolvimento do seu trabalho fora da esfera familiar.

Nas épocas de crise na lavoura ou nas vendas no mercado ou quando há problema de doença de alguma pessoa da família ou, ainda, quando ocorre a saída de algum filho para a cidade, é a renda complementar produzida pelas mulheres que sustenta a família e lhes dá autonomia, muitas vezes desafiando a autoridade paterna. Mudanças na organização e na estrutura da produção transformam as relações entre seus membros, introduzindo uma crise na família camponesa.

Em uma entrevista com uma pomerana da comunidade de Santa Luzia, no município de Santa Maria de Jetibá, pude averiguar os conflitos internos da família diante da autoridade paterna. Os pequenos atos de independência da mãe garantem pequenas mudanças no arranjo familiar. Na idade de 16 anos, a informante morava com os pais e trabalhava *a meia* com eles. Aos 26 anos, casou-se e foi morar no terreno doado pelo sogro a seu marido. Apesar de o terreno ser do marido, há alguns anos ela trabalha separadamente dele, com aproximadamente 4.000 mudas de café e de mexerica que plantou, ganhando dinheiro com a venda de seus produtos e com a feitura de pão, geleia, vinho de jabuticaba e outros produtos caseiros.

Nas comunidades pomeranas, as mulheres são bilíngues e os homens trilingues. Devido à diferenciação de tarefas na organização social, as mulheres ocupam

a casa e a igreja, espaços de sociabilidade que permitem a reprodução, respectivamente, das línguas pomerana e alemã. Sua frequência nesses espaços, somada a seu papel como educadora dos valores camponeses e germânicos (*Muttersprache*), a torna transmissora da tradição.

A circularidade dos homens nos mercados locais e nacionais, além dos espaços tradicionais situados entre a propriedade, a família e a igreja, permite que dominem melhor a língua portuguesa, além das outras já conhecidas no seu processo de socialização na comunidade camponesa de origem alemã.

Já a sociabilidade feminina está ligada ao trabalho, à casa, ao mercado local e ao espaço sagrado: a igreja. A ida ao mercado local propicia uma abertura para um mundo além do universo comunitário, mas o desenvolvimento das atividades econômicas ligadas às heranças familiares faz da mulher a depositária social da tradição camponesa e pomerana.

Nesse sentido, pensando a oposição sobre os dois tipos de sociabilidade que constituem parte do mundo camponês, como explicitada por Segalen (1980, p. 154), observa-se que o homem circula nos limites entre dois mundos.

Ir ao mercado representaria o acesso à cultura escrita, ao mercado global e à segregação masculina, opondo-se ao isolamento camponês, à unidade familiar, à cultura oral e à ordem moral. Há diferenças no contato feito por homens e mulheres com os espaços mais próximos de uma cultura urbana: aqueles circulam entre ambos os mundos, estas se circunscrevem na esfera mais próxima da tradição, da manutenção da germanidade.

Mesmo havendo diferenciações entre homens e mulheres no contato distinto com os universos da cultura urbana e da camponesa, percebem-se nuances e ambiguidades na construção dos espaços de sociabilidade, as quais revelam a disputa entre ambos pela manutenção da autoridade paterna sobre a extensão da colônia (Bahia, 2002).

## RELIGIÃO E *ETHOS* DO TRABALHO

Tressmann (1998) e Bahia (2000 e 2011), a partir de uma breve análise da situação linguística, afirmam que a língua pomerana e a língua alemã são fundamentais na transmissão da tradição oral e na elaboração da identidade étnica e social do grupo.<sup>5</sup> Ambas possuem modos distintos de serem usadas no cotidiano e peso

---

<sup>5</sup> Ambas as línguas possuem expressões, significados e usos muitas vezes bastante distintos, isto é, a língua alemã evoca imediatamente um sentimento religioso e a língua pomerana, um sentido de

significativo nos aspectos mágicos dos rituais que marcam os ciclos vitais do grupo e no processo de acusação de bruxaria.

A imagem do pão associada à figura feminina remete ao papel que a mulher tem na educação dos filhos. É a mulher que ensina a língua materna aos filhos (*Muttersprache*), no caso o pomerano, mas também é ela quem ensina a educação religiosa às crianças, ou seja, perpetua a língua alemã, que advém do ensino religioso na Igreja Luterana. A ida aos cultos – as atividades organizadas comunitariamente pela igreja têm sempre a presença das mulheres nas tarefas domésticas –, somada ao domínio do saber sagrado, faz com que as mulheres sejam associadas à imagem do alimento pão. O fato de a língua alemã ter sido criada por Martim Lutero num contexto político-religioso a torna uma língua essencialmente religiosa. Lembremos a oração do Pai Nosso, que melhor evoca a relação entre o papel feminino na ordem camponesa e na vida religiosa: *Gib uns heute unser täglich Brot* (O pão nosso de cada dia nos dai hoje).

A título de exemplo, temos na Festa da Colheita o agradecimento ao bom resultado, realizado com exemplares de todos os produtos da terra postos em torno do altar no culto da igreja, e à multiplicação dos frutos, que fazem parte do significado do rito e são acompanhados de uma oração, escrita em alemão e difundida pela Igreja Luterana.

Suas palavras expressam sua identidade na medida em que vemos a construção de um *ethos* camponês baseado na valorização do trabalho na terra e na reciprocidade das relações que envolvem o convívio com parentes e vizinhos na colônia. Temos, então:

Agradecemos, Ó Senhor, Pai do céu, que deixaste o pão nascer da terra novamente. Deixai que reconheçamos todos os frutos naturais da Terra. Como vosso presente, Para que possamos usufruí-lo com gratidão. E administrá-lo e utilizá-lo de maneira a cumprir a nossa responsabilidade perante vós. Pois vós destes o pão a todos nós. E

---

familiaridade. Lembro-me de uma história engraçada, contada durante os depoimentos sobre como palavras semelhantes com significados totalmente diferentes nas línguas pomerana e alemã podem gerar mal-entendidos e situações vexatórias e de desavença. A jocosidade e fina ironia do tom da narrativa nos revelam o quanto os conflitos entre pomeranos e pastores constituem parte do cotidiano da colônia. A história, relatada por vários informantes, trata da confusão entre a palavra pão em pomerano (*Stuuta* é o pão feito na padaria, diferente do *Brot*, pão que é feito em casa) e a palavra égua (*Stute*) em alemão, que é a seguinte: “O pastor acabara de convidar o colono para tomar um café com pão em sua casa. O colono recusa o convite, pois havia comprado pães na padaria para comer em sua casa. O pastor entende que este havia vendido a sua égua e pergunta por que o colono não quis comprar o seu animal (pertencente ao pastor)” (Bahia, 2011, p. 125).

não queirais que um o tenha em excesso, Enquanto outro sofre a sua falta, Mas que façamos o bem e a comunhão, Pois vós gostais destes sacrifícios, Ó Senhor, nunca deixai que nos esqueçamos De que tudo o que vós deixais acontecer nesta terra Simboliza os vossos pensamentos eternos (Bahia, 2011, p. 247).

A religiosidade luterana evoca tanto uma identidade étnica relacionada à constituição histórica de um sentimento nacional, quanto os elementos culturais próprios de uma sociedade camponesa. Essa identidade pode ser percebida em escritos bordados e usados como enfeites junto à mesa de jantar, muitos dos quais se remetem a esse sentimento nacional próprio da construção de uma identidade alemã (Figura 4).

No primeiro caso, essa religiosidade está ligada à história da imigração pomerana e da formação das colônias no Espírito Santo e ao relacionamento da comunidade com a Igreja Evangélica de Confissão Luterana no Brasil e com o pastor. Ela se expressa pelo uso de símbolos diacríticos do nacionalismo alemão, dentre eles a honra étnica, o *ethos* do trabalho e a língua alemã, considerada língua sagrada. O próprio atributo de sagrado é um elemento diferenciador utilizado pelo grupo para distinguir seus membros dos outros grupos étnicos. “*Somos luteranos, logo, somos alemães.*”

No caso da língua alemã, sua utilização está mais próxima da religião no que se refere à esfera institucional, isto é, à participação dos pomeranos na Igreja Luterana. Esse fator se torna mais evidente no apego dos pomeranos às palavras sagradas da Bíblia, expressas em alemão, e aos escritos de Martim Lutero. A força das palavras sagradas expressa para os componentes do grupo o que eles são diante do mundo camponês. Temos a importância dos escritos bíblicos, das festas comunais organizadas pela Igreja Luterana e, como veremos adiante, a força das representações existentes em torno da figura do pastor.

Um exemplo do primeiro aspecto é o uso dos termos linguísticos, pois, ao falar das virtudes camponesas, o pomerano retoma o sistema cognitivo tradicional e mostra o que é necessário para reconhecer-se como sendo um *verdadeiro* pomerano. Nos estudos de Foster (1967b) e Redfield (1969), temos a interposição do discurso



Figura 4. O mundo terá um fim, somente o céu será nossa verdadeira pátria e herança (São Lourenço do Sul, Rio Grande do Sul).  
Fonte: A autora, 2012.

ideológico com a prática através da reprodução da imagem romantizada do bom camponês, percebida nas seguintes características básicas: 1) pobreza é uma virtude; 2) trabalho duro faz um bom camponês; 3) acumulação é condenada.

No caso dos pomeranos, temos o uso das representações religiosas para compor uma imagem identitária idealizada para o grupo. As características do *ethos* luterano compõem a imagem da boa virtude, da pobreza e do despojamento como sendo fundamentais na elaboração da identidade camponesa. Como exemplo, temos uma inscrição de uma tabuleta – citação bíblica do versículo de Matheus – encontrada na casa de uma das famílias entrevistadas, que diz: “*Die Vögel unter dem Himmel haben Nester, aber des Menschen Sohn hat nicht, da er sein Haupt hinlege*” (os pássaros possuem ninho no céu, mas o filho do homem nada possui, a não ser sua cabeça repousada).

Lembremos que Lutero, em sua doutrina da justificação pela fé, contrariamente à ética calvinista descrita por Max Weber (1987), não prevê a mobilidade social, uma vez que a figura divina elege a vocação e quem é o eleito. O destino já está traçado por Deus e, ao nascer-se camponês, deve-se cumprir bem seu caminho.

O *ethos* religioso expresso na apropriação da língua alemã não demarca apenas uma identidade de camponês, mas também a especificidade étnica frente à sociedade nacional. Orienta ainda as transformações do grupo diante das próprias dificuldades de reprodução social.

Características como *a pobreza é uma virtude, o trabalho duro faz o bom camponês e a acumulação é condenada a não ser que seja fruto do trabalho coletivo* são representações construídas a partir do relato do sofrimento da morte e da miséria para chegar-se ao pão como a trajetória do camponês descendente de imigrante pomerano. A *figura heroica do ancestral* que desbravou as matas com o auxílio da pequena produção familiar é recorrente para marcar a diferença identitária em relação àqueles que não são camponeses e aos nacionais e está presente nas construções identitárias de vários colonos, tanto entre os pomeranos de Santa Maria de Jetibá, quanto entre aqueles de São Lourenço do Sul, no Rio Grande do Sul. Uns e outros reavivam a ideia de *ethos* do trabalho como marca pioneira do colono desbravador e a trazem em provérbios bordados presentes nas salas, junto às mesas de jantar.

Esses panos não se apresentam apenas em museus na região das colônias pomeranas de São Lourenço do Sul, mas também no interior de algumas das residências de Santa Maria de Jetibá. Muitos remetem à ideia do trabalho como algo que gera a comida, que não se trata de mero alimento, mas algo que traduz todo um modo de vida camponês. E, além disso, temos a ideia de previdência como parte deste universo, pois o pão é feito com os alimentos que estão disponíveis à

mesa camponesa e com o máximo de elementos que sejam fabricados pelos próprios pomeranos. Para isso, as casas possuem seus fornos de barro, que fazem parte da arquitetura e da economia local (Figuras 5 e 6).

Temos, então, representada nestas palavras e reavivada a imagem do colono pioneiro, que construiu escolas, igrejas, que manteve sua língua e costumes, com sua grande e ilimitada capacidade de trabalho derivada de sua condição étnica. A ruptura simbólica com o território alemão se dá na construção da colônia como nova pátria (conforme vimos, na Figura 4, em que afirma-se que “*O mundo terá um fim, somente o céu será nossa verdadeira pátria e herança*”), num processo civilizatório que transforma terra “incolta” em comunidades produtivas.

Conforme Seyferth (1994, p. 15), “a ideia de pátria (*Vaterland*) está implícita no uso constante do verbo fixar (no sentido de criar raízes, enraizar) – um termo que até hoje faz parte do discurso étnico teuto-brasileiro e que tem um significado de pertencimento à terra brasileira”. A imagem da colônia como nova pátria também evoca o que Weber (1944) intitula de *honra étnica*, isto é, a honra específica dos



Figura 5. Ore e trabalhe! (São Lourenço do Sul, Rio Grande do Sul).  
Fonte: A autora, 2012.



Figura 6. Venha senhor (Deus) e seja nosso convidado! (São Lourenço do Sul, Rio Grande do Sul).  
Fonte: A autora, 2012.

membros da comunidade, acessível àqueles que compartilham da crença numa mesma origem ou raça e possuem sentimentos de vida em comum.

Ao contrário de Foster (1967a), Bourdieu (1970, p. 739-758) evidencia as tensões e conflitos ao estudar o campesinato argelino, mostrando que é numa situação de crise que os elementos ideológicos são reavivados como estratégia de leitura das mudanças ocorridas neste universo.

O dito popular transcrito anteriormente (Aos primeiros, a morte. Aos segundos, a miséria. Aos terceiros, o pão.) relaciona-se, no que se refere à ideia de conflito e de diferenciação interna existente entre os distintos segmentos do campesinato, com outro provérbio: *Dem andra dout is dem aina si brout* (A morte de um é o pão do outro/a herança do outro). A diferença identitária não se restringe aos pares de oposição: imigrante x nacional; campo x cidade; camponês x cidadão, mas evoca o grau de conflito interno vivido por toda e qualquer distinção na formação dos recursos necessários à manutenção da unidade de produção e consumo.

A diferenciação interna e as dificuldades vividas a cada geração permanecem em cada nova fronteira agrícola. A cada nova colônia, temos o trabalho pioneiro árduo, que tem como primeira consequência a morte de muitos para que alguns deem continuidade à reprodução social.

Os pomeranos, diante da mobilidade social do mundo camponês, acionam as imagens sagradas da religião através do uso da língua alemã, reinventando a figura do *camponês tradicional*. É o uso da imagem do campônio luterano e imigrante trabalhador que perpassa as diferenciações internas do grupo e que organiza o mundo dos eventos e das festas da comunidade. O pão e sua forte carga religiosa organizam esse mundo e essa imagem em modo de alimento, mostrando o que é *ser camponês*.

A identidade de *camponês tradicional* faz parte da lógica que é acionada em algumas situações como valor identitário, como forma de persistência da identidade camponesa num mundo em crise através das festas comunais, tais como: Festa do Colono, Festa da Colheita, Festa Pomerana, Festival de Danças Folclóricas e dos Tocadores de Concertina. Essas festividades são parte do calendário da comunidade do município de Santa Maria de Jetibá e em todas elas não pode faltar o *Brot*.

Todas essas festividades são organizadas pela Igreja Luterana em conjunto com a prefeitura, grupos folclóricos e escolas locais. Em especial, a Festa da Colheita foi trazida da Alemanha e reinventada no Brasil pela Igreja Luterana. Quanto às outras festividades, não pude averiguar de que segmento elas se originaram, mas acredito que das instituições locais, principalmente da mais importante dentre elas, a Igreja Luterana.

A frequência a estas festas é constituída pelos próprios pomeranos, moradores das cidades mais próximas. Em geral, não há presença de turistas ou moradores das áreas urbanas, como ocorre no caso da Festa da Imigração Alemã, a chamada *Sommerfest*, promovida pela Igreja Luterana de Domingos Martins. Essa festa reúne um contingente enorme de pessoas, vindas de várias regiões do estado, mas principalmente da Grande Vitória. A *Sommerfest* possui mais carácter turístico do que todas as outras, que são consideradas pelos pomeranos como festas da própria comunidade, isto é, festa de pomerano frequentada pela *própria gente da roça*.

A *Sommerfest*, isto é, Festa do Verão, refere-se à época em que chegaram os primeiros alemães, em sua maioria da região do Hunsrück e do Hesse, e que formaram a colônia de Santa Isabel (no ano de 1847), atual município de Domingos Martins. Para os pomeranos, a *Sommerfest* é a festa dos alemães, mas não de *gente da roça como eles*.

Ao acionarem o *ser da roça* como elemento de distintividade em relação aos outros alemães, os pomeranos valorizam-se como sendo *mais pomeranos* e, portanto, *mais alemães*, do que aqueles *que se dizem alemães e não falam mais dialeto, não conservam mais as tradições* e que são alemães *apenas para turista ver*.

Segundo Seyferth (1994, p. 25), os limites étnicos nunca são unívocos, têm flexibilidade, são manipuláveis conforme a situação; um traço cultural que, num determinado período, pode ser usado como sinal inequívoco de pertencimento étnico, tem sua utilização restringida ou modificada quando deixa de ser de domínio geral.

No caso aqui tratado, temos a questão do *falar a língua alemã* ou o *dialeto original* e *ser mais ou menos camponês*. Essas características são acionadas pelos pomeranos para se distinguirem dos alemães do Hunsrück e do Hesse. Seyferth (1994, p. 25) lembra que, ainda que com finalidade turística – como é o caso da *Oktobertfest* de Blumenau ou da *Sommerfest* de Domingos Martins –, a proliferação de *festas típicas alemãs* valoriza aspectos da cultura alemã e da história do próprio processo de colonização, que moldaram a identidade teuto-brasileira.

Então, para os pomeranos, ao mesmo tempo em que evidenciam sua distintividade em relação aos outros grupos de imigrantes alemães, as festas comunais elaboram uma representação de camponês tradicional. Essa representação expressa a instabilidade do mercado, os problemas da excessiva divisão da terra e da transmissão da herança e da saída das gerações mais novas, por aspirarem por valores urbanos. Essa situação, na maior parte das vezes, inviabiliza o retorno, pondo em xeque a própria reprodução da identidade do grupo (Champagne, 1977).

Colocam-se como questões: quem vai ser considerado camponês diante das transformações econômicas e sociais do próprio campesinato? Até que ponto há valores e tradições que se mantêm na história da imigração?

Essas questões se justificam na medida em que os pomeranos se diferenciam dos nacionais como colonizadores e, também, na diferenciação interna existente entre os próprios pomeranos, decorrente das distinções das disposições econômicas e de mobilidade social existentes. Temos, então, acionada pelos pomeranos, a dupla imagem do imigrante de origem alemã empreendedor e *camponês típico*. Esta última imagem é retomada estrategicamente diante das dificuldades de reprodução social do campesinato de origem pomerana.

Os pomeranos, ao valorizarem o passado, a origem mítica, reabilitam a tradição e expressam uma identidade que dá unidade à diferenciação interna existente na sua estrutura camponesa. É na figura do pequeno proprietário que tem a posse da terra, mas que completa sua sobrevivência com atividades casuais, que se pauta a imagem do *camponês típico*. Ele é o detentor dos meios de produção, mas se encontra ameaçado pelo processo gradual de proletarização do campesinato. Fazer o pão é importante, pois não apenas aciona esse passado da imigração, mas reabilita a imagem de um mundo autossuficiente, onde se tem o controle dos meios de produção e ainda se alimenta a todos os cidadãos da cidade e os da colônia.

Scott (1986) explicita a importância das atitudes de mudança no próprio cotidiano do camponês. O campesinato não é um ator passivo na história, mas age de forma política no cotidiano, sem que seja necessariamente através de revoluções, mas em pequenas atitudes, que podem vir a ter ressonância no mundo externo. No caso dos pomeranos, é o campesinato ameaçado de perder terras que se apropria do discurso da importância da agricultura para a sociedade e isto se apresenta de forma recorrente na seguinte fala: “*Somos nós que alimentamos o mundo*”.

A representação do *camponês típico* não apenas é acionada por esta parcela do campesinato pomerano, mas é também amplamente retomada tanto pelas gerações mais antigas quanto pelas mais novas e pelos pomeranos que ocupam diferentes lugares nos espaços de mobilidade social do mundo camponês. Nos momentos de recriação das estratégias de reprodução social diante da sociedade nacional, temos resgatada pelos pomeranos essa representação de *camponês típico* através do uso estratégico das línguas alemã e pomerana.

Nesse sentido, as festas comunais, tais como a Festa do Colono e a Festa da Colheita, são reinvenções da Igreja Luterana, que transforma esses eventos em uma linguagem coletiva, tomando a categoria colono como equivalente à de camponês. Lembremos que a festa da Colheita é comemorada em setembro, conforme o calen-

dário agrícola na Alemanha. Na região estudada, as colheitas são realizadas ao longo do ano. Vemos que “a identificação como ser coletivo inclui tanto a objetividade dos fatores culturais e sociais, delineadores de uma comunidade camponesa específica, como a subjetividade de elementos etnicamente elaborados e contidos, sobretudo, na ideia de ‘origem’ dada pela imigração” (Seyferth, 1994, p. 61).

Nesse contexto, a denominação *colono* estabelece uma condição camponesa de uma população internamente heterogênea e diferenciada, mas que em algumas circunstâncias assume uma identidade social comum, delineando assim as fronteiras da comunidade étnica e os parâmetros da condição social (Seyferth, 1994). Assim sendo, a comunidade camponesa se reconhece numa linguagem. A expressão do *ethos* religioso é um sinal gramatical, reconhecimento de uma linguagem através de um mediador local/nacional (Igreja Luterana) que reconstrói para os pomeranos uma noção identitária a partir da fala sagrada, produzindo imagens de consenso, *aparentemente sobrepostas* às diferenciações internas do grupo.

Nas festividades promovidas pelas diferentes instituições, a imagem idealizada do camponês resgatada na noção de colono pela igreja concorre com a noção de lavrador, retomada pelo Sindicato de Trabalhadores Rurais. Os mediadores étnicos concorrem para a legitimação de uma ideia de identidade, expressando as diferentes circunstâncias e formas de acionar a identidade social e étnica pelos pomeranos. Ora a noção de lavrador os separa internamente de acordo com as disposições econômicas e sociais, ora a noção de colono os une através da origem mítica do imigrante empreendedor.

Cabe lembrar que os pomeranos fazem uso simbólico consciente das imagens produzidas pelos mediadores, constantemente retrabalhadas no sentido de expressar os diferentes interesses existentes no próprio grupo, de acordo com os vários momentos sociais. A mediação da religião é uma das mais fortes, pois evoca o sentimento de nação reconstruído pelo uso da língua mãe pela Igreja Luterana e, ainda, associa a ideia de alimento àquilo que alimenta o espírito de coletividade.

A imagem do pão como alimento desejado pelo campesinato é tema frequente nas histórias de aldeias de toda a Alemanha, coletadas pelos irmãos Grimm, na obra *Deutsche Mythologie* (escrita em 1835). A ideia central da obra consiste em expressar o que seria o autêntico *espírito nacional*. Além dos estudos de folclore,<sup>6</sup> em 1838

---

<sup>6</sup> Os estudos de folclore são parte de uma corrente de pensamento mundial, cuja origem remonta à Europa da segunda metade do século XIX. Ao mesmo tempo em que procuravam inovar, esses estudos eram herdeiros de duas tradições intelectuais que se ocupavam anteriormente da pesquisa do popular: os Antiquários e o Romantismo. Os Antiquários são os autores dos primeiros escritos que, nos séculos XVII e XVIII, retratam os costumes populares. Colecionam e classificam objetos e informações por diletantismo e acreditam que o popular é *essencialmente bom*. O Romantismo, corrente

os autores dão início ao dicionário da língua alemã. Ambos contribuíram para a linguística alemã então nascente, fundando a gramática histórica e comparada. É na segunda edição de sua Gramática Alemã que Jacob – também autor de uma História da Língua Alemã (*Geschichte der deutschen Sprache*) – descreve as leis da fonética, que regulam a evolução das consoantes nas línguas germânicas.

Lembremos que a valorização da natureza, do mundo rural – num momento em que o artifício industrial e o modo de vida urbano transformam as sociedades europeias – são reações críticas ao iluminismo e ao modo linear e materialista da filosofia anglo-francesa. Os trabalhos dos românticos sobre cultura popular, tendo como base a poesia, a música, a literatura (interesse de Herder e dos irmãos Grimm), a religião e as festas populares, expressam uma reação ao elitismo, a rejeição à tradição e a ênfase na razão iluminista.

A concepção própria de temporalidade e a atenção aos costumes populares pela valorização moral do objeto estudado, presentes nos antiquários, ganha no romantismo um caráter mais definido.

As manifestações artísticas também são valorizadas, pois, ao criar, o artista expressa uma individualidade coletiva. Nesse sentido, Herder compreendia que a “arte era a expressão plena do homem em sociedade”. Sua concepção de povo mostra que esse é um indivíduo dissolvido na comunidade, um depositário da autêntica cultura popular, definido pelos intelectuais como sendo o camponês, o simples, o natural, o inculco, o instintivo, o irracional, enraizado nas tradições e no solo de sua região.

Nesse sentido, a luta pelo pão e pela água nossa de cada dia não apenas evoca a ideia de uma alimentação mínima à sobrevivência desse campesinato, mas a ideia de frugalidade, simplicidade trazidas pelo espírito luterano presentes no imaginário alemão.

## REFERÊNCIAS

BAHIA, Joana. Práticas mágicas e bruxaria entre as pomeranas. *Ciências Sociais e Religião*, Porto Alegre, v. 2, n. 2, p. 153-176, 2000.

\_\_\_\_\_. Doces poderes: a disputa pela autoridade na casa camponesa. *Fragmentos de Cultura*, Goiânia, v. 12, n. 6, p. 1111-1120, 2002.

---

de ideias artísticas e literárias, emerge no século XIX em associação com os movimentos nacionalistas europeus. Em oposição ao Iluminismo, caracterizado pelo elitismo, pela rejeição à tradição e pela ênfase na razão, o Romantismo valoriza a diferença e a particularidade, consagrando o povo como objeto de interesse intelectual. O povo, para os intelectuais românticos, é puro, simples, enraizado nas tradições e no solo de sua região.

\_\_\_\_\_. Canaã: A terra prometida. In: NEVES, Delma Pessanha (Org.). *Processos de constituição e reprodução do campesinato no Brasil: formas dirigidas de composição do campesinato*. V. 2. São Paulo: Ed. UNESP, 2009. (Coleção História Social do Campesinato no Brasil).

\_\_\_\_\_. *O tiro da bruxa: identidade, magia e religião na imigração alemã*. Rio de Janeiro: Garamond, 2011.

BOURDIEU, Pierre. La maison kabile ou le monde renvêrse. In: POUILLON, Jean; MARANDA, Pierre (Ed.). *Échanges et communications*. Mélanges offertes à Claude Lévi-Strauss à l'occasion de son 60<sup>e</sup> anniversaire. Paris: La Haye, 1970.

CHAMPAGNE, Patrick. La fête au village. *Actes de la Recherche en Sciences Sociales*, Paris, v. 17, n. 17-18, p. 73-84, 1977.

FOSTER, George. What is a peasant? In: POTTER, Jack M. *et al. Peasant society: a reader*. Boston: Little Brown, 1967a.

\_\_\_\_\_. Peasant society and the image of limited good. In: POTTER, Jack M. *et al. Peasant society: a reader*. Boston: Little Brown, 1967b.

GRIMM, Jacob. *Deutsche Mythologie*. Dieterichsche Buchhandlung. Göttingen: Erste Band, 1844.

LUTERO, Martinho. *Obras selecionadas: debates e controvérsias I*. São Leopoldo: Ed. Sinodal, 1992.

REDFIELD, Robert. *The little community and peasant society and culture*. Chicago: The University of Chicago Press, 1965.

\_\_\_\_\_. *The primitive world and its transformation*. Middlesex: Penguin Books, 1969.

ROCHA, Gilda. *Imigração estrangeira no Espírito Santo, 1847-1896*. Dissertação (Mestrado). Instituto de Ciências Humanas e Filosofia, Universidade Federal Fluminense, Niterói, 1984.

ROCHE, Jean. *A colonização alemã no Espírito Santo*. São Paulo: Difel/USP, 1968.

SCOTT, James C. Everyday forms of peasants resistance. *Journal of Peasant Studies*, v. 13, n. 2, p. 5-35, 1986.

TURNER, Victor. *O processo ritual: estrutura e anti-estrutura*. Petrópolis: Vozes, 1974.

SEGALEN, Martine. *Mari et femme dans la société paysanne*. Paris: Flamarrion, 1980.

SEYFERTH, Giralda. Imigração e colonização alemã no Brasil: uma revisão da bibliografia. *Boletim Informativo e Bibliográfico de Ciências Sociais*, Rio de Janeiro, n. 25, 1988.

\_\_\_\_\_. A identidade teuto-brasileira numa perspectiva histórica. In: MAUCH, Claudia; VASCONCELOS, Naira (Org.). *Os alemães no sul do Brasil: cultura, etnicidade e história*. Canoas: Editora Ulbra, 1994.

TRESSMANN, Ismael. Bilinguismo no Brasil: o caso da comunidade pomerana de Laranja da Terra. *Revista da Associação de Estudos da Linguagem do Rio de Janeiro*, Rio de Janeiro: UFRJ, 1998.

WAGEMANN, Ernst. *A colonização alemã no Espírito Santo*. Rio de Janeiro: IBGE, 1949 [1915].

WEBER, Max. Comunidades étnicas. In:\_\_\_\_\_. *Economía y Sociedad*. México: Fondo de Cultura Económica, 1944.

\_\_\_\_\_. A situação dos trabalhadores rurais da Alemanha nas províncias do Além-Elba. In: SILVA, José Graziano; STOLCKE, Verena (Org.). *A questão agrária*. São Paulo: Brasiliense, 1981 [1892].

\_\_\_\_\_. *A ética protestante e o espírito do capitalismo*. São Paulo: Pioneira, 1987.

WILLEMS, Emilio. *A aculturação dos alemães no Brasil*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1946.



# Rezar, trocar, comer: esquemas de reciprocidade na produção alimentar de índios e colonos



*Márcin César Tempass*

Este texto foi produzido a partir de informações coletadas na etapa inicial de uma ampla pesquisa, em que se busca, através da análise de diversos sistemas culinários, compreender as relações de reciprocidade entre seres humanos, seres naturais e seres sobrenaturais, em diálogo com a agenda de pesquisa “Saberes e Sabores da Colônia”.<sup>7</sup>

Nessa etapa inicial, foram escolhidas para a pesquisa etnográfica as colônias Maciel e São Manoel, no interior do município de Pelotas, Rio Grande do Sul. As duas colônias são vizinhas, mas os moradores de ambas consideram-se pertencentes a uma única comunidade. Os dados apresentados a seguir são fruto de visitas às localidades, muitas conversas com os colonos e gravação de oito entrevistas.<sup>8</sup> Estão previstas para as próximas etapas da pesquisa a observação participante e a ampliação do universo de pesquisa para outras colônias da região.

Ao final do texto, proponho comparar os resultados iniciais desse trabalho com informações colhidas durante dez anos de pesquisa junto aos Mbyá-Guarani, grupo indígena também presente na região colonial de Pelotas. Igualmente, trata-se de um estudo mais amplo, em diálogo com o projeto de pesquisa “Pampa Ameríndia”, sob a responsabilidade do professor Rogério Reus Gonçalves da Rosa, no qual procuro apurar minhas análises sobre esta etnia no que diz respeito às relações recíprocas, de fundo cosmológico, necessárias para a produção alimentar.

---

<sup>7</sup> A agenda de pesquisa “Saberes e Sabores da Colônia”, coordenada pela professora Renata Menasche, foi desenvolvida no âmbito do Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura (GEPAC), entre 2010 e 2013, através de dois projetos de pesquisa então vigentes: “Cultura, patrimônio e segurança alimentar entre famílias rurais: etnografias de casos significativos” (CNPq 559565/2010-0) e “Saberes e Sabores da Colônia: modos de vida e patrimônio alimentar entre pomeranos no Brasil meridional” (FAPERGS 1018354).

<sup>8</sup> Por solicitação dos moradores, serão omitidos os nomes das pessoas que colaboraram com a pesquisa.

Na região das colônias Maciel e São Manoel, podemos classificar a produção de alimentos em duas categorias: *pro gasto* e *pra venda* (Machado, 2011). As duas categorias coexistem em praticamente todas as propriedades, quase sempre lado a lado, e são geralmente “trabalhadas” por membros da própria família. A primeira categoria, *pro gasto*, corresponde aos alimentos cultivados visando o consumo da própria família<sup>9</sup> que, em uma área modesta, próxima da moradia, planta *de tudo um pouco*, com destaque para feijão, mandioca, milho, batata, batata-doce, tomate, cebola, laranja, uva, pêssego e hortaliças diversas. O espaço destinado ao cultivo destes alimentos é marcado pela diversidade de espécies e tem seu tamanho definido pelas necessidades da família. Na categorização *pro gasto* não são produzidos excedentes, seguindo praticamente o modelo de produção para subsistência. Por outro lado, a categoria *pra venda* tem justamente por objetivo a produção de excedentes. O espaço destinado para o cultivo dos alimentos *pra venda* é bem maior do que o *pro gasto* e é caracterizado pela monocultura. Nas colônias Maciel e São Manoel, os principais produtos produzidos *pra venda* são o pêssego, o tomate e o fumo.<sup>10</sup> No passado, a região também era marcada pelo cultivo de cebola, mas no momento essa produção se encontra em franca decadência, por já não apresentar competitividade com os produtores de cebola de São José do Norte.

A lógica do *pro gasto* e *pra venda* também se aplica à criação de animais. Para o próprio consumo, as criações são pequenas e variadas e consistem basicamente em galinhas, porcos e vacas. No entanto, na região, alguns produtores têm aviários com dezenas de milhares de frangos, criados em imensas instalações, os quais produzem *pra venda*.

Os alimentos *pro gasto* e *pra venda* também podem ser diferenciados pelo uso ou não de *químicos* (adubos, agrotóxicos e vacinas) e pela forma agressiva de plantio.

---

<sup>9</sup> O cultivo de alimentos *pro gasto* não se limita apenas à produção para o consumo dos familiares que residem na propriedade, mas é destinada também a membros familiares que residem nas cidades e que não têm condições de produzir seus próprios alimentos. Assim, filhos, irmãos e netos, quando se encontram nos finais de semana, na colônia, retornam para a cidade carregados de mantimentos. Tal atitude tem grande importância social e, além de ser um ato agradável para quem fornece os alimentos, mantém, através do consumo cotidiano, os laços afetivos e identitários com a colônia. É uma forma de viver a colônia mesmo na cidade.

<sup>10</sup> Carmen Janaína Batista Machado (2011), em seu trabalho de conclusão de curso, apresenta um quadro completo, inclusive com os percentuais por localidade, dos cultivos destinados tanto para o autoconsumo quanto para a venda. Segundo esse quadro, além da produção de fumo, pêssego e tomate, que me foram destacados em campo, nas colônias Maciel e São Manoel também são produzidos para venda feijão, milho, leite, uva, pimentão, ameixa, ovos, batata, cebola, maçã, hortaliças, abóbora, pera, mel e batata-doce, aqui listados em ordem decrescente de intensidade.

O termo *químicos* é emicamente acionado para designar o conjunto de produtos considerados nocivos empregados na produção alimentar. Contudo, o termo mais empregado é *veneno*, que se refere aos agrotóxicos, notadamente a maior fonte de preocupação dos moradores da região. Já a forma agressiva de plantio dá conta de toda técnica e prática que coloque em risco o meio ambiente e os seres humanos.<sup>11</sup> Os alimentos *pro gasto* não levam *venenos* ou *químicos* e são produzidos de forma não agressiva, como veremos melhor adiante. Como não visam o lucro, não é necessário fazê-los render. As cultivares para venda são as que são transformadas em recursos monetários, por isso precisam produzir muito, para que se tenha uma renda melhor. E, para ter uma melhor produção, a grande maioria dos agricultores da região cultiva de forma agressiva, empregando *venenos* e outros *químicos*.

Curiosamente, em campo também ouvi relatos que contradizem o exposto acima. Não ouvi qualquer queixa em relação à produtividade do modelo de cultivo *pro gasto*, ao contrário, alguns informantes relataram que produziam muito bem sem o uso de adubos químicos e agrotóxicos. Por outro lado, sobre a produção *pra venda*, foram muitos os relatos sobre *quebras de safra*, produções perdidas por pragas e perdas de fertilidade do solo. A diferença é que o primeiro está baseado na policultura e o segundo, na monocultura. Na monocultura, mesmo com o uso de *venenos*, quando acontece algum problema (o que não é raro), se perde tudo.

De forma geral, nas colônias Maciel e São Manoel, ninguém quer consumir alimentos com agrotóxicos, com vista à saúde pessoal. Entretanto, todos querem – e necessitam – uma grande produção. No contexto pesquisado, ter *uma grande produção* não é sinônimo de altos lucros, mas algo indispensável para que não se tenha prejuízo. Em função dessa equação de saúde *versus* lucratividade é que, na região, são encontrados os dois tipos de produção: *pro gasto* e *pra venda*. O conjunto de especificações de uma categoria é oposto ao mesmo conjunto do outro. Assim, temos o alimento que fica *versus* o que sai da propriedade, o orgânico *versus* o agrotóxico, o saudável *versus* o prejudicial, o sustentável *versus* o mais lucrativo, o ecologicamente correto *versus* o prejudicial ao meio ambiente.

A partir do quadro acima, podemos pensar que os produtores, ao consumirem alimentos sem agrotóxicos, se importam apenas consigo mesmos e com suas famílias, lucrando sobre os outros, os *de fora*, os desconhecidos que compram e consomem os alimentos que foram produzidos com agrotóxicos. Como uma ideia

---

<sup>11</sup> O próprio uso dos *químicos* já é uma prática *agressiva* ao meio ambiente e aos seres humanos, mas o termo é mais acionado para questões como desmatamentos intensos, destruição do solo pelo uso excessivo de arado, plantações em encostas ou margens de arroios, etc.

individualista, em que o azar é dos outros. No entanto, isso não corresponde à completa realidade. Percebe-se em campo que os produtores gostariam de diminuir<sup>12</sup> ou abandonar totalmente o uso de agrotóxicos, mas não podem fazê-lo porque são reféns da indústria. Como me contou uma das lideranças da comunidade, “a indústria obriga a pessoa a trabalhar só nisso, só para ela [...] e também impõe o jeito que tem que ser produzido” (entrevista em 15/1/2013).

Pelos relatos colhidos, as indústrias que compram a produção dos colonos, associadas com as indústrias que produzem e comercializam os adubos e agrotóxicos, são as grandes vilãs da história. Elas *enganaram* os colonos para que eles aderissem a *formas mais modernas de produção*. E também acionam mecanismos que impedem que os colonos abandonem essa forma de produção. Os relatos abaixo ilustram bem essa questão.

O fumo é as grandes empresas [...] Tem empresas para quem eles vendem. Uma três ou quatro grandes empresas que vêm e que fornecem tudo para eles. E assim fica certo que vão comprar, que os produtores vão conseguir vender. E [as empresas] oferecem até dinheiro para a compra de terras e dão quinze, vinte anos para pagar. Então eles ficando de alguma maneira ligados a essas indústrias, né? E assim são quase todos no fumo [...] Até houve época que alguns produtos [...] ia tudo com adubo, né? Ele [o adubo] entrava pelo [Porto de] Rio Grande e ia pra Santa Rosa, Santa Cruz e voltava. E aí era distribuído. Imagina o custo que isso tinha! Mas, é porque dava muito lucro para a indústria. [...] E os colonos plantam porque não existem muitas opções. Hoje você precisa ver e ter como pelo menos viabilizar algum lucro para sustentar a família (entrevista em 29/1/2013).

[antes da agricultura ecológica] nós produzia era pêssego de mesa, que ia bastante veneno, né? Por causa que era de mesa, né, era bem mais sensível, né? Tomate a gente chegou a plantar. Mas, olha, como o tomate vai muito veneno aí nos paramos. Aí depois, horta, de tudo [...] Mas, sempre o carro chefe foi pêssego. Mas antes disso eu trabalhei no moinho, trabalhei na serraria. E aí nós tínhamos uma chácara bem antiga que não ia nada. Não ia veneno, não ia nada. E produzia! Distribuía de carreta de boi,

---

<sup>12</sup> Referente à diminuição do uso de agrotóxicos, dois de meus interlocutores “deixaram escapar” uma informação que, embora não encontre respaldo no discurso do restante dos colonos, precisa ser considerada. Um deles, em tom de lamentação, me disse que “tem venenos que a gente não pode mais usar”, porque a indústria que compra seu produto realiza testes para diagnosticar o excesso de agrotóxicos. Outro colono contou que alguns *venenos* que eles comumente usavam estão sendo proibidos pelo governo, em função de sua alta toxicidade. Esses dados, esparsos, que carecem de maior investigação, podem indicar que o desejo de diminuir o uso de agrotóxicos pode ser também em decorrência de uma exigência/pressão externa.

solto assim, não tinha caixa. [...] Aqui do lado tinha várias fábricas, então as pessoas levavam de carreta e as fábricas enlatavam e depois mandavam para uma marca maior que vendia. Era essa a jogada. E isso acabou porque essas marcas maiores acharam que deviam concentrar, tirar as menores do meio. Só que hoje o pêssego tem que sair de caminhão, às vezes fica dois dias para chegar no lugar... e aí já não presta mais porque não é como antigamente, que ele aguentava. Agora já não aguenta, né? E aqui a gente viu essa transição para o veneno, né? Pra aguentar. Eles [as indústrias] começaram dando adubo [...] adubo para a terra. E aquilo começou a dar um efeito [...] bah, um efeito! Bah, todo mundo produzindo de monte [...] Mas, claro, começaram dando de graça. Bah, aí o pessoal se encantou e logo começou a comprar, né? Claro! Aí começou a aparecer as primeiras doenças no pêssego. Uma podridão assim, na flor. E caiu tudo. Meu irmão que conta, eu era muito pequeno e não lembro. Mas, ele diz que foi o ano em que entrou as doenças. [Antes] nunca tinha entrado essas doenças [...] não existia aqui a podridão. Aí caiu tudo! Aí começaram com os venenos para combater isso. E [o veneno] nós vendia na venda, pesado na balança, como se fosse farinha, sabe? Na mesma balança onde se pesava a farinha! Nós vendia... porque não era veneno, era remédio! E até hoje é essa mesma coisa, só mudou o nome. Botaram o nome veneno, agrotóxico, mas, tipo [...] mas, continuam vendendo, matando a terra. Isso é sacanagem! (entrevista em 26/2/2013).

O interlocutor deste último relato é um dos poucos produtores da região que já conseguiu romper com o uso de agrotóxicos. Ele conta que não foi nada fácil e que só conseguiu mesmo abandonar os *venenos* porque adotou uma postura radical. Na opinião dele, os outros produtores da região têm vontade de abandonar o uso de agrotóxicos, mas ainda não têm condições para isso. Outro *produtor ecológico*, como ele mesmo se intitula, também relata que foi com muita dificuldade que se livrou dos agrotóxicos. Ele ficou muito doente e quase faleceu em função dos produtos químicos utilizados, tendo que teve que mudar sua forma de produção por uma questão de sobrevivência. Relativo a isso, surge outra questão: os agrotóxicos não prejudicam apenas os indivíduos que consomem os alimentos, mas também os indivíduos que aplicam os venenos e que vivem no ambiente contaminado por eles. Pelo que pude entender, é justamente essa preocupação com sua saúde que é considerada no desejo dos produtores de abandonar os agrotóxicos. Em outras palavras, a preocupação primordial é com eles mesmos, não com os consumidores, desconhecidos, distantes.

Os colonos que aplicam agrotóxicos em suas lavouras são unânimes em afirmar que não gostam de usar os equipamentos de proteção pessoal. Eles sabem da necessidade do uso – e muitos até os usam –, mas argumentam que o trabalho fica

muito mais pesado, penoso, com a utilização desses equipamentos. Eles acabam com o *prazer de trabalhar na terra* e diminuem o rendimento do trabalho. Segundo o que me contaram, as máscaras dificultam a visão, a respiração (cansam mais rápido) e a comunicação, além de serem altamente incômodas. O capacete faz a cabeça suar mais e não protege o rosto e a nuca do sol. Os óculos de proteção atrapalham a visão. Com as luvas, eles perdem a sensibilidade e a capacidade de realizar determinados trabalhos mais *finos*. O macacão é *um forno ambulante, uma sauna*. Em relação às botas, somente um colono se queixou, os outros usam botas independentemente do uso de agrotóxicos. Além disso, esses equipamentos são considerados caros e os produtores nem sempre têm condições de mantê-los. Na maioria das vezes, os colonos optam por simplesmente usar apenas um pano sobre o nariz para aplicar os agrotóxicos (alguns nem isso usam). Os relatos de doenças e mortes em função dos venenos são frequentes na região e cada morador conhece muitos vizinhos que sofreram complicações devido ao uso de agrotóxicos.

Nesse sentido, muitos produtores da região estão tentando aplicar menos agrotóxicos em seus cultivos. Alguns têm aplicado os venenos somente no contorno da área cultivada, criando, dessa forma, uma barreira contra a entrada da mosca que danifica os frutos. No entanto, para a barreira funcionar, eles acabaram tendo que aplicar uma dose muito maior de agrotóxicos, repetidas vezes. Na produção de pêssego, por exemplo, muitos têm adotado armadilhas para capturar a mosca da fruta, podendo assim empregar menos agrotóxicos.<sup>13</sup> Alguns de meus interlocutores confirmaram a eficiência das armadilhas, outros disseram que não funcionaram e que acabaram tendo de usar os venenos para garantir a produção. O uso de armadilhas foi muito incentivado no ano de 2012, pela própria comunidade (como veremos melhor a seguir). Curiosamente, naquele ano, a produção de pêssegos foi 30% menor do que nos anos anteriores. Essa quebra na produção acabou sendo um desincentivo para o processo de abolição/diminuição do uso de agrotóxicos.

Os interlocutores contam que, nas colônias Maciel e São Manoel, o sentimento de comunidade é muito forte. Todos se conhecem e se ajudam reciprocamente. E todos objetivam melhorar a comunidade. Foi assim que, há trinta anos, a comunidade se juntou e colocou postes e fios para *buscar* a energia elétrica no município

---

<sup>13</sup> As armadilhas para capturar a mosca da fruta consistem em garrafas PET com pequenos orifícios na parte superior. Dentro da garrafa é colocada uma calda de leite com açúcar (segundo os relatos, se for com leite *de vaca*, não industrializado, funciona melhor), a mosca “prefere” essa calda e acaba não indo nas frutas. Depois que entram nas garrafas, as moscas não conseguem mais sair, morrendo lá dentro. São os próprios produtores que confeccionam essas armadilhas, seu único problema é conseguir reunir um número suficiente dessas garrafas, posto que cada produtor cultiva milhares de pés.

vizinho, Morro Redondo. Anos mais tarde, com igual procedimento, eles *buscaram* as linhas telefônicas, no mesmo município. Os prédios das igrejas, os salões comunitários, as escolas, o posto de saúde e o ginásio também foram construídos em mutirões, com a ajuda de todos os membros da comunidade. Eles também realizam a manutenção das estradas e o paisagismo da região. Como contam os moradores, o poder público quase não *aparece* na região, não atuando em praticamente nada. Como os poucos políticos/gestores públicos que *aparecem* nas comunidades o fazem apenas nas vésperas das eleições, para *pedir votos*, é a própria comunidade que resolve tudo e também planeja seu futuro. Máquinas, materiais de construção e equipamentos são adquiridos com a realização de festas, cuja organização envolve toda a comunidade,<sup>14</sup> e a mão de obra necessária também é dos membros desta.

Como já mencionado, uma das principais preocupações presentes na localidade é em relação ao uso de agrotóxicos. Essa preocupação é atual porque no passado recente o uso de agrotóxicos era incentivado por todos e para todos. Até mesmo as igrejas incentivavam, ou no mínimo toleravam o uso indiscriminado de agrotóxicos, adubos químicos e formas agressivas de plantio. Passadas algumas décadas, a comunidade, como um todo, pôde perceber os danos causados por tais práticas, e agora objetivam a abolição e/ou diminuição significativa dos ditos *venenos*. A preocupação dos moradores não gira unicamente em torno do uso de venenos, mas da saúde dos moradores em geral. Nesse sentido, uma grande mudança nas práticas alimentares da população vem sendo pensada e, aos poucos, sendo posta em prática.

Objetivando uma melhor alimentação, uma série de práticas vem sendo acionadas, algumas que indicam um retorno à tradição, outras que apontam para a inovação. No que tange à tradição, percebe-se todo um movimento em direção ao que se consumia em um passado mais distante (como no *tempo das avós*<sup>15</sup>), as formas

---

<sup>14</sup> As festas são muito importantes para os moradores da região, tendo sido destacadas por todos os interlocutores da pesquisa, sem exceção. Uma análise detalhada das festas nas colônias Maciel e São Manoel pode ser encontrada em Machado (2011).

<sup>15</sup> Especulo que o *tempo das avós* se situe cerca de cinquenta ou sessenta anos atrás, posto que a maioria de meus interlocutores são pessoas idosas. Isso porque, nas últimas décadas, os jovens têm abandonado a região colonial em busca de melhores oportunidades. “[Na comunidade] tem pouquinho jovem. Muito pouco. [...] A geração nova foi tudo embora pra cidade. Tudo estudam e trabalham. Tem muitos poucos que trabalham ainda por aqui. Eu não sei o que que vai ser [...] quantos anos assim [...] como que vai ficar. Porque pra parte dos filhos do agricultor eles não dão muito incentivo. A gente [...] cada vez tá pior o nosso caso da lavoura. Então [...] Os produtos não valem nada e [...] tu tem que viver, tem que sair pra viver, né? E cada qual quer melhor, quer crescer na vida, né? Então, vão estudar, vão procurar mercado. Vão embora de Pelotas [...]. Vão pra outros lugares, né? Pra procurar um meio de vida melhor, né? Porque quem não quer que os filhos [...] Se a gente passa trabalho, os

de preparação dos *antigos* e as técnicas de produção alimentar daquela época. Em campo, percebe-se que houve uma valorização desses quesitos na tradicionalidade e uma vontade coletiva de resgatá-los e preservá-los mediante o uso cotidiano. No campo das inovações incorporadas às práticas alimentares, está uma série de avanços tecnológicos que diminuem o desperdício e permitem um melhor/maior aproveitamento do alimento e uma série de alimentos novos que são mais saudáveis.

Os antigos comiam, cotidianamente, arroz, feijão, polenta, batata, batata-doce, algum tipo de carne e pão. Segundo os interlocutores da pesquisa, a dieta não era muito rica, nem muito variada. No entanto, consideram essa alimentação dos antigos melhor do que a que se tem agora, porque naquela época as comidas não continham *venenos*, ou seja, o elemento saúde era determinado pela ausência de agrotóxicos. Por outro lado, nessa dieta *pobre* do passado, frutas e verduras eram pouco consumidas. Ocorre que, como contaram em campo, antigamente as pessoas *não sabiam o que era bom para a saúde*, achavam que a saúde estava nos alimentos que davam maior *sustância* e no abuso de gorduras.<sup>16</sup> Hoje, se busca uma alimentação mais variada, com melhores efeitos sobre a saúde das pessoas. Dessa forma, aos poucos, verifica-se um crescimento no cultivo e consumo de alimentos até outrora desconhecidos, alimentos não tradicionais, trazidos de fora, inovadores, que melhoram a saúde das pessoas. E as pessoas se sentem e se dizem mais saudáveis com o consumo destes alimentos novos.

Nesse sentido, a horta tradicional, que sempre existiu nas propriedades das colônias Maciel e São Manoel, teve sua configuração alterada. Agora, além das espécies que já eram cultivadas *desde antigamente*, podem ser encontradas espécies *mais saudáveis*, como cenoura, beterraba, tomates de vários tipos, couve, alface, chicória, gengibre, espinafre, agrião, pimentão, frutíferas diversas, temperos e muitos tipos de chás. A quantidade destes novos produtos vem crescendo significativamente nos últimos anos, através da troca de mudas e sementes entre os vizinhos.

---

pais não querem que os filhos passem, né? [...] O serviço da lavoura é muito pesado” (entrevista em 5/2/2013). A comunidade vê esse êxodo de jovens como um problema para a manutenção da colônia e tem acionado uma série de mecanismos para reverter esse quadro, como o oferecimento de Ensino Médio nas escolas locais, para que os jovens não precisem *sair* para estudar.

<sup>16</sup> O uso excessivo da banha de porco era uma das marcas da alimentação do passado, sendo essa gordura produzida por todos os moradores. Hoje, alguns ainda produzem banha, mas afirmam que seu uso é bem mais moderado, por questões de saúde. Porém, os moradores são unânimes em declarar que as comidas feitas com banha (no lugar de óleos vegetais) são bem mais saborosas. O alto valor nutritivo, econômico e gastronômico da banha no passado não é exclusividade da região estudada, existindo em praticamente todas as colônias. A importância da banha no contexto colonial é tão expressiva que ela era chamada de “Ouro Branco” (Beroldt, Grisel e Schmitz, 2007).

A análise do sistema de trocas é fundamental para a compreensão das relações sociais que estabelecem e mantêm a comunidade nas colônias Maciel e São Manoel. Não apenas as trocas de mudas e sementes, como antes apontado, mas trocas de toda ordem, de utilitárias a simbólicas. Essas trocas podem ocorrer entre os seres humanos e entre estes e a natureza e o sagrado. O que acontece é que, como já havia observado Marcel Mauss (1974), através das trocas são estabelecidas as alianças que constituem as sociedades, lembrando que as relações criadas a partir das alianças são mais importantes do que os bens trocados. A obrigação de dar, receber e retribuir, base do sistema de reciprocidade, faz com que as alianças perdurem. Como veremos adiante, ao esquema proposto por Mauss proponho acrescentar que as trocas que estabelecem alianças, além de constituir as sociedades, também constituem a natureza e a sobrenatureza.

A comunidade das colônias Maciel e São Manoel também tem investido em cursos, palestras e até excursões que visam ao aprendizado de novas técnicas de aproveitamento de alimentos. Dessa forma, começam a ser empregados como alimento itens que antes eram descartados, como sementes de abóbora, bagaço de algumas frutas e talos de diversas hortaliças. O uso das plantas para o preparo de sucos também está em expansão. Pretende-se, também, com esses cursos, que os participantes aprendam a proporcionar um sabor agradável aos novos alimentos, saudáveis. São inúmeros os relatos de pessoas que dizem que não gostavam de um determinado alimento, mas, depois que apreenderam uma nova forma de preparação, passaram a gostar, incorporando-o à dieta cotidiana. O butiá, por exemplo, abundante nas matas da região e nos quintais das casas, era usado apenas para curtir cachaça. Hoje, muitas famílias fazem suco com a polpa do butiá e, com a amêndoa presente dentro do caroço da fruta, fazem um tipo de leite. Essas possibilidades alimentares foram buscadas no exterior da localidade.

As novidades tecnológicas – e os novos usos das tecnologias mais antigas – também se aliam aos quesitos tradicionais da alimentação. Para não depender das estações do ano para o consumo de determinadas frutas, estas são congeladas, na maioria das vezes na forma de suco. Tomates são transformados em molho e congelados. Pimentões são limpos e congelados. Carnes dos animais abatidos nas propriedades são congeladas. Até mesmo pães são congelados. Para a transformação de determinados frutos em suco são usadas centrífugas e/ou suqueiras a vapor. Essas novidades, além de proporcionar alimentos mais saudáveis, tornam a produção de alimentos *pro gasto* mais produtiva.

A gente faz o pão. O pão eu ainda faço no forno na rua. No forno a lenha [...] a lenha. Tira a brasa, põe o pão pra assar no forno de barro ainda. Isso a gente tem o costume

ainda do que os pais, avós da gente ensinaram [...] e a gente continuou. Porque o pão fica bem mais saboroso. É [...]. Eu faço, assim, de quinze quilos de farinha [...] e depois eu congelo. É! E faço pão misturado com farinha de milho [...] e faço pão de centeio também. [...]. Isso já vem de família. Desde os pais da gente, desde os bisavós da gente [...] e eu continuei sempre, quis conservar essa parte da alimentação [...] E procuro que quase toda alimentação seja natural. Sem nada de agrotóxico. [...]. [O fermento] não. Isso eu não fiquei. Isso era da minha vó. A gente [agora] compra o fermento. Manter aquela base, assim, é meio trabalhoso de guardar. É que [...] também [...] a gente meio que se perdeu [...] É que teria que deixar sempre uma mãe pra gente depois fazer de novo, né? E aquilo é uma coisa que a gente foi perdendo assim, né? Mas, aí no pão de milho eu ponho a batata-doce e aí a gente bota bem menos fermento. Ou o aipim, né? A mandioca. Aí precisa bem menos fermento também na alimentação. Tu vai fazer o pão, vai fermentar [...] Então aquilo já dá uma fermentação mais natural (entrevista em 19/2/2013).

Os modelos de produção encontrados nas colônias Maciel e São Manoel se encontram em forte transformação. Boa parte das “novidades” motoras das transformações chegam às colônias via agências públicas como a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) e a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater). E, segundo o que me contaram alguns de meus interlocutores, a atuação dessas agências é tanto para o “bem” quanto para o “mal”. Ocorre que alguns extencionistas dessas agências circulam pelas comunidades incentivando o cultivo de produtos orgânicos, enquanto outros, das mesmas agências, nas mesmas localidades, continuam incentivando o uso de agrotóxicos, de adubos químicos e de formas agressivas de cultivo.

Como na região a grande maioria dos proprietários opera nos dois sistemas de produção, tanto *pro gasto* quanto *pra venda*, as duas correntes de extencionistas são bem vindas em praticamente todas as propriedades. Em toda a região, quem produz alimentos saudáveis também produz alimentos prejudiciais. Ao mesmo tempo em que os colonos têm interesse em conhecer novas técnicas e alimentos orgânicos, eles também querem conhecer novos agrotóxicos, adubos, espécimes e técnicas para esse tipo de cultivo.

Nas colônias Maciel e São Manoel, com uma ou outra exceção pontual, todos são cristãos, divididos em três igrejas: Católica, Luterana e Episcopal. Assim como o casamento entre italianos e alemães, também os casamentos entre membros de igrejas diferentes são muito comuns no contexto pesquisado. As igrejas e seus membros convivem de forma harmoniosa, realizando inúmeras atividades de forma conjunta, de maneira que muitas vezes a separação dos membros por religião

fica imperceptível. As lideranças religiosas estão a serviço da comunidade, não só das comunidades religiosas, mas da comunidade ampla, que congrega as colônias Maciel e São Manoel. Como afirmou o líder de uma das igrejas, “se chega um padre novo aqui e não agrada o pessoal, a comunidade manda ele embora logo, logo”. A comunidade “manda” nas igrejas e nos seus líderes. “O padre precisa [...] e também o pastor precisa ir ao encontro do que a comunidade deseja [...] Não pode ficar alheio ao que essas pessoas querem para as suas vidas” (entrevista em 29/1/2013). Assim, a religião influencia – e muito – a vida dos colonos. E a coletividade da região, na condição de comunidade ampla, também influencia – igualmente muito – as ações desenvolvidas pelas igrejas. A explicação acima se faz necessária porque, no universo de pesquisa, o movimento que leva à valorização dos produtos orgânicos em detrimento dos produzidos com agrotóxicos se desenvolve principalmente dentro das igrejas ou nos seus salões, sob a coordenação/orientação das lideranças religiosas. Esse fato, em um primeiro olhar, poderia levar à precipitada conclusão de que as transformações vivenciadas nos últimos tempos são algo orquestrado pelas igrejas. Contudo, não é isso o que ocorre. Pelo que pude entender, a comunidade, sentindo a necessidade de modificar seu mundo, se vale do apoio das religiões para alcançar seus objetivos. Nesse sentido, os próprios fiéis buscam fundamentos religiosos para se amparar em relação às mudanças, para fundamentar um novo estilo de vida. Assim, a questão da ecologia *versus* os agrotóxicos também é pensada em termos religiosos.

Em campo, discuti muito a questão da alimentação relacionada com a religião. E, de certa forma, fui surpreendido quando, de modo unânime, os interlocutores informaram que, perante Deus, os alimentos mais indicados – ou mais corretos – para o consumo humano seriam os alimentos orgânicos, ou alimentos ecológicos, como costumam falar na região. Sobre essa informação, os entrevistados que possuem um papel de liderança na comunidade teceram longas e complexas explicações, relacionando a comida de seu dia a dia com quadros mais amplos de ganância, individualismo e capitalismo. Já os moradores que não se constituem enquanto lideranças comentaram a informação modestamente, sendo que muitos deles procuraram indicar outras pessoas (pessoas *que sabem mais*) para conversar sobre isso. Todos apontam os alimentos orgânicos como os mais indicados para a vida religiosa, mas nem todos refletem sobre essa questão.<sup>17</sup>

---

<sup>17</sup> As reflexões são ainda menos significativas quando são questionados no sentido inverso. Quando indagados se os alimentos com agrotóxicos seriam proibidos ou se seu consumo constituiria pecado, depois de pensar um pouco, a maioria de meus interlocutores disse que não. O consumo de alimentos

A noção de que o orgânico é mais valorizado aos olhos de Deus não se limita ao alimento em si, às questões de saúde ou a doenças individualizadas. Percebe-se o contrário, que a valorização/sacralização do orgânico está finamente encadeada com tudo que os cerca, com a visão de mundo dos colonos da região. Assim, pela relação direta, a ideia de natureza também vem passando por revalorização em direção ao sagrado. A concepção anterior era de que, com a ajuda de Deus, o homem poderia vencer a natureza. Hoje esse “vencer” a natureza foi substituído por “aliar”. O homem precisa se “aliar” à “natureza de Deus”. A natureza é de Deus, e o homem precisa conservá-la.

Assim, as formas de cultivo menos agressivas seriam as mais indicadas aos olhos de Deus. Já o uso excessivo e indiscriminado dos recursos naturais seria um pecado. E, como os agrotóxicos destroem os recursos naturais, como dizem os colonos da região, eles são negativamente valorados em termos religiosos. Em campo percebi que o conceito de natureza dos colonos também engloba as espécies cultivadas/criadas pelo homem. Um pé de pêssego é parte da natureza. Uma vaca é parte da natureza. Hortas e pomares estão sob o conceito de natureza. A questão é um equilíbrio entre os itens que compõem o que eles consideram natureza, de forma que os itens que alimentam os homens não atrapalhem a sobrevivência/permanência daqueles que não alimentam. Sob o conceito de natureza tem-se uma cadeia de elementos que devem ser preservados para que a humanidade (um dos elos da cadeia) possa sobreviver e se alimentar.

Assim, plantas e animais, silvestres e/ou domesticados, devem ser tratados *com carinho*. O mesmo vale para a terra, o ar e as águas. Esse cuidado, segundo os interlocutores, é agradável e prazeroso. E, na lógica da reciprocidade, o carinho e o cuidado com os recursos naturais é muito recompensador – dizem eles que a natureza recompensa quem cuida dela.

Eu acho que preparar com muito amor, com muito carinho, eu acho que isso é [...] pra ter um sabor, é a chave principal. Se não fizer bem não vai ficar [...] E na hora de plantar também tem que ter muito carinho. Se não [...] Se tu só bota ela na terra

---

com agrotóxicos não é proibido por Deus, nem constitui pecado. Mas mesmo as lideranças da comunidade se atrapalharam para fundamentar essa resposta, sendo que a maioria declarou desconhecer as razões. Uma das explicações que obtive – a única que me pareceu fruto de uma reflexão anterior – dá conta que, ao consumir alimentos com agrotóxicos, não se está fazendo *o mal*, propriamente dito. Mas, ao consumir esses produtos, não se está *fazendo nada* para melhorar a própria vida e o mundo ao redor. Já ao consumir produtos orgânicos, se está *fazendo o bem*. Então, a equação em que operam os moradores das colônias Maciel e São Manoel é entre *fazer nada* e *fazer o bem*.

e nem olhar pra ela [...] a planta também quer o carinho, quer que mexa com ela, que a gente ande no meio. A horta [...] isso ali [...] também querem carinho, querem que a gente mexa, querem a terra quentinha [...] Se não a gente não produz nada! Se a gente só pôr lá e não vai ver [...] É que nem uma flor, se tu não olhar para ela, não vinga. Tu tem que regar ela. Ela tem que pegar um solzinho. Tem que ter aquele carinho de cuidar todos os dias. É que nem fazer o pão [...] Se a gente não está com bom humor pra amassar o pão tu transmite tudo aquilo pro pão. Isso a minha vó já dizia, se não fizer com carinho, com muito amor, não sai nada bem [...] Então nem faz! (entrevista em 19/2/2013).

Tal entendimento leva a uma integração do ser humano com a natureza, mesmo esta natureza sendo transformada pelo homem através das hortas e roçados.

É o caminho da agricultura natural. É tu te relacionar de novo com a terra, não precisar entrar de bota, não precisar entrar de máscara nas lavouras [...] Que é o que as pessoas fazem! Se perdeu todo o íntimo com a terra. [...] É isso que tem que mudar. A alimentação a partir dessa [nova] visão se torna algo muito [...] estreitamente ligada a ti mesmo. Ou seja: tu tem que fazer, tu tem que produzir e preparar a tua alimentação. [...] É preciso o encontro com a terra (entrevista em 26/2/2013).

Esse esquema de reciprocidade com a natureza já vem sendo posto em prática no modelo de produção *pro gasto*, através de uma síntese entre tradição e inovação. Sobre a forma de produção considerada tradicional, são incorporadas novas variedades de plantas e desenvolvidas novas técnicas e representações. O desafio é estender esse esquema de reciprocidade também para a produção *pra venda*, o que é extremamente complicado, posto que, como já observado, a maioria dos colonos da região é refém de grandes indústrias. Todos meus interlocutores destacaram o papel da comunidade nesta dinâmica. A comunidade é a responsável pelas mudanças já observadas na produção *pro gasto* e, apenas com o apoio da comunidade, os colonos poderão melhorar as condições da produção *pra venda*. Então, uma reciprocidade sustentável entre homem e natureza só é possível mediante a reciprocidade entre homens, que sustenta a comunidade.

Tem famílias que ainda [...] Por exemplo, faltou o pão numa casa [...] Aí eles vão buscar no vizinho. Às vezes fazem pão em conjunto, um dá a farinha, outro o sal [...] e assim eles trocam. Mas, trocam também trabalhos, né? Por exemplo, [...] uma pessoa que tem uma pequena propriedade e tem uva, né? Então, a safra da uva é agora [...] Então os vizinhos se ajudam pra [...] pra dar tempo [...] pra recolher a uva. E eles se entendem. Então o proprietário, por sua vez, também dá um dia ou dois de trabalho, de serviço

para os vizinhos. Eles trocam serviços, né? Isso desde [antigamente] e ainda funciona bem. Funciona. Dentro das necessidades funciona. Nas festas também [...] Nas festas da comunidade, aqui [...] Por exemplo, tem um casamento então eles convidam um grupo de pessoas, vizinhos [...] e todo mundo vai ajudar [...] no casamento. Todos ajudam, né? Não só parentes, mas também vizinhos. Ajudam na limpeza, na decoração, na cozinha [...] na doação [de alimentos]. Isso eles ajudam (entrevista em 15/1/2013).

As festas todo mundo ajuda, todo mundo participa. É ali que arrecada dinheiro para ter salão, para ter a casa paroquial [...] Então a gente se reúne, a gente trabalha uns seis dias. Todo mundo trabalha gratuitamente. Aí a gente faz a bolachinha, faz o pão, as cucas, os bolos. Tudo essa parte assim [...] as pizza. Faz ali. Todo mundo ajuda, colabora. Se eu sei fazer isso e o outro sabe fazer aquilo a gente junta e nós fizemos a festa. [...] Ninguém é obrigado a trabalhar, mas todo mundo trabalha. Espontaneamente, assim, todo mundo vai e trabalha. Eu acho que isso aí é amor pela tua comunidade. É uma gratidão que a gente tem a Deus, né? E porque a gente faz isso é que a comunidade da gente é forte, né? É forte. E a gente trabalha [...] com aquele carinho, a gente faz aquela comida tudo junto, cada um leva um pouco [de alimentos para colaborar com a festa] [...]. É assim que a gente arrecada para ter tudo isso, né? Até para pagar o padre, pra a gente ter [padre], né? O padre também precisa ganhar pra viver, né? Mas, é muito bonito [o contexto das festas, não o padre]. E tem algumas famílias que passam necessidade, né? Algumas sim. Não é tanto como antes, né? Mas, tem. Tem alguns com bastante filhos, com dificuldade. Tem gente que não trabalha [...] Então, pra esses a gente doa, a gente leva, né? Principalmente pelas crianças, né? (entrevista em 19/2/2013).

Essa reciprocidade torna a comunidade, como um todo, mais forte. E essa união, de certa forma, uniformiza as pessoas, tanto nos aspectos sociais e econômicos, quanto nas opiniões e comportamentos. Mas, além do esquema de dar e receber da comunidade, doar parte dos seus alimentos para quem está necessitado é uma obrigação religiosa. Assim, *Deus não abandona o pobre*, como ouvi repetidas vezes em campo. Essa doação de alimentos para os necessitados também é reforçada para evitar os desperdícios. Desperdiçar alimentos enquanto o próximo passa fome é um pecado grave, é a negação da ideia de comunidade. Assim, as doações são incentivadas e organizadas pelas igrejas. Na Igreja Católica, por exemplo,

Tem uma missa uma vez por mês em que a gente leva tudo assim que tem [...] a gente vai pra pôr lá no altar [...] pra fazer a doação pra quem precisa. E aí as pessoas pegam. A gente leva pras famílias que são mais necessitadas. A gente tem esse hábito. [...] Uma vez por mês a gente tem uma missa à noite que é justamente pra isso, né? É para doar. Faz uns vinte anos que a gente faz essa missa (entrevista em 5/3/2013).

E, muitas vezes, alimentos são distribuídos fora da missa, para pessoas pertencentes a outras igrejas ou para os que tiveram vergonha de, publicamente, pegar os alimentos na missa. Nesse esquema, a reciprocidade é diferenciada, assimétrica entre os humanos, mas simétrica para com Deus e a natureza. Ocorre que dificilmente os alimentos doados aos necessitados serão retribuídos, mas Deus recompensará os doadores por esse ato. Do que foi exposto acima, destaco o ritual público para a doação de alimentos, que, de certa forma, obriga as pessoas a doarem. Este ponto será tratado novamente mais à frente.

A ganância é um dos comportamentos mais condenados nas colônias Maciel e São Manoel. A ganância não combina com o ideal da comunidade. É considerado ganancioso o indivíduo que busca o lucro a qualquer custo: sem se importar com o próximo, sem se importar com a natureza e/ou sem se importar com a religiosidade. Como veremos a seguir, esses três aspectos estão relacionados e não podem ser analisados isoladamente. Então, quem não se importa com a religião, por exemplo, conseqüentemente não se importa com a natureza e com a comunidade. É ganancioso quem não ajuda ao próximo, quem não mantém relações recíprocas com seus vizinhos. Também o é quem, em função de lucros individuais, deixa de trabalhar para a melhoria da comunidade. E, sobretudo, é ganancioso quem deixa de participar dos rituais coletivos em que se pede e/ou se agradece a Deus. Nesse sentido, a ganância é pecado. Tais atitudes, como me contaram em campo, favorecem o indivíduo em detrimento da comunidade. Não há muitos gananciosos na região estudada – se é que há algum –, mas isso se deve muito ao fato de a comunidade acionar mecanismos que impedem ou dificultam as atitudes gananciosas.

É por isso que eu acho que Deus não está contente. Porque isso para mim é consequência de uma separação [...] de Deus. Porque no fundo o que o pessoal quer é dinheiro [...] É isso que eles querem. Não é justo. Aqui a sociedade condena quem é muito ganancioso. É uma razão para a sociedade funcionar bem. Ela condena [...] Bota o sujeito no lado. E os pobres são aqueles que mais condenam. Porque normalmente o sujeito sovina não trabalha para a comunidade, não trabalha e acaba prejudicando todo mundo [...] Então botam ele de lado [...] Porque o sovina quer usufruir [...] quer também usufruir das coisas da comunidade, mas ele não ajudou, não doou nada, não trabalhou nada [...] Então [...] é justo botar ele de lado (entrevista em 29/1/2013).

Nas colônias Maciel e São Manoel, como se pode perceber a partir do exposto acima, o cristianismo, das Igrejas Católica, Luterana e Episcopal, cimenta a vida e a visão de mundo da comunidade. Deus está acima de tudo, Deus controla tudo e Deus está em tudo. A saúde ou a doença de um indivíduo dependem da vontade

de Deus, assim como o sucesso no trabalho, a harmonia da família, a sorte ou o azar se dão conforme a intenção divina. Uma planta, mesmo se tomando todos os cuidados para seu crescimento, só irá vingar e produzir frutos se Deus assim o quiser. E se Deus está presente em tudo, ele também está nas plantas, nos animais, nas águas, na terra, etc. Então, se uma árvore cair sobre uma casa, se uma vaca der um coice em seu proprietário, foi ação de Deus.<sup>18</sup> Como informou uma das lideranças religiosas da comunidade: “Deus age através das coisas, Deus dá sinais através das coisas, pelo que acontece com as pessoas. Então, nós temos que saber ler esses sinais, temos que entender o que Deus quer nos ensinar com cada coisa que acontece” (entrevista em 29/1/2013).

Assim, tendo Deus a agência sobre tudo, as ações humanas são sempre pensadas para agradar a Deus. A vontade de Deus para com os homens é algo construído, de certa forma negociado, entre as duas partes, mediante relações que devem ser recíprocas. Para que Deus lhes dê algo, eles precisam ofertar algo em troca. E isso é muito perceptível na questão da alimentação, foco da presente pesquisa. A obtenção dos alimentos para a sobrevivência humana está fortemente subordinada à ação divina. Como observaram Woortmann e Woortmann (1997), em pesquisa junto a camponeses de Sergipe, o trabalho no campo, além dos saberes técnicos, também envolve os saberes mágicos e religiosos. Saberes sem os quais a produção alimentar é impensável. Nas colônias Maciel e São Manoel, os moradores, ao falarem de sua produção alimentar, frequentemente trazem Deus e a Bíblia para seus discursos. Saber um é, conseqüentemente, saber o outro. Dessa forma, atividades religiosas como rezar, frequentar missas/cultos e participar de procissões são parte inseparável do processo produtivo. De nada adianta o trabalho na enxada se não houver também trabalho espiritual e vice-versa.<sup>19</sup>

Então, as pessoas rezam para as plantas crescerem, para que obtenham seus alimentos. Frequentam as missas e os cultos religiosos e respeitam os preceitos divinos para agradar a Deus e, dessa forma, pedir e conquistar “o pão nosso de

---

<sup>18</sup> Da mesma maneira que observado por Evans-Pritchard, referente à feitiçaria entre os Azande. Se um celeiro infestado de cupins cai e mata um homem, a culpa não é dos cupins, mas do feitiço que fez o celeiro cair justamente quando um homem descansava debaixo dele (Evans-Pritchard, 2005).

<sup>19</sup> Woortmann e Woortmann (1997) e Joana Bahia (2011), em épocas e contexto camponeses diferentes, expõem como a forte presença das crenças mágicas religiosas (negadas no discurso oficial) coexistem com religiões que as negam. Nas colônias Maciel e São Manoel esse fato também pode ser percebido. No discurso, os interlocutores negam tais crenças e práticas mágicas, afirmando crer unicamente em Deus e na Bíblia. Mas, na prática, eles cultivam plantas para tirar olho gordo e espantar o mau olhado e espalham caveiras de animais pelos roçados para proteger os cultivos.

cada dia”. E também agradecem pelas dádivas alcançadas. Doar alimentos é uma forma de agradecimento, “se dá ao necessitado, mas é como se estivesse dando pra Deus”. E existem grandes rituais, em que toda a comunidade participa, para pedir e agradecer pela ação divina. As festas da comunidade, descritas acima, são uma dessas ocasiões rituais em que graças são pedidas e agradecidas.<sup>20</sup>

Por que que a gente não pode fazer um ato religioso? Então, eles criaram e a gente incentivou [...] Eles têm a fé. Eles vêm a pé [...] dá quinze quilômetros, dezoito quilômetros de lá, a pé. Eles vêm a pé. Num dia determinado cedo todos os grupos se encontram [...] a gente tem alguns grupos de oração. [...] E eles vem cantando, com uma tocha, e orando e cantando até dentro da Igreja [...] E aí os luteranos também vêm conosco, os episcopais também. Pedindo o quê? Pedindo que Deus intervenha, sobretudo na época da safra, e que não tenha vendavais, borrascas, conflitos maiores, né? Nessa época de safra. E faz oito ou nove anos que isso tá acontecendo e nunca teve um problema. [...]. Então agora os agricultores estão percebendo, né? Deus está com nós! Viram de fato que [...] Porque ali perto de Piratini aconteceu [...] três vezes, né? As águas viraram tudo. Houve tormentas, houve tempestades, granizo, né? E não estamos muito longe de Piratini, é aqui do lado [...] E aqui não aconteceu nada! E aí? Os fatos são esses! Como é que tu vê? Como é que tu traduz esse fato? Agora nós vamos pedir perdão. Porque nós somos iguais, somos mais pecadores que os outros [...]. Mas nós publicamente pedimos perdão. Bom, eu nesse caso eu faço a liturgia do perdão. O pastor faz a liturgia da teologia das coisas [...] as coisas têm teologia. O milho tem teologia, o feijão tem teologia, tomate tem teologia. Deus tem sinais, e nós temos que captar esses sinais. Então o fato, por exemplo, de não ter tempestade nessa época do ano, durante dez anos, será que isso tem alguma relação com o pedir perdão? Com o se olhar e pedir perdão [...] e depois louvavam a Deus por aquilo que têm. [...] A revelação bíblica mostra isso (entrevista em 15/1/2013).

A gente reza muito! Pra tu ter uma boa colheita, pra Deus te dar um bom tempo, pra não vim os temporais pra destruir aquilo que tu tem [...] Isso a gente faz. Tem aquela

---

<sup>20</sup> Estas festividades rituais não são exclusividade das colônias Maciel e São Manoel. Festas como essas têm origem anterior ao próprio cristianismo, sendo praticadas nas mais diversas sociedades e culturas, em todos os tempos. São rituais e estão associados aos cultivos de plantas, abrangem todo o ciclo agrícola, desde a preparação do terreno até a colheita e servem para invocar a fertilidade, a chuva e a fartura. Os europeus trouxeram essas festas para o Brasil, dando origem ao que hoje conhecemos por festas juninas. Apesar de ocorrerem na estação contrária à que ocorrem na Europa, aqui no Brasil elas coincidiram com o ápice do ciclo agrícola indígena. Houve, então, uma coincidência entre os propósitos católicos e as práticas rituais indígenas. Com um reforçando o outro, as festas juninas hoje se destacam no calendário festivo do Brasil (Rangel, 2008). Cabe comentar que os indígenas já deviam praticar, em moldes próprios, estas festividades rituais antes da chegada dos colonizadores.

força ainda. A região toda, assim, é muito religiosa. A gente faz uma vez por ano [...] a gente junta a Igreja Episcopal, a Evangélica e a Católica e a gente faz uma procissão, assim, pelas estrada afora, se junta e vai até lá no padre Capone, na paróquia, e se faz uma missa de agradecimento pelo ano e pela colheita. E a gente leva o que a gente colheu e se oferta na frente do altar. [...]. Isso é agradecer a Deus pelo que tu recebeu. E depois distribui aquilo pra quem não tem. [...]. Ah, eu acho, como a gente acredita, que tem muita fé, eu acho isso muito importante. A oração [...] tem que pedir, mas a gente também tem que saber que tem que agradecer. Não adianta só pedir, pedir, pedir (entrevista em 19/2/2013).

Esse esquema de reciprocidade com Deus para a obtenção de alimentos, o dar e receber, é praticado por todos na comunidade. Desde os produtores “mais ecológicos” até aqueles que usam mais agrotóxicos, todos negociam com Deus o sucesso na produção alimentar. Vale tanto para os alimentos *pro gasto* quanto *pra venda*. Pelo exposto, os produtores ecológicos deveriam ter mais sucesso na obtenção de alimentos, enquanto que os que se valem de agrotóxicos, adubos químicos e técnicas agressivas deveriam ter insucesso. Mas isso não é assim. Todos têm iguais possibilidades de serem abençoados por Deus. É que nesse esquema entra mais um fator: o pedir perdão a Deus. Todos são pecadores. E o pedir perdão é um dos componentes da reciprocidade com Deus. O pedir perdão, até mesmo publicamente, como no caso da procissão, mostra para Deus e para a comunidade que o pecador está consciente de seus erros. Mostra um desejo de mudar. E, como me informaram em campo, Deus, com sua bondade, sempre perdoa. Então, diante das dificuldades de mudança, principalmente na produção *pra venda*, o pedir perdão em público é um ritual que serve para que o fiel não se esqueça dos ideais sociais. Como já havia apontado Lévi-Strauss (1986), o rito reforça o mito.

Encontrar em campo essa forte ênfase na reciprocidade com Deus, de forma a subordinar as demais reciprocidades com outros elementos do cosmos, já era, de certa forma, esperado antes mesmo de ter início a presente pesquisa. Tratava-se de uma lógica muito praticada no passado, quando os recursos tecnológicos e científicos eram quase nulos nas colônias e a dependência no sobrenatural era mais intensa. Porém, como a cultura é dinâmica, uma das hipóteses deste trabalho foi, justamente, que com o avanço científico e tecnológico as pessoas estariam deixando de lado ou diminuindo a relação de reciprocidade com Deus. Antes, sem a ciência, as pragas e o clima seriam mais prejudiciais do que hoje em dia e Deus teria um papel maior na produção alimentar. Atualmente, com a ciência garantindo melhores resultados, seria possível a produção sem depender de Deus. No entanto, essa hipótese não foi confirmada em campo. Pelo contrário, os interlocutores da pesquisa

informaram que continuam pedindo e agradecendo a Deus da mesma forma que faziam antigamente, inclusive com a mesma intensidade – se é que não com maior intensidade nos últimos anos, como indicaria a constituição da procissão. A ciência não substituiu a religião e os moradores da região não creem que isso um dia possa acontecer, pois, como disse um colono, a tecnologia *tem pro bem e também tem pro mal*, mas a religião é sempre *pro bem*.<sup>21</sup>

Então, nas colônias Maciel e São Manoel podemos concluir que, como já observou Schneider (2013) entre colonos do município de São Lourenço do Sul, tanto a produção “mais ecológica”, *pro gasto*, quanto a produção com agrotóxicos, *pra venda*, operam sob a mesma base cosmológica. Embora constituam modelos idealmente opostos, eles coexistem no interior das mesmas famílias, atrelados a um único sistema simbólico. E a dinamicidade da cultura, que agrega novos elementos aos já existentes, é ressignificada e atualizada constantemente, em termos religiosos.

A adoção de novos elementos culturais – elementos externos ao grupo – é comum, perceptível e constante em todos os agrupamentos humanos. Porém, como argumenta Sahllins (1990), para que novos elementos sejam adotados, eles precisam ser inteligíveis e comunicáveis. Isso significa que precisam ser compatíveis com a lógica e a cosmologia vigentes na sociedade de destino. Mas isso não impede que elementos de fora, inicialmente incompatíveis com o sistema vigente, possam ser adotados. Entretanto, para que ocorra a adoção desses elementos, eles precisam ser ressignificados em conformidade com as normas culturais preexistentes no grupo (Sahllins, 1990; Descola, 2002).

Na concepção de Marshall Sahllins (1990, p. 180), a cultura “funciona como uma síntese de estabilidade e mudança, de passado e presente, de diacronia e sincronia”. Enquanto a cultura se reproduz, ela também se altera através da ação, fazendo com que novos conteúdos empíricos sejam assimilados às categorias que “orquestram” o mundo. Essas categorias adquirem novos valores funcionais na ação, transformando a estrutura através da redefinição das relações entre elas. Portanto, toda mudança é também uma reprodução e toda reprodução é também uma mu-

---

<sup>21</sup> Contudo, o uso de novas tecnologias, de novas técnicas e a aquisição de novos saberes contribuiu positivamente em dois aspectos, na opinião dos colonos: o primeiro é que o trabalho na terra ficou mais leve, *não judia tanto*; o segundo é que os colonos, antes estigmatizados por sua condição, agora parecem ter orgulho de sua profissão. Hoje eles dizem com orgulho que são *colonos*. Eles têm acesso a quase tudo o que a população urbana tem, como energia elétrica, telefonia fixa e móvel, televisão, computador, internet, escolas, postos de saúde, crédito bancário, etc. Têm documentos, contribuem com a previdência, assinam jornais. Enfim, o isolamento em relação à sociedade ampla diminuiu consideravelmente.

dança. “No final, quanto mais as coisas permaneciam iguais, mais elas mudavam” (Sahlins, 1990, p. 181). Estabilidade e mudança não se encontram em oposição excludente. Pelo contrário: o princípio de toda mudança está baseado no princípio da continuidade. Por mais radical que seja a mudança, uma parcela de continuidade é indispensável, pois “as coisas devem preservar alguma identidade através das mudanças ou o mundo seria um hospício” (Sahlins, 1990, p. 190).

Posto isso, é preciso destacar que as mudanças observadas no sistema produtivo e no consumo alimentar nas colônias Maciel e São Manoel não constituem rupturas em relação ao passado, rupturas com a cultura vigente. Pelo contrário, a adição de novos elementos e significados se dá em continuidade com o esquema preexistente. Os novos saberes, as novas espécies, as novas técnicas que levam em direção à agroecologia, para que sua adoção se tornasse possível, foram ressignificados em termos religiosos. De forma obtusa, podemos especular que, para que o encaixe sistêmico fosse possível, Deus virou ecologista. O mundo dos colonos se direcionou para a ecologia e, como a religião abarca tudo no cosmos das comunidades estudadas, a religião passou a justificar (dar sustentabilidade a) essa maior preocupação com o meio ambiente, assim como com a saúde dos produtores.

A ciência vem, historicamente, se firmando através da ruptura e contestação da religião, mas, nas colônias Maciel e São Manoel, essa ruptura não é verificada. Pelo contrário, os saberes científicos adentram as colônias ressignificados em termos religiosos. A ciência é agregada à tradição. E isso é contraditório com o discurso “oficial” da “Modernidade Ocidental”, em que a Ciência – seu desenvolvimento e uso – é um dos elementos que distinguem os “modernos” dos “pré-modernos”. A Antropologia, enquanto ciência, também está baseada nessa dicotomização. Segundo Bruno Latour (1994), a Antropologia foi formada pelos “modernos” para compreender aqueles que eles consideravam que não eram “modernos”. “Nós”, os “modernos” estudamos (ou estudávamos, porque, felizmente, esse quadro vem mudando) “eles”, os “não modernos”, munidos de uma invenção “nossa” chamada de “ciência”.

Isso porque, por muito tempo, nós, cientistas, antropólogos, estudamos povos diferentes acreditando em uma natureza universal, básica, igual para todos os seres humanos, enquanto a cultura seria o diferenciador. Natureza igual, culturas diferentes. Isso levou – e a Antropologia nasceu disso – a uma dicotomização entre a natureza e a cultura, que desembocou na divisão entre humanos e não-humanos. Como observa Latour (1994), para os “modernos” a natureza é a-humana, por vezes inumana e sempre extra-humana. Estando todos sobre uma mesma base natural, a Antropologia, até bem recentemente, evitou estudar os objetos da natureza, dedicando-se apenas a pesquisar as culturas. A “nossa” dicotomização entre

natureza e cultura estendia-se, nessas pesquisas, aos “outros” povos (todos os “não modernos”). Segundo Latour, esta dicotomização tornou a análise antropológica assimétrica (Latour, 1994).

Ocorre que o dualismo em que vivemos, “os humanos de um lado, os não-humanos de outro, os signos de um lado e as coisas de outro” (Latour, 1994, p. 100), é intolerável para os grupos “não modernos”, pois

Apenas nós diferenciamos de forma absoluta entre a natureza e a cultura, entre a ciência e a sociedade, enquanto que todos os outros, sejam eles chineses ou ameríndios, zandés ou barouyas, não podem separar de fato aquilo que é conhecimento do que é sociedade, o que é signo do que é coisa, o que vem da natureza como ela realmente é daquilo que suas culturas requerem. [...] Nas culturas Deles, a natureza e a sociedade, os signos e as coisas são quase coextensivos. Em Nossa cultura, ninguém mais deve poder misturar as preocupações sociais e o acesso às coisas em si (Latour, 1994, p. 99).

Tanto quanto a noção de sociedade, a noção de natureza também é uma construção cultural. Isso para todas as sociedades, inclusive a nossa. Cada sociedade tem uma ideia específica sobre o que é natureza (Giannini, 1994). É a cultura que estabelece o recorte da natureza. Por isso que a análise antropológica – para que a Antropologia deixe de ser assimétrica – deve(ria) trabalhar com o coletivo “natureza-cultura”, ou com os “híbridos de natureza e cultura”. Como afirma Latour (1994, p. 102), “não existem nem culturas – diferentes ou universais – nem uma natureza universal. Existem apenas naturezas-culturas, as quais constituem a única base possível para comparações”. E todas as “naturezas-culturas”, cada uma a seu modo, construíram – e constroem – “seus” seres humanos, não-humanos e divinos (sobrenaturais). Dessa maneira, o autor joga por terra as antigas noções de que a humanidade estava relacionada com a esfera autônoma da cultura, enquanto que a animalidade estava atrelada ao domínio da natureza. Como advoga o autor, humanos e animais são “híbridos” de natureza e cultura (Latour, 1994).

Philippe Descola (1998), dialogando com Latour, não vê limites rígidos entre a natureza e a sociedade, sendo ambas significativas na construção cosmológica das sociedades indígenas. Ambas estão em constante interação – inclusive nas sociedades ditas modernas. Afinal, como defende Bruno Latour (1994), “jamais fomos modernos”. Segundo Descola (1998), os “ocidentais” e os “pré-modernos” (como as sociedades indígenas) mantêm relações totalmente diferenciadas com suas naturezas. Para os “pré-modernos”, a natureza não existe fechada em uma esfera autônoma, como concebido entre os “ocidentais”. Os “pré-modernos” não separam o universo da cultura do universo da natureza, posto que consideram também animais e plantas como

sujeitos sociais, mantendo com eles relações sociais. “Diferentemente do dualismo moderno que distribui humanos e não-humanos em dois domínios ontológicos mais ou menos estanques, as cosmologias amazônicas estabelecem uma diferença de grau, não de natureza, entre os homens, as plantas e os animais” (Descola, 1998, p. 25).

As concepções de Descola (1998; 2002) e Latour (1994), com as quais compactuo, expõem que os “não modernos” ou os “pré-modernos” não separam em domínios estanques a natureza e a cultura, como a ciência moderna logra fazer. Os grupos indígenas seriam “pré-modernos” por manterem relações de tipo social com os seres da natureza. Porém, para além dos indígenas e outros grupos “pré-modernos”, advogo que, excluídos aqueles agrupamentos onde a frieza da ciência conseguiu se impor, os seres humanos mantêm relações de tipo social com os seres da natureza. Nesses agrupamentos, também os seres da natureza pertencem à sociedade, também são seres sociais. Isso ocorre mediante o sistema de reciprocidade que engloba seres humanos e seres naturais, os quais trocam dádivas entre si, de forma que nem natureza nem sociedade possam ser pensadas isoladamente.

Esse é o quadro observado nas colônias Maciel e São Manoel onde, como apontado acima, há reciprocidade entre humanidade e natureza. Todavia, seria incorreto designar a sociedade dessa região como “pré-moderna”, até porque se consideram “modernos”. Porém, é uma modernidade diferente. É uma modernidade que os singulariza. Eles usam os mesmos recursos modernos que são utilizados nos grandes centros, mas não os usam da mesma forma. O recurso é o mesmo, o uso é diferente. Nas colônias Maciel e São Manoel, a dita modernidade é subordinada à tradição, é enquadrada no sistema de significados preexistente. E, dessa forma, por mais que a ciência se faça presente no campo, os colonos continuam (mesmo que de forma inconsciente) não separando a natureza da cultura, mantendo o sistema de reciprocidade que instala a interdependência entre seres humanos e seres da natureza.

E, apesar da adoção de inovações científicas, a reciprocidade com Deus, com a sobrenatureza também é mantida. Estando Deus por tudo e em tudo, os humanos e os seres naturais se encontram em interdependência com ele. E, mais do que isso, Deus possui a agência sobre todos os elementos, podendo os humanos, através de suas condutas, conquistá-la para seu bem. Desta forma, ao hibridismo entre natureza e cultura, proposto por Latour (1994), acrescento a sobrenatureza. Nenhum dos três termos existe de forma isolada, o que existe, sim, são os conjuntos de natureza, sociedade e sobrenatureza. Toda cultura constituiu um conjunto dessa ordem.<sup>22</sup>

---

<sup>22</sup> No caso de alguns redutos da modernidade onde não se crê na sobrenatureza, teríamos os conjuntos de natureza, sociedade e ciência, a ciência ocupando o lugar da sobrenatureza na tríade. Neste caso,

Em pesquisa etnográfica realizada anteriormente (Tempass, 2012), sobre práticas alimentares do grupo indígena Mbyá-Guarani, pude perceber claramente essa tríade e as relações recíprocas entre seres da sociedade, seres da natureza e seres da sobrenatureza. Em outro trabalho (Tempass, 2011), advoguei que as relações que constituem esse conjunto híbrido podem ser encontradas em todas as culturas. Cada cultura teria formas próprias de organizar essas relações, o que estaria na base da diferenciação cultural, distinguindo os grupos. Quando iniciei a pesquisa com os colonos das colônias Maciel e São Manoel, buscava comprovar essa minha hipótese, de que o hibridismo em três termos, observado entre os Mbyá-Guarani, poderia ser encontrado em outras culturas. Esperava encontrar a interdependência entre os termos, porém sob roupagem diferente. Para minha surpresa, as formas de produção dos colonos, as ideias de alimentação, de relação com a natureza e com a sobrenatureza são praticamente as mesmas que as observadas anteriormente entre os Mbyá-Guarani. Não só a estrutura é a mesma, mas também os conteúdos são praticamente iguais. A reciprocidade entre os seres dos cosmos é a mesma. Só que no lugar de Ñanderú (principal divindade Mbyá-Guarani) se tem Deus.

Curiosamente, na colônia Maciel existe uma aldeia Mbyá-Guarani. No momento moram apenas duas famílias na localidade, mas no passado a ocupação Mbyá-Guarani na região era numerosa, segundo relatos dos colonos. A Serra dos Tapes, onde se encontram as colônias Maciel e São Manoel, pertence ao amplo território Mbyá-Guarani, está dentro do “mundo” Mbyá-Guarani, como contam os indígenas, com ocupação bem anterior à chegada dos primeiros “brancos” no continente. Os Mbyá-Guarani se relacionam muito bem com seus vizinhos e se consideram e são considerados como membros da comunidade. Eles participam das festas da comunidade, participam do sistema de trocas e visitam frequentemente os vizinhos. A comunidade, no sistema de mutirão, chegou a construir uma casa de alvenaria para os índios.

Os mutirões são característicos da sociedade Mbyá-Guarani, sendo acionados principalmente para a construção de casas e para a abertura de novos roçados. Esse esquema de trabalho coletivo é um dos pilares da reciprocidade dos Mbyá-Guarani, definindo as relações sociais mediante o estabelecimento e a manutenção de alianças. Os aliados se ajudam mutuamente, trocam bens e trabalhos entre si, principalmente gêneros alimentícios e trabalhos relacionados à produção alimentar. Dessa forma, o esquema de reciprocidade dos colonos das colônias Maciel e São Manoel

---

as relações recíprocas entre homens e natureza são mediadas por explicações científicas, do tipo “toda a ação tem uma reação” ou “cada força normal gera uma força contrária”.

se assemelha à reciprocidade dos Mbyá-Guarani, facilitando as relações entre os dois grupos. Também o ideal de produção de alimentos orgânicos dos colonos se assemelha muito às práticas alimentares tradicionais dos Mbyá-Guarani, aproximando os dois grupos e facilitando a reciprocidade entre eles.

Os dois grupos partilham, inclusive, da dificuldade em obter alimentos da forma que consideram ideal. Se, por um lado, os colonos da região encontram dificuldades para produzir mais alimentos de forma mais saudável (porque sua dependência das grandes indústrias dificulta o abandono da monocultura e do uso de agrotóxicos), por outro, os Mbyá-Guarani não conseguem mais produzir a totalidade de seus alimentos de forma tradicional porque esse coletivo perdeu para a sociedade envolvente a maior parte de suas terras próprias para a obtenção de alimentos (com condições ambientais adequadas). Assim, indígenas e colonos produzem/obtêm apenas uma pequena parcela de seus alimentos da forma que gostariam.

Os Mbyá-Guarani obtêm seus alimentos tradicionais através de práticas de caça, pesca, coleta e horticultura. No que diz respeito à modalidade horticultura – que nos interessa neste texto –, os Mbyá-Guarani cultivam uma série de espécies vegetais, com destaque para o milho, a mandioca, o feijão, a melancia, a abóbora, a batata-doce, o amendoim e o fumo.<sup>23</sup> Essas espécies são diferentes das cultivadas e consumidas pelos *jurua* (brancos). São as espécies tradicionais, que só os Mbyá-Guarani possuem (como eles afirmam), que foram criadas pelos deuses especialmente para que esse grupo pudesse se alimentar. Assim, esses alimentos são sagrados para o grupo. São os alimentos dos deuses. Foram criados pelos deuses e alimentam os Mbyá-Guarani, para que também eles se tornem deuses. Os Mbyá-Guarani acreditam que se seguirem corretamente as regras sociais e se alimentarem de forma adequada, a partir de seus alimentos tradicionais, eles podem alcançar a perfeição de seus corpos e de suas almas e, assim, se transformarem em deuses.

Mas o alimento perfeito, sagrado, também precisa ser obtido da forma ensinada pelas divindades Mbyá-Guarani, pois é o modo de produção que deixa o alimento sagrado. E esse modo se assemelha bastante ao modelo de produção *pro gasto* dos moradores das colônias Maciel e São Manoel. Podemos dizer que os Mbyá-Guarani

---

<sup>23</sup> Para os Mbyá-Guarani, também o fumo é alimento. Ele não nutre o corpo, mas sim a alma. O fumo é importante também porque viabiliza a comunicação com divindades, tendo grande importância nas práticas xamânico-cosmológicas (Tempass, 2010). Outro alimento de extrema importância para os Mbyá-Guarani é a erva-mate. Ela é tradicionalmente obtida através da coleta e seu uso é diário. A erva-mate também é usada pelos Mbyá-Guarani como inibidor de apetite, que ameniza a fome e possibilita grandes períodos de abstinência alimentar, necessários para as atividades rituais e espirituais (Tempass, 2012).

produzem unicamente *pro gasto*, posto que a não produção de excedentes é característica das sociedades ameríndias. Isso não ocorre por falta de conhecimentos ou capacidade técnica, mas sim porque os indígenas não têm necessidade de produzir excedentes: não faz sentido produzir mais do que se pode consumir (Clastres, 2003).

Assim, os roçados que os Mbyá-Guarani abrem em meio à mata têm o seu tamanho definido pela necessidade alimentar do grupo. Eles não cultivam roças maiores do que sua capacidade de consumo, visto que na sua cosmologia a produção de excedentes não faz sentido. Estes indígenas também não se preocupam muito em *fazer as plantas render* (como dizem). Cada planta deve produzir de acordo com a sua natureza, com as suas características originais. Desta forma, os Mbyá-Guarani não se preocupam em agrupar muitas plantas no mesmo terreno. Não dispõem as plantas muito próximas umas das outras, mas sim bem espaçadas entre si. Isso ocorre porque a planta só irá vingar e produzir alimentos se estiver feliz. Para os Mbyá-Guarani a felicidade, a alegria, é a base para a manutenção da boa relação entre os seres do cosmos. E não basta o indivíduo estar feliz, ele precisa alegrar também os seres que estão a sua volta. Precisa alegrar as plantas, os animais, a terra, as águas, enfim, todos os seres de seu mundo. E isso é um dever de todo Mbyá-Guarani, é um cuidado para que o mundo continue existindo.

Para deixar as plantas mais felizes, estes indígenas também se valem do plantio consorciado, proporcionando a cada planta uma interação com vários outros seres. Cada planta é um ser. E a interação entre os seres é a principal fonte de alegria. Inclusive, a construção do ser ocorre mediante a apropriação de propriedades imateriais de outros seres. Um ser se constrói a partir dos outros (Tempass, 2012). É por isso que os Mbyá-Guarani abrem seus roçados no meio da mata, em meio a uma multidão de outros seres. E também por tal razão que eles “misturam” as plantas nos roçados. O milho é cultivado junto com a batata-doce, o feijão com o aipim, todos as cultivares em um mesmo espaço.

Os Mbyá-Guarani também não se valem de agrotóxicos e adubos na sua horticultura. Eles tampouco empregam irrigação nos seus roçados. Isso iria contra a “natureza” das plantas, as deixaria infelizes. E, também, os Mbyá-Guarani não veem sentido no emprego desses recursos. Se plantarem da forma como as divindades ensinaram e fizerem determinados rituais na Opy (casa de rezas), as plantas crescerão da forma como desejado por eles. Esses rituais consistem, basicamente, em *rezar a planta*. Rezando, a planta cresce. Cresce porque as divindades a fazem crescer. Então, os saberes e as práticas xamânico-cosmológicas (que, grosso modo, poderíamos chamar de religião Mbyá-Guarani) fazem parte do processo produtivo. Os Mbyá-Guarani não conseguem produzir alimentos sem a realização dos rituais.

Com esse modelo horticultor os Mbyá-Guarani obtêm seus alimentos tradicionais, sagrados. Os alimentos assim produzidos são considerados mais saudáveis para os Mbyá-Guarani, não apenas para seus corpos, mas também para a mente e o espírito. Mas, sobretudo, com a horticultura tradicional eles obtêm os alimentos mais saborosos. São mais gostosos os alimentos de acordo com os preceitos divinos. Com o modelo de produção alimentar tradicional, as plantas ficam menores, produzem menos frutos e estes frutos são menores, mas são melhores em termos de sabor. Quanto menor a produção de uma planta e o tamanho de seus frutos, maior será a concentração de seu sabor. Mais doces serão os frutos. E os Mbyá-Guarani preferem tudo muito doce (Tempass, 2010). Temos assim que, no cálculo alimentar Mbyá-Guarani, a qualidade é muito mais importante do que a quantidade. Produzir pouco é melhor. Eles não produzem mais porque não querem, não por incapacidade. O que atesta que as sociedades indígenas, em sua tradicionalidade, não vivem em regime de escassez, mas sim de abundância (Clastres, 2003). Só com alimentos abundantes é que se pode fazer a escolha de produzir menos para ter mais sabor. De fato, em campo nunca vi um Mbyá-Guarani queixar-se da produtividade de seus roçados tradicionais.<sup>24</sup>

A não produção de excedentes também está relacionada com o esquema de reciprocidade entre seres humanos, seres naturais e seres sobrenaturais. Os indígenas, como já observado, mantêm relações sociais com as plantas e os animais. Eles não separam a natureza da cultura, como os “modernos” fazem. Mas eles também não separam a sobrenatureza da cultura e da natureza, mantendo também com as divindades relações de tipo social (Tempass, 2011). E as relações entre as três classes de seres são recíprocas. O alimento dos Mbyá-Guarani vem da natureza, então eles precisam negociar com os seres naturais a obtenção alimentar. Para receber algo da natureza, os Mbyá-Guarani precisam dar algo em troca. O que consiste basicamente no respeito ao meio ambiente, na manutenção do equilíbrio ecológico. Assim, os Mbyá-Guarani, por exemplo, não caçam nem coletam mais do que conseguem colher, porque isso causaria danos ambientais desnecessários.

A natureza é controlada pelos seres sobrenaturais. A agência pertence às divindades. Uma planta só crescerá se as divindades assim o quiserem. E os

---

<sup>24</sup> O problema é que, como já comentado, por falta das terras propícias para esse modelo horticultor, terras que eram ocupadas desde tempos imemoriais pelos Mbyá-Guarani, a produção alimentar do grupo está bastante comprometida. Atualmente, podemos dizer que, em muitas aldeias Mbyá-Guarani, prevalece o regime de escassez. Mas, mesmo não produzindo da forma desejada, mesmo consumindo muitos alimentos oriundos da sociedade envolvente, os Mbyá-Guarani dão um jeito de obter sabores bem próximos aos tradicionais. Ocorre que os alimentos dos *jurúá* (brancos) são trabalhados pela cultura Mbyá-Guarani, pelo jeito Mbyá-Guarani de cozinhar (Tempass, 2010).

Mbyá-Guarani possuem muitas divindades, talvez milhões de seres na condição de deuses, na sobrenatureza. As divindades organizam-se em um esquema hierárquico, no qual cada ser sobrenatural é responsável por uma determinada espécie que se encontra na natureza. Os próprios Mbyá-Guarani, que estão no híbrido de natureza e sociedade, têm suas divindades responsáveis. Dessa forma, na organização dos elementos naturais, percebe-se uma reprodução da estrutura cosmológica dos Mbyá-Guarani. As relações entre os seres da natureza são iguais às relações entre os seres da sobrenatureza. E o papel de presa ou de predador na natureza é correspondente à posição hierárquica do ser sobrenatural que controla cada elemento. Grosso modo, poderíamos dizer que os seres no topo da hierarquia são “predadores” e os da base da hierarquia são “presas”.<sup>25</sup>

De acordo com esse esquema é que os Mbyá-Guarani definem o que pode e o que não pode ser consumido e o que é mais indicado para a saúde física e espiritual. Os alimentos controlados por seres superiores na escala sobrenatural são os mais indicados, os mais sagrados. Mas também são os alimentos que necessitam mais cuidados na obtenção, na preparação e no consumo. Esses cuidados são formas de demonstrar respeito às divindades que ofertam os alimentos aos Mbyá-Guarani. Por isso, quanto mais sagrado e saudável (as duas categorias se confundem) for um alimento, mais delicadas são as negociações para sua obtenção. Os Mbyá-Guarani negociam os alimentos com as divindades, no esquema de dar, receber e retribuir. A retribuição geralmente se dá através de rituais de agradecimento e pelo respeito a normas sociais (que envolvem também a natureza e a sobrenatureza), que servem principalmente para garantir o acesso igualitário aos alimentos e uma alimentação de qualidade.

Contudo, os deuses não fazem os alimentos surgirem do nada. Também os seres sobrenaturais precisam negociar entre eles, para fornecer cada alimento. Por exemplo, o responsável pelo milho precisa manter boas relações com as divindades responsáveis pela luz, pelo solo, pela água e pelo ar, bem como com os responsáveis pelas outras plantas que compõem o ambiente e, até mesmo, com as divindades que controlam os animais, que podem preda o milho antes do consumo humano. Assim, os Mbyá-Guarani afirmam que os deuses *trabalham* para o fornecimento da alimentação aos humanos, trabalho esse que não pode ser desperdiçado. Desperdiçar um alimento é desperdiçar a boa vontade dos deuses. É desrespeitar os deuses e

---

<sup>25</sup> Outros fatores também entram nessa definição de presa e predador, que além de plantas e animais, envolvem também solos, águas e até mesmo, em caso de canibalismo, outros seres humanos (Tempass, 2012).

colocar em risco as relações de reciprocidade. Então, os Mbyá-Guarani não caçam mais do que podem consumir porque isso causaria um dano desnecessário à natureza e, mais do que isso, causaria um dano às relações com as divindades. O mesmo vale para o excesso de produção alimentar na horticultura.

A grande diversidade alimentar também é um dos pilares da saúde dos Mbyá-Guarani e uma recomendação das divindades. A alimentação sagrada, saudável, precisa ser variada. E isso também tem relação com o *trabalho* dos deuses. O milho, por exemplo, é o mais sagrado dos alimentos dos Mbyá-Guarani, porém eles não podem viver só comendo milho. A explicação para isso não se dá em função das características nutricionais do milho, mas sim pelas características cosmológicas do grupo. O que acontece é que comendo apenas milho os Mbyá-Guarani estarão sobrecarregando a divindade responsável por este alimento, ao passo que estarão tirando do circuito de reciprocidade as divindades responsáveis pelos demais alimentos. E os Mbyá-Guarani precisam de relações recíprocas com todos os seres de seu cosmos. Relações com as quais são construídos seus seres. O equilíbrio alimentar dos humanos tem, assim, respaldo no equilíbrio natural e sobrenatural. E isso ocorre num circuito que se retroalimenta constantemente, porque quem recebe tem a obrigação de retribuir. Assim, o equilíbrio cosmológico leva ao equilíbrio alimentar e vice-versa (Tempass, 2012). E mesmo atualmente, vivendo muitas vezes em aldeias minúsculas e com poucos recursos naturais, os Mbyá-Guarani procuram manter esse equilíbrio alimentar e o equilíbrio entre todos os seres do cosmos.

Um indivíduo precisa ajudar o outro para que esse objetivo seja cumprido. É que os prejuízos não recaem apenas sobre os indivíduos que colocam em risco esse equilíbrio, eles afetam igualmente toda a sociedade. Assim, além de ajudar o próximo a manter o equilíbrio, os Mbyá-Guarani também precisam constantemente vigiar os seus vizinhos para verificar se as normas sociais estão sendo corretamente cumpridas. É por esse motivo que a alimentação tradicional dos Mbyá-Guarani é pública. Ela tem que ser preparada e consumida em lugar visível, geralmente no pátio das casas, para que os moradores das outras casas saibam o que está sendo consumido. Além de assegurar que a sociedade não está sendo exposta a perigos, a alimentação pública também força a reciprocidade. Ninguém pode guardar uma comida só para si e comer escondido, negando a partilha do alimento com os seus próximos.

Porém, além do alimento propriamente dito, também é preciso vigiar as condições de preparação das comidas, pois esta é tão ou mais importante que os ingredientes. O quão sagrada ou saudável a comida se tornará está estreitamente ligado ao modo de preparo dos alimentos. E isso está diretamente ligado ao emocional

das cozinheiras. Os Mbyá-Guarani creem que o humor de uma pessoa contagia as outras pessoas e objetos. Esse contágio é muito mais forte no momento da confecção/preparação de alguma coisa, no momento em que ocorre uma transformação. Assim, por exemplo, uma cozinheira feliz irá transmitir suas características para a comida e, por sua vez, irá levar felicidade para os comensais. Já, por outro lado, uma cozinheira com raiva colocará em risco toda a sociedade. A raiva é o sentimento mais preocupante para os Mbyá-Guarani, porque ela estraga as relações necessárias para a vida social. A raiva é transmitida entre os indivíduos, sendo a alimentação uma das principais formas de contágio. Muitas outras qualidades ou condições podem ser transmitidas através da alimentação, por isso toda a preocupação dos Mbyá-Guarani na publicização das práticas alimentares. Comer em público é um ritual que evidencia o pertencimento grupal, a partilha dos ideais da sociedade.

Esse esquema dos Mbyá-Guarani assemelha-se bastante ao que foi observado entre os colonos das colônias Maciel e São Manoel. Cada grupo tem suas próprias interpretações, mas ambos têm como resultado o objetivo de cultivar alimentos mais saudáveis, mais variados, sem agrotóxicos e adubos. Ambos os grupos têm interesse na preservação da natureza e têm a organização social voltada para isso. E tanto colonos quanto indígenas mantêm relações recíprocas com a natureza e a sobrenatureza.

Os dois grupos encontram sérios problemas para pôr completamente em prática a alimentação que consideram ideal. Os colonos porque são reféns das grandes indústrias, os indígenas porque perderam suas terras. Para ambos os grupos, o ideal seria a alimentação *pro gasto*; e o problema, a alimentação *pra venda*. Para os colonos, o modelo *pra venda* os subordina aos interesses externos às colônias e os força, em função da competitividade capitalista, a usarem os *venenos*. Para os indígenas, que sempre produziram somente para o gasto, sem se preocuparem com a produção de excedentes, o modelo *pra venda* dos brancos foi o que motivou a perda das suas terras. Eles perderam a maior parte de suas terras para grandes produtores rurais, com grandes extensões de cultivos em monocultura, que empregam adubos e agrotóxicos, desmatam, causam erosão, etc. Tudo isso porque os brancos precisam de uma produção *pra venda* mais lucrativa. E o lucro da sociedade envolvente continua sendo o principal impedimento para que os indígenas retomem o controle de suas terras e, conseqüentemente, sua alimentação tradicional.

A proximidade entre o mundo dos colonos e dos indígenas não é algo recente e pontual. A colonização do Brasil pelos portugueses só foi possível porque eles adotaram os alimentos e as técnicas de horticultura dos indígenas, gerando a base do que hoje chamamos de culinária brasileira. De forma mais precisa, os colonizadores

estabeleceram um estreito contato com os indígenas, inserindo-se em seu circuito de reciprocidade e partilhando o mesmo sistema culinário. Dessa forma, não apenas os alimentos e as técnicas foram transmitidos dos indígenas para os portugueses, mas também o imaginário que a comida carrega (Tempass, 2010). Séculos mais tarde, com a chegada de colonos não ibéricos, esse quadro se repetiu em diversas localidades. Aos novos colonos, com o intuito de ocupação de todo o território, foram designadas terras em regiões de presença indígena. A ideia era substituir o índio pelo colono. Em muitos casos, houve um intenso contato entre indígenas e colonos, sendo que os últimos adotaram os alimentos e as técnicas indígenas. Isso ocorreu, por exemplo, no Vale do Taquari (Beroldt, Grisel e Schmitz, 2007).

Suponho que essa interação entre indígenas e colonos também tenha ocorrido nas colônias Maciel e São Manoel, afinal, até hoje os Mbyá-Guarani habitam a região e relacionam-se bem com os colonos. Posto isso, seriam as congruências observadas entre os dois sistemas resultado do longo contato entre colonos e Mbyá-Guarani? Ou, nos termos de Lévi-Strauss (1957), o modelo observado nas duas sociedades constitui uma base comum da humanidade, no nível da estrutura profunda? Essas questões serão consideradas na continuidade da pesquisa.

Para finalizar, advogo que, como se tentou fazer neste texto, para a compreensão de um sistema alimentar é preciso inicialmente considerar a interdependência e os esquemas de reciprocidade que envolvem os seres da sociedade, da natureza e da sobrenatureza. É a partir da colaboração entre os três tipos de seres que são produzidos os alimentos e as explicações referentes à alimentação e ao mundo. Sendo a alimentação um fato social total, como sugere Marcel Mauss (1974), a compreensão das práticas alimentares passa pela compreensão da sociedade. Mas, pelo que foi exposto, arrisco sugerir a alimentação como “fato cósmico total”, sendo que a compreensão dos sistemas culinários passa pela compreensão do cosmos.

## REFERÊNCIAS

BAHIA, Joana. *O tiro da bruxa: identidade, magia e religião na imigração alemã*. Rio de Janeiro: Garamond, 2011.

BEROLDT, Leonardo; GRISEL, Pierre-Nicolas; SCHMITZ, José Antônio Kroeff. Evolução e diferenciação da agricultura no Vale do Taquari: um estudo comparado de dois sistemas agrários. In: MENASCHE, Renata. *A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2007, p. 11-42.

CLASTRES, Pierre. *A sociedade contra o Estado: pesquisas de antropologia política*. São Paulo: Cosac e Naify, 2003.

DESCOLA, Philippe. Estrutura ou sentimento: a relação com o animal na Amazônia. *Revista Mana*, Rio de Janeiro, v. 4, n. 1, p. 23-45, abr. 1998.

\_\_\_\_\_. Genealogia de objetos e antropologia da objetivação. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, v. 8, n. 18, p. 93-112, dez. 2002.

EVANS-PRITCHARD, Edward. *Bruxaria, oráculos e magia entre os Azande*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.

GIANNINI, Isabelle Vidal. Os índios e suas relações com a natureza. In: GRUPIONI, Luís Donisete Benzi (Org.). *Índios no Brasil*. Brasília: Ministério da Educação e do Desporto, 1994, p. 145-152.

LATOUR, Bruno. *Jamais fomos modernos: ensaio de antropologia simétrica*. Rio de Janeiro: 34, 1994.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *Tristes trópicos*. São Paulo: Editora Anhembi Limitada, 1957.

\_\_\_\_\_. O totemismo hoje e o pensamento selvagem (1960-1961). In: \_\_\_\_\_. *Minhas palavras*. São Paulo: Brasiliense, 1986, p. 36-48.

MACHADO, Carmen Janaína Batista. *Comida, simbolismo e identidade: um olhar sobre a constituição da italianidade nas colônias Maciel e São Manoel – Pelotas (RS)*. Monografia do Conclusão de Curso (Bacharelado em Geografia). Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2011.

MAUSS, Marcel. *Sociologia e Antropologia*. São Paulo: E.P.U., 1974. 2 v.

RANGEL, Lúcia Helena Vitali. *Festas juninas, festas de São João: origem, tradições e história*. São Paulo: Publishing Solutions, 2008.

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

SCHNEIDER, Maurício. *Entre a agroecologia e a fumicultura: uma etnografia sobre trabalho na terra, cosmologias e pertencimentos entre camponeses pomeranos*. Monografia de Conclusão de Curso (Bacharelado em Antropologia). Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2013.

TEMPASS, Martín César. “Quanto mais doce, melhor”: um estudo antropológico das práticas alimentares da doce sociedade Mbyá-Guarani. Tese (Doutorado em Antropologia Social). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2010.

\_\_\_\_\_. A culinária indígena como elo de passagem da “cultura” para a “natureza”: invertendo Lévi-Strauss. *Espaço Ameríndio*, Porto Alegre, v. 5, n. 1, p. 69-101, jan./jun. 2011.

\_\_\_\_\_. *A doce cosmologia Mbyá-Guarani: uma etnografia de saberes e sabores*. Curitiba: Appris, 2012.

WOORTMANN, Klaas; WOORTMANN, Ellen F. *O trabalho na terra: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa*. Brasília: UNB, 1997.



## Autoras e autores



**Caio Mazzilli.** Graduando em Cinema (UFPel). Bolsista do Laboratório de Ensino, Pesquisa e Produção em Antropologia da Imagem e do Som (LEPPAIS/UFPel). E-mail: caio.mazzilli@gmail.com.

**Carmen Janaina Batista Machado.** Licenciada em Geografia (UFPel) e mestre em Desenvolvimento Rural (UFRGS). Integrante do Laboratório de Estudos Agrários e Ambientais (LEAA/UFPel) e do Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura (GEPAC). E-mail: carmemachado3@yahoo.com.br.

**Carmo Thum.** Mestre em Educação (UFSC) e doutor em Educação (Unisinos). Professor do Instituto de Educação da Universidade Federal do Rio Grande. Coordenador do Núcleo EDUCAMEMÓRIA/FURG. E-mail: carthum2004@yahoo.com.br.

**Carolina Vergara Rodrigues.** Bacharel e mestre em Ciências Sociais (UFPel). Professora do Instituto Federal Sul-Rio-Grandense, campus Santana do Livramento. Integrante do Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura (GEPAC). E-mail: carolina.vergaara@gmail.com.

**Claudia Turra Magni.** Doutora em Etnologia e Antropologia Social (EHESS, Paris). Professora do Bacharelado e do Programa de Pós-Graduação em Antropologia da Universidade Federal de Pelotas. Coordenadora do Laboratório de Ensino, Pesquisa e Produção em Antropologia da Imagem e do Som (LEPPAIS/UFPel). Membro do Comitê de Antropologia Visual da Associação Brasileira de Antropologia (CAV/ABA) e do Comitê de Imagem da Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Ciências Sociais (ANPOCS). E-mail: clauturra@yahoo.com.br.

**Danielle Neugebauer Wille.** Bacharel em Design Gráfico e mestre em Ciências Sociais (UFPel). Integrante do Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura (GEPAC). E-mail: dani.neugebauer@gmail.com.

**Ellen Fensterseifer Woortmann.** Doutora em Antropologia (UnB). Professora e pesquisadora associada do Departamento de Antropologia da UnB. Vice-presidente da Associação Brasileira de Antropologia (ABA). E-mail: ellen@unb.br.

**Evander Eloí Krone.** Mestre em Desenvolvimento Rural (UFRGS), mestre em Antropologia (UFPel) e doutorando em Antropologia (UFPE). Integrante do Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura (GEPAC). E-mail: evanderkrone@gmail.com.

**Flávia Charão Marques.** Doutora em Desenvolvimento Rural (UFRGS). Professora da Faculdade de Agronomia e do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Integrante do Grupo de Estudos e Pesquisas em Agricultura Familiar e Desenvolvimento Rural (GEPAD/UFRGS) e do Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura (GEPAC). E-mail: flavia.charao@pq.cnpq.br.

**Flávia Rieth.** Doutora em Antropologia Social (UFRGS). Professora do Bacharelado e do Programa de Pós-Graduação em Antropologia da Universidade Federal de Pelotas. Pesquisadora do Grupo de Estudos Etnográficos Urbanos (GEEUR/UFPel). Coordenou a equipe de pesquisa do Inventário Nacional de Referências Culturais INRC - Região Doceira de Pelotas e coordena a equipe do INRC - Lidas Campeiras. E-mail: riethuf@uol.com.br.

**Giancarla Salamoni.** Doutora em Geografia (UNESP). Professora dos cursos de Licenciatura e Bacharelado em Geografia e do Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal de Pelotas, professora colaboradora do Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal do Rio Grande. Coordenadora do Laboratório de Estudos Agrários e Ambientais (LEAA/UFPel). Integrante do Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura (GEPAC). Email: gi.salamoni@yahoo.com.br.

**Giralda Seyferth.** Doutora em Ciências Humanas/Ciência Política (USP). Professora do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro. Bolsista pesquisadora do CNPq. E-mail: gseyfert@gmail.com.

**Joana Bahia.** Doutora em Antropologia Social (MN/UFRJ). Professora do Programa de Pós-Graduação em História Social da Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Pesquisadora associada ao Núcleo Interdisciplinar de Estudos Migratórios (NIEM/IPPUR/UFRJ). E-mail: joana.bahia@gmail.com.

**Maria Catarina Chitolina Zanini.** Doutora em Antropologia (USP). Professora do Departamento de Ciências Sociais da Universidade Federal de Santa Maria. Pesquisadora associada ao Núcleo Interdisciplinar de Estudos Migratórios (NIEM/IPPUR/UFRJ). Coordenadora do Núcleo de Estudos Contemporâneos (NECON-UFSM). Bolsista pesquisadora do CNPq. E-mail: zanini.ufsm@gmail.com.

**Marília Floôr Kosby.** Bacharel e mestre em Ciências Sociais (UFPel), doutoranda em Antropologia Social (UFRGS). Integrou a equipe de pesquisa do INRC - Região Doceira de Pelotas e a equipe do INRC - Lidas Campeiras. E-mail: marilia\_kosby@yahoo.com.br.

**Mártin César Tempass.** Doutor em Antropologia Social (UFRGS). Professor do Programa de Pós-Graduação em Antropologia da Universidade Federal de Pelotas. Bolsista Recém Doutor (Fapergs/Capes). E-mail: potz\_51@yahoo.com.br.

**Maurício Schneider.** Bacharel e mestrando em Antropologia (UFPel). Integrante do Laboratório de Estudos Agrários e Ambientais (LEAA/UFPel) e do Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura (GEPAC). E-mail: mauriciodsneider@gmail.com.

**Mauro Adriano Bruschi.** Bacharel em Artes Plásticas (UFRGS), com especialização em Multimídia pela École Multimédia (Paris). Assessor em imagem, através da empresa MAB Desenhos, da agenda de pesquisa Saberes e Sabores da Colônia. E-mail: mauro\_bruschi@yahoo.com.br.

**Patrícia dos Santos Pinheiro.** Mestre em Desenvolvimento Rural (UFRGS) e doutoranda em Ciências Sociais (CPDA/UFRRJ). Integrante do Núcleo de Estudos do Poder (CPDA/UFRRJ). E-mail: patriciasantospinheiro@gmail.com.

**Patrícia Postali Cruz.** Licenciada em Ciências Biológicas, graduanda em Antropologia e mestranda em Antropologia (UFPel). Integrante do Grupo de Estudos Etnográficos Urbanos (GEEUR/UFPel). E-mail: patricia.postali@gmail.com.

**Patrícia Rejane Froelich.** Graduanda em Ciências Sociais (UFSM). Integrante do Núcleo de Estudos Contemporâneos (NECON-UFSM) e do Grupo de Estudos Rurais e Urbanos (UFMA). E-mail: patyfroelich@gmail.com.

**Raquel Rau.** Bacharel em Nutrição (IPA) e mestranda em Desenvolvimento Rural (UFRGS). Integrante do Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura (GEPAC). E-mail: raquel.rau@bol.com.br.

**Renata Menasche.** Doutora em Antropologia Social (UFRGS). Professora do Curso de Bacharelado e do Programa de Pós-Graduação em Antropologia da Universidade Federal de Pelotas, professora colaboradora do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Pesquisadora do Laboratório de Estudos Agrários e Ambientais (LEAA/UFPel). Coordenadora do Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura (GEPAC – <http://www.ufrgs.br/pgdr/gepac/>). Membro do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA). E-mail: renata.menasche@pq.cnpq.br.

**Tiago Lemões da Silva.** Licenciado em História e mestre em Ciências Sociais (UFPel), doutorando em Antropologia Social (UFRGS). Integrou a equipe de pesquisa do INRC - Região Doceira de Pelotas. E-mail: tiagoufpel@yahoo.com.br.

**Vania Grim Thies.** Doutora em Educação (UFPel). Professora do Curso de Licenciatura em Educação do Campo da Universidade Federal de Pelotas. Pesquisadora do grupo de pesquisa HISALES (FaE/UFPel) e do Núcleo EDUCAMEMÓRIA/FURG. E-mail: vaniagrim@gmail.com.

## Série Estudos e Pesquisas – IEPE

---

A série Estudos e Pesquisas – IEPE tem como objetivo publicar obras relativas aos mais diversos temas da área das Ciências Sociais Aplicadas. Esta série resulta do esforço do Centro de Estudos e Pesquisas – IEPE/UFRGS – em incentivar a divulgação de estudos e pesquisas de caráter abrangente e multidisciplinar que versem sobre temas teóricos ou aplicados da realidade brasileira e mundial.

---

### Títulos Publicados

Agricultura na Região Metropolitana de Porto Alegre:  
aspectos históricos e contemporâneos  
*Marinês Zandavali Grandó e Lovois de Andrade Miguel* (Org.)

A energia elétrica em debate:  
a experiência brasileira e internacional de regulação  
*Carlos Schmidt, Gentil Corazza e Luiz Miranda* (Org.)

Cooperativismo de crédito e microcrédito rural  
*José Miguel Pretto* (Org.)

A Junta Comercial no contexto da economia do Rio Grande do Sul  
*Gentil Corazza e Pedro Cezar Dutra Fonseca*

Métodos da Ciência Econômica  
*Gentil Corazza* (Org.)

Crescimento econômico e crise na Argentina  
de 1870 a 1930: a Belle Époque  
*Maria Holoisa Lenz*

A chave do tamanho: desenvolvimento econômico  
e perspectivas do Mercosul  
*Luiz Augusto Estrella Faria*

Estudo macroeconômico de uma região:  
Estado do Rio Grande do Sul – 1939-1955  
*Cláudio F. Accurso*

Política comercial, taxa de câmbio e moeda internacional:  
uma análise a partir de Keynes  
*Fernando Ferrari Filho*

Teoria geral setenta anos depois:  
ensaios sobre Keynes e teoria pós-keynesiana  
*Fernando Ferrari Filho* (Org.)

Desenvolvimento econômico brasileiro  
*Ricardo Dathein* (Org.)

A agricultura familiar à mesa:  
saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari  
*Renata Menasche* (Org.)

Economia da cultura: bem-estar econômico  
e evolução cultural  
*Leandro Valiati e Stefano Florissi* (Org.)

Questões econômicas de Estado  
*Cláudio F. Accurso*

Extratativismo da samambaia-preta no Rio Grande do Sul  
*Gabriela Coelho de Souza, Rumi Regina Kubo e  
Lovois de Andrade Miguel* (Org.)

A economia do arroz  
*Hélio Henkin* (Org.)

Aportes de desenvolvimento econômico  
*Cláudio F. Accurso*

Parceiros estratégicos para a inserção internacional  
do Brasil – As Américas – Vol. I  
*Ricardo Dathein* (Org.)

Parceiros estratégicos para a inserção internacional  
do Brasil – Ásia, África e Europa – Vol. II  
*Ricardo Dathein* (Org.)

Economia solidária e transformação social:  
rumo a uma sociedade para além do capital?  
*Carlos Schmidt e Henrique T. Novaes* (Org.)

O deslocamento de empresas de calçados  
para o Nordeste brasileiro  
*Achyles Barcelos da Costa e Flávio Benevett Fligenspan*

Uma avaliação da economia gaúcha no período 1960-1985 Vol. I e II  
*Cláudio F. Accurso* (Org.)

Desenvolvimentismo: o conceito, as bases teóricas, as políticas  
*Ricardo Dathein* (Org.)

Saberes e Sabores da Colônia: alimentação e cultura como abor-  
dagem para o estudo do rural  
*Renata Menasche* (Org.)

Este livro foi composto na tipologia Garamond, em corpo 11  
e impresso no papel 90g/m<sup>2</sup> na Gráfica da UFRGS

Editora da UFRGS • Ramiro Barcelos, 2500 – Porto Alegre, RS – 90035-003 – Fone/fax (51) 3308-5645 –  
editora@ufrgs.br – www.editora.ufrgs.br • Direção: Alex Niche Teixeira • Editoração: Luciane Delani  
(Coordenadora), Carla M. Luzzatto, Clarissa Felkl Prevedello, Fernanda Kautzmann, Lucas Ferreira de  
Andrade, Maria da Glória Almeida dos Santos e Rosângela de Mello; suporte editorial: Jaqueline Moura  
(bolsista) • Administração: Aline Vasconcelos da Silveira, Cláudio Oliveira Rios, Getúlio Ferreira de Almeida,  
Janer Bittencourt, Jaqueline Trombin, Laerte Balbinot Dias e Najára Machado • Apoio: Luciane Figueiredo



