

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
FACULDADE DE CIÊNCIAS ECONÔMICAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO RURAL

Josiane Carine Wedig

Agricultoras e Agricultores à mesa:
Um estudo sobre campesinato e gênero a partir da antropologia da alimentação

Porto Alegre
2009

JOSIANE CARINE WEDIG

Agricultoras e Agricultores à mesa:

Um estudo sobre campesinato e gênero a partir da antropologia da alimentação

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Faculdade de Ciências Econômicas da Universidade Federal do Rio Grande do Sul como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Desenvolvimento Rural.

Orientadora: Prof^a. Dr^a. Renata Menasche

Série PGDR – Dissertação N° 98
Porto Alegre
2009

DADOS INTERNACIONAIS DE CATALOGAÇÃO NA PUBLICAÇÃO (CIP)
Responsável: Biblioteca Gládis W. do Amaral, Faculdade de Ciências Econômicas da
UFRGS

W393a Wedig, Josiane Carine
 Agricultoras e agricultores à mesa : um estudo sobre campesinato e gênero a
partir da antropologia da alimentação / Josiane Carine Wedig. – Porto Alegre, 2009.
 166 f. : il.

 Orientador: Renata Menasche.

 Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) - Universidade Federal do
Rio Grande do Sul, Faculdade de Ciências Econômicas, Programa de Pós-Graduação
em Desenvolvimento Rural, Porto Alegre, 2009.

 1. Agricultores : Relações sociais. 2. Agricultores : Alimentação. I. Menasche,
Renata. II. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Faculdade de Ciências
Econômicas. Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural. IV. Título.

CDU 316.47

JOSIANE CARINE WEDIG

Agricultoras e Agricultores à mesa: um estudo sobre campesinato e gênero a partir da antropologia da alimentação

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Faculdade de Ciências Econômicas da Universidade Federal do Rio Grande do Sul como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Desenvolvimento Rural.

Aprovada em: Porto Alegre, 30 de abril de 2009.

Prof^a. Dr^a. Renata Menasche
UFPel

Prof^a. Dr^a. Ellen Fensterseifer Woortmann
UnB

Prof^a. Dr^a. Flavia Maria Silva Rieth
UFPel

Prof. Dr. José Carlos Gomes Dos Anjos
PGDR/Departamento de Sociologia/UFRGS

Dedico este trabalho a meus pais, que sempre lutaram para possibilitar que eu pudesse realizar aquilo que acredito. E dedico também de forma especial aos camponeses desse mundo afora que, reinventando sempre seus modos de vida vão construindo as “possibilidades de futuro”.

AGRADECIMENTOS

À CAPES, pela bolsa de estudos que possibilitou o desenvolvimento deste trabalho.

Ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, à todos seus professores e todos os funcionários que ofereceram-me a possibilidade de avançar minha reflexão acadêmica.

À Universidade Federal do Rio Grande do Sul, pela oportunidade de completar um curso de mestrado em uma universidade pública, de qualidade e com programa de assistência estudantil, fundamental para concluir os meus estudos.

À professora Renata Menasche que desde o primeiro contato se mostrou disposta e sempre aberta ao diálogo e que, ao longo deste período de orientação abriu para mim um universo totalmente novo e encantador de pesquisa. Pela disposição contagiante com que exerce sua profissão. Pelas inúmeras bibliografias indicadas, pelos empréstimos de seus livros, pelas horas de conversa sobre nossa pesquisa.

Aos integrantes do Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura e as fundamentais contribuições que aportaram na construção deste trabalho.

Aos professores Ellen Fensterseifer Woortmann, Flávia Rieth e José Carlos dos Anjos, que gentilmente aceitaram compor a banca de avaliação desta dissertação.

Aos professores e colegas do curso de Ciências Sociais, da Universidade Federal de Pelotas, que muitos saberes compartilharam e que foram, em parte, responsáveis pelo meu ingresso no mestrado, principalmente aos professores Francisco Vargas, José Geraldo Wizniewsky e William Héctor Souto, que deram valiosas contribuições na elaboração do projeto que encaminhei para o ingresso no mestrado.

Aos meus colegas do mestrado e doutorado que foram fantásticos enquanto turma, pelas inúmeras conversas de bar e de “churrascos” ao longo do curso, criando um rico espaço para compartilhar conhecimentos, amenizando a solidão e criando laços de amizade muito fortes.

Aos meus pais Eda e Remídio, à minha irmã Miriam, a minha vó Hertha (in memória) que apoiaram sempre os meus estudos e sempre ofereceram energia para continuar. Foram eles

também os inspiradores da pesquisa no rural, pelo amor que cultivam pela terra onde trabalham e habitam.

Ao João meu companheiro, incansável estimulador da tranquilidade necessária para a realização da dissertação, por ler as versões preliminares da dissertação com os olhos de um urbano porto-alegrense, para quem todos os termos camponeses (óbvios para mim, enquanto pessoa criada na roça) eram estranhos e questionados, fato que foi decisivo para deixá-los mais inteligíveis.

À Stella Pieve, minha amiga de anos e que tem sido companheira para tudo. À ela devo muito do fato de ter levado adiante a vida em Porto Alegre. Com ela também debati muitas das questões da dissertação. À Patrícia Binkowsky, que conheci quando vim para Porto Alegre, por ter me recebido com tanto carinho em seu apartamento na Casa do Estudante e ter compartilhado o seu pequeno espaço e sua amizade. À Sandra Kitakawa, pelo estímulo e debate de sempre sobre as questões de dissertação e outras questões que perpassam a existência.

À Karin Lohmann, por ter sido fundamental no meu contato com o campo de pesquisa. Ela que se tornou uma grande amiga e fonte de inspiração pela sua coragem e dedicação. À Sandra Zeni, que me ofereceu tão gentilmente um espaço de sua casa para eu morar no campo.

À Fabiana Thomé e Lorena Fleury, por terem se disposto a ler as preliminares da dissertação e terem feito importantes e fundamentais considerações. Ao Juan Camilo de los Rios Cardona, pela tradução do resumo para o espanhol. À Daniela Pacífico e a Vânia Pierozan, por me ensinarem a lidar com os meios eletrônicos, fundamentais para o fechamento da dissertação.

Às agricultoras e aos agricultores de Fazenda Lohmann, que só de pensar me emocionam, por demonstrarem a paixão pela vida no campo e terem participado com tanta empolgação deste trabalho de pesquisa. Também, pelos muitos ensinamentos, conversas, comidas deliciosas e abrigos que me ofereceram.

À tantos outros que não foram aqui citados e que no entanto contribuíram de maneira fundamental para a realização do trabalho a partir de seus sorrisos, alguma fala, uma exposição em aula, uma informação prestada, um abraços dado, uma caminhada, um almoço de festa, etc.

Der Mensch braucht ein Plätzchen,
und wär's noch so klein
von dem er kann sagen
sieh hier, dies ist mein.
Hier leb ich, hier lieb ich
hier ruh ich mich aus,
hier ist mein Heimat,
hier bin ich zu Haus

A pessoa necessita um lugarzinho
Por pequeno que seja
Do qual possa dizer
Veja, isso é meu.
Aqui eu vivo, aqui eu amo
Aqui eu descanso
Aqui é minha Pátria
Aqui eu estou em casa.
(Autor desconhecido)



Cartaz encontrado em algumas casas das famílias de Fazenda Lohmann.

RESUMO

A partir do olhar sobre a comida, o estudo pretende analisar as relações sociais nas famílias e na comunidade, dedicando particular atenção às relações de gênero e geração entre os camponeses observados. Compreendendo que a comida, para além de sua materialidade, envolve dimensões simbólicas, é que traçamos paralelos entre as classificações que organizam o lugar dos vários componentes na hierarquia familiar e aquelas que ordenam suas práticas alimentares. A construção deste trabalho deu-se a partir de pesquisa etnográfica desenvolvida junto a famílias rurais de uma localidade situada no Vale do Taquari, Rio Grande do Sul. Entre aqueles camponeses, buscamos apreender as classificações da comida que produzem e consomem, bem como as que operam sobre si mesmos e sobre o que fazem. Neste sentido, os rituais festivos e religiosos constituíram-se em importantes espaços de observação, pois ali reproduzem-se e amplificam-se as relações vivenciadas também no cotidiano. Procuramos, então, apreender os modos de vida das famílias rurais e as mudanças neles ocorridas.

Palavras-chave: Campesinato. Comida. Família. Gênero. Reciprocidade. Festas. Antropologia da Alimentação.

RESUMEN

A partir de la observación de la comida, este estudio pretende analizar, las relaciones sociales en las familias y en la comunidad, enfocándose principalmente en las relaciones de género y generación de los campesinos observados. Comprendiendo que la comida, más allá de su materialidad, involucra dimensiones simbólicas, es que trazamos paralelos entre las clasificaciones que organizan el lugar de varios de los componentes en la jerarquía familiar y aquellas que ordenan sus prácticas alimenticias. La construcción de este trabajo se dio a partir de una investigación etnográfica llevada cabo con familias rurales de una comunidad rural ubicada en el Valle del Taquarí, Rio Grande do Sul. Entre esos campesinos, buscamos aprehender las clasificaciones de la comida que producen y consumen, así como las que operan sobre si mismos y sobre lo que hacen. En ese sentido, los rituales festivos y religiosos se constituyeron en importantes espacios de observación, ya que allí se reproducen y amplifican las relaciones vivenciadas también en la cotidianidad. Intentamos, entonces, aprehender los modos de vida de las familias rurales y los cambios ocurridos en esos modos de vida.

Palabras clave: Campesinado. Comida. Família. Gênero. Reciprocidad. Fiestas. Antropología de la Alimentação.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 – Imagens do campo de pesquisa: a casa, a preparação da comida e o comer.....	15
Figura 2 – Os espaços coletivos em que circulei, principalmente ocupados por mulheres: reunião do clube de mães; café, no intervalo do jogo de loto e festa de aniversário de uma agricultora.	30
Figura 3 – Mapa de localização do Vale do Taquari no Brasil e no Rio Grande do Sul. Fonte: Museu de Ciências Naturais – Univates, 1999.	38
Figura 4 – Salão de festas, Igreja Evangélica de Confissão Luterana no Brasil, antigo casarão que abrigava o comércio local e era também utilizado como salão de baile	46
Figura 5 – As mulheres preparam a comida cotidianamente. Durante as refeições são elas que servem a comida aos demais membros da família.	60
Figura 6 – Refeições cotidianas dos camponeses: café-da-manhã, almoço e janta.....	81
Figura 7 – Divisão sexual do trabalho no momento de <i>carnear</i> . Os homens matam o boi e/ou porco e ocupam-se da carne, enquanto que as mulheres ocupam-se das vísceras.....	93
Figura 8 – O altar da igreja em dia de Festa de Ação de Graças e os produtos ofertados.....	132
Figura 9 – No <i>Kerb</i> , os músicos recepcionam as pessoas na porta da igreja e as conduzem ao salão comunitário. Apresentação de grupo de danças “típica alemã”. A dança dos moradores locais no baile que segue toda noite.	145
Quadro 1 – Classificações alimentares relacionadas às matrimoniais	79
Quadro 2 – Alimentos plantados, colhidos e consumidos sazonalmente durante o ano em Fazenda Lohmann.....	86
Quadro 3 – Festas familiares de Fazenda Lohmann.....	125
Quadro 4 – Festas comunitárias de Fazenda Lohmann	129

LISTA DE SIGLAS

CAPA: Centro de Apoio ao Pequeno Agricultor

COSUEL: Cooperativa dos Suinocultores de Encantado LTDA

EMATER: Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural

FEE: Fundação de Economia e Estatística do Estado do Rio Grande do Sul

IBGE: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

IECLB: Igreja Evangélica de Confissão Luterana no Brasil

OASE: Ordem Auxiliadora das Senhoras Evangélicas

PGDR: Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural

RS: Rio Grande do Sul

STR: Sindicato dos Trabalhadores Rurais.

UFRGS: Universidade Federal do Rio Grande do Sul

CONVENÇÕES

Os trechos em itálico representam falas, palavras e expressões dos interlocutores da pesquisa ou termos em idioma estrangeiro utilizado pelos mesmos. As aspas, remetem a conceitos e emoções trazidos a partir da bibliografia consultada ou são utilizadas para destacar termos.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	14
2 DA PESQUISA A CAMPO	23
2.1 Chegando em Fazenda Lohmann	26
2.2 De uma casa a outra.....	29
2.3 Etnografando	32
3 O CAMPO DE ESTUDO	36
3.1 O Vale do Taquari	37
3.2 <i>Linha</i> Fazenda Lohmann	43
4 CLASSIFICAÇÕES E HIERARQUIAS NA FAMÍLIA	53
4.1 Homens e mulheres	54
4.2 Os jovens rurais	64
4.3 Os idosos	73
5 PLANTAR, COLHER, CRIAR, COMER: A COMIDA COMO ELEMENTO SIMBÓLICO	76
5.1 As atividades e refeições cotidianas e de finais de semana.....	80
5.2 O plantio, a colheita e a criação.....	85
5.3 O carnear.....	90
5.3 O puro e o impuro.....	95
5.5 As prescrições e proibições alimentares.....	97
5.6 Comida <i>forte</i> e comida <i>fraca</i>	101
6 DÁDIVA E RECIPROCIDADE, A CADA DIA	105
6.1 Laços que se fortalecem no trabalho	109
6.2 Sociabilidade e solidariedade	114
7 NAS CELEBRAÇÕES RELIGIOSAS E FESTAS	119
7.1 Por quem, como e quando são feitas as festas?	121
7.2 A Festa de Ação de Graças: reciprocidade com Deus.....	131
7.3 Festas de Família: sociabilidade construída	136
7.4 A Festa de <i>Kerb</i> : fato social total	145
8 CONSIDERAÇÕES FINAIS	151
REFERÊNCIAS	157

APÊNDICE A – ROTEIRO DE ENTREVISTA	164
---	------------

1 INTRODUÇÃO

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 a sua força de trabalho. Sendo ela uma construção ideológica, ela se reproduz no plano simbólico, e **uma das dimensões dessa reprodução pode ser aprendida pelo modo de comer** (Woortmann, 1985, p.1, grifos nossos)

Este estudo pretende analisar as classificações e hierarquizações realizadas pelas agricultoras e agricultores sobre si mesmos e sobre a família, a partir do olhar sobre a comida que produzem e consomem.

Partindo da concepção expressa no texto de K.Woortmann de que a comida possui significados simbólicos e que a partir dela pode-se apreender formas de reprodução simbólica da família é que este trabalho é construído, buscando compreender as relações familiares e comunitárias a partir das práticas alimentares (do plantar, colher, criar, *carnear*, trocar, *festar* e comer). Nestas observações, procuramos apreender transformações ocorridas na vida dos camponeses em período mais recente de modernização da agricultura.

Tomamos como inspiração inúmeros estudos realizados no campo das Ciências Sociais, que têm demonstrado que uma das possibilidades de estudar as sociedades humanas é a partir da comida. A comida e as inter-relações estabelecidas no interior da família e da comunidade (de gênero e geração) foram os fios condutores da pesquisa.

Neste estudo, entendemos que a comida diferencia-se do alimento e do mantimento na medida em que passa pelo processo de transformação cultural na cozinha (Da Matta, 1987; K.Woortmann, 1985). Sobre a importância desse elemento cultural para as sociedades humanas, Lévi-Strauss (1968, p.169) afirma que a cozinha constitui uma forma de atividade humana verdadeiramente universal: “tal como não existe sociedade sem linguagem, tão-pouco existe nenhuma que, duma maneira ou doutra, não cozinhe pelo menos alguns dos seus alimentos”.



FIGURA 1 – Imagens do campo de pesquisa: a casa, a preparação da comida e o comer.

Entendendo a comida a partir do aspecto cultural, como elemento que faz parte de todas as sociedades humanas, Da Matta (1987) assinala que em todo o planeta os homens têm que comer, mas cada sociedade define a seu modo o que é comida, aquilo que deve ser comido com regularidade, o que só deve ser comido em ocasiões especiais, a comida cerimonial, aquilo que nunca deve ser comido e aquilo que deve ser comido por cada pessoa em determinado momento da vida ou estado do corpo. Como aponta este autor, no Brasil há “comida de santo” (e de pecador), de “doente” (e de são), de homens e de mulheres, de adultos e de crianças. Deste modo, podemos compreender, como indica K. Woortmann (1985), que em qualquer sociedade os alimentos são não apenas comidos, mas também pensados e, nesse sentido, a comida possui um significado simbólico e podemos dizer também moral, falando de algo mais que nutrientes.

O que se come, com quem se come e o modo de comer expressam nosso estar no mundo, falam das trocas sociais que estabelecemos, ao mesmo tempo em que traduzem o grupo cultural ao qual pertencemos, tendo o ato de comer uma grande importância e significação social.

Deste modo, entende-se que a cozinha de uma sociedade apresenta-se como uma possibilidade especial de leitura desta sociedade de modo mais amplo. A cozinha é aqui compreendida, como destaca Fischler (1995), para além de como ela é habitualmente percebida (como conjunto de ingredientes e técnicas utilizados para preparação da comida), mas como elemento que envolve representações, crenças e práticas sociais que são compartilhadas pelos indivíduos e grupos que formam uma cultura.

A comida, para além de atender as necessidades fisiológicas, alimenta também o corpo social. Ao mesmo tempo em que ela concentra uma função biológica vital, tem também uma função social essencial. Neste sentido corroboramos com Fischler (1995, p.22) que

afirma que as pessoas não se alimentam apenas de nutrientes, mas também de imaginário, pois “sus alimentos no solo nutren sino que también significan”.

Também Candido (1975, p.28), em seu estudo sobre caipiras paulistas, reconheceu a atribuição social da comida: “sendo condição da vida, ela é o pressuposto de toda a vida social”. Distinguiu, deste modo, a comida como um recurso vital por excelência, ao mesmo tempo em que se expressa a organização prática e simbólica em torno dela.

Do ponto de vista social e cultural, plantas e animais (alimentação dos humanos - que são onívoros) não se constituem como alimentos em si, mas são classificados como alimentos à medida em que são reconhecidos e selecionados pelos grupos.

Compreendendo a comida e a cozinha de uma sociedade como um conjunto de classificações, podemos entender que elas permitem o conhecimento de distintas dimensões de cada sociedade, como ensina Lévi-Strauss (1968) ao enfatizar que a partir da cozinha de uma sociedade é possível o estabelecimento de outras relações com sua estrutura, de natureza sociológica, econômica, estética ou religiosa, envolvendo homens e mulheres, família e sociedade, economia e prodigalidade, sagrado e profano, etc. Desse modo o autor aponta que a cozinha de uma sociedade é uma linguagem a partir da qual se traduz inconscientemente sua estrutura.

Seguindo estas reflexões, entendemos que a comida é um elemento central da organização social humana, envolvendo as relações dos homens e mulheres entre si, com o meio em que vivem, como também com o sobrenatural. Presente nos mais diversos momentos cotidianos e rituais, a comida fala da família, da comunidade, de homens e mulheres.

A partir das escolhas e práticas alimentares, as pessoas organizam seu mundo, estabelecem distinções com outros grupos, hierarquizam as coisas e as pessoas. Vale salientar que a hierarquia é aqui entendida no sentido proposto por Dumont (1992, p.66), que expressa:

Adotar um valor é hierarquizar, e um certo consenso sobre os valores, uma hierarquia das idéias, das coisas e das pessoas é indispensável à vida social. Isso é completamente independente das desigualdades naturais ou da repartição de poder.

Compreendemos que as distribuições alimentares no interior da família, ao mesmo tempo em que dependem das condições de acesso, definem também hierarquias e reproduzem simbolicamente a família. Em estudo realizado entre camponeses, K.Woortmann (1985) afirma que quando eles falam sobre a comida, falam também de trabalho, de família, de homens e mulheres. Assim é que a comida apresenta uma dimensão simbólica, podendo ser entendida como um texto que fala da organização familiar e comunitária camponesa, expressando relações de gênero e geração.

Nesse sentido, procuramos traçar paralelos entre as classificações que organizam o lugar dos vários componentes na hierarquia familiar e aquelas que ordenam suas práticas alimentares. Buscamos apreender em que medida o alimento plantado, colhido, *criado*, *carneado* e consumido produz a família camponesa.

Chamamos atenção ao fato de que neste trabalho não nos detemos no debate que, centrado especialmente em aspectos que privilegiam dimensões econômicas e tecnológicas, preocupam-se em caracterizar o desaparecimento do campesinato e a emergência do agricultor familiar. Partimos aqui da concepção do campesinato enquanto ordem moral, como uma forma de perceber as relações dos homens entre si e com as coisas, como demonstrado por K. Woortmann (1990). Referimo-nos ao campesinato como aquele grupo que, segundo o autor, organiza-se a partir de uma ética camponesa, constitutiva de uma ordem moral. Sem negar que os camponeses organizam-se igualmente em torno de uma lógica econômica, focamos o olhar no camponês como expressão de uma moralidade. Estudamos as relações sociais das famílias rurais através de suas subjetividades e de seus valores.

A terra, a partir dessa concepção, é percebida como patrimônio da família, sobre a qual é realizado o trabalho que constrói a família, “como patrimônio, ou como dádiva de Deus, a terra não é simples coisa ou mercadoria” (K. Woortmann, 1990, p.12). A terra é concebida como patrimônio construído pelo trabalho da família e transmitido de pai para filho, segundo regras definidas.

Ainda na mesma obra, temos que a concepção do camponês como ordem moral, aporta uma reflexão que remete a uma qualidade: a campesinidade, que considera comum a diferentes lugares e tempos, é “entendida como uma qualidade, presente em maior ou menor grau em distintos grupos específicos” (K. Woortmann, 1990, p.13), num polo de máxima até outro de mínima campesinidade. Salienta, portanto, que não há camponeses puros, mas graus distintos de campesinidade de articulação ambígua com a modernidade. As sociedades camponesas, segundo o autor, têm categorias comuns, a saber, a terra, a família e o trabalho. Essas categorias também existem em sociedades urbanas, mas no universo camponês elas são nucleantes, estando inter-relacionadas, uma não existindo sem a outra e, finalmente, estão ligadas à honra¹ e à hierarquia.

¹ Adotamos a noção de honra, tal qual desenvolve Fonseca (2004), que aponta que esta refere-se ao nexos entre os ideais da sociedade e a reprodução destes ideais no indivíduo, que tem a aspiração de os personificar. Assim, estão em jogo o sentimento individual, o orgulho pessoal, o esforço de enobrecer a própria imagem segundo as regras socialmente estabelecidas. Também está em questão o “código de honra”, que é um código social de interação, em que o prestígio pessoal é negociado como bem fundamental de troca.

Essa compreensão do campesinato enquanto ordem moral, pode ser observada ao longo do trabalho, por exemplo, nas falas dos jovens de Fazenda Lohmann, que estão cada vez mais ligados a trabalhos não-agrícolas e mesmo assim expressam compromissos morais com a família e a terra enquanto patrimônio. Também, a integração dos camponeses ao mercado não significa necessariamente uma baixa campesinidade, pois ao mesmo tempo em que praticam uma agricultura altamente tecnificada e inserida no mercado, percebem a terra não como mercadoria, mas como patrimônio da família. Pode-se observar que estes camponeses circulam entre dois universos, o moral e o econômico, tal como argumenta K.Woortmann (1990, p.19): “transita-se pela ordem econômica para realizar, como fim, a ordem moral e, com ela, a campesinidade”. Temos, então, que a campesinidade está ligada a valores, ética e subjetividades, representações centradas na família e no parentesco.

Partindo da noção de campesinidade desenvolvemos este trabalho, a partir da observação e vivência junto a famílias rurais, relatando aqui suas subjetividades a partir de nossa interpretação. Neste sentido, vale notar que ao longo do trabalho faremos referência ora a famílias rurais, ora a campesinato, ou agricultores familiares, expressões essas usadas como sinônimos para nos referirmos ao grupo pesquisado.

Levando em conta a comida como elemento simbólico e a campesinidade compreendida através da leitura das subjetividades das famílias rurais é que se desenha esta pesquisa, que buscou entender as transformações ocorridas nas relações sociais e nos modos de vida dos agricultores, reflexo do processo de modernização da agricultura, da expansão das tecnologias de comunicação e transporte - que têm reduzido a distância material e simbólica entre campo e cidade - , da extensão das aposentadorias rurais às mulheres, da incorporação da perspectiva de gênero por movimentos sociais rurais, do acesso de jovens e mulheres a políticas públicas de crédito específico, entre outros fatores.

Para a realização desta pesquisa, encaminhei-me a uma comunidade rural no Rio Grande do Sul, na região do Vale do Taquari, onde passei a conviver cotidianamente com os camponeses. Acompanhei as famílias em suas casas, na horta, no quintal, na roça, no trato dos animais, nos rituais de *carnear*, nas festas de aniversário, cultos, festas da comunidade, reuniões de clube de mães, jogos, atividades da OASE², etc. Tais espaços foram sempre perpassados pela sociabilidade em torno de roda de chimarrão; da mesa do café-da-manhã, com os deliciosos pães de milho e cucas; do almoço, com o aipim cozido, arrancado da horta

² OASE – Ordem Auxiliadora de Senhoras Evangélicas, é um grupo de mulheres ligadas à Igreja Evangélica de Confissão Luterana no Brasil, que se reúnem para estudos bíblicos, interação com grupos de mulheres de outras localidades e assistência a doentes da comunidade.

pouco antes de ser posto para cozinhar; do café-da-tarde, com compotas de frutas, bolinhos e bolachas. Nesses espaços conversei com agricultoras e agricultores, registrei aspectos de seu cotidiano em diário de campo, entrevistei-os e realizei registros fotográficos, buscando apreender as classificações e hierarquizações elaboradas por eles com relação à comida que produzem e consomem e aquelas que operam de si mesmos.

Nesta investigação, enfatizam-se os elementos simbólicos, culturais e históricos da comunidade em que foi observada a coexistência de práticas e saberes tradicionais que dialogam com aqueles modernos, em frequente reconfiguração.

Vale notar que o que procuramos não foi dizer “o que são” aqueles com quem convivemos, mas apontar “quem” são, a partir daquilo que Geertz (1973) denomina de “olhar por cima dos ombros”, a partir da observação de como vivem, de suas práticas sociais, representações, classificações e hierarquizações.

Tomando como inspiração o que nos ensina Da Matta (1987b), busca-se realizar aqui uma “leitura” do mundo social, procurando aprofundar o conhecimento do homem pelo homem, pois a Antropologia Social – campo no qual aqui nos movemos – tem nos ensinado, segundo o autor, a sermos desconfiados e críticos aos grandes esquemas teóricos do século XIX, frutos de um otimismo desmensurado em relação ao futuro, de um contexto em que viviam sob a atmosfera dourada e promissora das descobertas tecnológicas.

Hoje sabemos bem que o uso da eletricidade, do automóvel, do trem, do avião e da energia termonuclear não podem ser mais vistos como itens de melhoria necessária da espécie humana, pois a sociedade não é algo destacável de seus movimentos. E esses movimentos nada têm de lineares e automáticos, como supunham nossos mestres do passado, confiantes na mística e na ideologia do progresso. (Da Matta, 1987b, p.12)

Partindo dessas concepções, que apontam para a necessidade de aprender com os “nativos” as organizações que estes estabelecem sobre seu mundo e de não tomar como dados esquemas prontos e idéias lineares de desenvolvimento, é que realizamos essa pesquisa etnográfica, observando a organização social de famílias de colonos descendentes de imigrantes alemães – seus saberes, seus modos de plantar, criar, colher e comer – que vivem na região do Vale do Taquari, no município de Roca Sales, comunidade de Fazenda Lohmann, no Rio Grande do Sul, região Sul do Brasil.

Corroborando com Candido (1975), advogamos pela necessidade de estudar-se as condições de vida das gentes do campo não só a partir de enunciados políticos ou das

investigações especializadamente econômicas e agrônômicas; mas também e sobretudo através do estudo de sua cultura e de sua sociabilidade.

Os enfoques a partir dos quais este estudo foi construído levam em conta a comida como elemento simbólico, a hierarquia familiar, as relações de dádiva e reciprocidade e, finalmente, os rituais festivos e religiosos como contexto privilegiado de observação da realidade social.

As escolhas que motivaram a pesquisa na área rural e no âmbito da temática da comida e representações têm relação, num primeiro momento, como a minha própria trajetória de vida. Nascida e criada na roça (no interior de Santa Catarina, no município de Arabutã), saí dali com o intuito de estudar Ciências Sociais na Universidade Federal de Pelotas, curso escolhido em razão dos conhecimentos que havia adquirido nas disciplinas de Sociologia, quando cursei o Magistério (Ensino Médio). Tinha então o objetivo de ser professora primária, tal qual haviam sido minha mãe e meu avô.

Depois de estudar, na graduação, a juventude rural em assentamentos de reforma agrária, enfocando o aspecto da sucessão e das motivações dos jovens rurais para “sair” ou “ficar” no campo, busquei o mestrado em Desenvolvimento Rural com a idéia de pesquisar gênero no meio rural. Foi assim que, ao encontrar a professora Renata Menasche como orientadora, me foi proposto por ela o trabalho sobre gênero a partir do olhar sobre a comida. Logo, as dúvidas iniciais dessa junção temática foram se transformando em deslumbramento. A partir das inúmeras leituras que eram sugeridas pela professora fui percebendo um campo de possibilidades que se abriam para entender as sociedades a partir de suas classificações alimentares. Em campo, o olhar sobre as práticas alimentares e as classificações operadas pelas agricultoras e agricultores da comunidade levaram-me a perceber a diversidade de dimensões da vida social que a comida expressa, ainda mais porque, para os camponeses, a maior parte de seu tempo e espaço estão relacionados às práticas de plantar, colher, criar, *carnear*, *festar*, trocar e comer, ou seja, a comida ocupa um lugar central em suas práticas de sociabilidade.

O local da pesquisa foi escolhido em razão de ali já terem sido feitas pesquisas coordenadas pela professora Renata. Este estudo dá continuidade a investigações realizadas anteriormente, em um primeiro momento, no período compreendido entre 2004 e 2005, no âmbito do projeto intitulado “A multifuncionalidade da agricultura familiar à mesa: hábitos alimentares e produção para o autoconsumo, identidade e estratégias de reprodução social de famílias rurais” (CNPq 503566/03-09), cujos dados, recolhidos por pesquisadores que mais tarde viriam a conformar o Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura – do qual

faço parte – foram fundamentais para a articulação das reflexões aqui realizadas. A investigação teve continuidade em 2007 e 2008, a partir desta pesquisa de mestrado, por sua vez articulada ao projeto de pesquisa “Percepções do rural: um estudo a partir da Antropologia da Alimentação” (CNPq 400348/2006-3).

O fato de ter sido Fazenda Lohmann a comunidade escolhida e não outra do conjunto de comunidades estudadas no projeto anterior no Vale do Taquari, foi devido aos conhecimentos em língua alemã que possuo e que possibilitariam uma comunicação mais ampla com as famílias rurais, utilizando a “língua nativa” (já que eles aprendem antes o dialeto alemão e depois a língua portuguesa).

Chamamos atenção para o fato de que, ao longo do texto aqui apresentado, não obedeceu-se a um padrão único em termos de escrita do texto no que se refere à adoção da pessoa que narra. Em alguns momentos, foi empregada a primeira pessoa do singular e, em outros, a primeira pessoa do plural. “Eu” e “nós” foram utilizados neste trabalho, para fazer jus ao processo de construção dessa dissertação, em que ocorreram experiências pessoais da autora, do mesmo modo que muitas das reflexões que aqui são desenvolvidas foram realizadas em conjunto com a professora orientadora (à qual devo a abertura de janelas que desvelaram paisagens até então desconhecidas) e com o Grupo de Estudos e Pesquisa em Alimentação e Cultura, que aportaram contribuições fundamentais.

A composição deste texto está dividida em oito capítulos. Este primeiro, introdutório, apresenta o fio condutor da pesquisa e a estrutura do texto.

No capítulo 2 é explicitada a metodologia: os instrumentos utilizados, a entrada em campo e os interlocutores que participaram da pesquisa.

No capítulo 3 delineamos o campo de pesquisa, dirigindo inicialmente o olhar para a região em que insere-se a localidade estudada e, em seguida, focando mais precisamente a comunidade pesquisada, relatando suas dinâmicas familiares, a configuração sócioespacial comunitária, a agricultura praticada e parte da história de formação da comunidade.

No capítulo 4 interpretamos as famílias camponesas, as relações de gênero e geração que ali se realizam, buscando entender os papéis sociais assumidos por homens e mulheres, principalmente o pai e a mãe de família, mas também aqueles assumidos pelos jovens e pelos idosos.

No capítulo 5 discute-se a comida enquanto elemento simbólico, considerando-se as refeições cotidianas, as épocas de plantio e colheita, o ritual de *carnear*, as classificações

referentes ao puro e impuro, as proibições e prescrições alimentares, bem como as classificações relativas à comida *forte* e *fraca*.

O capítulo 6 trata de dois elementos que estão presentes nas relações cotidianas e rituais entre os camponeses, a dádiva e a reciprocidade. Dá-se ênfase à circulação da comida na comunidade e busca-se entender como esta circulação firma laços sociais. Aqui, privilegia-se o olhar sobre as atividades cotidianas.

No capítulo 7 abordam-se os elementos de classificações, hierarquizações, honra, dádiva e reciprocidade a partir dos rituais festivos e religiosos. Neste caso, privilegamos o olhar sobre os momentos rituais, não cotidianos. Como o calendário desses eventos na família e na comunidade é bastante amplo, optamos por analisar três festas, nas quais pudemos realizar a observação participante durante a pesquisa de campo, a saber, a Festa de Ação de Graças, uma Festa de Família e a Festa de *Kerb*. Cabe ressaltar que há correspondência entre momentos do calendário agrícola e as festividades comunitárias.

As considerações finais compõem o capítulo 8, em que são recuperadas as principais ideias que foram constituindo cada parte da análise, fazendo uma síntese e junção daquilo que foi abordado separadamente ao longo do texto e apresentando algumas possibilidades para aprofundamento de pesquisas futuras.

2 DA PESQUISA A CAMPO

A Antropologia – disciplina em que nos ancoramos para a construção deste estudo – tem, a pesquisa de campo como o modo característico de coleta de novos dados para a reflexão teórica, afirmando por convicção que através dela torna-se possível justapor, para um diálogo fecundo, as diversas experiências humanas, ao tomar como ponto de partida a posição e o ponto de vista do outro, estudando-o por múltiplas dimensões: históricas, econômicas, políticas, sociais (Da Matta, 1987b). A partir desta perspectiva, reconhecendo a importância da pesquisa de campo, é que desenvolvemos este estudo.

A entrada em campo deu-se no mês de janeiro de 2008 e teve continuidade até abril desse mesmo ano. Naquela época, mudei-me para a sede do município de Roca Sales, de onde passaria a deslocar-me diariamente até a comunidade de Fazenda Lohmann, a pé ou de ônibus – que passava quatro vezes ao dia na localidade. Algumas vezes, pousava em casas de agricultores, quando as famílias me convidavam para ali ficar.

No desenvolvimento da pesquisa, tive que manter-me atenta à observância do risco que se configura para o pesquisador que tem como objeto de estudo sua própria sociedade. Refiro-me ao fato de ter sido criada na *roça*, num ambiente muito semelhante ao que estava adentrando para a pesquisa. Essas condições, que à primeira vista podem parecer favoráveis, como o manejo do dialeto e familiaridade com alguns costumes, por exemplo, poderiam acabar constituindo-se em obstáculos, na medida em que à familiaridade comumente estão associadas ideias preconcebidas. Cabe notar que a “familiaridade”, como observou Da Matta (1987b), refere-se aos elementos que fazem parte do sistema de classificação, da visão de mundo, do universo social e ideológico.

Velho (1987) chama atenção para o fato de que mesmo quando os indivíduos pertencerem à mesma sociedade não significa que estejam mais próximos do que se fossem de sociedades diferentes. O autor salienta que, mesmo se possuíssemos mapas que nos familiarizam com cenários e situações sociais de nosso cotidiano, não significa que conhecemos o ponto de vista e a visão de mundo dos diferentes atores, nem as regras que estão por detrás dessas interações. Assim, ao ser o pesquisador membro da sociedade, coloca-se em questão seu lugar e suas possibilidades de relativizá-lo ou transcendê-lo e poder “pôr-se no lugar do outro”. O conhecimento da sociedade do pesquisador pode estar, como assinala Velho (*op cit.*), seriamente comprometido pela rotina, pelos hábitos e estereótipos. Logo, mesmo tendo um mapa, o pesquisador pode não compreender necessariamente os princípios e mecanismos que

o organizam. Deste modo, o processo de descoberta e análise do que é familiar (conhecido), pode envolver dificuldades diferentes do que é exótico (desconhecido). Este autor aponta ser possível, na etnologia, transcender as origens do antropólogo e chegar a ver o familiar como realidade muito mais complexa do que aquela representada no conhecimento em que o pesquisador foi socializado.

Sobre esse fato, também Da Matta (1987b) afirma a necessidade de “transformar o familiar em exótico”, ou seja, como etnólogo seria necessário tirar a “capa” de membro de uma classe ou de um grupo social específico para poder estranhar alguma regra social familiar e assim descobrir o “exótico” no que está petrificado dentro de nós pela reificação e pelos mecanismos de legitimação. Caso esse movimento de estranhamento não seja realizado, acaba-se atribuindo ao familiar um valor dado, sem que nos interessemos pelos motivos sociais que conduzem os membros do sistema. Assim, na pesquisa antropológica, considera-se necessário o trabalho de campo intensivo e a partir dele deve-se ouvir primeiramente as motivações e ideologias daqueles que praticam o costume, a crença e a ação. A partir disso pode-se reconhecer a tessitura interna, como é percebida, vivenciada e justificada pelos seus membros.

Foi a partir dessas considerações que procurei realizar a campo aquilo que assinalaram Velho (1987) e Da Matta (1987), o movimento de transformar o “familiar” em “exótico”, a partir dos registros das significações e classificações ouvidas dos interlocutores. Tendo em conta essas reflexões, descrevo a seguir as etapas de entrada a campo.

No início da pesquisa, tentei morar na localidade, busquei alguma casa ou cômodo para morar sozinha, a fim de manter uma certa autonomia, sem ser diretamente identificada com qualquer família da comunidade e, desse modo, evitar possíveis constrangimentos. Nessa decisão, também considerei o fato de o período da noite ser o tempo que teria para realizar as anotações referentes às observações realizadas ao longo do dia e, tendo em vista que em geral os agricultores dormem cedo – e também acordam cedo, de manhã –, considerei ser complicado morar com uma família da comunidade e não seguir seus horários. Conversando com uma moradora local, jovem agricultora que foi meu primeiro contato na localidade – em razão de ela ter sido aluna de graduação da professora Renata, que nos apresentou –, também ela considerou mais interessante que eu não morasse com uma única família.

Ao não encontrarmos, na localidade, uma casa vazia que eu pudesse habitar, a agricultora mencionada contactou uma moça, sua conhecida, que mora na cidade de Roca Sales e que já havia hospedado outras pessoas em sua casa. Foi ali, então, que residi durante

os quase quatro meses em que permaneci em campo, com idas e vindas diárias a Fazenda Lohmann.

Considero que essa decisão foi importante para manter a regularidade dos registros no período da noite, quando voltava do campo – realizar reflexões sobre os acontecimentos do dia e, com isso, dirigir o olhar a novos elementos quando retornava à comunidade –, e também garantiu minha mobilidade na comunidade, sem que eu fosse identificada como mais ligada a qualquer família, o que possibilitou que fosse bem recebida mesmo por famílias que, entre si, muitas vezes expressavam certa animosidade.

No entanto, tal arranjo de moradia impediu que tivesse acesso regular a algumas dinâmicas de sociabilidade, particularmente às atividades noturnas dos agricultores. Mas, o fato de residir na sede do município de Roca Sales não me deixava também tão distante dos camponeses, já que esses frequentemente estavam ali para ir ao banco, ao mercado, ao sindicato, às lojas, à prefeitura. Nestas ocasiões, muitas vezes nos encontrávamos e conversávamos.

O cotidiano da investigação a campo dava-se a partir de visitas diárias às famílias, visitas que eram anteriormente agendadas, geralmente marcadas por ocasião de encontros em espaços coletivos como cultos, festas, encontros de senhoras que jogam loto³, reuniões da OASE e do clube de mães, ocasiões de acerto de contas do telefone comunitário, cursos oferecidos pelo CAPA⁴ ou pela EMATER⁵, entre outros. Esses espaços coletivos configuravam-se em oportunidades de apresentar a pesquisa e marcar as visitas às famílias que se dispunham a participar. Ali também era possível encontrar quase todas as pessoas que moram na comunidade. Vale notar que havia sempre, nesses espaços, alguma família que eu

³ O jogo de loto é composto de cartelas de papelão, em que constam números aleatórios, sendo cada cartela diferente de todas as outras. Compõem também o jogo pequenas peças redondas de madeira, numeradas de 01 a 99. As peças de madeira vão sendo retiradas de um saco e seus números são anunciados aos participantes, em voz alta. A cada partida, cabe a um dos participantes conduzir o jogo. Usam-se sementes para, nas cartelas, cobrir os números das peças que já foram retiradas do saco.

Na comunidade, apenas senhoras aposentadas participam desse jogo (um grupo de 15 senhoras), reunindo-se semanalmente, para jogar. A cada semana, o jogo ocorre na casa de uma integrante diferente, em rodízio. No jogo, realizam-se pequenas apostas de dinheiro, sendo que aquela que primeiro conseguir cobrir suas duas cartelas (distribuídas no início do jogo), recebe o montante correspondente a aposta de 10 centavos por partida de cada participante. Vale mencionar que as ocasiões de jogo de loto são sempre acompanhadas de muita comida, *doces* e *salgados*, preparados pela mulher que naquela semana está recebendo as companheiras de jogo em sua casa.

⁴ Centro de Apoio ao Pequeno Agricultor, entidade ligada a Igreja Evangélica de Confissão Luterana que realiza atividades de comercialização, cursos, assistência técnica à agricultores familiares.

⁵ Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural – Instituição pública que trabalha com extensão e assistência técnica à agricultores.

já havia visitado e que acabava se manifestando, contando às outras sobre o que tratava a pesquisa, incentivando os demais a participar.

2.1 Chegando em Fazenda Lohmann

Um momento que merece ser mencionado, por ter sido importante para a credibilidade desta pesquisa e também para minha inserção na comunidade, ocorreu uma semana após minha entrada a campo, por ocasião da Festa de *Kerb*. Durante o culto de *Kerb*, deu-se a apresentação do livro “A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari”, organizado pela professora Renata, fruto de pesquisas realizadas anteriormente na região e também na comunidade. Havia sido reservado um espaço depois do culto para que Renata falasse sobre o livro e, nessa ocasião, foram doados dois exemplares à comunidade. Fui então, apresentada para a comunidade como a pessoa que daria continuidade à pesquisa anteriormente realizada, da qual o livro era resultado.

Considero que o fato de ter sido apresentada para a comunidade na igreja – local sagrado para eles e central em sua sociabilidade –, no momento de entrega do livro, foi importante para que as pessoas me conhecessem e soubessem o que estava fazendo ali, a razão de percorrer diariamente as estradas do lugar, constituindo parte fundamental do ritual de passagem de entrada na comunidade. Notei o valor desse acontecimento na igreja ao longo da pesquisa, a cada vez que, ao chegar em alguma casa, as pessoas recordavam a ocasião do culto de *Kerb* e perguntavam pelo livro.

A importância atribuída ao livro e o reconhecimento, por parte da comunidade para com a equipe de pesquisa que realizou a interlocução anterior, cujos dados foram fonte para a construção do livro, contribuiu significativamente para a boa aceitação que tive.

Assim, passei a vivenciar o cotidiano das famílias dali, realizei entrevistas, acompanhei as atividades diárias na roça, no quintal e em casa, fiz registros escritos das histórias que me contavam, fotografei práticas alimentares, festas, cultos, jogos, atividades agrícolas (ordenha das vacas, trato dos porcos e frangos, colheitas, plantios, *carneações*, etc), participei de refeições, de rituais festivos e religiosos, de reuniões, comprei e ganhei alimentos, entre tantas outras atividades.

Um tema interessante, que merece ser mencionado, foi que, quando cheguei à comunidade com o intuito de pesquisar as representações alimentares dos camponeses, num

território totalmente desconhecido para mim e que havia sido indicado por minha orientadora, acabei vendo-me pessoalmente envolvida pelo tema do parentesco.

As conversas sobre família e parentesco ocupavam grande parte dos assuntos tratados entre os camponeses e também deles comigo. Em cada casa em que eu chegava, a primeira pergunta que me faziam era: *De qual família tu és?* (só depois é que perguntavam sobre profissão, estudo, lugar de moradia, estado civil). Os questionamentos sobre as relações parentais ocorriam também ao me deslocar de ônibus pela localidade, quando, ao pedir a algum dos passageiros informações sobre onde deveria descer para chegar à casa de determinada pessoa que eu iria visitar, era comum que, depois de alguns instantes, me fosse feita a pergunta: *Você é parente dele?* Situação semelhante ocorria frequentemente quando, ao caminhar pela estrada da localidade, encontrava alguma pessoa e iniciava uma conversa. Então, uma das primeiras perguntas era sempre: *Você é parente de quem?* Essas questões foram recorrentes durante toda a pesquisa de campo. Deste modo, compreende-se que os interlocutores buscavam identificar os possíveis laços de parentesco, tentando localizar-me, assim, naquilo que Comerford (2003) denominou de “territórios de parentesco” e que constitui uma marca de entrada na vida de uma comunidade rural.

Foi a partir das interrogações sobre os possíveis laços de parentesco que descobri que meus avós haviam migrado da comunidade próxima de Fazenda Lohmann, *do outro lado do morro*, para Santa Catarina, na década de 1930. A partir dessa identificação, passei a ser considerada, além de pesquisadora, parente de vários moradores da comunidade, dos quais até então nunca havia escutado falar (como descrevo no capítulo 7).

Essa maneira – buscando identificar relações de parentesco – de abordar um estranho que percorre as estradas da comunidade revela um pressuposto que indica, a princípio, que quem circula ali ou é morador do local ou é parente de alguém dali. A maneira de abordar os estranhos pela via do parentesco constitui-se, também, em uma forma de controlar – de modo informal mas eficaz – a circulação de pessoas na comunidade, já que saber de quem se é parente é também uma maneira sutil de tentar saber quem é a pessoa e o que está fazendo ali (Comerford, 2003). Assim é que, na circulação diária pela comunidade, pode-se perceber aquilo que o autor nominou “controle social coletivo”. Isso pode ser observado tanto pelos questionamentos sobre laços de parentesco como também nos olhares e falas dos agricultores.

As pessoas dali sempre sabiam exatamente onde eu me encontrava, fato que fui percebendo à medida em que, quando alguém da comunidade queria avisar-me de algo, telefonava para a casa da família em que eu estava. Outras vezes, ao visitar uma família, me

diziam: *Segunda tu estavas na casa de..., eu te vi passar*. Deste modo, passei a entender que, ao observar, era também observada e, ao entrevistar, também era entrevistada. Ao buscar conhecer a vida dos camponeses, era também necessário estabelecer essa troca, deixando-me conhecer por eles. Nestas observações, pode-se sugerir o que foi notado por Caldeira (1981), que a relação da pesquisa acaba sendo uma relação de troca, pois o entrevistado também solicita esclarecimentos, informações, exige opiniões ao pesquisador.

Sugere-se que esse controle, exercido pela comunidade sobre as pessoas que ali transitam, expressa significativa coesão social, pelo fato de todos se conhecerem. Os passos de cada membro da comunidade, bem como das pessoas que vêm de *fora*, são acompanhados por olhares atentos.

Quando me encontrava nas casas das pessoas, as conversas eram muitas vezes interrompidas a fim de observar um carro, motocicleta ou pessoa a pé que passava na estrada, a respeito de quem era feito um rápido comentário, que incluía informações ou especulações sobre onde estava indo ou de onde estava voltando a pessoa em questão.

Os moradores dali têm o hábito de se cumprimentarem quando passam em frente à casa de um vizinho, facilitando, de algum modo, o controle das idas e vindas. Também costumam parar rapidamente o trabalho e verificar quem está passando na estrada. Compreende-se, assim, que os membros da comunidade exercem um controle sobre as atividades agrícolas de seus vizinhos, sobre os namoros e casamentos, as doenças e mortes e os possíveis conflitos entre as famílias ou no interior delas (Comerford, 2003).

Podemos associar nossa observação àquilo que foi apresentado por Polanah (1993), se referindo a uma comunidade camponesa portuguesa, em que identifica o “mexerico” como processo primário dos pequenos grupos, usado para comunicarem-se e trocarem informações, comentários, críticas e opiniões a respeito da vida na aldeia e também sobre acontecimentos exteriores. O mexerico tem papel essencial na construção e preservação do sentimento coletivo que une as pessoas e famílias a interesses e objetivos comuns, relações essas não isentas de conflitos.

Assim, passei os dias caminhando pela localidade, visitando os camponeses, participando de suas refeições, acompanhando-os nas lidas agrícolas, compartilhando o chimarrão e ouvindo relatos de acontecimentos cotidianos e de histórias de vida. Destarte, estando inserida em campo, interrogando e observando, era, ao mesmo tempo, interrogada e observada pelos interlocutores.

No estabelecimento das conversas entre nós, um elemento importante foi o conhecimento que possuo do dialeto alemão local, o *Hunsrück*. É através deste dialeto que se

realizam, em geral, as conversas cotidianas entre os moradores da localidade, principalmente entre as pessoas mais velhas, muitas das quais têm grande dificuldade de falar o português. O fato de podermos nos comunicar em alemão dialetal permitia que os interlocutores, principalmente os mais idosos, falassem mais espontaneamente, pois o vocabulário que possuem em língua portuguesa é mais reduzido do que aquele que conhecem em alemão, língua “mãe” deste grupo, em que foram socializados desde crianças. Cabe notar que inúmeras palavras e expressões que fazem parte da história e do cotidiano desses colonos são de difícil tradução na língua portuguesa, muitas vezes perdendo o sentido original.

Deste modo, a maioria das conversas que se estabeleceram entre nós ocorreram em alemão dialetal. Também as entrevistas, gravadas em áudio, foram em geral realizadas em alemão e, posteriormente, traduzidas por mim, com o cuidado de manter sua significação a mais próxima possível daquilo que expressaram os interlocutores. Vale mencionar que, em algumas ocasiões, ao longo deste texto, foram mantidas as expressões originais, como ditas por eles, em alemão dialetal.

2.2 De uma casa a outra

No universo desta pesquisa foram entrevistados homens e mulheres de diferentes faixas etárias. Realizamos, da mesma forma que no universo de pesquisa de Bott (1976), a sequência de entrevistas através de seleção das famílias em rede. Assim é que, a partir de um informante que nos indicava outro, chegaríamos aos demais.

Vale notar que a maioria dos encontros foi com mulheres, principalmente nos espaços coletivos (já nas casas conversávamos tanto com mulheres como com homens): as reuniões de Clube de Mães, OASE, festas de aniversário e o jogo de loto. Nunca fui convidada a frequentar os espaços reconhecidos como fundamentalmente masculinos, como a cancha de bocha, os bares, as pescarias, as caçadas, espaços em que também não se observava a presença de outras mulheres da comunidade. Isso se deve possivelmente ao fato de que, como pesquisadora, tinha minha circulação restrita àquilo que é considerado na comunidade como espaço “de mulher”.



FIGURA 2 – Os espaços coletivos em que circulei, principalmente ocupados por mulheres: reunião do clube de mães; café, no intervalo do jogo de loto e festa de aniversário de uma agricultora.

O primeiro contato que fiz na comunidade, foi com uma agricultora que havia sido aluna da professora Renata e que havia, nessa condição, participado da equipe de pesquisa que coletou os dados que vieram a resultar no livro anteriormente mencionado. Essa agricultora indicou-me uma senhora aposentada, que teria *tempo para me receber*, durante uma manhã, *em dia de semana* (período que para a grande parte dos agricultores é de trabalho intenso).

Realizei essa primeira entrevista durante o café-da-manhã, para o qual fui convidada. Na sequência, foram-me apresentadas caixas de fotografias que retratavam festas em família e na comunidade (aniversários, casamentos, *Kerb*, baile de corais, etc). Então foi apontada, por minha interlocutora, a fartura de comida que caracterizava essas ocasiões, observação que considero ter sido decorrente da sequência de questões que lhe apresentei, com foco neste tema de pesquisa.

Depois dessa primeira entrevista, fui apresentada pela agricultora que fora meu primeiro contato para as senhoras da comunidade, que jogam loto semanalmente. Com essas senhoras, passei uma tarde jogando, comendo e perdendo moedas. Desse encontro, saí com várias visitas agendadas, que se dariam nos dias seguintes. Considero que o jogo de loto foi também parte do rito de passagem, do ritual de reconhecimento e aceitação na comunidade, na medida em que as senhoras mais velhas da comunidade, que participam do jogo, fazem parte das relações extensas de parentesco e vizinhança da comunidade. Assim, por meio delas, passei a ser apresentada a suas redes de relações. Na tarde de jogo, fui “entrevistada” pelas senhoras, que buscavam entender quem eu era e quais eram meus objetivos na comunidade. A partir dessa situação, passei a ser conhecida, por elas, como *aquela que joga loto* e que quer *escrever um livro sobre a gente*.

Os espaços coletivos (festas, reuniões, jogos, cultos) acabaram sendo locais privilegiados para a realização dos primeiros contatos com os interlocutores. Nesses espaços, eu falava da pesquisa e marcava as visitas que faria às casas daqueles que se dispunham a

participar. Em geral, todos se dispunham a participar. Alguns chegavam a aceitar e ao mesmo tempo perguntar: *Mas será que eu vou saber responder?*, questionamento a partir do qual geralmente alguém da comunidade, que já tinha sido entrevistado, intervinha contando sua experiência, dando uma referência sobre o que se tratava: *Ela quer saber o que comem, o que plantam, sobre as festas e ouvir histórias de antigamente*. Eu salientava que tinha o objetivo de aprender as suas formas de fazer agricultura, de plantar e colher, de preparar os alimentos, de organizar as festas. Alguns chegavam a me perguntar quando passaria nas casas deles para entrevistá-los. Sobre essa participação durante as entrevistas, Caldeira (1981) salienta que a possibilidade de falar sobre suas vidas, principalmente para grupos que têm sido relegados ao silêncio, acaba conferindo distinção, importância e identidade, representando do mesmo modo um reconhecimento da individualidade (ou coletividade), um respeito àquela vida. A mesma autora afirma que a entrevista propicia um reconhecimento da identidade, aspecto que pode conferir satisfação ao entrevistado, explicando, inclusive, a partir disso, sua disposição em participar.

As visitas que realizei duravam, geralmente, de meio dia até um dia inteiro, período em que participava dos trabalhos realizados pelos agricultores, desempenhando alguma tarefa percebida por eles como *ajuda*, como lavar a louça, varrer a cozinha, brincar um pouco com as crianças, entre outras. Neste sentido, podemos nos remeter a Da Matta (1987b), que apontou que o pesquisador se vê, a campo, atuando em diferentes papéis: médico, cozinheiro, contador de histórias etc, lançando mão destes vários e insuspeitos papéis para realizar as rotinas de pesquisa. A realização da pesquisa depende desse convívio intenso, já que o antropólogo depende essencialmente de humores, de temperamentos, fobias e todos os outros ingredientes das relações entre pessoas e do contato humano.

Na maioria das casas que visitei, estive presente durante a preparação das refeições, realizada sempre pelas mulheres (mãe). Nessas ocasiões, o pai e filhos aguardavam a comida ficar pronta e/ou serviam o chimarrão – que antecedia a refeição – e, eventualmente, auxiliavam em alguma tarefa solicitada pela mãe ou esposa.

O fato de estar na comunidade e compartilhar da vida dos camponeses, de suas comidas, das atividades cotidianas, realizar caminhadas sob o sol para ouvir histórias de suas vidas, foi importante para o estabelecimento de relações cordiais. Essa cordialidade era expressa pelos interlocutores nos convites que me faziam para pousar em suas casas, fazer visitas, compartilhar refeições, participar das festas de aniversário dos membros da família, entre outros.

Em uma dessas ocasiões de visita, participei do ritual do *carnear* (que será apresentado no capítulo 5). Neste dia, abandonei o caderno de campo e tive nas mãos a faca e as *miudezas* (vísceras), partes do boi que cabem às mulheres preparar. Essa foi uma ocasião de observação privilegiada, pois neste ritual manifestam-se, entre outras, a divisão de trabalho por gênero, como também o estabelecimento de relações de reciprocidade e dádiva entre parentes, vizinhos e amigos.

Participando das atividades cotidianas e rituais dos agricultores, registrei relatos de homens, mulheres, idosos e jovens da comunidade. Esses relatos foram fundamentais para a construção do texto.

Salienta-se que, na elaboração deste texto, a fim de preservar as identidades dos interlocutores, optou-se pelo uso de nomes fictícios.

2.3 Etnografando

Para a construção desta pesquisa, fez-se uso do método etnográfico. Segundo Fonseca (2004), esse método é fundado na procura de alteridades, ou seja, na busca de outras maneiras de ver, ser e estar no mundo. A autora citada afirma ainda que os estudos etnográficos buscam compreender as formas de expressão das diferentes culturas, na esperança de estabelecer vias de comunicação mais eficazes entre os grupos e os indivíduos. Nesse tipo de pesquisa, o pesquisador procura entender o que está sendo dito por seus interlocutores, buscando sistemas que vão para além do individual, na medida em que busca compreender as relações sociais.

Fonseca (*op cit.*) assinala ainda que na pesquisa etnográfica são observadas as múltiplas linguagens presentes no campo de estudo, linguagens essas que técnicas de entrevista têm dificuldade de alcançar, ao privilegiar a fala, a linguagem normativa. A etnografia, por sua vez, busca observar as múltiplas linguagens, as práticas sociais e a lógica informal da vida cotidiana, inscritas no fluxo de comportamentos, levando em conta múltiplas expressões para a compreensão das culturas: o trabalho, o comer, as fotografias, a organização das casas, as festas, a religiosidade, etc.

Deste modo, seguindo a “lógica informal da vida cotidiana”, mantive, durante quatro meses, o olhar atento às práticas realizadas pelos agricultores: durante minhas andanças pela comunidade, no percurso de uma casa à outra e principalmente de uma cozinha a outra. Participando da vida cotidiana, busquei realizar aquilo que Geertz (1989) definiu

como o papel da etnografia, a saber, ler o conjunto de textos que caracterizam a cultura do grupo, por sobre os ombros daqueles a quem eles pertencem. No contexto desta pesquisa, o principal “texto” a ser lido é a comida, entendida como linguagem que fala da família, das relações de gênero, geração, entre outras.

Buscando compreender as classificações que os camponeses realizam sobre a comida que produzem e consomem, relacionadas àquelas que operam sobre si, recorreu-se a inúmeros instrumentos de pesquisa: entrevistas gravadas, registros fotográficos, mapas (elaborados coletivamente pelas mulheres do clube de mães, em que foram registradas informações de mudanças e permanências alimentares ocorridas nos últimos anos, bem como sobre rituais festivos domésticos e comunitários e as comidas servidas nessas ocasiões), análise de documentos e pesquisa bibliográfica.

Seguimos nossa investigação a partir dos métodos da antropologia: da observação participante, do registro em diário de campo, da entrevista aberta, do contato direto e pessoal com o universo investigado. Essa escolha deu-se principalmente pela tentativa de compreender mais profundamente as relações sociais entre os camponeses. Neste sentido, nos remetemos a Velho (1987), que afirma:

Para conhecer certas áreas ou dimensões de uma sociedade é necessário um contato, uma vivência durante um período de tempo razoavelmente longo, pois existem aspectos de uma cultura e sociedade que não são explicitados, que não aparecem à superfície e que exigem um esforço maior, mais detalhado e aprofundado, de observação e empatia. (Velho, 1987, p. 123 e 124)

Assim, ao conviver cotidianamente com os agricultores durante quatro meses é que participamos de suas atividades rotineiras e de seus momentos rituais.

As conversas informais com os membros da comunidade ocorriam nos mais diversos espaços, como nos abrigos das paradas de ônibus (pequenas construções de tijolos, que se localizam ao longo da estrada principal da comunidade), no interior do ônibus, em encontros na beira da estrada (onde sempre havia alguém cortando pasto, plantando milho, recolhendo as vacas para o estábulo), nas mercearias locais, nas casas, na igreja, no salão da comunidade, etc.

Também foram realizadas entrevistas formais, semi-estruturadas, (ver apêndice A) gravadas em áudio, e que se constituíram como momentos importantes de interlocução. O tempo de duração de cada uma delas variava muito de um caso para o outro. Algumas entrevistas não foram gravadas, o que deu-se principalmente quando as conversas

prolongavam-se durante horas, em situações em que havia muitas pessoas reunidas. Nessas ocasiões, optava-se por não gravar, para não constranger a situação informal.

As entrevistas seguiam um roteiro bastante flexível, a partir do qual sempre eram possíveis variações, de acordo com o rumo que tomavam as conversas. Entretanto, nas ocasiões de entrevista, as pessoas, em geral, falavam pouco e davam respostas curtas. No entanto, quando o gravador era desligado e anunciava-se o término da entrevista, a conversa passava a desenvolver-se de forma mais fluida. A partir dessas observações, considero que a entrevista serve como guia, ao traduzir para os interlocutores algumas questões que perpassam a pesquisa. Após a entrevista formal, os interlocutores sempre contavam longas histórias, tendo por base questões que haviam sido postas anteriormente, na entrevista.

As conversas com os agricultores duravam, em geral, muitas horas. Segundo Caldeira, essas conversas em ocasião de pesquisa podem ser entendidas como oportunidades que configuram ocasiões excepcionais, como expresso na afirmação a seguir:

Ao colocar um distanciamento do cotidiano vivido, permite ordenar um pouco pedaços de experiências que foram sendo acumulados com o correr do tempo, sob a forma de fragmentos dispersos, que ficaram sem conexões nem explicações (Caldeira, 1981, p.340).

Assim é que, nesses momentos de conversa, tratava-se sobre os mais diversos assuntos, nos quais os camponeses estabeleciam uma ordem para suas experiências de vida. Como observa Caldeira (1981), as ocasiões de conversas configuram-se ainda como situações de distinção, importância e identidade, principalmente para grupos que, em geral, são pouco ouvidos e cujas vidas passam num anonimato frente à sociedade englobante. Essas ocasiões de registro de seus modos de vida expressam respeito e reconhecimento por eles.

Os interlocutores comentavam frequentemente entre si o fato de que eu estava lá para ouvi-los, enquanto que a maioria dos *estudados* (denominação atribuída às pessoas que possuem formação superior ou técnica), que vêm de *fora* (referindo-se principalmente aos técnicos, agrônomos, veterinários), costumam dirigir-se a eles para *ensiná-los como devem fazer*, o que parece não ser muito bem visto por eles.

No convívio diário na localidade, pude observar as atividades realizadas nas roças e nas casas, as relações entre homens, mulheres, idosos, jovens e crianças e os papéis assumidos por cada um deles no contexto familiar e comunitário.

Vale comentar que a maior parte das observações e entrevistas foi realizada nas casas dos camponeses, junto às famílias, por ocasião das rodas de chimarrão, preparo do almoço, nas festas de aniversário, no trabalho agrícola, etc. Mas também foram realizadas

observações nos momentos de encontros da comunidade, como por ocasião das reuniões do clube de mães, da Festa de *Kerb*, da Festa de Ação de Graças, em uma das Festas de Família, nos jogos de loto, futebol, nas festas nas cidades próximas (frequentadas principalmente pelos jovens da comunidade), entre outros.

Durante esse convívio, foram configurando-se novas questões, que, a princípio, não faziam parte do projeto que conduziu os primeiros passos em campo. Aprendi, assim, aquilo que já escutara: o campo apresenta surpresas e questões até então impensadas.

Cabe mencionar que minha permanência na localidade restringiu-se a apenas uma época do ano, janeiro a abril. Deste modo, não pude observar e vivenciar os diferentes momentos do trabalho agrícola, da sociabilidade familiar e comunitária ao longo do ano, o que implica lacunas no trabalho. A pesquisa de campo foi interrompida porque havia prazos a serem cumpridos: era necessário reservar tempo para sistematizar os dados e escrever a dissertação. Assinala-se que a observação continuada poderia ainda possibilitar a apreensão de múltiplos aspectos e peculiaridades da organização social desses camponeses. Portanto, este trabalho, como não poderia deixar de ser, constitui apenas um recorte. Pode-se entendê-lo como uma tentativa de apreender as mudanças sociais na vida dos camponeses pesquisados, a partir das decisões e interações cotidianas.

3 O CAMPO DE ESTUDO

Neste capítulo, apresentamos alguns elementos da comunidade de Fazenda Lohmann, bem como do município e da região em que a localidade está inserida, relatando a respeito de sua população, de sua história, dos aspectos geográficos e da agricultura desenvolvida, buscando descrever o universo etnográfico que circunscreve este trabalho. A finalidade é possibilitar reconhecer a organização social da comunidade e visualizar algumas das transformações ocorridas na vida e na agricultura praticada por esses camponeses, especialmente a partir da modernização da agricultura.

A pesquisa aqui empreendida realiza-se “no lugar e não sobre o lugar”: como ensinou Geertz (1973), o *locus* do estudo não é o estudo, ou seja “os antropólogos não estudam as aldeias (tribos, cidades, vizinhanças), eles estudam nas aldeias”. Tendo em conta, então, que estamos estudando um tema e não um lugar, ainda assim cabe fazer uma breve descrição da região e da localidade em que a pesquisa foi realizada, pois acreditamos ser importante a contextualização do lugar, especialmente se, tal qual Fonseca (2004), percebemos a importância do lugar de residência para a organização social, particularmente no que se refere às redes de vizinhança e parentesco. Deste modo, o exercício de caracterização do local é indispensável para conhecer algumas das especificidades que o envolvem.

Utilizamos, ao longo do texto, o termo *comunidade* para referirmo-nos ao campo de estudo, mas a esse respeito cabem algumas considerações.

Em Fazenda Lohmann, as famílias vizinhas, que moram na mesma localidade (também denominada *Linha*), identificam-se como *comunidade*, enquanto base territorial. No entanto, este termo está ali relacionado igualmente ao pertencimento à igreja e à identidade étnica (de descendentes de imigrantes alemães). Algumas pessoas chegam a referir-se à existência de duas comunidades dentro da localidade de Fazenda Lohmann – a comunidade evangélica e a comunidade católica, denotando uma separação religiosa nesta classificação. Também os cemitérios da localidade refletem esta separação dos membros pertencentes a cada igreja, pois são diferentes os espaços ocupados pelo cemitério de cada religião. No entanto, na maior parte das vezes, as pessoas dali referem-se a uma *comunidade*, para referir-se àquilo que é referente aos espaços comuns (telefone comunitário, campo de futebol, escola, bares, etc.). Sendo assim, atentamos ao fato do termo comunidade envolver uma grande complexidade de relações, pertencimentos e reconhecimentos.

Cabe acrescentar que o reconhecimento enquanto pertencentes à mesma comunidade não demarca ausência de conflitos, pelo contrário, os conflitos intra-familiares e inter-familiares ocorrem por questões de divisas, de acesso à água, de heranças, etc. Os espaços comuns revelam uma certa coesão entre as famílias que habitam a localidade, mas a convivência mais intensa demonstra os conflitos que perpassam as relações que ali se estabelecem.

Tendo presentes esses elementos, passamos a descrever a região do Vale do Taquari, onde a comunidade de Fazenda Lohmann está inserida, para, em seguida, descrever abordamos a comunidade em si.

3.1 O Vale do Taquari

O Vale do Taquari é composto por 37 municípios, distando entre 100 e 175 km de Porto Alegre (capital do estado), com uma população aproximada de 320 mil habitantes, ocupando uma área de 4.867 km².

A região é atravessada pelo Rio Taquari. O clima se caracteriza pela incidência de chuvas ao longo de todo ano, com precipitações médias de 1.540 mm. As temperaturas variam entre 13,5° C no inverno e 23,8° C no verão, clima subtropical (Marques *et al.*, 2007).

A população classificada como rural é de 30% da população total. Contudo, apenas 4 municípios na região apresentam população superior a 20 mil habitantes, e 25 municípios apresentam população total inferior a 5 mil habitantes (FEE, 2004 *apud* Marques *et al.*, 2007).

É uma região que tem como principal atividade a agricultura. A área média das cerca de 35 mil propriedades é de 13 hectares (Menasche *et al.*, 2006), configurando-se a região com formas familiares de produção agrícola e ocupação do espaço rural. A agricultura familiar fornece boa parte da matéria-prima (aves, ovos, suínos, leite, milho, soja, fumo e erva-mate) para o parque industrial regional (Marques *et al.*, 2007).

O Índice de Desenvolvimento Humano (IDH), que leva em consideração educação, longevidade e renda, na grande maioria dos municípios alcança índices mais elevados do que a média estadual e superiores a 0,80. Tal classificação, segundo a ONU, é considerada de alto desenvolvimento humano.

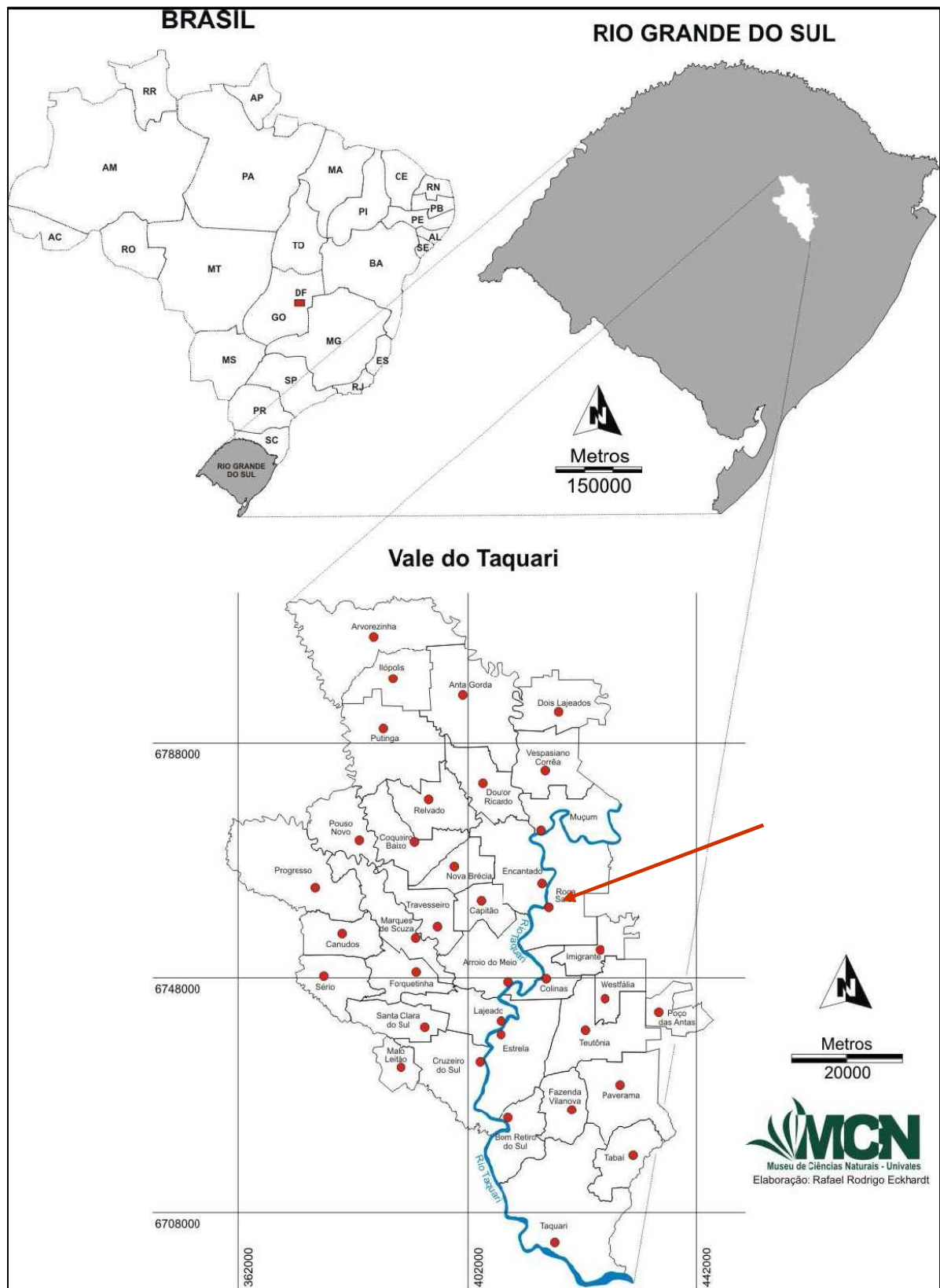


FIGURA 3 – Mapa de localização do Vale do Taquari no Brasil e Rio Grande do Sul. Fonte: Museu de Ciências Naturais – Univates, 1999.

A região do Vale do Taquari teve o território inicialmente ocupado por guaranis, que praticavam uma agricultura itinerante, de corte e queima, cultivando feijão, milho, batata-doce, mandioca, amendoim, abóbora e algodão (Marques *et al.*, 2007).

A partir de 1633, padres jesuítas vindos da redução de Santa Teresa (localizada em Passo Fundo) chegaram à região a fim de catequizar os indígenas. Ainda no século XVII, os bandeirantes passaram por ali, escravizando indígenas e levando-os a São Paulo. A região serviu durante muito tempo para a passagem de tropas (Ferri, 1991, *apud* Menasche *et al.*, 2006).

Já em 1740, a Coroa portuguesa determinou a vinda de 60 casais portugueses para o Vale do Taquari. Cada casal recebeu, a título provisório, 270 hectares de terra, área que deveria ser exclusivamente dedicada à agricultura – que era realizada principalmente com mão-de-obra escrava –, tendo o trigo como principal produto (Carvalho, 2002 *apud* Menasche *et al.*, 2006).

Durante a Revolução Farroupilha (1835-1845), o governo e os proprietários de terra abandonaram a região, que passou a ser uma área de posseiros, de escravos fugidos e antigos peões. Esse tipo de ocupação espacial propagou-se até o período em que o governo estabeleceu a vinda dos *colonos*, imigrantes alemães (1824) e italianos (1875) (Menasche *et al.*, 2006). A entrada desses imigrantes no Rio Grande do Sul ocorreu em razão dos interesses do governo imperial, este tinha motivação geopolítica para povoar a região (em disputa com países vizinhos) e, ao mesmo tempo, pretendia realizar a diversificação econômica a partir da vinda de camponeses e artífices europeus (Seyferth, 2000).

No período de instalação das famílias de colonos no Vale do Taquari, cada família recebia um lote, sem que fosse levada em conta a qualidade da terra. As divisões eram feitas perpendicularmente aos cursos dos rios. Os lotes da zona dos vales tinham até 50 hectares, enquanto que os das zonas de encosta eram de até 25 hectares (Beroldt *et al.*, 2007).

Nesse intercurso de ocupação de imigrantes, os negros, os caboclos, e os indígenas, foram expulsos da região pelas empresas colonizadoras, que tiveram terras cedidas pelo governo e passaram a vendê-las aos colonos italianos e alemães, a partir da instauração da Lei de Terras de 1850 no país.

Esse tipo de ocupação da área, como também ocorreu em outras partes do Brasil, gerou conflitos violentos, como o episódio dos Monges de Pinheirinho (1902), movimento messiânico liderado pelo monge Chico, quando um grupo de caboclos foi dizimado pelas autoridades locais de Encantado (Beroldt *et al.*, 2007).

Os primeiros imigrantes a se instalar na região foram os alemães⁶, que passaram a ocupar principalmente as zonas planas dos vales, próximas aos rios Jacuí e Taquari, na área que abrange os atuais municípios de Estrela, Lajeado e Roca Sales. Posteriormente, com a chegada dos italianos⁷, estes foram ocupando as zonas baixas da encosta e as terras altas da serra, especialmente as áreas que hoje compõem os municípios de Caxias do Sul, Bento Gonçalves, Garibaldi e Farroupilha. Posteriormente, esses italianos foram também ocupando a área que hoje compõe o município de Encantado (Beroldt *et al.*, 2007).

As famílias de colonos que foram se instalando na região tinham um grande número de filhos (10 ou mais). Estes, com o passar dos anos, em razão da escassez de terras foram migrando para outras áreas, primeiro para o Noroeste do Rio Grande do Sul e, em seguida, passaram a ocupar também áreas nos estados de Santa Catarina, Paraná e Mato Grosso do Sul (Beroldt *et al.*, 2007).

Esses colonos que ocuparam o Vale do Taquari dedicavam-se principalmente à agricultura de subsistência. Vale notar que em seus cultivos acabaram absorvendo espécies cultivadas pelos guaranis e pelos caboclos, tais como feijão, milho, batata-doce, mandioca, amendoim e abóbora. Ao mesmo tempo deixaram de produzir algumas espécies trazidas da Europa e outras continuaram a cultivar, dentre essas o trigo, a aveia, o azevém. Nas áreas ocupadas pelos imigrantes italianos destacavam-se o cultivo da uva e a produção de vinho. A produção desses agricultores para autoconsumo era composta, entre outros, de carnes bovina, suína e de aves, leite, banha, ovos, farinhas de trigo e milho, mandioca, batata-doce, frutas, feijões e lentilhas (Beroldt *et al.*, 2007). Os equipamentos e ferramentas utilizados na produção eram: tração animal (bois), arado, carroça, machado, facão, serra, máquina manual para semeadura de milho e feijão (Marques *et al.*, 2007).

Parte dos produtos agrícolas passou também a ser comercializada. A principal via de escoamento da produção era o Rio Taquari, que estabeleceu a relação comercial entre aquela região e Porto Alegre, quando navios passaram a navegar até o porto de Taquari (Menasche *et al.*, 2006).

A fertilidade do solo e a facilidade de escoamento da produção contribuíram para o desenvolvimento da produção agrícola regional. Um dos principais produtos comercializados era a banha de porco, atividade que se desenvolveu a partir do período do estabelecimento dos imigrantes na região. A banha era um dos principais alimentos da dieta

⁶ Nessa região instalaram-se principalmente os alemães que vieram da região da Renânia e falavam o dialeto *Hunsrück* (Richter, 1994 *apud* Menasche *et al.*, 2006).

⁷ Italianos provenientes principalmente da região do Vêneto.

desses agricultores e, além disso, era utilizada principalmente na conservação de carnes, no período em que não havia refrigeradores. A carne de porco, por exemplo, era assada ou frita e guardada na banha, conservando-se por meses (Menasche e Schmitz, 2007).

Entre os colonos de Fazenda Lohmann, a comida foi sempre preparada com muita banha, que proporcionava energia para as árduas jornadas de trabalho na lavoura. A tradição da produção de porcos, como afirma Woortmann (2007), foi trazida pelos colonos alemães ao chegarem ao Rio Grande do Sul.

A produção da banha e sua intensa valorização entre os colonos alemães e italianos, fez com que o município de Encantando (localizado na região) ficasse conhecido como a “capital do ouro branco”, em razão da grande quantidade de banha produzida e exportada para Porto Alegre.

Porém, a partir da década de 1930, com a entrada de banha americana no Brasil, e com o surgimento dos óleos de origem vegetal no mercado nacional, ocorreu uma crise no setor de produção da banha de porco. Houve a substituição de raças de porco até então utilizadas para a produção de banha, por aquelas apropriadas para a produção de carne. Alteraram-se as instalações em que os porcos eram criados, bem como a forma de alimentar e manejar os animais, que passaram a ser confinados, sendo tratados com ração à base de soja, ao invés da *lavagem* (cozidos de mandioca, inhame, abóboras, batatas e restos de comida da cozinha), que até então constituía a alimentação dos animais (Terhorst e Schmitz, 2007).

Segundo Marques *et al.* (2007), o processo de substituição da banha por óleos vegetais, bem como a substituição dos plantéis de porcos ocorreu quando um surto de peste suína clássica (no final dos anos de 1940 e início dos 50) passou a ser o motivo alegado para eliminação de grande parte do rebanho suinícola do Rio Grande do Sul.

A partir da década de 1960, com o avanço da modernização na agricultura brasileira, foram ocorrendo mudanças nos modos de produzir e na organização social dos camponeses no Vale do Taquari. Nesse período, os agricultores viram-se ante a necessidade de adotar o pacote tecnológico e, deste modo, foram substituindo os instrumentos de trabalho, como enxadas, arados (movidos a tração animal) e carroças pelas máquinas agrícolas, tratores e ceifadeiras. Aqueles agricultores que não se mecanizaram passaram a recorrer a vizinhos já mecanizados para que realizassem as atividades de plantio e colheita em suas propriedades, pois consideravam já não compensar o serviço braçal.

Neste período, a mão-de-obra também já havia diminuído no campo, em razão da diminuição no número de filhos, do mesmo modo que houve migração de pessoas do meio rural para os trabalhos nas indústrias que se instalavam na região (Beroldt *et al.*, 2007).

Também os cultivos foram sendo modificados, de policultivos (destinados principalmente para a alimentação familiar e dos quais eram comercializados pequenos volumes) para monocultivos (de soja, milho, porcos e frangos) (Schmitz, 2005).

Cabe salientar que um dos fatores que contribuiu fortemente para esse processo de mecanização da agricultura e da adoção de insumos (sementes, fertilizantes, agrotóxicos, maquinarias) foi o crédito rural subsidiado pelo Estado (Marques *et al.*, 2007). Novos cultivos agrícolas passaram a ser incentivados, houve investimentos e financiamentos para a agricultura através do crédito agrícola subsidiado e do pacote tecnológico a ele associado.

Nos anos de 1970, o governo brasileiro passou a subvencionar a produção de soja, consolidando o “ciclo da soja” no Brasil, ao mesmo tempo em que a gordura animal (banha) sofreu grandes reduções no seu valor, em razão tanto de campanhas publicitárias, como do discurso médico, que passou a divulgar as vantagens do óleo vegetal frente às gorduras animais.

Neste período, foram implantados em grande quantidade os aviários e chiqueiros em sistemas de integração⁸, para engorda de frangos e porcos, através das grandes empresas agroindustriais. Com isso, muitas das produções de porcos crioulos⁹ e galinhas caipiras tiveram que ser abandonadas pelos agricultores, por causa de medidas de controle sanitário impostas pelas agroindústrias.

Muitos agricultores, nessa época, passaram a acessar créditos agrícolas para a mecanização, principalmente na zona do vale, que é plana e, por isso, propícia à mecanização. Adquiriram, assim, pequenos tratores, que permitiram aumentar significativamente a produtividade do trabalho. A introdução de variedades de sementes híbridas contribuiu para o aumento da produtividade (Beroldt *et al.*, 2007).

Também a indústria passou a expandir-se na região neste período, principalmente no setor de alimentos e calçadista, que passou a atrair cada vez mais mão-de-obra de agricultores, oferecendo empregos não qualificados, o que provocou um grande fluxo migratório.

⁸ No sistema de integração, as empresas oferecem aos agricultores, chamados integrados, rações, assistência veterinária, os pintos ou porcos (pequenos) e o pagamento *por cabeça*. Por sua vez os agricultores aportam a terra, água, luz, gás, mão-de-obra e a estrutura física do aviário ou chiqueirão, que deve atender sempre as exigências de inovação das empresas integradoras.

⁹ As raças de porcos criadas pelos agricultores antes do processo de modernização da agricultura eram as raças chamadas *comum* ou *moura*, a partir das quais era produzida principalmente a banha. Os porcos eram criados soltos em poteiros e recolhidos em currais ao anoitecer, para que ficassem protegidos dos ataques de cães e outros animais selvagens. Geralmente eram criados soltos até os seis meses, quando eram presos em chiqueiros para engorda. Eram tratados com milho em espiga e lavagem (cozido principalmente de batata-doce e abóbora). Essas raças de porcos foram substituídas pelo porco branco, para produção de carne (Terhorst e Schmitz, 2007).

Durante os anos de 1980, os agricultores passaram a ter um aumento na produção do leite, obtido pela introdução de vacas de raças especializadas (Jersey e Holandesa), pela disponibilidade de rações e pelo cultivo de forragem verde (plantio de aveia que substituiu as antigas plantações de trigo). A produção local passou a abastecer as indústrias de laticínios que foram instalando-se na região (Beroldt *et al.*, 2007). O leite, mesmo sendo produzido em pequena escala (menos de 100 litros ao dia, por família), tornou-se uma fonte de renda regular (Marques *et al.*, 2007).

Estes múltiplos elementos da modernização da agricultura apontam transformações ocorridas nas práticas e nos modos de vida dos camponeses. Observa-se na região aquilo que foi apontado por Cole (2003), em estudo realizado no Alto Taquari: que a modernização da agricultura conduziu a um processo crescente de mercantilização da produção, devido à monetarização das atividades produtivas, levando os agricultores a uma grande dependência do mercado, tanto para a compra de insumos, quanto para a venda de produtos.

Contudo, é possível observar, a partir de estudos realizados na região, que estes elementos coexistem com práticas tradicionais, que envolvem, por exemplo, a produção de diversidade de alimentos destinados ao autoconsumo das famílias e que mantêm inúmeros traços que expressam hábitos alimentares ligados à cultura desses grupos e constituem o legado dos ancestrais.

Veremos em seguida como este processo de agricultura em que se relacionam elementos tradicionais e modernos se configura na comunidade, descrevendo a sua forma organizativa.

3.2 Linha Fazenda Lohmann

A *Linha Fazenda Lohmann* pertence ao município de Roca Sales¹⁰ e está situada a cerca de nove quilômetros da sede do município.

Roca Sales localiza-se na região Centro Oriental rio-grandense, a 103 Km de Porto Alegre, tendo como rodovias de acesso a RS 129 e a RS 341. O município tem a

¹⁰ O município de Roca Sales possui uma população de 9.922 habitantes. Tem uma área territorial de 208,49 Km². O PIB *per capita* da cidade é de R\$ 19.331,00, enquanto que no estado, o PIB *per capita* é de R\$ 17.281,00 (FEE, 2009).

agricultura como responsável por 45% de sua economia¹¹, destacando-se comercialmente os cultivos de soja e milho, e na pecuária a avicultura, a suinocultura e a produção leiteira (IBGE, 2009).

A localidade de Fazenda Lohmann é atravessada por uma estrada principal que é rodovia estadual não asfaltada, ligando a cidade de Roca Sales a Colinas e Estrela. Paralelo a essa estrada corre o Rio Taquari e a estrada de ferro, na qual, desde 1969, diariamente deslocam-se um grande número de trens de carga. Ali ocorre o entroncamento ferroviário de duas importantes estradas, a “Ferrovia do Trigo”, que liga o Vale do Taquari ao Planalto do Rio Grande do Sul, e a “Tronco Sul”, que parte em direção ao centro do país.

A comunidade é constituída por pequenas propriedades rurais, sendo que a maioria delas não excede 15 hectares. Cada família é proprietária de sua terra e em geral reside ali há muitos anos, tendo sido as áreas recebidas por herança dos avós ou bisavós, o que indica fortes laços com o lugar.

São principalmente descendentes de alemães os habitantes do lugar. Estes utilizam nas suas conversas diárias o dialeto alemão *Hundsriick*, informação que consideramos importante, na medida em que corroboramos com Gaviria e Menasche (2006) que, em estudo realizado na mesma região, apontam que a identidade étnica é ali constantemente invocada pela utilização dos dialetos, por meio dos quais realizam-se os assuntos cotidianos e a sociabilidade local, assim como manifestam-se os valores que perpassam as relações sociais, evidenciando a associação entre esses elementos identitários e um modo de vida rural.

Cabe salientar que, segundo relato dos moradores mais velhos da comunidade, até o período da Segunda Guerra Mundial, quando o uso do alemão passou a ser proibido no Brasil, a língua pela qual se davam os cultos, o ensino escolar, os cantos do coral, era sempre o alemão. Como contam nossos interlocutores, nos primeiros anos do estabelecimento dos imigrantes no Brasil, as aulas de alfabetização eram ministradas em alemão. No período da guerra citada, deixou de ser permitido o uso da língua nos estabelecimentos públicos, as escolas dos colonos tiveram seus professores locais (que até então ensinavam em alemão) substituídos por outros que passaram a ensinar a língua portuguesa, os corais locais tiveram que trocar seus cantos. Neste período, o alemão era ainda falado no espaço privado, mas como dizem os interlocutores idosos, *devia-se falar baixo, pois os vizinhos não podiam ouvir que se*

¹¹ A agricultura é seguida pelo setor industrial com 37% e o comércio e a prestação de serviços contribuem com 18% (IBGE, 2009).

falava alemão, porque sempre havia alguém que entregava (referindo-se ao fato de que era preso quem era pego falando alemão). Muitos livros perderam-se nesta época, alguns recolhidos pela polícia, outros escondidos, enterrados pelos próprios moradores e estragados pela umidade e o tempo. Com o desenrolar da guerra, os agricultores tiveram que passar a expressar-se em língua portuguesa, a qual se fazia necessário aprender. Menasche e Schmitz (2007) apontam, porém, que dentro de casa o alemão permanecia sendo o idioma vivenciado no cotidiano dos colonos. Segundo as autoras, isso foi se modificando com a introdução da televisão, que passou a socializar as crianças com o português desde cedo. Ao mesmo tempo, elas aprendiam cada vez menos o alemão, que passou a ser uma língua carregada de estigma, em um período de desvalorização do rural, em que a língua era associada ao “ser colono”. Contudo, hoje, o dialeto continua sendo falado na comunidade, com várias palavras aportuguesadas.

Cabe notar que a identidade étnica, na comunidade, é também fortemente expressa através dos hábitos alimentares, da religiosidade, das festividades, da arquitetura, etc.

O número de famílias que constitui a comunidade é difícil de precisar, já que o que é entendido como comunidade de Fazenda Lohmann para as administrações públicas municipais¹² não coincide com os pertencimentos estabelecidos na classificação das famílias-membro da comunidade¹³. Quando perguntadas sobre quantas pessoas fazem parte da comunidade, as pessoas apontam sempre que para saber precisamente dever-se-ia olhar no registro do livro da igreja, mas que seriam cerca de 120 famílias. Registra-se que, para as famílias entrevistadas, existe uma forte identificação da concepção de comunidade com a Igreja Evangélica de Confissão Luterana no Brasil (IECLB), que ocupa um espaço social central na comunidade. A maioria das famílias da comunidade pertence a essa igreja (são portanto evangélicos luteranos). Adotaram-se, neste trabalho, os limites da comunidade apontados pelos próprios interlocutores da pesquisa, classificação que extrapola os limites efetuados pela classificação da municipalidade, já que são consideradas famílias-membro da comunidade também aquelas que moram nas localidades próximas e que integram a igreja e que estão ligadas as entidades coletivas da localidade.

O centro da vida comunitária organiza-se nas margens da estrada principal, que corre paralela ao Rio Taquari, onde de um lado vê-se a IECLB, cujo sino anuncia o despertar do dia, o meio-dia, o anoitecer e os acontecimentos locais como falecimento, casamento,

¹² Fazenda Lohmann situa-se na fronteira dos municípios de Roca Sales e Colinas.

¹³ Para essa discussão, cabe lembrar a distinção entre *território dado* e *território constituído* (ver Haesbaert, 2004).

passagem do ano e cultos. Ao lado da igreja localiza-se o cemitério, uma casa comercial, um bar com cancha de bocha¹⁴. Em frente a ela, vemos o salão comunitário (onde são realizadas as festas, os encontros da OASE, do Clube de Mães etc). Ao lado do salão, está a antiga escola comunitária¹⁵ (que hoje está desativada e serve de residência para uma família, que paga aluguel para a Associação de Pais e Mestres, que continua ativa e busca conservar o espaço físico da escola como bem da comunidade). Como salienta uma agricultora: *Ela está desativada como escola pra dar aula. Mas continua sendo a nossa escola. Atrás do salão, o campo de futebol*¹⁶. Há, ainda, o coral comunitário, fundado em 1914.

Próximo ao núcleo comunitário (igreja-escola-salão), encontra-se abandonado o casarão que antigamente abrigava o comércio local, que também era utilizado para salão de baile. Ao longo da estrada principal, ainda vemos duas pequenas casas comerciais com bares.



FIGURA 4 – Salão de festas, Igreja Evangélica de Confissão Luterana no Brasil, antigo casarão que abrigava o comércio local e era também utilizado como salão de baile (hoje abandonado).

Há ainda as organizações comunitárias correspondentes à água e ao telefone rural comunitário¹⁷. As duas associações de água são referentes a dois poços que foram perfurados coletivamente e que hoje fornecem água potável para toda a comunidade. O telefone

¹⁴ As canchas de bocha da comunidade, no total de três, são a diversão masculina nas noites dos dias de semana e nos finais de semana.

¹⁵ A escola era mantida pela comunidade, os pais pagavam o salário do professor e mantinham a estrutura. Essa escola foi desativada e hoje um ônibus escolar leva as crianças de Fazenda Lohmann para as escolas localizadas na cidade de Roca Sales.

¹⁶ O campo de futebol apresenta-se como um espaço especialmente masculino, pelo menos em relação aos jogos. Tanto a bocha como o futebol nunca são jogados pelas mulheres na comunidade, elas são apenas espectadoras em algumas ocasiões, principalmente nos períodos de campeonato.

¹⁷ O telefone comunitário tem um total de 54 associados. Há um centro telefônico onde o tesoureiro (eleito anualmente) faz as cobranças em um sábado de cada mês, em que todos devem comparecer para pagar suas ligações. Com o telefone, as famílias da comunidade podem falar entre si mais frequentemente. Quando se quer saber alguma notícia ou conversar com o vizinho, muitas vezes se telefona ao invés de visitá-lo. É pelo telefone que também trocam receitas, combinam visitas, fazem os convites de aniversário, avisam sobre reuniões comunitárias etc.

comunitário rural tem uma central telefônica, que recebe as ligações eletronicamente, as registra e repassa para os ramais instalados na comunidade.

São três linhas e os ramais e isso não é tão bom como se fosse direto, mas como é na colônia e são todos agricultores que não têm ganhos muito grandes, é o telefone mais barato que tem. A associação tem que pagar a taxa das três linhas e para os assinantes custa R\$10,00 reais de manutenção por mês. A manutenção, quer dizer, a taxa referente às três linhas e a manutenção que a gente paga pra uma firma de Roca Sales. Que quando tem algo tem que arrumar [...] (Reinaldo, agricultor presidente da diretoria do telefone)

Os espaços comunitários (igreja, escola, salão, campo de futebol) foram construídos coletivamente e têm diretorias eleitas anualmente. As famílias da comunidade compõem as diretorias desses espaços comunitários. Aqui, podemos compreender, tal qual Heredia (1979) em contexto de agricultores no nordeste do Brasil, que as “tarefas comunitárias” reforçam os laços existentes entre os membros da comunidade.

A ordenação espacial da comunidade, segundo E.Woortmann (2000), replica o padrão característico das aldeias camponesas na Alemanha, centrada no conjunto igreja-escola-casa comercial-salão de festas.

Os momentos de lazer comunitários em Fazenda Lohmann organizam-se da seguinte forma: as mulheres casadas e com filhos encontram-se nas reuniões do clube de mães, realizadas em alguns sábados do mês e frequentam festas de clube de mães de outras localidades. As mulheres solteiras visitam-se em casa e frequentam festas nas cidades próximas com seus amigos. Já os homens, tanto solteiros como casados, organizam-se em torno do futebol, da bocha, da pescaria e da caçada. Eles encontram-se também nos bares e nas vendas locais - espaço em que dificilmente se avistam mulheres, a não ser em uma eventual visita à esposa do dono do bar, ou quando são realizados eventos familiares, como as *galinhadas*¹⁸ -, para conversar, beber e jogar (principalmente bocha e baralho). Esses encontros concentram-se mais no período noturno e nos finais de semana, opondo-se aos períodos dedicados ao trabalho (como no estudo de Comerford, 2003).

Festas, churrascos, jogos de futebol, excursões, são eventos periódicos que contrastam com o cotidiano do trabalho agrícola e marcam os finais de semana e o lazer comunitário.

¹⁸ As *galinhadas* são eventos organizados, em geral, uma vez por mês, pelo dono de um dos bares da comunidade, que convida as famílias para comparecer para comer, beber e jogar em seu bar. Cada participante paga um valor de contribuição. A *galinhada* é o nome dado ao prato servido nestas ocasiões (arroz misturado com pedaços de galinha frita e temperos).

Durante a semana, caminhando pela comunidade, observam-se as atividades na lavoura, altamente mecanizada, com tratores, ceifadeiras, colheitadeiras. Vêm-se homens e mulheres tratando frangos nos aviários e os suínos nos chiqueiros¹⁹, cortando pasto para os animais, tirando leite²⁰, trabalhando na horta.

Atualmente, além dos alimentos que esses agricultores produzem para a venda (cita-se aqui soja, milho, porcos, frangos, leite), cultivam também aqueles destinados ao consumo alimentar da família, como mandioca, batata-doce, abóbora, além da criação de galinhas caipiras (para carne e ovos), vacas (para leite e derivados), porcos e bovinos (para carne). Alguns dos alimentos cultivados para o autoconsumo são também vendidos, em parte para vizinhos que deixaram de os produzir, mas também para pessoas, *conhecidos* da cidade, que visitam famílias na comunidade, das quais compram ovos, melado, queijo, leite, salame, carne, banha, entre outros.

Vale notar que, segundo relatos dos agricultores – e também como observado por Schmitz (2005), em pesquisa realizada na mesma comunidade –, a variedade e quantidade dos cultivos e criações para o autoconsumo produzidos anteriormente por todas as famílias da comunidade tem se reduzido consideravelmente nos últimos anos, havendo uma proporção grande de alimentos que são comprados pelas famílias.

Quase todas as famílias da comunidade são associadas ao Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Roca Sales. O sindicato tem um supermercado, em que os agricultores costumam comprar grande parte dos alimentos que não produzem na propriedade. Quando falta algum produto urgente durante a semana, compra-se nas duas *vendinhas* locais, mas no geral, compra-se tudo no supermercado do sindicato, que é sempre apontado como mais barato e onde *tem tudo*.

Os aviários e chiqueiros são citados por alguns agricultores como possibilidade de casais de jovens ou filhos solteiros permanecerem no meio rural, na medida em que essas atividades acabam configurando-se como possibilidade de renda regular para as famílias. Esses elementos aparecem na fala de Alfredo (pai de família, 67 anos), cujo filho estava de mudança para cidade no momento da pesquisa:

¹⁹ Aviários e chiqueiros estão presentes em grande quantidade na comunidade, estabelecidos em regime de integração com grandes agroindústrias multinacionais (Doux, Sadia, Perdigão, etc), bem como com a Cooperativa de Suinocultores de Encantado (Cosuel).

²⁰ Há a produção de leite para consumo doméstico e a mecanizada. Essa última destina a produção de leite para as indústrias de laticínios. Na região estão presentes grandes empresas de laticínios (Languiru, Lisot, Lacmax, etc), que compram a produção através de uma rede de coleta.

[...] *quando o rio sobe [...] quase tudo vai abaixo d'água* [falando das enchentes que ocorrem no Rio Taquari e que atingem principalmente a várzea, onde esta família tem sua propriedade]. *A gente nem pode construir galinheiro e nem chiqueiro. [...] Nós já gostaríamos de ter construído, porque talvez daí o Felipe (filho) teria ficado em casa, com a gente, trabalhar de agricultor, se a gente pudesse ter construído um chiqueirão, ou aviário, ou creche para porquinhos. Ele estava super interessado. Mas quando o rio sobe, como tu vai cuidar algo assim [...]*

As intempéries são fatores sempre citados pelos agricultores: secas, geadas, enchentes, etc, que acabam muitas vezes causando grandes perdas na plantação. Sendo assim, os chiqueiros, aviários, a venda de leite para laticínios, bem como as ocupações não-agrícolas, apresentam-se como alternativas de renda *certa* para estes agricultores. Como nos conta Maristela (65 anos, que vende leite para o laticínio), *se não desse seca todos os anos, aí nós poderíamos plantar toda a nossa terra com soja e milho e comprar o resto [...] Mas quando dá seca, não dá nada. E quando a gente tem vacas para leite, aí a gente sempre tem algo certo.*

Quanto às ocupações não-agrícolas, são os jovens que mais as acessam. Ao circular diariamente pela comunidade, pode-se observar jovens que esperam o ônibus na beira da estrada principal, bem como os que passam por ali com suas motos, a fim de deslocar-se para as fábricas de calçado e frigoríficos²¹ nas cidades próximas.

Na comunidade existem algumas “fabriquetas”, como o ateliê de calçados (onde são costurados calçados para as indústrias calçadistas), a olaria (com fabricação de tijolos de barro), a serraria (corte e beneficiamento de madeira) e os açudes (de onde são vendidos peixes *carneados*, para o consumo). Nessas pequenas fábricas locais empregam-se muitos dos jovens da comunidade.

A partir da coexistência dos trabalhos agrícolas e não-agrícolas, podemos observar, tal qual Comerford (2003) observou entre camponeses da Zona da Mata mineira, que os camponeses combinam a produção agrícola para venda e consumo com a multiplicidade de ocupações dos membros da família (funcionários de indústrias, motoristas, comerciários, domésticas, professoras primárias, entre outros). Parte dos filhos sai da roça e se estabelece nas cidades, seja na região, seja nos grandes centros.

Assim como vem acontecendo em outras regiões de agricultura familiar do Sul do país, em Fazenda Lohmann tem ocorrido, nas últimas décadas, um processo de redução e “envelhecimento” – e, vale também mencionar, “masculinização” – da população rural, resultante da migração de famílias e jovens do campo para a cidade, bem como da diminuição

²¹ São as duas atividades que mais empregam os jovens da comunidade.

do número de filhos(as) por família. Observou-se que, na comunidade estudada, a população é constituída por um número significativo de agricultores e agricultoras aposentados (as)²². Do mesmo modo, verificou-se a quase ausência de jovens no trabalho agrícola, dado ser comum que mesmo quando residem na casa paterna dedicam-se a ocupações não-agrícolas.

Um outro fator que merece consideração é que, cada vez mais, observam-se, ao longo da estrada principal que atravessa a comunidade, a instalação de pessoas que vêm dos centros urbanos, compram pequenas áreas no local e reformam casas antigas para passar os finais de semana, o que pode sinalizar para um movimento de revalorização do meio rural por segmentos da população urbana (Carneiro, 2007).

Esse fenômeno – que bem merece ser pesquisado, mas sobre o qual não nos deteremos aqui – apareceu muitas vezes nas falas dos colonos escutados, apontando que, atualmente, com o preço da terra tão elevado, apenas *o pessoal da cidade consegue comprar*. Deste modo, os camponeses remetem-se às pessoas que têm se instalado ali para passar os finais de semana – e que compraram terras que anteriormente eram de roças e que não tiveram mais sucessão. Não entrevistei essas pessoas que vêm de *fora* (da cidade), mas acredito que esse dado mereceria investigações futuras.

Quanto à ordenação espacial das casas dos camponeses na comunidade, defronte a essas podemos observar jardins, que “falam” da honra da mãe de família, os vizinhos que passam se referem sempre ao “capricho” do jardim associado ao fato de ser a mulher boa dona de casa ou não. Este é o espaço público, utilizado por grande parte das famílias para receber os visitantes, principalmente nos dias quentes de verão, em que se toma chimarrão com os vizinhos na sombra das árvores do jardim. Tendo sido a pesquisa realizada no verão, muitos dos encontros realizaram-se no jardim, na parte da frente da casa, ou seja, aquela voltada para a rua principal ou estradas de acesso. Há também uma área coberta na parte da frente da casa, onde em geral recebem-se os visitantes. Nesse espaço da casa ocorrem os jogos (de loto, baralho, dominó) que fazem parte da sociabilidade das famílias da comunidade. Porém, no caso de serem pessoas parentes ou conhecidos próximos, o encontro dá-se na cozinha, ao lado do fogão, onde vai sendo preparada a comida e onde ocorrem as refeições. No caso da pesquisa, fui levada também inúmeras vezes para a cozinha, onde compartilhava da preparação e das refeições dos agricultores.

²² Em estudo anteriormente realizado nessa comunidade, Menasche e Schmitz (2007) destacam a ocorrência de aposentadoria(s) como componente da renda em mais da metade das famílias rurais estudadas, comentando, ainda, que à exceção de um único casal mais jovem, a faixa etária média dos casais que constituem as vinte famílias rurais de Fazenda Lohmann estudadas por elas foi de 55-60 anos para os homens e 50-55 anos para as mulheres.

Na parte de trás das casas, no quintal, tem-se o acesso à cozinha, ali em geral não circulam as pessoas estranhas à família, mas apenas vizinhos e parentes de confiança da dona da casa. Este espaço do quintal está destinado às aves e porcos domésticos, ao estábulo para as vacas. Também a horta e as árvores frutíferas são cultivadas ali.

As casas das famílias pesquisadas são habitadas por indivíduos ligados por laços de parentesco: pai, mãe, filhos solteiros (excepcionalmente também os casados, quando ainda não terminaram de construir sua própria casa, que geralmente inicia-se pouco depois do casamento). Os filhos quando casam passam a residir em casas separadas, formando-se a partir do casamento um novo grupo doméstico (como no estudo de Heredia, 1979).

Em alguns casos, estão agregados e morando na casa os pais (os avós) de um dos cônjuges. Quando os pais já estão bastante velhos, algum dos filhos acaba mudando-se para a casa destes para cuidar deles e tomar conta da casa, da terra, patrimônio da família.

Um dia de atividade cotidiana comum desses agricultores inicia-se bem cedo, em geral às 6 horas da manhã, hora em que todos os membros da família se levantam (com exceção das crianças muito pequenas). Alguns tiram leite antes de tomar café, outros costumam tomar primeiro o chimarrão, o café e em seguida dirigem-se para a realização das tarefas “fora de casa”, no estábulo e posteriormente na roça. O trabalho na roça ou então nos aviários e chiqueiros interrompe-se somente perto da hora do almoço. As mulheres voltam da roça *um pouco mais cedo*, a fim de preparar o almoço para toda a família. No período de verão, dorme-se um pouco após o almoço, já que os *dias são mais longos (die Tage sind zu Lange)* e o *sol muito quente (die Sonne ist zu heiss)* para o trabalho na roça, que só é retomado por volta das 15 horas, quando o sol começa a diminuir a intensidade. Já durante o inverno, as atividades são interrompidas apenas na hora do almoço e ao escurecer. A principal atividade de lazer ao anoitecer é assistir a televisão.

Os principais componentes das refeições desses camponeses são: no café da manhã (pão, *schmier*, salame, café com leite), no almoço (*não pode faltar* carne, feijão, arroz e mandioca), no jantar (repete-se o do café da manhã e, em geral, come-se as *sobras* do almoço), como se verá no capítulo 5.

O trabalho na roça possui um caráter familiar, já que quem desenvolve as atividades são os membros do grupo doméstico. Em algumas circunstâncias há necessidade de contratar algum auxílio, principalmente nos *picos* de trabalho ligados ao plantio e à colheita. Também se contrata trabalho quando os membros de um grupo doméstico já não estão mais em condições físicas de realizá-lo, geralmente em razão da idade avançada. Cabe salientar,

que nestes momentos prefere-se sempre acessar filhos ou vizinhos próximos para a realização das atividades.

O trabalho da roça é quase todo feito a partir de máquinas agrícolas, que os pequenos agricultores dali possuem em quantidade razoável. Os que não têm máquinas recorrem à “ajuda” dos vizinhos, ou de algum conhecido para a realização do trabalho nos cultivos comerciais (soja e milho). É comum ocorrer trocas de trabalho, máquinas, ferramentas entre vizinhos, como será visto no capítulo 6.

As sementes plantadas no espaço da roça, nas lavouras comerciais, são adquiridas no mercado do sindicato, compradas a cada ano. Já as sementes e mudas utilizadas para as pequenas plantações de produtos que serão consumidos pela família são em geral guardados de um ano para o outro, ou trocados entre os vizinhos.

Podemos apreender também, a partir das falas dos interlocutores, que estão ocorrendo mudanças no tempo dos agricultores, uma profunda alteração do ritmo de trabalho, pelo fato de estarem cada vez mais envolvidos com a agroindústria, nos sistemas de integração (de frangos e porcos), na produção de leite e nas colheitas de milho e soja, principalmente. Essa ligação cada vez mais intensificada com o mercado acaba ditando um outro ritmo para a comunidade, em que há necessidades de adaptações constantes na vida comunitária (no que concerne ao tempo das celebrações religiosas, festivas, a participação no coral, as visitas, etc).

Explicitadas as condições de pesquisa e as características da área e da população estudada, detemo-nos agora aos elementos de classificação e hierarquização de gênero e geração, ligados principalmente às classificações alimentares, conectadas ao cotidiano e aos momentos rituais dos agricultores interlocutores da pesquisa.

4 CLASSIFICAÇÕES E HIERARQUIAS NA FAMÍLIA

O propósito deste capítulo é lançar um olhar sobre a organização da família camponesa no contexto pesquisado, buscando identificar e entender as classificações e hierarquias construídas.

A hierarquia é aqui tomada como proposta por Dumont (1997), que afirma que a organização das mais diversas sociedades está permeada por classificações envolvendo hierarquizações – referentes a tempo, espaço, homens e mulheres, jovens e idosos – que, por sua vez, não se confundem com autoridade e poder, ainda que possam, em determinados casos, estar a esses relacionadas. Para o autor citado, as classificações e hierarquias a elas correspondentes estão intimamente associadas a oposição, distinção, valoração, identidade e gradação.

Partindo desse entendimento, procuramos apreender as classificações e hierarquizações que os camponeses estabelecem sobre suas atividades, principalmente aquelas ligadas à comida que produzem e consomem, mas também às referentes a outros elementos de suas vidas, relacionando-as às classificações que realizam sobre si mesmos.

Tendo em mente que as hierarquias estão presentes nas mais diversas dimensões da vida social, ao longo desta dissertação traremos estudos que se têm debruçado sobre este tema, focando o olhar especialmente na hierarquização das pessoas com relação às classificações alimentares. Inspiramo-nos em estudos como o de K. Woortmann (1985), que afirma que as refeições caracterizam-se não apenas como ato de comer, mas igualmente como ato ritual, como rito social que reproduz simbolicamente a hierarquia da família: a cada refeição, a família alimenta não apenas seus corpos, mas também suas representações. Entende-se, assim como afirma o autor, que a comida “fala” da família, do corpo e das relações sociais. Do mesmo modo, também Counihan (2004, p.1) observou, em contexto de pesquisa de famílias italianas, que as narrativas culinárias são uma significativa expressão da cultura, da história, da identidade, da família e das relações de gênero de cada povo, “a divisão do trabalho em torno da comida expressa papéis e relações de gênero”

Essas classificações de pessoas relacionadas à comida podem também ser estabelecidas a partir das classificações de pessoas em relação ao trabalho. Sobre essas últimas, foram realizados estudos por Heredia *et al.* (1984), Paulilo (1987), Woortmann e Woortmann (1997), Brumer (2004), entre outros que, ao observar a organização do trabalho em famílias camponesas, concluíram que há diferenças de gênero e geração, em que o homem

(pai), a mulher (mãe), os filhos, as filhas, os avôs e avós ocupam-se de atividades diferenciadas, umas mais valorizadas do que outras, ocorrendo, assim, uma hierarquização do trabalho, associada a uma hierarquização de pessoas. Esses elementos foram também notados no contexto de pesquisa aqui abordado.

Na sequência, serão enfatizadas as relações de gênero e geração, bem como as classificações e hierarquias expressas a partir de múltiplas dimensões da vida do grupo estudado.

4.1 Homens e mulheres

Nesta parte, a gente é dos bem antigos, porque hoje em dia é dividido tudo, as atividades. Homem e mulher fazem tudo junto, mesma coisa. E nós não somos assim. O Jeremias não aprendeu antigamente a fazer o serviço de mulher, porque ele perdeu o pai dele muito cedo, então ele tinha mesmo é que ir fazer o serviço que era do pai dele. (Mathilde, 60 anos)

A divisão das atividades realizadas no cotidiano das famílias rurais é permeada por relações de gênero, entendidas como a atribuição social e cultural de papéis a homens e mulheres. Segundo Brumer e Paulilo (2004), a categoria gênero diferencia-se de sexo, pois esta última diria respeito à dimensão biológica, enquanto que a noção de gênero abrange a ideia de que a sociedade, por razões culturais, sociais, econômicas e políticas, atribui diferentes papéis a homens e mulheres, sendo as diferenças construídas socialmente, podendo variar no tempo e no espaço.

Cabe ressaltar que a dimensão do gênero, considerada como categoria analítica, foi aqui apreendida a partir do trabalho referencial de Scott (1995), que salientou a construção social das diferenças entre os sexos.

A partir da “naturalização” dos papéis atribuídos a homens e mulheres, operam-se desigualdades, que em muitos casos têm significado a subordinação das mulheres. Contra as concepções que reconheciam as mulheres como seres inferiores, relacionando características biológicas a desigualdades sociais, vêm se organizando, desde o século XIX, uma série de movimentos sociais feministas, em busca de equidade e reconhecimento das mulheres.

Não desenvolvemos aqui uma contextualização histórica das lutas feministas e tampouco nos estenderemos nas considerações acerca da categoria de gênero. Ao invés disso, privilegiaremos construir o diálogo sobre o tema a partir de alguns dos estudos que abordaram essa temática em referência ao meio rural brasileiro.

Deste modo, descrevemos neste item as hierarquizações operadas pelo grupo pesquisado bem como as transformações recentes operadas nas classificações de gênero.

Conduzindo inicialmente nossa observação às casas dos camponeses, identificamos as classificações que associam espaços a pessoas e mais especificamente ao gênero. Nesse contexto, a cozinha (*dentro*) é um espaço fundamentalmente da mulher e mais precisamente da mãe de família, que o coordena com o auxílio das filhas. Já a roça, a lavoura, os aviários e chiqueiros (*fora*) são de domínio masculino.

As crianças, desde cedo, vão sendo socializadas nesses espaços, de acordo com o sexo. Os filhos homens, no processo de aprendizado do modelo masculino, acompanham o pai em suas atividades, tanto na roça e na lida com os animais, como naquelas realizadas no espaço externo à propriedade, como a comercialização dos produtos agrícolas. Por outro lado, as filhas aprendem desde cedo as lidas domésticas, construindo-se o modelo feminino.

Outros estudos, em diferentes contextos, observaram essa oposição dos espaços associados às pessoas. Heredia *et al.* (1984), no contexto de pequenos produtores nordestinos, salientaram que eles classificam o roçado como espaço de domínio do pai de família, ao passo que o domínio da mulher, mãe de família, é a casa. O mesmo foi também observado por Moura (1978), em estudo realizado junto a sitiantes mineiros, em que o trabalho do roçado, a compra de insumos externos, além de negociar a produção, são atribuições masculinas, cabendo ao pai e aos filhos.

E. Woortmann e K. Woortmann (1997), em pesquisa que dedicou-se a analisar o trabalho e a vida de sitiantes nordestinos, observaram que *fora* é o espaço do homem, que produz os alimentos para *fora*, para o mercado. Já as mulheres trazem os alimentos de *fora* para *dentro*, ou seja, do domínio do roçado para a casa, onde serão transformados em comida. Também Heredia (1979) observou ser o espaço da mãe e das filhas a casa e o quintal, em oposição ao roçado, que é o espaço do pai e dos filhos homens. A autora salienta que a casa é compreendida como unidade de consumo, em oposição à roça, que é a unidade de produção, ou seja: os produtos fornecidos pela roça são os que, em grande medida, abastecem o consumo familiar, que se materializa na casa. Traduz-se, assim, a oposição roçado-casa em diferenciação de gênero.

Sobre a oposição *dentro* e *fora*, associada respectivamente a mulheres e homens, cabe considerar, para nosso contexto de pesquisa, aquilo que afirmou Fonseca (2004), em estudo com grupos populares de Porto Alegre, notando que essa oposição deve ser utilizada com cautela, já que ambos os espaços são povoados pelos dois sexos. Essa autora indica que não deixa, porém, de ocorrer uma associação simbólica desses espaços, relacionada ao

gênero, definindo simbolicamente os lugares sem que a realização de atividades e presença no espaço “do outro” constitua-se como tabu.

No contexto de nossa pesquisa, a oposição do espaço relacionada ao gênero, observada no contexto familiar, é também identificada no espaço coletivo da comunidade. Referente aos espaços de lazer, o bar e os jogos de futebol, por exemplo, são classificados como espaços masculinos – tal como no estudo de Magnani (1998) referente a grupos populares na periferia de São Paulo –, constituindo-se invariavelmente no terreno privilegiado do lazer masculino. As mulheres, em seus momentos de lazer, costumam visitar-se e/ou dedicar-se a fazer artesanato (crochê, bordado, tricô, etc). Elas participam também do grupo de OASE e do clube de mães e, com isso, passam a frequentar atividades festivas de grupos de outras localidades. Observa-se, que atualmente as mulheres mais jovens negam-se cada vez mais a participar desses momentos de lazer classificados como femininos, passando a realizar atividades mais próximas daquelas classificadas como masculinas, em que frequentam os bares e organizam times de futebol feminino nos centros urbanos - local em que essa *liberdade*, como contam, é mais permitida. Já as festas são espaços de lazer em que tanto homens como mulheres participam, de modos diferenciados, como se verá no capítulo 7.

Além das classificações e hierarquizações de gênero relacionadas aos espaços, observam-se, do mesmo modo, àquelas relacionadas ao trabalho.

Diversos estudos sobre a divisão sexual do trabalho na agricultura têm apontado que as mulheres ocupam uma posição subordinada e seu trabalho é considerado como *ajuda*, mesmo quando trabalham tanto quanto os homens e inclusive realizando as mesmas atividades (Brumer, 2004).

Nessa divisão sexual do trabalho, a responsabilidade do trabalho considerado produtivo (da produção destinada à comercialização) é incumbência masculina, enquanto que o trabalho reprodutivo (cuidado com as crianças, com a casa, preparação da comida) é considerado de responsabilidade das mulheres e, sendo menos reconhecido, o trabalho feminino permanece em uma certa invisibilidade (Brumer e Paulilo, 2004).

Em Fazenda Lohmann, as mulheres acompanham cotidianamente seus maridos na roça. No entanto, mesmo quando realizam as mesmas tarefas que os homens no roçado, o trabalho delas é entendido como *ajuda*, já que o domínio da roça, em termos de classificação simbólica, é espaço masculino. Ainda que as mulheres, bem como os filhos, realizem o mesmo trabalho que os homens no espaço do roçado, simbolicamente, na hierarquia familiar, apenas *ajudam*, enquanto que quem *trabalha* é o pai, fato que também foi anteriormente evidenciado em estudos como o de Brumer (2004), em contexto rural do Rio Grande do Sul.

Antes ainda, Heredia (1979, p.84), em estudo junto a camponeses em Pernambuco, observara que o trabalho das mulheres não era considerado trabalho e que sempre os homens é que realizavam a venda dos produtos, salientando que isso se daria porque: “A imagem de que o pai é a figura hegemônica dentro do grupo familiar, na medida em que é responsável por sua subsistência, deve ser apresentada ao mundo exterior à própria unidade” e por isso seria ele quem realizaria sempre essas atividades externas.

Pudemos observar, em nosso contexto de pesquisa, que a atividade leiteira, por exemplo, como tem sido demonstrado por diversos estudos (ver Paulilo *et al.*, 2000), é uma atividade predominantemente feminina, sendo considerada “assunto de mulher”. As mulheres são responsáveis por preparar o “trato” (cortar pasto e triturar os alimentos) e tratar as vacas, levar os animais ao estábulo e soltá-los no potreiro, ordenhar as vacas, coar o leite, lavar e guardar os utensílios, transportar o leite até o resfriador, limpar a estrebaria. O dinheiro do leite é que garante uma certa autonomia financeira para as mulheres, principalmente para cobrir os gastos com os filhos e com materiais para a casa. Vale notar que o dinheiro que fica, em geral, nas mãos das mulheres, originário da venda de ovos, leite, melado, entre outros, é, comumente utilizado para as despesas da casa e com o bem-estar dos membros da família; já o dinheiro proveniente da venda dos cereais e animais, sob responsabilidade dos homens, é utilizado para reinvestimentos na lavoura e para consumo individual, bebida e lazer dos homens (Brumer, 2004).

Em alguns casos, observa-se que a atividade leiteira passa também a ser realizada pelos homens. Nos estudos de Paulilo (2004) e Brumer (2004), as autoras observaram que quanto mais se intensifica a tecnologização das propriedades, mais o trabalho das mulheres é excluído, visto que a introdução de maquinários que permitem a produção massiva é principalmente associada aos homens. Em nosso campo de pesquisa, vale notar, todos que vendem leite para as indústrias de laticínios instalaram, nos últimos anos, ordenhadeiras mecânicas na propriedade.

A assistência técnica oferecida por empresas ou pelas administrações municipais aos agricultores tende a reforçar esses papéis, à medida em que para as mulheres são oferecidos cursos de culinária, saúde da família, artesanato. Já para os homens colocam-se os cursos relativos ao uso de novas tecnologias e administração rural.

Um elemento emblemático dessa separação, que relaciona a maior tecnologização aos homens, pode ser observado no contrato com as empresas de integração e nas placas postas por essas empresas na entrada da propriedade da família, para identificar a propriedade. Ali consta o nome do pai de família, ou também de algum filho já casado que está

estabelecido com casa independente na mesma propriedade, associando sempre as propriedades ao nome dos homens, mesmo quando homens e mulheres trabalham em igual proporção nestas atividades. Isso se dá também no caso das visitas dos técnicos das empresas integradoras à propriedade, em que, como observamos em algumas visitas destes, são procurados os homens para os quais são repassadas as orientações técnicas.

Neste sentido, em nosso contexto, observamos a ocorrência daquilo que foi apontado por Medeiros (2008), em estudo de caso em assentamentos de reforma agrária, no qual afirma que se reproduzem nestes espaços traços típicos do que tem sido destacado pela literatura clássica do campesinato: que os homens apresentam-se como “chefes”, organizando e gerindo a produção, tomam as decisões, comercializam, sendo eles que distribuem as atividades relacionadas ao plantio, colheita, cuidado com os animais, os contatos com bancos, cooperativas, técnicos, etc.

Na comunidade estudada, o pai de família ocupa assim posição central, é o chefe da casa, sendo que apenas em ocasiões excepcionais – em casos de viuvez e quando não há filho homem em idade que o habilite a assumir o posto – é que as mulheres assumem este papel. É o pai de família quem toma para si as responsabilidades das atividades no roçado: ainda que todos ali trabalhem, é sob sua coordenação. É ele quem controla as atividades, seleciona os tipos de cultivos, realiza a compra de insumos e posteriormente vende a produção.

Entre os camponeses, são realizadas também classificações que opõem simbolicamente o trabalho *pesado* e o trabalho *leve*. Neste sentido, tem-se como particularmente ilustrativo o estudo de Paulilo (1987), que mostra que o trabalho é considerado *leve* ou *pesado* dependendo de quem o realiza, ou seja, as diferentes atividades são valoradas a partir da classificação hierárquica dos membros da família que as realizam. A autora observou que *capinar*, atividade realizada pelas mulheres agricultoras, em contexto de pesquisa em Santa Catarina, é considerada *leve*. A mesma atividade, realizada por homens, em contexto rural da Paraíba é considerada *pesada*. Assim é que entre os agricultores estudados por esta autora, são *leves* as tarefas realizadas pelas mulheres, enquanto que são consideradas *pesadas* àquelas desempenhadas pelos homens.

Em nosso contexto de pesquisa, quando as mulheres agricultoras com quem conversamos se referem à divisão de tarefas, elas contam que são inteiramente responsáveis pela preparação das refeições da família. Mesmo que ambos, homens e mulheres, trabalhem o mesmo tempo no roçado, a responsabilidade da preparação das refeições é das mulheres.

Ao perguntarmos às mulheres sobre seu trabalho, elas relatam que realizam as mesmas atividades que os homens – *fazemos tudo juntos*. Mas, ao seguirmos indagando sobre quem cozinha, a resposta é *só eu*.

A preparação da comida concebida como responsabilidade exclusiva das mulheres foi observada em diversos estudos. Counihan (2004), em estudo realizado com uma família extensa em Florença (Itália), em espaço urbano, de 1982 a 1984, observou que prevalece uma rígida divisão de trabalho, em que homens e mulheres têm seus papéis, com relação às práticas alimentares, nitidamente definidos: as mulheres devem cozinhar, servir os alimentos e limpar os utensílios após as refeições, enquanto os homens devem produzir o alimento e comê-lo. A autora reconhece entre seus interlocutores que há uma diferenciação referente à divisão sexual do trabalho, em que, por um lado, a identidade do homem é associada ao trabalho produtivo, entendido como aquele realizado *fora* de casa e relacionado à aquisição de bens materiais – ele constitui-se como provedor da família –, enquanto que a identidade da mulher estaria associada ao trabalho reprodutivo, ou seja, aquele realizado *dentro* do lar, em especial aquele ligado à preparação dos alimentos.

Esse elemento foi identificado também por K.Woortmann (1978) em pesquisa junto a grupos sociais de baixa renda rurais e urbanos, em que é evidenciado que há uma divisão sexual do trabalho no âmbito do grupo doméstico, em que compete à mulher realizar certos serviços e produzir certos bens, assim como gerenciar o regime alimentar da família, sendo ela quem determina quem come o quê e quando. Em outro estudo o autor salienta que:

Em todos os grupos sociais sobre os quais existem estudos de práticas alimentares, as refeições são preparadas pela mãe de família. Na divisão do trabalho familiar o domínio culinário é feminino. É no âmbito da refeição que a mãe exerce sua autoridade e controle, determinando, dentro das possibilidades geradas pelo trabalho do pai, o que irá compor a refeição e como esta será distribuída entre os membros da família. (K.Woortmann 1985, p.12)

Do mesmo modo, pudemos observar, no contexto desta pesquisa, que o trabalho da casa cabe à mulher (mãe, filha, avó). A casa – e no interior dela a cozinha – é identificada como espaço de domínio feminino, sendo que a preparação da comida é sempre de responsabilidade da mãe de família. Esse trabalho inclui a preparação de alimentos, a limpeza da casa, o reparo das roupas, o cuidado com os arredores da casa (horta e jardim), o trato dos animais de pequeno porte que ficam nos arredores da casa.

A preparação da comida é sempre feita pelas mulheres (mais precisamente pela mãe de família): são elas que cozinham, transformam o alimento cru em cozido (comida),

decidem o que se comerá e a quantidade necessária para cada membro da família. É a mãe também quem serve os outros membros da família (pelo menos é ela quem traz toda a comida do fogão para a mesa). A mãe é a última a servir-se. É ela que põe a mesa e, quando falta algo, é ela a levantar-se para buscar. A exceção é dada na refeição do dia de domingo, em que o churrasco é preparado pelo homem, mais precisamente pelo pai de família²³.



FIGURA 5 – As mulheres preparam a comida cotidianamente e durante as refeições são elas que servem a comida aos demais membros da família.

As mulheres, além do trabalho em casa (cozinhar, limpar, lavar, passar, remendar) e na roça, tratam os animais do quintal, tiram leite, cultivam a horta (em que plantam uma variedade de legumes e verduras como: alho, cebola, cenoura, beterraba, alface, abóbora, tomate, pimentão, salsa, couve-flor, para a alimentação da família, bem como os chás, utilizados para o tratamento de alguma doença da família).

Podemos nos remeter a estudos que têm demonstrado que o trabalho dessas mulheres é mais voltado para atender o autoconsumo da família. Zanetti e Menasche (2007), em pesquisa realizada no Vale do Taquari, observaram que as mulheres estão mais voltadas para a produção destinada ao consumo familiar, comumente menos valorizada em termos de tempo e investimento frente àqueles produtos destinados à comercialização e que empregam mais tecnologia, estes últimos sob responsabilidade dos homens. As autoras apontam que os alimentos produzidos a partir do trabalho feminino, para o autoconsumo da família, são considerados *miudezas*. Já os alimentos valorizados comercialmente costumam ser produzidos sob responsabilidade dos homens, indicando, assim, que a hierarquia dos alimentos, bem como a dos espaços em que se realiza sua produção, corresponderia à hierarquia no interior da família.

²³ Essa discussão será aprofundada no capítulo 5.

Do mesmo modo que são expressas classificações relacionadas à produção e preparação da comida, são também realizadas hierarquizações sobre o comer e a comida em si. Entre os camponeses emprega-se a categoria *forte* para remeter à comida que vem da roça e do *potreiro*, ambos domínios masculinos. Por outro lado, empregam-se as expressões *mistura* e *miudezas* (*Kleinigkeiten*) para designar o que vem do quintal, da horta, domínio feminino. K.Woortmann (1985, p.11) chama atenção para essa hierarquia de alimentos e pessoas:

Se atentarmos para a hierarquia dos alimentos, onde a comida ocupa a posição superior e a mistura a inferior, teremos posta no prato a hierarquia entre os domínios do pai e da mãe e, ao mesmo tempo, a relação entre trabalho e não-trabalho.

A comida é, em geral, classificada de acordo com o trabalho, sendo o pai de família entendido como aquele que trabalha no *pesado*, em oposição à mulher, mãe de família, e aos filhos. Na fala dos camponeses, ouvimos sempre que *os homens comem mais*, pois *trabalham mais no pesado*. Aqui podemos remarcar como essas relações remetem a hierarquias do trabalho e da comida, relacionadas à hierarquia de gênero.

Ainda são indicadas, pelas famílias interlocutoras da pesquisa, outras diferenças nas escolhas alimentares de homens e mulheres, sendo elas identificadas como quem “naturalmente” gosta mais de doces (ao mesmo tempo, são simbolicamente associadas ao temperamento dócil). Os homens, segundo contam, não gostam de doces e preferem as comidas salgadas e *fortes*: “*Eu acho que os homens comem comida mais forte que as mulheres [...] Eles comem mais carne, gostam mais do feijão e as mulheres não gostam tanto disso*” (Ernita, 80 anos). Associam-se deste modo, comidas e pessoas.

Também as bebidas alcoólicas são identificadas como tabu para as mulheres e consumidas pelos homens, enquanto que as mulheres tomam sucos e refrigerantes. Sendo a mulher considerada simbolicamente *fraca*, ela não pode beber bebidas *fortes* (como são classificadas as bebidas alcoólicas). Há na comunidade um controle social sobre as mulheres que tomam bebidas alcoólicas: essas não são bem-vistas, sendo alvo de comentários negativos. Assim foi que pudemos escutar de uma senhora, referindo-se a outra que tem o costume de tomar caipirinhas antes do almoço: *Ela bebe como um homem. Compra dois litros de cachaça por semana*.

Essas diferenciações entre as comidas e os gêneros foram também observadas por Wood (2005), em um trabalho que em nada se relaciona com o universo camponês, em que indica que as diferenças de *status* e poder refletem-se na distribuição de alimentos, sendo as

refeições momentos em que são evidenciadas as diferenças nas relações sociais entre homens e mulheres. Esse autor mostra que a responsabilidade das mulheres pelas refeições extrapola seu simples preparo, dado que inclui o atendimento às preferências alimentares da família, sobretudo as do marido, consideradas prioritárias.

Em Fazenda Lohmann, ao serem indagadas sobre alimentos que não comem, várias mulheres mencionaram alimentos que apreciam mas que não são preparados em suas casas em razão do gosto dos maridos, que rejeitam o alimento em questão.

Cabe ressaltar que mesmo com essas inúmeras classificações que privilegiam o pai de família na hierarquia familiar, as mulheres estão longe de adotar uma posição passiva nas relações cotidianas. As decisões familiares acerca do trabalho, por exemplo, das compras de máquinas e insumos agrícolas, de investimentos, acesso ao crédito, são negociadas a partir de conversas cotidianas entre homens e mulheres. Essas decisões conjuntas realizam-se sobre as mais diversas atividades desses camponeses.

Cabe aqui lembrar que no Brasil, assim como tem ocorrido em outras partes do mundo nas últimas décadas, têm-se observado a intensificação da atuação de movimentos feministas, que buscam dar visibilidade à participação das mulheres nas diferentes esferas sociais e reivindicam direitos junto ao Estado. Mesmo que, em nossa pesquisa, não tenhamos observado uma atuação mais presente das mulheres nos movimentos sociais camponeses, que têm em sua pauta questões que remetem à igualdade de gênero, pudemos perceber, nas falas das mulheres agricultoras, que têm havido mudanças com relação a seu papel no interior das famílias e das comunidades. Como relata dona Ivone (78 anos):

Quando eu era nova, queria fazer carteira de motorista, mas meu pai dizia que isso não era para mulher. Depois meu marido também me disse isso, porque também a gente não podia sair sozinha. Então nunca fiz, tinha muita vontade, mas agora também não dá mais [...] Hoje tá tudo mudado, as mulheres podem dirigir [...]

O fato de hoje as mulheres poderem dirigir veículos automotores é um elemento emblemático no contexto estudado, na medida em que possibilita às mulheres realizarem mais autonomamente as atividades externas à comunidade, rompendo, de certo modo, o limite do doméstico a que estavam mais restritas anteriormente. Ao continuar a conversa com dona Ivone, perguntando a que fatores ela atribui essa mudança com relação ao que as mulheres podem fazer hoje, ela menciona o fato de que foi a partir do momento *em que algumas mulheres foram queimadas numa fábrica*. Esse tipo de fala faz referência a elementos que são divulgados pelas mídias, jornal, televisão, rádio, etc., sobre a história alusiva à comemoração

do Dia Internacional da Mulher, 8 de março²⁴. Essa menção perpassa muitas vezes as falas das mulheres da comunidade, em que elas realizam algumas relações de um movimento mais amplo, que se refletiria simbolicamente nas suas próprias vidas. Esse assunto é salientado principalmente pelas agentes de extensão que trabalham com as mulheres (do CAPA, EMATER, STR) que promovem encontros para debater a participação das mulheres nas atividades rurais, na comunidade e a possibilidade de realizarem atividades que anteriormente eram apenas realizadas pelos homens. As mulheres passaram a dar importância a essas questões que estão presentes nas suas conversas no clube de mães, no interior da família, no sindicato.

Durante a realização da pesquisa de campo, na comemoração do Dia da Mulher, as mulheres de Fazenda Lohmann, a partir do clube de mães, também participaram de uma manifestação no centro da cidade contra a violência sofrida pelas mulheres (vale mencionar que dias antes, na cidade, uma moça de 20 anos havia sido violentada por um colega de trabalho, tendo esse sido o principal tema da passeata). Porém, mesmo sem esse incidente cruel, a caminhada é feita anualmente neste dia. Esse tipo de atividade, organizada pela prefeitura municipal, Igrejas Católica e Evangélica Luterana, STR, mobiliza as mulheres, que encontram-se no salão de festas da comunidade católica da cidade de Roca Sales, almoçam juntas e ouvem falas que salientam seus direitos e a necessidade de sua participação tanto nas decisões da comunidade, como da família.

A organização das mulheres trabalhadoras rurais, em âmbito nacional, segundo Paulilo (2000), foi estimulada principalmente pela Igreja Católica, da ala progressista (as CEBs – Comunidades Eclesiais de Base).

Em Fazenda Lohmann, pode-se observar a iniciativa da igreja junto às mulheres, principalmente a partir da atuação do CAPA, ligado à IECLB. Essa ligação com a igreja pode ser notada também no caso da celebração do Dia da Mulher, cujo encontro foi realizado no salão da Igreja Católica do município, sendo acompanhada por celebração religiosa.

A maioria das mulheres agricultoras de Fazenda Lohmann fazem parte do STR, principalmente em razão de buscarem garantir seus direitos (assistência em caso de acidente de trabalho, aposentadoria, salário maternidade e pensão por viuvez).

²⁴ O Dia Internacional da Mulher foi proposto por Clara Zetkin em 1910, no II Congresso Internacional de Mulheres Socialistas. A história da origem e dos motivos de comemoração desta data são controversas. Em algumas referências, tem-se o dia 8 de março remetendo à reivindicação de direitos das mulheres comunistas na Rússia. No entanto, em 1975, o dia 8 de março foi instituído pela ONU como Dia Internacional da Mulher em homenagem às mulheres operárias que morreram num incêndio numa fábrica têxtil em Nova York em 1857. Algumas referências citam a data do incêndio como 1911 (ver Blay, 2001).

Desde a década de 1980, principalmente com a Constituição de 1988, tem sido implantadas, no Brasil, uma série de políticas públicas voltadas às mulheres, entre elas o direito à aposentadoria, e o salário maternidade. Essas políticas vêm sendo ampliadas nos últimos anos, em que criaram-se linhas de crédito específico para as mulheres e foram realizadas campanhas intensivas de documentação em inúmeras áreas rurais no Brasil (Brumer e Anjos, 2008).

Como observado em nosso campo de pesquisa, talvez possamos sugerir estar em curso o que Counihan (2004) apontou para o contexto italiano, em que observou que vem ocorrendo, pública e formalmente, uma crescente equidade de direitos de gênero, mas as relações de subordinação das mulheres continuariam a perpetuar-se no interior das casas.

Ao longo das descrições realizadas neste item, pudemos observar uma série de mudanças com relação à ampliação dos direitos das mulheres agricultoras e de relações que elas vem estabelecendo, contudo compreende-se que as inovações e mudanças em uma esfera não repercutem necessariamente em outras.

Em seguida, analisamos como as relações hierárquicas estabelecem-se com relação às gerações. Salientamos que essa dimensão está diretamente relacionada à de gênero.

4.2 Os jovens rurais

Definir exatamente o que se entende por juventude rural não é tarefa simples, já que há uma diversidade de compreensões, que levam em conta, entre outros fatores, a cultura e as fases da vida. Como apontou Carneiro (1998), é difícil definir esse grupo, já que “ser jovem” corresponde também a uma autorrepresentação, que tende a uma grande elasticidade em termos etários. No contexto desta pesquisa, optamos por – seguindo a classificação operada por nossos informantes – entender esse grupo como aquele constituído pelos rapazes e moças que ultrapassaram a marca do início da puberdade, mas que ainda não estabeleceram um lar autônomo, a partir da composição de um casal.

No campo de pesquisa, pudemos observar que desde crianças²⁵ os filhos dos agricultores são levados para escolas dos espaços urbanos, já que a escola da comunidade

²⁵ Durante a pesquisa de campo, tive um contato bem menor com o cotidiano das crianças. Não cheguei a visitar as escolas em que estudam, nas cidades. Apenas as encontrava eventualmente, nas paradas de ônibus, ou as ouvia em breves comentários, em casa. Já com os jovens, tive uma maior interação, frequentei algumas festas nas cidades, que se constituíram como principais oportunidades de convívio com eles.

(como tem ocorrido em inúmeras localidades rurais do Brasil) foi fechada. Um ônibus passa diariamente, levando as crianças para as escolas da sede do município de Roca Sales.

Podemos sugerir, tal como assinalou Castro (2005), em estudo realizado em contexto de assentamento rural no Rio de Janeiro, que a circulação dos filhos entre as áreas rurais e urbanas tem início na época dos estudos – na medida em que as áreas rurais têm escolas que, em geral, oferecem apenas até a 4ª série ou então nem têm escolas – e, num segundo momento, na busca de trabalho remunerado.

A única atividade coletiva que é realizada com as crianças na comunidade é o culto infantil (em que elas são socializadas na religiosidade cristã, através dos estudos bíblicos nos quais são contadas histórias a partir de livros ilustrados e de brincadeiras). Essa atividade é proposta pela IECLB e realizada por algum membro da comunidade que a isso se dispõe²⁶.

Aos 12 anos, os adolescentes passam a frequentar também o ensino confirmatório para os evangélicos luteranos (ou crisma para os católicos), quando continuam os estudos bíblicos e tem prosseguimento sua socialização cristã, durante mais 2 anos. Ao final desse período, há sempre a celebração de crisma ou de confirmação²⁷, um dia de festa com a família, em que esses jovens são apresentados à comunidade como “novos” membros. Este é um rito de passagem, a partir do qual passa-se simbolicamente do estágio de criança para jovem, e a partir do qual pode-se frequentar os bailes e festas junto aos amigos, sem o acompanhamento dos pais.

Há alguns anos, como contam nossos interlocutores, havia na comunidade o Grupo de Jovens, que se encontrava frequentemente, intercalando momentos de sociabilidade cristã e de festa. Hoje, não há mais esse grupo, sendo que a convivência entre eles ocorre nas festas, cada vez mais comuns nos finais de semana, em cidade próximas, e em alguns jogos intermunicipais de futebol.

Muitos filhos, depois que casam, constroem uma casa no *pátio do pai*, ou seja, separam as moradias, para que tenham autonomia, mesmo quando na maioria dos espaços continuam trabalhando junto aos pais. Essa separação das casas permite também que as mulheres (esposas) tenham a autonomia de seu espaço, ou seja, a casa separada e principalmente a cozinha.

Os pais cedem para os filhos parte da terra e do tempo para que eles possam construir sua própria lavoura e juntar recursos para adquirir terra ou então investir em

²⁶ Este é sempre um serviço não remunerado, entendido como auxílio à comunidade.

²⁷ Chama-se confirmação, segundo os interlocutores, porque *confirma* e *reforça* o batismo.

benfeitorias próprias. Podemos observar, tal como aponta K. Woortmann (1990), que, com o casamento, o pai doa o “chão da roça” e o “chão de morada” para os filhos, principalmente para os filhos homens. A separação dos filhos da unidade familiar, que ocorre com o casamento ou com a residência autônoma, marca a maioridade dos filhos.

Nas últimas décadas, a região do Vale do Taquari tem presenciado um intenso crescimento da atividade de indústrias, com ênfase nos setores de agroindústria e calçadista. Essas passaram a acessar a mão-de-obra de jovens do meio rural da região, muitas vezes disponibilizando a eles meio de transporte, para que trabalhem nas indústrias. É nesse contexto que também os jovens de Fazenda Lohmann passaram a dedicar-se a ocupações não-agrícolas. Muitos desses jovens continuam morando com os pais, no meio rural. Isso pode ser observado, no cotidiano da comunidade, marcado pelo vai-e-vem dos ônibus, que transportam moradores da localidade para as fábricas e ateliês da região.

Os jovens de Fazenda Lohmann acessam cada vez mais ocupações não-agrícolas, ao mesmo tempo em que muitos deles continuam habitando no meio rural. Eles atribuem ao rural valores como *mais calmo, alimentos e a água de melhor qualidade que na cidade* e afirmam a ligação a uma rede de amigos dali, ao mesmo tempo em que salientam uma obrigação moral de dar continuidade à propriedade da família, patrimônio legado pelos ancestrais.

Um dos motivos destacados pelos jovens pela procura de empregos não-agrícolas é a busca da renda autônoma – especialmente o acesso ao consumo que essa renda propicia –, já que no interior das propriedades rurais o dinheiro é em geral controlado pelo chefe da família e quando alguém precisa de dinheiro deve dirigir-se a ele. Também salientam que a busca pelas ocupações não-agrícolas está relacionada à delimitação precisa da jornada de trabalho, no dia, na semana e no ano, bem como, o acesso rodoviário facilitado entre as residências e os centros urbanos.

A escolha dos jovens por continuar residindo no meio rural está relacionada não apenas à ausência de dispêndio de recursos em aluguel ou alimentação, mas a um anseio de permanência no campo, um campo associado a uma imagem idealizada do rural, afirmado como local de moradia desejado: por constituir-se em um ambiente mais tranquilo e menos violento do que a cidade, por fornecer alimentos considerados mais saborosos e saudáveis, por possibilitar cotidianamente a manutenção dos laços familiares e de amizade. O sentimento de pertencimento à comunidade e à rede de sociabilidade é evidenciado na fala de um jovem filho de agricultores entrevistado:

Isso aqui eu não troco por nada. Prefiro morar aqui do que numa cidade [...] porque eu me criei aqui, né? Tá todo mundo aqui que eu conheço. E aqui, tu quer dormir de porta aberta, janela aberta, não dá nada.

Para os jovens da localidade, a busca pelo trabalho na cidade está mais ligada à construção de uma individualidade e independência com relação às decisões familiares. Mesmo que cada vez mais identificados com uma concepção individualista/moderna, observa-se que os jovens da comunidade não deixam de valorizar elementos que estão igualmente ligados a um modo de vida rural, percebendo-se assim, não um movimento de sentido único, mas uma ambiguidade de escolhas e ações.

Carneiro (1998), a partir de pesquisa realizada com jovens rurais em dois diferentes contextos – uma localidade no estado do Rio de Janeiro e outra no Rio Grande do Sul – observou ambiguidade na construção da identidade dos jovens rurais que, por um lado, almejam a cultura urbana moderna, expressa, por exemplo, no desejo de melhorar o padrão de vida; por outro, sua identidade está ligada ao compromisso com a família e ao pertencimento à localidade de origem.

Sugerimos que um elemento importante dessa escolha dos jovens em permanecer no meio rural pode estar relacionado à idealização referente a esse espaço, que vem ocorrendo pela população urbana nos últimos anos. Um estudo que pode ser tomado como referência para esta discussão é aquele desenvolvido por Champagne (1977), em contexto de uma comunidade rural francesa. O autor aponta, na França contemporânea, um movimento inverso àquele ali observado nos anos 1950, quando – no momento em que tudo o que tinha ligação com o modo de vida camponês era considerado arcaico – os camponeses desfizeram-se, por exemplo, dos antigos móveis de família, de madeira, e adquiriram móveis de fórmica, símbolo, a seus olhos, da “modernidade”. Champagne observa haver uma reviravolta nos valores dominantes, já que os móveis de estilo rústico voltam à cena de modo decorativo: os móveis dos ancestrais passam a ter um valor afetivo (são os móveis da família) e um valor simbólico, agora positivado. O autor evidencia um movimento de valorização do passado, da natureza, da agricultura tradicional, isso como contraponto ao avanço da civilização urbano-industrial.

Esse movimento de valorização do rural foi também salientado por Menasche (2004) com relação às escolhas alimentares. Em pesquisa junto a moradores de Porto Alegre, a autora observou que frente à desconfiança expressa pelos consumidores com relação aos alimentos industrializados, percebidos como excessivamente manuseados e ainda provenientes de lugares distantes, o *natural* e o *rural* seriam identificados como autênticos,

ocorrendo uma busca da população urbana por produtos vegetais e animais locais, regionais e produtos artesanais. “A *ruralidade*, mais que qualquer outro atributo, parece condensar todas as vantagens que distinguem o alimento desejável do alimento industrializado.” (Menasche, 2004, p. 122).

Como já mencionado, no contexto da pesquisa que realizamos, essa idealização dá-se a partir da valorização explícita do modo de vida no campo, enquanto um lugar de bem-viver, que, nos últimos anos, vem sendo reconhecido pela população urbana, o que, na localidade, é evidenciado pela instalação de casas para passar finais de semana, cada vez mais presentes ali.

Chamamos atenção para o fato dessa valorização do rural ocorrer historicamente por parte da própria população rural, porém de maneira diversa, às vezes sem explicitar-se. Na comunidade rural estudada, os agricultores narram que durante o avanço da industrialização e modernização do campo, a maior parte das famílias rurais adquiriu máquinas e implementos agrícolas e adaptou seu sistema de produção, estabelecendo parcerias com agroindústrias na produção de porcos, aves, leite, etc. No processo de adesão às novas tecnologias, os agricultores viram-se compelidos a adequar-se aos padrões produtivos urbano-industriais, estabelecidos pelas agroindústrias. No entanto, o que aqui interessa notar é que, ao mesmo tempo, elementos do “modo de vida rural” eram reafirmados, como, por exemplo, a manutenção das práticas produtivas tradicionais na produção de alimentos, especialmente na criação de porcos e galinhas destinados ao autoconsumo da família (ver capítulo 5).

A partir deste exemplo, centrado na alimentação das famílias rurais, podemos sugerir que, em momentos em que seu modo de vida era estigmatizado e desvalorizado em detrimento do ideal “moderno”, os camponeses, ainda que de forma não explícita, permaneceram valorando positivamente sua alimentação, o que não se deu sem contradições, uma vez que, ao mesmo tempo, também os alimentos industrializados eram positivamente valorizados.

Por outro lado, podemos, em alguma medida, observar que o atual movimento de valorização do rural por parte dos cidadãos está relacionado aos elementos do modo de vida rural que, ainda que timidamente, continuaram a coexistir com a modernização da agricultura, que se pretendia homogenizadora. Hoje, a valorização observável do rural é explícita: através do turismo rural, na realização de festas e busca de alimentos de origem rural por parte dos cidadãos, num movimento que se intensifica no meio urbano e que também pode ser observado nos depoimentos dos jovens rurais, que identificam o rural como lugar de bem-viver. No caso de Fazenda Lohmann, podemos observar a ambiguidade vivida pelos jovens

rurais, que buscam no meio urbano seu trabalho, mas sentem-se ligados à terra a partir de uma relação moral, relacionada à reprodução simbólica da família e de sua ancestralidade, assim como a uma idealização do espaço rural.

Mesmo que ocupando-se em trabalhos não-agrícolas, para a maioria dos jovens, dar continuidade ao patrimônio da família, entendido como espaço ancestral, é questão de honra. Os jovens, como ouvimos, posicionam-se contra a venda da propriedade, patrimônio da família, tendo sido construída pelos antepassados. Mesmo que sejam incorporadas à propriedade tecnologias modernas, dá-se também continuidade aos saberes ancestrais, aquilo *que o pai ensinou* e que não tem apenas relação com a produção, mas com laços familiares e comunitários.

Podemos sugerir, tal como indicado por K.Woortmann (1990), que os jovens por nós pesquisados permanecem identificados a uma ordem moral camponesa, na medida em que, como *homo moralis* – e não *homo economicus*, como comumente percebidos por analistas –, a terra é por eles compreendida não apenas enquanto objeto de trabalho, mas como expressão de uma moralidade: a terra é percebida como patrimônio da família e o trabalho como constitutivo da família enquanto valor.

Segundo E.Woortmann e K.Woortmann (1997), o saber camponês e sua existência social avançam muito além do saber especializado para construir roçados, constituindo-se em um modelo mais amplo de percepção da natureza e dos homens. É desse modo que o processo de trabalho possui dimensões simbólicas, que para além de construir espaços agrícolas, constroem espaços sociais, de gênero e inter-geracionais. O saber é transmitido a partir de uma hierarquia familiar, subordinada ao chefe da família, via de regra o pai. É ele que transmite os saberes às novas gerações e esses saberes envolvem mais que o trabalho na lavoura, ou seja, a transmissão de técnicas envolve valores e a construção de papéis sociais.

No caso da comunidade estudada, nota-se que na geração daqueles que hoje são os pais dos atuais jovens houve um processo de migração para os centros urbanos. Essa migração foi estimulada pela família²⁸, principalmente em razão do elevado número de filhos e a busca do não fracionamento das propriedades familiares. Nas falas de vários agricultores e

²⁸ É importante ter presente que, tal como proposto no estudo de E.Woortmann (1995), a migração deve aí ser entendida não como ruptura das relações sociais ou elemento desagregador, mas como mecanismo de reprodução social do campesinato. Assim é que essa autora interpreta não apenas a migração rural-urbana, mas também o expressivo número de rapazes e moças destinados, entre os colonos descendentes de imigrantes alemães de Dois Irmãos (RS), à carreira religiosa, bem como o celibato camponês: “O expulso é necessário para que a totalidade se reproduza, e para que se reproduza o não-indivíduo no interior da ordem hierárquica” (E.Woortmann, 1995, p. 314).

agricultoras entrevistados – entre os que atualmente são pais de família e vivem o dilema da saída de casa dos filhos e filhas e a não garantia de sucessão na unidade familiar – pudemos observar que também eles saíram, mas muitos acabaram voltando às casas paternas quando seus pais, em idade avançada, já não podiam conduzir as propriedades. Atualmente, eles temem a saída dos filhos e a possibilidade de não ter quem assuma a continuidade do patrimônio familiar, já que o número de filhos vem diminuindo consideravelmente e eles procuram, cada vez mais, as ocupações não-agrícolas. Entretanto, na fala dos jovens pode-se vislumbrar, por vezes, seu compromisso em assegurar a unidade familiar quando os pais *não puderem mais*.

Como apontado por Menasche e Schmitz (2007), vários são os jovens que vislumbram em Fazenda Lohmann seu futuro, colocando-se como continuadores daquilo que construíram seus antepassados. É o que pode ser percebido no depoimento de um jovem de lá entrevistado, um morador do meio rural que, à época daquela pesquisa, dedicava-se a ocupação não-agrícola:

Eu já falei em casa: o dia que o pai e a mãe não puderem mais é certo que eu vou voltar pra casa. A terra do meu bisavô, do meu avô, do pai [...] e chegar na minha vez, pegar e vender, sem mais nem menos, também não dá! Vou continuar a mesma coisa que meu pai está fazendo.

Em Fazenda Lohmann, a renda autônoma buscada pelos jovens em empregos não-agrícolas tem o objetivo de possibilitar, acessar os bens de consumo disponíveis aos jovens das cidades.

Buscando entender as opções de consumo dos jovens rurais, remetemos-nos às teorias que enfatizam a perspectiva cultural do consumo, ou seja, que privilegiam a dimensão simbólica do consumir, compreendendo que o consumo não é um ato individualizado, mas assenta-se em bases culturalmente elaboradas, que envolvem classificações sociais.

Essa concepção tem base nos estudos pioneiros de Douglas e Isherwood (2004)²⁹, que apontam que as posses materiais carregam significação social e são comunicadores. Os bens consumidos, para além de atender necessidades materiais, apresentam sentidos simbólicos, que estabelecem e mantêm relações sociais. O consumo implica em significados sociais partilhados e em demarcação de identidades e, dado seu caráter essencial à capacidade de dar sentido, apresenta-se como bom para pensar.

²⁹ A obra foi inicialmente publicada em 1979, em língua inglesa.

Nessa abordagem, o consumo é, ainda, percebido como um processo ritual, cujo papel é dar sentido ao fluxo incompleto dos acontecimentos, sendo, desse modo, um comunicador que fala de quem consome, de sua família e de sua localidade. A partir dessa perspectiva, o consumo importa tanto à reprodução física como social: ao mesmo tempo em que são necessários bens e serviços que saciem a fome e sede, que forneçam abrigo, eles são também necessários para mediar relações sociais (Barbosa e Campbell, 2006).

Para pensar a circulação de bens urbanos entre os jovens rurais, podemos trazer a contribuição de Canclini (1997), que observa que os elementos de consumo são ressignificados a partir do contexto cultural em que são introduzidos. Em situação observada no México, junto a povos indígenas, o autor notou que a introdução de objetos exteriores ao grupo, “modernos”, é aceita desde que possam ser assimilados pela lógica comunitária. É assim que aponta para o interessante fato de que o desejo de possuir o “novo” não atua como algo irracional ou independente da cultura coletiva que integra, ocorrendo uma conjugação de elementos de origem “autóctone” e “estrangeiros”, percebidos de forma análoga. Desse modo, observa-se que não há um movimento unilateral de homogeneização do consumo frente aos avanços da globalização, como pode sugerir uma análise estritamente econômica. Ao contrário, observa-se, a partir de uma análise culturalista do consumo, que há ressignificações daquilo que é consumido em relação à cultura e ao grupo social que consome.

Em estudo de Menasche e Schmitz (2007), realizado na mesma localidade em que se desenvolve esta pesquisa, as autoras sugerem que a principal motivação para que os jovens rurais se dediquem a ocupações não-agrícolas está relacionada à busca de uma renda autônoma em relação à unidade de produção familiar e, principalmente, ao acesso ao consumo de bens que essa renda possibilita.

Se, por um lado esses jovens valorizam o espaço rural, por outro podemos notar uma valorização da estética, ou melhor, de múltiplas estéticas associadas à juventude urbana, o que pode ser observado no espaço de pesquisa através, por exemplo, das vestimentas que portam os jovens rurais, que hoje em nada se diferenciam daquelas dos jovens da cidade, bem como na valorização que atribuem aos espaços de dança da cidade. Ali apresenta-se um outro tipo de flexibilidade corporal – associada a danças mais *soltas*, dançadas muitas vezes por cada indivíduo –, bastante diferenciada daquela do camponês, que dá-se a conhecer nas festas comunitárias da localidade estudada quando as danças são as tradicionais (*valsa, bandinha*), marcadas por uma maior rigidez do corpo, sendo sempre dançadas em casais.

A circulação dos jovens entre os espaços rural e urbano, representa que, como sugerido por Carneiro (1998) e por Gaviria e Menasche (2006), os universos rural e urbano

estão em comunicação permanente, que tem sido ampliada, nos anos recentes, pela intensa mobilidade material e simbólica dos atores sociais entre os diversos espaços.

Tendo em conta que elementos como a roupa, a postura corporal e a linguagem indicam sinais exteriores de pertencimento (Magnani, 1998), no universo por nós pesquisado pudemos perceber elementos daquilo que foi anteriormente apontado por Gaviria e Pezzi (2007) de que a renda individual possibilita para os jovens a aquisição de bens de consumo valorizados por pessoas da mesma faixa etária, num contexto em que as fronteiras entre o rural e o urbano estão mais diluídas, e os produtos são cada vez mais difundidos pelos meios de comunicação. Deste modo, os jovens vão incorporando padrões estéticos urbanos e fugindo da estigmatização enquanto “colonos”.

O estigma está associado à forma pejorativa com que são classificados os camponeses quanto a sua aparência, como observou Bourdieu (2006)³⁰ em um célebre estudo sobre bailes locais, realizado no contexto de uma comunidade rural francesa. O autor evidencia ali um choque cultural entre os contextos rural e urbano, em que ocorre a desvalorização dos jovens rurais a partir de categorias urbanas de julgamento que penetram no meio rural. Bourdieu mostra que, nos bailes da comunidade estudada, as moças não dançam com os jovens camponeses. As moças, em razão de sua posição de não herdeiras, seriam mais estimuladas a buscar alternativas urbanas, com esperança de emancipação e, com isso – a partir do acesso à educação e dada sua posição social –, seriam levadas a ser mais sensíveis à “apresentação” (aparência, vestimenta, porte, comportamento) dos rapazes cujos padrões culturais (música, dança, técnicas corporais) são associados à cidade. Dessa forma é que os jovens camponeses, avaliados a partir de padrões estéticos urbanos, seriam desprestigiados por suas potenciais cônjuges.

Bourdieu aponta ainda que é dessa forma que o camponês internalizaria a imagem desvalorizada constituída de si por categorias urbanas, percebendo seu próprio corpo como um corpo “encampesinado”, carregado de traços e atitudes associados à vida rural – tais como o andar pesado, o corte da roupa e a falta de jeito na expressão –, marcado pelo que seria um “jeito camponês”, caracterizado pela rudeza, carregando o traço das atitudes e atividades associadas à vida camponesa, dos quais mesmo aqueles camponeses mais abertos ao mundo moderno não se livrariam totalmente.

Tendo em conta os elementos apontados acima, gostaríamos de trazer à reflexão a noção de *circularidade* da cultura, como apresentada por Ginzburg (1987) em sua análise do

³⁰ O “camponês e seu corpo” foi originalmente publicado sob o título “Célibat et condition paysanne” em *Études rurales*. Paris, n.5, v.6, 1962, p.32-136.

caso, contextualizado no território italiano do século XVI, de um moleiro que, ao ser questionado pela Inquisição, em suas argumentações dava a perceber, por um lado, familiaridade com grandes intelectuais da época e, por outro lado, expressava valores camponeses, chamando a atenção dos estudiosos para a circularidade entre a cultura letrada da época e a cultura popular.

No contexto de nosso estudo, sugerimos que a mobilidade dos jovens entre campo e cidade pode ser associada a idéia de *circularidade* entre essas culturas e que, de algum modo, esta se expressaria materialmente em bens como a motocicleta, que se apresenta como um bem de consumo urbano ressignificado e que proporciona o contato facilitado e independente entre o campo e a cidade, possibilitando aos jovens que “aproveitem o melhor dos dois mundos”(Wedig e Menasche, 2009a).

Tendo assinalado aspectos que abordaram as questões de gênero e juventude rural, nos deteremos, no item seguinte, brevemente aos idosos. Cabe salientar que as análises desenvolvidas até aqui, sobre gênero e geração estão interligadas com essa que faremos sobre os idosos, sinalizando para a complexidade de relações no meio rural e as mudanças recentes que ali vem se configurando.

4.3 Os idosos

Como anteriormente apontado, uma parte significativa das pessoas que moram atualmente em Fazenda Lohmann são idosos, aposentados. Esse fato é reflexo do êxodo rural juvenil, que tem sido observado em várias partes do Rio Grande do Sul e também em outras regiões do país, ocorrido nos últimos anos, principalmente a partir do processo de modernização da agricultura.

Um elemento importante que permite que hoje os idosos tenham uma maior autonomia no meio rural, não dependendo tanto dos filhos quando envelhecem, consiste nas aposentadorias que foram ampliadas para os agricultores e concedidas as agricultoras a partir da Constituição de 1988 (anteriormente apenas os homens recebiam o equivalente a meio salário).

A disseminação deste direito trabalhista passou a ter significativa importância na manutenção das famílias rurais. Também o reconhecimento da categoria “produtoras rurais”³¹

³¹ Antes da promulgação da Constituição de 1988, as mulheres agricultoras eram consideradas “do lar” ou domésticas. Não tinham seu trabalho reconhecido como agricultoras.

foi fundamental para garantir às mulheres agricultoras direitos previdenciários de aposentadoria aos 55 anos e licença-maternidade remunerada (Brumer e Paulilo, 2004).

Cabe notar que o reconhecimento das mulheres enquanto agricultoras foi um passo significativo, fruto da mobilização das mulheres agricultoras, que passaram a organizar-se com pautas que reivindicavam direitos, inspiradas no movimento feminista.

Corroboramos, no nosso contexto de pesquisa, com Brumer e Anjos (2008), sobre o fato de que a aposentadoria, principalmente das mulheres rurais, pode ter seus efeitos nas relações familiares, como o aumento da autonomia, vindo as mulheres a tornar-se, em muitos casos, provedoras, já que com frequência acabam administrando um dos principais ingressos regulares de recursos disponíveis na família. Isso também pode ser estendido à aposentadoria dos homens, que em épocas anteriores, quando envelheciam “perdiam a chefia da família” e tornavam-se dependentes dos filhos, sendo que a aposentadoria atualmente representa uma autonomia maior, ao mesmo tempo em que prolonga o período de reconhecimento da centralidade na hierarquia familiar do pai de família. O fato de os idosos terem uma renda autônoma com a aposentadoria significa que não estão vivendo “de favor”, na medida em que muitas vezes administram o principal ingresso regular de recursos (Brumer, 2004).

É a partir do reconhecimento de maior autonomia que chama a atenção a fala de uma agricultora, que diz que *agora os velhos só querem festar*, referindo-se às matinês (tipo de baile que ocorre durante o dia) nas comunidades rurais da região, a cada fim de semana e que o pessoal da terceira idade frequenta, ao mesmo tempo em que também promovem festas em suas comunidades. Ocorre assim a retribuição na participação das festas, principalmente através da representação dos grupos de idosos de cada comunidade, que se organizam para ir coletivamente³², em ônibus especialmente contratados para levá-los a estes encontros.

Uma senhora aposentada conta que: “*Antigamente trabalhávamos de manhã à noite na roça. Hoje queremos aproveitar a vida.*” Nas falas dos idosos, perpassa a idéia da terceira idade como um momento de não-trabalho, em que a partir da aposentadoria que recebem podem realizar diversas atividades de lazer, que anteriormente não eram possíveis, seja pela falta de recursos, seja pelo trabalho intenso. Vale notar, no entanto, que estes idosos não deixam de trabalhar em casa, na medida em que todos eles têm pequenas lavouras,

³² As visitas entre as comunidades são bastante frequentes, temos por exemplo o clube de mães, o time de futebol, o coral, o grupo de idosos, que viajam coletivamente entre as comunidades, retribuindo visitas a grupos de outras comunidades, principalmente nas ocasiões festivas. Pode-se entender nesta retribuição comunitária que não são os indivíduos, mas a própria comunidade que se locomove (ver Magnani, 1998).

aviários, chiqueiros ou vacas de leite. Mesmo aqueles já com idades até a faixa dos 80 anos realizam atividade agrícola na propriedade.

Os idosos contam que reduziram as atividades na lavoura, mas continuam trabalhando porque só a aposentadoria *não é suficiente* para viver (*Kommt man nicht aus*). Salientam que o dinheiro da aposentadoria *ajuda*, mas não é suficiente para cobrir todos os gastos. Como nos conta Maristela (65 anos, aposentada), sobre o tempo que o marido esteve doente e ela tinha que cuidar das vacas de leite sozinha: “*Ele (marido) achou que seria melhor a gente diminuir o número de animais, mas isso também não dá, porque nós somos os dois aposentados, mas é só com um salário e isso não é suficiente, não dá pra tudo*”.

Mesmo aqueles que já abandonaram o trabalho *pesado* na roça não deixam de continuar plantando a horta, algum pedaço de terra próximo à casa onde produzem mandioca, batata-doce, abóbora, permanecem tendo alguma vaca de leite, assim como não deixam de continuar criando galinhas, porcos ou bois para *carnear*.

Muitos dos alimentos de consumo diário vêm da produção própria. Ao mesmo tempo, com o dinheiro da aposentadoria, compram alimentos do supermercado, bem como dos vizinhos que produzem daqueles alimentos cuja produção o comprador abandonou.

Não encontrei nenhum caso em que os idosos tenham abandonado totalmente a produção de alimentos. Isso mesmo com idade avançada: fato emblemático, o de um senhor de 94 anos (o mais velho da comunidade), que plantava ainda batatas e mandioca.

Mesmo com a continuidade de algumas atividades da roça e do quintal, os idosos passam a abandonar muitas das tarefas que realizavam, principalmente aquelas que têm ligação direta com o mercado, dedicando-se mais à produção para o autoconsumo. As demais atividades agrícolas passam a ser, então, assumidas por um dos filhos, que pode residir na casa dos pais, mas via de regra constrói uma casa separada, nas proximidades.

Vimos neste capítulo, a partir das considerações desenvolvidas sobre classificações e hierarquizações ligadas às pessoas no espaço rural, os papéis diferenciados atribuídos a homens e mulheres, a jovens e idosos. Divisão do trabalho, dos espaços, relacionados a gênero e a geração. Do mesmo modo, pudemos perceber as mudanças que vêm sendo operadas nos modos de vida e nas relações sociais desses camponeses. No próximo capítulo a atenção se voltará a compreender as representações simbólicas relacionadas à comida, do plantar ao comer, e as classificações relacionadas ao gênero e geração, analisando as mudanças ocorridas nos últimos anos.

5 PLANTAR, COLHER, CRIAR, COMER³³: A COMIDA COMO ELEMENTO SIMBÓLICO

[...] ela se torna o centro de um dos mais vastos complexos culturais, abrangendo atos, normas, símbolos, representações. A obtenção da comida percorre, do esforço físico ao rito, uma gama vastíssima em que alguns têm querido buscar a gênese de quase todas as instituições sociais [...] A teoria vale apenas para ilustrar a importância que o alimento pode assumir teoricamente como elemento explicativo da vida social (Candido, 1975, p.29).

Neste capítulo nos dedicamos a descrever algumas práticas ligadas à comida, que perpassam a sociabilidade das famílias camponesas pesquisadas.

Realizamos, neste primeiro momento, uma aproximação com o tema, referindo-nos a estudos do campo da antropologia da alimentação, que demonstram que a comida e o ato de comer comportam, além de seu caráter indispensável para a sobrevivência humana, a dimensão do imaginário, do simbólico, do social. Cabe ressaltar que os estudos sobre a comida nas diversas sociedades humanas têm uma longa trajetória no campo dos estudos antropológicos, a partir dos quais foram destacadas especificidades que caracterizam diferentes sociedades e grupos. Esses estudos referem-se também à história da circulação da comida entre os países, à utilização da comida em sacrifícios e rituais, aos utensílios utilizados para prepará-la e consumi-la, entre outros.

Não nos deteremos em uma revisão ampla acerca desses estudos, apenas tomaremos o aporte de alguns deles para realizar a análise do plantar, comer, colher e criar e das relações simbólicas expressas através da comida na comunidade estudada³⁴.

Comer pode parecer, num primeiro olhar, uma atividade banal da vida cotidiana, atendendo apenas às necessidades fisiológicas de recomposição de energias do corpo. Porém, se observarmos de maneira mais atenta, podemos perceber que a comida se apresenta como parte fundamental da cultura de cada sociedade, pois através dela expressam-se identidades sociais. Como assinala Fischler (1979), o homem é um onívoro que se alimenta tanto de animais como de vegetais, mas, alimenta-se igualmente de imaginário, destacando assim a dimensão cultural da alimentação.

³³ O título deste capítulo é inspirado na obra de Brandão (1981) “Plantar, Colher, Comer: um estudo sobre o campesinato goiano”.

³⁴ A quem possa ter interesse em conhecer como a comida e o comer vem sendo historicamente tratados no campo das Ciências Sociais, indicamos as revisões feitas por Mintz (2001) e a tese de Dutra (2007), onde estão indicados os estudos clássicos sobre o tema.

Cada sociedade elege, dentro de um conjunto de possibilidade de alimentos comestíveis, aquilo que fará parte de sua alimentação, como destacado por Da Matta (1987a), que afirma que em toda a parte as pessoas têm que comer, mas cada sociedade define a seu modo o que é **comida**. As escolhas alimentares expressam características e diferenciações culturais entre os grupos e entre seus membros. As diferentes culturas realizam classificações relativas à comida cotidiana, dos finais de semana e de festa, sobre a forma como a comida deve ser consumida, os instrumentos que devem ser usados para o preparo e o consumo, a frequência em que ela deve ser consumida, quem deve estar presente à refeição, quem deve comer quais tipos de comida, expressando, deste modo, que o comer, em cada sociedade, está carregado de significados, de classificações e de hierarquizações.

As classificações alimentares operadas pelas diferentes sociedades evidenciam, como apontado por K.Woortmann (1985), que entre uma variedade de alimentos possíveis, são realizadas escolhas para cada tipo de pessoa, em cada estágio da vida, e através delas podem revelar-se diferenças de gênero e geração.

Através da comida, revelam-se especificidades e diferenciações culturais, que podem ainda ser observadas pelo estranhamento que causam os hábitos alimentares de sociedades diferentes da nossa e vice-versa. Como afirma Mintz (2001), o comportamento relativo à comida revela a cultura em que cada um está inserido. Os hábitos alimentares de cada grupo fazem parte de sua bagagem cultural e são apreendidos desde criança e, mesmo quando são posteriormente transformados, a memória alimentar permanece. A comida e a cozinha, como assinala Dutra (2007) são elementos fundamentais do sentimento coletivo de pertencimento.

Lévi-Strauss (1979) demonstrou que a cozinha constitui uma atividade humana universal, dado que todas as sociedades cozinham pelo menos alguns de seus alimentos. Os hábitos alimentares, segundo o autor, nos permitem conhecer uma sociedade, podendo ser a comida entendida como uma linguagem na qual se traduz inconscientemente sua estrutura, isto é, a partir da comida podem-se reconhecer elementos de natureza social, econômica, religiosa, de cada grupo, além das diferenciações entre homens e mulheres, família e comunidade, economia e prodigalidade, sagrado e profano.

A comida é entendida, como um texto cultural que, “para além de sua materialidade, fala da família, do corpo e das relações sociais” (K.Woortmann, 1985, p.4).

Considerando a comida como linguagem social, Leach (1964) realizou um estudo sobre as classificações alimentares, tomando como referência as categorias animais. O autor observou que cada sociedade diferencia os animais que serão utilizados na alimentação e

aqueles que são tomados como tabu³⁵, ou seja, que são proibidos a partir de regras sociais sustentadas por sentimentos de pecado e sanções sobrenaturais conscientes ou inconscientes. Os franceses consideram rãs petiscos, o que em outras culturas pode causar repugnância. Os judeus não devem comer carne de porco. Os ingleses não comem carne de cachorro e tampouco o consideram como alimento, pois no ditado popular considera-se o cão como amigo do homem.

Leach (1964) analisou mais detalhadamente as escolhas alimentares em contexto inglês, observando que, para esta cultura, o cachorro não constitui alimento, pois sendo o cachorro “amigo do homem”, é classificado como ser do mesmo tipo que o homem e, como o homem não é alimento, logo o cachorro também não o pode ser. Já na Ásia os cachorros são criados para serem comidos.

O mesmo espanto e horror que nos causa (assim como aos ingleses) pensar em comer um cachorro, ocorreria aos indianos, para os quais a vaca é um animal sagrado, diante dos fartos churrascos consumidos em nossa sociedade. Deste modo, configuram-se sucessivamente diferenças culturais de povos através de suas eleições alimentares.

As prescrições e proibições alimentares ligadas aos animais foram também estudadas por Mary Douglas (1966), que centrou seu olhar sobre as abominações do Levítico. O Levítico, livro do Antigo Testamento bíblico, trata dos animais considerados puros e impuros e respectivamente, comestíveis e não-comestíveis. Douglas afirma que a pureza ou impureza está ligada à ideia de integridade física ou não dos animais, relacionada a uma organização tripartida desses, referentes à sua existência na terra, na água ou no ar. A terra seria habitada por animais de quatro patas que pulam, saltam ou andam; a água, por peixes com escamas que nadam com nadadeiras e o ar por aves de duas pernas que voam com asas. A observância desses espaços dos animais faz com que aqueles que não são equipados para o tipo correto de locomoção referente a seu elemento passam a ser contrários à santidade e, assim, são considerados impuros. Um animal que voa e nada, ou um animal que rasteja sobre a terra, por exemplo, são considerados impuros e, portanto, não-comestíveis. Estas classificações, segundo a autora, para além das proibições e prescrições alimentares, estão ligadas a uma tentativa de ordenação do mundo.

Segundo K.Woortmann (1985), os hábitos alimentares, ao mesmo tempo que dependem de condições de acesso aos alimentos, estão também relacionados a hierarquias e

³⁵ Tabu na acepção desenvolvida por Josué de Castro (1938), em sua obra *Fisiologia dos Tabus* é entendido como interdição, proibição categórica. Abrange o caráter sagrado ou impuro de pessoas e coisas, a restrição que decorre desse caráter e a santidade ou impureza que por contágio adquire todo aquele que viola o tabu.

classificações simbólicas. Neste trabalho, nos ocupamos principalmente desta segunda acepção.

As classificações alimentares, abordadas pelo viés cultural, podem revelar relações entre as hierarquias alimentares e as classificações de pessoas. Exemplo disso foi apresentando por Leach (1964), que traçou uma interessante analogia entre a série matrimonial e a série dos animais comestíveis e não-comestíveis, esquema (apresentado abaixo) sobre o qual chamou a atenção, salientando que este não é universal, mas que tem uma validade ampla e serve para pensar em outras analogias.

QUADRO 1
Classificações alimentares relacionadas às matrimoniais

Casa	Quintal – fazenda	Mundo silvestre	Mundo selvagem
Animais de estimação (cão, gato)	Animais domesticados (porco, boi, galinha)	Animais de caça (lebre, veado, tatu)	Feras (urso, tigre)
Não comestíveis	Comestíveis	Comestíveis	Não comestíveis
Família	Parentes	Vizinhos	Estranhos
Não casáveis	Casáveis	Casáveis	Não casáveis

Fonte: Adaptação do quadro construído por Leach (1964, p.183).

Na composição acima, podemos perceber um contínuo entre um polo doméstico e um polo estranho, sendo os animais dos dois polos não comestíveis. Tal como apresenta K.Woortmann (1985), referindo-se à classificação estabelecida por Leach, cães e gatos são simbolicamente nós mesmos e não comemos a nós mesmos; do mesmo modo, não comemos as feras para as quais o próprio homem pode ser alimento. Comem-se, no entanto, os animais que se situam na faixa intermediária. Assim, também as relações matrimoniais fazem-se fora de casa, porém não com estranhos extremos, realizando-se igualmente na faixa intermediária de classificação.

Portanto, tendo-se em conta que a comida é carregada de significados e representações é que busca-se analisar, ao longo deste capítulo, as classificações simbólicas e usos alimentares realizados pelos camponeses interlocutores desta pesquisa referentes a suas práticas de plantar, colher, criar, *carnear* e comer.

5.1 As atividades e refeições cotidianas e de finais de semana

A refeição não é apenas um ato de comer mas também um ato ritual, um rito social que reproduz simbolicamente a hierarquia da família. (K.Woortmann, 1985, p.17)

Para as famílias camponesas, a comida é um elemento central, já que o trabalho realizado para a obtenção do alimento, tanto aquele *pro gasto* como aquele que é comercializado, ocupa grande parte do tempo das famílias, organizando o cotidiano a partir de um ritmo orientado, em grande medida, pela agricultura e pelos processos de preparação da comida (Ramos, 2007). Neste item do capítulo, buscaremos descrever e analisar as refeições cotidianas e dos finais de semana e como elas estão relacionadas ao dia de trabalho ou de lazer dos camponeses, a fim de compreender como as refeições organizam as hierarquias e também como elas expressam mudanças sociais que vêm ocorrendo na vida dessas famílias rurais.

O dia dos camponeses começa com o chimarrão, seguido do café-da-manhã (algumas famílias tiram leite antes do café). Encaminham-se então, homens e mulheres, para tratar os animais (bois, vacas, porcos e galinhas) e ordenhar as vacas no estábulo. Na maioria das famílias, as mulheres ficam responsáveis pelo trato e ordenha das vacas e os homens pelo trato dos outros animais. Após essas primeiras atividades do dia, dirigem-se para realizar o trabalho nos aviários e chiqueiros (produção integrada) e/ou na roça. Cabe mencionar que, mesmo que algumas famílias não realizem alguma dessas atividades, o horário entre o café-da-manhã e o almoço é o tempo de trabalho *fora* de casa, para homens e mulheres, cuidando das atividades do quintal, do potreiro, dos aviários, dos chiqueiros e da roça.

Próximo ao meio-dia, as mulheres (principalmente a mãe de família), encaminham-se para casa, com o propósito de preparar o almoço. Os homens, nesse período, ocupam-se dos animais. São sempre as mulheres que preparam o almoço.

Muitas vezes toma-se chimarrão antes do almoço, mas predominantemente isso se dá depois de lavada a louça e limpa a cozinha. Esse tempo que se segue ao almoço é o horário do descanso, antes de retornar às atividades na roça, no período da tarde.

Ao anoitecer, os agricultores retornam da roça e, antes de entrar em casa, são novamente ordenhadas as vacas e tratados os animais. Já em casa, as mulheres preparam a janta e, após o jantar, realizam atividades como lavar ou reparar alguma roupa, limpar a casa, encaminhar o almoço do dia seguinte, entre outros afazeres domésticos, caracterizando sua dupla jornada de trabalho. Os homens eventualmente auxiliam-nas em alguma dessas tarefas.



FIGURA 6 – Refeições cotidianas dos camponeses: café-da-manhã, almoço e janta.

Entre os camponeses de Fazenda Lohmann, apenas o almoço é percebido como refeição, na qual se come o que denominam *comida* (*Essen*). A carne, o feijão³⁶ e o arroz constituem a comida por excelência, *o que nunca deve faltar*. O almoço é a refeição caracterizada como *forte*. Isso se deve, possivelmente, ao fato de encontrar-se entre dois períodos de trabalho. Já às refeições da manhã e da noite, os agricultores denominam-nas *café* (*Kaffee*), salientando que *comida* é só consumida no almoço.

No café-da-manhã como no jantar, os camponeses dizem que somente tomam café (*trinken Kaffee*), ou seja, não comem alimentos cozidos na hora, mas sim pão de milho ou de trigo, salame, queijo, *schmiers*³⁷, café com leite, manteiga ou margarina e, na janta, eventualmente acrescentam alguma *sobra* do almoço.

Podemos perceber uma relação entre comida e trabalho, já que o café-da-manhã e o jantar são considerados como de menor importância, o primeiro porque precedido de um período de sono e o segundo porque seguido de um período de sono, de não-trabalho. Já o almoço, que acontece entre dois períodos de trabalho, deve ser composto por comida *forte*, para repor as energias gastas nas atividades agrícolas. Observa-se que o almoço ocupa lugar central na hierarquia das refeições, bem como a composição da hierarquia dos alimentos, já que os alimentos considerados mais importantes são aqueles consumidos durante o almoço (K.Woortmann, 1985).

O almoço de domingo, para essas famílias rurais, é a refeição ritual por excelência. Este dia é considerado dia de não-trabalho (pelo menos de não ir à roça, já que os animais exigem cuidados diários, principalmente as vacas de leite, que precisam ser ordenhadas duas vezes ao dia, inclusive no domingo), de descanso, inversão do cotidiano, de ir ao culto, de receber e de visitar amigos e parentes. Este é o dia do churrasco, de comer principalmente carne (acompanhada de saladas, pão e cuca).

³⁶ Como o feijão precisa de um tempo bastante longo para ficar pronto, coloca-se para cozinhar no fogão a lenha, de manhã, na hora do café, e acrescentam-se alguns *paus de lenha* ao fogo para que cozinhe por um tempo, enquanto estão todos na roça.

³⁷ Schmier ou chimia - doce pastoso de frutas, para passar no pão.

O churrasco é o prato mais valorizado e aquele que, além de ser servido no domingo, acompanha também as ocasiões festivas. No domingo, excepcionalmente, quem prepara a refeição (assa a carne) é o pai. As mulheres preparam as saladas, a *cuca*³⁸ e o pão, que acompanham o prato principal: a carne. Assim, podemos compreender que entre o prato principal, preparado pelo homem, e os acompanhamentos, preparados pela mulher, traduz-se a hierarquia entre o pai e a mãe. A carne é considerada a comida mais *forte* e, nesse sentido, está simbolicamente relacionada ao pai, também considerado o membro *forte* da família. Temos assim, uma hierarquia conjugada entre comida (carne), pessoa (pai) e tempo (domingo).

Como principal alimento tanto das refeições cotidianas como das refeições cerimoniais, a carne é produzida por todos os agricultores, mesmo por aqueles que, já aposentados e sem filhos em casa, compram quase todos os alimentos no supermercado. Todos os camponeses têm, próxima às suas casas, a criação de algum boi e porco que *carneiam* duas ou três vezes ao ano.

Compreende-se que, caso não tivesse mais a carne produzida em casa, seria o desprestígio da família frente à comunidade e, simbolicamente, a redução total da condição de camponês. Nesta produção está igualmente em jogo a honra do pai de família.

Excetuando-se a refeição de domingo, são sempre as mulheres que as preparam. As mulheres contam que continuam a cozinhar tal qual faziam suas mães, apontando para saberes que são repassados através das gerações. Algumas têm cadernos de receitas elaborados em língua alemã pelas avós (quando estas ainda não falavam português), e que, nas páginas amareladas com o tempo, apontam um mundo de saberes e práticas alimentares que acompanharam este grupo de agricultores. Muitas das receitas foram sendo transmitidas também pela tradição oral, entre as sucessivas gerações de mulheres, evidenciando que o cozinhar é entre elas uma atividade historicamente feminina.

Nos cadernos de receita das avós, quase não se encontram referências a produtos adquiridos em supermercados, industrializados, diferentemente do que ocorre nos cadernos de receitas atuais, em que os produtos industrializados estão presentes em grande quantidade. Observa-se que atualmente, os saberes “tradicionais” e “modernos” intercalam-se na preparação dos alimentos. Este elemento foi observado anteriormente por Amon e Menasche (2008) em estudo das representações associadas a receitas preparadas por famílias judias, em

³⁸ Espécie de pão doce feito com ovos, farinha de trigo, fermento, gordura e açúcar, com recheios diversos e coberto com uma mistura de açúcar e nata, característico da culinária alemã.

que as autoras evidenciaram que a comida é indicadora de identidades em mudança, “redesenhando suas fronteiras”.

Nas despensas³⁹, das famílias de Fazenda Lohmann, podem-se observar lado a lado os alimentos colhidos e produzidos na roça e no quintal, os preparados em casa (banha, bolachas, carne, cuca, mel, melado, ovos, pão, queijo, salame, *schimier*) e aqueles industrializados (achocolatados, açúcar refinado, arroz, café solúvel, cervejas, creme de leite, extrato de tomate, farinha de trigo e milho, frutas em calda enlatadas, iogurtes, ketchup, leite condensado, macarrão, maionese, margarina, mortadela, óleo vegetal, polvilho, refrigerantes, sagu, salgadinhos, salsichas, sorvetes, temperos prontos).

Como contam os interlocutores, há alguns anos as comidas industrializadas – principalmente os refrigerantes, os sorvetes, balas e chocolates – eram servidos somente em ocasiões especiais, nas celebrações e festas, mas hoje fazem parte da comida cotidiana. Ressaltam que comiam mais os alimentos *da época*, diferente de hoje que *tem tudo no mercado o ano todo*. Neste novo arranjo, podem-se reconhecer as alterações da alimentação, que anteriormente era mais associada à sazonalidade, sendo hoje intercalada àquela oferecida pela modernização da agricultura e pelo desenvolvimento da indústria agroalimentar. Pode-se observar, neste contexto, aquilo que Ramos (2007) denominou de “cardápio híbrido”, ou seja, pleno de misturas entre o que se produz e o que se compra, entre o alimento colhido na hora, fresco, e o industrializado, entre modos de preparo novos e antigos.

Nas refeições cotidianas dos camponeses, observamos que muitos dos alimentos consumidos por eles são adquiridos nos supermercados locais, principalmente do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Roca Sales. Costumam também comprar do *verdureiro*, ou *batateiro*, que passa semanalmente de caminhão na casa das pessoas. Dele compram frutas, legumes, verduras e, principalmente, a batata (*Kartoffel*), daí o apelido *batateiro*. Também o *padeiro* passa semanalmente na comunidade, oferecendo seus produtos: bolachas, pão de sanduíche e roscas, que são adquiridos pelos agricultores.

Deste modo, vão intercalando-se os alimentos produzidos na propriedade e aqueles comprados: o pão do *padeiro* é servido ao lado do pão de milho feito semanalmente em casa, no forno de barro; também no caso das frutas ocorre dessa maneira, já que há nas propriedades excedentes de frutas, que figuram lado a lado, no cesto sobre a mesa, com aquelas compradas do *batateiro*.

³⁹ Espaço (pequeno quarto) da casa destinado a guardar e armazenar gêneros alimentícios e outros produtos.

Os alimentos comprados são classificados pelos agricultores como *miudezas* (*Kleinigkeiten*), como pudemos ouvir durante as visitas: *no mercado compramos apenas as Kleinigkeiten*, entendidas aqui como coisas de menor importância. Essa classificação de *miudezas* é salientada mesmo quando os alimentos comprados são consumidos em maior quantidade do que aqueles que são produzidos na propriedade. Essa forma de expressão pode ser entendida como uma maneira de opor aquilo que é a comida produzida na roça ou no quintal pela família, simbolicamente mais valorizada, como questão de honra da família, em oposição aquilo que é de *fora*, do mercado.

Há alguns anos, segundo contam os interlocutores, os alimentos comprados (industrializados) eram bem reduzidos (em geral restringiam-se ao sal). Posteriormente, passaram a ser adquiridos em maior quantidade e carregar um grande prestígio, sendo ofertados em ocasiões especiais, em que visitas eram recebidas ou quando realizavam-se festas, traduzindo a honra da família que podia oferecê-los. Atualmente, os alimentos industrializados estão cada vez mais acessíveis e difundidos entre os camponeses, passando a fazer parte do consumo cotidiano das famílias.

Sobre o prestígio dantes associado aos alimentos industrializados, podemos tomar para o contexto desta pesquisa aquilo que Candido (1975) observou de modo mais amplo entre caipiras paulistas: “Note-se, finalmente, a importância do prestígio associado às práticas e usos de caráter urbano; a tal ponto que a pessoa se sente diminuída quando é obrigada a manter os que se vão tornando, comparativamente, desprezados” (Candido, 1975, p.181).

Os alimentos industrializados modernos eram positivamente valorizados, em detrimento daqueles preparados em casa, associados aos modos de fazer rurais, que no período de industrialização da agricultura no Brasil (a partir de 1960) passaram a ser considerados como atrasados. Nos últimos anos, tem-se, porém, observado uma revalorização dos elementos associados ao rural, bem como também da comida que a ele remete, que se expressa na busca das pessoas do meio urbano por alimentos da roça – pode-se observar na comunidade pessoas da cidade que vêm comprar produtos diretamente dos agricultores, (leite, melado, nata, ovos, queijo) – como pela própria valorização dos agricultores por seus próprios alimentos, reconhecidos por eles como mais saudáveis e melhores.

A disseminação de eletrodomésticos, difundidos rapidamente no meio rural, também criou adaptações nas formas de preparo da comida. Ao lado do forno de barro, passamos a ver o forno elétrico e o micro-ondas, ao mesmo tempo em que ao lado do fogão a lenha, encontramos o fogão a gás. Os utensílios “modernos” de cozinha são os identificados pelos agricultores como mais práticos, mais rápidos, enquanto que os “tradicionalistas” são

classificados como aqueles em que *a comida fica melhor*. Destarte, encontramos estes artefatos lado a lado, sendo usados de acordo com o tempo, a ocasião e a comida a ser preparada.

A partir do que foi tratado neste item podemos apreender que também na conformação das refeições cotidianas e de finais de semana está presente a divisão hierárquica por gênero, em que a preparação das refeições cotidianas fica sempre sob responsabilidade das mulheres, enquanto que a refeição dos domingos e momentos festivos – o churrasco –, é preparado pelo pai de família, configurando, desse modo, relações em que se associam hierarquias de tempo, comida e pessoa. A partir das refeições desses agricultores é possível observar também, as dimensões da modernização da agricultura que ali se processou.

Na análise que se segue, analisamos as relações que perpassam o plantio, colheita e criação entre as famílias rurais de Fazenda Lohmann.

5.2 O plantio, a colheita e a criação

Plantar, colher, criar: eis as atividades que ocupam a maior parte da rotina dos camponeses. Na realização dessas atividades, podem-se observar como homens e mulheres ocupam-se de atividades diferentes, ou pelo menos são reconhecidos simbolicamente como responsáveis por algumas dessas atividades mais especificamente, como será visto neste item. Busca-se identificar aqui como as formas de plantio, de colheita e de criação são realizados atualmente e que transformações podem ser observadas nos modos de produção desses agricultores da comunidade.

Em Fazenda Lohmann, há uma periodização observada pelo conjunto dos camponeses quanto às épocas de plantio e colheita. Vale notar que o ano agrícola representa a unidade de tempo dos camponeses que define a orientação de seu modo de vida, as atividades comunitárias, bem como os momentos festivos e religiosos.

A fim de ilustrar a organização do calendário agrícola e os alimentos que figuram em abundância em cada período, construiu-se o quadro abaixo. Cabe salientar que este quadro poderia ser acrescido por diversos outros alimentos plantados na comunidade, mas os abaixo citados foram os mais lembrados pelos agricultores nas entrevistas.

QUADRO 2

Alimentos plantados, colhidos e consumidos sazonalmente durante o ano em Fazenda Lohmann

Meses	Preparo da lavoura, plantios, colheitas.	Alimentos consumidos no período em razão da colheita.
Janeiro	Colheita do milho plantado em setembro; plantio milho; pulverização da soja e colheita do feijão plantado em agosto.	Abóbora, abobrinha, feijão, jabuticaba, melancia-de-neve, pepino, pimentão e tomate.
Fevereiro	Colheita de milho; pulverização da soja; pulverização e adubação do milho.	Abacaxi, abóbora, abobrinha, feijão, jabuticaba, melancia, melancia-de-neve, pepino, pimentão e tomate.
Março	Fim da colheita de milho; inicia-se a colheita de soja; preparo de canteiros da horta.	Abacaxi, abóbora, abobrinha, aipim, feijão, melancia, melancia-de-neve, pepino, pimentão e tomate.
Abril	Colheita da soja; plantio de alface, beterraba, couve-flor, brócolis e outras variedades do gênero na horta e colheita de amendoim.	Alface, bergamota, laranja e pêra.
Maiο	Fim colheita de soja; colheita do milho; semeadura das culturas de inverno (aveia, azévm, nabo, trigo, ervilhaca); preparo das pastagens de inverno; corte da cana-de-açúcar (para fazer melado e schmier) e continuidade nos plantios da horta (alface, beterraba, couve-flor, brócolis etc).	Couve-flor, brócolis, repolho, alface, beterraba, batata-doce e pêra.
Junho	Continuidade do preparo das pastagens; semeadura do trigo; colheita do milho; corte de lenha para uso doméstico e fabricação do melado e schmier.	Couve-flor, brócolis, repolho, alface, beterraba e batata-doce.
Julho	Menos trabalho na roça; são roçadas as áreas como poteiros; período reservado para fazer consertos e reformas na propriedade (galpão, casa, cercados); adubação do trigo e continuação do corte da cana-de-açúcar.	Couve-flor, brócolis, repolho, alface, beterraba e batata-doce.
Agosto	Plantio de feijão e milho; pulverização do trigo e em época recente, plantio de eucaliptos.	Bergamota montenegrina, laranja, morango e banana.
Setembro	Preparo do solo e plantio de milho, aipim, pipoca, batata-doce, cana-de-açúcar, abóbora, pepino, tomate, melancia, melancia-de-neve e diversos tipos de pasto como milho, dente de burro, aveia de verão e sorgo.	Morango, banana e ameixa.
Outubro	Preparo do solo para plantio de soja; plantio de milho; colheita de trigo; pulverização e adubação do milho e plantio de amendoim.	Pepino, tomate, ameixa, morango, pêssego.
Novembro	Preparo da terra e plantio de soja, milho, aipim, cana-de-açúcar e batata-doce.	Pepino, tomate e morango.
Dezembro	Plantio de soja; pulverização da soja e preparo de silagem de milho.	Melancia, melancia-de-neve e melão.

Fonte: Elaboração da autora a partir das entrevistas com os agricultores da comunidade e particularmente com as informações fornecidas por uma agricultora.

A partir do quadro acima, podem-se observar como os plantios para comercialização (soja e milho principalmente) e as pastagens (para as vacas leiteiras, cujo leite é comercializado) ocupam a maior parte do tempo de trabalho dos camponeses. Observa-se também que o espaço do quintal, onde estão localizadas as árvores frutíferas, e da horta são os locais que mais aportam alimentos que serão consumidos pela família (verduras, frutas, legumes).

A horta e o quintal são espaços de cultivo sob responsabilidade das mulheres. Nesta produção, não são utilizados insumos químicos, sendo aproveitados na adubação os restos de cascas da cozinha, folhas secas, esterco de porco, de gado e de galinha, ou seja, dos animais criados no quintal. É ali que, em geral, são plantados a maioria dos alimentos utilizados na cozinha e que são para o *gasto*, completados com um *Eckchen* (cantinho) da roça, onde também se produz feijão, cana-de-açúcar, aipim, batata-doce e amendoim para o consumo familiar.

Ao lado da produção de alimentos para consumo familiar, vemos as lavouras comerciais e mecanizadas de soja, milho e, em menor escala, o trigo, que são comercializados nas agroindústrias instaladas na região; bem como as pastagens para o gado de leite, leite que é vendido aos laticínios da região, que o recolhem diariamente (ou a cada dois dias) nas casas dos agricultores.

Nas lavouras comerciais, observa-se o uso intensivo de insumos químicos: herbicidas, fungicidas, inseticidas, adubos, sementes híbridas e transgênicas. Essas lavouras comerciais estão, na maior parte dos casos, sob a responsabilidade do pai de família – apenas em casos raros, quando não há homens na família, a mulher pode vir a assumir esses compromissos –, que realiza as negociações relativas a essa produção.

Pudemos observar, na divisão dos espaços e dos cultivos, uma ligação com as relações de gênero associadas aos espaços (quintal e roça) e aos alimentos produzidos.

A agricultura praticada na comunidade é altamente mecanizada e integrada aos padrões de produção de mercado, mesmo tratando-se de pequenas propriedades. Porém, os alimentos para a família são produzidos, na maior parte das vezes, da forma antiga, aprendida com os pais num momento em que ainda não haviam se disseminado os padrões de produção do modelo da modernização da agricultura.

Nas atividades agrícolas realizadas por essas famílias, são observados os diversos elementos da natureza, identificados a partir de conhecimentos herdados dos ancestrais e que vão sendo adaptados às novas tecnologias. Nas conversas com os camponeses, pode-se ouvir observações acerca dos ciclos das estações e as relações com os tipos de cultivos. Além disso,

eles examinam e realizam previsões do tempo, atentam para influências das fases da lua, invocam a ajuda de Deus e recorrem a práticas religiosas, através da participação nas celebrações, para assegurar a fertilidade da terra, o bom clima e a abundância da produção. Deste modo, observam-se elementos de modernidade nas produções agrícolas, lado a lado com práticas e saberes tradicionais.

A modernização agrícola não é um movimento de mão única, na medida em que a produção de alimentos para a família e destinados à manutenção das relações de reciprocidade, por exemplo, é realizada, em grande medida, da maneira antiga. Ocorre um cuidado diferenciado com os alimentos plantados que serão consumidos pela família ou pelas pessoas com as quais se tem laços de parentesco e vizinhança.

Caso ilustrativo disso ocorreu quando cheguei em uma casa para comprar leite. Havia ali um grande refrigerador, repleto de leite. Contudo, a dona da casa me pediu: *Espera um pouquinho que vou tirar leite pra ti*. Ao que respondi que não havia problema de ser leite gelado (referindo-me ao leite do refrigerador). Ela insistiu, dizendo que para a *família* não utilizava aquele leite, destinado *para o leiteiro*. Eu neste momento já estava há bastante tempo na comunidade e já era tratada com familiaridade, ou pelo menos como alguém que fazia parte de seus conhecidos e que compartilhava diariamente os alimentos das famílias da comunidade. Num espaço do potreiro separado por arame farpado, está a *vaca da família*, ordenhada à mão, tratada a pasto e da qual os tetos são lavados apenas com água, não sendo utilizados, após a ordenha, os produtos de esterilização exigidos pelos padrões industriais. Daquela vaca a agricultora tirou leite para mim, da *vaca da família*. Vale notar, no entanto, que essa separação não ocorre entre todos os agricultores, alguns podem não estabelecer essa diferenciação no leite, mas em cada propriedade observa-se pelo menos alguma prática que estabelece uma diferenciação entre o alimento produzido que será consumido pela família e aquele que será comercializado com as agroindústrias.

Neste aspecto, observamos uma diferenciação na concepção de qualidade dos alimentos estabelecida pela indústria e aquela feita pelos agricultores, a respeito dos alimentos que produzem e consomem. Há assim, duas concepções de qualidade, uma da indústria e a outra, referente a produção para autoconsumo das famílias de agricultores. Entre os agricultores essas duas concepções tencionam suas escolhas, o que dá base a uma ambiguidade e complementaridade do consumo de alimentos tradicionais, caseiros e aqueles industrializados.

Muitas transformações têm sido apontadas pelos agricultores com relação aos alimentos que deixaram de plantar. Um exemplo é a *Kartoffel* (batata) que contam que era

plantada e colhida em abundância por todos os agricultores da localidade há alguns anos. Como é um alimento que está presente em praticamente todos os almoços, ou seja, consumido em grande volume, o vendedor de frutas e legumes que passa por ali semanalmente passou a ser chamado *batateiro*, por ser efetivamente a batata o que ele mais vende. Quando pergunto o que os levou a abandonar o cultivo da batata, ouço as mais diversas explicações: *Não dava mais nada, apodreciam ainda no solo; Só somos nós dois* (referindo-se a marido e mulher, quando os filhos já saíram de casa), *então não vale mais a pena, dá muito serviço e no fim acaba apodrecendo, porque não tem quem come; Não dava mais nada porque passam muito veneno nas lavouras na volta; São muito baratas, sai mais barato comprar que plantar.*

Outro cultivo abandonado foi o arroz, que contam que plantavam há anos atrás e que desistiram porque *não tem mais moinho para descascar*. Fato idêntico passou-se com o trigo⁴⁰, que também dependia dos moinhos locais para ser transformado em farinha. Quando pergunto sobre o motivo do fechamento dos moinhos, igualmente ouço várias causas: *Não valia mais a pena, eram muito pequenos; Não compensou mais porque o arroz e o trigo passaram a ser mais barato comprar.*

Sobre essas transformações dos cultivos, remetemos-nos a Wagner *et al.* (2007), que, em estudo realizado na mesma região, apontaram que a falta de tempo é um dos principais motivos citados pelos agricultores quando referem-se ao abandono de alguns cultivos agrícolas e de processamento de alimentos. São ainda apontados motivos como: a idade avançada, as famílias cada vez com menos filhos, a prioridade que é dada aos produtos destinados à comercialização, o recebimento da aposentadoria (possibilitando aquisição de alimentos), facilidade de acesso aos mercados, comodidade na aquisição de alimentos prontos, entre outros.

Atualmente, a lista de alimentos adquiridos no supermercado é grande. No entanto, muitos alimentos continuam a ser produzidos pelos agricultores. Pudemos observar que, nos últimos anos, ocorreu a introdução de uma série de práticas agrícolas modernas, substituindo alguns cultivos. As famílias passaram a dedicar-se cada vez mais intensamente às lavouras comerciais de soja e milho, à criação de aves e porcos em regime de integração, bem como à produção de leite em grande escala, o que não significou, contudo, o abandono de práticas ancestrais de produção de alimentos para o autoconsumo. Tampouco foram deixadas de lado as observâncias dos elementos da natureza na produção ou o reconhecimento da intervenção divina sobre os cultivos.

⁴⁰ Alguns agricultores ainda continuam plantando trigo em lavouras comerciais, mas não mais para o consumo familiar.

A partir dessas descrições dos cultivos realizados pelos agricultores da comunidade, é também possível observar as relações de gênero neles envolvidas, podendo apreender-se que os alimentos produzidos para o autoconsumo da família são provenientes do quintal, cultivados sob responsabilidade das mulheres, enquanto que aqueles produzidos nas lavouras comerciais, na roça, estão sob responsabilidade dos homens, denotando uma associação de diferenciação de espaços, cultivos e gêneros.

No item seguinte, deter-nos-emos no *carnear*, prática comum entre os camponeses por nós pesquisados, em que expressam-se elementos importantes de seus modos de vida.

5.3 O carnear

A maioria carneia quando precisa de carne e tem tempo, hoje é também quando consegue juntar pessoas para ajudar. O que muitos cuidam é que seja um dia mais fresquinho para não ter problemas com a conservação da carne. Dia quente a carne pode estragar por não esfriar o suficiente antes de congelar (Elisa, 84 anos).

O *carnear*⁴¹ é uma atividade comum entre os camponeses de Fazenda Lohmann. Ocorre duas ou três vezes por ano em cada família, sendo abatidos entre dois ou três porcos e um ou dois bois. Este ritual, além de propiciar alimentos para o sustento da família, nutre também as relações sociais.

Vale notar que, atualmente, mesmo adquirindo em supermercados boa parte dos alimentos consumidos, os agricultores dali não deixam de realizar esta atividade. Compreende-se que, em razão da carne configurar-se como alimento mais valorizado nas refeições camponesas, acaba expressando a honra e o prestígio da família que tem-na em abundância.

O fato de a carne ser o alimento culturalmente mais valorizado foi também assinalado em estudos realizados em outros contextos por Fischler (1995), que aponta que em algumas sociedades a carne é reconhecida como alimento absoluto.

A campo, participei apenas do *carnear o boi*. No entanto, estará presente na análise também o *carnear o porco*, que foi me relatado por interlocutores e que, em muitos aspectos, se assemelha com o primeiro.

⁴¹ *Carnear* refere-se, entre os agricultores, ao abate de animais, principalmente boi ou porco. Este ritual envolve reunião de vizinhos que ajudam os donos do animal no trabalho que toma um dia inteiro de atividades. Retribui-se essa ajuda indo auxiliar o vizinho quando este *carnear*, além da retribuição com carnes e derivados feitos no dia em que se *carneia*.

Ao *carnear*, uma família convida sempre os parentes e vizinhos mais próximos, que auxiliarão no trabalho a ser realizado. O momento de *carnear* envolve reafirmação de laços de sociabilidade e reciprocidade, já que, uma vez que se convida alguém para ajudar a *carnear* em casa, tem-se num momento posterior a “obrigação” de retribuir àquele auxílio, quando o vizinho for *carnear*. Essa atividade nunca é remunerada financeiramente, mas recebe-se por ela pedaços de carne e/ou salame, bem como a comida e a bebida consumida no dia.

Como observou Nogueira (2004), em contexto de abate de porco em Portugal, o ritual envolve convívio e fortalecimento de laços familiares e de vizinhança, através da doação de carnes e derivados, no momento festivo do ritual de sacrifício e através dos auxílios retribuídos.

O *ajudar*, no contexto do *carnear* em Fazenda Lohmann refere-se ao auxílio prestado ao pai de família, cujo nome é referido por aqueles que contam que ajudam ou irão ajudar alguém a *carnear*. Simbolicamente, o *carnear* é um ritual masculino, centrado essencialmente no pai de família, que é *ajudado* pela mãe, filhos, vizinhos e parentes, que são convidados a partilhar do serviço e da comida que envolve o clima de festa do dia de realização deste feito. Em geral, participam de três a quatro mulheres e igual número de homens, incluindo os donos da casa, já que as atividades são distribuídas e separadas entre homens e mulheres.

Carneia-se, de preferência, no período de inverno, porque, como dizem os interlocutores, nos dias quentes *a carne estraga muito rápido*, já que eles não a guardam imediatamente no congelador, pois consideram que ela deve *esfriar* antes de ser congelada. Quando a *falta* de carne coincide com os dias de verão, espera-se um *dia mais fresco* para realizar a atividade.

No ritual de abate do boi em Fazenda Lohmann, as atividades iniciam pela manhã, logo após o café e seguem até o fim da tarde, quando deve, então, estar tudo pronto.

O *carnear* ocorre no estábulo (localizado no quintal), que tem uma parte construída especialmente para essa atividade. No dia anterior ao ritual, os utensílios e espaços que serão utilizados são limpos e arrumados. Algumas atividades durante o *carnear* são realizadas a céu aberto (principalmente as atividades de limpeza das vísceras), perto de água corrente.

Na manhã do dia em que é realizado o *carnear*, faz-se fogo entre duas carreiras de tijolos, sobre os quais é posto um tacho de cobre com água, que será utilizada ao longo do dia,

para lavar os utensílios e instrumentos. Esse fogo também é utilizado para a preparação da banha e do torresmo⁴², no caso de ser carneado um porco.

As mulheres não podem participar do primeiro momento em que o boi ou porco é morto pois, pelo que dizem os agricultores, *não se pode sentir pena do boi* (para evitar que o animal sofra) e as mulheres, neste contexto, são percebidas como essencialmente emotivas e afetivas, em oposição aos homens, que seriam mais racionais.

Existem, ainda, outros impedimentos com relação à participação das mulheres no ato de *carnear*, como quando estão *menstruadas*: Neste período elas não podem ajudar a fazer o salame, pois caso o fizessem este estragaria. Não desenvolveu-se aqui uma investigação mais aprofundada sobre as motivações desta proibição e suas correlações simbólicas, consideramos no entanto, importante pontuar que existem uma série de regras que multiplicam-se entre os camponeses, prescrevendo comportamentos com respeito à menstruação, nascimento e morte, que mereceriam em si um estudo aprofundado.

No dia do ritual de *carnear*, juntam-se, num primeiro momento, os homens, aos quais cabe capturar o boi, prendê-lo e matá-lo, propriamente. Geralmente este processo dá-se com uma facada na região do pescoço, para que saia o sangue. Quando já abatido, o boi é então deitado no chão do estábulo, onde inicia-se o processo de retirada do couro. Este é um processo feito cuidadosamente, porque o couro é vendido (um rapaz da localidade recolhe os couros para pequenas fábricas de sapatos da região). Quando o couro foi retirado de um lado do boi, o animal é suspenso num mecanismo preso ao teto do estábulo, feito de cordas, roldanas e correntes, ao qual fica pendurado enquanto os homens separam as partes. Usa-se um serrote para abrir o boi, na parte de baixo, desde a boca até o rabo, sendo removidas as vísceras.

É neste momento que inicia o trabalho das mulheres, que até então estavam juntando instrumentos para auxiliar os homens (água, panos, facas) e esperavam sua vez de iniciar o trabalho.

As vísceras são despejadas em um tacho de cobre e levadas para um local ao lado do estábulo, onde as mulheres procedem à separação das partes que serão utilizadas, como por exemplo o coração, as tripas (estas serão limpas e usadas para fazer o salame), o fígado, entre outras. Algumas partes serão cozidas para alimentação dos porcos. A dona da casa é responsável por guardar a carne na cozinha, acomodando-a no freezer, de onde

⁴² Para a preparação da banha e do torresmo, retira-se a parte externa do porco, camada de graxa, que é cortada em pequenos pedaços, que serão fervidos em tacho de cobre com um pouco de água. Depois de um tempo de cozimento, separa-se a banha (líquido) do torresmo (sólido), através de uma prensa especial para isso.

posteriormente deverá saber exatamente a localização de cada tipo que comporá a comida do cotidiano e a da festa.

As mulheres ocupam-se das vísceras (denominadas pelos agricultores como *miudezas*), alimento menos valorizado, enquanto que os homens ocupam-se em partir a carne do boi, alimento mais valorizado. Se atentarmos para essa divisão, teremos novamente presente, também nesta atividade, a hierarquia relacionada à comida e às pessoas.



FIGURA 7 – Divisão sexual do trabalho no momento de *carnear*: os homens matam o boi e/ou porco e ocupam-se da carne, enquanto que as mulheres ocupam-se das vísceras.

Do mesmo modo que observado por Nogueira (2004), em seu estudo sobre o ritual de matança do porco, em Portugal, pudemos observar, por ocasião do abate do boi em Fazenda Lohmann, que a atividade é fracionada em momentos particularmente femininos ou masculinos e cada um dos gêneros mantêm-se à parte das tarefas que cabem ao outro.

Quando são carneados um porco e um boi, preparam-se igualmente os embutidos: *Blutwurst* (salame feito de sangue, pedaços cozidos de couro de porco e temperos diversos), o *Koppwurst* (salame feito com a carne da cabeça do porco cozida, pedaços cozidos de couro do porco e torresmo com pimenta, sal e alho) e o *Wurst* (feito com carne moída de boi e porco, pimenta, sal, noz moscada). Todas essas preparações são postas nas tripas, através da máquina de moer movida manualmente: uma pessoa alimenta a máquina com a carne e gira a manivela, outra se encarrega de controlar a tripa posta sob a saída da máquina. Na confecção do salame, deve-se ter o máximo de cuidado, já que na tripa não deve ter ar. A tripa tampouco deve estar muito cheia ou muito vazia, pois disso depende a conservação do salame (ver Ratier, 2004). Os dois primeiros tipos de salame citados são cozidos e comidos nos dias que

sucedem o *carnear*. Já o *Wurst* é defumado durante vários dias antes de ser consumido⁴³. Depois de defumado durante duas ou três semanas, o salame passa a ser consumido, fazendo parte das refeições no café-da-manhã e no jantar.

Além de carnear bois e porcos, carneiam-se também galinhas. Essas são, em geral, carneadas pelas mulheres, pois são consideradas pequenas e de fácil manuseio.

Existem também os rituais de caça⁴⁴, do qual apenas os homens participam. Nesta atividade, opera a classificação que concebe que o espaço da mulher é simbolicamente o espaço de *dentro*, em oposição ao espaço de *fora*, concebido como espaço masculino. A caçada, que envolve o *fora*, o enfrentamento do desconhecido, da mata, é apenas permitida aos homens.

Em Fazenda Lohmann, costuma-se fazer reunião de vizinhos e parentes (homens) para a caçada. Depois dela, juntam-se todos (homens e mulheres), para comer e compartilhar a carne. Entre os animais que são mais comumente caçados na comunidade estão o ratão do banhado e o tatu.

A pesca também é realizada apenas pelos homens, podendo-se estender a ela as mesmas relações estabelecidas para a caça, referentes à classificação do *fora* e *dentro*.

Esses diferentes momentos do carnear envolvem, assim, uma série de classificações e observâncias de divisão de gênero, com atividades que são reconhecidamente masculinas ou femininas.

Nessas descrições, podemos encontrar uma série de classificações alimentares, ligadas a classificações de pessoas. Verificaremos, a seguir, como essas classificações dos alimentos produzidos e consumidos pelos camponeses são colocadas em outros termos, buscando compreender, como são conformadas suas escolhas alimentares.

⁴³ Nos primeiros dias de defumação, come-se algum salame de carne, mas somente cozido, já que esse grupo de agricultores rejeita o consumo de carne crua.

⁴⁴ Existe cada vez mais pressão por órgãos ambientais com relação à caça. Mesmo que a caça para subsistência não seja referida explicitamente pela legislação ambiental, os agricultores temem muitas vezes em falar destas atividades, em razão da fiscalização. Observa-se que a caça está cada vez mais em decadência como fonte alimentar desses camponeses, não deixando porém de fazer parte em alguns momentos rituais. Segundo contam, não há comparação entre o que caçavam antigamente e o que caçam hoje, que *é muito menos*. Hoje, a caça constitui-se apenas em uma atividade esporádica.

5.3 O puro e o impuro

Uma das classificações e oposições operadas pelos camponeses quanto às suas escolhas alimentares, é o reconhecimento do que é puro e impuro, que remete diretamente aos tabus alimentares. Como observou Douglas (1966), a impureza é entendida como aquele elemento que constitui perigo.

Durante a pesquisa de campo, pudemos perceber que a impureza compreendida como perigo é identificada em alguns alimentos produzidos pelos agricultores. Exemplo disso foi observado entre aquelas famílias que têm aviários de integração e que criam milhares de frangos para as agroindústrias (os agricultores denominam-os *galeto*), que são engordados durante 30 a 45 dias, conforme o peso padrão estabelecido pela empresa integradora. Esses *galeto* são rechaçados para o consumo pelas famílias que os produzem, em razão de serem engordados muito rapidamente, sendo por isso considerados “estranhos”: *Wir haben Ekel* (temos nojo), dizem. Os agricultores explicam que os novos tipos de frango que estão produzindo e que são abatidos ainda pequenos pelos frigoríficos “*São frangos vendidos para os chineses, eles querem os frangos pequenos, porque cada pessoa tem o costume de comer um franguinho inteiro*” (Tadeu, 56 anos, produtor de frangos).

A desconfiança com relação ao crescimento rápido dos frangos, bem como da forma como são consumidos (considerados pequenos), é também observada com relação aos porcos, como apontado por Schmitz (2005), em estudo realizado na mesma comunidade. Como relata a autora, os agricultores contam que antes o porco era criado solto até o sexto mês, sendo então preso para engorda, necessitando de pelo menos mais seis meses para estar pronto para o abate. Hoje, no sistema de integração, é engordado em quatro meses para ser abatido.

Nestas observações, podemos remeter aos ensinamentos de Douglas (1966), que indica que o reconhecimento inicial de uma anomalia conduz à ansiedade e daí ao ato de suprimir e evitar.

No caso dos frangos de aviário, os camponeses observam esta anomalia, quando contam que antigamente as galinhas demoravam pelo menos um ano até estarem *prontas* para comer. A diferenciação percebida entre os frangos de aviários e as galinhas caipiras pode ser entendida a partir da expressão de Teresinha (agricultora, 62 anos): “*Experimenta colocar um desses frangos na panela, sai pura água. Se tu põe a galinha caipira, aí sim que a galinhada fica boa*”.

A fim de continuar a consumir as galinhas do modo antigo (tratadas com milho, restos de comida da cozinha e pasto, sendo *carneadas* depois de criadas pelo menos durante um ano), os camponeses procuram implementar estratégias para produzi-las como alimento para a família, criando-as em espaços separados, longe dos aviários (já que as empresas não permitem que os agricultores integrados mantenham galinhas caipiras no pátio, próximas aos aviários, tendo como argumento a sanidade dos frangos).

A aversão dos agricultores dá-se também com relação aos porcos. O porco confinado, engordado com rações e medicamentos, é rejeitado pelos agricultores, já que não segue um ciclo *natural* de engorda: ao contrário, cresce rapidamente, sendo reconhecido como impuro, anômalo.

Também a carne de gado é apontada pelos agricultores como associada ao que estabelecemos como representações de pureza. Toda a carne bovina é produzida na propriedade e, como salientam os agricultores, *pelo menos assim sabemos o que estamos comendo*.

Os elementos de pureza e impureza, apontados acima, são também observados com relação ao leite. Aqueles agricultores que vendem leite para os laticínios e que tiveram que adaptar o trato das vacas com a introdução de rações e silagens, utilização de instrumentos metálicos e esterilização dos tetos da vaca, adequando-se aos padrões industriais, não consomem o leite que produzem para a indústria, já que neste *se bota muita coisa*: este leite é também entendido como impuro. A maioria das famílias tem uma vaca separada das outras, cujo leite (puro) servirá como alimento da família. Essa vaca, diferentemente das outras ordenhadas a máquina, é ordenhada à mão e tratada com pasto e milho, ou, como dizem os agricultores, com *trato natural*. Os agricultores que não têm mais vacas de leite, compram leite dos vizinhos que dão *trato natural* para as vacas e cujo leite é mais confiável.

Tampouco nos demais alimentos destinados ao autoconsumo da família e produzidos na propriedade são utilizados insumos químicos. Como assinalam Zanetti e Menasche (2007), na classificação dos agricultores por elas pesquisados no Vale do Taquari, esta é considerada uma *produção limpa*.

Observa-se aqui que o puro e o impuro são tratados de forma bem distinta pelos agricultores e pela indústria agroalimentar. Mais uma vez, o que uns consideram enquanto puro e alimento de qualidade não é assim considerado pelos outros.

No entanto, cabe salientar que esta não é uma posição unânime entre os agricultores. Em algumas famílias, observei pessoas consumindo leite em caixinha, dizendo

que é melhor, pois o leite de vaca é *muito forte, muito gorduroso*. Nestas falas, geralmente ouvimos perspectivas ligadas ao discurso médico normativo, em que os agricultores contam que não podem consumir gordura em razão de problemas com colesterol alto, que *o médico proibiu*.

Por outro lado, observa-se, a partir da fala dos agricultores, que nos últimos anos vêm sendo dado um novo valor ao *natural*, apontado como *saudável*, em contraposição ao moderno, como na fala que se segue:

Isso tem bastante coisas que a gente não tinha antigamente. Como iogurte. Muita bebida hoje em dia comparado com antigamente. Tipo antigamente ter bebida nos dias de semana, nem pensar e agora a gente também tá cortando isso pra voltar aos tempos antigos de novo, que é mais saudável. Às vezes a gente faz suco. Tipo comprar enlatados, isso não é bom. (Jeremias, 63 anos)

O puro é assim identificado pelos agricultores como aquilo que é *natural*, entendido como aquilo que é produzido em suas casas, do jeito antigo. Essas observações com relações às classificações alimentares que valoram positivamente o natural foram feitas por Menasche (2003) entre moradores de Porto Alegre, que consideram os alimentos provenientes do meio rural como naturais, puros, associados ao produtor em oposição aos industrializados, cujo conteúdo de composição é desconhecido. Entretanto, como observou a autora, ao mesmo tempo em que expressam ansiedade com relação a alguns produtos industrializados, os consomem, ou a outros, configurando-se a ambiguidade entre as visões e as práticas alimentares destes consumidores.

Esse fato é também percebido entre os agricultores de Fazenda Lohmann, que mesmo evitando alguns desses produtos percebidos como perigosos, pelo fato de não seguirem uma produção *natural*, um tempo *natural* de crescimento, em outros momentos observa-se o uso contínuo de produtos industrializados em sua alimentação. Deste modo, também podemos compreender que ocorre, entre os agricultores, uma disjunção entre os discursos e suas escolhas alimentares.

5.5 As prescrições e proibições alimentares

Em toda cultura existem regras de grande complexidade que governam o consumo dos alimentos e o comportamento do comensal, apoiando-se nas classificações estabelecidas. Estas regras culinárias são interiorizadas pelos indivíduos de maneira em boa medida inconsciente (Fischler, 1995, p.35).

As proibições e prescrições alimentares estão fortemente ligadas àquilo que Fischler (1995) denominou de “princípio da incorporação”, referindo-se à ideia de que no comer o indivíduo realiza o movimento pelo qual o alimento ultrapassa a fronteira do mundo e do corpo, o de fora e o de dentro. Incorporar um alimento é, tanto no plano real, como no plano imaginário, incorporar todas ou parte de suas propriedades, na medida em que “chegamos a ser o que comemos”.

Segundo Da Matta (1987), as sociedades têm regras precisas que definem a relação entre o alimento ingerido e o estado da pessoa que o ingere. Cada cultura seleciona, dentro de uma possibilidade de alimentos comestíveis, aquilo que deve ser efetivamente comido, por cada tipo de pessoa, em cada fase da vida e estágio de seu organismo.

Fischler (1995) aponta ainda que cada sociedade define a seu modo aquilo que irá compor sua dieta e que estas escolhas não podem ser atribuídas apenas a qualidades objetivas (disponibilidade, preferências ou aversões gustativas inatas, toxologia), já que as escolhas alimentares são também sociais e caracterizam as diferentes culturas. Não se come tudo que é biologicamente comestível, já que, “todo lo que es biologicamente comible no es culturalmente comestible”. Deste modo o autor chama atenção para a influência cultural na conformação das escolhas e eleições alimentares, bem como para a estruturação de uma cozinha como característica de um povo.

Os tabus alimentares variam, assim, de acordo com as circunstâncias ou conforme alguns indivíduos ou categoria de indivíduos, segundo o efeito que supostamente os alimentos têm sobre o corpo da pessoa. Em estudo realizado sobre os tabus alimentares no Brasil, Castro (1938) afirmou que estes encontram-se mais ligados a proibições de mistura de dois alimentos ou a impossibilidade de ingerir certos alimentos em certos períodos fisiológicos.

As classificações alimentares estão presentes em todas as culturas, as quais estabelecem regras alimentares sobre o que comer e não comer e como comer. Fischler (1995) assinala, desse modo, que esta construção de categorias consiste no principal meio de conceber o mundo, de dar sentido aquilo que vivemos, à nossa experiência.

Leach (1964), ao referir-se às proibições e prescrições alimentares enquanto escolhas culturais de cada sociedade, concebe que elas podem ser classificadas em três principais categorias: primeiro, as substâncias comestíveis que são reconhecidas como alimento e compõem a dieta normal; segundo, substâncias que são reconhecidas como alimentos possíveis, mas são proibidas ou então devem ser consumidas apenas em momentos rituais; terceiro, substâncias comestíveis, mas que não são reconhecidas de modo algum como alimento.

As reflexões aportadas pelos autores acima, referentes às prescrições e proibições alimentares, possibilitam compreender algumas práticas realizadas pelos agricultores no que concerne a esse tipo de classificação.

Entre os agricultores, as prescrições e proibições alimentares estão relacionadas de forma mais acentuada na presença de um organismo doente, porém também estendem-se para os organismos sãos com o propósito de evitar que tornem-se doentes.

Algo que é sempre lembrado com relação às proibições alimentares são as frutas quentes que, segundo os agricultores, não deveriam ser ingeridas, não se deve arrancá-las diretamente do pé e ingeri-las depois de estarem sob o sol. Do mesmo modo, os agricultores referem-se às proibições com relação às misturas de alimentos, principalmente de frutas, que excluem-se mutuamente: *não se deve misturar uva e melancia, manga e pêssego*. Também é repulsiva a mistura de leite com frutas.

Segundo contam os agricultores, essas proibições eram mais agudas há alguns anos e hoje já bem menos. Isso se deve ao fato de que atualmente, em razão das misturas dos produtos industrializados – como por exemplo o iogurte de pêssego e de uva, conjugando o que antes era repulsivo, leite e frutas –, esses tabus tornaram-se menos observados e são relativizados pelos camponeses.

Também nesta mesma perspectiva podem-se citar os famosos *cocktails* de frutas (mesas repletas das mais diversas frutas), sempre lembrados pelos agricultores como elementos presentes nas festas de casamento, das quais os convivas servem-se à vontade, misturando-se tudo e acaba *não fazendo mal*.

As práticas ligadas às representações de proibições dessas misturas não deixam, porém, de ser realizadas, principalmente pelos mais velhos, que contam não gostar de misturar, pois *pode fazer mal*.

As restrições alimentares incluem também práticas diferenciadas depois do parto, quando a comida da parturiente deve ser *leve*, ao mesmo tempo em que ela não deve comer comida considerada ácida por pelo menos quarenta dias (citam neste conjunto principalmente o repolho, a laranja e o feijão), já que essa acidez passaria para o leite e causaria dores de barriga na criança amamentada.

É comum ouvir que durante a gravidez a mulher grávida deve comer tudo que tem desejo, pois a criança poderia nascer com características do alimento que se deixou de comer. Esse tipo de relação assinala uma forte relação entre corpo e alimento.

As mulheres mais velhas contam que atualmente estas questões referentes à alimentação depois do parto e durante a gravidez já não são seguidas de forma tão rígida

como era na *época delas*, quando deviam ficar 40 dias de repouso (*quarentena*), em que deviam alimentar-se fundamentalmente de canja de galinha (essa também é considerada apropriada para qualquer pessoa doente). As vizinhas ou parentes vinham fazer o serviço da casa, cuidar do recém-nascido e preparar a comida.

Além dessas práticas na época da gravidez, há também a observância das abstinências religiosas, das quais pode-se citar principalmente o tabu da carne durante a Sexta-Feira Santa, que antecede a Páscoa, quando as famílias alimentam-se apenas de sopa de leite⁴⁵ ou carne de peixe.

Leach (1964) explica que a carne de peixe pode ser consumida na Sexta-Feira Santa, em razão de diferir da carne de mamíferos e aves, que teriam sangue quente, o que os tornaria simbolicamente reconhecidos como aparentados com os homens.

Muitas das restrições alimentares presentes nos últimos anos entre os agricultores têm sido introduzidas a partir do discurso médico acerca do alimento e sua relação com o corpo saudável, uma dieta contemporânea que remete a idéia de medicalização do alimento.

Contudo, as prescrições medicalizadas dos alimentos não se impõem na dieta camponesa, pois destoam de sua cultura e, em geral, não levam em conta os modos de preparo tradicionais e os saberes alimentares apreendidos da família. Observa-se que há uma interação das práticas tradicionais e contemporâneas, em que a mesma pessoa ou família recorrerá sucessivamente às práticas tradicionais e àquelas da dieta prescrita pelo médico, estabelecida mais recentemente.

Nota-se, por exemplo, na cozinha dos agricultores, lado a lado, a banha de porco, a manteiga e a nata (refutadas pelo discurso médico) e o óleo vegetal e a margarina (aconselhados pelos médicos).

Os camponeses apresentam uma certa desconfiança com algumas prescrições médicas, do mesmo modo que incorporam outras. É assim que Dona Velda (70 anos) explica que quando a filha dela nasceu, a família parou de consumir banha, passando a consumir óleo de soja, recomendado pelo médico:

[...] sempre falavam que dava colesterol (referindo-se à banha). Hoje ela (a filha) mora na cidade e nunca botou banha na boca e mesmo assim tem colesterol alto. Então como tu explica isso? Isso não é a banha. Até porque experimenta cozinhar uma coisa com banha, quando tu lava a panela depois ela fica bem limpinha, agora se tu faz com óleo de soja, quando tu vai lavar fica tudo grudado e assim é também no estômago da gente.

⁴⁵ A sopa de leite é feita com arroz branco cozido misturado ao leite e amido de milho. No prato, mistura-se o açúcar, a gosto.

Mesmo com a proibição médica da banha, os camponeses consideram-na melhor que os óleos vegetais e, ainda que incorporando o óleo à dieta, a banha não deixa de ser também utilizada.

Em várias famílias, ouvi que o médico proibiu a *gordura*. Eles então contam que passaram a comer margarina ao invés de manteiga ou nata. O leite de vaca também é reduzido e acaba sendo substituído, em alguns casos, pelo de caixinha, que *tem menos gordura*.

Quando os camponeses falam de um corpo doente, sempre remetem à proibição de alimentos gordurosos e açúcares.

Do mesmo modo que as prescrições e proibições alimentares, também as classificações referentes à comida *forte* e *fraca*, como se verá a seguir, configuram as escolhas alimentares dos camponeses, e relacionando-se à representação do corpo de quem ingere os alimentos.

5.6 Comida *forte* e comida *fraca*

Um dos tipos de classificação dos alimentos presentes em diversas sociedades sobre as quais foram feitos estudos é aquele ligado à oposição da comida *forte* e *fraca*. Neste sentido, como aponta K.Woortmann (1985), a categoria forte é entendida como aquela adequada para as pessoas sadias e não adequada para os doentes. Uma pessoa sadia deve comer comida *forte* para continuar sadia, para ter resistência no trabalho. A comida *forte* não é adequada para todos, sendo que em alguns momentos, ela pode inclusive fazer mal. Para os velhos e doentes é adequada a comida mais *fraca*. Já para as mulheres e crianças, por mais que possam alimentar-se da comida *forte*, não necessitam tanto dela como os homens adultos. Deste modo, observa-se uma relação entre a comida e o organismo.

No estudo realizado por E.Woortmann e K.Woortmann (1997), entre sitiantes sergipanos, eles observaram que o homem é identificado pelo trabalho *pesado*, que é por ele realizado por ser *forte*. E aqui associam a classificação dos alimentos – sendo *forte*, o homem necessita de comida *forte*, *comida de trabalho*.

Essa classificação entre comida *forte* e *fraca* foi também expressa no trabalho de Brandão (1981), que estudou os lavradores de Mossâmedes (Goiás), que consideram comida *forte* aquela que tem *sustança*, ou seja, a que dá a sensação de saciedade. A comida é também classificada por eles segundo sua procedência, a comida da roça em oposição à da cidade, um

tempo de homens fortes referentes à época da fartura na roça, em oposição àquela de penúria, em que adquirem a comida no comércio da cidade.

Entre os colonos teuto-brasileiros, E. Woortmann (2007) observou que a comida ideal, no sistema antigo, é denominada *comida forte* (*starkes Essen* ou *kräftiges Essen*), relação estabelecida também com relação à comida com gordura (*fettes Essen*), percebida por eles como nutritiva e necessária para a realização do trabalho. Em oposição a *comida forte*, os colonos classificam a *comida leve* (*leichtes Essen*), está última relacionada ao tempo de lazer, doença e descanso. A autora salienta que essa classificação da comida está ligada ao trabalho e deste modo percebe que eles reconhecem o almoço como refeição essencial, pois encontra-se entre dois períodos de trabalho e daí a necessidade desta refeição ser composta de *comida forte*.

Nas situações de pesquisa por mim experienciadas, pude observar relações parecidas nas classificações entre *forte* e *fraco* como atributos da comida associados ao corpo. O alimento *forte* (*starkes Essen*) é entendido pelos camponeses de Fazenda Lohmann como aquele que propicia a energia para o trabalho. Os alimentos mais fortes apontados pelos agricultores e denominados *comida* (são os que compõem o almoço) são a carne e o feijão – *sempre tem que ter, se não ficamos fracos* –, são alimentos que *sustentam*, acompanhados pelas *misturas*, *Kleinigkeiten*, ou *miudezas*, como as saladas, o arroz, a mandioca, batata-doce, entre outros.

A oposição entre *comida* e *mistura* nas classificações alimentares foi assinalada por K. Woortmann (2006), salientando que aquilo que, entre seus interlocutores, é considerado *comida*, vem do roçado, domínio masculino; enquanto que a *mistura* tem origem no quintal, domínio feminino, estabelecendo, deste modo, associações entre *forte* e *fraco*, *comida* e *mistura*, roçado e quintal, às classificações de homens e mulheres, respectivamente. O mesmo observamos em nosso contexto de pesquisa.

Em Fazenda Lohmann, os camponeses contam que, há alguns anos, a alimentação das crianças era basicamente composta de frutas (bergamotas, figo, laranjas, melancia, pêras, pêssegos, uva,), não existia tanta *porcaria* – *balas, bolachas, iogurtes, salgadinhos* –, *tudo era mais natural*. Percebe-se aqui que o *natural* é o produto da roça, do quintal e que deixava as pessoas *fortes*, como dizem: *Die Kinder warem stark* (as crianças eram fortes, vistosas).

Deste modo, podemos perceber que a oposição *fraco* e *forte* é também percebida na oposição entre produtos industrializados (classificados como *comida fraca*, *porcaria*, *Kleinigkeiten*) em oposição à comida da roça e do quintal (classificada como *comida forte*).

Mesmo realizando essas associações, grande parte da comida consumida por esses camponeses é industrializada. Os agricultores nos contam que antigamente a comida que comiam era mais *forte*, pois trabalhavam no *pesado*. Hoje, trabalhando menos (em razão de aposentadorias, maquinários), a comida pode ser menos *forte*.

Observamos, como foi anteriormente salientado, em outro contexto do Rio Grande do Sul, por Ramos (2007), que os agricultores, ao sugerirem que a comida da cidade, industrializada, é *fraca*, não deixam de comprá-la e consumi-la, mas nesta classificação os agricultores acabam revelando uma percepção de fronteiras entre o espaço rural e urbano, delimitadas por saberes, práticas e valores de uma tradição rural que permanece recriando-se. Fato semelhante foi apontado por Wagner *et al.* (2007, p.77), em pesquisa realizada no Vale do Taquari:

A “comida da colônia” é, [...] valorada como “natural” e “forte”, em contraposição aos alimentos industrializados e vindos de fora, que comporiam uma culinária mais “leve” e “fraca” e que, ao mesmo tempo, por não ser “natural” – contendo “produtos químicos” – ofereceria riscos à saúde. Assim, a alimentação gordurosa (“forte”) – ainda que, nos dias de hoje, prescrita pelo discurso medicalizado e apontada como inadequada ao ritmo atual de trabalho daqueles que vivem no meio rural, menos intenso do que em época anterior – é, por “natural”, considerada mais saudável.

A carne, como já apontado, é o alimento com maior prestígio, é simbolicamente reconhecido como o alimento mais *forte*. É assim que causa estranheza aos camponeses por mim pesquisados o fato de eu ser vegetariana⁴⁶: *Como é possível? Você segue alguma religião? Está doente? Não pode comer carne?* Sempre ofereciam-me carne, sendo ela um alimento nobre, um visitante sempre deve ser recebido com carne na simbologia deste grupo. *Nem sei o que cozinhar, já que tu não comes carne. O que tu comes então?* Nessas questões aparecem a importância atribuída à carne para os camponeses, comida que deve estar sempre presente nas refeições.

A carne é identificada como alimento mais *forte*, comida necessária para o trabalho. É deste modo que os camponeses me questionam: *tu não te sentes fraca?* E ponderam, buscando dar uma explicação para essa “esquisitice”: *tu pode* (não comer carne)

⁴⁶ Já na primeira família que cheguei ofereceram-me um carreteiro (preparo de arroz com pedaços de carne, legumes e temperos). Até aquele momento, ninguém sabia que eu era vegetariana. Sentei à mesa e comi a salada e o queijo que acompanhavam o almoço, foi quando, no meio da refeição, o anfitrião questionou a minha atitude, que gerou conversas em torno do significado daquilo que era inconcebível para os interlocutores. Comentavam que eu “comia comida de Sexta-Feira Santa” (dia de interdição simbólica da carne). Nas visitas seguintes todos já tinham sido “avisados” pelos vizinhos desta questão, mesmo assim sempre falavam *gostaríamos de te oferecer um churrasco, mas...* A carne fala do prestígio da família e, deste modo, sempre é oferecida em abundância para as visitas.

porque tu não trabalha no pesado, referindo-se ao fato de eu não trabalhar na roça, *porque quem trabalha no pesado precisa de carne*.

Para os camponeses, a carne está presente em quase todos os rituais realizados durante o ano. O *carnear* é realizado pelo menos duas vezes ao ano em cada família e estabelece a honra do pai de família, ao mesmo tempo em que alimenta os rituais de reciprocidade. Nas festas da comunidade, reúnem-se algumas famílias para *carnear*.

Para as refeições cotidianas, galinhas são carneadas semanalmente e intercalam as carnes de boi, porco, peixe (está última bem mais rara que as outras, comida principalmente na Semana Santa e especialmente na Sexta-Feira Santa).

Pode-se inferir que para camponeses *fortes* (entendidos como aqueles que estão “bem de vida” e que gozam de condições físicas plenas para a realização do trabalho agrícola), não deve faltar a carne, alimento que é simbolicamente considerado o mais *forte* e que fala igualmente da honra do pai de família, compreendido como o elemento *forte* da família, associando-se assim comida e pessoa.

A partir da observação das atividades agrícolas, da preparação das refeições, da prática do *carnear*, é que vão se configurando divisões de gênero no meio rural, ao mesmo tempo em que essas atividades relacionadas à produção e ao consumo de comida expressam transformações mais amplas, que se processaram na agricultura nos últimos anos. As prescrições e proibições alimentares, bem como as representações associadas às concepções de puro e impuro e de *fraco* e *forte*, relacionando comida com as representações sobre o corpo de quem consome os alimentos, revelam mudanças a partir das novas configurações alimentares que se estabeleceram com a modernização da agricultura e a intervenção médica na dieta. Contudo, não deixam de coexistir, nas práticas e representações desses camponeses, – e, vale dizer, não apenas nas deles –, elementos tradicionais e modernos.

6 DÁDIVA E RECIPROCIDADE, A CADA DIA

Sabes isto, se tens um amigo em quem confias e se queres obter um bom resultado, convém misturar tua alma à dele e trocar presentes e visitá-lo com frequência (parte de poema escandinavo. Mauss, 1950⁴⁷, p.186).

Este capítulo apresenta e analisa as relações de cooperação, dádiva, reciprocidade e ajuda mútua estabelecidas entre as famílias da comunidade de Fazenda Lohmann, para quem essas relações parecem ter um valor social explícito.

Neste capítulo nos deteremos no cotidiano das famílias, entendendo-o como aquilo que faz parte das relações de todo o dia, que se caracteriza pela rotina, repetição, o dia-a-dia (tal como a abordagem proposta no estudo sobre comida e memória de Amon e Menasche, 2008).

Já no capítulo seguinte, ao estudar as festas, buscamos compreender também, como as relações de dádiva e reciprocidade operam-se em momentos rituais, nas festividades domésticas e comunitárias, bem como nas celebrações religiosas.

As práticas de reciprocidade, como se verá, estão presentes na comunidade pesquisada ao lado das trocas mercantis, o que nos leva a considerar interessante evidenciar os contextos específicos em que elas ocorrem. Privilegiaremos aqui o olhar sobre essas práticas a partir da comida – e as sociabilidades presentes no plantar, colher, criar, *carnear* e comer –, que se caracteriza como um dos principais elementos dessas relações e que também é central no conjunto de nossa análise.

Para a construção destes escritos, inspiramo-nos na teoria sobre a dádiva, desenvolvida inicialmente por Mauss (1950), tendo seguimento a partir de autores contemporâneos como Caillé (1998) e Godbout (1998), bem como alguns daqueles que realizaram estudos a partir desta perspectiva no contexto brasileiro (Lanna, 2000; Sabourin, 2004; Menezes, 2006; Assis, 2006, entre outros).

Partimos do entendimento de que a reciprocidade e a dádiva são criadoras de sociabilidade e de vínculo social. As prestações de dádiva são aqui entendidas como “fato social total”, concebido por Mauss (1950), que afirma que essas relações engajam e comprometem o ser humano em sua totalidade, já que nelas exprimem-se de uma só vez as mais diversas instituições: religiosas, jurídicas, morais, econômicas e estéticas.

⁴⁷ Citamos o ano da primeira edição da obra de Mauss, contudo consultamos a edição de 2003.

Lévi-Stauss (1950), na introdução à obra de Mauss, salienta que o “fato social total” concebe o real como integrado a um sistema, entendido como um todo:

O fato social total apresenta-se, portanto, com um caráter tridimensional. Tem de fazer coincidir a dimensão propriamente sociológica, com os seus múltiplos aspectos sincrônicos; a dimensão histórica, ou diacrônica; e, enfim, a dimensão fisiopsicológica (Lévi-Strauss, 1950, p.24).

Tomamos aqui a dádiva, tal como proposta por Mauss, como fato social total, na medida em que nela estão envolvidas dimensões tanto materiais como simbólicas (tecnológicas, religiosas, econômicas, sociais, entre outras) da comunidade.

Segundo Mauss (1950), em diversas sociedades, as trocas e os contratos fazem-se sob a forma de presentes, que, em teoria, são voluntários, mas que na verdade são obrigatoriamente dados e retribuídos. Essas práticas caracterizam-se pelo dar espontaneamente, sem uma intenção explícita de retorno, havendo sempre, no entanto, uma esperança oculta de retribuição (Assis, 2006).

Salienta-se que reciprocidade, dádiva, ajuda mútua ou mesmo mutirão – expressões que aqui tomamos como equivalentes por referidas a um mesmo tipo de fenômeno social – não são relações obrigatoriamente igualitárias ou simétricas. Pode ocorrer uma tentativa de sobressair-se ao anteriormente oferecido, estabelecendo uma certa competição entre os participantes (Sabourin, 2006).

Entende-se, a partir destas considerações, que a dádiva e a reciprocidade não são ações harmônicas e livres de conflitos, ao contrário, são interações carregadas de tensões e assimetrias, na medida em que nessas relações, as pessoas possuem e agem com intencionalidades divergentes (Assis, 2006). Essas tensões são denominadas por Sabourin (1999), em referência à obra de Mauss (1950), como “dádiva agonística”, pois, segundo ele, a generosidade e a prodigalidade das relações de reciprocidade concebem prestígio e fama, que podem tornar-se fonte de autoridade e poder.

Nessas relações, não são os indivíduos que obrigam-se mutuamente, mas a coletividade, em que as pessoas presentes na troca são pessoas morais, como a família ou a comunidade.

Dádiva e reciprocidade podem ser entendidas enquanto constituintes de uma ordem moral – e é a partir desse reconhecimento que Mauss (1950) critica as teorias centradas no *homo oeconomicus* –, que perpassa as relações sociais e que pode ser traduzida pela obrigação, ligada à liberdade de dar, receber e retribuir.

Ainda, segundo Godbout (1998), dádiva é tudo aquilo que circula na sociedade, que não está nem ligado ao Estado, nem ao mercado, nem à violência, mas é aquilo que circula em prol ou em nome do laço social.

Destarte, podemos apreender a dádiva como uma atividade cíclica, composta por uma relação de troca, iniciada pelo ato de dar, complementada pelos atos de receber e retribuir, com o paradoxo de constituir-se em algo espontâneo e obrigatório, realizado com a finalidade de estabelecer relações sociais. Neste sentido, como aponta Lanna (2000) a vida social está constituída por um constante dar-e-receber.

Godbout (1998) mostra que dádiva implica em dívida, que, por sua vez, instaura o vínculo social. Esta reflexão está também presente no estudo de Assis (2006, p.19), que explica:

Ao receber algo, fica-se em dívida. Aquele que recebe sente-se na obrigação de retribuir. Instaura-se aí um vínculo. A relação estabelecida torna-se mais importante do que aquilo que a originou, de modo que a relação social se manterá enquanto existir esse movimento espiralado de dar, receber e retribuir.

Essa noção de dívida da dádiva, que cria o vínculo social, está relacionada diretamente à noção de tempo, fator que é necessário para executar qualquer contraprestação, ou seja, uma refeição em comum, uma visita, a participação em um jogo, a celebração de uma festa não podem ser retribuídos imediatamente, já que no estabelecimento dessas relações, está necessariamente implicada a noção de crédito (Mauss, 1950).

Nos relacionamentos recíprocos, não seriam trocados exclusivamente bens, presentes e riquezas, coisas úteis economicamente, mas sim amabilidades, banquetes, ritos, visitas, danças, festas, comunhões, heranças (Mauss, 1950) e estes são reconhecidos não tanto por suas qualidades utilitárias, mas especialmente como símbolos (Caillé, 1998).

Vale mencionar que a oferta de dádivas não ocorre apenas entre as pessoas, mas também delas com os deuses, com o sagrado. Nessa relação, podemos observar que a dádiva excede a dimensão utilitária e funcional dos bens e serviços, constituindo-se enquanto expressão simbólica (Caillé, 1998).

Ao oferecer alguma coisa a alguém, está-se oferecendo alguma coisa de si e, deste modo, tanto a quantidade como a qualidade do que é oferecido tem importância no estabelecimento de uma suposta superioridade moral de quem oferece (Lanna, 2000). As coisas recebidas, segundo Mauss (*op cit.*), não são inertes, “elas têm uma alma” e, sendo assim, elas sempre conservam algo do doador, do que resulta que presentear alguma coisa a

alguém é presentear algo de si, do mesmo modo que aceitar alguma coisa de alguém é aceitar algo de sua essência espiritual.

Tudo aquilo que é ofertado, deve ser também retribuído, pois, ao não retribuir uma dádiva, estar-se-ia realizando uma ruptura, que pode ser pessoal ou mesmo referente à própria comunidade, já que a recusa da oferta seria igualmente relacionada à aliança e à comunhão.

Deste modo, observa-se que estão em jogo o prestígio, a honra e o reconhecimento frente aos pares. A fim de que isso não se perca, é preciso dispor-se a oferecer, receber e retribuir. Aquele que rompe com uma dessas dimensões, poderá ser alvo de sanções morais, que podem afetar sua imagem na localidade (Menezes, 2006).

Cabe salientar, que essas relações não são características de sociedades denominadas tradicionais, primitivas ou arcaicas, mas, como bem demonstrou Lanna (2000), também nas sociedades ocidentais, modernas, essas relações estariam presentes, não apenas no hábito de presentear, oferecer hospitalidade ou festas, mas em toda uma moral, derivada da intersubjetividade que estas relações implicam. Este autor salienta que em determinados contextos há conflitos entre as lógicas da dádiva e da mercadoria, mas, em outros casos, elas se complementam.

Sabourin (2006), tomando como referência diferentes estudos realizados em contextos rurais da América, Europa, Ásia e África, afirma que, na maioria das sociedades camponesas contemporâneas, parte importante do trabalho agrícola continua sendo realizado a partir da ajuda mútua – como já dito, entendida aqui também como reciprocidade –, mobilizando vizinhos, parentes, aliados ou mesmo o conjunto da comunidade. Neste sentido, o autor aponta:

Nos sistemas de reciprocidade camponesa estudados, existe uma alternância e uma forma de complementaridade entre a redistribuição pelo intercâmbio no mercado capitalista e a redistribuição pela dádiva e pela reciprocidade. A redistribuição pela dádiva, além do consumo das famílias, é constituída pela doação de víveres e alimentos em festas e cerimônias (Sabourin, 2006, p.91).

No contexto de uma comunidade rural francesa estudada pelo autor (Sabourin, 2004), a integração da comunidade camponesa ao mercado e à sociedade nacional (administrações públicas, escolas, serviços técnicos) tem-na levado a organizar-se em novas estruturas de representação, de cooperação e de troca monetária, sem, no entanto, abandonar as formas de organização, valores e práticas de reciprocidade. Observam, deste modo, estratégias que – em situação que identificamos como semelhante à observada em Fazenda

Lohmann – podem ser caracterizadas como de articulação do sistema de relações tradicionais de reciprocidade com a inserção de trocas baseadas na economia de mercado.

Finalmente, na perspectiva que seguimos no presente estudo, compreende-se o princípio da dádiva e da reciprocidade como linguagem que fala da família, da honra do pai e da mãe de família, relacionadas, como afirma K. Woortmann (1990), a uma ética e moralidade camponesas. Essa ética pode ser observada entre os agricultores estudados em Fazenda Lohmann, na medida em que, mesmo estando fortemente inseridos na economia de mercado e apresentando propriedades altamente tecnologizadas, mantêm relações de reciprocidade e dádiva, como pode ser notado nos relatos que ouvimos – e que estão presentes ao longo deste trabalho – sobre manutenção de espaços coletivos, trocas de tempo de trabalho nas lavouras, ajudas no momento de *carnear*, visitas, auxílios em períodos de nascimento e morte de algum membro da família, entre outros.

A partir dessas considerações, compreendemos que a dádiva e reciprocidade estão presentes em grande parte da vida da comunidade por nós pesquisada, tanto na organização comunitária, na hospitalidade, nas relações entre vizinhos, parentes e entre as gerações. Temos observado que na maioria das atividades realizadas na localidade ocorrem *ajudas* e retribuições não monetárias entre vizinhos, parentes e amigos, tanto nos espaços e tempos cotidianos (dos quais nos aproximamos a seguir) como naqueles dos rituais festivos e religiosos (que serão analisados no próximo capítulo).

6.1 Laços que se fortalecem no trabalho

Misturam-se as almas nas coisas, misturam-se as coisas nas almas. Misturam-se as vidas, e assim as pessoas e as coisas misturadas saem cada qual de sua esfera e se misturam, o que é precisamente o contrato e a troca (Mauss, 1950, p.212).

Apresentamos neste item as relações de reciprocidade entre os camponeses de Fazenda Lohmann, especialmente aquelas que se estabelecem a partir do trabalho e que reforçam os laços sociais entre a comunidade.

Observamos, durante a pesquisa de campo, que as relações de dádiva e reciprocidade estão e/ou estiveram presentes na vida dos camponeses em diversos momentos, entre os quais podemos citar a construção e manutenção dos espaços coletivos, a realização do trabalho em épocas de plantio e colheita (nas chamadas *épocas de pico*) e o ritual de *carnear*.

Em Fazenda Lohmann, uma das expressões de dádiva e reciprocidade manifesta-se através da prática do “mutirão”, que, segundo Candido (1975), em estudo realizado junto a caipiras paulistas, dos anos de 1960, refere-se ao trabalho coletivo, que reúne parentes, amigos, vizinhos e compadres para a realização de determinada tarefa comunitária ou para auxiliar alguma família da comunidade quando necessitar ou quando estiver passando por dificuldades.

Na comunidade estudada, as práticas de mutirão ocorrem tanto na manutenção de espaços comunitários, que foram, anteriormente, também construídos coletivamente (igreja, escola, salão de festas, campo de futebol, poços artesianos, central telefônica), como nos auxílios entre as famílias.

As práticas do mutirão são atualmente essenciais para a manutenção da comunidade e foram também fundamentais em sua construção, como salientaram Menasche e Schmitz (2007, p.78), referente à organização das colônias alemãs:

Os colonos uniam-se para abrir picadas e estradas, erguer casas e organizar as comunidades religiosas, associações recreativas e culturais. Nas localidades, eram logo construídos a capela, o cemitério, a escola e a moradia do pastor ou padre. Muitas vezes, nos primeiros tempos, a capela era utilizada também como sala de aula e salão de festas [...] Vizinhos e parentes compartilhavam o trabalho nas colheitas, as festividades e o luto.

As práticas de mutirão que foram fundamentais para a construção da comunidade de Fazenda Lohmann continuaram a existir de maneira diferenciada daquelas que existiam há alguns anos, readaptadas, como se verá nesta descrição.

Na localidade, os espaços coletivos são mantidos pela comunidade, sem recursos governamentais. Para a organização e manutenção de cada um desses espaços, são anualmente eleitas diretorias – constituídas por membros da comunidade –, que ficam incumbidas de tomar as principais decisões referentes à entidade, promover festividades para arrecadar recursos que tornem possível sua manutenção e convocar os demais membros da comunidade para a realização de reformas. Vale mencionar que a assunção desses cargos de diretorias é rotativa e espera-se de cada membro adulto da comunidade assumam alguma vez o cargo. Quando um membro da família assume um cargo na diretoria, isso acarreta que o esposo ou esposa (e em algumas ocasiões também as filhas e filhos) assumam igualmente as atividades de incumbência da diretoria, traduzindo-se assim um envolvimento não individual mas familiar nessas atividades.

Participar das atividades comunitárias configura-se em reconhecimento e prestígio por parte dos membros da comunidade. Aqueles que não participam não são excluídos da comunidade, mas perdem prestígio, honra e reconhecimento social por parte dos vizinhos, parentes e pela comunidade como um todo.

As ocasiões de atividades comunitárias implicam na participação em trabalho ou, pelo menos, na presença física, que marca simbolicamente o envolvimento com o grupo. A pessoa que não participa das atividades comunitárias não poderá, por conseguinte, solicitar ajuda aos membros da comunidade quando necessitar.

O mutirão também ocorre através da *ajuda* às famílias em trabalho, nas épocas de plantio e colheita. Cabe apontar que, com a mecanização da agricultura, na localidade passou-se a utilizar cada vez mais maquinário que, em parte, substituiu os antigos mutirões, realizados para viabilizar o plantio e a colheita manuais, quando reunia-se um grande número de pessoas. Cada família realizava o trabalho em sua propriedade, com o auxílio de outras, sendo o trabalho sempre retribuído com trabalho, não monetariamente. Hoje, essas grandes reuniões de pessoas já não ocorrem mais da mesma maneira, em razão da introdução de maquinários que foram substituindo a necessidade de grande volume de mão-de-obra. Contudo, mesmo com essas transformações tecnológicas, as práticas de reciprocidade, mutirão e ajuda mútua entre as famílias não deixaram de existir. Essas práticas reconfiguraram-se e continuam a alimentar as relações sociais na comunidade.

Exemplo disso pudemos observar em uma propriedade visitada, em que residem duas mulheres. Elas contam que o vizinho *planta a roça* delas com máquina (trator), que ele possui, sendo que elas retribuem com alimentos do quintal (abóboras, mandioca, legumes e verduras), além de permitir a ele que *plante pra si* uma parte da terra delas. “*Sempre nos ajudamos em tudo e costumamos nos juntar pra comer juntos, ali, debaixo daquelas árvores que dividem as propriedades, onde colocamos uma mesa de madeira com banco*” (Veleda, 60 anos). A partir dessas relações, podemos ressaltar, tal qual K.Woortmann (1990), que essas trocas, além do aspecto prático, possuem também uma dimensão simbólica. Nelas não é produzido apenas o roçado, mas a comunidade e, podemos dizer, também a vizinhança e o parentesco.

Salienta-se que as *ajudas* prestadas não são necessariamente igualitárias, porque a devolução ocorre, mas sem contagem ou simetria de prestações, como podemos aprender com Sabourin (2006, p.9):

A relação de ajuda mútua depende de laços sociais, sentimentais e até simbólicos e se diferencia da troca ou do intercâmbio mercantil primeiro porque não implica numa redistribuição equivalente ou monetária que livraria o beneficiário de sua dívida. De fato, existe uma expectativa de retorno da ajuda, encorajada pela pressão social e por valores de honra e prestígio, mas essa devolução não é contratual ou obrigatória. Pode ser diferida no tempo, assumida por outro membro da família e se traduzir também, por uma prestação de natureza diferente do trabalho, uma dádiva de sementes, um gesto de amizade, uma presença pessoal em momento de necessidade.

Essa relação entre ajuda mútua e laços sociais, afetivos e simbólicos, apontada pelo autor, permite compreender o fato de existirem, em Fazenda Lohmann, casais aposentados e viúvas que são auxiliados – por parentes ou vizinhos, que possuem maquinário – no cultivo de suas roças (de soja e milho). Este serviço não é realizado por *estranhos*, ao contrário, são sempre chamados os mais próximos. Mesmo que seja pago em dinheiro ou em parte da produção, esse trabalho é sempre percebido, por um lado, enquanto *ajuda* ao contratante, que não pode realizar sozinho a produção e, por outro, é também *ajuda* ao contratado, já que cobre parte dos gastos de manutenção do maquinário. No estabelecimento dessas relações, podemos remeter, em nosso contexto, àquilo que Heredia (1979) observou em estudo com camponeses em Pernambuco, afirmando que para eles sempre é preferível solicitar algo emprestado a alguém próximo, que retribuirá em outra ocasião, pedindo alguma coisa em troca, alimentando assim os laços sociais e afetivos a partir da reciprocidade.

Além das práticas de reciprocidade nos trabalhos comunitários (de manutenção dos espaços coletivos), como nos auxílios em épocas de plantio e colheita, essa relação estabelece-se também nas circunstâncias em que um boi e/ou um porco é *carneado*. Nessas ocasiões, a família que *carneia* convida famílias vizinhas, amigas e/ou parentes (escolhidas pela proximidade de relações) para a realização do trabalho do dia. As famílias convidadas a ajudar fazem-se representar geralmente por duas pessoas, um homem e uma mulher, pois a divisão de tarefas durante o ritual de carnear dá-se por gênero (como descrito no capítulo 5).

No dia em que o *carnear* ocorre, os anfitriões devem servir aos *ajudantes* bebidas e comidas. Devem também oferecer a eles pedaços do porco e/ou do boi para serem levados para casa.

Convidar pessoas para participar dessa atividade implica estar disposto a retribuir a *ajuda* no dia em que a outra família *carnear*, ocasião em que também a comida oferecida anteriormente deverá ser retribuída. A não retribuição em alguma dessas situações implica em rompimento do vínculo social, ou seja, ao negar ajuda a algum vizinho ou parente, também não se pode mais solicitar a ajuda deste em outra ocasião.

É interessante observar que também as famílias próximas (ligadas por laços de amizade, parentesco ou vizinhança) que não foram convidadas para participar do ritual – convida-se somente a quantidade necessária de pessoas para terminar o trabalho no tempo de um dia – recebem pedaços de carne, torresmo e salame, dádiva que será retribuída quando o ritual ocorrer na casa do donatário. No caso de serem oferecidos produtos de origem animal a uma família que não *carneia* mais⁴⁸, a retribuição ocorrerá com outros gêneros alimentícios (ovos, compotas, *schmiers*), como pudemos observar no caso de uma viúva que recebeu um pedaço de carne de vizinhos que carnearam e que, declarando já não realizar essa atividade, salientou que sempre retribui com *outras coisas* (alimentos).

Sobre a reciprocidade que se estabelece no *carnear* corroboramos com Ratier (2004), em análise desse ritual em comunidade rural na Argentina, que aponta que o *carnear* (*la carneada*) apresenta-se como um momento de reciprocidade distributiva, entendida como relação recíproca de conjunto de bens materiais e relações sociais. No caso analisado, os bens que estão em jogo são alimentos que ocupam uma posição preponderante, em que o objetivo é o consumo doméstico, já que estes produtos não são vendidos, mas sim consumidos ou dados de presente.

O ritual de *carnear* constitui-se num importante espaço de circulação de alimentos e reflete um momento privilegiado de consolidação de relações de cooperação, vizinhança, parentesco e amizade entre as famílias, na medida em que a carne é simbolicamente o alimento mais valorizado na comunidade e, oferecer a carne representa ao mesmo tempo reconhecimento da importância dos laços sociais, e, honra/ prestígio de quem oferece.

Tendo observado alguns dos espaços em que estão presentes as relações de dádiva e reciprocidade no trabalho realizado na comunidade, pode-se reconhecer a importância desses no estabelecimento de relações sociais de amizade, parentesco e vizinhança, bem como distinguir que a racionalidade desses camponeses estende-se para muito além das relações estritamente mercantis (que poderiam ser supostas pela grande tecnologização e integração ao mercado), revelando traços de uma moralidade que se reconstrói e se reconfigura nas relações recíprocas.

Além das ajudas que se estabelecem no trabalho, há também aquelas que se estabelecem na sociabilidade e solidariedade cotidiana, para além do trabalho, como se verá no próximo item.

⁴⁸ O fato de não mais *carnear* está ligado à relação do ciclo familiar, na medida em que essa atividade só deixa de ser realizada na casa onde habitam apenas pessoas muito idosas, mais especificamente no caso de viúvas.

6.2 Sociabilidade e solidariedade

Uma prática comum entre os camponeses, em que a dádiva e reciprocidade estão presentes, são as visitas. Nossos interlocutores nos contam que costumam *ganhar* visitas, ao mesmo tempo em que também costumam retribuí-las.

A utilização do termo *ganhar* é utilizado tanto para visitas como para presentes. Esta concepção permite reconhecer que assim como o presente deve ser retribuído, também a visita o deve, ambos são dádivas. Configuram-se nestas relações aquilo que foi salientado por Mauss (1950), que nestas relações não circulam só bens materiais mas também amabilidades, hospitalidade, etc.

Como pudemos observar, as visitas constituem-se em importantes momentos de troca de informações, em que o visitante conta ao anfitrião as novidades, os acontecimentos ocorridos com pessoas próximas, principalmente as da família. O anfitrião retribui, contando ao visitante as notícias sobre seus próximos. É assim que circulam, na comunidade, as informações sobre casamentos, nascimentos, mortes, doenças, divórcios, brigas, entre outras.⁴⁹

As ocasiões em que ocorrem as visitas são sempre acompanhadas de chimarrão, que caracteriza o bem receber. Oferecer um chimarrão e algum alimento constitui-se em regra básica de acolhimento. O chimarrão está presente, tanto no acolhimento das visitas mais cotidianas (aquelas que os camponeses fazem entre si e que acontecem em curtos períodos de tempo), como quando são recebidas visitas mais distantes e que permanecem mais tempo junto à família.

Entre os camponeses, muitas vezes tomar um chimarrão acaba sendo o pretexto da visita. Durante o convívio com os moradores da comunidade, muitas vezes escutei um vizinho convidando o outro para um chimarrão. *Convidar para um chimarrão* refere-se naquele contexto, à visita a se realizar após o almoço, na *hora do chimarrão*. Mesmo que esses agricultores tomem chimarrão de manhã, antes do almoço e também à noite – nestes momentos é tomado mais em família –, depois do meio-dia, no verão, é o horário de muito calor, o que impede o trabalho na roça, e no inverno é o horário de descanso, tornando-se um momento privilegiado para a realização de visitas, acompanhadas pelo chimarrão.

⁴⁹ As rádios locais também realizam importante papel informativo, através delas são anunciadas as mortes, as internações hospitalares, as festas da região, os dias em que as empresas de integração recolhem porcos ou frangos, partidas de futebol, etc.

Na localidade também ocorrem visitas semanais entre as famílias, realizadas pelos grupos de jogos – de loto, de dominó, de cartas –, muito comuns na comunidade. Vale salientar que em geral todas as pessoas da comunidade fazem parte de algum desses grupos. Os integrantes de cada um desses grupos encontram-se frequentemente, em rodízio entre as casas dos participantes. Esses encontros ocorrem, em geral, semanalmente, no período de um turno do dia (durante 4 ou 5 horas). Aquele que recebe os parceiros de jogo em sua casa deve servir comida, sempre abundante, pois ali também está em questão o prestígio da família anfitriã frente os convivas. Este convívio semanal através do jogo também estabelece fortes vínculos sociais entre os participantes.

Quando perguntamos aos camponeses sobre o que é oferecido nas ocasiões em que são visitados, como também sobre o que é oferecido quando visitam amigos ou parentes, uma senhora respondeu: “*Depende como nos tratam, também os tratamos*”. O tratar nesta afirmação refere-se principalmente à oferta da comida, por ocasião das visitas, havendo sempre uma grande preocupação em preparar confeitos que acompanhem o chimarrão, para aqueles convivas que também ofereceram fartura de alimentos em visita anterior.

Para melhor compreender o significado das visitas em nosso contexto, nos remetemos ao estudo de Assis (2006), com grupos Mbya Guarani, em que a autora aponta que o ato de visitar é, em si mesmo, um “dar algo”, e receber visitas é uma forma de prestigiar uma determinada família. Nestas ocasiões, proporcionar ao visitante uma boa estadia, oferecer-lhe alimentos e abrigo, traduz o prestígio e a honra da família que acolhe e principalmente do pai de família, que ocupa posição central na hierarquia familiar.

Aquele que recebe a visita sente-se na obrigação de futuramente retribuí-la. Por sua vez, aquele que visitou e foi bem recebido, deve também retribuir a hospitalidade quando visitado.

Ao estabelecer-se este tipo de vínculo, podemos compreender, como afirmado por Lanna (2006), que, na medida em que as pessoas se fazem anfitriãs, cria-se, teoricamente, a possibilidade de virem a ser hóspedes. Deste modo, entende-se que as visitas, como práticas de reciprocidade, também criam e reforçam laços sociais de amizade, vizinhança e parentesco.

Os laços sociais são também reforçados pela solidariedade nos momentos de nascimento e morte, como pudemos escutar de nossos interlocutores e vivenciar na comunidade.

Não pudemos acompanhar diretamente nenhum momento de nascimento, mas a partir das falas das agricultoras pudemos inferir que também este é um momento de ajuda mútua, na medida em que principalmente as mulheres parentas e vizinhas auxiliam a mãe que

recém teve bêbe. Esses auxílios, como contam as interlocutoras, referem-se a cozinhar, lavar a roupa, limpar a casa e cuidar o bêbe. Essas *ajudas* ocorrem nos primeiros dias após o nascimento da criança, enquanto a mãe mantém repouso.

O nascimento de um filho é também ocasião de estabelecer ou reafirmar relações de reciprocidade, na constituição do compadrio, que estipula a troca de afilhados entre as famílias e/ou reforça e alarga laços sociais e compromissos entre elas.

No que concerne à ocasião de morte, pudemos acompanhar um desses momentos na comunidade, durante a pesquisa de campo, quando faleceu uma senhora de 89 anos. Nesse dia, as pessoas não eram vistas trabalhando na roça, como nos dias comuns.

Naquele dia, desloquei-me até a comunidade com a finalidade de participar de um curso do CAPA (sobre alimentação alternativa, realizado bimestralmente), que aconteceria no salão comunitário e que, segundo tinham me contado os agricultores, nas outras edições estivera sempre lotado, dele participando entre 20 e 30 pessoas. Ao chegar ao local do curso, encontrei apenas a palestrante e uma senhora que devia abrir o salão. Foi dali que vi que, do outro lado da rua, na igreja, estavam praticamente todos os moradores da comunidade, velando o corpo da senhora que havia falecido naquele dia.

Nessas ocasiões, em que falece algum membro da comunidade, como posteriormente me disseram os agricultores, *abandona-se tudo* (referindo-se ao trabalho), para *dar apoio à família enlutada*. Também o coral comunitário participa nesta ocasião, entoando cantos durante o culto de velório. E foi isso que pude observar naquele dia. Essa relação entre as famílias pode ser entendida como prática de solidariedade recíproca e senso comunitário, que leva-os a apoiarem-se mutuamente em momentos de dificuldade.

Nestes diversos momentos de ajuda mútua, reciprocidade e dádiva, ocorre sempre a oferta da comida em abundância: ela está presente nos mutirões comunitários em que prepara-se coletivamente alguma refeição para todas aquelas pessoas que participaram da atividade de manutenção dos espaços coletivos. A comensalidade está presente nas trocas de *ajuda* de trabalho nas épocas de plantio e colheita, em que são preparadas refeições que são parte da dádiva de retribuição da ajuda. Igualmente, nas ocasiões de visitas o chimarrão e a oferta de alimentos sempre deve ser farta. Quando falece alguém da família, também é oferecida comida para as pessoas que participam do velório e as mulheres mais próximas à família enlutada são as que preparam as refeições neste dia. Nos nascimentos, as vizinhas levam e preparam alimentos para a mãe que teve bêbe. Nas ocasiões citadas e em muitas outras, a presença de comida é fundamental como promotora de sociabilidade.

A dádiva da comida não é expressa somente nos alimentos ofertados, mas igualmente pelo ritual da comensalidade, ou seja, da sociabilidade proporcionada pela comida. O ato de convidar as pessoas para comer em casa concentra um significado simbólico-ritual, já que a intenção, ao convidá-las, não é alimentar apenas seus corpos biológicos, mas sim “pelo esmero da apresentação da mesa e o cardápio especial, o convidado é homenageado e alimentam-se as relações sociais; enfim, todo circuito de reciprocidade é alimentado” (E.Woortmann, 2007, p.178).

Observa-se, entre os camponeses, que ao convidar pessoas à comensalidade, há uma expectativa de também ser convidado em ocasião posterior, estando em jogo a reciprocidade, em que o convite deve sempre ser retribuído, assim como também o oferecimento de fartura de comida. Oferecer alimentos, hospitalidade, prodigalidade e generosidade para parentes, amigos e vizinhos, confere prestígio, reputação e honra a quem oferece.

Verifica-se, na comunidade, que o alimento mais valorizado, presente nas relações de reciprocidade, é a carne, que sempre representou um alimento de intensa circulação entre as famílias, principalmente a carne bovina. Esse tipo de carne, em período anterior à difusão das geladeiras e freezers, era de difícil conservação, sendo então transformada em charque ou defumada. Mas, para ter-se carne fresca mais frequentemente, quando um animal era abatido, distribuía-se a carne entre os vizinhos, que retribuía em outra ocasião, o que permitia às famílias a manutenção dos laços de sociabilidade (Menasche e Schmitz, 2007).

No entanto, atualmente, mesmo com o uso de muitas tecnologias de preservação de alimentos, as trocas acabam acontecendo, pois, como chamaram atenção as autoras supracitadas, para além de terem carne fresca, eram alimentados também os laços de sociabilidade, que envolvem também a circulação de outros tipos de alimentos.

Vale mencionar que, atualmente, muitas das relações de reciprocidade que envolvem alimentos ocorrem entre pais (que continuam a residir no interior) e filhos (que migraram para a cidade). Nessas relações, a doação de alimentos atua reforçando os laços e impedindo que eles se rompam. Em tais ocasiões de trocas, ocorre tanto a circulação de alimentos industrializados, oferecidos pelos filhos aos pais, quanto de alimentos preparados na roça, que são levados pelos filhos para a cidade.

Para os camponeses, existe, atualmente, facilidade de acesso aos alimentos da cidade. Ainda assim, evidencia-se que eles permanecem plantando alimentos para o autoconsumo, que, para além de suprir a casa, alimentam laços de reciprocidade. Está computada em sua produção aquilo que servirá para a retribuição, pois, como assinala

Sabourin (2006, p.84), em estudo sobre agricultura em várias sociedades rurais contemporâneas, “a tendência natural das sociedades camponesas é procurar a realização de excedentes para consumir ou redistribuir”. O autor destaca ainda que o mercado e a aquisição de bens pelo intercâmbio monetário não constituem os principais motivos de produção agrícola, mas estão em questão, principalmente, o autoconsumo e, sobretudo, a redistribuição por meio das dádivas recíprocas durante os eventos coletivos.

Vale mencionar que, na comunidade estudada, quando alguma família deixa de produzir determinado alimento, geralmente acaba adquirindo-o ou trocando-o junto a alguma outra família da localidade que o produz, num processo que pode ser entendido como aquele que “de algum modo atualiza a tradicional circulação de alimentos entre vizinhos” (Wagner *et al.* 2007, p.64).

Observamos na comunidade que as práticas recíprocas ligam-se igualmente à divindade. Ressalta-se a constante invocação divina nas práticas diárias. Toda vez que se planta ou se colhe, escutam-se comentários do tipo: *Que Deus mande chuva para a plantação, que Deus abençoe, graças a Deus não tivemos seca (ou geada, no inverno), graças a Deus tivemos boa colheita. Deus*, neste contexto, é concebido como senhor dos elementos naturais, é quem oferece os meios para a produção de alimentos na agricultura.

A retribuição à graça divina que beneficia a lavoura dá-se a partir das participações nos cultos quinzenais, quando, na prédica da pastora, podemos escutar agradecimentos pelas bênçãos das colheitas e também pelo *tempo bom*, que contribui para isso. Participar do culto tem o sentido de expressar gratidão a Deus.

Contudo, o principal momento em que se expressa a reciprocidade com Deus, nesta comunidade, é na Festa de Ação de Graças, realizada anualmente, na qual os camponeses trazem o melhor da colheita do ano para o altar do templo religioso e oferecem esses alimentos colhidos a Deus, como retribuição à boa colheita anual (veremos mais a respeito da Festa de Ação de Graças no capítulo 7).

Também as festas, que ocorrem frequentemente na comunidade entre as famílias, caracterizam-se pelas relações de dádiva e reciprocidade, estabelecendo laços sociais entre as famílias, com vizinhos e parentes, na comunidade e fora dela. Sugere-se que, ao realizar as celebrações e receber parentes, compadres e amigos na intimidade de suas casas ou no salão da comunidade, os camponeses estão consolidando laços sociais. Nas ocasiões festivas, oferecer fartura de alimentos para os convivas constitui um momento importante de expressão de honra e prestígio para a família e a comunidade anfitriã. Mas isso veremos no próximo capítulo.

7 NAS CELEBRAÇÕES RELIGIOSAS E FESTAS

Nossas festas são o movimento da agulha que serve para ligar as partes do telhado de palha, para que haja um único teto, uma única palavra. São as mesmas coisas que voltam, o mesmo fio que passa. (Ditado neocaledônio. Mauss, 1950, p.213)

Os rituais religiosos e festivos são uma constante nas comunidades camponesas, como têm apontado diversos estudos, alguns dos quais farão parte da análise que segue.

Parte-se do entendimento de que os rituais festivos e religiosos são atos simbólicos que falam da organização social de uma comunidade e, neste sentido, busca-se apreender de que modo esses rituais são constitutivos da sociabilidade camponesa.

Como nos ensina Peirano (2003), em qualquer tempo ou lugar, a vida social é sempre marcada por rituais, sendo que para estes não há uma definição rígida e absoluta, não podendo sua definição ser antecipada. Antes, é preciso que tal definição seja etnográfica, ou seja, apreendida pelo pesquisador em campo, junto ao grupo observado. É isso a que nos propomos ao pesquisar as festas camponesas, que caracterizam-se enquanto eventos especiais, ou seja, não-cotidianos, do grupo. Peirano salienta que os rituais podem ser de naturezas diversas – profanos, religiosos, festivos, formais, informais –, neles combinando-se palavras e ações. A autora enfatiza que aquilo que encontramos em um ritual está também presente no dia-a-dia e vice-versa, já que, através do ritual, expandem-se e ressaltam-se representações e valores de uma sociedade, presentes em seu cotidiano em manifestações muitas vezes mais sutis.

Destarte, rituais festivos e religiosos apresentam-se, nas palavras de Perez (2002), como bons para pensar: pensar os fundamentos dos vínculos coletivos, o que faz a sociedade.

Compreende-se que as transformações mais amplas da agricultura podem também ser observadas através desses rituais, que, reelaborados, evidenciam adaptações a espaços e tempos distintos daqueles em que foram gestados e, neste aspecto, corrobora-se com Douglas (1976), que explica que os rituais animam a memória e ligam o presente com o passado.

Para o desenvolvimento destas reflexões, toma-se como inspiração, entre outros, o estudo realizado por Champagne (1977) em contexto francês, em que o autor analisa as transformações ocorridas nos valores e modos de vida camponeses no que concerne às práticas “tradicionais” e àquelas importadas do “exterior”. O autor citado toma como objeto de estudo as festas locais, entendendo que as festas comunitárias camponesas exprimem sua unidade e integração, bem como as mudanças que as afetam.

A festa e a religiosidade apresentam-se igualmente como um modo privilegiado de organização em torno do princípio da reciprocidade, como proposto por Mauss (1950), e destacado no capítulo 6. Como vimos, para este autor, este princípio vai para além da troca, referindo-se ao ritual da troca como mais importante que as coisas trocadas em si, já que não são trocas apenas coisas economicamente úteis, mas antes de tudo gentilezas, banquetes, ritos, danças e festas. A reciprocidade está alicerçada no movimento de dar, receber e retribuir, constituindo laços sociais; é assentada na obrigação e associada à liberdade de retribuir. É assim que observamos na comunidade pesquisada como as festas comunitárias alimentam laços de sociabilidade entre os membros da própria comunidade e desses com os de outras comunidades próximas, a quem são oferecidos convites de participação nas festas, abundância de comidas, danças, alegrias, que serão novamente retribuídas.

Vale notar que, ao longo do texto, referimo-nos por vezes aos rituais festivos e, em outros momentos, aos religiosos. Salientamos, no entanto, que no universo camponês pesquisado, eles não estão dissociados: quase todas as festas da comunidade ou familiares são antecedidas por rituais religiosos e, desse modo, tomamo-os como complementares.

Os rituais festivos e religiosos têm dinâmicas próprias, constituindo-se como atos coletivos “extraordinários”, “extra-temporais” e “extra-lógicos”, espaços em que interligam-se elementos do comer, beber, partilhar e alegrar-se e, nesse sentido, neles se realizam consumação, dispêndio, sacrifício, troca-dom, reciprocidade, ou seja, o ato mesmo de produção da vida (Perez, 2002). Para esta autora, a festa é o tempo-espaço do excesso, em que rompe-se a temporalidade linear, a lógica da utilidade e do cálculo, opondo-se ao ritmo regular e rotineiro da vida, doando-se ao dispêndio, à exacerbação. Nessa acepção, a festa é um espaço privilegiado de circulação de comida, da dádiva da oferta dessa a vizinhos, parentes, amigos e também à divindade. A comida de festa, muito mais do que a comida do cotidiano, é feita com todo o esmero e investe-se de fundamental importância para quem a prepara, já que a partir dela estar-se-á expondo-se. Como afirma Da Matta (1987), é a qualidade da comida servida com capricho e de maneira farta que exprimirá a consideração para com os convidados (humanos e divinos). A comida é, ainda segundo o autor, um elemento que congrega, na medida em que a festa enseja o comer e o beber, apresentando-se, deste modo, o caráter socializante da comida.

Pode-se, então, tal como Tedesco e Rosseto (2007, p.19), entender a festa

como momento de situações profanas e sagradas, relacionais e grupais; em última instância, comunitárias; é o passado, ou algo do passado cotidiano e tradicional que busca manter e atualizar significações, expressar relações simbólicas, formatos

sociais, hierarquias, posições sociais, performance de grupos étnicos nacionais que buscam fortalecer um sentimento próprio de si mesmos, porém em correlação.

A partir desse entendimento, a festa define também identidades construídas na inter-relação entre o tradicional e moderno. Entendemos, por fim, como sugere Brandão (1989), a festa como bricolagem: de ritos, folguedos e festejos de devoção e de pura e simples diversão. A partir daí, temos que na festa traduzem-se simultaneamente momentos que se opõem e se complementam: religiosos e profanos, trabalho e lazer, gênero e geração, entre outros. Tendo em conta essa diversidade de sociabilidades que expressam-se nos rituais festivos e religiosos, construímos a análise que segue, apontando para a interação entre esses elementos.

7.1 Por quem, como e quando são feitas as festas?

As festas civis são em grande número no Brasil, mas, além dessas, pode-se encontrar muitas festividades específicas de municípios e localidades. Em Fazenda Lohmann, pode-se registrar um amplo calendário de festas familiares e coletivas, que, entre o plantio e a colheita, marcam o ano dos camponeses. Podemos observar a integração do calendário festivo e religioso ao calendário agrícola. Os rituais sagrados (de celebração de cultos religiosos) e profanos (com música, dança, comida e bebida mundanos) interpenetram-se e perpassam a organização do ano agrícola dos camponeses, intercalando trabalho, lazer e sociabilidades.

Cabe notar que no contexto estudado é observado um movimento que poder-se-ia considerar como de sacralização da festa profana, na medida em que quase todas as festas são antecedidas por um culto religioso, momento em que se procede à *bênção* da festa, que pode ser entendida como uma espécie de permissão para os excessos que se realizarão na sequência.

Na comunidade pesquisada, os espaços físicos dos rituais religiosos e festivos são separados. De um lado da estrada que corta a comunidade, temos o templo religioso, em que são realizados os rituais sagrados. Do outro lado da estrada, temos o salão da comunidade, em que ocorrem os rituais festivos. De certo modo, existe um aval da igreja em relação aos rituais festivos, ou talvez pudéssemos dizer, um determinado controle sobre as normas de conduta no espaço da festa.

A maioria das festas que ocorrem na comunidade em questão são celebrações coletivas. Essas festas – excetuando-se eventualmente alguma promovida pela Prefeitura

Municipal (como a Festa do Suíno, realizada a cada ano em uma diferente localidade rural do município) – são essencialmente locais, isto é, reúnem principalmente as pessoas residentes na localidade e os parentes que vêm de fora, constituindo-se naquilo que Champagne (1977) denominou de festas “entre si”, marcadas por um caráter familiar e parental.

Aqui cabe fazer menção às diferenciações estabelecidas por Champagne no que concerne às festas, a partir de observações realizadas pelo autor em comunidade rural francesa, na qual percebe um processo de mudanças nas festas, que traduz as mudanças mais amplas nos modos de vida dos camponeses. Essas mudanças estariam relacionadas à questão de quem organiza e “para quem” é realizada a festa. Teríamos assim a festa antiga (*da* aldeia), a festa à antiga ou *na* aldeia.

As festas *na* comunidade, na classificação de Champagne (1977), são aquelas em que é reconstruída uma tradição local, para um público externo ver, num movimento recente (a partir dos anos 1970) de revalorização do rural pela sociedade englobante. O público presente nestas festas é principalmente de estrangeiro, ou jovens e onde os moradores locais mais velhos não participam. Esse tipo de relação foi também identificada por Ramos (2007) no contexto de uma comunidade camponesa no Rio Grande do Sul (Maquiné), por ocasião da Festa da Polenta, em que apresenta-se a “tradição local” de consumo da polenta de modo folclorizado, “típico” para um público externo, sendo enfatizada a identidade italiana.

Já nas festas *da* comunidade, como observou o autor, a presença da família é muito importante e é a comunidade que organiza a sua festa para si. Essa relação foi também observada por Ramos (*op cit.*) por ocasião das festas dos santos padroeiros, nas quais o esforço de moradores e familiares para organizar a festa e nela estarem presentes é grande.

Em Fazenda Lohmann, como já mencionamos, as festas realizadas na comunidade são festas *da* comunidade, organizadas pelos membros da comunidade, para si. A característica familiar dessas festas pode ser percebida durante os festejos: nos comentários, os convivas são identificados como *parentes* ou *conhecidos* de alguém que pertence à comunidade. As festas ali são organizadas por diretorias locais, para e pela comunidade, bem diferente das festas acessadas pelos jovens nas cidades e que são organizadas por profissionais da festa.

Assinala-se que nos rituais festivos e religiosos expressam-se também as relações de gênero e geração, através de hierarquias em que o envolvimento da família e da comunidade no desempenho de tarefas preparatórias e organizativas da festa toma como referência a posição ocupada por cada um dos elementos no sistema familiar. Ocorre uma divisão das esferas de intervenção de homens e mulheres, bem como entre membros de

diferentes gerações, estabelecida nas tarefas produtivas e projetada para as festividades. Neste sentido, corrobora-se com Del Priore (2000), que aponta que as festas têm importante função social na medida em que permitem às crianças, aos jovens, aos atores e espectadores da festa, introjetar valores e normas da vida coletiva, partilhando sentimentos coletivos e conhecimentos comunitários.

A religiosidade, do mesmo modo que as festividades, é um elemento fortemente marcador de traços culturais e da organização social da comunidade. Como se pôde observar no campo de pesquisa, quando perguntávamos aos moradores do local quantas famílias viviam na comunidade, os interlocutores apontavam sempre que era necessário ver no livro da igreja para saber exatamente quantas eram, associando, deste modo, a própria comunidade ao pertencimento à igreja. Na comunidade estudada, com exceção de poucas famílias católicas, a grande maioria pertence à IECLB. A igreja ocupa posição social central na comunidade, na família e na vida das pessoas dali. A valorização da igreja pode ser também observada no interior das casas, mais especificamente atentando à presença constante de símbolos religiosos como a Bíblia, os hinários de cânticos sagrados, quadros pintados com versículos bíblicos e afixados nas paredes, e o calendário⁵⁰ – que fica exposto em um local importante de convívio da família, geralmente no espaço da cozinha, sendo frequentemente consultado. Nele são destacadas as atividades (inclusos cultos e festas) a realizar-se ao longo do ano pela igreja.

Os bailes de Fazenda Lohmann são atualmente mais frequentados pelos camponeses mais velhos e já bem menos pelos jovens, que preferem as festas urbanas, em que as danças são mais individualizadas – do que aquelas da comunidade, em que sempre se deve dançar em casal – em que ouvem música eletrônica, em um ambiente de meia-luz iluminado por luzes coloridas, bem diferente do observado nos bailes da comunidade, em que a luz permanece acesa toda a noite, o que possibilita que os comportamentos estejam, de certo modo, sob a vigilância da comunidade.

As maneiras de dançar nestes espaços também se diferenciam a partir daquilo que Bourdieu (2006) denominou de “hexis” corporal do camponês, referente a um jeito camponês, caracterizado pela rudeza, carregando os traços relacionados às atitudes e atividades associadas à vida camponesa, que apontam para uma dança com uma postura mais ereta, mais dura, enquanto que os movimentos das danças urbanas seriam mais leves, agitados e flexíveis.

⁵⁰ No calendário elaborado pela igreja e distribuído para todas as famílias da paróquia, constam todas as datas religiosas e atividades programadas para o ano. A Paróquia é o território constituído por várias comunidades, em que a população está subordinada eclesialmente ao padre ou ao pastor.

Mesmo com essas mudanças com relação à participação dos jovens, as festas da comunidade continuam, como se verá ao longo deste capítulo, a ser realizadas e percebe-se ali que, assim que um casal muito idoso abandona a organização das festas, algum casal jovem passa a assumir as responsabilidades junto à comunidade. Do mesmo modo, realizam-se adaptações organizativas⁵¹, a fim de que não deixem de ser realizadas as festas e consequentemente, realimentados os laços sociais.

Mencionamos a seguir o calendário de celebrações familiares e comunitárias em Fazenda Lohmann. Vale notar que o que denominamos celebrações familiares são aquelas mencionadas por nossos interlocutores e referem-se às que se realizam no âmbito familiar, da casa, envolvendo parentes e vizinhos. Já as festas comunitárias são classificadas como aquelas relacionadas e realizadas pelo conjunto da comunidade. No entanto, observa-se que elas se inter-relacionam, ou seja, a maioria das celebrações domésticas tem também uma parte mais comunitária, como, por exemplo, os batizados, que são constituídos por um momento de celebração religiosa, da qual participa toda a comunidade e, posteriormente, na festividade doméstica, participam apenas os convidados. As festividades comunitárias têm também sua parte doméstica. Como exemplo, na Festa de *Kerb*, que é uma festa comunitária, há momentos entre família, em que cada família leva seus convidados a comer em suas casas. Separamo-las mais por questões analíticas, seguindo a classificação realizada pelos interlocutores, por ocasião da construção dos quadros⁵².

No quadro a seguir expomos o conjunto de festas familiares⁵³, ao mesmo tempo em que também referimos as comidas servidas nessas ocasiões, em que a comensalidade ocupa a maior parte do encontro festivo.

⁵¹ Por exemplo, a Festa de *Kerb*, que durava três dias até a década de 1980, hoje é realizada apenas em um dia, no final de semana, já que o tempo é outro para muitos moradores dali que passaram a seguir o tempo da indústria em razão de suas atividades.

⁵² Os quadros das festividades familiares e comunitárias foram construídos coletivamente em reunião do clube de mães no salão da comunidade.

⁵³ Realizadas em casa ou excepcionalmente no salão da comunidade. Algumas dessas festas familiares são realizadas no salão da comunidade, quando o número de convidados da família excede a possibilidade de abrigá-los em casa. Isso ocorre principalmente nas festas de casamento e bodas.

QUADRO 3
Festas familiares de Fazenda Lohmann

Festas	Comidas servidas
Batismos	Almoço com churrasco, saladas, cuca, pão e bebidas. Sobremesas (sagu, pudim, sorvete, compotas de frutas). Café-da-tarde com doces e salgados.
Aniversários	Variedades em doces e salgados ⁵⁴ e/ou janta com churrasco, saladas, cuca, pão, cerveja e refrigerantes.
Confirmação ⁵⁵	Almoço com churrasco, saladas, cuca, pão e bebidas. Sobremesas (sagu, pudim, sorvete, compotas de frutas). Café-da-tarde com doces e salgados.
Casamento	Almoço ou jantar com churrasco, saladas, cuca, pão e bebidas. Bolo.
Bodas de Ouro e Prata	Almoço ou jantar com churrasco, saladas, cuca, pão e bebidas. Bolo.
Festa com amigos	Diversas. Pode ser churrasco, galetto, mas também outras comidas mais excepcionais, como à base de pesca ou caça.
Festa de Família (reunidas pelo parentesco ligado ao sobrenome comum)	Café-da-manhã com cuca, bolos, bolachas, pães, salame, queijos, schmiers, frutas, café e leite. Almoço com churrasco, mandioca, arroz, saladas, cuca, pão e bebidas. Sobremesas (sagu, pudim, sorvete, compotas de frutas). Café-da-tarde com doces e salgados.
<i>Kerb</i> (nesta ocasião há tanto a celebração doméstica como a comunitária)	Almoço com churrasco, saladas, cuca, pão e bebidas. Sobremesas (sagu, pudim, sorvete, compotas de frutas). Café-da-tarde com doces e salgados.
Páscoa	Almoço com churrasco, saladas, cuca, pão e refrigerantes e cervejas. Sobremesa (sagu, pudim, sorvete, compotas de frutas). Amendoim doce na casquinha de ovo (preparado especialmente para esta data), chocolates.
Natal	Almoço com churrasco, saladas, cuca, pão, refrigerantes e cerveja. Sobremesa (sagu, pudim, sorvete, compotas de frutas). Café da tarde com doces e salgados. Chocolates.

Fonte: Elaboração da autora, junto às mulheres em reunião do Clube de Mães da localidade.

⁵⁴ Os doces e salgados referidos pelas mães constituem-se em uma diversidade de cucas e tortas, pães e pastéis, entre outros.

⁵⁵ Essa celebração ritual caracteriza o momento em que a criança passa simbolicamente para o estágio de juventude, para os luteranos. O processo que culmina na celebração ocorre da seguinte forma: aos 12 anos, a criança passa a frequentar regularmente (uma vez por semana ou a cada duas semanas) um encontro de estudo bíblico, em que são ensinadas referências cristãs. Durante dois anos, aprendem-se ensinamentos relacionados à religiosidade luterana. Depois desse período, ocorre o dia da celebração religiosa, em que esses jovens são “apresentados” para a comunidade e realizam-se festas nas famílias cujos filhos estão sendo *confirmados*. Ao serem reconhecidos ritualmente como jovens, podem passar a frequentar festas junto a outros jovens da comunidade, sem a presença dos pais. Este também é o momento em que reconhece-se que podem começar a *namorar*.

Do mesmo modo que as festas familiares, também as festas comunitárias são em grande número, como se verá a seguir. A partir da observação dos calendários festivos dali, pode-se compreender que estes são acontecimentos que ocupam uma parte significativa da vida e da sociabilidade dos camponeses da comunidade.

Cabe fazer breves reflexões sobre essas festas familiares, para aí situarmos as festas comunitárias, sendo que em algumas delas nos deteremos mais detalhadamente.

As festas familiares, como têm destacado os agricultores da comunidade, não tinham uma presença tão acentuada há alguns anos. As festas de aniversário, por exemplo, não eram sempre realizadas. Privilegiavam-se as festividades coletivas. A novidade pode sinalizar para mudanças de valores desses agricultores, apontando, atualmente, para uma maior identidade com a sociedade moderna ocidental, que se pauta mais pelo individualismo.

Durante a pesquisa de campo, pudemos participar de várias festas de aniversário. Estas, como citado acima, nem sempre eram comemoradas em Fazenda Lohmann, como contam os interlocutores e pode ser observado na fala de uma agricultora: “*Há alguns anos eu não fazia festa de aniversário, mas quando uma amiga começou a fazer me obriguei a fazer também, porque seria muito feio só ir no aniversário dos outros e não fazer nada*” (Elisa, 84 anos).

Podemos identificar nessa fala, além do fato de terem começado a celebrar um tipo de festa que não era comum entre eles, de caráter mais individual, também as relações de dádiva, referentes à obrigação e associadas à liberdade de retribuir. Observa-se na fala acima que passa-se a oferecer a festa de aniversário porque foi-se anteriormente convidada e, nessas ocasiões, assim como em outras dimensões da vida, é necessário retribuir.

Na comunidade, a adoção das festas de aniversário entre as mulheres foi estimulada pelo grupo de OASE, que realiza uma brincadeira de *amiga secreta*, que é contínua ao longo do ano. Essa brincadeira, que começa em janeiro, consiste em colocar o nome de todas as integrantes do grupo de OASE em um saco, de onde cada uma retira um nome. Quando a pessoa da qual se pegou o nome faz aniversário, deve-se participar da festa de aniversário dela e presenteá-la, revelando então ser a *amiga secreta*. Essas relações implicam uma circularidade: cada participante visita e é também visitada. Observa-se que nesta participação está em jogo muito mais que a celebração da festa de aniversário, há necessidade de alimentar as relações sociais. Ao não realizar a festa, rompe-se com os laços sociais com o grupo de mulheres que realiza a reciprocidade a partir das festas de aniversário, o que acarreta ser excluída, ou seja, não ser mais convidada para as festas e ser mal vista pelo grupo.

Os alimentos oferecidos durante as festas familiares, sua qualidade e quantidade, são critérios para avaliar a eficiência e o prestígio do festeiro anfitrião. Entre os camponeses, a hospitalidade mede-se, entre outras coisas, pela abundância de comida e bebida que se oferece às visitas, sendo sempre farta a mesa nos momentos festivos. Neste sentido, a comida expressa a situação social da família.

Nas festas de aniversário de que participamos no trabalho de campo (sempre de mulheres), pudemos observar que os pratos eram cuidadosamente elaborados pelas mulheres da casa. Em geral, todos eles eram confeccionados pela aniversariante, eventualmente era acrescentado algum alimento comprado. Percebe-se este fato como definidor da posição da mulher, mãe de família e confeitadeira, frente às vizinhas e aos parentes: as comidas servidas nessas ocasiões expressam a honra e o prestígio da mãe de família. As tortas, sobremesas e salgadinhos preparados por ocasião dos aniversários das mulheres falam das habilidades culinárias da mãe e, assim, falam de sua honra. O prestígio também estende-se às casas e às famílias cujas mulheres são boas cozinheiras.

Compreendemos que a comida de festa, muito mais do que a comida do cotidiano, é feita com todo o capricho e investe-se de fundamental importância para a cozinheira, que irá expor-se a partir do que serve. Do mesmo modo, como diz Da Matta (1987), é a qualidade da comida servida com capricho e de maneira farta que vai exprimir a consideração com os convidados.

Cabe salientar que, em geral, nas ocasiões do comer ritual nos momentos festivos, o componente central das refeições é a carne. Excetuando-se o aniversário da mãe e das crianças (momentos de comensalidade festiva em que predominam os confeitados doces), nos outros momentos do comer festivo, quando são convidados parentes e amigos, o alimento principal é sempre a carne e mais precisamente o churrasco, assado pelo pai de família. Segundo os interlocutores, nos aniversários dos homens (pai), é servido o churrasco, sendo que o pai assa a carne para receber os convivas. A abundância de carne fala, nessa ocasião, da honra do pai.

A partir dessas observações e das falas dos agricultores, corroboramos, em nosso estudo, com o que Lameiras (1997) observou em pesquisa realizada em uma comunidade rural portuguesa. Esse autor mostra que o sistema de prestações alimentares nas ocasiões festivas define-se por duas motivações: por um lado, a necessidade de dividir os alimentos com aqueles que são considerados como parte do próprio grupo, reforçando laços afetivos e sociais; por outro, a vontade de obter prestígio, demonstrando uma grande generosidade e ostentando riqueza pela grande quantidade de alimentos oferecidos.

Ostentar abundância de comida nas refeições festivas é critério de prestígio e de honra da família que oferece, constituindo-se em atitude fortemente valorizada na comunidade. Nas celebrações de que participei, pude observar que, depois de passar o dia comendo, cada um dos visitantes ainda levou bons bocados de comida para casa, ao mesmo tempo em que ainda sobrou para a família anfitriã comer durante alguns dias. Note-se, no entanto, que essas *sobras* já fazem parte do cálculo de preparação da comida para a festa, que sempre deve ser abundante. Esta ostentação de alimentos é reservada para as refeições festivas, pois as refeições cotidianas são fartas mas comedidas, sendo preparadas na medida para o consumo em um único dia.

Após essas rápidas considerações sobre as festas familiares, em seguida nos remetemos às festas comunitárias realizadas em Fazenda Lohmann, festas que são organizadas de forma coletiva e que reforçam laços de identidade cultural entre as famílias da comunidade e dessas com os afins que vêm de outros lugares e costumam frequentá-las. A respeito dessas celebrações comunitárias, iniciaremos por apresentar o conjunto das festas (quadro abaixo), para em seguida nos determos nas formas de organização dessas festas, dando especial atenção a três festas comunitárias etnografadas na pesquisa de campo.

QUADRO 4
Festas comunitárias de Fazenda Lohmann

Festas	Comidas servidas	Grupo organizador	Datas
Baile de <i>Kerb</i> (baile noturno)	Cuca, linguiça, batatinha frita, cerveja e refrigerantes.	Diretoria da comunidade/igreja	8 dias antes do carnaval
Festa da Confirmação de Ouro e Prata ⁵⁶ (almoço)	Churrasco, massa, cuca, saladas diversas, cerveja e refrigerantes.	Diretoria da comunidade/igreja	Março
Baile de São João (jantar baile)	Churrasco, maionese, aipim, massa, saladas diversas, cerveja e refrigerantes (jantar). Pipoca, pinhão, torta, pastel e quentão.	Clube de mães	Junho
Festa de Ação de Graças (almoço/leilão de produtos da terra)	Meio galeto, saladas diversas, pão, cuca, cerveja e refrigerantes.	Diretoria da comunidade/igreja	Julho
Festa da OASE (chá da tarde)	Doces e salgados. Pão de milho, café.	OASE	Agosto
Baile de Corais (jantar baile)	Churrasco, linguiça, massa, ovos em conserva, salsichão, cervejas e refrigerantes.	Diretoria da comunidade/igreja	2º sábado de Setembro
Celebração de Advento (chá da tarde)	Cuca, sanduíches, rosca de polvilho, bolo, bolachas, chá.	OASE	Dezembro, período que antecede o Natal
Baile de Reveillon (jantar baile)	Churrasco, salsichão, saladas diversas, cerveja e refrigerantes.	Coral	31 de Dezembro

Fonte: Elaboração da autora, junto às mulheres em reunião do Clube de Mães da localidade.

Todas as festas comunitárias em Fazenda Lohmann envolvem períodos de preparação anteriores (dias ou semanas), em que os membros das diretorias da comunidade reúnem-se – desse processo fazem também parte os cônjuges e muitas vezes as filhas (os). A participação na preparação da festa não é uma atividade remunerada, todos trabalham gratuitamente pela comunidade. Fazer parte de uma diretoria está associado a honra e prestígio.

⁵⁶ Depois de passados 25 e 50 anos da confirmação (respectivamente prata e ouro, como descrito anteriormente), os antigos *confirmandos* da comunidade são procurados pela diretoria da igreja (muitos deles já não residem na localidade) e convidados a participar da celebração religiosa e da festa com almoço, que ocorre anualmente na igreja e no salão comunitário. As pessoas que estão comemorando 25 ou 50 anos de confirmação são homenageadas pela comunidade e novamente apresentadas na igreja, lembrando os tempos de juventude. Essa festividade constitui-se em uma ocasião especial para retornar a ver os amigos da época de juventude, de retorno das pessoas que já não residem na localidade e para reforçar laços comunitários.

As atividades realizadas pela diretoria organizadora de cada festa são as seguintes:

– o ritual de *carnear para a festa*, que ocorre dois ou três dias antes da festa, na casa de um dos membros da comunidade, aquele que tem os instrumentos necessários para a realização da atividade ou aquele que vendeu para a comunidade o boi ou porco gordo que será *carneado*. O *carnear* para a festa ocorre ao longo de todo um dia, quando juntam-se de quatro a cinco casais, que deixam toda a carne *pronta* para o dia da festa;

– o envio de convites para outras comunidades;

– a coleta de doações, que ocorre nos dias que antecedem a festa, quando membros da diretoria passam pelas casas dos moradores da comunidade a fim de recolher produtos (açúcar, banha, farinha, fermento, manteiga, nata, óleo, ovos, sal, vinagre, etc) necessários para preparar a comida da festa. Esses produtos são doados pelas famílias de acordo com a disponibilidade em casa, sendo que aquilo que faltar para a preparação da comida será adquirido no supermercado, na cidade;

– a venda de fichas para almoço ou jantar, quando algum membro da diretoria percorre as casas das famílias da comunidade com essa finalidade;

– as bebidas (adquiridas nos mercados locais) são colocadas para gelar no dia anterior à festa, tarefa realizada pelos homens;

– a confecção coletiva de pães e cucas, produzidos no salão da comunidade, no dia anterior à festa, pelas mulheres. São elas também que preparam as saladas (que muitas vezes são compostas por legumes e verduras que vêm de suas hortas caseiras, ou então são compradas do *batateiro*, que passa semanalmente pela comunidade). Cabe destaque ao *Kartoffelsalat* (salada de batatas), que *não pode faltar*;

– o churrasco é assado e servido, no dia da festa, pelos homens, no salão da comunidade. Eles também são responsáveis pelas bebidas. O espaço da churrasqueira e copa é masculino, enquanto que as mulheres preparam e servem as saladas, cucas e pães no espaço da cozinha;

– a limpeza do salão da comunidade, após a festa, cabe ao grupo que organizou a festa.

Observa-se na festa uma clara separação de trabalho por gênero, situação que, como já visto, também é observada no cotidiano. Igualmente, tal como ocorre nas casas, no salão de festas há a separação dos espaços que envolvem o trabalho feminino (a cozinha) e masculino (churrasqueira e copa). Nas mesas e na pista de dança é que encontram-se homens e mulheres, para partilhar o comer e o dançar.

Os membros da comunidade contribuem com serviços e doações, a fim de manter o salão, a escola comunitária, a igreja, o campo de futebol, bem como o coral, a OASE, o time de futebol, o clube de mães, o culto infantil, ou seja, os espaços físicos e relações sociais que ali se realizam. Essas relações são alimentadas pelo princípio da dádiva e reciprocidade, fortalecendo os laços entre as famílias locais.

As festividades ocupam espaço destacado na circulação da comida e na realimentação dos laços sociais, pois, como ensina Lameiras (1997), a vida é em partes orientada pela dádiva alimentar no relacionamento social dos moradores com a vizinhança, o exterior e a divindade; que em boa medida se realiza na circulação de alimentos que se dá na festa.

Deste modo é que entendemos que convidar as pessoas para comer em casa ou, no caso das festas comunitárias, no salão da comunidade, tem um significado simbólico-ritual, já que a intenção não é alimentar somente os corpos biológicos, mas sim alimentar e reproduzir relações sociais. É assim que o ato de convidar implica igualmente que sejamos convidados, reproduzindo-se também nessas ocasiões a dádiva e reciprocidade.

Tendo em conta esses elementos, voltemos a atenção para três rituais festivos e religiosos etnografados: Festa de Ação de Graças, uma Festa de Família⁵⁷ e Festa de *Kerb*.

7.2 A Festa de Ação de Graças: reciprocidade com Deus

Vamos celebrar a dádiva da vida. Agradecemos pela força que Deus dá à terra para que tudo o que nela cultivamos cresça e frutifique, também damos graças pela força para o trabalho [...] Agradecemos pelo pão diário [...] Queremos agradecer e colocar diante de Deus um pouco daquilo que plantamos e colhemos, frutos de nosso trabalho (palavras proferidas pela pastora na abertura do culto de Ação de Graças).

⁵⁷ A Festa da Família foi classificada como festa familiar ou doméstica. Vale porém salientar que tem característica de ampla agregação, tanto de familiares consangüíneos, como de afins, principalmente de participação de toda a comunidade da localidade em que é realizada a festa.



FIGURA 8 – O altar da igreja em dia de Festa de Ação de Graças e os produtos ofertados.

Todas as festas comunitárias identificadas em Fazenda Lohmann têm relação com o sagrado, em especial a Festa de Ação de Graças, que é também a festa agrícola por excelência.

Sobre o caráter agrícola das festas, tratadas a partir de uma abordagem histórica do Brasil Colonial, Del Priore (2000, p.13) conta que:

A periodicidade da produção agrícola induziu o homem em determinadas épocas de semeadura e colheita a congregar a comunidade para celebrar, agradecer ou pedir proteção. A repetição dos ciclos agrícolas, identificados com a reunião de grupos sociais, acabou por dar à festa uma função comemorativa. As festas nasceram das formas de culto externo, tributado geralmente a uma divindade protetora das plantações, realizado em determinados tempos e locais.

As características destacadas pela autora são observadas na Festa de Ação de Graças de Fazenda Lohmann, em que a presença do divino materializa-se no dizer dos camponeses, na produção, na colheita ou na ausência dela. O trabalho de Deus dá-se através da bênção, que confere a fertilidade da terra e das criações e pode ser obtida pela manutenção da reciprocidade, expressa a partir da oferta de alimentos e das cerimônias religiosas.

A festa comunitária é realizada com o objetivo de agradecer as graças concedidas por Deus, ou seja, a intervenção divina em defesa da colheita e da abundância. Também a terra é aqui entendida como dádiva de Deus. Podemos identificar, no caso estudado, os elementos que Verebelyi (2004) identificou nos ritos camponeses em contexto húngaro, evidenciando que as práticas agrícolas são perpassadas por aspectos mágicos, sacros e transcendentais. Deste modo, mesmo usando práticas agrícolas intensamente tecnificadas, modernas e racionalizadas, pode-se observar elementos que remetem a outras lógicas, como por exemplo a observância das fases da lua, de um calendário agrícola específico aprendido dos ancestrais, ou as celebrações religiosas de agradecimento a Deus.

A idéia de reciprocidade que se expressa na Festa de Ação de Graças está ligada à obrigação de dar, receber e retribuir, como analisada por Mauss (1950), para quem, como já vimos, essas relações referem-se ao princípio organizador do relacionamento das pessoas, tanto dentro como fora da comunidade, e a partir do qual também alargam-se as relações com a divindade.

Na comunidade estudada, a Festa de Ação de Graças ocorre anualmente, no mês de julho. É para esta celebração que os agricultores selecionam e destinam os melhores alimentos colhidos durante o ano (verduras, frutas, pratos preparados em casa, carnes), para que sejam levados ao altar do templo religioso e ali ofertados a Deus como retribuição pela colheita abençoada por Ele naquele ano. Mesmo quando a colheita não é boa, em razão de alguma intempérie (seca, granizo, geada), a festa não deixa de ser celebrada e acaba sendo um momento de oferecer a Deus e aguardar a dádiva da boa colheita para o ano seguinte. A bênção divina é retribuída com a oferta de alimentos, que são trazidos ao altar e leiloados durante a festa, sendo os recursos obtidos revertidos para a igreja.

A Celebração de Ação de Graças inicia-se pela manhã. As pessoas chegam cedo e antes de iniciar o culto dirigem-se ao altar e nele dispõem os produtos da terra. Após o toque dos sinos pela terceira vez⁵⁸, o culto tem início com a saudação da pastora, que fala da dádiva da vida, da força concedida à terra, da força para o trabalho e do pão de cada dia. A mesa, com diversos produtos, está posta no altar⁵⁹.

Cabe observar que, nos últimos anos, como narrado pelos agricultores e como pudemos observar na festa de que participamos, nem todos os produtos ofertados são da roça, do potreiro ou do quintal: algumas pessoas trazem alimentos industrializados, seja por residirem na cidade, seja por não cultivarem a terra, dependendo de salários originários de ocupações não-agrícolas ou de rendimentos provenientes de aposentadoria. Como nos relata Cristina (70 anos, agricultora), *antes as pessoas deviam oferecer só o que foi colhido na roça. Hoje muitos levam produtos comprados* (referindo-se aos industrializados). Ainda assim, a maior parte dos produtos ali ofertados são produzidos pelas famílias da localidade. Também

⁵⁸ O sino badala três vezes no intervalo de uma hora: a primeira é para anunciar o culto; em seguida, meia hora antes do início do culto, é novamente entoado, para avisar da chegada da pastora e, por último, o sino toca convidando as pessoas a entrarem no templo. O sino na comunidade tem o objetivo de aviso, é a partir dele que a comunidade fica sabendo dos cultos, casamentos e velórios, bem como da hora do despertar (às seis horas), do meio-dia e da hora de recolher, ou de voltar da roça (às dezoito horas). O sino também é tocado na passagem de ano. Um membro da comunidade é responsabilizado para realizar esta atividade ao longo do ano.

⁵⁹ Neste ano, o altar havia sido montado no salão comunitário, onde também foi realizado o culto. Segundo os interlocutores, fez-se isso para não precisar transportar todos os alimentos da igreja para o salão, onde então seriam leiloados. Essa transposição do altar para o salão pode ter ocorrido em razão de essa festa ser de caráter essencialmente sagrado, oferecida a Deus, ocorrendo além do culto o almoço comunitário e o leilão.

aqui podemos observar, a partir dessas ofertas, mudanças que vêm se refletindo no meio rural, em que vemos a convivência entre elementos antigos e elementos da modernidade.

Os produtos doados pelos agricultores para o leilão são diversos e ofertados em grande quantidade. Citam-se os que têm origem na roça e no quintal: amendoim, banha, batata-doce, carne moída, cenoura, costela de boi, couve, feijão branco, galinha com pintos, limão, mandioca, mel, nozes, ovos, peixe e repolho. Os *feitos em casa*: cuca, *cueca virada*⁶⁰, galinha recheada, linguiça, manteiga, melado, pão, queijo, salame, *schmier*, tortas e vassoura de palha. E aqueles que têm origem no *comércio*: porta-cuia, livro de culinária, farinha de trigo, arroz, feijão, sal, farinha de mandioca, açúcar cristal, entre outros.

A pastora procede à bênção dos alimentos trazidos e que mais tarde serão leiloados pelos agricultores. Durante o culto, são lidas pela pastora inúmeras parábolas bíblicas referentes a classificações que associam alimentos e pessoas, como a história do joio e do trigo, da qual destacamos alguns trechos:

O reino dos céus é semelhante a um homem que semeou boa semente no seu campo; mas, enquanto os homens dormiam, veio o inimigo dele, semeou o joio no meio do trigo e retirou-se. E, quando a erva cresceu e produziu fruto, apareceu também o joio. Então, vindo os servos do dono da casa, lhe disseram: Senhor, não semeaste boa semente no teu campo? Donde vem, pois, o joio? Ele, porém, lhes respondeu: Um inimigo fez isso. Mas os servos lhe perguntaram: Queres que vamos e arranquemos o joio? Não! Replicou ele, para que, ao separar o joio, não arranqueis também com ele o trigo. Deixai-os crescer juntos até a colheita, e, no tempo da colheita, direi aos ceifeiros: ajuntai primeiro o joio, atai-o em feixes para ser queimado; mas o trigo, recolhei-o no meu celeiro. (Bíblia Sagrada, Mateus, capítulo 13. 24-30)

Então, despedindo as multidões, foi Jesus para casa. E, chegando-se a ele os seus discípulos, disseram: Explica-nos a parábola do joio do campo. E ele respondeu: O que semeia a boa semente é o Filho do homem; o campo é o mundo; a boa semente são os filhos do reino; o joio são os filhos do maligno; o inimigo que o semeou é o diabo; a ceifa é a consumação do século, e os ceifeiros são os anjos. Pois, assim como o joio é colhido e lançado ao fogo, assim será na consumação do século. Mandará o Filho do Homem os seus anjos, que ajuntarão do seu reino todos os escândalos e os que praticam a iniquidade e os lançarão *na fornalha acesa; ali haverá choro e ranger de dentes*. Então, os justos resplandecerão como o sol, no reino de seu Pai. Quem tem ouvidos para ouvir, ouça. (Bíblia Sagrada, Mateus 13.36-43)

Nessa parábola, as pessoas são classificadas de acordo com os alimentos, pois como também já conhecido no ditado popular, separar o joio do trigo representa separar os

⁶⁰ Bolinho frito, preparado a base de leite, açúcar, ovos e fermento. É também conhecido por “grostolli” pelos descendentes de italianos, ou “orelha de gato”.

“maus” dos “bons”. Essas classificações são também observadas durante o culto religioso, no ritual da Santa Ceia⁶¹, em que o pão é associado ao corpo de Cristo e o vinho ao sangue.

Enquanto comiam, Jesus tomou o pão e, abençoando-o, o partiu e o deu aos discípulos, dizendo: Tomai, comei; isto é o Meu Corpo. E tomando um cálice, rendeu graças e deu-lho, dizendo: Bebei dele todos; pois isto é o Meu Sangue, o Sangue do pacto, o qual é derramado por muitos para remissão dos pecados. (Bíblia Sagrada, Mateus 26, 26.28)

Durante a celebração religiosa, esses símbolos são evocados a partir da leitura bíblica e da fala da pastora da comunidade:

O pão é símbolo de tudo que Deus nos dá para o sustento da vida. Seus grãos, dádiva de Deus, foram moídos e sua massa, carinhosamente preparada. Colocamos este pão nas mãos de Deus para que Ele o use e, na Ceia do Senhor, seja para nós o corpo de Cristo. Este fruto da videira é símbolo de tudo que nos alegra na vida, dádiva de Deus, resultado do trabalho humano. Colocamos nas mãos de Deus para que Ele o use e, na Ceia do Senhor, seja para nós bebida da salvação. O cálice da bênção é a comunhão do sangue de Cristo. O pão que partimos é a comunhão do corpo de Cristo (fala da pastora na celebração de Ação de Graças).

É nesse momento da celebração que o alimento, transformado em símbolo, converte-se em dádiva, comunhão, classificação, hierarquia e partilha na comunidade. É então que a comunidade torna-se *um só corpo*.

Após o culto, as pessoas encaminham-se para partilhar o almoço. Acomodam-se em longas mesas de madeira, onde é servido *meio galeto*, ou seja, porções correspondentes a uma metade de um frango (as aves são adquiridas de um abatedouro local), servidas pelos homens da diretoria da igreja, que também vendem as bebidas, enquanto que as mulheres abastecem o *buffet*⁶² com pão e saladas.

A festa é organizada pelos membros da diretoria da igreja. Nesta celebração, não há música nem danças. Após o almoço, um membro da diretoria com *boa voz* – e auxiliado por outros membros homens da diretoria – faz o leilão dos produtos ofertados a Deus. A cada rodada do leilão, são geralmente agrupados três diferentes tipos de alimentos. As pessoas presentes fazem lances, gritando valores, enquanto o leiloeiro, no centro do salão, oferece os produtos, até que os lances se esgotem. Depois do *dá-lhe uma, dá-lhe duas e dá-lhe três*, a

⁶¹ Momento em que os fiéis, em filas, dirigem-se ao altar e recebem das mãos do pastor um pequeno pedaço de pão e um gole de vinho (todos são servidos no mesmo cálice). É a partir da ceia que, segundo a pastora, “a comunidade torna-se um só corpo”.

⁶² Em 2004 foi introduzido o *self-service* em algumas festas da comunidade, modificando-se o antigo sistema, em que existia um grupo (da diretoria) que servia as pessoas nas mesas, tendo agora cada um que servir-se no centro do salão, em uma fila em torno do aparelho de *buffet*, isso ocorrendo principalmente em razão dos jovens já não serem tantos e menos ainda os que se dispõem a participar (Menasche e Schmitz, 2007).

última pessoa que apresentou um lance (o de maior valor) paga, adquirindo o direito de levar aquele lote de produtos para casa. É comum que o comprador tenha em casa, em quantidade suficiente de produto igual ou equivalente, mas comprar algo no leilão é questão de honra para as famílias presentes, já que o dinheiro será revertido para a igreja e *dar à igreja é dar a Deus*. Além disso, poder ofertar mais, dá prestígio e reconhecimento à pessoa que o faz perante a comunidade.

Desse modo, entendemos esta festa comunitária como destinada a agradecer as graças concedidas pela intervenção divina à comunidade. Corroboramos com Marques *et al* (2007, p.154), que apontam que “a vida social é plena de atos não inspirados pela expectativa de retribuição material, contudo impregnados de valores simbólicos que ressaltam a natureza relacional da sociedade”. Ofertar, compartilhar, comer, beber e festejar: nisso constitui-se a Celebração de Ação de Graças, ou Festa da Colheita, momento dedicado ao sagrado em que a vida coletiva é realimentada e em que expressam-se, de maneira expandida, as relações de reciprocidade e dádiva com a divindade, presentes também no cotidiano entre os membros da comunidade.

7.3 Festas de Família: sociabilidade construída

Partindo do entendimento de que família é uma categoria nucleante do universo camponês, esta parte do estudo dirige o olhar às Festas de Família, ou Festas Parentais, que podem ser entendidas como aquelas em que se atualizam os significados do parentesco e da família, a partir da vivificação de um mito de origem, centrado no patriarca imigrante e na reafirmação de laços de parentesco extenso, que estabelecem também relações de reciprocidade.

A fim de compreender as categorias simbólicas a partir das quais os camponeses – no caso, descendentes de imigrantes alemães – constroem o parentesco e as relações nele implicadas, toma-se aqui a Festa de Família como um espaço privilegiado de estudo. No olhar sobre o parentesco, adota-se aqui a orientação de Fonseca (2004), que salienta a importância de não negar a universalidade de algo chamado parentesco ou mesmo a pertinência do modelo ocidental de família, mas propõe, ao mesmo tempo, definir variantes significativas, associadas a contextos específicos – no caso em questão, o parentesco no contexto camponês.

Deste modo, podemos entender que as pessoas participantes da festa de família, como pudemos observar na festa etnografada e nas falas dos interlocutores, estabelecem

significados diferenciados para família, entendida, em um primeiro momento, como nuclear (pai, mãe e filhos); segundo, como aquela que se estende para os parentes próximos (de primeiro e segundo graus) e finalmente, o terceiro significado atribuído ao termo família que rege as *festas de família*, que agrega as pessoas que descendem de um ancestral comum. Pode-se dizer que as festas de família constituem uma noção extensa de parentesco, em que busca-se reunir aquilo que Jardim (2007) denomina, no contexto de estudo com famílias palestinas, de “família espalhada”, estabelecendo-se, assim, redes de identificação familiar.

As Festas de Família, entre os camponeses, remetem à memória da trajetória de imigração dos colonos para o Brasil e falam também das migrações internas.

No caso da imigração de alemães para o Rio Grande do Sul, deu-se principalmente entre 1824 e 1832, em que aportaram no Vale do Rio dos Sinos (E. Woortmann, 1994). Foram se estabelecendo colônias⁶³, onde passaram a construir as casas, igreja, escola, salão comunitário (E. Woortmann, 1995).

Essas migrações ocorreram principalmente em razão do quadro econômico-político-social vigente na época na Alemanha, que levou muitas famílias a atender ao chamado do governo brasileiro, que oferecia aos imigrantes passagem e alimentação gratuita durante a viagem, cidadania brasileira, doação de terras, ajuda em forma de ferramentas, sementes e animais (E. Woortmann, 2000).

A migração, segundo afirma E. Woortmann (1995), não era um projeto individual dos colonos, envolvia não apenas a família imediata do migrante, mas sua parentela mais extensa e vizinhos. No Brasil, o conjunto de imigrantes provenientes de uma mesma localidade da Alemanha instalava-se em uma mesma localidade ou em localidades vizinhas.

Esses lugares onde os imigrantes estabeleceram-se inicialmente no Rio Grande do Sul, passaram a ser conhecidos como “colônias antigas” ou “colônias mães”, de onde saíram posteriormente grande parte dos filhos e netos, em busca de novas terras em outras regiões do estado e em outros estados do Brasil (principalmente Santa Catarina e Paraná) e para países vizinhos (Argentina e Paraguai) (E. Woortmann, 1994).

O parentesco é um assunto que sempre perpassa as conversas dos camponeses de Fazenda Lohmann. Através da memória dos mais velhos, reproduzida oralmente durante as rodas de chimarrão, refeições e festas, os mais jovens buscam conhecer a história da família. Deste modo, podemos compreender que, como dito por Muller (1984) – em estudo realizado

⁶³ “O termo colônia designa tanto a parcela onde se realiza o trabalho familiar quanto a região ocupada por imigrantes e seus descendentes. Em qualquer de seus sentidos, o termo se associa à família e ao trabalho” (Woortmann, 1995, p.16).

entre descendentes de imigrantes alemães no Rio Grande do Sul –, ao conversar sobre família, esses camponeses buscam saber quem são, já que, segundo o autor, “saber quem somos, donde viemos e para onde vamos” são perguntas fundamentais para uma sociedade e para os próprios indivíduos.

Como já contei, quando cheguei a campo, fui logo indagada sobre a família a que pertencio⁶⁴. Para os moradores do local, assim como também para grande parte das sociedades ocidentais, é especialmente importante o sobrenome do pai (linhagem patriarcal). Como no meu caso o sobrenome paterno fosse desconhecido naquela localidade, perguntavam na seqüência o nome de família da minha mãe. Na quarta família que visitei, o sobrenome de minha mãe coincidia com o sobrenome da senhora anfitriã da casa. As conversas passaram então a girar em torno deste assunto e, para mim, a memória que eu tinha era apenas da família nuclear e no máximo dos primos de 1º e 2º graus. Não tinha informações para dar sobre os parentes de meus avós. A única lembrança que eu tinha de meus avós era de um “livro de chamada” (com nomes de alunos) que pertencia a meu avô, que havia sido professor alfabetizador, e uma foto dele com seus alunos, atrás de um quadro de giz em que estava escrito “Linha Borges de Medeiros”. Quando dei essa informação aos meus interlocutores, eles sorriram entre si, quase com tom de deboche de minha ingenuidade, já que essa *Linha* era justamente *do outro lado do morro de Fazenda Lohmann*. Estava assim, sem saber, retornando ao lugar de onde meus avós maternos haviam saído, no processo de migração, na década de 1930, para as “colônias novas” (Oeste de Santa Catarina). A partir deste contato, passei a ser, além de pesquisadora, reconhecida como *prima* de várias pessoas da comunidade.

As conversas sobre família e sobre parentesco sempre perpassaram as conversas que estabeleci com as pessoas dali. E nesses diálogos sempre apareciam referências às Festas de Família, festas que reuniam a família extensa. Eram-me contadas histórias sobre a participação nessas festas e apresentados os *folders* que continham a programação do dia da celebração, o mapa de localização da comunidade em que a festa seria realizada naquele ano, algumas imagens da família, bem como um pouco da história do “ancestral fundador da família”, ou seja, o primeiro imigrante.

Foi assim que, ao contar à minha mãe por telefone que havia encontrado parentes em meu campo de pesquisa, ela me disse que naquele ano a Festa da Família Häefliger

⁶⁴ Essa relação de reconhecer mais importância para a questão do grupo ao qual se pertence do que ao indivíduo está relacionada ao fato de que esse grupo pauta-se mais pelo holismo (a reprodução do todo social é que estabelece a dinâmica da comunidade), do que pelo individualismo (valor presente nas sociedades modernas), como definido por Dumont (1992).

(sobrenome dela e das pessoas que eu havia identificado como parentes em Fazenda Lohmann), aconteceria na comunidade em que moram meus pais e onde nasci (Arabutã – Santa Catarina). Com isso, havia identificado um “ramo” da família de minha mãe que não havia sido encontrado em festas anteriores, que já vinham sendo realizadas há 12 anos. Este fato fez com que minha mãe viajasse até Fazenda Lohmann para convidar os parentes para a festa. Foi deste modo que, acompanhando pessoas de meu campo de pesquisa, fui participar da festa em Arabutã, ocasião em que as pessoas da comunidade de Fazenda Lohmann que participaram da festa ficaram hospedadas na casa de meus pais.

As Festas de Família faziam parte de minha memória de infância no meio rural, porém sempre foram percebidas como espaço de diversão, de encontrar outras pessoas, todos primos de alguma forma. Mas agora minha participação na celebração tinha por objetivo escutar as histórias dos participantes, de pessoas que vinham dos lugares mais distantes.

Pude observar, durante as conversas que estabeleci na festa, que a grande motivação de participação das pessoas era a celebração, que permitia encontrar pessoas da família dispersas geograficamente, pessoas que, muitas vezes, há anos não se viam. Ao mesmo tempo, estabeleciam-se novas relações parentais, ampliando-se os laços sociais a partir da relação com os parentes conhecidos, bem como com aqueles com quem estabelecia-se contato pela primeira vez.

Quando falam sobre parentesco, os camponeses pesquisados remetem à genealogia sob a forma de *árvore*, referindo-se sempre a seus elementos – *tronco, ramos e frutos*. Nessa representação, observa-se que a ênfase é sempre dada ao *tronco*, que carrega o viés fortemente patrilinear, remetendo-se ao primeiro imigrante, ou seja, o mais velho da família que migrou, sendo que a árvore corresponde à imagem extensa de família, identidade alicerçada nos laços de parentesco por descendência (E. Woortmann, 1994).

E. Woortmann (1994), em estudo sobre a representação da árvore para os teuto-brasileiros, aponta que há uma diferença entre as árvores das classes ricas, urbanizadas, e aquelas dos colonos. As classes ricas urbanizadas constroem a “árvore da memória”, enfocando os descendentes de nobres alemães, estabelecendo um culto da germanidade, sempre exibindo brasões, buscando enobrecer-se pela valorização dos ascendentes alemães. Por sua vez, a árvore dos colonos difere em vários sentidos daquela dos descendentes urbanos aburguesados. Para os camponeses, a simbologia da árvore não é construída graficamente, estando presente através da oralidade. A memória dos colonos elimina a Alemanha de sua temporalidade, o início da família é representado como se ela tivesse começado no Brasil. Entre os colonos, não há preocupação em saber quem eram os antepassados alemães do

primeiro imigrante, já que a história da família inicia-se a partir dele. Os objetos familiares simbolicamente importantes e que constituem referência da família são aqueles que pertenceram aos antepassados no Brasil. Neste sentido, E. Woortmann (1994, p.7) afirma que: “A memória do parentesco envolve uma ‘amnésia’ com referência ao período anterior à emigração. É como se a história começasse com a emigração, congelando-se o tempo anterior”.

A árvore dos colonos situa os parentes de hoje nas pontas dos galhos, sendo o tronco o mais importante, ou seja, a referência é feita ao antepassado patrilinear.

Ao contrário da dos colonos, que é uma categoria de discurso, a árvore genealógica dos burgueses urbanos é sempre desenhada, ocupando um lugar de honra na decoração da casa. Também ao contrário, a árvore dos genealogistas situa os antepassados mais remotos nas pontas dos galhos mais altos e localiza o interessado na extremidade inferior. Parece ser uma concepção individualista da árvore, construída em função de um Ego, enquanto aquela dos colonos expressa uma totalidade, num contexto cultural onde havia pouco espaço para o indivíduo (E. Woortmann, 2000, p.231).

A Alemanha acaba sendo hoje, na memória dos colonos, apenas um lugar vago, constituindo-se uma nova identidade no novo mundo. Eles sabem que seus ancestrais vieram “de lá”. Neste contexto, “ser alemão” entre os colonos é ser de origem alemã. Para os descendentes camponeses, mesmo hoje ir para Alemanha está fora de cogitação⁶⁵ (E. Woortmann, 2000).

Entre os camponeses de Fazenda Lohmann, escutei histórias que remetiam a pesquisas que algum membro da família havia realizado na Alemanha, mas essas investigações, em geral, não têm a preocupação de criar laços com pessoas, *parentes* do outro lado do Atlântico, mas são empreendidas com o objetivo de precisar a origem do fundador do “tronco da família”, que se estabeleceu no Brasil.

A árvore pode ser entendida como uma forma de pensar o tempo, um tempo genealógico, um parentesco de memória, uma família que agrega descendência, que é bem mais extensa, que se expande pelo território e em algum momento ritualiza a união e junção dos galhos (E. Woortmann, 1994). Essa junção pode ser observada na Festa de Família, que cria laços, para além das festas, e que se estabelecem pela ligação criada a partir da identificação de uma origem comum, mais precisamente de um ancestral comum, imagem sempre reforçada nessas festas.

⁶⁵ Vale mencionar que, nos últimos anos, alguns filhos de colonos têm ido para a Alemanha trabalhar, numa relação que apresenta-se como um tipo de estágio. As jovens moças vão para trabalhar como babás e os rapazes, na agricultura, durante o período de um ano. São famílias alemãs que contactam alguma agência de intercâmbio no Brasil, ou então algum conhecido que já foi em anos anteriores, e pagam a passagem e os gastos no país. Essa procura pelos filhos dos colonos dá-se principalmente pelo fato de saberem falar alemão.

Segundo expressam os interlocutores, a festa é um momento de descobrir mais sobre si mesmos, sobre os antepassados, a história da família, juntando-se para ouvir histórias, *festar*, compartilhar. Como no discurso expresso sobre a Festa da Família por uma das organizadoras da festa etnografada:

Manifestam-se muito amor e solidariedade com o bom acolhimento, homenagens e oportunidade para a expressão de talentos. E tudo isso faz muito bem para o nosso coração e para a nossa vida, pois sentimos o calor e o apoio das pessoas de uma grande família.

Pode-se dizer que a partir da festa estabelece-se uma identidade social calcada no reconhecimento de uma origem comum (Jardim, 2007). Evoca-se ali, ao mesmo tempo, a dispersão geográfica da família provocada ao longo dos anos, por motivações diversas, e ressalta-se a unicidade e junção que a festa propicia. Como observam Tedesco e Rosseto (2007, p.21) a respeito destes espaços das festas familiares:

O grupo familiar, de base genealógica, em geral patrilinear, encontra estratégias de memória festiva para assegurar força e solidez a um tronco que se formou em determinado lugar e tempo, lugar e circunstâncias e que espalhou seus ramos ao presente, fragilizando-se pelo andar dos anos e de gerações, produzindo temporalidades e significados variados ao passado e ao presente.

Os encontros são normalmente realizados a cada dois ou três anos, sendo que ao final de cada encontro decide-se onde será a próxima festa. São, em geral, os participantes de determinada comunidade que se oferecem para realizá-la. A festa é organizada por membros da família que se reúnem e organizam desde a hospedagem de parentes nas casas da comunidade que sedia a festa até a organização do culto, do almoço e da *matiné*⁶⁶.

As festas são anunciadas nas rádios comunitárias e, como pude ouvir pelos anúncios em Fazenda Lohmann, o calendário dessas festas é bem amplo.

Cada parente tem autonomia para convidar aqueles parentes que conhece, mesmo que não seja organizador da festa. As pessoas que vêm de outras comunidades organizam *excursões*⁶⁷ para o deslocamento até a localidade em que se realizará a festa. Essas festas reúnem pessoas dos mais diversos pontos do país, ligadas por ramos de parentesco.

As Festas de Família, segundo contam os interlocutores, devem ocorrer sempre em uma localidade diferente, a fim de que sejam retribuídas as visitas, estabelecendo-se a

⁶⁶ Baile realizado durante o período da tarde.

⁶⁷ As *excursões* são organizadas em cada localidade pelos parentes que viajarão até o local da festa. As pessoas viajam coletivamente, em família, para as festas, de ônibus fretado, já estreitando as relações com aqueles familiares mais próximos espacialmente.

reciprocidade entre as comunidades e os diversos membros da família, ou seja, não se deve apenas participar da festa, mas em algum momento deve-se também estar disposto a organizá-la para receber os outros membros da família em sua própria casa, ou melhor, em sua comunidade.

Na região estudada, essas festas possuem forte identificação com o meio rural, já que a maioria dos antepassados é de agricultores e grande parte deles continua na atividade até os dias atuais. São sempre evocados símbolos do rural, como a roça e o trabalho rural, e apresentados utensílios utilizados pelos imigrantes, havendo sempre no espaço da festa uma pequena exposição de objetos antigos pertencentes às famílias da comunidade.

A festa ocorre durante um dia, mas grande parte dos parentes chega um ou dois dias antes à localidade em que se realizará a festa, a fim de visitar os parentes, em suas casas. A programação das festas parentais⁶⁸, como me relataram os interlocutores e como pude observar, ocorre da seguinte forma: em geral, ocorre em um domingo, iniciando com a recepção, quando é servido o café-da-manhã, no salão comunitário. Em seguida, todos encaminham-se para a igreja, onde realiza-se o culto em memória dos ancestrais. Nesses espaços, fala-se o alemão dialetal e realiza-se encenação da chegada da família ancestral⁶⁹. Após o momento de culto religioso, as pessoas retornam, ao som de uma banda musical, para o salão da comunidade, onde estão dispostos “objetos-símbolo” que remetem à história da família, geralmente instrumentos de trabalho agrícola. Pode-se, deste modo, sugerir como válido para nosso contexto de pesquisa aquilo que Trpin (2007), em pesquisa realizada junto a famílias camponesas chilenas, denominou de “identidade laboral”, isso dado que na festa de família estudada invocam-se símbolos de identidade camponesa, do trabalho rural, das colheitas. No espaço da festa são também expostas fotos antigas, trazidas pelos parentes, que provêm de diversas cidades e regiões.

No café-da-manhã da Festa de Família, são servidos pães,ucas, bolos, bolachas, salames, queijos, frutas, *schmiers*, café e leite. Já no almoço é servida comida que em grande parte provém das roças e hortas da localidade em que a festa está sendo realizada, como mandioca, repolho, tomate, cebola. Também são servidos cuca, pão e diversos tipos de carne, que evidenciam a abundância da família da comunidade anfitriã. Cada pessoa paga um valor estipulado para cobrir os gastos do almoço e café.

⁶⁸ Programação semelhante observada em vários folders de divulgação das festas e que me eram apresentados pelos colonos de Fazenda Lohmann nas visitas que realizava às suas casas.

⁶⁹ Na encenação, adentra na igreja um casal com crianças da comunidade, vestido com roupas antigas, representando a família de imigrantes (do ancestral fundador). Um narrador vai contando a história do estabelecimento da família no Brasil.

Sobre o compartilhar a refeição durante a festa, vejamos um discurso feito ao público ao serem convidadas as pessoas participantes da festa a dirigirem-se ao *buffet* e servirem-se do almoço:

Almoçar em família é lembrar e sentir o coração da casa, que é a cozinha, onde antigamente pais e filhos, incluindo avós, às vezes tios e outros parentes sentavam-se ao redor de uma mesa para almoçar juntos e, muitas vezes, repartindo o pão com visitas ou hóspedes. Manifesta o acolhimento e a confraternização das pessoas umas para com as outras.

A partir da dispersão ocasionada pelas migrações internas, a Festa de Família faz reviver essa representação do momento anterior, em que membros da família extensa moravam numa mesma casa ou próximos, em uma mesma localidade.

Durante a festa, as conversas que podiam ser escutadas, nas mesas do almoço, na cozinha (onde eram preparadas as comidas), na copa (onde os homens serviam a bebida), eram em dialeto *Hunsrück*. Como pude vivenciar, a maioria das conversas que ocorrem durante a festa está ligada à descendência, à filiação e à afinidade.

Na festa, além da referência a uma identidade familiar, temos o apelo a uma referência étnica, como pode ser apreendido no canto da família, entoado tanto em alemão, como em português:

O lar dos ancestrais ficou pra lá do mar,
 Pois Deus quis reservar a nós este lugar.
 O mar nos embarcou, trazendo-nos pra cá,
 Viemos ao Brasil e aqui vamos ficar.
 Aqui nos acostumamos bem, trabalhamos com amor também,
 Construimos as igrejas, as escolas e os salões.
 Preservamos os valores bons, das famílias e das tradições,
 Construimos nossas casas com esforço e afeição.
 O tempo que passou não deixou esquecer
 As velhas tradições, a fé e o bem-querer.
 Plantamos a raiz de nossos ancestrais
 Nos sulcos deste chão pra não morrer jamais.
 Hoje somos brasileiros, sim, porque Deus encaminhou assim
 Nossa vida nesta terra que nos acolheu tão bem.
 Nós cantamos porque o amor sobrevive e nos dá calor,
 Os valores da família este povo preservou.
 (Autor do texto: Osmar Agostini, tradução para o alemão Werno Alberto Lohmann)

Nesta expressão musical acerca da imigração pode-se perceber que, ao mesmo tempo em que remetem a uma identidade nacional (*hoje somos brasileiros sim*), construída a partir da chegada ao Brasil e possivelmente intensificada como reação, durante a Segunda Guerra Mundial (em que houve forte vigilância por parte do Estado brasileiro sobre os grupos alemães no país, como já mencionado anteriormente), há igualmente a referência à emigração

(*o lar dos ancestrais, ficou pra lá do mar*). Esses ancestrais, que ficaram “pra lá do mar”, não são mais procurados. Ainda assim, costumes e tradições que atravessaram o mar com os imigrantes e que foram repassados às gerações seguintes, continuam a constituir a alteridade desses grupos, cabendo aí mencionar elementos como a língua alemã (dialetos), largamente empregada, ainda hoje, nos assuntos cotidianos; bem como a arquitetura das casas, as celebrações religiosas e em muitos dos hábitos alimentares.

Nas Festas de Família observam-se celebrações religiosas e festivas, comensalidade, apresentação de símbolos de origem que produzem laços de reciprocidade e comunhão entre os participantes.

Cabe notar que cada pessoa não participa apenas de uma Festa de Família, ao contrário, acessa-se as famílias de um modo ainda mais amplo, na medida em que participa-se das festas com as quais é percebida alguma relação, em geral pelas descendências dos avós, do pai e da mãe, do marido e da esposa, e também de vizinhos e amigos, estabelecendo uma identidade familiar múltipla. A respeito da identidade familiar, entendemos, tal qual Trpin (2007), que a construção das identidades das famílias de migrantes não produz um pertencimento original, mas dialoga com novos contextos e novas condições em que a família constitui o suporte para sua reprodução ao longo do tempo.

Deste modo é que se pode compreender que a partir desses encontros estabelecem-se redes de relações, como ouvi de uma participante, que dizia que *aqui descobrimos quem são nossos parentes*. Esse “descobrir quem são os parentes” acaba constituindo a rede de sociabilidade, ajuda mútua, confiança, compartilhamento, reciprocidade a partir dos laços de parentesco que perpassam também as relações para além da festa. Nesses momentos festivos, os descendentes buscam compreender experiências históricas de sua família através de elementos materiais e imateriais, compartilham objetos e saberes *dos antigos*, que se transformam em patrimônio da família. O parentesco ritualizado pela festa produz redes de sociabilidade entre aqueles que consideram seus vínculos a partir de uma origem comum.

A reciprocidade estabelecida na festa constrói-se a partir da “troca e retribuição da parentalidade”, ou seja, a partir do gesto de reconhecer o outro como parente – ao mesmo tempo em que se distinguem as obrigações que estabelecem-se através desse reconhecimento – constrói-se uma rede de ajuda mútua a partir das redes de parentesco.

No contexto das Festas Familiares, pode-se compreender o parentesco não como dado, mas como construindo-se constantemente, a partir da sociabilidade que ali se estabelece e que remete a um passado comum e mítico.

7.4 A Festa de *Kerb*: fato social total



FIGURA 9 – Os músicos recepcionam as pessoas na porta da igreja e as conduzem ao salão comunitário. Apresentação de grupo de danças “típicas alemãs”. A dança dos moradores locais no baile que segue toda noite.

Ritual religioso e festivo, que acompanhou os colonos migrantes que vieram da Alemanha, a Festa de *Kerb*⁷⁰ é conhecida naquele país como *Kirbefest* (Spindler, 1973). Refere-se à comemoração dos aniversários da igreja para os evangélicos luteranos, ou do dia do padroeiro da paróquia para os católicos (Moraes, 1981).

Como relata Spindler (1973), em estudo realizado em comunidade rural na Alemanha, a festa de *Kerb* tem sua origem como uma festa religiosa, mas atualmente apresenta apenas vestígios de elementos sagrados, com alguns momentos oferecidos pela igreja, assistidos por poucas pessoas. Segundo esse autor, a festa constitui-se hoje em um festival em que são ritualizados elementos do passado, que perderam sua função original e compõem o cerimonial como símbolos de identidade da comunidade.

Rementendo-nos à ocasião da Festa de *Kerb* em Fazenda Lohmann, observamos que os elementos sagrados aparecem fortemente integrados aos profanos, evidenciando o fato da igreja ser ali um componente fundamental da sociabilidade da comunidade e da festa. Mesmo tendo passado por adaptações, a festa ainda mantém vários elementos religiosos que vêm sendo perpetuados ao longo dos anos. Fato emblemático é que os recursos obtidos durante a celebração do *Kerb* são todos revertidos para a igreja, para a manutenção deste espaço da coletividade.

Até os anos de 1980, a Festa de *Kerb* em Fazenda Lohmann foi realizada ao longo de três dias, em que eram intercaladas atividades religiosas e festivas, domésticas e comunitárias. Como observaram Menasche e Schmitz (2007, p.92), sobre as Festas de *Kerb* na mesma comunidade:

⁷⁰ Segundo Menasche e Schmitz (2007), o termo *Kerb* é uma corruptela de *Körbe* (cestos ou balaio, em alemão), uma vez que os alimentos e decorações eram trazidos para o local do baile em cestos, amarrados sobre o lombo de animais de carga.

Nesse período, o trabalho na propriedade era interrompido, sendo realizado apenas o estritamente necessário, como a ordenha, por exemplo. Com antecedência, tempo era dedicado ao preparo de alimentos e a organização da casa para receber os visitantes. Não era pouco o trabalho necessário para preparar as refeições que seriam oferecidas às dezenas de pessoas que seriam recebidas, assim como alimentar os animais que as transportariam.

Economizava-se o ano inteiro para proporcionar a fartura de comidas, bebidas, músicas, danças por ocasião dos dias de *Kerb*, em que ocorria o reencontro de parentes e amigos, dispersos na região colonial (Moraes, 1981). “É o evento em que a quantidade e a diversidade devem ser apresentadas aos familiares visitantes” (E. Woortmann, 2007, p.189). Como contam os agricultores, *antigamente vinham trinta pessoas para pousar em casa*. Cada família da comunidade recebia os convidados, que ficavam hospedados na casa dos anfitriões de um a três dias, durante o *Kerb*, intercalando-se nesse período as refeições cerimoniais em casa, os cultos e os bailes comunitários, realizados no salão da comunidade.

Os agricultores contam que no período que antecedia o *Kerb* carneavam-se porcos, bois, ovelhas, assavam-se pães, bolos, cucas, faziam-se doces em calda, queijos e salames, *Sauerkraut*⁷¹, conservas de pepino, rabanete e couve, preparava-se o *Spritzbier*⁷² e providenciavam-se os demais comes e bebes que comporiam a refeição em casa.

Nos dias de *Kerb*, para o almoço eram servidos carne assada de porco e gado, tripa recheada, *chucrute* e saladas. As bebidas, antigamente, eram preparadas em casa, posteriormente a cerveja e a gasosa passaram a serem compradas. Já o café-da-tarde era recheado de cucas, bolos, frutas em calda e uma variedade de bolachas (*Mehl Toss* – bolachas de farinha, *Schnee Toss* – bolachas de merengue e polvilho e *Ram Toss* – bolachas de nata). Todas as guloseimas eram preparadas pelas mulheres, dias antes da festa (Menasche e Schmitz, 2007).

Vale salientar que o café-da-tarde é uma refeição presente apenas nos momentos rituais festivos ou então em situações de reuniões ou visitas, evidenciando-se como ocasião de sociabilidade. Nas noites de baile, além das bebidas, eram vendidas cucas, linguças cozidas e batatinha frita⁷³.

⁷¹ Conserva de repolho em vinagre, água e sal, sinônimo de *chucrute*.

⁷² *Bier* significa cerveja. *Spritz* vem do verbo *Spritzen*, esguichar. O nome deriva do fato de o fermento fazer estourar as rolhas das garrafas, quando não a garrafa. Isso ocorria em dias quentes, quando as garrafas não estavam em locais frescos, como o porão, onde eram comumente guardadas. A bebida é feita com gengibre, água, açúcar, fermento, suco de limão e claras em neve (Muller, 1984).

⁷³ Batatinhas colhidas pelos agricultores, eram separadas as menores (redondinhas) e guardadas para o *Kerb*. As mulheres da comunidade se reuniam um dia antes para descascá-las para a festa, no salão comunitário.

Ainda hoje podem-se observar no porão das casas as grandes mesas e bancos de madeira que reuniam os numerosos convivas naquela época. Três dias de intensa convivência, em que reuniam-se parentes e amigos que vinham de longe, retribuindo visitas que anteriormente haviam sido feitas em festividade de *Kerb* ocorridas em outra localidade. Eram assim reforçados os laços sociais, a partir da reciprocidade e da dádiva, presentes na retribuição de visitas, da comensalidade e das festas.

As festividades de *Kerb* tinham início na manhã de domingo, com o culto religioso. Na sequência, os músicos⁷⁴ já esperavam os convivas na porta da igreja, de onde, ao som de marchinhas, iam todos até o salão da comunidade⁷⁵, onde dançavam algumas peças, dando uma pequena demonstração do que seria o baile na noite. Todos encaminhavam-se, em seguida, para suas casas, fazendo-se acompanhar por seus parentes. Em casa, almoçavam e festejavam até o início da noite, quando todos voltavam para o baile, que ocorria no salão. Assim sucedia-se durante os três dias de festividades (só o culto religioso é que ocorria apenas no primeiro dia). No domingo ocorria o *baile dos jovens*, na segunda o *baile dos velhos* e o baile da terça-feira era para que todos participassem (Menasche e Schmitz, 2007).

Durante o baile, como ainda hoje pode-se observar, sempre houve a divisão das tarefas: aos homens cabia cobrar o ingresso de entrada, vender e servir as bebidas, enquanto que às mulheres cabia preparar e servir as batatinhas fritas, cucas e salames cozidos, vendidos durante o baile.

Nos dias que antecedem o baile, os homens da diretoria da igreja são responsáveis por comprar as bebidas e colocá-las para gelar no refrigerador do salão comunitário. São também eles que contratam os músicos. Às mulheres cabe preparar as cucas, descascar as batatinhas e confeccionar as *Gildas* ou *Kerbe Puppe* (bonecas de *Kerb*).

As *Gildas* são bonecas montadas a partir de pequenas garrafas vazias de refrigerante, enfeitadas com papel crepon. Em cada uma delas é colado um rosto de alguma artista famosa, recortado de revista. Essas bonecas ficam penduradas no centro do salão de dança e aquele casal que arranca uma *Gilda* deve pagar seis cervejas. Existe um certo *status*

⁷⁴ Há alguns anos, como contam os interlocutores, os músicos que animavam as festas na comunidade eram do próprio local. Hoje eles foram substituídos por orquestras especializadas e contratadas especialmente para a festa. As antigas canções em alemão, que eram entoadas nesses momentos, foram sendo substituídas pela “música moderna”. Cabe, no entanto, ressaltar que este é um movimento de “mão dupla”, na medida em que o *ritmo de Kerb* ou seja, as músicas de *bandinha*, vão sendo incorporadas e adaptadas pelas “bandas modernas”, que tocam o ritmo *alemão* com seus instrumentos eletrônicos (guitarras, bateria, etc).

⁷⁵ Vale notar que os bailes ocorriam em salões improvisados nas casas comerciais da comunidade. Em Fazenda Lohmann havia duas casas comerciais que revezavam os bailes da comunidade na época em que não havia o salão comunitário (Menasche e Schmitz, 2007).

associado à quantidade de *Gildas* que são levadas para casa, simbolizando a prosperidade daquele agricultor que pode *arrancar* as *Gildas*, já que tem dinheiro bastante para gastar na noite de *Kerb*. Esse gasto está relacionado à honra e ao prestígio da família, que pode pagar, especialmente tendo em conta que o dinheiro da festa é destinado à igreja. Cabe notar que nos dias de festa são permitidos os excessos que em outros dias não são vistos com bons olhos: na festa gasta-se para beber e comer *à vontade*.

Atualmente, a festa de *Kerb* continua sendo realizada, porém com transformações que falam daquelas que vêm ocorrendo no meio rural de uma maneira mais ampla, a saber, a busca dos jovens pelas ocupações não-agrícolas, os agricultores que estão muitas vezes ocupados em cuidar de seus aviários e chiqueiros de integração ligados às grandes empresas e, em razão disso, os tempos vão se adequando aos ditames da indústria, estando bem menos ligados ao tempo do ciclo agrícola que envolvia as atividades familiares até há alguns anos.

Mesmo com estas múltiplas transformações no tempo do camponês, as festas continuam perpassando o calendário agrícola, agora já com conformações que são exigidas por um tempo diverso, um tempo do mercado, mas que não faz desaparecer antigas práticas que são, no entanto, readaptadas.

Como exemplos dessas adaptações, temos que foram trocados os utensílios utilizados na cozinha do salão comunitário, por exemplo, o forno de barro, em que anteriormente eram assadas as cucas, foi substituído por um forno elétrico, em que as cucas são assadas mais rapidamente. Também foi introduzido o aparelho de *buffet*, em que as pessoas devem servir-se ao invés de serem servidas, como ocorria anteriormente.

Além disso, atualmente a festa de *Kerb* ocorre em apenas um dia e já não se reúnem tantas pessoas como ocorria nas festas até a década de 1980. Hoje, reúnem-se principalmente os parentes mais próximos, reduzindo-se geralmente aos filhos que moram ou trabalham *fora* da propriedade rural. No almoço, que ocorre no domingo na casa das pessoas da comunidade, vemos agora vários alimentos que são comprados, *o tempo é pouco para preparar tudo em casa*. Compram-se, os galletos, os doces em calda, muitas vezes também as tortas, as cucas e os pães.

O culto ocorre hoje na noite de sábado, mas os músicos continuam a recepcionar os convivas na porta da igreja e são todos conduzidos ao salão da comunidade.

Um elemento interessante é que na Festa de *Kerb* que presenciei, apresentou-se um grupo de jovens com músicas e danças “típicas” alemãs. Esse grupo estava vestido com trajes também considerados “típicos”, as moças trajavam longos vestidos e avental e os rapazes calças meia-canela com coletes e botas. A existência deste tipo de grupo pode ser

visto frequentemente nas comunidades rurais. O grupo que se apresentou em Fazenda Lohmann⁷⁶ é subsidiado por um grupo de pesquisadores da cidade de Gramado, Rio Grande do Sul, que realiza estudos sobre danças e músicas na Alemanha, sendo que, frequentemente alguns destes jovens participam dos “repasses”, em que danças são ensinadas e depois ensaiadas em cada comunidade.

A apresentação do grupo de dança pode ser entendida como processo de folclorização das danças realizadas antigamente, abandonadas pelos agricultores. Pode-se sugerir, do mesmo modo, a redefinição da participação dos jovens nos espaços de baile: já não tão envolvidos com a participação na organização das festas, dão a sua contribuição a partir das danças típicas, que, pelo modo de vestir e de dançar, pouco lembram os bailes rurais. As vestimentas estereotipam o “modo camponês de ser”, ao mesmo tempo em que realizam uma referência étnica à germanidade, na medida em que são danças aprendidas na Alemanha, remetendo-se aos camponeses de lá.

Quanto à seqüência do Kerb em Fazenda Lohmann, a noite de sábado segue com música, dança, comes, bebes e as *Gildas*, que hoje são ainda testemunha de um passado que readapta-se e segue reunindo a comunidade e reforçando os laços de sociabilidade.

A partir do acima exposto, podemos compreender as festas da comunidade e especialmente a Festa de *Kerb* – a respeito da qual pudemos reunir informações históricas e experiências vivenciadas na pesquisa – como “fato social total”. Este conceito, gestado por Mauss em sua reflexão do “Ensaio sobre a dádiva”, refere-se à noção de que o social é integrado em um sistema, que conjuga o familiar, o social, o cultural, o técnico, o econômico, o jurídico, o religioso, que devem adquirir uma significação global e vir a ser considerados como uma totalidade (Lévi- Strauss, 1988). Na observação do fato social total, os elementos devem ser postos em relação, como no exemplo dado por Lévi-Strauss (1988, p. 24), relacionando “as técnicas agrícolas e o ritual, ou a construção da canoa, a forma de aglomeração familiar e as regras de distribuição dos produtos da pesca”.

Sugerimos podermos entender o *Kerb* como “fato social total” na medida em que inclui a vida material, lúdico-religiosa e as sociabilidades comunitárias. Misturam-se ali as dimensões econômicas, religiosas, festivas, estéticas, entre outras. Neste momento ritual da comunidade, toda a vida social se mistura e está presente. Deste modo, “falar” da Festa de *Kerb*, de sua organização e de suas mudanças históricas, é, na realidade, “falar” da

⁷⁶ No caso de Fazenda Lohmann, o grupo não era dali, mas de uma comunidade próxima.

organização da comunidade como um todo e das mudanças mais amplas que processaram-se na vida desses camponeses.

8 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este estudo se propôs a entender as transformações nas relações sociais camponesas a partir do olhar sobre a comida, ou seja, a partir das classificações e hierarquizações que os agricultores e agricultoras realizam quanto à comida que produzem e consomem, e aquelas que operam sobre si mesmos.

A comida, como aqui a abordamos, é compreendida para além de sua materialidade e dimensão fisiológica, entendida como “boa para pensar”, pois a partir dela podem ser reconhecidas outras dimensões da vida social, no plano simbólico.

O olhar sobre a comida e as sociabilidades em que toma parte apresentaram-se como possibilidade de entender os modos de vida das famílias rurais e as transformações pelas quais elas têm passado nos últimos anos. Entendemos a comida como elemento que “fala” da família, de homens e mulheres, jovens e idosos. Observamos, a partir dela, as relações de gênero e geração.

Para a observação dessas relações entre comida e sociabilidade, tomamos como foco da pesquisa o plantar, colher, criar, *carnear*, trocar, *festar* e comer. Os saberes e práticas relacionados à comida configuram-se como possibilidade de leitura do rural.

As práticas e representações alimentares – ligadas às relações familiares, de vizinhança, de comunidade, à reciprocidade, aos rituais festivos e religiosos – apresentaram-se como elementos fecundos para observação deste processo de mudanças, em permanente recriação.

Foi importante para o desenvolvimento do trabalho a concepção desenvolvida por K.Woortmann (1990) de “campesinidade”, pois a partir dela nos foi sinalizada a possibilidade de reconhecer as subjetividades que perpassam a vida das famílias rurais – o que nos distancia da abordagem que privilegia as dimensões econômicas e produtivas que tem perpassado muitos dos estudos sobre o rural no Brasil – e que sinalizam para uma ordem moral e ética de organização desses grupos. Os modos de vida dos camponeses correspondem a uma ordem moral: regras, costumes e valores.

Este olhar permitiu-nos compreender aquilo que foi anteriormente destacado por Menasche *et al.*(2008, p.146) em pesquisa nesta região, quando evidenciaram que entre esses agricultores, que empregam intensivamente as tecnologias modernas, coexistem técnicas tradicionais, ressaltando que o rural é “mais complexo do que algo que deixou de ser o que era para transformar-se em seu contrário”.

A identificação de relações “híbridas” que se estabelecem na alimentação, mas também no trabalho, expressam escolhas que evidenciam a ligação entre o rural e o urbano, entre o campo e a cidade.

Pudemos identificar no desenvolvimento do trabalho aquilo que apontaram Menasche e Schmitz (2007, p.99) que “se bem é verdade que, na agricultura e na alimentação, assim como nas demais dimensões do trabalho e da vida desses colonos, muita coisa tem se alterado, temos que ao lado dos novos hábitos convivem saberes e práticas herdados”. Do mesmo modo, pode-se notar em nosso campo de pesquisa aquilo que foi salientado por E.Woortmann (2007, p.186) em referência aos colonos teuto-gaúchos por ela pesquisados:

[...]as inovações tecnológicas, as mudanças sociodemográficas, novas concepções de saúde e de percepção do corpo, conduziram a transformações nos padrões alimentares daqueles colonos e de seus descendentes urbanizados. A tradição, contudo, não foi abandonada e as mudanças parecem constituir mais adaptações à modernidade do que alterações radicais.

Neste sentido, compreendemos a dialética desses processos alimentares entre os colonos, para quem os saberes e práticas tradicionais e, por outro lado, a incorporação de práticas modernas, estão em relação. Não se trata de harmonia – já que o jogo de forças imposto pela grande indústria agroalimentar lembra a sua hegemonia – mas da presença de elementos de resistência dos grupos camponeses, que muitas vezes criam adaptações a partir dos padrões impostos pelo discurso medicalizado (que busca normatizar o consumo de alimentos) e dos padrões agroindustriais, incorporando-os a sua cultura, ressignificando-os.

Há uma ambiguidade nas classificações operadas pelos camponeses, por um lado, uma valorização constante do passado como tempo de fartura, por outro, um aceno positivo à modernização, que torna a vida mais *fácil*.

Entre os modos tradicionais de vida e a incorporação dos padrões modernos, podemos observar aquilo que Candido (1975, p.199) identificou como “coexistência dos fatores de persistência e dos fatores de transformação”. Neste processo, pode-se observar a junção das tradições rurais, que mesclam-se com valores próprios da sociedade industrial, num processo em que algumas coisas permanecem, outras transformam-se e algumas desaparecem (Magnani, 1998).

Algumas mudanças vêm sendo identificadas nas práticas alimentares das famílias, principalmente no que se refere à presença cada vez maior de alimentos industrializados em suas mesas. No Vale do Taquari, isso se dá principalmente em razão das unidades de produção estarem cada vez mais voltadas à especialização, ou seja, aviários, chiqueiros e

cultivo comercial de soja e milho. Também a renda proveniente das aposentadorias rurais passou a viabilizar o acesso a alimentos adquiridos.

Para as mulheres agricultoras, a aquisição de alimentos industrializados possibilitou redução do trabalho doméstico. Isso não quer dizer que não seja produzida ali uma diversidade de alimentos, mas sim que muitos dos alimentos que anteriormente eram produzidos na propriedade passaram a serem comprados (ainda que de vizinhos) (Wedig e Menasche, 2009b).

Deste modo, observamos no rural aqui etnografado mudanças e permanências no que concerne às práticas alimentares. Temos o abandono de cultivos, principalmente a partir da modernização da agricultura, quando passou-se a valorizar mais intensivamente as lavouras comerciais, já não se dispendo de tanto tempo para dedicar-se àquelas para o autoconsumo. A disponibilidade de alimentos oferecidos pela indústria alimentícia e o acesso cada vez mais facilitado a eles também resultaram em sua incorporação na dieta dos camponeses. Entretanto, essa incorporação de práticas alimentares modernas coexiste com aquelas tradicionais.

Os alimentos são valorados, entre os agricultores, de acordo com sua origem “rural”, caseira, “natural”, em oposição àqueles industrializados. Esses últimos, que principalmente nas décadas de 1960 e 1970, período de expansão das agroindústrias, eram positivamente valorados pelos agricultores, oferecidos e consumidos apenas em ocasiões especiais, são hoje majoritariamente identificados como “artificiais”.

Ao mesmo tempo em que observa-se um movimento urbano de valorização do rural (que se evidencia na busca por residências para passar os finais de semana, por alimentos da colônia, entre outros), nota-se, por outro lado, um movimento de valorização explícita por parte dos próprios camponeses com relação a sua produção, identificada como mais saudável. Isso não quer dizer, no entanto, que eles tenham abandonado o consumo de alimentos industrializados, pelo contrário: são consumidos em grande quantidade, o que pudemos observar ao olhar suas dispensas.

Notou-se, no entanto, que entre os camponeses, mesmo que tenham passado por um processo de intensa mecanização de suas lavouras, a partir da década de 1970, a alimentação para a família continuou a ser realizada, em boa medida, do jeito antigo, aprendido com os ancestrais. Temos, assim, que ao lado dos aviários e chiqueiros de integração, em que produzem frangos e porcos para grandes agroindústrias, as famílias rurais

continuaram a manter sua produção de galinhas caipiras e porcos alimentados com *trato natural*, para o consumo familiar.

A comida da *roça* – produzida para o autoconsumo e preparada do modo como faziam os antigos, expressando saberes que foram sendo transmitidos entre as gerações – é classificada como comida *forte*, em oposição às *miudezas* e *porcarias* que compram no supermercado. Classificação semelhante é feita quanto às concepções que identificamos de pureza e impureza, em que o alimento produzido em casa, do qual são conhecidos os procedimentos de produção, é entendido como puro, enquanto que aquele que segue padrões de produção impostos pelas agroindústrias causa desconfiança e repugnância pelo curto tempo de crescimento ou criação ou pelos produtos desconhecidos que nele são utilizados. Sobre isso, os agricultores nos contam que o *leite do leiteiro* não é o mesmo *leite da família*; o frango do aviário, quando é posto na panela, *sai pura água*, enquanto que com a refeição preparada com a galinha caipira, *ai sim a galinhada fica boa*. Esse tipo de classificação não deixa, no entanto, de traduzir uma certa ambiguidade, à medida em que também os produtos industrializados são consumidos em grande quantidade. Percebe-se que nas escolhas e práticas alimentares dos agricultores expressam-se, por um lado, a idealização da comida *natural* da *roça*, mas por outro lado a praticidade associada aos alimentos e utensílios de preparo da comida modernos e práticos. Neste contexto, é que o fogão a gás faz a comida mais *rápido*, enquanto que a comida feita no fogão à lenha é considerada *melhor*.

Nos últimos anos, tem aumentado o acesso das famílias rurais aos alimentos industrializados, o que foi proporcionado pela disponibilidade de recursos financeiros (como as aposentadorias) e pelo aumento da extensão das lavouras e relações comerciais de venda da produção agrícola para as grandes agroindústrias. Observa-se a existência de uma relação “híbrida” com a comida, tanto relacionada aos alimentos que vêm do quintal, da *roça*, em oposição aos que vêm da indústria, como com relação aos utensílios que apontam para a praticidade daqueles mais modernos.

As práticas e saberes alimentares dos agricultores pesquisados envolvem igualmente prescrições e proibições alimentares, que relacionam-se tanto às práticas tradicionais de proibições de comer carne vermelha na Sexta-Feira Santa, como aquelas mais atuais, que referem-se às proibições médicas referentes a muitos dos alimentos que produzem (como banha, leite, manteiga). Também nesta relação coexistem adaptações de prescrições médicas com aquelas que são referentes a saberes ancestrais sobre o comer.

Observou-se como a carne, principalmente a bovina, ocupa papel simbólico preponderante entre os agricultores, pois sendo ela o alimento mais valorizado – associado, por ser o alimento mais *forte*, ao pai de família, também considerado o membro *forte* na hierarquia familiar –, não deixa de ser produzida mesmo quando outros itens já o deixaram, expressando a própria condição de agricultor, de quem ao produzi-la produz igualmente a honra da família. A presença do pai exige simbolicamente que não falte a carne para a família e que esta seja produzida na propriedade: essa produção evidencia a honra do pai.

O ritual de *carnear*, realizado de duas a três vezes por ano por cada família é um momento fundamental na consolidação de laços sociais, que expressa-se tanto pela ajuda proporcionada entre famílias na realização do trabalho como também na dádiva da carne que é distribuída e retribuída entre as famílias. O *carnear*, como vimos, reflete também as relações de gênero, na medida em que cada uma das atividades realizadas durante o dia segue uma divisão de trabalho e classificação associadas a homens e mulheres.

Também os espaços comportam essas classificações de gênero. Deste modo, temos que o espaço da mãe de família é a casa e o quintal, em oposição ao do pai, que é o roçado e as atividades externas à propriedade. Também na preparação da comida essas relações se estabelecem: as mulheres são responsáveis pelas refeições cotidianas e os homens pela preparação do churrasco no final de semana, configurando-se, nessa divisão, hierarquias que ligam alimentos, pessoas, tempos e espaços.

Estas observações nos permitiram apreender mudanças que se operaram nas relações de gênero. No entanto, percebemos que transformações em uma dimensão não representam necessariamente mudanças que se expressam nas demais. Por um lado, as mulheres têm conquistado direitos trabalhistas, por outro, existem representações fortemente arraigadas em termos de classificações e hierarquias, em diversas dimensões da vida dos camponeses, que refletem as oposições de gênero.

No diálogo com os jovens interlocutores da pesquisa, pudemos entender sua mobilidade entre o campo e a cidade, buscando aquilo que para eles é oferecido de “melhor nos dois mundos”. Trabalhar em atividades não-agrícolas, mas continuar residindo com os pais acaba sendo uma das escolhas que têm realizado. O rural é positivamente valorizado pelos jovens, que atribuem a ele qualidades como calma, alimentos saudáveis, laços sociais familiares e de amizade e o compromisso com o patrimônio da família.

Os alimentos produzidos para o autoconsumo da família são também produzidos com a finalidade de alimentar laços sociais e o estabelecimento da dádiva e reciprocidade, que

se expressam através deles na circulação de alimentos entre vizinhos, familiares e amigos. Dádiva e reciprocidade que se configuram através do dar, receber e retribuir, estão presentes nas relações de trocas de trabalho, nos mutirões para manutenção dos espaços comunitários, na solidariedade nos períodos de nascimento e morte, relações essas que expressam a complexidade de interações entre as famílias que ultrapassam as lógicas econômicas e estão mais ligadas àquilo que K.Woortmann (1990) identificou como ordem moral.

Pudemos também analisar como os rituais festivos e religiosos falam da organização social da comunidade e são constitutivos da sociabilidade camponesa. A partir da observação deles, é possível compreender as transformações mais amplas ocorridas na vida dos agricultores. As festividades e celebrações religiosas ocupam parte significativa da vida dos camponeses estudados e são fundamentais em sua sociabilidade. São momentos em que expressam-se a dádiva e a reciprocidade entre os membros da comunidade, seus familiares, vizinhos e outras comunidades.

A reciprocidade também se estabelece na relação com Deus, como pudemos apreender a partir da Festa de Ação de Graças, quando são ofertados alimentos a Deus, retribuindo a fartura da colheita do ano e as graças concedidas pela intervenção divina na comunidade.

Nas celebrações festivas, o parentesco é reconfigurado e reconstruído a partir de um passado comum, mítico, como pudemos observar na Festa de Família, em que estabelecem-se redes sociais extensas pelo reconhecimento parental. Entendemos, finalmente, que as festas podem ser reconhecidas como “fato social total”, na medida em que integram em um “todo” as dimensões familiares, técnicas, sociais, culturais, econômicas, jurídicas, estéticas, religiosas, entre outras, que passam a compor o sistema em sua totalidade.

Nas festas, a vida coletiva é realimentada e expressam-se de maneira expandida as relações presentes também no cotidiano. Deste modo, as mudanças e permanências nos modos de vida desses agricultores também puderam ser lidas através das festividades.

Ao abordarmos o campesinato como ordem moral, buscamos a compreensão de suas subjetividades e das múltiplas dimensões de seus modos de vida. Pudemos notar toda a capacidade criativa que mostra que esses camponeses são mais do que meros produtores de mercadorias.

REFERÊNCIAS

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. **Revista Sociedade e Cultura**, Goiânia, v. 11, n. 1, p.13-21, 2008.

ASSIS, Valéria Soares de. **Dádiva, mercadoria e pessoa**: as trocas na constituição do mundo social Mbyá-Guarani. 2006. 326 f. Tese (Doutorado em Antropologia Social), Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2006.

BARBOSA, Livia; CAMPBELL, Collin (Org.). O estudo do consumo nas ciências sociais contemporâneas. In: BARBOSA, Livia; CAMPBELL, Collin. **O estudo do consumo nas ciências sociais contemporâneas**. Rio de Janeiro: Fgv, 2007.

BEROLDT, Leonardo; GRISEL, Pierre-Nicolas; SCHMITZ, José A. K. Evolução e diferenciação da agricultura no Vale do Taquari: um estudo comparado de dois sistemas agrários. In: MENASCHE, Renata (Org.). **A agricultura familiar à mesa**: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: Ed. Ufrgs, 2007.

Bíblia Sagrada: Edição em português. Disponível em: <<http://www.bibliaonline.com.br>>. Acesso em: 2 dez. 2008.

BLAY, Eva Alterman. 8 de março: conquistas e controvérsias. **Revista Estudos Feministas**, Florianópolis, v. 9, n. 2, p.601-607, 2001.

BOTT, Elizabeth. **Família e rede social**. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1976.

BOURDIEU, Pierre. O camponês e seu corpo. **Revista de Sociologia e Política**, Curitiba, n. 26, p.83-92, 2006 [1962].

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Plantar, colher, comer**: um estudo sobre o campesinato goiano. Rio de Janeiro: Graal, 1981.

_____. **A cultura na rua**. Campinas: Papyrus, 1989.

BRUMER, Anita; PAULILO, Maria Ignez. As agricultoras no sul do Brasil. **Estudos Feministas**, Florianópolis, v. 12, n. 1, p.171-174, 2004.

BRUMER, Anita. Gênero e agricultura: a situação da mulher na agricultura do Rio Grande do Sul. **Estudos Feministas**, Florianópolis, v. 12, n. 1, p.205-227, 2004.

BRUMER, Anita; ANJOS, Gabriele dos. Relações de gênero em assentamentos: a noção de empoderamento em questão. In: LOPES, Adriana L.; BUTTO, Andrea. **Mulheres na reforma agrária**: a experiência recente do Brasil. Brasília: Mda, 2008.

CAILLÉ, Alain. Nem holismo nem individualismo metodológicos: Marcel Mauss e o paradigma da dádiva. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 13, n. 38, p.5-37, 1998.

CALDEIRA, Teresa Pires do Rio. Uma incursão “não-respeitável” da pesquisa de campo. **Ciências Sociais Hoje**, Recife, n. 1, p.333-353, 1981.

CANCLINI, Nestor García. **Consumidores e cidadãos: conflitos multiculturais da globalização**. Rio de Janeiro: Ed. Ufrj, 1997.

CANDIDO, Antonio. **Os parceiros do Rio Bonito: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida**. 3. ed. São Paulo: Duas Cidades, 1975 [1964].

CARNEIRO, Maria José. O ideal rurbano: campo e cidade no imaginário de jovens rurais. In: SILVA, Francisco Carlos Teixeira. et al. **Mundo rural e política**. Rio de Janeiro: Campus, 1998.

_____. Juventude e novas mentalidades no cenário rural. In: CARNEIRO, Maria José; CASTRO, Elisa Guaraná de. **Juventude rural em perspectiva**. Rio de Janeiro: Mauad X, 2007.

CASTRO, Elisa Guaraná de. **Entre ficar e sair: uma etnografia da construção da categoria jovem rural**. Rio de Janeiro: Ed. Ufrj, 2005.

CASTRO, Josué de. **Fisiologia dos tabus**. 3. ed. Rio de Janeiro: Ed. Nestlé, 1954 [1938].

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

COLE, Dorlei Marcos. **Colonos, agricultores familiares e pluriatividade: um estudo de caso no município de David Canabarro e na microrregião do Alto Taquari/ RS**. 2003. 225 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2003.

COMERFORD, John Cunha. **Como uma família: sociabilidade, territórios de parentesco e sindicalismo rural**. Rio de Janeiro: Relume Dumará, 2003.

COUNIHAN, Carole. **Around the tuscan table: food, family and gender in twentieth century Florence**. New York: Routledge, 2004.

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

_____. **Relativizando: uma introdução à Antropologia Social**. Rio de Janeiro: Rocco, 1987b.

PRIORI, Mary Lucy Del. **Festas e utopias no Brasil colonial**. São Paulo: Brasiliense, 2000.

DOUGLAS, Mary. **Pureza e perigo**. São Paulo: Perspectiva, 1976 [1966].

DOUGLAS, Mary; ISHERWOOD, Baron. **O mundo dos bens: para uma antropologia do consumo**. Rio de Janeiro: Ed. Ufrj, 2004 [1979].

DUMONT, Louis. **Homo hierarquicus: o sistema de castas e suas implicações**. São Paulo: Edusp, 1997 [1992].

DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. **Famílias e redes sociais: um estudo sobre as práticas e estilos alimentares no meio urbano.** 2007. 303 f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Programa de Pós-Graduação/ Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2007.

FEE, Fundação de Economia e Estatística. **População Rio Grande do Sul.** Disponível em: <http://www.fee.tche.br/sitefee/pt/content/estatisticas/pg_populacao.php>. Acesso em: 3 fev. 2009.

FISCHLER, Claude. Présentation. **Communications**, Paris, n. 31, p.1-3, 1979.

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

FONSECA, Claudia. Quando cada caso não é um caso: pesquisa etnográfica e educação. **Revista Brasileira de Educação**, Belo Horizonte, n. 10, p.58-78, 1999.

_____. **Família, fofoca e honra: etnografia de relações de gênero e violência em grupos populares.** 2. ed. Porto Alegre: Ed. Ufrgs, 2004 [2000].

GAVIRIA, Margarita Rosa; MENASCHE, Renata. A juventude rural no desenvolvimento territorial: análise da posição e do papel dos jovens no processo de transformação do campo. **Estudo & Debate**, Lajeado, v. 13, n. 1, p.69-82, 2006.

GAVIRIA, Margarita Rosa; PEZZI, Silvane Maria. O poder simbólico da renda na mobilização social de jovens de comunidades rurais. In: MENASCHE, Renata. **A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari.** Porto Alegre: Ed. Ufrgs, 2007.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas.** Rio de Janeiro: Ltc, 1989 [1973].

GINZBURG, Carlo. **O queijo e os vermes: o cotidiano e as idéias de um moleiro perseguido pela inquisição.** São Paulo: Companhia Das Letras, 1987.

GODBOUT, Jacques T. Introdução à dádiva. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 13, n. 38, p.39-51, 1998.

HAESBAERT, Rogério. **O mito da desterritorialização: do “fim dos territórios” à multi-territorialidade.** Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2004.

HEREDIA, Beatriz Maria Alásia de. **A morada da vida: familiar de pequenos produtores do Nordeste do Brasil.** Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979.

HEREDIA, Beatriz; GARCIA, Marie France; GARCIA JUNIOR, Afrânio. O lugar da mulher em unidades domésticas camponesas. In: AGUIAR, Neuma. **Mulheres na força de trabalho na América Latina.** Petrópolis: Vozes, 1984.

IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Cidades.** Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/cidadesat/painel/painel.php?codmun=431580#>>. Acesso em: 3 fev. 2009.

JARDIM, Denise Fagundes. Famílias palestinas no extremo sul do Brasil e na diáspora: experiências identitárias e aduaneiras. **Cadernos Pagu**, Campinas, n. 29, p.193-225, 2007.

LAMEIRAS, Alberto. O alimento, a festa e as relações sociais: a festa de S. Sebastião numa aldeia de Barroso. **Revista de Guimarães**, Portugal, n. 107, p.219-242, 1997.

LANNA, Marcos. Notas sobre Marcel Mauss e o ensaio sobre a dádiva. **Revista Sociologia e Política**, Curitiba, n. 14, p.173-194, 2000.

LEACH, Edmund. Aspectos antropológicos da linguagem: categorias animais e insulto verbal. In: LEACH, Edmund R. **Edmund Ronald Leach: Antropologia**. São Paulo: Ática, 1983 [1964].

LÉVI-STRAUSS, Claude. Introdução à obra de Marcel Mauss. In: MAUSS, Marcel. **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: Cosac Naify, 2003 [1950].

_____. O triângulo culinário. In: SIMONIS, Yvan. **Introdução ao estruturalismo: Claude Lévi-Strauss ou “a paixão do incesto”**. Lisboa: Moraes, 1979 [1968].

MACIEL, Maria Eunice. Churrasco à gaúcha. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 2, n. 4, p.34-48, 1996.

MAGNANI, José Guilherme C. **Festa no pedaço: cultura popular e lazer na cidade**. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 1998.

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

MARQUES, P. E. M. et al. A Agricultura familiar, conselhos municipais de desenvolvimento rural e políticas públicas no Vale do Taquari, Rio Grande do Sul. In: SABOURIN, Eric et al. **Agricultura familiar, interação entre políticas públicas e dinâmicas locais: ensinamentos a partir de casos**. Porto Alegre: Ed. Ufrgs, 2007.

MAUSS, Marcel. Ensaio sobre a dádiva: forma e razão da troca das sociedades arcaicas. In: MAUSS, Marcel. **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: Cosac Naify, 2003 [1950].

MEDEIROS, Leonilde Servolo. Assentamentos rurais e gênero: temas e reflexões de pesquisa. In: LOPES, Adriana L; BUTTO, Andrea. **Mulheres na reforma agrária: a experiência recente do Brasil**. Brasília: Mda, 2008.

MENASCHE, Renata. Riscos à mesa: alimentos transgênicos no meu prato não?. **Campos: Revista de Antropologia Social**, Curitiba, v. 5, n. 1, p.111-129, 2004.

_____. **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**. 2003. 279 f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2003.

MENASCHE, Renata et al. **A multifuncionalidade da agricultura à mesa: hábitos alimentares e produção para o autoconsumo; identidade e estratégias de reprodução social de famílias rurais**. Porto Alegre: Relatório Final (projeto Mct/mesa/cnpq/ctagro 503566/03-09), 2006.

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

MENASCHE, Renata; MARQUES, Flávia Charão; ZANETTI, Cândida. Autoconsumo e segurança alimentar: a agricultura familiar a partir dos saberes e práticas da alimentação. **Revista Nutrição**, Campinas, n. 21, p.145-158, 2008.

MENEZES, M. A. Reciprocidade e campesinato. In: MARTINS, Paulo Henrique; CAMPOS, Roberta. **Polifonia do dom**. Recife: Ufpe, 2006.

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

MORAES, Carlos de S. **O colono alemão: uma experiência a partir de São Leopoldo**. Porto Alegre: Escola Superior de Teologia de São Lourenço de Brindes, 1981.

MOURA, Margarida Maria. **Os herdeiros da terra: parentesco e herança numa área rural**. São Paulo: Hucitec, 1978.

MÜLLER, Telmo Lauro. **Colônia alemã: 160 anos de história**. Porto Alegre: Escola Superior de Teologia, 1984.

NOGUEIRA, Sandra. Da Banca da matança aos enchidos: a festa e os rituais de transformação do porco em alimento. **Mneme: Revista Virtual de Humanidades**, Rio Grande do Norte, v. 5, n. 9, p.1-35, 2004. Disponível em: <<http://www.seol.com.br/mneme/ed9/050.pdf>>. Acesso em: 10 mar. 2005.

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

_____. Movimento de mulheres agricultoras: terra e matrimônio. **Cadernos de Pesquisa**, Florianópolis, n. 21, p.1-21, 2000.

_____. Trabalho familiar: uma categoria esquecida de análise. **Estudos Feministas**, Florianópolis, v. 12, n. 1, p.229-252, 2004.

PAULILO, Maria Ignez S; GRANDI, Alessandra Bueno; SILVA, Marineide Maria. Mulher e atividade leiteira: a dupla face da exclusão. **Cadernos de Pesquisa**, Florianópolis, n. 21, p.22-35, 2000.

PEIRANO, Mariza. **Rituais: ontem e hoje**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2003.

PEREZ, Lea Freitas. Antropologia das efervescências coletivas. In: PASSOS, Mauro. **A festa na vida**. Petrópolis: Vozes, 2002.

POLANAH, Luís. Mexerico e maldizer no meio rural. **Revista de Guimarães**, Portugal, n. 103, p.111-128, 1993.

RAMOS, Mariana Oliveira. **"A comida da roça" ontem e hoje: um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de agricultores de Maquine (RS)**. 2007. 175 f. Dissertação

(Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

RATIER, Hugo. **Poblados bonaerenses: vida y milagros**. Buenos Aires: La Colmena, 2004.

RIZOPOULOU-EGOUMENIDOU, Euphrosyne. Fêtes et rites agraires à Chypre: le blé, l'olive et la vigne. In: CARBONELL, J. Bonnet; FOURIER, L. S. **Fêtes et rites agraires en Europe: metamorphoses?** Paris: L' Harmattan, 2004.

SABOURIN, Eric. Práticas de reciprocidade e economia da dádiva em comunidades rurais do Nordeste brasileiro. **Raízes: Revista de Ciências Sociais e Econômicas**, Campina Grande, v. 20, n. 1, p.41-49, 1999.

_____. Dádiva e reciprocidade nas sociedades contemporâneas. **Tomo**, Aracaju, v. 8, n. 7, p.75-104, 2004.

_____. A ajuda mútua agrícola, entre intercâmbio e reciprocidade. **1º Encontro da Rede de Estudos Rural**: NEAD, Brasília, v. 1, p.1-13, 2006.

SCOTT, Joan. Gênero: uma categoria útil de análise histórica. **Educação e Realidade**, Porto Alegre, v. 20, n. 2, p.71-99, 1995.

SEYFERTH, Giralda. As identidades dos imigrantes e o melting pot nacional. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 14, n. 6, p.143-176, 2000.

SCHMITZ, Leila C. **Agricultores de origem alemã, trabalho e vida: um estudo das mudanças ocorridas na agricultura e nos costumes na comunidade de Fazenda Lohmann (Roca Sales/RS)**. 2005. 70 f. Monografia (Curso de Desenvolvimento Rural e Gestão Agroindustrial) – Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, Encantado, 2005.

SPINDLER, George D. **Burgbach: urbanization and identity in a german village**. New York: Holt, Rinehart & Winston, 1973.

STROPASOLAS, Valmir Luiz. O valor [do] casamento na agricultura familiar. **Estudos Feministas**, Florianópolis, v. 12, n. 1, p.253-267, 2004.

TEDESCO, João Carlos; ROSSETO, Valter. **Festas e saberes: artesanatos, genealogias e memória imaterial na região colonial do Rio Grande do Sul**. Passo Fundo: Méritos, 2007.

TERHORST, Karin Inês Lohmann; SCHMITZ, José A. K. De porco a suíno: história da suinocultura e dos hábitos alimentares associados aos produtos dela derivados entre agricultores familiares do Vale do Taquari. In: MENASCHE, Renata. **A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari**. Porto Alegre: Ed. Ufrgs, 2007.

TRPIN, Verônica. Identidades em movimento: famílias chilenas em la fruticultura del Alto Valle de Rio Negro. **Cadernos Pagu**, Argentina, n. 29, p.227-255, 2007.

VELHO, Gilberto. **Individualismo e cultura: Notas para uma antropologia da sociedade contemporânea**. 4. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1997 [1987].

VEREBELYI, K. Um “culte agricole” en Hongrie. In: CARBONELL, J. Bonnet; FOURIER, L. S. **Fêtes et rites agraires en Europe: metamorphoses?** Paris: L' Harmattan, 2004.

WAGNER, Saionara Araújo; MARQUES, Flávia Charão; MENASCHE, Renata. Agricultura familiar à mesa. In: MENASCHE, Renata. **A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari**. Porto Alegre: Ed. Ufrgs, 2007.

WEDIG, Josiane C.; MENASCHE, Renata. Entre o campo e a cidade: o lugar do consumo na mobilidade material e simbólica de jovens rurais. In: PINTO, Michele de Lavra; PACHECO, Anie K. **Juventude, Consumo & Educação**. (no prelo) Porto Alegre: Espm, 2009a.

_____. Comida e classificações: homens e mulheres em famílias camponesas. **Caderno Espaço Feminino**: UFU, Uberlândia, 2009b.

WOOD, Roy C. Gênero e paladar gastronômico. In: SLOAN, Donald. **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor**. Barueri: Manole, 2005.

WOORTMANN, Ellen. A árvore da memória. **Série Antropologia**, Brasília, n. 159, p.1-13, 1994.

_____. **Herdeiros, Parentes e Compadres**: colonos do Sul e sitiantes do Nordeste. São Paulo: Hucitec, 1995.

_____. Identidade e memória entre teuto-brasileiros: os dois lados do Atlântico. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 14, n. 6, p.205-238, 2000.

_____. Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros. In: MENASCHE, Renata. **A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari**. Porto Alegre: Ed. Ufrgs, 2007.

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

WOORTMANN, Klaas. Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda: relatório final. **Série Antropologia**, Brasília, n. 20, p.1-114, 1978.

_____. A comida, a família e a construção do gênero feminino. **Série Antropologia**, Brasília, n. 50, p.1-43, 1985.

_____. “Com parente não se neguceia”: o campesinato como ordem moral. **Anuário Antropológico**, Rio de Janeiro, n. 87, p.11-73, 1990.

_____. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: ARAÚJO, W. M. C.; TENSER, C. M. R. **Gastronomia**: cortes e recortes. Brasília: Senac, 2006.

ZANETTI, Cândida; MENASCHE, Renata. Segurança alimentar, substantivo feminino: mulheres agricultoras e autoconsumo. In: MENASCHE, Renata. **A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari**. Porto Alegre: Ed. Ufrgs, 2007.

APÊNDICE A

ROTEIRO DE ENTREVISTA⁷⁷

Práticas alimentares:

- Descrever sistematicamente a rotina de cada um dos membros da família. Dar principal ênfase para as refeições.
- Descrever detalhadamente quais os alimentos que fazem parte de cada uma das refeições.
- Qual é a comida forte?
- O que comem na refeição de domingo?
- Quem prepara as refeições diárias (café da manhã, almoço e janta)?
- Quem prepara o almoço de domingo?
- Recebem amigos e parentes para comer em casa? Quem é convidado? O que se come nestas ocasiões?
- Visitam amigos e parentes, reunindo-se para comer? O que se come nestas ocasiões?
- De onde vem a comida que a família consome? O que é comprado (onde?) e o que é produção própria?
- Quais festas se celebram na comunidade e quais se celebram em casa?
- Qual é a comida de festa?
- Quais os alimentos que não comem de jeito nenhum? Por que?
- O que se comia antigamente e não se come mais?
- O que não se comia antigamente e se passou a comer?
- Qual era a comida que comiam na infância? Observam diferenças na comida que as crianças de hoje consomem?
- O que comem os jovens?
- O que comem os idosos?
- Quais são as comidas consumidas pelos doentes?
- Quais comidas curam?
- Quais as diferenças entre as comidas dos homens e das mulheres?
- O que comem as mulheres grávidas e em resguardo?
- O que comem as mulheres quando estão menstruadas?
- Qual comida faz mal? Por que?

⁷⁷ Roteiro construído com base naquele de Menasche (2003)

Sobre a família e a produção de alimentos:

- Como e quando a família se estabeleceu em Fazenda Lohmann?
- Como são divididas as tarefas, quais os serviços dos homens e quais os das mulheres, dos pais e dos (as) filhos (as)?
- Quais os tipos de lavoura e criações que tem na propriedade?
- Dimensões da propriedade? E da lavoura?
- Quem está ocupado na produção rural e quem trabalha “fora”?
- O que plantam na roça, o que plantam na horta?
- Qual o destino da produção rural?
- Onde obtém o conjunto de alimentos da família?