



A agricultura familiar à mesa





UNIVERSIDADE
FEDERAL DO RIO
GRANDE DO SUL

Reitor

José Carlos Ferraz Hennemann

Vice-Reitor

Pedro Cezar Dutra Fonseca

Pró-Reitora de Extensão

Sara Viola Rodrigues

EDITORA DA UFRGS

Diretora

Jusamara Vieira Souza

Conselho Editorial

Cassilda Golin Costa

Cornelia Eckert

Eduardo Ernesto Filippi

Flávio Anastacio de O. Camargo

Iara Conceição Bitencourt Neves

José Roberto Iglesias

Léa Sílvia dos Santos Masina

Mônica Zielinsky

Neusa Ribeiro Bianchi

Nalú Farenzena

Sílvia Regina Ferraz Petersen

Jusamara Vieira Souza, presidente

A agricultura familiar à mesa

Saberes e práticas da alimentação
no Vale do Taquari

—
Renata Menasche
Organizadora


UFRGS
EDITORA

série
estudos e pesquisas
iepe

Sumário

Apresentação	7
Evolução e diferenciação da agricultura no Vale do Taquari: um estudo comparado de dois sistemas agrários	11
<i>Leonardo Beroldt, Pierre-Nicolas Grisel, José Antônio Kroeff Schmitz</i>	
O poder simbólico da renda na mobilização social de jovens de comunidades rurais	43
<i>Margarita Rosa Gaviria, Silvane Maria Pezzi</i>	
Agricultura familiar à mesa	58
<i>Saionara Araujo Wagner, Flávia Charão Marques, Renata Menasche</i>	
Agricultores de origem alemã, trabalho e vida: saberes e práticas em mudança em uma comunidade rural gaúcha	78
<i>Renata Menasche, Leila Claudete Schmitz</i>	
De porco a suíno: história da suinocultura e dos hábitos alimentares associados aos produtos dela derivados entre agricultores familiares do Vale do Taquari	100
<i>Karin Inês Lohmann Terhorst, José Antônio Kroeff Schmitz</i>	
Desenvolvimento rural e agroindústria familiar: um estudo na Regional Sindical da Serra do Alto Taquari	120
<i>Ivan Cesar Tremarin, José Antônio Kroeff Schmitz, Saionara Araujo Wagner</i>	

Segurança alimentar, substantivo feminino: mulheres agricultoras e autoconsumo	130
<i>Cândida Zanetti, Renata Menasche</i>	
Agriculturas familiares: práticas agrícolas, autoconsumo e modos de vida entre colonos e quilombolas ..	142
<i>Alexandre Daros, Evander Eloí Krone, Everton Mundeleski, Renata Menasche</i>	
Circulação de alimentos: dádiva, sociabilidade e identidade ..	154
<i>Flávia Charão Marques, Renata Menasche, Cristiane Tonezer, Alex Genessini</i>	
Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros	177
<i>Ellen Fensterseifer Woortmann</i>	
Autores e autoras	197
Instituições mencionadas	199

Apresentação

Este livro apresenta os resultados do projeto de pesquisa *A multifuncionalidade da agricultura à mesa: hábitos alimentares e produção para autoconsumo; identidade e estratégias de reprodução social de famílias rurais*,¹ levado a cabo na região do Vale do Taquari, Rio Grande do Sul, no período compreendido entre fevereiro de 2004 e fevereiro de 2006.

Tomamos como ponto de partida o entendimento de que o estudo das práticas alimentares das famílias rurais (e das representações sociais a elas relacionadas) constitui-se em caminho interessante para a apreensão de suas percepções a respeito da agricultura, da natureza e do rural, bem como do modo como suas vidas têm sido afetadas pelas mudanças recentes nele ocorridas.

Seriam, então, observadas as práticas de produção e de consumo de alimentos, a produção de alimentos voltada ao autoconsumo, os itens alimentícios habitualmente adquiridos, bem como as manifestações de sociabilidade em que tomam parte os alimentos. Ainda, as práticas atuais de produção e de consumo de alimentos, e variedades vegetais e animais empregadas na alimentação seriam confrontadas com as de período precedente, anterior ao processo de erosão das biodiversidades e culturas locais, decorrente, em boa medida, da intensificação da produção agropecuária.

Para isso, situações de festas comunitárias ou de práticas de sociabilidade entre vizinhos e parentes, mas também do cotidiano

¹ Esse projeto de pesquisa, que contou com o apoio do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (projeto MCT/MESA/CNPq/CTA Agro 503566/03-09), teve como instituição executora a Fundação Estadual de Pesquisa Agropecuária (FEPAGRO) e como instituições parceiras a Universidade Estadual do Rio Grande do Sul (UERGS) e o Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (PGDR/UFRGS).

das famílias rurais estudadas, seriam etnografadas; informantes-chave seriam entrevistados, particularmente pessoas idosas, portadoras das histórias locais; assim como o seriam jovens e mulheres, cujas perspectivas específicas procurava-se apreender.

Seria, ainda, utilizado como instrumento de coleta de dados um formulário, em que buscamos identificar as práticas de produção e consumo de alimentos de 48 famílias rurais, de três diferentes localidades.² Como comentado no artigo “Agricultura familiar à mesa”, dedicado à apresentação dos resultados obtidos a partir do banco de dados então gerado, as visitas destinadas à aplicação dos formulários seriam, também, oportunidade para “tomar um chimarrão ou provar o vinho da casa; experimentar um queijo, um bolinho frito ou uma cuca; olhar o livro de receitas; conhecer as ervas medicinais utilizadas pela família; ver a horta e as criações; comer frutas; observar a casa e a cozinha; escutar histórias”.

Este livro é escrito a muitas mãos, a partir de diferentes olhares.

Além da equipe de pesquisa, contamos aqui com as contribuições de Pierre-Nicolas Grisel, agrônomo francês que realizou seu trabalho de conclusão de curso no Vale do Taquari, e da professora e amiga Ellen Woortmann, cujos estudos em antropologia do campesinato constam entre as referências de vários dos artigos reunidos e que, generosamente, aceitou o convite para integrar esta coletânea. Sob a luz do percurso do pensar antropológico sobre a alimentação e baseada em dados de pesquisas realizadas na região que, no Rio Grande do Sul, foi a primeira a receber os imigrantes alemães, o Vale do Rio dos Sinos, em “Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros”, Ellen nos brinda com a análise de algumas das dimensões sociais da comida entre camponeses.

Como pode ser observado na apresentação dos *Autores e autoras*, compusemos uma equipe de pesquisa que agregou pesquisado-

² Fazenda Lohmann, Mato Queimado e Jacarezinho, pertencentes, respectivamente, aos municípios de Roca Sales, Vespasiano Corrêa e Encantado. Na primeira localidade, as famílias são predominantemente descendentes de imigrantes de origem alemã, enquanto que nas demais o são de imigrantes italianos.

res de diferentes formações e um expressivo número de estudantes do Curso de Graduação em Desenvolvimento Rural e Gestão Agroindustrial, da Unidade de Encantado da UERGS.

Os estudantes, nascidos e criados na região estudada, muitos deles originários de famílias rurais, aportariam à equipe não apenas sua bagagem de vida fortemente ancorada na realidade local, mas também as questões sobre ela construídas a partir da perspectiva multidisciplinar do processo de formação em que estavam inseridos. Seriam, em alguns momentos, ao mesmo tempo membros da equipe de pesquisa e da comunidade estudada.

Das diferentes fontes, das Ciências Sociais e das Ciências Agrárias, que nutrem os pesquisadores da equipe, confluíam ao trabalho abordagens diversas, possibilitando que contemplássemos um amplo leque de questões e aspectos relacionados aos temas em estudo.

Assim é que abrimos esse volume com dois artigos que conduzem o leitor à conformação de um quadro da região analisada. Em “Evolução e diferenciação da agricultura no Vale do Taquari”, os autores realizam o estudo comparado de dois sistemas agrários presentes na região, mostrando, com riqueza de detalhes, suas características e evidenciando as transformações ocorridas nas práticas agrícolas ao longo do tempo. Já em “O poder simbólico da renda na mobilização social de jovens de comunidades rurais”, as autoras convidam o leitor a familiarizar-se com os desafios que se colocam aos processos sucessórios nessa agricultura, bem como com os sonhos e projetos de jovens rurais que, hoje, têm seus dilemas atualizados pela proximidade material e simbólica entre campo e cidade.

O artigo “Agricultores de origem alemã, trabalho e vida” levamos a observar as mudanças ocorridas nos costumes – especialmente aqueles concernentes às práticas de sociabilidade e à alimentação – de camponeses descendentes de imigrantes alemães de Fazenda Lohmann através do processo de transformação do rural e dos modos de fazer a agricultura. Enquanto isso, também fundando-se nas histórias narradas pelos agricultores daquela localidade, *De porco a suíno* constrói a história regional da suinocultura – em outra época,

principal atividade comercial da agropecuária do Vale do Taquari – e dos hábitos alimentares associados aos produtos dela derivados.

Destacando a importância das agroindústrias familiares no desenvolvimento local, em “Desenvolvimento rural e agroindústria familiar”, a atenção se volta para a análise de experiências que, a partir de uma política pública estadual, constituem-se em caminho para a transformação de alimentos historicamente presentes à mesa das famílias rurais da região estudada em produtos destinados ao mercado.

A partir de perspectivas várias, mas sempre buscando as conexões com os modos de vida dos agricultores observados, três trabalhos debruçam-se sobre o tema da produção de alimentos destinada ao autoconsumo das famílias rurais. Em “Segurança alimentar, substantivo feminino”, o leitor é chamado a notar – tomando em conta os papéis de gênero, socialmente construídos – o lugar das mulheres agricultoras de Jacarezinho na promoção da segurança alimentar de suas famílias. Já em “Agriculturas familiares: práticas agrícolas, autoconsumo e modos de vida entre colonos e quilombolas”, serão observadas diferenças e semelhanças nas práticas de dois distintos grupos étnicos, presentes em uma mesma localidade do município de Arroio do Meio, São Roque. E em “Circulação de alimentos”, quando o olhar é conduzido para o alimento enquanto dádiva, são evidenciados os significados das doações e trocas de alimentos como nutrientes das práticas de sociabilidade desses agricultores, bem como o papel que executa na composição de suas identidades.

Por fim, gostaríamos de registrar que esperamos que a leitura deste livro seja tão estimulante como foi desafiadora e gratificante nossa experiência coletiva de pesquisa. E agradecer às instituições que nos apoiaram, já mencionadas. E, especialmente, aos tantos agricultores e agricultoras que nos receberam em suas casas, acolhendo-nos em suas mesas e, por alguns momentos, em suas vidas: a esses dedicamos nosso trabalho.

*A equipe de pesquisa
Porto Alegre, inverno de 2006.*

Evolução e diferenciação da agricultura no Vale do Taquari: um estudo comparado de dois sistemas agrários

Leonardo Beroldt
Pierre-Nicolas Grisel
José Antônio Kroeff Schmitz

INTRODUÇÃO

A partir da teoria dos sistemas agrários (Mazoyer; Roudart, 2002), analisamos, neste trabalho, a dinâmica da agricultura de uma região relativamente homogênea, tanto em relação ao ecossistema cultivado como ao sistema social produtivo. O estudo incluiu integralmente os municípios de Encantado e Roca Sales, localizados no centro-leste do Estado do Rio Grande do Sul.

A pesquisa foi realizada no período compreendido entre março e agosto de 2005. Os dados foram coletados a partir de entrevistas realizadas junto a agricultores (42 entrevistas), bem como junto a dirigentes de organismos atuantes na região nas áreas de crédito, assistência técnica e cooperativismo. Foram, ainda, consultados documentos cartográficos, bem como a literatura pertinente.

Na região estudada, pode ser identificada, já no início do século XX, a diferenciação de dois sistemas agrários: um no vale e outro nas encostas. Mas a partir dos anos 1970, com a modernização da agricultura, observar-se-ia uma transformação estrutural, uma verdadeira revolução na agricultura daquela região. Esse processo afetaria de forma diferenciada os dois sistemas agrários, trazendo conseqüências específicas a cada um e outras comuns a ambos.

CARACTERIZAÇÃO EDAFOCLIMÁTICA DA REGIÃO ESTUDADA

Na região estudada, as rochas do subsolo são compostas de basalto, resultante de atividade vulcânica ocorrida há aproximadamente 150 milhões de anos na região da bacia do rio Paraná (Holz, 1999). Entre cada derramamento de lavas ácidas e básicas, ocorreria a deposição de uma camada de areia, dado que naquela época o clima da região era desértico. Essa formação geológica particular (basalto combinado com arenito) atribuiria às rochas uma fragilidade característica da disposição em camadas, resultando na conformação em patamares dos morros da região.

Foi principalmente a erosão hídrica que deu à região seu relevo atual. O rio Taquari desce do norte em direção ao sul, num vale de fundo plano, com uma largura de dois a quatro quilômetros e um comprimento de 25 quilômetros. Existem pequenos relevos dentro do vale, formados por terraços de aluviões. Arroios drenam vales secundários, perpendicularmente ao vale principal, podendo ser facilmente atravessados.

Os solos do vale principal são geralmente profundos, sendo classificados genericamente, segundo a Classificação Brasileira de Solos (Embrapa, 1999; Streck et al., 2002), como chernossolos Háplicos ou nitossolos vermelhos. Os chernossolos háplicos são assim denominados em função de sua coloração escura e sua baixa densidade. São também conhecidos como fazendo parte da Unidade Vila, terminologia de classificação de solos segundo unidades de mapeamento utilizada no Rio Grande do Sul (Brasil, 1973). Esses solos são considerados de alta fertilidade natural, sendo denominados pelos agricultores como “terra preta” e caracterizados por sua grande capacidade de retenção de água, decorrente do elevado teor de matéria orgânica. Essa característica torna quase impossível seu manejo durante os meses chuvosos de inverno. Já os nitossolos vermelhos são solos argilosos, profundos, ácidos, de perfil homogêneo, que apresentam agregados nítidos e brilhantes no horizonte B. São também conhecidos, no Rio Grande do Sul, como fazendo parte da unidade

de mapeamento Estação, ou solos Estação (Brasil, 1973). Denominados pelos agricultores locais como “terra vermelha”, esses solos são aptos ao manejo mecanizado.

No vale, além desses dois tipos de solo, ocorre também a chamada tabatinga, localizada no topo dos microrrelevos do vale, que possui grande teor em areia e silte, o que confere ao solo certa instabilidade estrutural. Em função de sua ocorrência esparsa e localização geográfica difusa, não foram encontradas na literatura referências sobre a ocorrência ou classificação desse tipo de solo para a região.

Já em relação aos morros que cercam o vale do rio, a dupla composição das rochas que compõem o relevo provocou uma erosão diferencial, formando o que se pode chamar de patamares. Os morros com estas características possuem altitudes de até 500 metros, sendo compostos por de um a quatro patamares, em que a cada inclinação abrupta sucede uma área mais plana. Por serem de formação mais recente e apresentarem contato com a rocha mãe dentro de 50 centímetros da superfície, sendo, portanto, ácidos ou levemente ácidos (próximos da rocha-mãe basáltica), pouco profundos (30 centímetros), pedregosos, eutróficos, ou seja, naturalmente férteis e muito sensíveis à erosão, os solos localizados em posições geográficas de inclinação acentuada são classificados atualmente como neossolos litólicos (Embrapa, 1999; Streck et al., 2002). Na denominação regional, fazem parte da unidade de mapeamento Charrua (Brasil, 1973). São descritos por Kaul, Herrmann e Rosa (1990) como solos surgidos no século XX sob o efeito da erosão provocada pelas atividades de “desflorestamento agrícola”.

Já os solos das áreas mais planas dos patamares e também das áreas situadas na base dos morros compõem-se de coluviões,¹ sendo que essas últimas marcam uma ruptura de inclinação com a área

¹ Sedimentos transportados pela água das chuvas que se depositam nos patamares e na base dos morros.

dos patamares. Essas posições no relevo possuem solos com características intermédias às de vale e de morro, sendo geralmente classificados como chernossolos argilúvicos férricos (Embrapa, 1999; Streck et al., 2002), ou fazendo parte da unidade de mapeamento Ciríaco, na antiga classificação dos solos do Rio Grande do Sul (Brasil, 1973). Esses solos podem variar sua profundidade de forma significativa, apresentando razoáveis teores de matéria orgânica, o que lhes confere uma coloração escura. Apresentam também um horizonte B bem-definido, contendo teores elevados de óxidos de ferro (Streck et al., 2002). Compreendem pequenas extensões dentro de áreas com relevo ondulado a fortemente ondulado, o que dificulta sua mecanização e costuma exigir práticas conservacionistas intensivas (Streck et al., 2002).

No que se refere ao clima, temos que o do Rio Grande do Sul é de tipo subtropical úmido. A pluviosidade média anual da região estudada² é de 1.540mm. A estação das chuvas é pouco marcada, ao contrário das temperaturas. No inverno, as temperaturas médias mínimas chegam a 13,5°C (no mês de julho), sendo que no verão alcançam até 23,8°C (janeiro). A variação média entre as duas estações é, assim, em torno de 10°C. Existe uma dualidade climatológica na região: no fundo do vale, o clima é mais quente do que nos morros que o cercam (2,5°C de diferença no inverno e 4,5°C no verão). As precipitações são maiores nos morros do que no fundo do vale, onde chove, em média, 1.400 mm por ano.

O clima não possui uma regularidade rigorosa: não raramente formam-se geadas pela manhã (cinco dias acumulados durante o ano). Essas irregularidades climáticas são geralmente acompanhadas de temperaturas muito baixas (-3°C) no inverno, mas podem atingir igualmente o máximo de 40°C em alguns dias do ano, no verão.

² As informações climáticas da região foram obtidas a partir de dados encontrados na literatura (Maluf, 1989; Embrapa, 2004).

Não existe uma estação das chuvas bem-delimitada na região estudada, ocorrendo em todos os meses uma precipitação de ao menos 70mm. Poder-se-ia, contudo, simplificar a ocorrência das precipitações da seguinte forma: um primeiro período, de dezembro até maio, com temporais caudalosos, esparsos e passageiros, acompanhados de temperaturas elevadas no verão (dezembro a março); um segundo período, de junho a novembro, com precipitações de menor intensidade, mas com maior frequência e duração, acompanhadas de baixas temperaturas no inverno (junho a setembro).

A região possui outras características específicas. No inverno, uma neblina espessa pode persistir até às 11 horas nos vales primários e secundários. Nos vales secundários, a altura dos morros reduz a insolação direta.

Por último, é importante observar que o rio Taquari é sujeito a enchentes quando da ocorrência de períodos com precipitações prolongadas. O poder erosivo das chuvas de inverno carrega grande quantidade de elementos orgânicos e minerais das regiões a montante, depositando-os nas zonas de vale e de colúviões. Durante o inverno, na região estudada, as águas de cheia podem invadir os microrrelevos do vale principal, permitindo aos aluviões renovar a fertilidade dos solos.

As terras mais próximas das margens do rio costumam ser inundadas em intervalos de dois a quatro anos, enquanto que as situadas na base dos morros costumam ser inundadas em intervalos de vinte a trinta anos (grandes enchentes). A frequência das grandes cheias não permite aos aluviões³ cobrir completamente, todos os anos, a superfície do vale. Os canais secundários, que formaram microrrelevos, são geralmente beneficiados por esses contributos.

Esse tipo de clima, associado à elevada fertilidade dos solos, possibilita aos agricultores plantar de um a dois cultivos princi-

³ Sedimentos ricos em matéria orgânica e minerais, trazidos pelas águas de cheia e depositados nos microrrelevos dos vales.

pais durante os meses de primavera e verão, seguidos de um terceiro no inverno.

DOS ÍNDIOS GUARANI À CHEGADA DOS IMIGRANTES ALEMÃES E ITALIANOS

A história agrícola da região estudada pode ser delimitada a partir da sucessão de quatro diferentes sistemas agrários.

Inicialmente, os índios Guarani tinham desenvolvido um primeiro sistema baseado no abate e na queima da vegetação arbórea, em zonas de mata. Essas clareiras eram cultivadas por um determinado período até a diminuição da fertilidade do solo, quando eram abandonadas para que uma nova clareira fosse aberta (Schmitz, 2000). Com as freqüentes investidas dos colonizadores, primeiramente os espanhóis e posteriormente os portugueses, conflitos com os nativos resultaram na redução de suas populações e seu refúgio nas áreas de mato que ainda restavam.

Aos poucos, os caboclos passaram a habitar a região. Conforme Silva Neto (2002), não é claramente definida a origem desses caboclos, embora possam, de maneira genérica, ser identificados como descendentes de brancos açorianos que perderam suas terras e passaram a explorar áreas devolutas; de tropeiros com mulheres índias; de estancieiros com escravas; de índios sobreviventes e aculturados; de colonos europeus empobrecidos. De um modo geral, pode-se dizer que os caboclos resultam do processo de expansão e desenvolvimento da economia do Rio Grande do Sul, não possuindo recursos financeiros nem posição militar para assegurar o direito de propriedade da terra. Nas áreas de mato, característica da região estudada, pode-se descrevê-los como ervateiros-agricultores ou como agricultores itinerantes, constantemente forçados, pelas políticas de colonização, a deslocar-se para as frentes de expansão.

Com uma quase inexistente inserção no mercado, o que os caboclos produziam era basicamente destinado ao autoconsumo familiar. Praticavam a agricultura de derrubada e queima da flores-

ta, sendo que nas clareiras abertas cultivavam milho e feijão preto, além de batata-doce e mandioca. Também plantavam algumas árvores frutíferas. Possuíam ao menos um cavalo, uma vaca ou cabra e alguns porcos e galinhas. Parte da alimentação era buscada nas áreas de mato próximas e nas capoeiras. Inicialmente, as terras cultivadas eram posteriormente abandonadas, mas com o avanço da colonização por imigrantes europeus e a redução das terras devolutas, foram reduzindo o tempo de baldio a pequenas capoeiras.

A agricultura dos caboclos seria complementar no processo de colonização das terras, tanto por ter desbravado áreas de mato fechado para posterior ocupação pelos colonos, como pela utilização de sua mão-de-obra nas frentes de trabalho, abrindo estradas e construindo estradas de ferro.

Com a chegada dos primeiros colonizadores alemães e italianos, os caboclos que habitavam as zonas baixas dos vales da região estudada viram-se obrigados a buscar novas terras, forçando os índios a abandonar a região. Ocorreram transferências de técnicas e cultivares entre os dois povos, mas os caboclos continuaram praticando uma agricultura de abate e queima das áreas de mata. Finalmente, quando os imigrantes alemães e italianos se instalaram na região, a partir de 1880, os caboclos foram sendo deslocados, por vezes com violência,⁴ para as regiões mais altas nas encostas, ou em direção a outras regiões mais ao norte.

Os alemães instalaram-se, sobretudo, nas zonas planas dos vales dos rios Jacuí e Taquari até os atuais municípios de Lajeado, Estrela e Roca Sales. Aos italianos, chegados posteriormente, coube a ocupação das zonas baixas das encostas e as terras altas da serra

⁴ Cabe aqui registrar o episódio conhecido como referente aos “Monges de Pinheirinho”, ocorrido em 1902, na localidade de Pinheirinho (municípios de Roca Sales e Encantado), situada às margens do rio Taquari, quando, em um movimento messiânico liderado pelo Monge Chico, um grupo de caboclos seria dizimado em ação promovida por autoridades locais de Encantado e levada a cabo pela Brigada Militar.

gaúcha, especialmente nas áreas dos atuais municípios de Caxias do Sul, Bento Gonçalves, Farroupilha e Garibaldi. Outros movimentos migratórios da Itália para o Brasil e internos na região, iniciados a partir de 1880-1890, atingiram como limite sul os atuais municípios de Muçum, Encantado e Roca Sales, todos os três pertencentes à área estudada, sendo que Roca Sales pode ser considerada como a fronteira entre as duas etnias de imigrantes.

Para o Governo, à época, a vinda desses colonos para as regiões ocupadas somente por índios e caboclos tinha como objetivo não somente neutralizar o poder crescente da oligarquia dos estancieiros (criadores de gado instalados ao sul do Estado), mas também reduzir as importações de alimentos (Pesavento, 2002).

A Lei de Terras brasileira era já vigente quando da chegada dos colonos na região, fazendo com que seu acesso à terra se desse a partir da aquisição de lotes. Os colonos podiam tornar-se proprietários de dois modos. O primeiro consistia no pagamento em dinheiro e o segundo em pagamento em trabalho – o colono deveria trabalhar para o Estado na abertura de estradas municipais. Cada família de colonos recebia um lote.

Supervisionada pelo governo, a delimitação dos lotes foi feita sem preocupação com a qualidade das terras. Cada conjunto de lotes articulava-se em linhas e possuía um centro comunitário. As divisões entre cada propriedade foram feitas perpendicularmente aos cursos de água. Os lotes situados nas zonas de encosta possuíam todos a mesma dimensão (25 hectares), variando na proporção de terras favoráveis à agricultura. Já nas zonas de vale, as divisões seriam de outra natureza, dado que os lotes eram separados pelo rio Taquari. Dependendo da localização da propriedade em relação à margem do rio, sua superfície total poderia variar, alcançando até 50 hectares no sul da região estudada, onde se concentra a maior parte dos descendentes de imigrantes alemães. Essas diferenças de tamanho e qualidade dos lotes podiam até dobrar seu preço original.

Durante os primeiros anos de instalação (final do século XIX), praticamente todas as espécies (feijão, milho, mandioca, batata-

doce, amendoim e abóbora) cultivadas pelos índios Guarani e pelos caboclos seriam absorvidas pelos sistemas de cultivo coloniais. Por outro lado, algumas espécies de plantas trazidas da Europa pelos colonos seriam eliminadas de seus sistemas de cultivo, como algumas variedades de cevada, cepas de videira, batatas ou nabo. Outras espécies européias permaneceriam sendo cultivadas na região, como trigo, aveia e azevém.

Tanto na zona de vale como na de encosta, os colonos tiveram que abrir clareiras na mata para construir suas casas e instalar áreas de pastoreio permanente subespontâneo (não semeadas e não trabalhadas), que forneceriam alimentos aos animais que haviam trazido. A superfície desses pastos não passava de 2,5 hectares, situando-se nas zonas mais baixas e sendo botanicamente composta por gramíneas nativas da região. As numerosas pedras (blocos de basalto) encontradas nesses campos de pastagem eram reunidas e utilizadas para a construção de muradas, para contenção de bovinos e suínos e estabelecimento de divisas com propriedades vizinhas. Essas muradas seriam erguidas com aproximadamente 50 centímetros de altura, sendo até hoje presentes na região.

A produção para autoconsumo era composta de carnes bovina, suína e de aves, leite, banha, ovos, farinhas de trigo e milho, raízes comestíveis e frutas (mandioca, batata-doce e frutas cítricas), além de algumas leguminosas, como feijões e lentilhas. É difícil encontrar dados precisos sobre o número médio de indivíduos que compunham uma família colonial do vale do Taquari entre fins do século XIX e princípio do século XX, mas a grande maioria das pessoas idosas entrevistadas afirmou que, freqüentemente, as famílias eram constituídas por mais de doze filhos. Nesse contexto, até o início do século XX, a produção era destinada ao autoconsumo doméstico. Entretanto, relatos revelam que, ainda no século XIX, os colonos já se organizavam para vender banha, que se tornaria o principal produto comercial da agropecuária regional.

A AGRICULTURA DO INÍCIO DO SÉCULO XX AOS ANOS 1970

Neste item, será descrita a agricultura colonial tal como encontrada até o início dos anos 1970. Embora os primeiros colonos da região tenham desenvolvido os mesmos tipos de produção – independentemente das condições edáficas, geomorfológicas e microclimáticas –, dois sistemas agrários se diferenciariam no princípio do século XX. Suas principais variações residem na capacidade de uso do solo e nos processos de acumulação em zonas de encosta e em zonas de vale. Finalmente, acrescenta-se a isso o fato de que, do início do século XX até os anos 1970, processos sucessórios levariam ao fracionamento das primeiras propriedades. Dos numerosos filhos com que contavam as famílias à época, muitos migrariam para outras regiões, próximas e distantes. Esse processo será detalhado a seguir, para cada um dos dois sistemas agrários identificados.

O sistema agrário das zonas de encosta

As zonas de altitude eram compostas de um relevo particular, em patamares. A casa, o estábulo e a superfície dedicada às pastagens permanentes geralmente eram instalados nos fundos dos vales, próximo a um rio secundário. As parcelas situadas nos declives eram ocupadas pela floresta e pelos cultivos.

De 1900 a 1970, as famílias de colonos eram ainda constituídas por um grande número de filhos. Com o falecimento do chefe da família, a propriedade podia (ou não) ser dividida entre alguns filhos homens – as divisões entre propriedades de irmãos-herdeiros se faziam no sentido perpendicular ao curso d'água –, mas vários deles migrariam para outras regiões, partindo, principalmente, em direção ao Noroeste do Rio Grande do Sul (região das Missões). Em seguida, quando também essa região já não tinha terras disponíveis para as novas gerações de colonos, as migrações em busca de terras tomaram a direção dos estados de Santa Catarina, Paraná e

Mato Grosso do Sul. Assim, do início do século XX aos anos 1970, o tamanho médio das explorações agrícolas das zonas de encosta passou de 25 a 10 hectares.

Inserida em um esquema de rotação com abate e queima da floresta, o cultivo de milho, em associação com outras espécies, está no centro do sistema de cultivo desenvolvido nesta primeira zona. Antes das chuvas de inverno, parcelas com floresta, de aproximadamente 1,5 hectare, eram derrubadas com a ajuda de ferramentas como machado e serra, sendo os resíduos vegetais queimados no local. Apenas eram preservadas algumas árvores de maior porte. Essas parcelas eram então cultivadas durante cinco anos. No primeiro ano, em que era aproveitada a fertilidade dada pelas cinzas da queima, era cultivado milho em associação com feijão preto. Após a colheita do milho em grão, no final do verão, era semeado um cultivo de inverno, como trigo ou cevada. Nos três anos seguintes, a uma associação de milho, mandioca, abóbora e batata-doce cultivados no verão, seguia-se um cereal de inverno. Finalmente, no quinto e último ano, era cultivado somente arroz. A terra era então abandonada para recomposição florestal, por um dado período, conforme apresentado na Figura 1, a seguir.

	ago	set	out	nov	dez	jan	fev	mar	abr	mai	jun	jul	
A1	ab-qu			milho						c	trigo ou cevada		
			feijão						c				
A2				milho						c	trigo ou cevada		
				mandioca						c			
				batata doce						c			
			abóbora						c				
A3	igual a C2												
A4	igual a C2												
A5		arroz								c	capoeira		

Figura 1. Itinerário técnico do sistema agrário da zona de encosta, do início do século XX ao início dos anos 1970. (Observação: A1, A2... : ano 1, ano 2...; ab-qu: abate e queima; c: colheita.) – Fonte: Pesquisa de campo.

A duração do período reservado à recomposição florestal das parcelas alterou-se muito do final do século XIX até os anos 1970, passando de sete para dois anos, sendo que a altura da vegetação de

recomposição passou, no período, de 10 a 15 metros para 2 a 4 metros, sendo essa última denominada capoeira.

O itinerário técnico adotado no cultivo de milho no primeiro ano diferenciava-se ligeiramente em relação aos seguintes: em agosto, o milho era semeado (sementes conservadas do ano anterior), aproveitando as cinzas da queima. Para isso, era utilizada uma ferramenta manual chamada matraca, que depositava de duas a três sementes no solo, a uma profundidade de 10 centímetros. Esse tipo de semeadura permitia mais facilmente, no primeiro ano, o cultivo em associação (no caso, milho e feijão preto). Em meados de janeiro, procedia-se à “dobra do milho”. Essa operação consistia na quebra do caule da planta logo abaixo da primeira espiga, deixando a parte superior pendida para baixo. Esse sistema apresenta diversas vantagens: (a) permite a secagem das espigas no período em que as temperaturas começam a elevar-se; (b) protege os grãos do alcance de roedores, assegurando a estocagem em pleno campo; (c) evita o pico de trabalho no momento da colheita, pois permite que esta operação se estenda por mais de um mês; (d) permite o rápido desenvolvimento dos outros cultivos associados em cada linha; (e) constitui uma cobertura vegetal durante as fortes chuvas de verão, evitando acúmulo de água na superfície. Finalmente, a colheita tinha início na metade de março, estendendo até final de abril (após a colheita do feijão). A área colhida era novamente semeada, desta vez a lanço, com cevada ou trigo de inverno, possibilitando também estender por um mês as colheitas desses cereais. Independentemente do cereal semeado, os agricultores não precisavam se preocupar com as ervas adventícias⁵ de inverno, pois no primeiro ano sua incidência era muito baixa. Os cereais eram então colhidos com foice, sendo os grãos separados da palha.

Durante os quatro anos seguintes, as parcelas eram plantadas em intervalos irregulares de tempo. Durante um mês ou um mês e meio, os agricultores procediam à semeadura. Eles realizavam vários traba-

⁵ Populamente conhecidas como ervas daninhas ou invasoras.

lhos para o controle das ervas adventícias: a primeira operação, antes da semeadura de agosto, consistia em passar uma primeira vez um arado puxado por uma junta de bois, para enterrar as ervas. Em seguida, traçavam-se os sulcos, com a ajuda de outro arado, a uma profundidade duas vezes menor. Com uma terceira passagem de arado entre os sulcos, o solo era elevado em linhas, a uma altura de 40 a 50 centímetros. Essa prática era possível porque o milho era semeado em covas. Como no primeiro ano, isso permitia o plantio de cultivo associado (agora mandioca, batata-doce ou abóbora). Cada parcela completava seu ciclo em momentos diferentes da estação quente, garantindo, assim, a distribuição da colheita, com produção variável de acordo com as parcelas, mas ainda assim constante de um ano para outro – em média de duas a três toneladas por hectare no primeiro ano, chegando ao quarto ano com 0,8 tonelada por hectare. O caule do milho era dobrado sempre em meados de janeiro. A recomposição da fertilidade era realizada a partir da reconstituição da vegetação natural. O itinerário técnico do cultivo de inverno permanecia o mesmo.

O milho produzido era destinado ao autoconsumo (farinha) e à venda em estabelecimentos comerciais – espigas eram moídas inteiras, sendo o produto destinado à alimentação animal. Quanto aos outros cultivos associados ao milho, sua produção era integralmente destinada ao autoconsumo.

Próximo à residência e à parcela com pastagem permanente, localizava-se uma parcela de aproximadamente dois hectares, cuja produção era destinada aos animais. Denominada de “hortão”, era dividida em subparcelas de cana-de-açúcar (em monocultivo), de abóbora, de mandioca (aqui, com ciclo bianual) e de batata-doce. A esses dois últimos cultivos, seguia-se o de aveia, que recebia três cortes durante seu ciclo vegetativo, sendo fornecida verde aos animais. O “hortão” era delimitado por capim-elefante, cuja produção estival também era exclusivamente fornecida verde aos animais. Apenas a parcela do “hortão” recebia todos os dejetos animais produzidos no estábulo e no chiqueiro, que eram transportados de carroça e distribuídos com um garfo ou tridente. O uso da carroça

ou carreta (um par de rodas) e do carroção (dois pares de rodas) se dava também nas colheitas.

Quando uma colheita excedia às necessidades anuais da família (em trigo, por exemplo), o excedente era vendido. Mas, como será visto, a principal renda monetária provinha dos sistemas de criação.

Parte significativa da tecnologia que os colonos utilizavam fora trazida da Europa. Os imigrantes foram os primeiros agricultores do Rio Grande Sul a fazer uso da serra, da grade, a usar bois para arar a terra e trabalhar o solo, técnicas que jamais haviam sido empregadas por índios ou caboclos.

Os sistemas de criação animal que podiam ser encontrados na região estudada até os anos 1970 constituíam-se de bovinos, suínos e aves. O rebanho bovino era freqüentemente formado por meia dúzia de cabeças: duas vacas com crias, um touro e um par de bois. Na maioria dos casos, toda a produção (leite, queijo, carne de vitela ou novilha gorda) era utilizada para o autoconsumo. Apenas as famílias que possuísem mais do que quatro vacas costumavam vender o excedente de carne.

Durante o dia, o rebanho bovino pastava no potreiro e, à noite, era recolhido ao estábulo, onde recebia forragens verdes. O fornecimento de forragens variava do inverno para o verão. Durante a estação quente, o campo com pastagem permanente (de 2 a 2,5 hectares) suportava até 0,75 vaca por hectare. A produção de capim-elefante permitia suplementar a alimentação dos animais. Durante o inverno, as forragens eram – com uma foice – cortadas verdes e transportadas com carroção (um carroção carregado com aproximadamente 200 quilos de pasto verde abastecia diariamente duas vacas e suas crias, ficando o restante para os machos). Isso assegurava as necessidades essenciais do rebanho bovino. Entre os meses de julho até outubro, a cana-de-açúcar era cortada – com machadinha ou facão – e fornecida aos animais. Isso permitia a transição entre o fim das forragens hibernais e o reinício da produção das pastagens. A cana era também utilizada para extração do caldo e produção de melado e açúcar.

As famílias de colonos das encostas desenvolveram um sistema de criação de suínos (nascimento e engorda), que servia para o autoconsumo, mas sobretudo como aporte de renda monetária. No final dos anos 1960, essas criações eram compostas de duas porcas, que davam 2,5 crias ao ano, em média 7 leitões por cria (já descontada a taxa de mortalidade). Até os quatro meses de idade, os leitões permaneciam, com a mãe, na parcela de pastagem permanente, sendo alimentados com restos de alimentos da família e espigas de milho inteiras (a mureta de pedra que cercava a área de pastagem impedia que os animais invadissem os cultivos adjacentes). Os leitões eram desmamados aos quatro meses e colocados em um chiqueiro, para lá serem engordados durante um período de 9 a 12 meses. O chiqueiro era, de fato, integrado ao estábulo dos bovinos. A construção era toda de madeira.

Durante o período de engorda, os porcos recebiam uma alimentação especial, cozida e servida uma vez por dia, em um grande tacho. A “lavagem” era composta de milho, mandioca, batata-doce e abóbora, provenientes do “hortão”. O ciclo bianual da mandioca e sua conservação a campo permitiam sua utilização na alimentação dos porcos da primavera ao outono. A partir dos anos 1950 e 1960, a soja passou a ser adicionada na alimentação dos animais, sendo cozida junto com os demais ingredientes, não provocando, naquele período, alterações no sistema de criação regional dos suínos. Os porcos em terminação alcançavam então um peso de 200 a 300 quilos. Três a quatro animais eram abatidos para o autoconsumo ao ano, enquanto que, no mesmo período, um número médio de trinta animais era comercializado.

Na primeira metade do século XX, a venda de porcos era dominada por um cartel de dez empresas frigoríficas, localizadas fora da área estudada. Já existiam, na região, várias cooperativas de produtores de uva, erva-mate e leite, não havendo nenhuma estrutura cooperativa dos produtores de suínos. Em 1947, cerca de cinquenta produtores de Encantado fundariam a Cooperativa de Suinocultores de Encantado Ltda. (COSUEL). Durante a década de 1950, Encantado receberia a alcunha de “capital do ouro branco”, dada a grande quantidade de banha produzida e exportada para Porto Alegre, por via fluvial. É im-

portante lembrar que, durante esse período, os agricultores ainda não compravam sementes, insumos químicos ou rações.

O sistema agrário das zonas de vale

Nas zonas de vale e de colúviões, os solos possuíam uma fertilidade natural muito mais elevada do que na zona de encosta, dada a grande quantidade de elementos orgânicos e minerais trazidos pelas cheias do rio e depositados nas margens largas do vale.

Originalmente, todas as propriedades situadas nessa zona possuíam uma fração de terras em declives (onde eram instaladas as moradias, livres das inundações). No início do século XX, era possível encontrar propriedades de 15 a 50 hectares no vale. Mas, como na zona de encostas, os processos de partilha de propriedades reduziram as superfícies das explorações para 10 a 15 hectares.

Dada a alta fertilidade dos solos, as frações de terra no vale se inseriram não mais em um sistema de abate e queima, mas em um sistema de cultivo sem pousio, desde o começo do século XX. Seu itinerário técnico era o seguinte: no início de setembro era semeado milho, em associação com feijão preto e abóbora. Após sua colheita, plantava-se trigo ou cevada. No ano seguinte, era cultivado somente milho e, durante o inverno, a parcela era trabalhada para serem controladas as ervas adventícias, como mostra a figura 2.

	ago	set	out	nov	dez	jan	fev	mar	abr	mai	jun	jul
				milho					c			
A1		feijão					c		trigo ou cevada			
		abóbora						c				
A2	milho										c	

Figura 2. Itinerário técnico do sistema agrário da zona de vale, do início do século XX ao início dos anos 1970. (Obs.: A1, A2: ano 1, ano 2; c: colheita.) – Fonte: Pesquisa de campo.

O trabalho de controle das ervas adventícias decompunha-se em três etapas: (a) passagem de uma grade com pontas de madeira, puxada por junta de dois bois, para arrancar as ervas; (b) passagem

de um arado de lavra profunda, dotado de duas asas pequenas feitas de madeira, para cobrir as ervas secas (essas ferramentas seriam, nos anos 1950, substituídas por equivalentes de ferro); (c) preparação da futura “cama” de sementes (sulcos traçados com arado clássico).

A reposição da fertilidade das parcelas situadas próximas ao rio se dava pelas elevações do nível de água do rio (cheias).

Como na zona de encostas, toda unidade de exploração possuía um “hortão”, cuja produção era integrada aos sistemas de criação. No restante da superfície agrícola, ao nível dos declives, desenvolveu-se o mesmo tipo de sistema de cultivos que na zona de encosta.

O funcionamento dos sistemas de criação permaneceria inalterado de uma zona para outra. Porém, as primeiras grandes diferenciações surgiriam a partir da conformação das propriedades de fundo de vale. Essas possuíam, proporcionalmente, uma maior superfície sem pousio, podendo produzir milho suficiente para alimentar mais porcos e vacas. Assim, as explorações localizadas na parte interior do vale do rio Taquari possuíam de 4 a 6 vacas e 4 porcas criadeiras. As construções seriam, então, aumentadas e um chiqueiro adicional seria construído, com piso de concreto.

* * *

Como decorrência da redução da superfície das propriedades, os agricultores buscariam a maximização da utilização de suas áreas. Aqueles situados na zona de encosta ou de declives passariam a reduzir consideravelmente o tempo de pousio destinado à renovação da fertilidade dos solos. Até mesmo nessas áreas começaram a aparecer cultivos sem pousio, embora isso permanecesse marginal até o início dos anos 1970.

UMA AGRICULTURA EM TRANSIÇÃO

Com a expansão industrial da década de 1970, os centros urbanos da área estudada passaram a oferecer empregos não qualifi-

cados em grande quantidade aos trabalhadores oriundos da agricultura, atraindo um fluxo migratório significativo. Os filhos e filhas de agricultores que não quisessem ou não pudessem permanecer trabalhando na agricultura encontravam agora mais possibilidades na busca de outro modo de vida. Ainda, a partir dos anos 1950, decairia o número de filhos das famílias rurais, chegando a taxa de fecundidade, em 1960, a 6,2 filhos por mulher.

Também mudanças no mercado mundial de grãos teriam conseqüências na região estudada. Dada a escassez de soja em seu mercado interno, os Estados Unidos imporiam, em 1973, embargo sobre a exportação do grão, situação inédita que conduziria à elevação dos preços do produto no mercado internacional. Nesse quadro, o Governo brasileiro passaria a subvencionar a produção do grão, dando início ao “ciclo da soja” no País. Paralelamente ao incentivo à expansão da soja na região estudada, os preços das gorduras animais (banha) começavam a sofrer reduções. Ao mesmo tempo, campanhas públicas divulgavam, junto às populações urbanas, supostas vantagens comparativas do consumo de óleos vegetais em relação às gorduras de origem animal.

A COSUEL, seguindo a política governamental para o setor, impulsionaria a introdução de novas raças de suínos, mais aptas à produção de carne do que de banha (Duroc; Landrace). A principal dificuldade encontrada na conversão das criações de porco “tipo banha” em porco “tipo carne” seria referente à formulação das rações. As “lavagens” produzidas nas propriedades eram ricas em carboidratos e pobres em proteínas. Os agricultores não possuíam áreas agricultáveis suficientes para produzir milho e soja para atender às necessidades de suas criações. Assim, a COSUEL inauguraria, em 1963, sua própria usina de rações para suínos, a primeira na região. A soja, presente na composição das “lavagens”, já havia sido introduzida, associada ao milho, nos sistemas de cultivo coloniais, tanto no vale como nas encostas. As áreas que até então eram cultivadas com mandioca, abóbora e batata-doce passariam a ter grande redução. Já no início dos anos 1970, grande parcela dos produtores de suínos ad-

quiriam suas rações da COSUEL. Nesse processo, a idade de abate dos suínos, que anteriormente era de cerca de um ano, passava a cerca de cem dias. Ainda, no final dos anos 1970, um suposto foco de Peste Suína Africana – com relação a sua origem e real ocorrência, as opiniões divergem – seria o golpe de misericórdia da criação de raças “crioulas” de suínos e da produção comercial de banha. Mesmo com todas essas mudanças na produção de suínos, durante alguns anos as construções em que eram criados os animais não sofreriam alterações e não seriam alterados os plantéis.

Mais intensamente do que ocorria nas regiões mais ao norte do Estado, o trigo cultivado na zona estudada sofria com condições climáticas desfavoráveis. As neblinas inverniais, que podiam perdurar até as 11 horas da manhã nos fundos de vale, bem como os resfriamentos noturnos nas encostas, eram, com frequência, causadores de grandes prejuízos nesse cultivo. Mesmo que o trigo produzido pudesse abastecer satisfatoriamente as necessidades de autoconsumo familiar, tornou-se rapidamente mais rentável substituir as superfícies cultivadas com trigo por outra gramínea hiberna e adquirir a farinha de trigo necessária ao consumo da família. A propósito, entre 1950 e 1960, os seis moinhos hidráulicos até então existentes na região estudada foram fechados.

A aveia, até então cultivada apenas nos “hortões”, passaria a ocupar o lugar do trigo nas rotações hibernais, nos sistemas de cultivo do vale e das encostas. Aumentando, com a aveia, a produção de forragens verdes, as famílias chegaram a dobrar seus plantéis de bovinos e a produção leiteira. A partir de 1965, com a abertura – no município de Arroio do Meio – de uma usina de beneficiamento, a coleta de leite fluído passaria a ser realizada pela Cosuel.

As mudanças mencionadas anteriormente afetaram os dois sistemas agrários, mas seria apenas durante o período de 1970 a 1985 que ocorreriam transformações suficientemente importantes para encaminhá-los a uma revolução agrícola.

A AGRICULTURA EXPERIMENTA UMA REVOLUÇÃO

Embora na região estudada os efeitos passassem a ser sentidos apenas a partir dos anos 1970, em 1964 o Estado brasileiro deu início às políticas de modernização da indústria, visando à substituição de importações de bens industrializados. No setor agrícola, cabe destacar, no período, a implantação de vários complexos agroindustriais; a criação, em 1965, do Sistema Nacional de Crédito Rural (SNCR) e, especificamente no Rio Grande do Sul, a importância da Associação Sulina de Crédito e Assistência Rural (ASCAR) enquanto agente da distribuição do crédito agrícola subsidiado e do pacote tecnológico a ele associado.

Na zona de encosta

A produção de soja, utilizada na composição de rações animais, encontraria as condições necessárias para sua manutenção nas rotações dos sistemas de cultivo e para sua comercialização. O mercado mundial oferecia, à época, preços elevados aos produtores (decorrente do embargo americano, em 1973). A partir da substituição das “lavagens” por rações, fornecidas pela COSUEL, os agricultores passariam a cultivar soja nas parcelas anteriormente cultivadas com mandioca e batata-doce.

O período de semeadura da soja entre as linhas do milho ocorria do final de outubro até a metade de dezembro, possibilitando aos agricultores capinar o milho no estágio de 50 centímetros, em novembro. As áreas cultivadas com soja seriam, assim, multiplicadas por três ou quatro vezes, em poucos anos. A principal justificativa para sua introdução foi a possibilidade iminente de elevação da renda monetária das explorações agrícolas, gerando receitas superiores àquelas auferidas pela suinocultura praticada de forma tradicional.

No início dos anos 1970, os agricultores das encostas haviam eliminado de seus sistemas de cultivo a renovação da fertilidade do solo via períodos de pousio, por várias razões: (a) pequeno tama-

nho das propriedades, implicando na intensificação do trabalho; (b) incorporação dos pacotes tecnológicos (adubos, sementes selecionadas); (c) introdução de uma semeadeira manual de milho (do mesmo tipo que a “matraca”), permitindo a adição de adubos químicos no momento da semeadura.

A semeadura nas áreas de declive e nos platôs era realizada da mesma maneira, mas o restante do itinerário técnico do novo sistema de cultivo milho/soja em associação sofreria modificações: (a) o controle das ervas adventícias era feito durante o mês de agosto – eram realizadas até três passagens de arado em uma mesma parcela, para semear milho em um campo limpo (os poucos herbicidas que existiam à época não tinham efeito sobre todas as ervas); (b) semeadura do milho em covas, com fertilização química; (c) capina em novembro, com arado; (d) semeadura da soja em covas; (e) dobra do milho na metade de janeiro; (f) colheita manual do milho seco e da soja, de março a abril; (g) semeadura de aveia a lanço nas parcelas de milho colhido.

Todos os anos, repetia-se esse ciclo, não havendo rotações com outras culturas. O feijão preto passaria a ser cultivado no hortão (sua necessidade fora reduzida dado o menor tamanho das famílias), desaparecendo da rotação.

	ago	set	out	nov	dez	jan	fev	mar	abr	mai	jun	jul
A1	milho								c	Aveia de inverno		
					soja				c			

Figura 3. Itinerário técnico do sistema agrário da zona de encosta, a partir dos anos 1970. – Fonte: Pesquisa de campo.

A comercialização do debulhador manual para soja, no princípio dos anos 1970, permitiu a um grande número de famílias aumentar a produtividade do trabalho no período de colheita. A compra desse equipamento tornou-se mais fácil a partir do crédito agrícola, mas, na maioria dos casos, foi adquirido sem empréstimo.

O pico de trabalho desse sistema de cultivos associados ocorria na colheita e na debulha da soja, concentrando-se no final de abril

(como antes, a dobra do milho permitia estender sua colheita por mais de um mês). Os agricultores planejavam entre vizinhos o momento da semeadura da soja, de modo que todas as parcelas de uma mesma vizinhança pudessem ser colhidas em intervalos diferentes, durante o mês de abril. Assim, para colher uma parcela de 2 a 4 hectares, era necessária a mão-de-obra de 3 a 4 famílias. O debulhador era transportado até o campo por bois. Durante esse período do ano, uma UTH (Unidade de Trabalho Humano) estava ocupada durante mais de 18 horas por dia, trabalhando além da meia-noite. Esse período da vida dos agricultores das encostas marcaria profundamente suas lembranças.

O ponto frágil do itinerário técnico do novo sistema de cultivo residia no controle das ervas adventícias, em agosto. Os agricultores idosos entrevistados recordam as marcas de erosão no solo descoberto durante o inverno. De 1970 a 1985, estima-se que ao menos 30 centímetros de solos tenham sido perdidos por erosão pluvial nas parcelas mais declivosas.

Durante esses anos, os solos foram elevando sua densidade e reduzindo seus teores de matéria orgânica, uma vez que já não eram renovados pela reposição florestal. A isso se somou o fato de que as técnicas de produção não evoluíram face à lenta baixa de preços da soja, e assim as zonas de encosta foram, a cada ano, perdendo competitividade frente aos agricultores do vale. Enquanto as rendas advindas da venda de suínos, leite e soja tornavam-se pequenas para manter uma família de cerca de dez pessoas e adquirir os insumos necessários, a intensidade do trabalho no campo passava a ser considerada por demais extenuante e, ao mesmo tempo, o mercado de trabalho urbano, em expansão,⁶ exercia forte atração. Nesse quadro, muitos filhos e filhas de agricultores – e mesmo famílias inteiras – optaram por partir em direção aos centros urbanos.

⁶ A partir da segunda metade do século XX, as indústrias (de confecção) dos centros urbanos regionais seriam capazes de absorver boa parte da mão-de-obra agrícola originada do êxodo rural.

Perdendo parte considerável da força de trabalho que permitira a manutenção do sistema de cultivos associados de milho e soja, a zona de encosta sofreria um esvaziamento populacional. Com a mão-de-obra restante, as famílias passariam a explorar as parcelas mais acessíveis, de forma a prover suas necessidades. Por consequência, a vegetação nativa das áreas de altitude das encostas recuperaria espaço, mas não em todos os casos, já que alguns agricultores teriam a iniciativa de plantar acácia negra e eucalipto nas parcelas menos acessíveis. Esse detalhe terá sua importância.

Quais as modificações do sistema agrário de encostas com o fim do cultivo de soja nos anos 1980-85? Por que a maioria dos agricultores não voltou a plantar nas terras de altitude de encostas? É precisamente a partir deste momento que pequenas diferenças entre as explorações de encosta (que possuíam as mesmas características técnicas já descritas anteriormente) irão provocar sua especialização em outro tipo de produção, que persistirá até nossos dias.

À época, a comercialização de alguns produtos agrícolas, até então ausentes na região estudada, estava em plena expansão. O preço da carne de frango tivera uma evolução considerável no período de 1975 a 1985, dado o aumento da demanda por carnes brancas por parte dos países da Europa e do Oriente Médio. Alguns grandes grupos industriais perceberiam as vantagens de investir na atividade. É importante destacar que, embora tenha ocorrido êxodo rural na zona de encosta, a densidade populacional na agricultura familiar manteve-se expressiva, quando comparada com outras regiões do Rio Grande do Sul. Grupos industriais aproveitariam, então, a abundante mão-de-obra agrícola espacialmente concentrada para implantar, nas unidades familiares, aviários em sistema de integração. Chamaremos as indústrias de “integradoras” e os agricultores a elas associados de “integrados”, dadas as seguintes características: (a) as integradoras fornecem rações, assistência veterinária e os pintos aos agricultores contratados; (b) os agricultores contratados aportam terra, capital imobiliário e mão-de-obra; (c) as integradoras pagam um preço líquido por cabeça de animal produzido (deduzindo a maioria dos consumos intermediários). A carne de fran-

go produzida é exportada ou atende ao mercado interno brasileiro, de acordo com os interesses da indústria.

Pode-se observar duas categorias de agricultores nesta zona. Em primeiro lugar, temos as propriedades de encosta que passaram por divisões devido ao processo de partilhas por herança. Com uma largura de cerca de 100 metros, essas propriedades compreendiam terras laboráveis bem distribuídas nos níveis da encosta. Os agricultores dessa categoria, que podiam obter bons rendimentos com a venda de soja, teriam apoio dos organismos de crédito agrícola e meios para investir na construção de um aviário integrado (60 por 8 metros, à época). Para muitos deles, a disponibilidade de madeira de eucalipto, plantado após o abandono da soja, permitiria prover uma parte da matéria-prima necessária às construções.

Aqueles que não dispunham do tipo de área adequado ou os meios para investir nessa produção (difícil acesso ao crédito), escolheriam especializar-se na produção de frutas e hortaliças. Na realidade, eles aumentariam a produção do “hortão”, originalmente dedicado ao autoconsumo (mandioca, batata-doce, feijão preto, cana-de-açúcar e frutas cítricas), para gerar excedentes a serem comercializados nos mercados locais. Seus solos, declivosos e bem drenados, favoreciam esse tipo de cultivo. A partir dos anos 1970, a demanda por esses produtos aumentaria significativamente, dado o rápido crescimento dos centros urbanos na região.

Nos dois casos, seriam mantidos os sistemas de cultivo e de criação simples (bastante semelhantes àqueles anteriores à revolução agrícola), pouco demandantes em tempo de trabalho, que permitiam prover as necessidades de consumo familiares.

Na zona de vale

Os agricultores da zona de vale seriam os que mais se beneficiariam das inovações tecnológicas introduzidas pela revolução agrícola. Também aí teriam lugar processos de diferenciação, produzindo desigualdades.

Os agricultores cujas propriedades situavam-se nas partes internas das curvas do rio Taquari (os meandros), possuíam as maiores superfícies laboráveis. Como no caso dos agricultores da zona de encosta e pelas mesmas razões, eles desenvolveriam em toda a superfície o cultivo manual de milho associado à soja. Mas, rapidamente, esse sistema de cultivo desapareceria. Isso porque, nos anos 1970-1975, muitos agricultores puderam beneficiar-se de financiamentos a taxas muito baixas, que permitiram sua motomecanização. As agências concediam crédito somente a agricultores que possuíssem superfície propícia à mecanização, deixando de atender, por exemplo, àqueles das áreas situadas em zonas com maior declividade. As terras de vale seriam, então, as únicas “mecanizáveis” da região. Os agricultores adquiriam um trator pequeno (30-40 HP) e os implementos de tração mecânica (subsolador, arado de discos, semeadeira, grade, pulverizador). Isso permitiria quintuplicar a produtividade do trabalho (passagem do arado de aiveca de tração animal para o arado de discos reversível de tração mecânica). Nesses meandros, as propriedades de irmãos vizinhos, que possuíam áreas contíguas, seriam, muitas vezes, unificadas.

Por outro lado, os agricultores situados nas partes externas das curvas do rio Taquari não possuíam terra suficiente para comportar a aquisição de tais equipamentos. Eles continuariam cultivando a associação milho-soja até o fim dos anos 1980, época em que o preço da soja entrou em descenso, não retornando mais aos patamares verificados dos anos 1970. Mas a pressão dos vizinhos mais capitalizados os encorajaria ao abandono desses sistemas de cultivo. Com a chegada das primeiras máquinas, toda a superfície plana do vale passaria a ser assediada. Assim, os pequenos agricultores não mecanizados passariam a negociar contratos de usufruto (35% das receitas brutas ou 45% do valor bruto somado, por hectare) em superfícies de três a quatro hectares, em média. Passava a ser mais vantajoso ter suas terras trabalhadas de forma mecanizada por vizinhos do que as continuar trabalhando manualmente, já que também na zona de vale a mão-de-obra familiar se havia reduzido com o êxodo.

Com a chegada, durante os anos 1970, das primeiras colheitadeiras na região, os agricultores já parcialmente mecanizados da zona de vale abandonariam a semeadura de soja em associação, passando às rotações de milho e soja em monocultivo. O período de pico de trabalho seria, assim, transferido de abril (colheita e debulha da soja) para agosto-setembro (preparação da terra para o milho e a soja). Os agricultores puderam, desse modo, aumentar a produtividade de suas lavouras.

A mecanização e o acesso a sementes de milho híbrido (para silagem, especialmente) também possibilitariam a elevação do desempenho do rebanho leiteiro. Como o milho para silagem tem um ciclo mais curto (3 a 4 meses) do que o milho para grão, tornava-se possível a realização de duas colheitas por ano (enquanto também era semeada a aveia). Na situação anterior, em que o milho era plantado em associação com a soja, um hectare de milho permitia prover as necessidades de 0,6 vaca e sua cria. Em contrapartida, um hectare cultivado de forma mecanizada, plantado com milho para silagem (duas colheitas) e seguido, no segundo ano, por uma colheita de milho em grão, em monocultivo, possibilitava prover as necessidades de uma vaca e sua cria, representando um aumento de produtividade de mais de 30%. Também ocorria o aumento da produção de leite por vaca, obtido a partir da introdução de raças especializadas (Holandesa e Jersey).

Assim, alguns produtores mecanizados podiam aumentar seus plantéis. Seria, portanto, também a partir dos anos da revolução agrícola que os rebanhos leiteiros presentes nas propriedades do vale aumentariam significativamente seu número, passando de quatro vacas, no sistema anterior, a mais de uma dezena, no novo sistema.

Alguns dos agricultores que possuíam superfícies maiores (associados ou não a irmãos), estando entre aqueles que alcançaram uma elevada renda agrícola, puderam investir na suinocultura integrada, que oferecia produção de esterco líquido e mercado garantido. Esses abandonariam o sistema tradicional de nascimento-engorda de suínos para se dedicar unicamente ao sistema de terminação, imposto pelas indústrias integradoras. Tendo parte da mão-de-obra familiar

evadida, não podiam continuar dedicando muito trabalho ao cultivo de soja. Vendendo os tratores (descapitalização), arrendariam parte das terras a vizinhos ou pagariam a vizinhos mecanizados pelo trabalho da terra (prestação de serviço por um terço). A construção das instalações necessárias à terminação de suínos seria viabilizada graças às políticas de crédito subsidiado, existentes na época. Essas construções podem atualmente ser vistas na região, sendo que, de 1985 até o presente, as construções e os métodos de manejo da criação praticamente não se alteraram. As criações seriam realizadas em grupos de 275 suínos (em média), os quais permaneceriam por 105 dias nos chamados “chiqueirões” (divididos em duas partes, separadas por um corredor central). Essas instalações, com raras exceções, permanecem, até os dias de hoje, não automatizadas. Suas medidas são, aproximadamente, de 35 por 8,5 metros.

Os empreendimentos agroindustriais impunham, assim, outro sistema de criação de suínos, que diferia do anterior por separar os criadores responsáveis pela produção de leitões (maternidades) e aqueles responsáveis pela terminação, sistema que seria adotado pela COSUEL. Mesmo assim, não deixaria de estimular os agricultores a produzir ao menos uma parte do milho utilizado na composição das rações.

Na zona de vale, também houve êxodo, mas em menor intensidade do que na zona de encosta. Nas famílias que não puderam mecanizar sua produção (proporção baixa de superfícies planas) ou estabelecer contrato de usufruto, a maior parte dos jovens partiu para a cidade, em busca de melhores rendas, permanecendo trabalhando com os pais, freqüentemente, apenas um filho. As poucas pessoas que permaneceram nas propriedades abandonaram o cultivo associado de milho/soja, demandante em mão-de-obra manual, passando a dedicar-se à produção destinada ao autoconsumo e a uma pequena produção para venda (leite, porcos criados em pequena escala). Para esses, teria grande importância a renda auferida de aposentadorias rurais, que passaram a ser concedidas, a partir da década de 1990, pelo Governo Federal, aos trabalhadores na agricultura.

AS TRANSFORMAÇÕES DA AGRICULTURA E AS ESTRATÉGIAS DOS AGRICULTORES

Muito demandantes em trabalho, os sistemas de criações integrados (avícola e suinícola) tiveram a especificidade de absorver a mão-de-obra do sistema de cultivo em crise (milho-soja associados). Esses agricultores tiveram, assim, a oportunidade de mudar de ocupação sem precisar continuar trabalhando as superfícies antigamente dedicadas à soja.

Como outra consequência da mecanização, ocorreu a elevação da demanda por terras por parte de agricultores mais capitalizados na região de vale. Por outro lado, as terras não “mecanizáveis” da encosta deixaram de ser atrativas, já que ninguém mais desejava investir nessa zona, considerada de difícil cultivo. Assim, a partir dos anos 1980, a diferença do valor imobiliário entre as terras de encosta e de vale nada fez senão aumentar. Hoje, um hectare no vale tem preço até dez vezes maior do que área equivalente na região de encosta (e duas vezes maior do que o preço médio de um hectare no Rio Grande do Sul).

O envelhecimento da população rural também é um fator a ser considerado. Na zona estudada, hoje é baixo o número de jovens com menos de 25 anos que trabalham na agricultura.⁷ Entre as famílias entrevistadas, a média de idade dos trabalhadores rurais familiares seria de 51 anos.

A transmissão da propriedade constitui-se na primeira preocupação dos agricultores da região. Após as transformações sociais e o êxodo rural verificados entre os anos 1970-85, muitos filhos de agricultores não mais trabalham no meio rural e as iniciativas (políticas sociais) que poderiam inverter esta tendência não têm se mostrado eficientes. Durante a pesquisa, foram encontradas algumas famílias rurais cuja sucessão se mostrava assegurada. Em muitos desses casos, havia a presença de pequenas agroindústrias familiares em operação

⁷ Sobre o tema, ver o artigo “O poder simbólico da renda na mobilização social de jovens de comunidades rurais”, neste volume.

nas propriedades, o que demonstra a importância de políticas governamentais de incentivo a esse tipo de iniciativa.⁸

Algumas questões se impõem: qual será a natureza das mudanças fundiárias nos próximos anos? Que destino será dado às terras pelos descendentes dos atuais agricultores?

Alguns elementos podem já ser identificados. Alguns filhos de agricultores, que herdaram as terras dos pais, têm implantado sistemas de criação de bovinos de corte, transformando as antigas parcelas em pastagens permanentes. As pequenas superfícies disponíveis, no entanto, limitam as produções resultantes basicamente ao autoconsumo familiar. Esses jovens possuem empregos urbanos, não se preocupando, no momento, em maximizar sua renda agrícola.

O agroturismo, geralmente associado à agroindústria familiar, também tem despertado o interesse de agricultores, que buscam processar parte da produção, agregando valor aos produtos e constituindo um mercado a partir do público urbano, que encontra nessas propriedades espaço de lazer.

Ainda, na perspectiva de valorização dos produtos da agricultura familiar, pode-se observar um aumento da demanda por produtos oriundos dessa agricultura, classificados pelos consumidores urbanos como “produtos da colônia”. Essa designação valoriza os produtos agrícolas produzidos nas unidades familiares, como queijos, embutidos de carne suína, frango caipira, hortaliças cultivadas organicamente e mel. Contudo, a comercialização desses produtos é comumente realizada no mercado informal, sem inspeção sanitária, o que frequentemente gera conflitos entre agricultores e Estado.

Em escala ainda pouco expressiva, surgem algumas experiências de sistemas de produção orientados para a agricultura ecológica, buscando reduzir a dependência de insumos químicos, reduzindo os custos de produção ao mesmo tempo em que é agregado valor aos produtos, ao permitir sua diferenciação no mercado.

⁸ A esse respeito, ver “Desenvolvimento rural e agroindústria familiar”, também publicado neste livro.

Pode-se afirmar que, na região estudada, as estratégias dos agricultores tendem cada vez mais à especialização e menos à diversificação, que vem se restringido aos cultivos e criações destinados ao autoconsumo. E, mesmo aí, a tendência é de redução da diversidade, tendo em vista um crescente desinteresse das gerações mais novas em manter a produção para o autoconsumo familiar.⁹

Na zona de encosta, a tendência à especialização revela-se na divisão em maior número de fases da criação de suínos (maternidade, creche e terminação) e na ampliação dos investimentos em avicultura de corte integrada, bem como na gradativa expansão do cultivo do fumo, também integrado, entre agricultores com áreas de terra muito restritas. Também pode ser observada na necessidade de adoção de medidas de adequação da produção a exigências legais, como tem sido o caso da produção leiteira, a partir da entrada em vigor da Instrução Normativa 51, do Ministério da Agricultura e Abastecimento.¹⁰

Na zona de vale, em que a possibilidade de mecanização dos cultivos permitiu, historicamente, melhores condições de reprodução das unidades produtivas, a tendência à especialização revela-se nos monocultivos de soja e milho, ou na produção de leite, ou na terminação de suínos, sendo todas essas, geralmente, atividades voltadas exclusivamente ao mercado.

Em situações de pequena propriedade, a especialização tem demonstrado causar fragilidades, como pôde ser dramaticamente verificado pelos criadores de frango de corte da região, em recente crise do setor, gerada pela ocorrência mundial da gripe asiática, que trouxe como consequência – ainda que temporária – a inatividade de um terço dos aviários da região.

⁹ Ver, a esse respeito, o artigo “Segurança alimentar, substantivo feminino: mulheres agricultoras e autoconsumo”, neste volume.

¹⁰ Dadas exigências sanitárias que forcem a aquisição de equipamentos de resfriamento do produto, a nova legislação tem praticamente obrigado os pequenos produtores de leite à especialização ou ao abandono da atividade.

Evidencia-se, assim, que as orientações, tanto produtivas como de gestão de políticas públicas, devam levar em conta a complexidade que envolve situações edafoclimáticas, culturais e sociais específicas para cada um dos sistemas agrários presentes na região estudada.

REFERÊNCIAS

- BRASIL. Ministério da Agricultura. Departamento Nacional de Pesquisa Agropecuária. Divisão pedológica. *Levantamento de reconhecimento dos solos do Estado do Rio Grande do Sul*. Recife. 1973. (DNPA. Boletim técnico, 30).
- BRUM, A. J. *A modernização da agricultura: trigo e soja*. Petrópolis: Vozes, 1988.
- EMBRAPA. Centro Nacional de Pesquisa de Solos. *Sistema brasileiro de classificação de solos*. Brasília: EMBRAPA – SPI, 1999.
- EMBRAPA. Comunicado Técnico, n. 138, dezembro 2004. Passo Fundo: CNPT, 2004. Disponível em: <<http://www.cnpt.embrapa.br/agromet.htm>>. Acesso em: 15 jun. 2005.
- GRAZIANO DA SILVA, José. *A nova dinâmica da agricultura brasileira*. São Paulo: Unicamp, 1996.
- HOLZ, Michael. *Do mar ao deserto: a evolução do Rio Grande do Sul no tempo geológico*. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 1999.
- KAUL, Pedro Francisco Teixeira; HERRMANN, Maria Lúcia de Paula; ROSA, Rogério de Oliveira. *Geografia do Brasil: Região Sul*. Rio de Janeiro: IBGE, 1990.
- MALUF, Jaime Ricardo. *Atlas agroclimático*, v. 1. Porto Alegre: IPAGRO, 1989.
- MAZOYER, Marcel; ROUDART, Laurence. *Histoire des agricultures du monde: du néolithique à la crise contemporaine*. Paris: Seuil, 2002.
- PESAVENTO, Sandra Jatthy. *História do Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Mercado Aberto, 2002.
- SCHMITZ, Pedro Ignácio. *O Guarani: História e Pré-História*. Rio de Janeiro: EdUFRJ, 2000.

SILVA NETO, Benedito. *Avaliação e caracterização dos sistemas agrários do Rio Grande do Sul*. Estudo Especial: Secretaria Estadual da Agricultura e Abastecimento/Programa RS RURAL – Universidade Regional do Noroeste do Rio Grande do Sul. Ijuí: UNIJUI/DEAG, 2002.

STRECK, Edegar Valdir; KÄMPF, Nestor; DALMOLIN, Ricardo S.D.; KLAMT, Egon; NASCIMENTO, Paulo César; SCHNEIDER, Paulo. *Solos do Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: EMATER-RS/UFRGS, 2002.

O poder simbólico da renda na mobilização social de jovens de comunidades rurais

Margarita Rosa Gaviria
Silvane Maria Pezzi

Neste artigo, nos propomos a abordar duas questões decisivas na análise da situação de jovens em comunidades rurais. Uma das questões analisadas diz respeito ao significado social da renda para esses atores sociais. Procuramos explicitar a incidência da renda na transformação de posições e papéis dos jovens em comunidades rurais, mostrando como essas transformações se refletem em mudanças na organização da unidade de produção familiar e em seus padrões sucessórios e, por conseguinte, na reprodução social das famílias rurais. A segunda refere-se às ambigüidades intrínsecas aos posicionamentos dos jovens e de seus pais diante do futuro, seja distante ou próximo da atividade agrícola e do modo de vida do campo. Salientamos aí diferenças de gênero, pois a referida ambigüidade não foi percebida em relação ao universo feminino. As jovens manifestam clareza na definição dos projetos para o futuro: pensam-no fora das atividades da lavoura, ficando por analisar se isso significa também um futuro fora do modo de vida rural. Desse modo, no texto, as observações acerca das posições ambíguas referem-se aos rapazes, na medida em que são eles que, em determinadas ocasiões, identificam-se com a vida no campo e a atividade agrícola.

Contudo, em geral, vivam ou não na propriedade familiar, trabalhem ou não na unidade produtiva familiar, sejam rapazes ou moças, o desejo dos jovens é ter uma renda própria, individual. Igualmente, percebemos um consenso nas colocações diante do futuro da agricultura. Todos apontam a necessidade de mudanças, sendo unânimes em manifestar a rejeição à continuidade das práticas agrícolas e das relações familiares nos moldes em que se desenvolvem atualmente.

As comunidades rurais estudadas, Linha Alto Alegre (composta por 41 famílias) e Santo Antônio (composta por 19 famílias), localizam-se respectivamente a quatro e sete quilômetros de distância do centro do município de Vespasiano Corrêa, no Vale do Taquari, Rio Grande do Sul. O município destaca-se na região por ser um dos únicos em que a atividade econômica principal permanece sendo a agricultura, desenvolvida em propriedades com área média de 13 hectares. Segundo o Banco de Dados Regional da Univates (2000), em Vespasiano Corrêa, cerca de 85% da população que habita o meio rural obtém seu sustento da agricultura. Esses dados são complementados pelo informe econômico da Secretaria Municipal de Agricultura (2004), de acordo com o qual a agricultura praticada a partir de mão-de-obra familiar representa 86% da economia do município.

OS JOVENS NO MEIO RURAL

Em vista de que situamos a análise no universo social dos jovens de comunidades rurais, cabe assinalar que o jovem de que tratamos não é definido por um critério biológico, mas pela fase de transição entre a subordinação – à autoridade na unidade familiar e na comunidade – e sua emancipação, processo de transição marcado por elementos específicos em cada comunidade. Desse modo, o sentido da categoria jovem não é homogêneo. Entendemos por jovens rurais aqueles atores sociais que compõem a unidade doméstica na posição de filhos(as), sob a autoridade dos pais. São rapazes e moças, solteiros, cujas idades oscilam entre 14 e 32 anos. Incluímos nesse universo os jovens originários de tais comunidades que residem em outras localidades, mas mantêm vínculos com a casa paterna e com a comunidade de origem.

No contexto das comunidades rurais, os jovens representam o setor social mais vulnerável às transformações ocorridas na atividade agropecuária e no modo de vida rural. Cabe a eles, portanto, tomar posições traduzidas em ações com repercussões sobre a re-

produção social, econômica e cultural da agricultura familiar, fato que abordamos a partir do exame das percepções e ações dos jovens em torno da renda.

MOBILIDADE CAMPO/CIDADE NA BUSCA DA RENDA INDIVIDUAL

O primeiro passo dos jovens em direção à procura de meios para obter uma renda individual consiste em estabelecer um vínculo de trabalho fora da unidade de produção familiar, seja no desenvolvimento de atividades agrícolas ou não-agrícolas. Ocorre, por vezes, de os jovens exercerem atividades remuneradas em lavouras de vizinhos. Contudo, a vontade de adquirir renda autônoma geralmente está associada à migração para espaços produtivos fora da agricultura, pois os ganhos são maiores do que os obtidos em ocupações agrícolas. Igualmente, nos espaços urbanos eles vislumbram maior possibilidade de mobilidade social, procurada dada a desvalorização dos agricultores na hierarquia social. Assim, muitos jovens dirigem-se às áreas urbanas dos municípios próximos, o fazendo em diversas condições: para estudar e/ou trabalhar e/ou residir.

Nas comunidades estudadas, os jovens que têm empregos urbanos afirmam que a remuneração obtida é insuficiente para gastos com aluguel e alimentação. Por causa disso, comumente optam por morar na propriedade rural da família. Cabe salientar aqui que a facilidade de acesso rodoviário às residências nas comunidades rurais possibilita a alguns jovens residir na área rural e trabalhar na urbana. Quer dizer, o acesso a transporte entre as propriedades familiares e os centros urbanos é decisivo para estabelecerem (ou não) residência nas áreas urbanas. Também influi nesse processo migratório a demanda por mão-de-obra em empreendimentos econômicos na área urbana. Atualmente, a demanda por mão-de-obra em indústrias das pequenas cidades do Vale do Taquari é grande. Diante da insuficiente disponibilidade de moradores da cidade para trabalhar como operários, a alternativa encontrada pelos empregado-

res tem sido oferecer meios de transporte a moradores do meio rural, de modo a viabilizar seu deslocamento para as firmas comerciais e indústrias, em horários diurnos e noturnos.

Entretanto, nem sempre é possível aos jovens alcançar uma renda independente das famílias. Na situação em que se encontram, enfrentam certos obstáculos para concorrer a empregos urbanos: baixo nível de escolaridade, escassez de recursos financeiros para dar continuidade aos estudos, falta de oportunidades nas cidades e o fato de que, às vezes, essas ocupações não compensam em termos financeiros.

Em suma, se a motivação primária da vontade de obter renda dos jovens é a conquista da autonomia em relação à unidade doméstica, posteriormente a renda constitui-se no fundamento dos projetos futuros dos jovens, concebidos a partir da ruptura com o modo de vida agrícola. Nesse cenário, o desejo dos jovens de obter renda individual e a procura por uma transformação das condições de vida atuais são fatores que influem na mobilidade social desses atores sociais, como mostramos a seguir.

PODER DA RENDA

A renda possibilita aos jovens liberarem-se do domínio exercido pelos pais em suas vidas. Neste caso, o dinheiro tem um papel simbólico importante, pois marca a transição no ciclo de vida entre a dependência e a independência financeira dos filhos em relação aos pais. Do mesmo modo, a renda implica em mudança nas representações sociais do trabalho no meio rural. O trabalho passa a ser percebido como atividade de caráter individual, não familiar, valorizada por ser remunerada monetariamente e, portanto, possuindo um significado social diferente do apropriado pela geração anterior. Através do trabalho, os jovens adquirem autonomia na tomada de decisões acerca do rumo de suas vidas pessoais e profissionais, especialmente no que se refere ao destino dado ao dinheiro, pois enquanto estão sob a autoridade

do pai, na unidade de produção familiar, dependem da renda comum da família. O pai costuma ser o administrador da propriedade e dos bens, detendo o poder de monopolizar os recursos e distribuí-los conforme seu parecer. Nessas circunstâncias, a quantia dada aos filhos não é fixa. Além disso, normalmente ele controla o destino que os filhos darão ao dinheiro recebido, situação que gera insatisfação entre os jovens, como mostrado no estudo de Weisheimer (2002), realizado no Vale do Caí (RS).

Por outro lado, a renda permite investir na formação profissional após a finalização do segundo grau, em atividades ligadas ou não à agricultura. No momento da realização da pesquisa, a grande maioria dos jovens (moças e rapazes) do universo empírico estudado, que trabalham no meio rural ou fora dele, estão finalizando ou já concluíram o ensino médio. Eles tiveram acesso à educação devido à disponibilidade de transporte para a escola noturna, situação similar à observada por Carneiro (2005) em comunidades do Rio Grande do Sul e do Rio de Janeiro. O acesso a transporte público para as escolas lhes possibilita dividir seu tempo entre a participação nas atividades domésticas e agrícolas e a educação. A expectativa desses jovens (moças e rapazes) que estão cursando ensino médio é adquirir uma formação profissional.

Em Vespasiano Corrêa, os jovens argumentam que a profissionalização na agricultura é necessária tanto para saber lidar com as novas técnicas implementadas a partir da ação das empresas integradoras como para gerir a comercialização dos produtos, os empréstimos bancários, calcular as possibilidades de investimentos, os juros, etc. Ou seja, para conseguir romper as desigualdades de conhecimento existentes entre eles e os atores sociais com os quais interagem nos negócios ligados à agricultura. Nesse sentido, a postura dos jovens das comunidades estudadas contrapõe-se à assumida por jovens de outros espaços rurais, como os observados nas pesquisas de Abramovay (1998; 2001), onde a tendência observada é a de permanência nas atividades agrícolas dos jovens com menor grau de escolaridade.

O estudo representa, para os jovens das localidades analisadas, uma alternativa em relação ao “sofrimento” advindo da atividade agrícola. Além disso, é visto como requisito para adquirir bons salários. Entre os rapazes, o estudo cogitado para ficar na agricultura varia entre o ensino médio completo ou cursos de técnico agrícola ou agropecuária. Em alguns casos, almejam cursos superiores na área das ciências agrárias (agrônomo e veterinário) e administração. Já as moças apontam preferência por profissões urbanas. De modo geral, moças e rapazes que pretendem atuar fora da agricultura expressam interesse em fazer cursos de nível médio ou superior nas áreas de engenharia, informática ou saúde.

A profissão representa, para os jovens, um instrumento de trabalho a ser utilizado em outros ambientes, em caso de inviabilidade financeira da propriedade familiar. Em outras palavras, se os resultados desse investimento econômico não forem frutíferos, o fato de ter uma profissão possibilitaria ao jovem competir no mercado de trabalho por um emprego bem remunerado, residindo ou não na cidade. Mas sabem que, para atingir esse objetivo, precisam de recursos financeiros. Nesse sentido, a atividade remunerada e a educação precisam ser conjugadas. Trabalham para obter a renda necessária para o pagamento da formação profissional, pois as famílias não têm condições econômicas para custear as despesas com a educação superior dos filhos.

Igualmente, a renda individual representa para os jovens a possibilidade de adquirir bens de consumo valorizados por pessoas da mesma faixa etária, independentemente de sua origem social. Esse fenômeno acontece num contexto em que as fronteiras entre o urbano e o rural são atenuadas e os jovens de diversos espaços sociais têm acesso às informações sobre serviços e produtos existentes no mercado, veiculadas pelos meios de comunicação. Então, sejam eles originários do meio rural ou urbano, desejam o mesmo tipo de bens de consumo: veículos, roupas, diversão, entre outros, o que indica a abertura para novos valores culturais.

Enfim, no universo social dos jovens estudados, a autonomia para investir em crescimento profissional e pessoal, a facilidade para

se deslocar por diversos espaços sociais e para adquirir bens que simbolizam mudança social, alcançada com a renda individual, implica na mobilização social dos jovens dentro da família e no âmbito da sociedade em geral. Passam a disputar espaços de trabalho e vagas em cursos universitários com atores sociais de origem urbana. Deixam de ser estigmatizados como “colonos” pela aparência, pois incorporam padrões estéticos “globais”.

No entanto, a mobilização dos jovens da comunidade de agricultores para centros urbanos à procura de renda individual e a conseqüente projeção de suas vidas pessoais fora da família costuma gerar conflitos entre as gerações. Isso porque a eles caberia a aprendizagem e desempenho das diversas atividades e tarefas específicas a seu sexo e idade dentro da unidade de produção familiar. Mas a referida mobilização social dos jovens costuma implicar na ruptura com o processo de socialização na agricultura. E, através dessa ruptura, a possibilidade de interação com camadas sociais diferentes passa a produzir outras formas de sociabilidade. Como nota Carneiro (2005), nos espaços urbanos por onde transitam, constroem visões de mundo e redes de sociabilidade decisivas na escolha de seus futuros caminhos. Nessas circunstâncias, a cobrança das famílias, os compromissos com elas assumidos, o valor dado à manutenção da propriedade familiar e todos os valores culturais ligados ao campo fazem com que, no momento em que precisam decidir sobre sua saída ou não das comunidades rurais, os jovens manifestem posições ambíguas.

A ambigüidade destes jovens revela-se no fato de que, mesmo querendo romper com a posição ocupada e com os papéis desempenhados pelos jovens das gerações precedentes, continuam a manter uma identificação com certos elementos culturais vinculados à agricultura. Em geral, identificam-se com o modo de vida no campo, mas nem sempre com a prática agrícola em si. O meio rural é valorado como um lugar tranquilo, sem violência, onde há mais liberdade (“sou dono e não empregado”), a alimentação e a água são considerados mais saudáveis do que na cidade. Ou seja, no momento de assu-

mirem suas identidades, percebem e expressam uma distinção entre viver no campo e viver da agricultura, sendo a primeira situação, normalmente, valorizada, enquanto que a segunda é associada a problemas como baixa remuneração, desgaste físico e precariedade de condições. A escassez de recursos é apontada como determinante na decisão dos jovens em dar ou não continuidade a suas vidas profissionais no meio rural. Contudo, são unânimes em posicionarem-se contra a venda da propriedade familiar, pois ela representa não apenas um patrimônio econômico, mas também um patrimônio cultural altamente valorizado por esses jovens. Percebe-se a existência de uma forte identidade com o lugar em que foram criados e onde viveram diversos momentos da vida, lugar associado a atributos como tranquilidade e segurança, sabidamente pouco disponíveis na cidade. A venda da propriedade familiar é concebível apenas em casos de crise financeira na família. O patrimônio foi construído pelo esforço de seus antepassados, devendo continuar sendo de propriedade da família. Essa visão aparece também registrada no documento do 3º Congresso Estadual de Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais, publicado na revista Juventude Rural (2005).

Devido ao ciclo de vida das famílias e ao tamanho das propriedades, quando o jovem alcança sua maioridade não consegue ter domínio sobre a propriedade familiar, uma vez que seus pais – que normalmente encontram-se, neste momento, em uma faixa etária entre 40 e 50 anos – estão no comando da mesma, assim devendo permanecer ainda por algum tempo. A perspectiva é de que apenas em idade avançada os jovens de hoje possam vir a ter direitos sobre o usufruto da propriedade. Em função disso, uma das principais e mais significativas reivindicações dos jovens presentes no congresso acima referido seria a criação de mecanismos legais que incentivassem a sucessão rural, diminuindo os trâmites na transferência das escrituras, bem como a criação de programas de crédito que facilitassem a obtenção de novas propriedades.

Quando se inserem em atividades urbanas, os jovens se deparam, assim, com a ambigüidade entre os modos de vida urbano e

rural. E isso acontece principalmente em situações em que não é possível conciliar os dois modos de vida, isto é, trabalhar em área urbana e residir na rural. Conforme a pesquisa, os principais fatores externos que os impedem de conciliar os dois modos de vida seriam a falta de transporte público e a distância física entre suas propriedades e os centros urbanos. Nesses casos, a opção geralmente costuma ser a transferência do local de moradia para o centro urbano.

SIGNIFICADOS PARA OS PAIS DA MOBILIDADE DOS JOVENS

Com a migração dos jovens para as cidades próximas, as famílias adaptam-se a uma nova ordem. Na divisão do trabalho doméstico, tarefas que corresponderiam aos jovens (moças e rapazes) são assumidas por seus pais. Diante dessas mudanças, os pais, da mesma forma que seus filhos, experimentam a ambigüidade já apontada por Carneiro (1998; 2005) entre o campo e a cidade. Se, por um lado, apóiam a saída dos filhos da propriedade, por outro, expressam o desejo de sua permanência na propriedade. Em diversas ocasiões, os pais dos jovens disseram que não gostariam que os filhos fossem agricultores. As mesmas dificuldades apontadas pelos jovens na agricultura são destacadas por seus pais, salientando-se a escassez de recursos na forma de máquinas, terra e capital para novos investimentos. Em seus depoimentos, frisam também o sacrifício decorrente do trabalho agrícola. As dificuldades são reiteradas pelos pais como um dos componentes de suas identidades sociais. O estresse e o desgaste físico, o sofrimento e as dificuldades próprias de quem “vive da terra” são considerados por eles como inatos à vida do agricultor, sendo naturalizados e evocados como uma referência identitária. Mesmo com sua identidade marcada por sentimentos negativos, os pais valorizam a vida de agricultor, já que é a partir da agricultura que eles obtêm seus alimentos. O sofrimento e as dificuldades são, portanto, compensados pelo fato de poderem alimentar-se do resultado de seu próprio trabalho.

Devido às adversidades vivenciadas na prática agrícola, os pais compreendem a nova vocação cultural dos jovens. Uma das condições consideradas necessárias para os filhos ficarem na agricultura é a possibilidade de acesso a máquinas, maiores áreas de produção agropecuária, apoio governamental e recursos monetários que venham a permitir o suprimento das novas necessidades de lazer e consumo ofertadas pelos espaços urbanos. Nesse sentido, o universo do conhecimento, o “estudo”, é considerado o melhor caminho para conquistar uma vida melhor. Também Ferrari et al. (2004) salientam a vontade dos pais de que os filhos estudem, considerando a educação formal dos filhos uma condição para que se insiram em atividades econômicas que demandem menor esforço físico e proporcionem melhor remuneração.

Simultaneamente, em algumas ocasiões, os pais expressaram o desejo de que um dos jovens (rapaz) permaneça na propriedade como agricultor, pretendendo socializar um dos filhos como sucessor da propriedade, de forma que esse pudesse dar continuidade ao patrimônio familiar. Geralmente, costumam dar incentivos para que esse filho fique na propriedade, sendo uma das formas mais freqüentes a disponibilização de transporte (empréstimo do carro da família) e de algum dinheiro para permitir e garantir despesas com lazer e vestuário nos centros urbanos. Costumam também apoiá-lo na conclusão do ensino médio, pois consideram a educação importante no futuro do jovem agricultor. Observou-se ainda que, freqüentemente, há todo um planejamento visando a estimular a permanência do jovem na propriedade, podendo os pais chegarem a delegar ao filho a administração produtiva da mesma. No entanto, sempre o manterão em posição subordinada no que se refere à administração das contas bancárias e do destino dos recursos. Parece haver uma espécie de desconfiança do pai em relação ao filho no que diz respeito à sua competência para administrar a propriedade familiar. Ainda, nessas atitudes pode-se perceber a existência de certa rivalidade entre as gerações. De modo geral, no entanto, os pais manifestaram vontade de que os filhos ficassem perto, que não se distanciassem da família, evitando os perigos da cidade.

A mencionada ambivalência dos jovens e de seus próprios pais, no que diz respeito à definição de projetos para o futuro dos jovens rapazes, parece não encontrar equivalência entre as moças. Como foi destacado antes, elas apresentam clareza em relação à vontade de construir suas vidas fora da propriedade; quanto aos pais, eles querem que suas filhas se desloquem para as cidades em busca de uma vida mais digna, de um trabalho remunerado e amparado por leis trabalhistas.

DIFERENÇAS DE GÊNERO

Diferentemente dos rapazes, as moças projetam suas vidas em ambientes fora da agricultura e do modo de vida rural, não manifestando posições ambíguas no que se refere ao que querem para suas vidas. Ainda assim, esperam que a propriedade familiar seja mantida.

Do mesmo modo que em outras áreas rurais, como mostram vários estudos sobre o assunto (Abramovay, 1998; Carneiro, 2005; Pereira, 2004), o êxodo rural juvenil feminino é intenso nas comunidades estudadas, fenômeno estimulado pela insatisfação feminina com seus papéis e posições sociais. As posições da jovem-mulher no âmbito das atividades produtivas e da unidade familiar são subalternas, sendo subordinada à autoridade dos pais até o casamento e à do marido após o casamento. Nas duas fases da vida, suas atividades limitam-se à esfera doméstica e à “ajuda” na agricultura, sem direitos sobre a propriedade, pois nessas comunidades predomina o sistema de herança patrilinear, ou seja, são os homens que herdaram a terra. Em circunstâncias em que a mulher é sucessora da propriedade familiar, seu marido assume o domínio e adquire direitos sobre ela. Portanto, tal como postula Stropasolas (2004) em sua referência às ponderações feitas por Bourdieu sobre o assunto, os atores sociais menos ligados subjetiva e objetivamente à terra e à casa, no caso, as jovens, percebem mais cedo as vantagens associadas à migração. Outra das questões apontadas como sendo desesti-

muladoras do trabalho agrícola para as mulheres é a vaidade, fato assinalado por Stropasolas (2004) e observado no universo empírico estudado, que remete à dificuldade enfrentada pelas mulheres agricultoras no que se refere a seguir o padrão de beleza socialmente dominante.

Nesse contexto, as mãos e os braços são destacados como partes do corpo em que se reflete a dor causada pelo excesso de esforço físico das mulheres no desenvolvimento de atividades agrícolas. Nas mãos grossas e ásperas são visualizadas as marcas deixadas pelo trabalho agrícola, o que serve para distinguir social e culturalmente as agricultoras das mulheres da cidade. A grossura das mãos femininas torna-se um símbolo do papel de agricultora com o qual não se identificam as jovens das comunidades rurais estudadas, pelo contrário, o renegam. Deste modo, as marcas do trabalho agrícola, refletidas nas mãos grossas e nas unhas com manchas de terra, são vivenciadas negativamente por essas jovens, pois as situa, em termos de valores estéticos, em posição social de inferioridade em relação às mulheres da cidade, as classifica na categoria social de “colonas”, termo pejorativo usado por pessoas de origem urbana para designar, na região estudada, as moradoras de comunidades rurais.

Em contraposição a essa situação, a saída da jovem da casa da família e da comunidade rural possibilita, geralmente, sua ascensão social, o que, na maioria das vezes, acontece a partir do investimento em educação, da inserção no mercado de trabalho urbano e/ou do casamento com homens provenientes do meio urbano. O estilo de vida possível de ser conquistado nas cidades garante à mulher maior autonomia e participação.

Essa atitude das jovens do meio rural diante de seus projetos de vida evidencia uma vontade de romper com o papel feminino encarnado pelas mulheres das gerações que as precederam, ruptura que costuma receber o apoio incondicional de suas mães. Isto é, as mulheres na posição social de mães das jovens que migraram para outras localidades com a aspiração de construir um estilo de vida urbano, ao serem questionadas sobre a possibilidade de terem seguido o mes-

mo caminho das filhas, enunciaram impedimentos sustentados em questões culturais. Diferentemente das filhas, elas não foram socializadas para investir em educação formal, mas para desenvolver as tarefas que lhes correspondem socialmente cumprir, na esfera doméstica e na atividade agrícola, em seus papéis de mãe, esposa e agricultora. Elas “casaram”, o que denota socialmente assumir papéis incompatíveis com a vida *fora* da esfera doméstica e do modo de vida agrícola, em geral. A opção das mulheres-mães de dar continuidade aos papéis femininos, conforme a tradição, é influenciada pela moral religiosa, que tem bastante peso cultural nessa geração.

Percebe-se nos discursos das mães das jovens uma ruptura “idealizada” com o modo de vida agrícola, no sentido de que transferem seu desejo para a vida das filhas. A possibilidade de que as filhas venham a realizar algo que elas não puderam nem podem realizar as satisfaz: romper com um papel feminino de função dupla (doméstica e produtiva) e numa posição subordinada, isto é, rebelar-se contra a violência simbólica inerente às relações de gênero na família (Bourdieu, 2003). Uma forma das agricultoras romperem com a posição ocupada consiste em contribuir para que as filhas não continuem a reproduzi-la. Concordam com sua migração, ainda que esse fato represente uma carga maior de trabalho para elas, pois as filhas e os filhos, estando em casa, sempre ajudam à mãe e ao pai em suas tarefas.

A interpretação feita por parte dos agricultores das comunidades estudadas sobre o processo migratório feminino é que esse coloca em risco o modo de vida na agricultura, conduz ao “fim da roça”. Nos termos dos agricultores, “a colônia vai acabar por falta de mulher”; “o problema mais grave na agricultura hoje é que o rapaz que está na roça não tem mulher”. Manifestam preocupação com a escassez de jovens-mulheres nas famílias rurais, já que, atualmente, elas saem para trabalhar como empregadas em cidades próximas, retornando às comunidades apenas nos finais de semana. Esses agricultores consideram que a falta de moças no meio rural ameaça a reprodução social do grupo, pois os rapazes, para “arrumar mulher”, acabam ten-

do que ir para as cidades. À luz dos estudos de Brumer (2004), as diferenças aqui observadas remetem às diferenças de gênero implícitas nos significados do casamento. Para os homens, casar com uma mulher agricultora é garantia de reprodução da unidade produtiva familiar, enquanto que, para as mulheres, é dar continuidade a uma vida de sujeição à vontade do outro.

Enfim, nas colocações das jovens, dos jovens e de seus pais, expostas ao longo deste trabalho, perpassa uma transformação nas disposições dos jovens do meio rural para assumir posições dentro de uma ordem social que determina a subordinação dos interesses individuais aos coletivos. A partir da análise dos significados da renda para os jovens, pudemos perceber que, nas atuais condições de existência no campo, as novas gerações assumem, mesmo sob tensões, projetos de vida mais individualizados, diferentemente das gerações anteriores, que se submetiam a projetos familiares. Em outras palavras, a observação da posição dos jovens do meio rural perante seus projetos de vida familiares e profissionais evidencia, em alguma medida, a ruptura com as posições oferecidas pela estrutura social, que favorecem a reprodução social das comunidades rurais nos moldes “tradicionais”, em que a dimensão familiar sobrepõe-se à individual. Aponta-se, assim, para o estabelecimento de novas configurações sociais no meio rural.

REFERÊNCIAS

- ABRAMOVAY, Ricardo et al. (Coord.). *Juventude e agricultura familiar: desafios dos novos padrões sucessórios*. Brasília: UNESCO, 1998.
- ABRAMOVAY, Ricardo et al. (Coord.). *Os impasses sociais da sucessão hereditária na agricultura familiar*. Florianópolis: Epagri, 2001.
- BOURDIEU, Pierre. *A dominação masculina*. Rio de Janeiro, Bertrand Brasil, 2003.
- BRUMER, Anita. Gênero e agricultura: a situação da mulher na agricultura do Rio Grande do Sul. *Revista Estudos Feministas*, 12(1), 2004, p.205-227.

CARNEIRO, Maria José. O ideal urbano: campo e cidade no imaginário de jovens rurais. In: TEIXEIRA DA SILVA, F.C.; SANTOS, R.; COSTA, L.F.C. (org.). *Mundo rural e política: ensaios interdisciplinares*. Rio de Janeiro: Campus, 1998.

CARNEIRO, Maria José. Juventude rural: projetos e valores. In: ABRAMO, Helena W.; BRANCO, Pedro P. M. *Retratos da juventude brasileira: análises de uma pesquisa nacional*. São Paulo: Fundação Perseu Abramo, 2005.

CASTRO, Elisa Guaraná de. Sonhos, desejos e a “realidade”: herança, educação e trabalho de “jovens rurais” da Baixada Fluminense/RJ. In: I Simpósio Internacional de Juventude Brasileira (JUBRA), Rio de Janeiro: UFRJ, 2004.

FERRARI, Dilvan Luiz et al. Dilemas e estratégias de jovens rurais: ficar ou partir? *Estudos Sociedade e Agricultura*, 12 (2), 2004, p.237-271.

FETAG. As decisões do 3º Congresso de Jovens. *Revista Juventude Rural*, Ijuí (RS), 1(1), 2005, p.5-23.

PEREIRA, Jorge Luiz de Góes. Entre campo e cidade: amizade e ruralidade segundo jovens de Nova Friburgo. *Estudos Sociedade e Agricultura*, 12 (2), 2004, p.322-351.

PREFEITURA MUNICIPAL. Secretaria Municipal da Agricultura. *Levantamento Agropecuário*. Vespasiano Corrêa, 2004.

STROPASOLAS, Valmir Luiz. O valor (do) casamento na agricultura familiar. *Revista Estudos Feministas*, 12(1), 2004, p.253-267.

UNIVATES. Banco de Dados Regional. Disponível em: <<http://www.bdr.univates.br/>>. Acesso em: 30 jun. 2005.

WEISHEIMER, Nilson. Os jovens agricultores e o processo de trabalho da agricultura familiar. In: Congresso da Associação Latino Americana de Sociologia Rural (ALASRU), 6., 2002, Porto Alegre. *Anais...* Porto Alegre: UFRGS, 2002. 1 CD-ROM.

Agricultura familiar à mesa

Saionara Araujo Wagner
Flávia Charão Marques
Renata Menasche

O presente artigo apresenta alguns dos resultados do projeto de pesquisa *A multifuncionalidade da agricultura à mesa: hábitos alimentares e produção para autoconsumo; identidade e estratégias de reprodução social de famílias rurais* (MCT/MESA/CNPq/CTA Agro 503566/03-09).

No processo de pesquisa, desenvolvido em 2004 e 2005, um dos instrumentos de coleta de dados utilizado seria um formulário, que, possibilitando a caracterização das famílias rurais estudadas a partir de aspectos referentes ao perfil familiar e da unidade de produção, buscava identificar suas práticas de produção e consumo de alimentos. Os formulários seriam aplicados junto a 48 famílias rurais, sendo vinte delas pertencentes à comunidade de Fazenda Lohmann (Roca Sales), dezoito à comunidade de Jacarezinho (Encantado) e dez à comunidade de Mato Queimado (Vespasiano Corrêa).¹

As visitas às famílias, previamente agendadas, com duração aproximada de duas a três horas, seriam realizadas por duplas de pesquisadores, geralmente um(a) professor(a) e um(a) estudante.² Para algu-

¹ Cabe mencionar que as famílias de Fazenda Lohmann são predominantemente descendentes de imigrantes de origem alemã (apenas uma das famílias entrevistadas é de ascendência portuguesa), enquanto que as de Jacarezinho e Mato Queimado descendem majoritariamente de imigrantes de origem italiana (uma das famílias entrevistadas de Mato Queimado tem sua origem na Polônia). Neste trabalho, quando reproduzidos trechos de depoimentos de agricultores ou agricultoras entrevistados, a família a que pertencem será indicada a partir de uma numeração, que corresponde a seu registro no banco de dados.

² Participaram da aplicação do formulário junto às famílias rurais estudadas os(as) pesquisadores(as) Flávia Charão Marques (PGDR/UFRGS), José Antônio Kroeff

mas das famílias, seria necessária uma segunda visita. Durante a entrevista, quando o assunto versava sobre as práticas alimentares, a conversa seria registrada em fitas cassete, de modo a garantir que não se perdesse a riqueza das histórias contadas, que não poderia ser contida em um formulário. Essas visitas seriam, ainda, oportunidade para tomar um chimarrão ou provar o vinho da casa; experimentar um queijo, um bolinho frito ou uma cuca; olhar o livro de receitas; conhecer as ervas medicinais utilizadas pela família; ver a horta e as criações; comer frutas; observar a casa e a cozinha; escutar histórias. Essas experiências e observações viriam a enriquecer os relatórios correspondentes a cada família, elaborados a partir das fitas gravadas, que, por sua vez, dariam vida aos dados sistematizados³ a partir dos formulários. Este trabalho se propõe a apresentar alguns desses dados.

AUTOCONSUMO: AQUI SE FAZ, AQUI SE COME

Uma vez tinha tudo, só se comprava sal, querosene... (agricultor de Jacarezinho – família 51)

A gente planta só as frutas que a gente gosta. Comprar, a gente não compra, porque a maioria tem veneno. O que a gente come, a gente tem aqui. (agricultora de Mato Queimado – família 21)

Os alimentos produzidos e destinados ao autoconsumo das famílias foram classificados em produtos da roça, da horta, do pomar e processados.

Schmitz (UERGS), Leonardo Beroldt (UERGS), Margarita Rosa Gaviria (PPGS/UFRGS), Renata Menasche (PGDR/UFRGS, UERGS e FEPAGRO) e Saionara Araujo Wagner (FEPAGRO); os(as) então estudantes do Curso de Graduação em Desenvolvimento Rural e Gestão Agroindustrial da UERGS/Encantado Alex Genessini, Cândida Zanetti (IC/CNPq), Cristiane Tonezer, Eduardo Mariotti Gonçalves, Evander Eloí Krone, Everton Mundeleski, Ivan Cesar Tremarin, Karin Inês Lohmann Terhorst, Leila Claudete Schmitz (IC/CNPq) e Silvane Maria Pezzi; bem como a mestranda Mariana Oliveira Ramos (PGDR/UFRGS).

³ O banco de dados, digitalizado em SPSS versão 12.0, foi construído por Iara Kunde.

Os produtos classificados como da roça – abóbora, aipim, batata-doce, milho verde, feijão preto, amendoim e moranga – são comumente produzidos pelas famílias rurais estudadas, nas três comunidades.

Nas hortas, podemos identificar algumas diferenças entre as comunidades, que podem estar relacionadas às distintas origens étnicas e hábitos alimentares. Em Fazenda Lohmann, onde predominam descendentes de imigrantes de origem alemã, as hortaliças mais comumente encontradas são alface, cenoura, pepino e tomate. Já nas outras duas comunidades, Mato Queimado e Jacarezinho, constituídas majoritariamente por descendentes de imigrantes de origem italiana, observa-se uma maior variedade de hortaliças, que inclui, além das mencionadas anteriormente como presentes em Fazenda Lohmann, itens como brócolis, cebola, chuchu, couve, ervilha, espinafre, pimentão, *radicchio*, repolho, vagem, e rúcula. Vale comentar que cebola e tomate, hortaliças apontadas como sendo as mais consumidas, são pouco cultivadas, o que indica que são, assim, aquelas adquiridas em maior volume e frequência.

Várias são as plantas condimentares presentes nas hortas, utilizadas comumente como temperos no preparo dos alimentos. Salsa e cebolinha verde são as espécies mais frequentes, ocorrendo também, nas três localidades estudadas, o cultivo de alecrim, alho, manjeriço, manjerona e sálvia. Em Mato Queimado e Jacarezinho, são ainda cultivados crem, funcho e osmarin. É também cotidiana a utilização de condimentos adquiridos, aí se destacando alho, cebola, louro, orégano, pimentão, pimenta do reino e pimentas; canela, cravo, erva-doce e noz moscada; bem como colorau, ketchup, mostarda e temperos prontos em cubos. Como temperos, são também mencionados azeite de oliva, limão, queijo ralado, vinagre e vinho. Verifica-se que a frequência e a diversidade de uso dos condimentos é maior nas famílias das localidades em que predominam descendentes de italianos.

Em relação à produção e consumo de frutas, não há diferenças marcantes entre as três comunidades rurais estudadas, sendo mais freqüentemente encontradas laranjeiras e bergamoteiras e mencionados os cultivos de limão, mamão, melancia, pêra, pêssego e uva. Em Mato Queimado e Jacarezinho, os pomares domésticos também produzem ameixa, banana, caqui, figo e melão. As duas frutas mais consumidas são banana e laranja, seguidas pelo mamão. Sazonalmente, há o consumo de bergamota, melancia, pêssego e uva, essa última mais comum em Mato Queimado. Duas das frutas mais comumente consumidas, banana e mamão, não são usualmente cultivadas na região, sendo, então, freqüentemente adquiridas, assim como o são, eventualmente, outras frutas.

Os relatos dão conta de que o processamento caseiro de alimentos ocorre, atualmente, em menor intensidade e freqüência do que em épocas anteriores. Açúcar mascavo, cachaça, melado e rapadura, assim como bolachas e biscoitos, compotas, conservas salgadas (cebola, cenoura, pepino), crem (conserva salgada feita a base do tubérculo de mesmo nome), molho de tomate, pães (de aipim, batata ou centeio), puína (preparada, por descendentes de italianos, a partir do soro originário da fabricação de queijo), vinagre e vinho já não são tão comumente produzidos. No entanto, em Fazenda Lohmann, permanece fazendo parte da rotina da casa o preparo de cucas (tipo de pão doce recheado, característico da culinária alemã) e pães de milho, melado e *Schmiers* (termo empregado por descendentes de alemães para designar doces preparados a partir de frutas, utilizados para comer com pão). Em Mato Queimado, são produzidos pães e bolos, doces (geléias e doces de frutas em pasta, para consumo com pão) e vinho. E, em Jacarezinho, além de melado, pães, bolos e massas, são fabricados vinho e vinagre.

Em Fazenda Lohmann, os agricultores produzem as carnes que consomem, seja bovina, suína ou de aves, assim como leite, *Käschmier* (obtido a partir da fermentação do leite, sendo utilizado para consumo com pão) e nata, ovos, morcela e torresmo. Entretanto, já

não processam copa, mortadela, queijo de porco, requeijão e salsichão, ao menos não rotineiramente.⁴ Poucas famílias produzem iogurte, queijo, mel, charque, peixe, lingüiça e salame.

Em Mato Queimado e Jacarezinho, são produzidos carnes bovina, suína, de aves e peixes, assim como nata, leite, ovos, banha, salame e torresmo, sendo que charque, copa, mortadela e iogurte já não o são. Ainda, atualmente poucas famílias produzem mel, lingüiça, morcela, queijo de porco, requeijão, salsichão e *scodeguin* (embutido produzido a base de carne e couro suínos, acrescidos de temperos, característico da culinária desses descendentes de imigrantes italianos). A redução do processamento caseiro de alimentos pode ser ilustrada pelo trecho de depoimento de uma agricultora entrevistada de Mato Queimado (da família 31), reproduzido a seguir.

Eu me recordo, a minha mãe falecida, ela fazia pedacinhos, cortava tudo uns pedacinhos assim de carne de porco, né? Cortava, temperava tudo bem como se deve, depois ela socava dentro daquelas tripona grossa que tem... a tripa virada, dizemos. Tudo ela fazia [para] todo o ano. Quanto mais velho, era melhor. Hoje, tu experimenta fazer?... seis meses, tá podre! Não dura... Então vamos fazer o quê? Não adianta nem criar porco! Quando tem vontade de comer um salame, vai lá no mercado, compra e pronto.

Na maioria dos relatos, a falta de tempo é apontada como a principal causa da redução das atividades de processamento de alimentos em casa. Em geral, identificam haver pouca mão-de-obra disponível para a realização do trabalho na propriedade, situação mais aguda quando esposas e/ou filhos exercem atividades remuneradas fora da propriedade. Ainda, a idade avançada de grande parte dos entrevistados, as famílias cada vez menos numerosas, a prioridade atribuída aos produtos destinados à comercialização, o

⁴ Em ocasiões especiais, de festas comunitárias, como é o caso do Baile dos Corais, realizado a cada ano na comunidade, ocorre a produção artesanal de salsichão (embutido que pode ser de carne suína ou misto com carne bovina), muito apreciado por todos.

recebimento de aposentadoria por parte de vários agricultores e agricultoras, a facilidade de acesso a mercados, a comodidade na aquisição de alimentos prontos (mencionada por várias das mulheres entrevistadas) ou as mudanças de hábitos decorrentes da introdução da energia elétrica estão entre os fatores indicados como responsáveis pela redução do processamento caseiro de alimentos, assim como da diminuição da variedade de itens produzidos para o consumo da família.

Temos várias coisa para produzir... leite, soja, milho. Então, não precisamos nos dedicar a tantas miudezas... facilita comprar... estamos produzindo bem as outras coisas. Então, não tem aquela necessidade de ter que produzir até o tomate... (agricultor de Jacarezinho – família 42)

Antigamente, quando a gente não tinha geladeira nem freezer, a gente fazia salame, lingüiça, coisa defumada; o porco tinha mais banha, então a gente fritava a carne e colocava guardado na banha. Fazia carne defumada, também, e se comia no café-da-manhã, também. (agricultor de Fazenda Lohmann – família 7)

Agora, se corta tudo, põe num saquinho, dentro do freezer. (agricultor de Mato Queimado – família 29)

Em todas as famílias entrevistadas, além do consumo de alimentos produzidos nas propriedades, há aquisição significativa e freqüente de açúcar branco, arroz, batata, café, erva-mate, farinha de milho, farinha de trigo, óleo de soja, sagu e sal. Além desses, alguns produtos são adquiridos de forma eventual, como achocolatados, biscoitos e bolachas, carnes, cervejas e refrigerantes, chocolates, iogurtes e sorvetes, massas e pães, margarina, mortadela, sal-sicha e salgadinhos. Os agricultores realizam a maior parte de suas compras em supermercados situados nas sedes municipais e, em menor volume, nos mini-mercados ou armazéns existentes nas localidades. Também são efetuadas compras de frutas e hortaliças de comerciantes ambulantes – conhecidos como “batateiros” –, que regularmente percorrem as comunidades do interior na região.

É perceptível algo como um novo tipo de mercantilização de gêneros alimentícios e produtos processados comercializados localmente, talvez em um processo que de algum modo atualiza a tradicional circulação de alimentos entre vizinhos. Ao invés de uma família processar pequenas quantidades de alimentos, muitas vezes prefere comprar do vizinho ou mesmo no armazém local, sabendo que aquele produto foi produzido por outro(a) agricultor(a), em geral conhecido(a) e, portanto, confiável. Biscoitos e bolachas,ucas e massas, queijos e salames são produzidos – especialmente pelas agricultoras – especificamente para venda a vizinhos.

ALIMENTOS, RAÇAS E ESPÉCIES: OS MODOS DE FAZER

As galinhas são criadas soltas, pra mim ter ovo... nós não comemos mortadela, essas coisas, então sempre tem que ter ovo... as galinhas sempre estão lá embaixo... se aparece uma doença, alguma coisa assim, aí a gente prende. Não existe coisa melhor do que tu pegar um galo assim prá fazer uma galinhada, porque aqueles brancos, não dá uma galinhada boa. (agricultora de Fazenda Lohmann – família 13)

É notável, entre as famílias estudadas, a preocupação referente à qualidade dos produtos consumidos e a associação entre o processo de produção e as características dos alimentos. É assim que, por exemplo, os animais destinados ao consumo da família são alimentados de forma diferenciada do que aqueles produzidos para a comercialização.

É o que se dá na criação de suínos e aves de corte. Na alimentação dos animais destinados ao abastecimento familiar, as rações industrializadas são substituídas por milho em grão, quirera de milho, restos de comida, abóboras e restos da horta. Cabe observar que as famílias que produzem frangos em sistema de integração são proibidas – pela empresa integradora – de manter criações de outras aves. Por isso são poucas as famílias que ainda criam em seus

pátios galinhas caipiras, patos, gansos, galinhas d'angola e pombas.⁵ É assim que, nos casos de produtores integrados, os frangos consumidos pela família são do mesmo tipo que aqueles criados nos grandes aviários, ainda que separados do lote e alimentados de forma diferenciada.

Nós seguramos elas... em média 30 a 40 dias depois que é tirada do aviário. É tratada só a milho, milho moído, mas milho puro... aí, quando você matar, é que nem querer matar uma galinha caipira. Ela não enxuga mais a carne, pega aquela coxa e bota no espeto, ela fica normal. Senão, muitas vezes, só sobra a pele aqui fora, lá dentro a carne encolhe, né? (agricultor de Mato Queimado – família 23)

Com relação aos suínos, ocorre processo semelhante. Já não se observa com frequência a existência de porcos ditos “crioulos” ou “tipo banha” nas propriedades. Cabe destacar que apenas na propriedade de uma das famílias estudadas, da comunidade de Mato Queimado, foram encontrados exemplares de “porco preto”. As raças tradicionais foram abandonadas devido a seu baixo valor comercial e dificuldade de aquisição de matrizes. Por outro lado, os agricultores comentam que tais raças eram mais rústicas, possuíam carne mais saborosa, mais apropriada para produzir embutidos, como podemos observar no trecho de relato reproduzido a seguir.

A gente tratava, por exemplo, uma batata-doce, né? Aí a gente pegava e cozinhava nuns tachos grandes... Aí, então, a idade deles também não era com quatro, cinco meses, como hoje é. Ficava, às vezes, até onze meses... Aí era uma carne muito boa... Muitas vezes, eu vendia porco pros caras que vinham comprar prá festa de casamento, e dizem que era muito apreciada a carne, assim. (agricultor de Fazenda Lohmann – família 19)

⁵ As pombas recheadas – o recheio é preparado com carne moída, miúdos de pomba cozidos, pão, queijo ralado, ovos, leite e temperos – constituem um prato muito apreciado e característico da culinária dos agricultores descendentes de italianos de Mato Queimado.

Em relação à diversidade de espécies ou variedades vegetais tradicionais ou antigas, poucos agricultores as têm mantido. Com relação ao milho, observou-se que três famílias estudadas da comunidade de Fazenda Lohmann, duas de Mato Queimado e quatro de Jacarezinho preservam o cultivo de variedades de “milho crioulo”. A principal causa apontada para o abandono das variedades crioulas é sua substituição por variedades consideradas mais produtivas, em geral cultivares híbridas, altamente dependentes de insumos químicos. Entretanto, são reconhecidas nas variedades tradicionais algumas vantagens, como o sabor e a resistência aos “carunchos” (insetos infestantes de sementes armazenadas). Ainda, a farinha proveniente das variedades antigas é identificada como melhor para a produção do pão de milho (principalmente entre os descendentes de alemães) e da polenta (entre aqueles de origem italiana), conferindo a esses alimentos um sabor diferenciado. Algumas das variedades ainda em cultivo são nomeadas pelos agricultores como “milho branco”, “branco comum”, “comum”, “comum amarelo”, “pururuca” e “paraguai”. Os agricultores não identificam possibilidade de comercialização para essas variedades de milho tradicionais. Os trechos de depoimentos de um casal de agricultores entrevistados de Mato Queimado (família 31), reproduzidos a seguir, ilustram o que vem de ser afirmado.

Esses milhos de hoje não agüentam mais nada! Antigamente, nós tínhamos um paraguai, dava umas espigas assim [mostra com as mãos o tamanho das espigas], dezoito ou vinte carreiras de grão, cada espiga. Grão compriido! Podia deixar ... no paiol, debulhar e ir pro moinho direto, ficava tudo no sol. E hoje, esses milhos selecionados ali... não dão nem de comer, a espiga, viu? Não é bom! Não é bom!... Vão ver o milho de oito carreiras, o branco antigo. Aquele, sim, é bom! (agricultor)

É esse aí que nós plantamos prá comer, então. E aí, então, se a gente planta e pensa “ah, esse ano não deu nada”, tá lá, num dia assim, ele desenvolve. E aí o que sobra, a gente deixa secar e manda pro moinho, prá fazer farinha... uma polenta branquinha, fica bem clarinha [risos, por ser incomum]. (agricultora)

A história que nos relata um agricultor de Fazenda Lohmann (família 19), a seguir, é indicadora de como o “milho híbrido” foi amplamente introduzido em substituição ao “milho comum”.

Um dia, eu brinquei com um técnico da Emater... ele era muito brincalhão... Então ele dizia assim, “existe o colono caprichoso, existe o médio e existe o relaxado... o caprichoso é o que compra só semente selecionada... o médio, é o que compra semente selecionada e usa outra parte de semente antiga... e o relaxado é aquele que usa só a semente antiga”. [risos] Ele falou assim... Aí, tá. Aí, um dia desses ele veio aqui... uma época de seca... era seco mesmo, né. Daqueles de passar na lavoura e o milho chegar a ter aquele cheiro, assim. Ninguém tinha milho! Deu certo que eu plantei cedo e tinha daquele milho comum, milho amarelo, muito bonito mesmo. E tinha colhido... não sei quantos sacos de milho, mas tinha enfardado um bom pouco... Aí, fomos lá no paiol, aí ele olhou assim e diz ele: “ué, mas tem até milho novo!” [risos] Eu digo, “tem, tem milho novo”. E era um milho muito bonito! Aí eu peguei, descasquei, abri uma espiga prá ele. [mais risos] Aí ele disse: “mas que milho é esse? mas é bonito!”. Eu disse: “esse é milho comum”. Aí ele olhou prá mim ligeiro, né, e ele disse: “isso é milho comum... mas o que é que se faz com esse milho?”. Eu disse: “tudo que se faz com o outro, só que esse é mais resistente... contra o caruncho”. E era muito bonito...

O aspecto da falta de tempo para dar conta de todas as atividades da propriedade também é mencionado como um dos fatores que interfere na continuidade dos cultivos de variedades pouco usuais. Assim, a redução do cultivo de determinados materiais não se dá apenas pelas exigências de mercado ou disponibilidade de sementes melhoradas geneticamente (cultivares comerciais). O relato abaixo, de um agricultor entrevistado de Fazenda Lohmann (família 7), evidencia fato comum nas três localidades estudadas.

A gente ganhou uma semente do vizinho, de milho branco, prá comer. Ele segura mais tempo a espiga verde. Aquele híbrido, hoje tá bom, amanhã tu abre, ele já tá seco, o ciclo dele é curto. Nós sempre tínhamos outras sementes de feijão, amendoim, mas não temos mais, os vizinhos é que têm. Quando nós começamos a plantar laranja, aí nós largamos, porque os filhos foram embora e a gente não tinha mais tempo.

Algumas outras espécies se destacam nas comunidades estudadas. Há a chamada “batata-abóbora”, assim denominada em função da coloração avermelhada de sua polpa. A família que a produz identifica que essa batata é mais saborosa, porém tem baixa resistência às pragas. Ainda, há o “pepino-abobrinha”, considerado também mais saboroso; a “melancia amarela”, caracterizada por ser mais saborosa do que a vermelha; a “soja preta” que, conforme a família que a cultiva, é mais produtiva do que as atualmente plantadas; o “tomate coração”, que, segundo alguns informantes, é melhor do que os encontrados no comércio, porém apresenta baixa resistência a pragas; o “feijão cavalo” e “feijão de vagem”, considerados mais apreciados e mais produtivos do que os comerciais. Também, são mencionados o cultivo de “abóbora redonda” e “de pescoço”, “melancia crioula”, “melão bola”, “melão colonial”, “melão comum”, “melão gaúcho”, “amendoim comum”, “amendoim crioulo”, “amendoim papagaio” e “ervilha”.

Tais espécies e/ou variedades são mantidas por algumas famílias rurais, que ainda possuem sementes ou materiais propagativos próprios para sua reprodução. É importante notar que aqui a tradição de troca de sementes entre vizinhos permanece presente, embora não tão significativamente como em época anterior. É possível afirmar que os hábitos e tradições de consumo de determinadas variedades tenham contribuído para a manutenção de uma certa diversidade nos cultivos destinados ao consumo próprio.

REFEIÇÕES: NO DIA-A-DIA E EM DIAS DE FESTA

Bebida é um copo de vinho. Aqui em casa, pode faltar tudo. Mas o queijo, o vinho, ovos, polenta e o pão, isso não falta nunca. (agricultora de Mato Queimado – família 22)

Cabe destacar que em todas as famílias estudadas, de quaisquer das três comunidades, são as mulheres que cozinham cotidianamente. Os homens, encarregam-se, nos finais de semana, da pre-

paração do churrasco e, eventualmente, realizam o processamento de produtos de origem animal. O processamento de alimentos é relatado como um aprendizado transmitido por avós, pais e tios. No preparo dos diferentes pratos, as mulheres afirmam pouco utilizar receitas. Algumas contam que gostam de inovar, trocando informações nos clubes de mães, obtendo novidades em programas de televisão ou a partir da Emater. Elas preferem cozinhar no fogão a lenha, que é seguido em preferência pelo fogão a gás, utilizado especialmente no verão, à noite ou quando “estão com pressa”. Na grande maioria das casas há, além dos fogões a lenha e a gás, forno elétrico. São também encontrados os fornos a lenha, feitos de tijolos e barro, localizados no pátio das casas e, menos freqüentemente, fornos de microondas. Todas as famílias estudadas dispõem de geladeira e a grande maioria também possui congeladores.

O levantamento sobre o cotidiano alimentar das famílias estudadas mostra que nas três comunidades o café-da-manhã pode incluir pães, bolos, manteiga, margarina, mel, melado, queijo, salame e café-com-leite, sendo o café solúvel o mais utilizado. Há registro de uso de açúcar mascavo, porém a maioria utiliza açúcar refinado (branco). O pão mais consumido é o branco, geralmente feito em casa, com farinha de trigo refinada, comprada. São altas as freqüências de uso de margarina e queijo e baixa a ocorrência de consumo de frutas no desjejum. Em Fazenda Lohmann, há maior consumo de pão de milho e referência à utilização de nata e ovos. Em Mato Queimado, há alguma incidência de consumo de polenta e salame no café-da-manhã. É interessante notar que 10% das famílias entrevistadas mencionam o uso de adoçantes em substituição ao açúcar. Em Jacarezinho, diferentemente das outras duas comunidades, há menção ao consumo de amendoim e batata-doce pela manhã, além dos demais alimentos.

O almoço é considerado a refeição mais importante do dia, sendo a ocasião em que, em muitos casos, as famílias se reúnem. Os alimentos de consumo mais freqüente e comum às três comunidades estudadas são arroz, feijão, carne bovina (preparada de diferentes maneiras), tomate, cebola e, para beber, água. Em Fazenda Lohmann,

destaca-se o consumo de batata, sendo ali mais rara a utilização de massa caseira. Em Mato Queimado, outros tipos de carne são habitualmente consumidas, como porco, peixe, pato, caça, frangos de aviário e caipira, sendo esse último mais consumido. Nessa comunidade, a diversidade de pratos parece ser maior, surgindo nas entrevistas o nhoque (massa cozida, preparada com batata e farinha de trigo), a lasanha, o uso freqüente de farinha de mandioca e do queijo acompanhando todas as refeições. Há, ainda, o consumo freqüente de vinho e a utilização do pinhão no inverno, principalmente na hora do jantar. Em Jacarezinho, assim como em Mato Queimado, a polenta é mencionada como de consumo freqüente.

Os costumes em relação ao jantar são diferenciados nas famílias. Algumas consomem os mesmos tipos de alimento utilizadas no almoço. É, porém, bastante freqüente a utilização dos mesmos tipos de alimento consumidos no café-da-manhã. Em Mato Queimado, há referência à utilização de sopas e da *fortaia* (ovos mexidos preparados, em geral, com queijo).

As sobremesas são habitualmente consumidas pela grande maioria das famílias, principalmente nos finais de semana e em ocasiões festivas. O sagu⁶ aparece como o mais consumido em qualquer das comunidades estudadas e em quase todas as famílias. Também são citados com grande freqüência compotas e doces de frutas (abóbora, figo, pêra, pêssego), cremes a base de leite, pudim de leite e torta de bolachas (biscoitos doces industrializados misturados a cremes gelados feitos a base de leite). Em geral, os mesmos tipos de sobremesas são também servidos em dias festivos, tanto familiares como comunitários. Especialmente na comunidade de

⁶ O sagu é um doce feito à base de grânulos de amido, vinho tinto e açúcar. É interessante esse costume de utilização do sagu, uma vez que o vinho chega com os italianos e o sagu é um produto oriundo do processamento da mandioca, espécie nativa largamente utilizada pelos diferentes grupos indígenas. O hábito de consumo dessa sobremesa encontra-se disseminado indistintamente entre diferentes etnias, nas comunidades estudadas. Esse doce, juntamente com o chimarrão, o churrasco e o chá de macela são unanimidades entre as famílias estudadas.

Jacarezinho, é citado um doce chamado “chico balanceado”, preparado com açúcar queimado, banana, creme gelado de leite e claras em neve. As tortas recheadas também são citadas em todas as comunidades, mas, em geral, são consumidas em ocasiões festivas.

Investigando sobre os pratos preparados em ocasiões de festas em família, realizadas em casa, e aquelas que ocorrem no âmbito da comunidade, pode-se observar que os cardápios são muito similares. Em qualquer uma das comunidades estudadas, o churrasco é o prato principal. Nas três comunidades, a carne bovina é a mais utilizada nessas ocasiões, embora também apareçam a carne suína, o frango e o salsichão. Vale destacar que o consumo de carne de ovelha é mencionado com maior frequência em Mato Queimado, enquanto que o preparo de “galeto” (frango assado na brasa) é mais comum em Jacarezinho. Nas três comunidades estudadas, tanto em situações de festa em casa como comunitária, a salada de batatas com maionese é o principal acompanhamento do churrasco, sendo também mencionadas outras saladas, destacando-se o uso de tomate, seguido de repolho e cebola.

Nas situações festivas, as carnes e derivados sempre compõem de alguma maneira os pratos principais, mesmo quando não se trata de churrasco. Por exemplo, a “galinhada”, preparada com pedaços de galinha cozidos junto com arroz, e a “lingüiça cozida”, lembradas com frequência em Fazenda Lohmann; ou a “galinha recheada” e o “mondongo” (estômago de bovino cozido em tiras, ao molho), em Jacarezinho. Pratos tradicionais também são mencionados. As famílias de Mato Queimado costumam preparar para suas festas pombas recheadas, sopa de *capeletti* com *pien* (recheio) e lasanha, além da polenta. Em Jacarezinho, o macarrão e a polenta são comuns. Em Fazenda Lohmann, é preparada a tripa recheada, e as cucas são servidas acompanhando o churrasco.⁷

⁷ Também em Jacarezinho há relatos do consumo de cuca com churrasco, embora esse seja, originalmente, um hábito relacionado aos descendentes de imigrantes alemães.

Em relação às bebidas consumidas em ocasiões festivas, a cerveja e os refrigerantes aparecem com destaque, embora seja mencionado o vinho, principalmente em Mato Queimado e Jacarezinho. É possível notar que em Mato Queimado as famílias costumam mais freqüentemente consumir vinho (branco, tinto ou doce) durante as festas em casa. A cachaça também é lembrada como bebida servida em festas em família ou com os vizinhos, seja pura ou com limão e açúcar (caipirinha).

CHIMARRÃO E CHÁS

Macela... colhe de manhã cedo, Sexta Feira Santa. Guarda até a outra Páscoa... Os velho usavam. (agricultor de Fazenda Lohmann – família 9)

O costume de tomar chimarrão⁸ está presente, em cada uma das três comunidades estudadas, em cerca de 85% das famílias, sendo o horário de consumo mais comum aquele que antecede o café-da-manhã. Outro horário habitual é o final da tarde, muitas vezes quando a família se reúne. Cabe destacar que, em Fazenda Lohmann, a grande maioria dos entrevistados declara utilizar o “mate doce” (chimarrão acrescido de açúcar).

A quase totalidade dos entrevistados declara que o hábito de tomar chimarrão vem dos pais, com freqüência indicando que já os avós o praticavam. É generalizado o acréscimo de “chás” ao chimarrão. Os entrevistados contam que usam outras plantas junto com a erva-mate, devido ao sabor ou pelas propriedades medicinais.

Além do chimarrão, diversos chás são consumidos para acompanhar refeições, porém a freqüência de utilização das plantas com finalidade terapêutica é superior. Para ilustrar o valor terapêutico atribuído a essas ervas, pode-se observar a fala de uma agricultora

⁸ O chimarrão é preparado com erva-mate, planta nativa do sul da América do Sul, cujo uso deriva da tradição indígena.

de Mato Queimado (família 22): “O antibiótico foi criado, sei lá, há poucos anos... Hoje em dia, eu ainda acredito muito nos chás... O filho sempre pergunta: Mãe, qual é o chá, hoje?”

A utilização das ervas medicinais se dá principalmente na forma de infusões (chás). Entretanto, há pessoas que elaboram outros preparados caseiros a partir delas, como xaropes. Cabe mencionar que os dados não são suficientes para aprofundamento da investigação sobre os usos tradicionais das plantas, o que escaparia aos objetivos deste trabalho. Ainda assim, vale registrar que os chás considerados digestivos são os mais citados, em qualquer das comunidades estudadas.

Em Fazenda Lohmann e Jacarezinho, a maior parte das famílias entrevistadas declara ter o hábito de consumir chás diversos, enquanto que em Jacarezinho apenas cerca de metade das famílias estudadas afirma que o fazem. É grande o número de espécies vegetais mencionadas, incluindo espécies nativas e exóticas. Entre as espécies lembradas com maior frequência, chama a atenção a macela⁹ e as plantas conhecidas por boldo,¹⁰ utilizadas em todas as comunidades estudadas, bem como as folhas de laranjeira, muito comumente adicionadas ao chimarrão. Cabe notar que, assim como a erva-mate está presente no cotidiano de quase todas as famílias estudadas, outras espécies vegetais nativas também têm seu lugar, ao lado de plantas exóticas, introduzidas pelos imigrantes de diferentes origens.

Fortificantes ou complementos alimentares não são habitualmente utilizados pelas famílias entrevistadas. Em geral, eles relacionam a alimentação à manutenção da saúde, considerando que se alimentam bem e, desse modo, dispensando o emprego de com-

⁹ Planta nativa da América do Sul, cujo uso medicinal tem origem nas tradições indígenas.

¹⁰ São aqui utilizados os nomes comuns das plantas, como mencionados pelos entrevistados. No entanto, um dos tipos de boldo ali encontrado é uma espécie reconhecidamente nativa.

plementos alimentares. Ainda assim, em Fazenda Lohmann, alguns poucos entrevistados declaram utilizar complexos vitamínicos prescritos por médicos; em Mato Queimado, identificou-se o uso de “vinho fortificante” (vinho com plantas medicinais); e em Jacarezinho, a utilização de casca de ovo triturada e/ou dolomita (complemento mineral rico em cálcio e magnésio). Um outro aspecto a registrar é que, em geral, os entrevistados, principalmente os mais idosos, fazem uso de grande quantidade e variedade de medicamentos, prescritos por médicos. Ainda, as restrições e recomendações de alimentos parecem não ter maior importância entre os entrevistados, muito embora noções sobre “boa” ou “má” alimentação sejam identificáveis nos relatos. As comidas “gordurosas”, comidas “pesadas”, bebidas alcoólicas e açúcar em excesso, em geral, são apontados como prejudiciais à saúde.

A gente costumava fazer o seguinte, no tempo que nós tava em casa. Nós era uma turma de dez, doze em roda da mesa, assim. De manhã cedo, nós fazia o café em cima do fogão. A falecida mãe, então, pegava uma bacia pequena assim, uma frigideira, assim, botava lá um meio quilo de banha dentro, cortava mais... toicinho de porco, mais um pedacinho de salame, assim... dentro da frigideira, frigia aquilo tudo lá, depois ainda botava uns três, quatro ovos, por cima. E se sentava tudo em roda daquele fogão lá, e aí volteava aquele pão dentro daquela banha, e aqui ó [faz sinal com a mão, em direção à boca]. Depois, por cima, mais um canequinho de água, e pronto. O café era esse. Trabalhava até meio-dia, que nem burro! Hoje, se eu faço isso aí uma semana, quinze dias, fico no médico”. (agricultor de Mato Queimado – família 31)

À MESA ONTEM E HOJE

Se tu quer comer coisa boa, hoje tu tem que plantar... (agricultor de Jacarezinho – família 46)

Nas coisas que vai prá casa, a gente não bota veneno. Eu tenho medo do que eu compro, não do que eu colho. (agricultora de Jacarezinho – família 52)

Ao comparar a alimentação atual com a de antigamente, as agricultoras e agricultores entrevistados manifestam-se unanimemente em relação à intensidade das mudanças ocorridas. A constatação mais recorrente é que atualmente são utilizados muitos alimentos industrializados, que não estavam presentes em sua dieta há alguns anos, quando quase tudo era produzido e processado pela família. Outra impressão comum em qualquer das localidades estudadas é que o consumo de carnes é muito maior na atualidade, havendo menção ao fato de que, com a introdução das geladeiras e congeladores, tornou-se mais fácil o armazenamento. Vejamos.

Ah, mudou muito, mudou muito! Naquela época lá, churrasco de carne de rês e de gado não tinha... Uma galinha cada fim-de-semana... churrasco, se comia duas vez por ano, nas festas da comunidade, e fim de pau! [...]. Hoje, se não tem carne, não tem comida! É, ou não é? (agricultor de Mato Queimado – família 31).

É importante destacar que, com grande freqüência, os entrevistados mencionam ter ocorrido forte redução da produção de grãos destinados ao autoconsumo quando os pequenos moinhos da região começaram a fechar. É mencionado o milho para transformação em farinha, além do arroz. Mas o trigo aparece como o grão que mais teve sua produção reduzida, quase abandonada.

Eu me lembro, uns anos atrás... quando meus pais plantavam trigo, levavam o trigo no moinho, aí... eles classificavam a farinha em três tipos: tinha a primeira, a segunda e a terceira. A terceira farinha, então, era bem escura, mas também dava pão! E a segunda, então, era bem mais boa. Mas a primeira, ela era branquinha, branquinha que era fora de série! E... terminou os moinhos, né? (agricultor de Fazenda Lohmann – família 19).

Em geral, a produção para autoconsumo é hoje considerada como sendo muito menor do que a realizada em época anterior. Desse modo, muitas respostas apontam no sentido da maior dependência das famílias rurais em relação à aquisição de alimentos. É o que podemos observar no relato de uma agricultora de Jacarezi-

nho, a seguir, que também deixa perceber que considera que os “alimentos de antigamente” eram de melhor qualidade e mais saudáveis.

Tá diferente, porque a gente, na época em que nós começamos plantar, era tudo natural, né? O arroz nós colhia, trigo se colhia, tudo... milho, a batatinha, a gente plantava tudo, sem tratamento nenhum... E a batata inglesa que a gente come... ela é pura água! E uma vez era boa, enxutinha... agora é tudo tratado. E a saúde da gente, era melhor também... era natural aquilo, e agora tem muita coisa colocada dentro... (agricultora de Jacarezinho – família 38)

Ainda que seja comum, nos depoimentos, a associação entre maior qualidade dos alimentos e os métodos de produção empregados no passado, com frequência as mulheres agricultoras entrevistadas destacam a praticidade advinda da introdução do consumo de alimentos industrializados, ocorrendo referência à redução do trabalho doméstico obtida a partir da aquisição de alimentos pré-preparados.

Entretanto, observa-se que o consumo dos alimentos industrializados ou cuja origem é desconhecida desperta uma sensação de insegurança, pois muitas respostas reforçam a preocupação com a presença de aditivos químicos nos alimentos, bem como de resíduos de agrotóxicos. Vejamos.

Às vezes eu faço o frango que eu compro no mercado, mas eu não como, tu acredita? Eu começo pensar que ele tem hormônio, que vai me fazer mal, então eu evito... (entrevistada de Jacarezinho – família 40)

No tempo que eu vivia na casa da minha mãe, não se tinha o hábito de comprar tanto enlatado, tanta coisa... a gente produzia mais tudo. Hoje a gente compra muita coisa pronta. Não sei se isto não vem a nos prejudicar de certa maneira... porque sempre são usados produtos químicos. (agricultora de Mato Queimado – família 22)

Na minha época, não tinha salgadinho, essas porcarias, que tem hoje em dia... Então a alimentação era mais natural... Acho que mudou a alimentação porque tudo era mais feito em casa, e também praticamente o sustento só da roça... Antigamente, também a comida era bastante gordurosa... por-

que eles trabalhavam mais assim na roça, então precisava de alimentos que sustentassem. Hoje, muda isso porque tem mais máquinas não precisa mais um trabalho tão pesado. (agricultora de Fazenda Lohmann – família 8)

Assim, ao mesmo tempo em que os alimentos industrializados são objeto de desconfiança – na medida em que em sua composição estão presentes aditivos químicos e/ou agrotóxicos, assim como é desconhecido o processo de sua produção –, aquilo que é produzido “em casa” é atribuído o adjetivo “natural”. Por outro lado, os entrevistados destacam que a “comida de antigamente”, adequada às exigências do trabalho físico intenso realizado então, era mais gordurosa. Ou, nos termos utilizados pelo agricultor de Jacarezinho (família 51) cujo trecho de depoimento é reproduzido abaixo, “mais forte”.

Parece que agora é uma comida mais leve quase tudo, né? Se ela não vem da colônia, porque aquela que vem da colônia é um pouco mais... não sei, é um pouco diferente, não vou dizer que ela é mais forte ou mais fraca, eu acho que é mais forte... é natural.

A “comida da colônia” é, desse modo, 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.

Talvez a “comida da colônia”, hoje celebrada com orgulho em festas comunitárias que buscam reviver tradições desses agricultores, não fosse tão positivamente valorada há dez ou vinte anos, quando as cidades exerciam um fascínio intenso sobre os habitantes do meio rural, que então não as associavam a violência e poluição, a perigos e riscos.

Agricultores de origem alemã, trabalho e vida: saberes e práticas em mudança em uma comunidade rural gaúcha

Renata Menasche
Leila Claudete Schmitz

Ao se instalarem em regiões rurais do Rio Grande do Sul, os imigrantes alemães trouxeram consigo costumes e tradições que seriam transmitidos às gerações que os sucederiam. Mas já na chegada à nova terra seus saberes e práticas iniciariam a passar por modificações. Do mesmo modo que as grossas roupas de lã seriam substituídas por vestimentas de cotim (tecido leve, de linho ou algodão), o chapéu de palha seria adotado para o trabalho em lugar do de feltro e os pesados vestidos escuros das mulheres seriam trocados por aqueles fabricados com tecidos mais leves e claros (Roché, 1969), aspectos referentes às várias dimensões relacionadas ao trabalho e à vida passariam por mudanças.

As colônias alemãs foram formadas em mutirão: 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 escola¹ 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. Também havia a casa comercial, a “venda”, em que os agricultores comercializavam (ou trocavam) seus produtos e adquiriam os que não produziam – como sal, café, querosene, louças – ou aqueles

¹ O professor era escolhido entre os moradores da comunidade e seu trabalho era pago, pelos pais dos alunos, em salário, em mantimentos e/ou em trabalho em sua lavoura (Richter, 1994).

que eventualmente não produziam em quantidade suficiente ou produziam de tipo diverso daquele oferecido à venda – como feijão, açúcar, farinha, chapéus e calçados (Fundação..., 2003). Vizinhos e parentes compartilhavam o trabalho nas colheitas, as festividades e o luto.

Com o passar dos anos, enquanto entre esses agricultores reduzia-se o tamanho das famílias e crescia a demanda por bens de consumo, as antigas formas de cultivar a terra iam sendo transformadas por maquinários e insumos químicos.

Este estudo se propõe a analisar as mudanças ocorridas nos costumes – especialmente àqueles concernentes às práticas de sociabilidade e à alimentação – de camponeses descendentes de imigrantes alemães da comunidade de Fazenda Lohmann (Roca Sales, RS) ao longo do processo de transformação do meio rural e dos modos de fazer a agricultura.²

FAZENDA LOHMANN

Situada a cerca de nove quilômetros da sede do município de Roca Sales, na região gaúcha do Vale do Taquari, a localidade de Fazenda Lohmann foi povoada por descendentes de imigrantes alemães. A área de terras que corresponde atualmente à comunidade

² Os dados aqui analisados foram obtidos a partir de entrevistas e observação participante realizadas, em 2004 e 2005, no âmbito do projeto de pesquisa *A multifuncionalidade da agricultura à mesa: hábitos alimentares e produção para autoconsumo; identidade e estratégias de reprodução social de famílias rurais* (MCT/MESA/CNPq/CTA Agro 503566/03-09). Os dados coletados junto às vinte famílias rurais de Fazenda Lohmann estudadas seriam complementados pelos obtidos a partir de entrevistas junto a informantes-chave da comunidade, especialmente agricultores e agricultoras idosos, portadores da história local. Cabe registrar o agradecimento das autoras a Karin Inês Lohmann Terhorst, membro da equipe de pesquisa e moradora da comunidade estudada, pela fundamental contribuição, que proporcionou o acesso às famílias e conhecimento da realidade local. Ainda, vale comentar que, com o objetivo de preservar o anonimato dos informantes, os nomes utilizados ao longo deste estudo são fictícios.

estudada pertenceu a Cláudio José Monteiro, que, em 1870, venderia as vinte e quatro colônias que a constituíam para George Karl Lohmann³ (Ferri, 1998).

Hoje, marcando o centro da vida comunitária, de um lado da estrada que, seguindo paralelamente ao rio Taquari, atravessa a localidade, encontra-se, ladeada pelo cemitério, a Igreja Evangélica – cujo sino anuncia, diariamente, o nascer e pôr do sol, o meio-dia, bem como acontecimentos locais, como falecimentos e cultos. Do outro lado da estrada, está o Salão Comunitário, espaço em que são realizadas reuniões, festas e bailes, construído junto à Escola, que teve suas portas fechadas há poucos anos, logo após a comemoração do centenário de seu funcionamento. Segundo narra uma agricultora entrevistada,

terminaram com cinco, seis crianças por ano... não valia mais a pena vir a professora prá cá, então levaram para a cidade... o número de filhos era sempre menor, e também o pessoal saía muito do interior, foi mais prá cidade.

Ao longo da mesma estrada, num raio de cerca de cinco quilômetros de distância da Igreja Evangélica, encontra-se a Igreja Católica e seu salão. Ainda, próxima ao núcleo da comunidade, encontra-se a antiga construção que, agora abandonada, um dia abrigou uma casa comercial, cujo salão, em revezamento com o de outro estabelecimento comercial, sediava os bailes da localidade na época em que não havia ainda sido erguido o Salão Comunitário.

³ Tendo nascido em uma família de comerciantes, em 1821, em *Harderode bei Braunschweig*, George Karl Lohmann chegou ao Brasil em 1846. Após permanecer no Rio de Janeiro por quase um ano, o patriarca da família Lohmann instalou-se em São Leopoldo, onde se tornaria agricultor e se casaria com Barbara Wingert (Lohmann, 1987), com quem, entre 1850 e 1873, teria doze filhos. Mais tarde, se mudaria para Picada Lenz, no interior de Estrela, vindo a falecer em 1899 (Roche, 1969). Cinco de seus filhos viriam a residir em Fazenda Lohmann (Ferri, 1998).

Também à beira da estrada, há uma serraria, uma oficina mecânica, duas casas comerciais e um bar. Em uma das casas comerciais e no bar há canchas de bocha, o que lhes confere característica de ponto de encontro de moradores da localidade, especialmente os jovens, que ali se reúnem nos finais de semana e, durante o verão, nos inícios de noite, depois do futebol. Paralela ao rio e à estrada, ao longe, a ferrovia.

Membros de muitas das famílias da localidade são associados à Cooperativa dos Suinocultores de Encantado, que abrange vários municípios da região. Já em relação ao Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Roca Sales, comumente ao menos um membro da família é associado, mas em muitas delas ambos os cônjuges e/ou algum(s) dos filhos(as) o são.

A maior parte das famílias que vivem em Fazenda Lohmann é associada à comunidade da Igreja Evangélica, que até há alguns anos agregava os jovens da localidade em um grupo de jovens e que conta com uma organização específica de mulheres, a Ordem Auxiliadora de Senhoras Evangélicas.⁴

Atualmente, as mulheres casadas mais jovens de Fazenda Lohmann parecem privilegiar a participação no Clube de Mães – animado pela EMATER⁵ –, enquanto que os rapazes, casados e solteiros, organizam-se a partir do Futebol, que também tem uma diretoria.

Há, ainda, o Coral. A Sociedade de Cantores Alegria foi fundada em 1914, tendo por finalidade, conforme consta em seus Estatutos, “proporcionar aos seus associados reuniões sociais e principalmente o cultivo do Canto”.⁶ Em depoimentos coletados duran-

⁴ Nas reuniões da OASE, as senhoras de Fazenda Lohmann realizam estudos bíblicos e organizam ações voluntárias, como visitas a doentes e idosos.

⁵ Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural.

⁶ A Sociedade de Cantores Alegria reúne atualmente pouco mais de vinte cantores, contando com cerca de uma centena de sócios. Aos sócios, de qualquer religião, cabe contribuir com uma anuidade que corresponde a 10% do valor do salário mínimo, cobrada a casais e a jovens maiores de 18 anos e da qual maiores

te a pesquisa de campo, várias foram as manifestações indicativas do presente pouco interesse e participação dos(as) jovens na vida da comunidade, sendo mencionada como exemplo a dificuldade de incorporá-los(as) ao coral local.

Vale mencionar 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 seria de 55-60 anos para os homens e 50-55 anos para as mulheres e que, em mais de metade dessas famílias, verificou-se a ausência de jovens no trabalho agrícola, mesmo quando algum dos filhos(as) permanece residindo na casa paterna. Ainda, em mais de metade das famílias rurais estudadas, constatou-se a ocorrência de aposentadoria(s) como componente da renda familiar.⁷

Como nas demais regiões de agricultura colonial do Sul do País, a migração de famílias e de jovens, bem como a marcada diminuição do número de filhos por família, gerou, nas últimas décadas, envelhecimento e redução da população. Atualmente, vivem em Fazenda Lohmann cerca de 120 famílias, sendo que dessas aproximadamente trinta são católicas e as demais evangélicas.

de 70 anos são isentos. Esses recursos, somados aos angariados a partir da realização do baile anual promovido pela Sociedade, são utilizados na remuneração do regente e no custeio de viagens do Coral para a realização de apresentações. Os sócios têm como direitos a participação em eventos e bailes promovidos pela Sociedade, bem como a apresentação do Coral em seu enterro ou no de seus familiares menores de 18 anos. Conforme consta nos Livros de Atas da Sociedade de Cantores Alegria, à exceção do período da Segunda Guerra Mundial, quando os descendentes de imigrantes alemães viram-se proibidos de expressar-se no idioma que utilizavam cotidianamente, em seus mais de noventa anos de existência, o Coral de Fazenda Lohmann manteve ensaios regulares, realizou bailes, cantou em cultos e enterros, cobrou mensalidades de seus sócios, promoveu assembléias e participou de atividades de intercâmbio com outras sociedades de canto da região.

⁷ Pode-se sugerir que, ao assegurar aos agricultores idosos renda própria, as aposentadorias venham tendo como efeito a desobrigação da permanência de algum filho na propriedade ou no trabalho agrícola.

A recuperação da vegetação dos morros – repetidamente afirmada por moradores da localidade – é indicadora de que também as áreas cultivadas vêm se reduzindo, o que poderia ser atribuído ao êxodo rural, mas talvez principalmente à crescente absorção da força de trabalho de jovens residentes na localidade em empregos urbanos, especialmente atividades fabris instaladas nas últimas duas décadas na região, particularmente nos setores de calçados e agroindústrias. Do mesmo modo que, desde alguns anos, ônibus levam crianças e jovens da localidade para as escolas situadas na sede do município, diariamente ônibus transportam trabalhadores moradores de Fazenda Lohmann para fábricas e ateliês da região.

PLANTAR, CRIAR, COMER

Ainda na Alemanha, aqueles que migrariam para o Rio Grande do Sul conheciam trigo, cevada, repolho, batata inglesa, lentilha, videira, leite, carne de porco e defumados.⁸ Aqui, muitos alimentos seriam incorporados à sua cozinha, tais como feijão, milho, aipim, amendoim e diversas frutas que antes não conheciam⁹ (Richter, 1994). Também o chimarrão e a cachaça (*Schnaps*)¹⁰ seriam por eles adotados (Roche, 1969).

Em Fazenda Lohmann, os agricultores entrevistados contam que, desde o início da colonização, eram cultivados arroz, trigo, batata inglesa, feijão, milho e as mesmas verduras que existem

⁸ Na Alemanha, era comum o agricultor possuir sua casinha de defumar pernil de porco, lingüiça, toucinho e costelas, assim como viria a ocorrer na região estudada (Richter, 1994).

⁹ Em sua terra natal, costumavam preparar a *Schmier* (doce de frutas utilizado para passar no pão) de pêra, maçã, cereja ou ameixa, cozidas com açúcar, enquanto que aqui passariam a utilizar frutas locais, tais como goiaba, banana e moranga, cozidas com melado em vez de açúcar (Richter, 1994).

¹⁰ Cabe mencionar que algumas expressões em alemão que aparecem neste estudo pertencem ao dialeto Hunsrück.

hoje, destinados principalmente para o consumo da família. O preparo da terra e o plantio eram manuais. Vendiam carne de porco, banha, torresmo, ovos e manteiga, e com isso compravam o que não produziam.

Com seis ou sete dúzias de ovos se fazia o rancho para uma semana, isso foi uma época muito boa. Levava os ovos e pegava açúcar, sal, querosene e ainda sobrava um dinheirinho para comprar uns dois ou três quilos de carne de rês fresca. (dona Ilse)

Quando indagados sobre os itens que estavam presentes na alimentação do dia-a-dia, os entrevistados mencionam arroz, feijão, aipim e batata-doce. A batata-doce, assada no forno a lenha,¹¹ era habitualmente levada para a roça como lanche. Também costumavam levar pão, *Käschmier*¹² e melado, ou se alimentavam das frutas que encontravam.

Atualmente, a maioria dos agricultores de Fazenda Lohmann produz para seu consumo, entre outros itens, aipim, milho, batata-doce, amendoim e pipoca, criam galinhas e vacas, sendo que alguns comercializam leite. A cana-de-açúcar, que antes era utilizada para fabricar açúcar mascavo, hoje é plantada para fazer melado, comercializado por algumas famílias. Os poucos agricultores que ainda cultivam feijão, o fazem em pequena quantidade. Eles afirmam que, hoje em dia, os cultivos produzem bem me-

¹¹ Atualmente, várias das famílias rurais estudadas permanecem utilizando o forno a lenha e quase todas cozinham em fogão a lenha.

¹² O *Käschmier* é elaborado a partir de leite talhado, em que se acrescenta água quente e sal. A mistura de leite e água é colocada em uma espécie de saco de algodão e pendurada por cerca de 12 horas, de modo a deixar escorrer o líquido. O que fica retido no saco é o *Käschmier*, que pode ser misturado com nata, para passar no pão. O nome do produto é uma construção vocabular própria da colônia alemã do Rio Grande do Sul, tendo origem na junção das palavras *Käse* (queijo) e *Schmier*, também uma construção vocabular regional, oriunda do verbo *schmieren* (lambusar, espalhar).

nos, acreditando que uma das causas da redução da produtividade seja a intensa utilização de agrotóxicos nas lavouras. Muitos agricultores aposentados arrendam parte de suas propriedades para vizinhos, que nelas cultivam soja de forma mecanizada. Quando indagada a respeito dos motivos de terem deixado de plantar muitas variedades que antes eram cultivadas, uma agricultora entrevistada explica que, além de não produzirem mais como antigamente, “tem os outros que plantam o suficiente para vender [...] como as batatinhas [...] se nós plantarmos aqui, apodrece a metade, e hoje em dia é tão fácil comprar”. Assim foi que o arroz deixou de ser cultivado. Ainda, teriam deixado de plantar trigo pelo alto investimento em insumos demandado e as baixas produções obtidas, fatores que teriam contribuído para o fechamento dos moinhos nas redondezas.

A produção de leite sempre esteve presente em praticamente todas as propriedades estudadas. As vacas leiteiras, assim como o gado bovino em geral, eram tratadas com pasto e, no inverno, também com mandioca e batata-doce. O recolhimento do leite, já quando iniciava a ser vendido, era realizado com uma carroça, que passava todos os dias pela comunidade.

As galinhas, criadas para carne e ovos, ficavam soltas durante o dia, retornando para o galinheiro apenas à noite. Comiam apenas milho e o que encontravam enquanto ciscavam pelo pátio. Atualmente, a criação intensiva de frangos de corte está muito presente na localidade. O sistema de confinamento requer um manejo alimentar totalmente diferente do tradicional, à base de rações e medicamentos. A família que possui aviário em sistema de integração é proibida pela empresa integradora, que alega risco de contaminação dos aviários, de criar outras galinhas.

A criação de suínos no sistema tradicional era comum até a década de 1970. Segundo um agricultor entrevistado, “naquele tempo, o negócio era banha”, pois, como “a banha valia o dobro da carne, carneavam o porco e vendiam a banha”. A banha era o principal produto comercializado pelos colonos: o porco devia ser gor-

do, para dar bastante banha. Os comerciantes compravam banha ou porcos vivos, que vendiam a algum dos muitos frigoríficos que havia na região.

Além do valor comercial, a banha também era muito importante no dia-a-dia dos colonos, pois era utilizada para cozinhar e para conservar a carne. A carne de porco era assada ou frita e guardada na banha e, dessa forma, conservada por meses. A banha era armazenada em enormes latas e era a necessidade de banha que determinava quando seria necessário abater outro porco, mesmo que ainda houvesse armazenado carne, lingüiça e torresmo. Alguns entrevistados contam que destinavam a lingüiça que sobrava aos cachorros, e que daí teria surgido a expressão bem humorada, de uso corrente na região, “no tempo em que se amarrava cachorro com lingüiça”.

Já a carne bovina era de conservação mais difícil, uma vez que, diferentemente do que se dava com a carne suína, não mantinha suas qualidades quando conservada na banha. Assim, as práticas para conservá-la consistiam em defumar ou fazer charque.¹³ Mas a carne bovina não era consumida com muita frequência. Para ter carne fresca mais seguidamente, quando um animal era abatido, sua carne era distribuída entre os vizinhos, que, por sua vez, retribuiriam em outra ocasião, costume que assegurava às famílias não apenas o abastecimento de carne, mas também a manutenção dos laços de sociabilidade. Mais tarde, o açougueiro forneceria, às sextas-feiras, a carne bovina que os colonos adquiriam para o final de semana. E ainda mais tarde, a chegada da geladeira e do congelador tornaria, por um lado, mais freqüente o abate e cotidiano o consumo de carne bovina entre os colonos e, por outro lado, menos comuns as trocas de carne entre as famílias.

A expansão do mercado mundial de óleos vegetais traria à região o cultivo da soja e a desvalorização comercial da banha. “De-

¹³ A carne era salgada e, durante uma semana ou mais, virada todos os dias e salgada novamente. Depois de estar bem curtida, era colocada ao sol.

pois que entrou a soja, vocês vêem como a banha decaiu, a banha não tem mais preço” (seu Egon).

Com isso, as antigas raças de suínos seriam substituídas pelo porco branco, em cuja produção é priorizada a carne. O porco comum, tipo banha, era criado solto, na mangueira, sendo tratado com mandioca, milho (também em espiga) e lavagem, feita à base de batata-doce, abóbora e restos de comida. Esse sistema de criação modificar-se-ia com as novas raças, que passariam a ser criadas em confinamento e à base de rações compradas. Antes, contam os agricultores entrevistados, o porco era preso para engordar depois do sexto mês, necessitando de mais seis meses para estar pronto para o abate. Hoje, no sistema de integração, é comercializado a partir de cinco meses de idade.

Mesmo sendo proibida, é comum, entre as famílias que trabalham em sistema de integração, a criação para o autoconsumo de outras aves e suínos, realizada escondido ou em propriedade de vizinho. Alguns dos entrevistados contam que os próprios criadores integrados de suínos não consomem a carne desses animais, considerada de sabor menos agradável do que a dos porcos alimentados de modo tradicional. No caso dos proprietários de aviários, muitos consomem os frangos que criam, mas para que sirvam de alimento à família as aves são separadas das demais e, durante um período, alimentadas de modo diferenciado, à base de milho.

Os laços de vizinhança e parentesco eram também atualizados em empréstimos de dinheiro para a compra de terras, no trabalho conjunto – na construção da igreja ou da escola, mas também nas colheitas –, nas freqüentes visitas noturnas e no exercício da religiosidade. Nos cultos, as famílias – que tinham por costume rezar à mesa, antes de cada refeição – deviam estar representadas ao menos pela metade de seus membros, sob pena de não serem bem vistas pela comunidade.

No trabalho nas colheitas, de milho ou soja, os entrevistados contam que a família cuja área estivesse sendo colhida oferecia às

famílias que vinham ajudar uma galinhada,¹⁴ regada a vinho. Os dias de colheita são lembrados como dias de confraternização, de muita conversa e animação. Com a chegada das primeiras trilhadeiras, aquele que, na vizinhança, a possuísse, prestava serviço aos vizinhos. A trilhadeira era puxada por bois até o local da colheita, para debulhar a soja, e todos colhiam juntos e trilhavam. Mais tarde, com as colheitadeiras mecanizadas, esse trabalho passaria a ser realizado isoladamente por cada família.

As famílias eram grandes, com dez, doze filhos, e todos trabalhavam. Seu Guilherme conta que “o primeiro serviço que a criança tinha que fazer era levar água para a cozinha e ajuntar gravetos para fazer fogo de manhã”. Os rapazes, ainda adolescentes, lavravam a terra com a junta de bois, cabendo às meninas retirar o inço da roça depois de lavrada, para que secasse. Auxiliada pelas meninas e moças, a mãe realizava o trabalho da casa e arredores e, principalmente nos períodos de plantio e colheita, também ia para a roça. Eram muitas crianças, e o trabalho nem sempre é recordado pelo que exigia em esforço. Um dos entrevistados lembra com saudades das brincadeiras infantis – as mais comuns eram esconde-esconde, pega-pega, balanço, carrinho de lomba e brincadeiras de roda, sendo que os brinquedos eram comumente confeccionados pelas próprias crianças –, contando que “antes da noite, quando vinham para casa, brincavam de esconder; até o pai, às vezes, ajudava... Que festa!”.

A COMUNIDADE

Nas colônias alemãs, entre as associações com fins recreativos e culturais, destacavam-se as sociedades de canto, de ginástica e de tiro. O coral tinha grande importância, pois a partir das canções, que relembavam a pátria distante e expressavam suas saudades,

¹⁴ Prato preparado em um grande tacho, a partir do cozimento conjunto de pedaços de galinha, arroz e temperos.

tristezas e esperanças, os colonos afirmavam sua identidade (Fundação..., 2003). Anualmente – como ainda hoje ocorre em Fazenda Lohmann –, os corais promoviam um baile, para o qual eram convidados outros grupos de cantores da região.

Com a Segunda Guerra Mundial, o uso do idioma alemão seria proibido no Brasil. Nas colônias alemãs, os cultos e missas, bem como as reuniões das sociedades, que sempre haviam sido realizados em alemão, tiveram que passar a ser realizados em português. Muitas das escolas de comunidade foram fechadas, dado que os professores passaram a ser considerados suspeitos (Fundação..., 2003).

Seu Guilherme, hoje com 75 anos, conta que, nos primeiros dois anos em que freqüentou a escola de Fazenda Lohmann, aprendeu a ler e escrever em alemão. E que com a proibição, à época da guerra, do uso desse idioma, a primeira tarefa da aula seria traduzir palavras do alemão para o português. Muitos eram os colonos (especialmente os mais idosos) que não sabiam se expressar em português, mas que agora viam-se obrigados a deixar de falar, rezar e cantar na língua de seus antepassados. “Essa foi uma época ruim, meu pai ficou dois dias na cadeia porque falava alemão”, narra o entrevistado, evidenciando a aflição vivida pelos descendentes de imigrantes alemães no período.

Como já mencionado, analisando os registros da Sociedade de Cantores Alegria, de Fazenda Lohmann, pode-se notar que, durante o período que corresponde à Segunda Guerra, há um hiato em que deixariam de ser realizadas assembléias e demais atividades. Pode-se intuir que esvaziamento semelhante tenha ocorrido nas demais expressões da organização comunitária.

Mas, especialmente dentro de casa, o alemão permaneceria sendo o idioma vivenciado no cotidiano dos colonos. Até a chegada da televisão, era comum que as crianças apenas viessem a ter contato com o português quando iniciadas na escola. Atualmente, muitas crianças pequenas aprendem português com os pais, como seu primeiro idioma, o que dificulta que venham a aprender alemão,

particularmente quando passam a conviver, na escola, com crianças da cidade.¹⁵ Isso porque o idioma de seus antepassados é identificado como característico dos colonos/agricultores. As crianças do meio rural sentem-se envergonhadas ao falar alemão diante das crianças da cidade, discriminadas por serem filhos(as) de agricultores.

Os bailes desempenhavam papel importante na sociabilidade desses camponeses, pois neles não apenas se encontravam para conversar e dançar, mas também, muitas vezes, para arranjar casamentos ou fechar negócios.¹⁶ Os jovens conheciam-se, geralmente, nos bailes e festas de *Kerb*.¹⁷ Como narra Woortmann (1995, p.160), até a década de 1960, o *Kerb* era, ainda, ocasião propícia para os arranjos matrimoniais:¹⁸ “Eram três dias de festejos e era a melhor oportunidade para ‘atiçar’ os incautos jovens, pois era uma das poucas oportunidades recorrentes que possibilitavam encontros entre jovens de distintas ‘picadas’”.

Um dos agricultores entrevistados conta que conheceu a esposa em uma festa de *Kerb*, em casa, pois a irmã dele era casada com um irmão dela. Eram comuns os casamentos que uniam vários dos filhos(as) de uma família com as(os) de outra.

A cerimônia de casamento ocorria pela manhã e a festa pela tarde. Após a cerimônia religiosa, os convidados seguiam para a casa da noiva, onde era realizada a festa. Neste dia, a batata frita,

¹⁵ Como já mencionado, há poucos anos, a escola de Fazenda Lohmann foi fechada. Com isso, as poucas crianças da comunidade, mesmo as menores, passaram a ser diariamente transportadas de ônibus às escolas da cidade.

¹⁶ É interessante notar que o termo *Geschäft* era utilizado tanto para designar casamentos como para transações comerciais (Woortmann, 1995).

¹⁷ O *Kerb*, que será adiante abordado em detalhe, marca o aniversário da igreja da comunidade.

¹⁸ Também os cultos e missas eram oportunidades de encontro para os jovens, ou, mais especificamente, o trajeto percorrido até a igreja e na volta para casa, uma vez que dentro da igreja homens e mulheres sentavam-se separados (Woortmann, 1995).

redondinha, era um prato especial. Também havia salada de batatas com farinha temperada (com cebola), frita na banha. Nos primeiros tempos, era comum que as noivas casassem vestindo preto. Mais tarde, os vestidos das noivas seriam brancos, o preto apenas seria utilizado pela noiva que estivesse em luto por algum familiar. A festa era animada por uma banda. Quando os noivos chegavam em casa, era comum que a filha menor de um vizinho jogasse pétalas de flores no casal.

Os jovens costumavam também ir – a pé, em grupos – aos bailes de outras comunidades. Mas em Fazenda Lohmann, como nas demais localidades, os bailes não eram freqüentes como hoje em dia. Os principais bailes que ocorriam a cada ano na comunidade eram, além do baile de *Kerb*, o baile do Coral, o baile de chita – em que as moças que quisessem dançar deviam trajar vestido de chita – e o baile de damas, em que, excepcionalmente, cabia às moças a prerrogativa de convidar os rapazes para dançar. Quando o rapaz convidava a moça para dançar, ela devia aceitar o convite ao menos para uma “peça”, pois, como conta um dos entrevistados, “uma moça decente não podia dar carão [recusar o convite para a dança]”.

Nos bailes, dançava-se a *Polonese* – em que um casal vai à frente e os demais repetem seus movimentos – e outras danças alemãs, como a dança das fitas (*Bändertanz*), moinho (*Mühlradl*), dança do tecelão (*Webertanz*) e Sr. Schmidt (*Herr Schmidt*), dança muito comum nas festas de casamento, em que homens e mulheres dançam frente a frente, de mãos dadas (Richter, 1994).

Alguns dos entrevistados contam que o baile era “o” acontecimento, e que não era fácil para um(a) jovem obter permissão do pai para participar. A autorização devia ser mediada pela mãe, com até dois meses de antecedência. Quando dois jovens dançavam juntos durante todo o baile, conta dona Ilse, “aí já era começo do namoro”. Namoro escondido, sempre houve. Mas para que o rapaz pudesse freqüentar a casa da namorada, era necessário que pedisse autorização ao pai da moça.

O KERB

O *Kerb*¹⁹ era a principal festa da comunidade. Como na Alemanha, comemorava o aniversário da igreja – para os evangélicos –, ou o dia do padroeiro da paróquia – para os católicos (Moraes, 1981). A festa tinha início com o culto ou missa (respectivamente para evangélicos e católicos), pela manhã. Durante o dia, eram realizadas refeições em família – os parentes, em grande número, vinham de lugares próximos ou distantes – e à noite, havia o baile. O salão de baile era enfeitado com palmas, guirlandas de papel e flores (Sommer, 1986). No baile, as moças trajavam vestidos e sapatos novos e os rapazes, ternos (Roche, 1969).

Em Fazenda Lohmann, os entrevistados contam que, até os anos 1980, o *Kerb*, que lá se realiza em fevereiro, durava três dias, iniciando no domingo e terminando na terça-feira. 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 à 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 para alimentar os animais que as transportariam.

Moradores da localidade entrevistados contam que recebiam entre vinte e trinta pessoas, a cada dia. Alguns visitantes ficavam hospedados por uma noite, partindo no dia seguinte, quando chegavam novos parentes e amigos. Outros chegavam já na sexta-feira, enquanto que alguns partiam apenas na quarta-feira. Vinham famílias inteiras, de carroça (puxada por bois) ou charrete, enquanto que outros vinham a cavalo. Vinham do interior, mas também das cidades. Dona Noeli conta que se sentia envergo-

¹⁹ O termo *Kerb*, uma corruptela de *Körbe* (cestos ou balaios, em alemão), daria o nome aos bailes na colônia alemã do Rio Grande do Sul, uma vez que os alimentos e decorações eram trazidos para o local do baile em cestos, amarrados sobre o lombo de animais de carga.

nhada diante das pessoas da cidade – “nós, uns bobos, coitados” –, mas que “eles gostavam de vir”.

O culto de *Kerb* era realizado na manhã de domingo. Os entrevistados relatam que aos rapazes e moças era exigido que estreassem suas roupas novas no culto, pois, caso contrário, seriam proibidos pelos pais de ir ao baile. Em geral, era costume comprar roupas novas uma vez por ano, por ocasião do *Kerb*. Um ou dois meses antes da festa, o alfaiate passava de casa em casa, com amostras de tecidos, para tirar as medidas e receber as encomendas das fatiotas para os homens. As mulheres usavam vestidos, pois “se uma mulher colocava uma calça... aí se apontava com os dedos” (seu Guilherme). A mãe ou a vizinha fazia o vestido, já que, como conta dona Rose, “uma máquina de costura a mulher tinha que ter”.

Após o culto, todos eram recepcionados na porta da igreja, pelos músicos. Em seguida, antes de irem para casa receber seus visitantes, dirigir-se-iam, precedidos pelos músicos, ao som de marchinhas, ao salão, onde o Coral cantaria algumas canções e, ao som da banda, dançariam algumas “peças”, uma pequena amostra do que seriam os bailes, que teriam início ao anoitecer e término no raiar do dia.

Na noite de domingo realizava-se o “baile dos jovens” e na de segunda-feira o “baile dos velhos” – os casais –, enquanto que no baile da noite de terça-feira todos podiam participar. Nos bailes, além das danças animadas pela banda,²⁰ eram organizadas várias brincadeiras. Aquele que conseguisse subir no “pau-de-sebo”, receberia um prêmio, geralmente uma dúzia de cervejas. Já aquele que arrancasse alguma das garrafas enfeitadas penduradas no teto do salão, as *Kerbflasch* (garrafas de Kerb), deveria pagar seis cervejas.

Nos dias de *Kerb*, segundo Richter (1994), eram servidos massa, arroz, batatas, porco assado, assado de gado, galinha recheada, tripa e bucho recheados, bolinhos de carne, chucrute, sopa e sala-

²⁰ Havia músicos na comunidade, mas muitas vezes era contratada banda de outra localidade, para animar os bailes.

das. O café da tarde, preparado pelas mulheres enquanto os homens jogavam carta, era composto por cuca, morcilha, lingüiça, rosca de polvilho com *Schmier*, mel e requeijão.

Uma das bebidas de *Kerb*, relatam moradores de Fazenda Lohmann, era o *Spritzbier*, uma espécie de cerveja caseira preparada, pelos próprios colonos, à base de gengibre. Cada família produzia entre 40 e 50 garrafas, mas muitas eram perdidas, pois, devido à pressão, freqüentemente estouravam. Os colonos também produziam seu próprio vinho. Com o tempo, passaram a comprar, em engradados, a cerveja e a gasosa. A gasosa era a alegria das crianças, pois eram raras as ocasiões em que tinham oportunidade de saboreá-la. A cerveja era produzida em uma fábrica situada em uma localidade próxima, Costão, no município de Estrela. Uma semana antes do *Kerb*, passavam de carroça, vendendo engradados de cerveja. Outra bebida bastante comum era a framboesa, elaborada a partir de uma essência adquirida em farmácia. A essência era fervida com água e açúcar, transformando-se em xarope que, depois de esfriado, era misturado com água e servido como refresco.

Os almoços, contam os informantes, realizavam-se nos porões das casas. Os alimentos eram dispostos em uma grande mesa, rodeada por bancos de madeira em que se acomodavam os convivas. Os preparativos começavam cedo. A carne bovina era rara, mais comuns eram a carne suína e a de galinha. Os porcos eram abatidos já na manhã de sábado. As carnes eram assadas no forno a lenha, no pátio. Também eram servidos lingüiça, bolinhos de carne e massa, prato reservado às datas especiais, assim como as batatas fritas. Quando colhidas, as batatas menores eram já separadas, para que viessem a ser descascadas e fritas na banha, inteiras, nos dias de *Kerb*. Como conta seu Guilherme, “as mulheres se juntavam dois dias antes, para descascar”.

Em algumas casas, costumava-se servir como entrada um prato de sopa, sendo que esse prato seria trocado por outro, limpo, para os demais alimentos. Com o passar do tempo, a galinha recheada passou a ser também um prato presente à mesa dos almoços de

Kerb. Nas saladas, eram servidas as diversas verduras produzidas na horta. O chucrute, que não podia faltar, há meses vinha sendo armazenado no porão, tendo sido preparado à base de repolho picado acrescido de sal, colocado em um recipiente de barro, no qual era prensado por uma pedra, disposta por cima.

Também com antecedência eram produzidas pelas mulheres as bolachas caseiras (*Toss*), de diversos tipos: de farinha (*mehl Toss*), de merengue com polvilho (*schnee Toss*), de melado ou mel (*sirop Toss*) e de nata (*ram Toss*). Do mesmo modo, eram preparadas muitas cucas, bolos e doces de frutas em calda, feita à base de açúcar, ingrediente utilizado apenas em ocasiões especiais. Uma sobremesa que não podia faltar era o sagu de vinho.²¹ O leite condensado era feito em casa. Segundo os entrevistados, apenas mais tarde as tortas doces e os cremes de leite seriam incorporados ao cardápio de *Kerb*.

O FUTURO DAS TRADIÇÕES

Atualmente, o *Kerb* de Fazenda Lohmann continua sendo realizado, mas apenas durante o final de semana. O culto é na noite de sábado e o baile – agora um único, em que as bandinhas foram substituídas por concorridos conjuntos musicais e já não se dança a *Polonese* – ocorre logo em seguida. No domingo, os visitantes são recebidos pelas famílias, mas isso já não se dá em todas as casas. Agora os visitantes não são muitos e raramente pernoitam nas casas de seus anfitriões. Os poucos que vêm de fora da comunidade, de centros urbanos próximos ou distantes, são filhos(as) migrados(as), que trazem suas famílias em visita à sua terra natal, à casa paterna.

Para algumas famílias, as festas de aniversário – que antes não eram comuns, sendo realizadas apenas por alguns poucos colonos

²¹ Essa sobremesa, atualmente entre as mais comumente presentes na mesa dos gaúchos, é preparada a partir do cozimento em vinho (ou suco de uva) e açúcar de pequenas bolinhas de fécula de mandioca, que no processo tornam-se transparentes e macias, assumindo a cor e o sabor do vinho ou suco.

mais abastados – passaram a ser as ocasiões privilegiadas para as reuniões familiares. Assim, o *Kerb*, festa comum a toda a comunidade, parece ceder lugar àquelas que privilegiam datas comemorativas individuais.

No almoço de domingo de *Kerb*, hoje as famílias comem churrasco – salsichão, carnes suína, bovina e galeto –, maionese e outras saladas. Como sobremesa, costumam servir sagu, doces em calda, torta doce e pudim. Na mesa do café da tarde, além das sobremesas, permanecem presentes a cuca e o bolo, hoje acompanhados por diversos tipos de salgados, como pastéis e coxinhas. Os ingredientes agora utilizados na preparação dos pratos são, em boa medida, adquiridos, o que, destaca dona Noeli, tornaria excessivamente dispendiosa a realização de uma festa de dimensões como as que eram realizadas antigamente, quando “tu vendia vinte litros de leite e fazia o *Kerb*”.

Para os jovens da comunidade, o baile de *Kerb* já não é “o” acontecimento, uma vez que a cada final de semana são realizados eventos – em que se encontram, namoram, “ficam”, bebem e dançam – em comunidades e sedes de município em um raio de distância que, agora percorrido em carros ou motocicletas, passou a ser considerado pequeno.

A redução do número de jovens da localidade e de seu interesse em participar das atividades comunitárias, repetidamente mencionada por moradores de Fazenda Lohmann entrevistados, é assim evidenciada por sua pouca participação nos bailes de *Kerb*, ou ainda pela mudança ocorrida no modo de servir os alimentos nas festas da comunidade. Até a alguns poucos anos atrás, quando se organizava uma janta (ou almoço) no salão comunitário, fazia-se necessário o trabalho de um grande grupo de voluntários que, percorrendo, durante horas, o trajeto entre as dezenas de mesas dispostas no salão e a cozinha e copa, garantiam que os pratos e copos das centenas de comensais estivessem sempre abastecidos. Os que trabalham voluntariamente neste tipo de evento são, juntamente com seus familiares, os membros da diretoria da sociedade promo-

tora da festa, responsáveis por sua organização, divulgação, preparação e realização. Uma vez que as diretorias vêm envelhecendo e os jovens já não são tantos – e menos ainda aqueles que se dispõem a participar –, a comunidade buscaria uma solução para substituir o grande número de pessoas necessárias para dar conta de servir as mesas em suas promoções. Assim é que, em 2004, o *self-service* chegaria a Fazenda Lohmann. Agora, nas festas ali realizadas, para servir-se, cada pessoa deve dirigir-se ao centro do salão, fazendo fila em torno do equipamento de *buffet* que, adquirido pela comunidade, mantém a comida aquecida.

Membros da diretoria do Coral identificam na pouca participação dos jovens na vida comunitária a principal dificuldade para a adesão de novos cantores. Na opinião de seu Roque,

daqui a alguns anos, eu acho que não vai ter mais nada, porque os jovens não se interessam mais com isso. Como no Coral, faltam cantores, mas pode pedir para quem quiser, ninguém não quer mais compromisso com isso. Eles querem estar livres, fazer o deles, e essas coisas sempre caem mais para o lado.

Mas na agenda de apresentações do Coral pode ser encontrada uma importante limitação para a adesão de jovens ao grupo de cantores, uma vez que grande parte deles, diferentemente de seus pais, mantêm relações de trabalho em que as jornadas são estabelecidas externamente à unidade familiar, alheias às suas dinâmicas. Como poderia um operário ausentar-se da fábrica dez a doze vezes num ano para, em horário de trabalho, comparecer a velórios que não de seus familiares? Como um servidor público justificaria tais ausências? Ou um comerciário? Como poderia o responsável por um aviário não estar disponível nos horários estabelecidos pela empresa integradora para entrega de insumos ou recolhimento das aves? O tempo, para esses jovens, não é o mesmo que o daqueles que plantam e colhem, que regram suas atividades a partir das mudanças climáticas, da variação de extensão dos dias, do desenvolvimento dos cultivos. É o tempo marcado pelo relógio, o do

horário do ônibus, o do apito da fábrica, o do livro-ponto, tempo acordado em contrato.

A jornada que delimita um número fixo de horas diárias de trabalho e o tempo livre nos finais de semana, bem como a possibilidade de obtenção de uma renda autônoma em relação à unidade familiar – ou, mais especificamente, o acesso ao consumo que essa renda possibilita –, parecem ser, para os jovens de Fazenda Lohmann entrevistados, os principais atrativos exercidos pelas ocupações não-agrícolas. Mas não é apenas para evitar gastos com aluguéis que tantos jovens permanecem residindo nas casas de seus pais. Hoje, com as facilidades existentes de comunicação e transporte, o meio rural é por eles afirmado como o local de moradia desejado, seja por ser tido como mais calmo e menos violento do que a alternativa urbana, seja porque ali têm acesso a alimentos que consideram mais saborosos e saudáveis, ou, mais importante, porque ali estão suas famílias e amigos. Ao contrário do que parecem acreditar seus pais e avós, para esses jovens é intenso o sentimento de pertencimento à comunidade e muito valorizada a rede de sociabilidade de que fazem parte. Vários foram os jovens entrevistados que vislumbram em Fazenda Lohmann seu futuro, colocando-se como continuidade daquilo que terão realizado seus antepassados. É o que se pode apreender do depoimento do rapaz que, aos 22 anos, trabalha fora e mora na casa dos pais:

nós temos 18 hectares e pouco de terra, o dia que o pai e mãe não puderem mais, é certo que eu vou voltar para casa. [...] Eu falei em casa, já. [...] Por enquanto, até que o pai e a mãe podem ainda, eu estou fazendo minha vida, comprei moto e tudo, mas o dia que o pai e a mãe não puderem mais, aí eu volto para 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. [...] Eu me criei na roça, com sete, oito anos estava dirigindo trator e trabalhando na roça, chegou uma hora que eu vi que não dava mais, chegou a hora de eu ganhar meu próprio dinheiro, me virar, não depender mais de casa... [...] mas quando chegar na minha vez... (Heitor)

Se bem é verdade que, na agricultura e na alimentação, assim como nas demais dimensões do trabalho e da vida desses colonos, muita coisa se tem alterado, temos que ao lado dos novos hábitos convivem saberes e práticas herdados. É assim que podemos observar na estrada que corta Fazenda Lohmann, de onde hoje são vistos grandes aviários industriais, passar o carro de boi que leva o pasto para as vacas; ou à mesa do café-da-manhã, a mortadela e a margarina, mas também o salame e o *Käschmier*. O sino da igreja, a cada dia, marca a vida do lugar. Afinal, como ensina Woortmann (1990, p.17), “a tradição... não é o passado que sobrevive no presente, mas o passado que, no presente, constrói as possibilidades do futuro”.

REFERÊNCIAS

- FERRI, Gino. *Roca Sales: Cidade da Amizade*. Roca Sales: Grafen, 1998.
- FUNDAÇÃO Oswaldo Carlos van Leeuwen. *Sociedades de canto no Vale do Taquari: história e tradição*. Lajeado: Fundação..., 2003.
- LOHMANN, Eloi. O Lohmanismo no Brasil. In: *IV Simpósio de história da imigração e colonização alemã no Rio Grande do Sul – 1980*. [São Leopoldo]: UFRGS, 1987.
- MORAES, Carlos de Souza. *O colono alemão: uma experiência vitoriosa a partir de São Leopoldo*. Porto Alegre: EST, 1981.
- RICHTER, Waldemar L. *Nossas origens*. Lajeado: Cometa, 1994.
- ROCHE, Jean. *A colonização alemã no Rio Grande do Sul*. 2 vols. Porto Alegre: Globo, 1969.
- SOMMER, Arno. *Von Teutônia in die welt*. [Teutônia]: Federação dos Centros Culturais 25 de julho, 1986.
- WOORTMANN, Ellen. *Herdeiros, parentes e compadres: colonos do Sul e sitiantes do Nordeste*. São Paulo: Hucitec, 1995.
- WOORTMANN, Klaas. Com parente não se neguceia: o campesinato como ordem moral. *Anuário Antropológico*, Rio de Janeiro, 87, 1990.

De porco a suíno: história da suinocultura e dos hábitos alimentares associados aos produtos dela derivados entre agricultores familiares do Vale do Taquari

Karin Inês Lohmann Terhorst
José Antônio Kroeff Schmitz

A suinocultura possui uma importância histórica para a região do Vale do Taquari, apresentando um papel fundamental no desenvolvimento econômico da região desde sua colonização por imigrantes europeus. Foi ela que alavancou o comércio, a navegação e os primeiros frigoríficos. Durante muito tempo, foi a atividade de maior importância econômica para a maioria dos agricultores familiares e ainda hoje o é para as famílias rurais que a ela se dedicam, tendo significativa participação na economia regional.

O presente trabalho propõe-se a estudar as mudanças ocorridas na suinocultura regional desde a chegada dos imigrantes alemães até os dias de hoje. Pretende-se também evidenciar como as mudanças ocorridas na agricultura, principalmente durante a “Revolução Verde”, influenciaram tanto na transformação dos sistemas de criação quanto nos hábitos alimentares relacionados aos produtos suínos entre os agricultores familiares do Vale do Taquari. Para tanto, foi realizado um estudo de caso no município de Roca Sales, tendo sido dada especial atenção ao caso da comunidade de Fazenda Lohmann. Assim, além dos dados obtidos nas entrevistas¹ realizadas no âmbito do projeto de pesquisa *A multifuncionalidade da agricultura à mesa: hábitos alimentares e produção para autoconsumo; identidade e estratégias de reprodução social de famílias rurais*

¹ Cabe mencionar que, com o objetivo de preservar o anonimato dos informantes, os nomes utilizados ao longo deste trabalho são fictícios.

(MCT/MESA/CNPq/CTA Agro 503566/03-09), nesta localidade foram realizadas entrevistas com quatro de seus moradores de mais idade, para a obtenção de relatos sobre a evolução histórica da suinocultura na região. Ainda, alguns dos dados aqui apresentados foram obtidos a partir de entrevista com um ex-presidente da Associação Brasileira de Criadores de Suínos (ABCS).

COLONIZAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DA SUINOCULTURA: O CASO DO VALE DO TAQUARI

No Rio Grande do Sul, o início da suinocultura está ligado à chegada dos primeiros imigrantes alemães, no século XIX.

Segundo Woortmann e Woortmann (1997), a tradição alimentar teuto-nórdica contemplava o uso de gordura e carne de porco de diversas formas, associado às árduas jornadas de trabalho necessárias à sobrevivência das famílias naquela latitude. Assim, os colonos alemães, ao chegarem ao Rio Grande do Sul, trouxeram consigo o costume de criar e consumir suínos.

Logo os agricultores começaram a utilizar milho na alimentação dos porcos e a produzir banha para fins comerciais, uma vez que sua venda gerava renda muito superior à obtida com o milho em grão² (Pesavento, 1983). Em torno de 1866, ocorreram, no Rio Grande do Sul, as primeiras exportações de banha que, em 1872, já atingiam um volume anual de 100 toneladas.

Assim, desde a chegada dos primeiros imigrantes alemães, a suinocultura foi uma das principais atividades dos agricultores do Vale do Taquari (Ferri, 1998). Ainda segundo esse autor, a agricultura praticada pelos imigrantes foi também a primeira atividade com importância econômica para Roca Sales. Eles produziam para sua alimentação e para a de seus animais. Seus principais produtos

² De acordo com Roche (1969), nas últimas décadas do século XIX o milho transformado em gordura rendia três vezes mais quando comparado com a venda do grão.

eram batata-doce, batata inglesa, milho, feijão, arroz, cebola, mandioca, cana-de-açúcar, entre outros. Os agricultores preocupavam-se, também, em ter frutas e verduras em quantidade. Já no setor pecuário, destacavam-se as criações de gado bovino, suínos, ovinos e aves. A fertilidade do solo e a facilidade de escoamento da produção pelo Rio Taquari contribuíram para o desenvolvimento da produção agrícola regional.

OS PRIMEIROS TEMPOS: PORCO = BANHA = COMIDA

A finalidade primeira da criação de porcos era o abastecimento de banha e carne para a família. A banha, além de ser um importante alimento na dieta dos agricultores, era utilizada na conservação de alimentos perecíveis, em especial as carnes, já que não havia possibilidade de conservá-las por resfriamento. Outras formas de conservação de carnes utilizadas à época eram a produção de embutidos e a defumação. É o que ilustra o depoimento de seu Helmut, agricultor de 73 anos:

Antigamente, quando a gente não tinha geladeira nem *freezer*, a gente fazia salame, lingüiça, coisa defumada. O porco tinha mais banha, então a gente fritava a carne e colocava guardada na banha. Fazia carne defumada, também, e se comia no café-da-manhã, também.

À época, o consumo de banha era elevado, não apenas entre os agricultores, mas também entre as populações urbanas. As gorduras de origem animal, em especial a banha, eram utilizadas em praticamente todas as receitas do dia-a-dia e em todas as refeições. É o que conta seu Joseph, lembrando dos tempos antigos: “A comida era bastante gordurosa. O café-da-manhã sempre tinha que ter uma coisa frita, porque eles trabalhavam mais assim, na roça. Então precisava de alimentos que sustentassem”.

O emprego da banha na culinária da colônia alemã apresenta, ainda hoje (mesmo que em menor frequência do que em época ante-

rior), características específicas. Assim, é conhecido, por exemplo, o consumo do “pão com banha”, ou seja, a fatia de pão coberta com uma camada de banha ao invés de *Schmier*, *Käschmier* ou salame.

Um agricultor entrevistado, seu Heindrich, lembra do aproveitamento praticamente integral dos porcos abatidos pelas famílias rurais: “A gente fazia morcilha e torresmo... O couro, a gente botava no feijão, defumado. Aproveitava tudo, até os pezinhos. A cabeça botava na morcilha branca”.

Dadas as dificuldades de conservação, a carne era um alimento de consumo bastante restrito, associada a estratégias de partilha entre vizinhos e parentes. Assim, o dia de abate de um porco ou de uma rês em uma propriedade tornava-se motivo de festa e de ansiedade na comunidade, pois a carne seria dividida entre os vizinhos. Depois disto, para comer carne fresca novamente, era preciso esperar pelo próximo abate, realizado por outra família da comunidade. A carne fresca era, portanto, considerada artigo raro e muito apreciado, já que aquela que era conservada tinha seu sabor alterado, como conta seu Karl:

A carne [do dia-a-dia] era salgada e defumada e depois cozida, depois de botado em alho, para amolecer. Enjoavam de comer, tinha gosto de defumado. Antigamente, faziam o ano inteiro. Tinha muita gordura na carne que era defumada, isso enjoava depois de cozida.

SUINOCULTURA DO FINAL DO SÉCULO XIX E INÍCIO DO SÉCULO XX: DE ALIMENTO A PRODUTO DE MERCADO

Bavaresco (2005), discorrendo sobre o início da colonização no Extremo Oeste Catarinense, relata que a diversidade da produção dos agricultores criava, na época, um “excedente” de produção, destinado à venda e troca. Como o transporte de mercadorias era então muito difícil, dada a precariedade ou mesmo inexistência de estradas, fazia-se necessário concentrar os produtos agrícolas voltados à comercialização. A banha de porco proporcionava solução a

essa necessidade, tanto por seu alto valor de mercado como pela facilidade de acondicionamento e transporte. Isto explicaria, segundo esse autor, o aumento crescente da produção de porcos na região por ele estudada e, segundo o presente estudo, também entre os agricultores familiares do Vale do Taquari, entre o final do século XIX e início do século XX.

Conforme depoimentos dos agricultores mais antigos de Fazenda Lohmann, no início, os porcos eram criados soltos em mangueiros, ou juntamente com os bovinos, nos potreiros. As raças de porcos então existentes – denominadas pelos agricultores como “comum” e “mouro” – adaptavam-se bem a essa forma de manejo. Os animais eram alimentados basicamente com milho em espiga, mandioca ou a chamada “lavagem”, feita com batata-doce e abóbora cozidas.³ Ao anoitecer, os porcos eram recolhidos ao curral e alimentados, ficando presos durante a noite – para que fossem protegidos de ataques de cães ou mesmo de animais selvagens – e vindo a ser soltos pela manhã. O depoimento de seu Friedrich, um agricultor de 75 anos, cujo avô foi um dos primeiros moradores de Fazenda Lohmann, relata com clareza alguns aspectos da suinocultura praticada à época de sua infância:

A porca com cria ficava no mato. Então, era meu serviço, antes da noite, encher um balaio com espiga de milho... e procurava onde tinha um monte de galho verde, onde ela tinha feito o ninho. Aí, a gente não podia chegar perto, tinha que atirar de longe... ela podia atacar... Depois de uma semana, ela vinha, e aí a gente prendia ela.

Percebe-se que, à época, a rusticidade das raças e as práticas de manejo adotadas restringiam a utilização de mão-de-obra praticamente apenas à produção e ao fornecimento de alimentos aos ani-

³ “Lavagem” é o termo dado a um cozido contendo basicamente batata-doce e abóbora. Porém, dependendo da época do ano e do que era disponível na propriedade, poderia conter outros ingredientes, além de ocasionalmente receber a adição de farinha de mandioca ou farelo de trigo.

mais. Vale lembrar que parte da alimentação era garantida pela própria pastagem disponível nos locais de permanência dos animais. Os porcos eram criados soltos até os seis meses de idade. Após esse período, eram presos em chiqueiros para engorda, onde permaneciam por mais seis a oito meses, sendo que toda a alimentação passava a ser administrada no cocho.

O casal de agricultores aposentados, Olaf, de 60 anos e Gerta, de 57 anos, comenta a respeito da comercialização de banha, afirmando que “naqueles anos... a maioria fez o dinheiro da banha” (Olaf). Dona Gerta lembra a época em que os próprios agricultores levavam a banha até a refinaria ou até o porto, não havendo outros intermediários.

Eu lembro da mãe dele contando que ela ia junto de carroça até Estrela, no porto. Lá, eles entregavam a banha... Mais tarde, o velho Cristian Fensterseifer⁴ comprava a banha e levava... Bem antigamente, eram os produtores mesmos que levavam de carroça até Estrela. Compravam tecidos em Estrela, com parte do dinheiro da banha.

No entanto, essa situação perdurou pouco tempo, pois logo surgiram os primeiros comerciantes, que mediavam o contato dos agricultores com o mercado. Segundo Paulilo (1990, p.47), o comerciante “não era só o intermediário, mas sim um dos eixos em torno do qual girava a vida dos colonos”. Por outro lado, Pesavento (1983) comenta que, com esta estrutura de comercialização, os produtores passaram a ficar isolados do mercado, pois os comerciantes controlavam tanto a venda de artigos manufaturados como a compra dos produtos agrícolas.

Os agricultores, no que diz respeito ao refino da banha, tinham duas opções: ou o realizavam de forma caseira, transformando a chamada “banha bruta” em “banha condicionada” (o que de-

⁴ Cristian Fensterseifer era o comerciante da localidade de Fazenda Lohmann e um dos muitos intermediários que compravam os porcos dos agricultores e vendiam para os frigoríficos.

mandava trabalho e técnica, tendo em vista a necessidade de qualidade do produto para fins de comercialização),⁵ ou vendiam a “banha bruta” a um comerciante, que a armazenava e depois entregava a uma refinaria.⁶ Os proprietários dessas refinarias eram, na maioria das vezes, comerciantes que passaram a investir neste ramo (Pesavento, 1983).

Os comerciantes passavam a comprar a “banha bruta” ou os porcos dos agricultores, vendendo-os para refinarias e frigoríficos. Conforme Roche (1969), a refinaria Oderich (Lajeado) e o frigorífico Renner (Montenegro), com seus negócios baseados na produção suinícola da região estudada, estavam entre as maiores empresas exportadoras de banha no período compreendido entre 1880 e 1890. Já Pesavento (1983) menciona que, no Catálogo da Exposição Agropecuária Estadual de 1901, realizada em Porto Alegre, encontravam-se nomes de firmas comerciais como as de Edmundo Arnt e Cia. e Júlio Issler, expondo banha fabricada em Bom Retiro do Sul e Estrela – municípios pertencentes à região do Vale do Taquari –, o que demonstra que as casas comerciais da época também faziam a intermediação entre os pequenos agricultores e o mercado consumidor.

DÉCADA DE 1930: O INÍCIO DA CRISE

Na década de 1930, a concorrência criada pela entrada de banha americana e dos óleos de origem vegetal no mercado nacional provocou uma forte crise no setor e o início da alteração do sistema de criação e da modificação da genética do plantel suinícola. Em

⁵ Roche (1969) menciona que a banha preparada pelos agricultores não se conservava por muito tempo. Seriam necessários avanços no refino para obtenção de um produto de maior qualidade.

⁶ Paulilo (1990) comenta que a aparelhagem para uma pequena refinaria de banha resumia-se a um grande tacho, cochos para esfriamento, balança, depósito e um tablado para salgar a carne.

1936, o Governo do Estado do Rio Grande do Sul realizou a primeira importação – dos Estados Unidos – de reprodutores suínos das raças *Polland China* e *Duroc Jersey*, apropriadas para a produção de carne. Começou-se também a discutir a modificação do processo de criação, principalmente da alimentação, que deveria ser modificada em função das novas raças. Em 1937, o Governo Federal proibiu o abate doméstico de porcos para exportação de banha, que passava a ser autorizado apenas em estabelecimentos registrados e inspecionados (Pesavento, 1983).

Apesar da crise e em meio a todos esses acontecimentos, os agricultores, em sua maioria, continuavam a criar porcos para a produção de banha. A introdução de novas raças e as conseqüentes alterações de manejo aconteciam lentamente até a década de 1930, principalmente entre os pequenos agricultores. No entanto, na década de 1940, um novo fato alteraria significativamente o cenário da suinocultura na região e no País: a ocorrência da Peste Suína Clássica (PSC) em território brasileiro.

A PESTE SUÍNA E OS ÓLEOS VEGETAIS: CRISE E MUDANÇAS NA SUINOCULTURA

A peste suína clássica é uma doença causada por um pestivirus de fácil disseminação e alta gravidade para a saúde animal, sendo considerada doença da lista “A” da Organização Mundial de Sanidade Animal (OIE). Assim, a presença da doença seria causa de dificuldades e/ou impossibilidades na comercialização internacional dos produtos de origem animal (Ministério da Agricultura, s.d.). Assim é que, à época, seria realizada uma forte campanha nacional de erradicação da doença, com especial atenção ao Rio Grande do Sul.

Apesar do grande impacto causado pela presença do inóculo da PSC no Brasil, a maioria dos agricultores entrevistados não se recorda de ter enfrentado problemas mais sérios em decorrência da doença. Lembram apenas da obrigatoriedade de vacinação contra a

PSC para que os animais pudessem ser vendidos, não registrando, porém, maiores dificuldades em relação à comercialização. Alguns agricultores lembram apenas de comentários que circulavam na época a respeito da gravidade da PSC em outras regiões do País. Essa ausência de lembranças sobre os efeitos da PSC na localidade de Fazenda Lohmann faz crer que ali não tenham ocorrido óbitos significativos de animais devido à presença da doença na região. Ainda assim, a ocorrência da PSC no País representou um marco importante de transição de sistemas, pois grande parte do rebanho teve que ser eliminada e o mercado externo foi fechado, contribuindo para agravar a situação dos suinocultores (Menasche, 1996).

Concomitantemente ao episódio da peste suína, começaram a surgir com maior intensidade no mercado nacional os óleos vegetais, bem como a propaganda que os apresentava como alternativa ao consumo de gorduras de origem animal (banha), apontado como responsável por problemas cardíacos. Com isto, paulatinamente, foram-se alterando os hábitos alimentares da população, com a gradual redução do consumo de banha.

A crise da suinocultura possibilitou o surgimento de uma nova opção para os agricultores, o cultivo de soja, que passou a ser amplamente incentivado pelo Estado. No Rio Grande do Sul, esse cultivo havia sido introduzido em 1914, mas não tinha expressão econômica, sendo que até 1947 era destinado principalmente à alimentação de suínos (Menasche, 1996).

No Vale do Taquari, esse processo não foi diferente. Inicialmente, a soja era utilizada apenas para alimentação animal, seja como pastagem verde – cortada e fornecida a bovinos e suínos –, ou na forma de grão – cozido juntamente com mandioca, abóbora, batata-doce e milho, para a alimentação de suínos (Cooperativa, 2005). Porém, a utilização da soja *in natura* na alimentação animal foi, aos poucos, sendo substituída. Começaram a surgir as fábricas de rações e concentrados, que passaram a adquirir o grão para industrializá-lo.

A partir da década de 1950 e início dos 1960, a soja estabeleceu-se como o cultivo mais importante, direcionado à exportação. Entretanto, com a crescente tecnificação e expressiva redução das margens de lucro – decorrentes da mecanização das lavouras e da queda de preços no mercado internacional –, a partir do final da década de 1970 o cultivo de soja tornou-se pouco rentável para os pequenos produtores, especialmente para aqueles residentes em regiões declivosas, impossibilitados de mecanizar suas propriedades. Esse foi o caso de muitas áreas do Vale do Taquari, onde a colheita do grão devia ser realizada manualmente (Cooperativa, 2005).

Desse modo, o incremento da produção e industrialização de soja no País e a rápida e crescente substituição da banha pelo óleo de soja na alimentação dos brasileiros desvalorizaram rapidamente o porco tipo banha, forçando o produtor a substituir seus animais por suínos tipo carne (ABCS, 2005). Toda esta situação, segundo o ex-presidente da ABCS entrevistado, desestabilizou profundamente os criadores da época, já que o mercado passou a exigir deles uma conversão que implicava em nada menos que alterar suas instalações, as raças de seu plantel e a forma de alimentar e manejar seus animais.

Os agricultores entrevistados destacam alguns aspectos dessa mudança. Lembram que a base da alimentação teve que ser alterada: ao invés do milho em espiga, esse passou a ser quebrado, entrando em seguida o uso da chamada “ração balanceada”. Alguns comentam que, com a chegada da ração, “facilitou o serviço”, pois antes era preciso “cozinhar tachos e mais tachos de lavagem”. Porém, nem todos concordam que o uso da ração trazia apenas vantagens. Nas palavras de seu Guido, “isso é tudo truque das firmas vendedoras de ração”, ou ainda, como afirma seu Frantz, “antes dava mais serviço, mas dava mais dinheiro, porque não gastava nada”. Também comentam que passaram a ter que prender os suínos, pois os animais “tipo carne” não poderiam ser criados soltos, como era feito anteriormente.

No entanto, aos poucos, tornava-se consenso entre os criadores que o “porco vermelho” (duroc) ou o “branco” (landrace, large white ou, mais recentemente, híbridos), alimentados com ração, cresciam em um tempo muito menor do que o porco comum ou “preto”. Seu Friedrich conta que quando os vizinhos perceberam que os porcos engordavam mais rápido com a ração, rapidamente adotaram a inovação.

No entanto, é importante salientar que essas alterações no sistema de criação eram aplicadas principalmente às criações destinadas ao comércio, não afetando, ou afetando muito pouco, a forma de produção de animais destinados ao consumo doméstico. O fato de os animais desenvolverem-se tão rapidamente sempre causou alguma estranheza entre os criadores. Segundo afirmações dos entrevistados, a carne dos animais assim alimentados apresentaria outro sabor, sendo considerada mais “aguada” e menos adequada à confecção de embutidos caseiros. É assim que, a partir daí, inauguram-se estratégias de conservação de antigos métodos de criação, sempre aplicados aos animais destinados ao consumo das famílias.

COOPERATIVISMO: ENFRENTAMENTO REGIONAL À CRISE DA BANHA

Na década de 1940, como já comentado, a economia regional estava baseada na suinocultura e, por isso, havia muitos frigoríficos na região. Mesmo assim, os agricultores estavam bastante insatisfeitos com os valores que recebiam por seu produto.

Já existiam, à época, algumas cooperativas de pequeno porte, que tinham o papel de intermediar a comercialização, recebendo a produção dos associados e repassando-a às indústrias e frigoríficos. Apesar de estarem sujeitas aos preços estabelecidos por esses últimos, eram ainda uma forma de defesa dos agricultores contra os monopólios existentes na maioria das localidades (Cooperativa, 2005).

Em 1947, a necessidade de uma maior autonomia em relação à venda do produto levaria os agricultores à constituição da Cooperativa

dos Suinocultores de Encantado Ltda. (COSUEL), fato marcante para a suinocultura do Vale do Taquari. (Cooperativa, 2005). Sua criação dinamizaria as mudanças no sistema de criação, garantindo um novo ciclo de prosperidade para a suinocultura da região. “A cooperativa foi uma coisa muito boa quando foi criada... Quando surgiu a cooperativa, os preços melhoraram muito... A cooperativa foi a melhor coisa que podia acontecer naquela época” (Friedrich).

A prioridade seria a construção de um frigorífico, com capacidade inicial de abate de 150 suínos e 20 bovinos por dia. Nos anos seguintes, o frigorífico foi sendo ampliado, sendo que, em 1963, abatia 450 cabeças por dia, chegando a 750 na década de 1970 (Cooperativa, 2005).

MODERNIZAÇÃO DA AGRICULTURA: REFLEXOS NA SUINOCULTURA COLONIAL

Durante as décadas de 1960 e 1970, o crédito agrícola foi o principal instrumento utilizado pelo Estado para desencadear a modernização da agricultura no País. A chamada “Revolução Verde” caracterizou-se pela abundância de créditos subsidiados, voltados à adesão, pelos agricultores, ao pacote tecnológico que envolvia mecanização das lavouras, sementes híbridas e melhoradas e insumos químicos, como fertilizantes e agrotóxicos (Belik; Paulilo, 2001).

Conforme relato do ex-presidente da ABCS entrevistado, entre as décadas de 1960 e 1970, a suinocultura também foi beneficiada com recursos, que incentivavam a alteração do sistema produtivo e a introdução de novas raças. O informante menciona como exemplo desse tipo de iniciativa um programa denominado “Criações Colaboradas”, lançado em conjunto pelos governos Federal e Estadual. Esse programa fornecia um macho e três fêmeas de raças “tipo carne” a suinocultores cadastrados, sendo que esses deveriam devolvê-los em igual número ao programa, depois de algum tempo, para serem repassados a novos produtores. Entretanto, o programa não conseguiu sustentar seus custos e foi encerrado, mas

representou um primeiro esforço governamental no sentido de incentivar a “modernização” da suinocultura.

Logo após o primeiro “choque de melhoramento”, surgiu um novo plano do Governo Federal, executado a partir da ABCS, substituindo machos das raças comuns “tipo banha” por reprodutores com genética voltada para a produção de carne. Os porcos “tipo banha” eram recolhidos e levados para uma central, onde eram castrados e engordados para o abate. Havia, com isto, o objetivo explícito de reduzir a população de reprodutores “tipo banha”, para apressar a conversão em andamento.

Como contam os agricultores entrevistados, as empresas – inclusive a COSUEL⁷ – passaram a adotar uma tabela que estabelecia uma diferenciação significativa do valor pago ao porco “tipo banha” (raças tradicionais), “tipo carne” (vermelho ou Duroc) e suíno “tipo exportação” (branco, das raças landrace e large white).⁸ Chegaria o momento em que deixaria de ser economicamente viável produzir porco “tipo banha”. A conversão era uma exigência do mercado, acompanhada por políticas e iniciativas das diversas entidades envolvidas no setor, restando aos suinocultores que não modernizassem suas produções a exclusão.

INTEGRAÇÃO: DEPENDÊNCIA OU EXCLUSÃO

Nos anos 1980, a redução dos subsídios ao crédito rural e a queda do preço da soja no mercado internacional geraram uma

⁷ A COSUEL, até hoje, aceita o porco “tipo banha”, mas o valor pago é tão baixo que é inviável vendê-lo. Por muito tempo, havia uma tabela de preços conforme a raça, sendo o valor mais baixo para o porco “tipo banha” e o mais alto para o “tipo exportação”. Há alguns anos, a COSUEL resolveu adotar o pagamento por rendimento de carcaça, ou seja, por espessura de toucinho: quanto mais toucinho, menor o preço pago pela carcaça.

⁸ Segundo o ex-presidente da ABCS, o porco “tipo banha” valia até 50% menos que o “tipo exportação”.

grave crise entre os sojicultores. Com isso, a suinocultura voltava a ser uma alternativa, desde que no novo padrão, que vinha sendo gestado nas décadas anteriores. Ao longo desta década, um novo modelo de produção foi sendo implantado, consolidando-se: o sistema integrado de produção.

O sistema de integração – ou “parceria”, como muitos chamam – caracteriza-se por uma certa dependência do produtor integrado para com a empresa integradora, que impõe uma série de exigências e estipula o rendimento ao final de cada lote de suínos. Em contrapartida, a empresa oferece comodidades, segurança e garantia de compra da produção, além do acesso a tecnologias que seriam inacessíveis a agricultores isoladamente. Conforme esclarece Paulilo (1990), a relação que se estabelece entre integrado e integradora vai além da simples relação econômica, envolvendo uma relação de confiança entre as partes. Além disto, essa relação não é algo acabado, é um processo que vai se complexificando com o passar do tempo, pela introdução de novos elementos, em função da evolução técnica e das exigências do mercado.

Em linhas gerais, a especialização propiciada pelo sistema de integração acabou criando três etapas na criação de suínos. A primeira etapa ocorre nas chamadas “Unidades Produtoras de Leitões” (UPLs), onde os leitões são criados do nascimento até os 21 dias de vida. As UPLs podem pertencer à própria empresa ou a grupos de agricultores (condomínios). Nesse caso, a empresa costuma fornecer a genética e os insumos necessários, e os produtores entram com as instalações, os custos de manutenção e a mão-de-obra. No caso de tratar-se de produtores individuais integrados, esses recebem os reprodutores num sistema de comodato e arcam com os demais custos, tendo o compromisso e a garantia de venda dos leitões para a empresa.

Muitas vezes, o produtor também possui a chamada “creche”, isto é, a unidade ou instalação que recebe os leitões na segunda etapa, onde os animais permanecem dos 21 até 56 a 63 dias, conforme a empresa integradora. Há também os produtores responsá-

veis apenas por “creches”, recebendo leitões, tanto de condomínios quanto de criadores integrados. Nessa situação, eles recebem os leitões, assistência técnica e insumos da empresa integradora.

Na terceira etapa, os leitões deixam as creches para os galpões de terminação, sistema que funciona do mesmo modo que o descrito para as creches, sendo que os animais permanecem entre três a quatro meses, até que atinjam o peso de abate estipulado pela empresa. Em todos esses casos, os produtores integrados devem manter suas instalações conforme as exigências estabelecidas pela empresa integradora, arcando com despesas com remédios, água, luz e equipamentos necessários, além da mão-de-obra.

Em Fazenda Lohmann, a maior parte dos suinocultores começou a produzir no sistema integrado nos anos 1990. Entre os motivos mencionados de sua adesão a esse sistema estão a inviabilidade da produção em pequena escala, a necessidade de obtenção de dejetos para viabilizar a formação de pastagens para alimentação do rebanho leiteiro, assim como a maior comodidade e garantia de comercialização.⁹ Entre aqueles que já possuíam uma produção em maior escala, a opção pela integração dispensava-os de dispor de elevado capital de giro.

No trabalho de Genessini et al. (2004), pode-se perceber que os agricultores de rendas mais elevadas da comunidade de Fazenda Lohmann eram os que trabalhavam com sistemas integrados de produção. Isso vem a comprovar que, apesar das desvantagens que a integração possa apresentar no que se refere à autonomia dos suinocultores, ela tem demonstrado ser um meio de mantê-los com uma renda superior aos agricultores que trabalham em outras atividades. Assim, cabe trazer uma frase freqüentemente utilizada pelos agricultores para definir sua relação com as empresas integradoras: “ruim com elas, pior sem elas”.

⁹ Paulilo (1990), discutindo os aspectos relacionados à segurança e comodidade de agricultores integrados, destaca que esses produtores deixam de se preocupar com a aquisição de insumos e com os compradores dos suínos produzidos.

NOVO MILÊNIO: SUÍNO “TIPO CARNE” CONSUMADO E CONSUMIDO

Conforme dados obtidos em uma pesquisa realizada pela UNIVATES no ano de 2002 (dados não-publicados), o município de Roca Sales possuía 127 produtores de suínos – em um total de 1.549 unidades de produção –, sendo 48 produtores de leitões, 8 crecheiros, 36 terminadores e 35 produtores de ciclo completo.

Atualmente, continua existindo um mercado informal, paralelo à integração, que atende a algumas demandas locais. No entanto, é necessário salientar que esse mercado é limitado. Mesmo assim, há pequenos agricultores que produzem com recursos próprios, não vinculados a qualquer empresa integradora. Conforme declarações obtidas em entrevistas, alguns deles abatem os animais no domicílio, vendendo a carne a terceiros, de forma clandestina. Outros vendem seus suínos para pequenos frigoríficos ou para intermediários, que os revendem em Santa Catarina ou São Paulo. Segundo os agricultores entrevistados, há poucos intermediários atuando na região atualmente, pois a maioria encerrou suas atividades na última crise, ocorrida em 2002. Seu Wilhelm, morador de Fazenda Lohmann e um dos últimos a deixar de comercializar sua criação de forma individual a terceiros, relata com pesar o abandono da criação de suínos à moda antiga, pois a carne que produzia era muito apreciada pelos consumidores:

Se eu tivesse aqui, o pessoal vinha comprar aqui sempre a carnear, justamente porque a gente trata mais com produto que é da lavoura, né?... Aí então a idade deles também não era com quatro, cinco meses, como hoje é, né? Ficava às vezes até onze meses... Aí era uma carne muito boa... Os cara vinha comprar prá festa de casamento, e dizem que era muito apreciada a carne, assim, né?

Como foi dito pelos agricultores, “quem antigamente possuía 20 ou 30 porcos era um grande produtor, hoje, um grande produtor tem de mil suínos para mais”. Também segundo eles, “a questão

é que os 20 porcos antigamente eram dele e hoje, os 800 ou mais não são dele”, pertencem à empresa integradora.

Atualmente, em Fazenda Lohmann, o maior suinocultor possui 840 animais em terminação, o que indica que, segundo os parâmetros estabelecidos após a modernização, a maioria desses produtores é constituída por pequenos e médios. No entanto, esses parâmetros vêm sendo atualizados constantemente, exigindo dos produtores um freqüente incremento de seus rebanhos, sob o risco de exclusão do mercado.

No Rio Grande do Sul, a tendência geral observada é de que haja cada vez menor número de suinocultores com rebanhos maiores, ocorrendo o mesmo tipo de concentração com os frigoríficos. Dados apresentados por ACSURS/SIPS-RS/IBGE (2005) mostram que essa tendência vem se mantendo nos últimos sete anos, apontando para uma redução drástica do número de suinocultores em atividade no Estado nos próximos cinco a dez anos.

Nas entrevistas, os agricultores foram indagados a respeito de sua visão sobre o futuro da suinocultura na região. De modo geral, as respostas indicam que acreditam que as propriedades com boa infra-estrutura e que contam com outras atividades além da suinocultura e com disponibilidade de mão-de-obra, conseguirão acompanhar o processo de modernização e continuar no mercado. “Os pequenos”, segundo eles, “vão cair fora”. Ainda, existe a percepção geral entre os entrevistados de que a suinocultura, mesmo integrada, não é viável se não estiver associada a outras atividades, dado que as crises são freqüentes na atividade.

SUINOCULTURA ATUAL: A PRODUÇÃO TRADICIONAL À MESA

As profundas transformações ocorridas na suinocultura refletem-se também nos hábitos alimentares das famílias rurais do Vale do Taquari. Do mesmo modo que nas mudanças ocorridas nas raças criadas, também à mesa reduziu-se o uso de banha e elevou-se o

consumo de carne suína. Com os recursos de conservação a frio, a carne suína passou a ser consumida cotidianamente. A banha, no entanto, apesar de sua ainda ampla utilização no meio rural, tem sido empregada com maior moderação, especialmente, segundo os agricultores entrevistados, em função de recomendações médicas que associam seu consumo à elevação dos níveis de colesterol no organismo. Apesar disto, a maioria dos entrevistados foi enfática em afirmar que não pretende substituí-la completamente pelo óleo vegetal, dado o sabor diferenciado que a banha confere aos alimentos.

Também são comuns o consumo e a produção caseira de embutidos, para os quais, de maneira geral, não é vista com bons olhos a matéria-prima oriunda das criações modernas. Assim, quando se trata de animais criados para o consumo doméstico, mesmo entre suinocultores comerciais, é comum verificar-se a manutenção de técnicas tradicionais de alimentação. Para tanto, alguns animais são dispostos em pequenos chiqueiros distantes das instalações de produção para o comércio e criados “do jeito antigo”, sendo encontrados nesta situação, muitas vezes, exemplares das antigas raças de porco “tipo banha”. Essas iniciativas, no entanto, têm sido, sob a alegação de riscos sanitários, coibidas pelas empresas integradoras, o que, por sua vez, tem gerado a criação de soluções alternativas por parte dos agricultores, como o estabelecimento de parcerias com vizinhos para a criação dos animais destinados ao consumo doméstico.

As trocas de carne, ou “doações” – como são encaradas pelos agricultores –, permanecem sendo comuns no meio rural, em Fazenda Lohmann e em toda a região do Vale do Taquari. A continuidade dessa prática, mesmo que já não tão freqüente, age na manutenção das tradições e vínculos na comunidade.

No entanto, apesar da forte resistência à alteração das tradições e dos hábitos alimentares constatada entre os representantes das gerações mais antigas, verifica-se que, entre as novas gerações, algumas vezes o apelo ao consumo de produtos industrializados passa a ser associado à qualidade e sanidade dos produtos. É o que se percebe, por exemplo, na fala de Klaus, de 25 anos:

O salame é outra história! A produção é diferente. O salame é produzido mais no interior, a mortadela é industrializada. Eu não gosto do salame por causa do gosto. Tu não sabe se onde eles fazem tem higiene ou não tem. [O produto industrializado é mais garantido pela questão da higiene?] Qualidade melhor.

Dessa forma, constata-se que o suíno “tipo carne”, sua tecnologia e sua indústria, estão atualmente disputando o último bastião da agricultura de modo familiar: sua mesa. A conquista do paladar dos agricultores familiares representaria, talvez, a última fase da transição de sistemas verificada na suinocultura neste último século. Mas esse paladar, característico e caracterizador da identidade desses agricultores, pode não apenas manter-se, como vir a contribuir para a manutenção dos agricultores familiares do Vale do Taquari, tendo em vista que o exaltado sabor propiciado pela origem diferenciada da matéria-prima poderia criar um mercado específico para os produtos suínos de origem familiar tradicional.

REFERÊNCIAS

- ASSOCIAÇÃO Brasileira dos Criadores de Suínos. *Histórico*. Disponível em: <<http://www.abcs.com.br>>. Acesso em: 15 set. 2005.
- ASSOCIAÇÃO Criadores de Suínos do Rio Grande do Sul. *Histórico*. Disponível em: <<http://www.acsurs.com.br>>. Acesso em: 15 set. 2005.
- BAVARESCO, Paulo Ricardo. *Ciclos econômicos regionais: modernização e empobrecimento no Extremo Oeste Catarinense*. Chapecó: Argos, 2005.
- BELIK, Walter; PAULILO, Luiz F. O financiamento da produção agrícola brasileira na década de 1990: ajustamento e seletividade. In: LEITE, Sérgio (org.). *Políticas públicas e agricultura no Brasil*. Porto Alegre: EdUfrgs, 2001.
- COOPERATIVA dos Suinocultores de Encantado Ltda. *Arquivos da COSUEL*. Encantado: [s. n.], 2005.
- FERRI, Gino. *Roca Sales: cidade da amizade*. Roca Sales: Grafen, 1998.

GENESSINI, Alex et al. *Análise da sustentabilidade da agricultura familiar*. Trabalho apresentado no componente curricular “Análise e diagnóstico de sistemas agrários regionais”, do 5º semestre do curso de DRGA (Desenvolvimento Rural e Gestão Agroindustrial). Universidade Estadual do Rio Grande do Sul – Unidade de Encantado, 2004.

MENASCHE, Renata. *Percepção e projetos: agricultura familiar em mudança – o caso da região de Santa Rosa, Noroeste do Rio Grande do Sul*. 1996. 161 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade) – Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 1996.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. *Plano de contingência da peste suína clássica*. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br>>. Acesso em: 29 mar. 2006.

PAULILO, Maria Ignez S. *Produtor e agroindústria: consensos e dissensos*. Florianópolis: EdUfsc, 1990.

PESAVENTO, Sandra Jatahy. *RS: agropecuária colonial e industrialização*. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1983.

ROCHE, Jean. *A colonização alemã no Rio Grande do Sul*. 2 vols. Porto Alegre: Globo, 1969.

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

Desenvolvimento rural e agroindústria familiar: um estudo na Regional Sindical da Serra do Alto Taquari

Ivan Cesar Tremarin
José Antônio Kroeff Schmitz
Saionara Araujo Wagner

Este trabalho insere-se em um conjunto de iniciativas de pesquisa que tem como tema central a multifuncionalidade da agricultura. A partir desse olhar, que percebe a agricultura não apenas como produtora de bens agrícolas, a agroindústria familiar passa a ser entendida também a partir da dimensão em que contribui para a manutenção do tecido social, abordagem que orienta a análise aqui desenvolvida.

A adoção de políticas e iniciativas voltadas a uma categoria social historicamente excluída, a agricultura de base familiar, assim como para as regiões que a abarcam, demanda a adoção de uma perspectiva de desenvolvimento que deve necessariamente contemplar os conhecimentos e investimentos disponíveis localmente, para, a partir deles, programar a evolução dos empreendimentos e regiões envolvidas.

Algumas políticas públicas orientadas a partir desse enfoque chegaram a ser implantadas no Rio Grande do Sul, porém comumente têm carecido de continuidade e de aperfeiçoamento, de modo a tornarem-se ações duradouras. Uma dessas políticas públicas foi o Programa da Agroindústria Familiar (PAF), criado em 1999 pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado do Rio Grande do Sul, pelo decreto nº 40.079, de maio de 2000. O PAF teve por objetivo apoiar e desenvolver iniciativas de processamento de produção de agricultores familiares, assentados da reforma agrária e pescadores artesanais, com o intuito de, a partir da agregação de valor à produção primária, contribuir para sua viabilização e pro-

mover um desenvolvimento econômico, social, cultural e ambientalmente sustentável, respeitando e valorizando os saberes locais e práticas tradicionais.

Este trabalho propõe-se a analisar as ações do PAF e a situação atual das agroindústrias a partir dele geradas no Vale do Taquari, tomando como recorte do universo de estudo a regionalização dos Sindicatos filiados à Federação dos Trabalhadores na Agricultura no Estado do Rio Grande do Sul (FETAG). A região assim delimitada compreende onze municípios do Conselho Regional de Desenvolvimento Vale do Taquari e três do COREDE Serra.

A região estudada engloba, assim, quatorze municípios, possuindo sua base econômica fortemente ancorada nas atividades rurais de base familiar. A população classificada como rural corresponde a quase 40% da população total da região. Entretanto, eliminando desse cômputo os dois municípios que apresentam populações maiores que 15 mil habitantes (Guaporé e Encantado), temos que aproximadamente 60% da população dos demais municípios habita o meio rural. Vários são os itens que se destacam na produção agropecuária regional: aves e ovos, suínos, leite, milho, soja, fumo e erva-mate. A agropecuária responde diretamente por cerca de 38% do Produto Interno Bruto regional, enquanto que a participação dos segmentos industrial e de serviços corresponde respectivamente a 30% e 32% (FEE, 2005; FAMURS, 2005).

Este estudo tomou como ponto de partida a indicação, pelos Sindicatos dos Trabalhadores Rurais que compõem a Regional Sindical da Serra do Alto Taquari, das agroindústrias implantadas pelo PAF em sua área de abrangência, tendo sido identificadas quinze agroindústrias, em nove municípios. Dessas, buscando contemplar os diversos tipos de agroindústrias existentes na região, sete unidades foram selecionadas para o estudo. Os dados foram coletados, a partir de questionários semi-estruturados, em visitas realizadas a esses sete empreendimentos.

AS AGROINDÚSTRIAS ESTUDADAS

Duas das agroindústrias estudadas deram início a suas atividades em 2000, uma em 2001 e quatro em 2002. Os recursos financeiros para sua implantação foram provenientes de financiamentos do PAF – entre 10% e 100% do custo total do empreendimento – ou de recursos próprios dos agricultores.

Os entrevistados, agricultores proprietários das agroindústrias, destacam a importância do financiamento para sua implantação, considerando-o fortemente associado à possibilidade de sucesso do empreendimento, dado que, quando não dispõem dessa fonte de recursos, muitas vezes vêm-se obrigados a investir a totalidade dos recursos próprios disponíveis na implantação da empresa, vindo a carecer de capital de giro para colocá-la em atividade.

Tabela 1. Agroindústrias estudadas: município, setor de atividade e ano de início das atividades

Agroindústria	Município	Setor de atividade	Início da atividade	Origem dos recursos (%)	
				Financiados	Próprios
1	Anta Gorda	carne e embutidos	2000	10	90
2	Guaporé	carne e embutidos	2002	100	0
3	Guaporé	queijo	2001	10	90
4	Encantado	derivados de cana-de-açúcar	2000	30	70
5	Dois Lajeados	carne e embutidos	2002	40	60
6	Anta Gorda	leite	2002	70	30
7	Encantado	aipim	2002	100	0

Fonte: Pesquisa de campo, 2005.

Com relação às matérias-primas processadas, percebe-se sua vinculação com atividades agropecuárias significativas para a agricultura familiar da região. Nos casos das produções de leite e suínos, são as mais importantes naquelas unidades familiares de produção; nos casos da cana-de-açúcar, frutas, e aipim, são atividades

que contribuem para a melhor utilização da terra e do trabalho ao longo do ano.

No total, são dezoito tipos de produtos processados e comercializados pelas agroindústrias estudadas e mais de trinta marcas diferentes. No que se refere aos derivados de carne, há vários tipos de salame, copa, salsichão, banha, *scodeguin*,¹ torresmo e carne resfriada. Entre os derivados de cana-de-açúcar, estão a cachaça, o melado, o açúcar mascavo e a rapadura; enquanto que entre os derivados de leite há vários tipos de queijo. Essa diversidade expressa as aptidões das famílias rurais da região no processamento de alimentos, estando estreitamente associada às suas tradições, vinculadas às etnias italiana e alemã. Esses produtos são, majoritariamente, comercializados regionalmente – das sete agroindústrias estudadas, apenas duas comercializam derivados de carne além das fronteiras da região –, seja por se tratarem de pequenas agroindústrias, com volumes de produção insuficientes para mercados mais amplos; seja por serem produtos que encontram localmente valorização cultural, satisfazendo, ao remeter às características de alimentos tradicionalmente consumidos pelas famílias de que são originários, às expectativas dos consumidores com relação a sabor, formato e apresentação.

Desde sua constituição até o momento da realização deste estudo, pode-se observar que a maior parte dessas agroindústrias passou a processar maior quantidade de matéria-prima, sendo que em boa parte delas ocorreu também o aumento da variedade de produtos processados (*mix* de produtos), como pode ser observado na Tabela 2.

¹ Embutido produzido a base de carne e couro suínos, acrescidos de temperos, característico da culinária dos descendentes de imigrantes italianos.

Tabela 2. Evolução do *mix* de produtos, da quantidade de matéria-prima processada e participação da renda da agroindústria na renda total da Unidade de Produção Agrícola

Agroindústria	Mix de produtos		Quantidade de matéria-prima processada			Participação da renda da agroindústria na renda da UPA (%)
	maior	igual	maior	igual	menor	
1	X		X			100
2	X		X			80
3	X		X			50
4		X		X		50
5	X		X			80
6		X			X	40
7		X	X			90

Fonte: Pesquisa de campo, 2005.

Das famílias rurais entrevistadas, todas têm na renda gerada na agroindústria ao menos 40% da renda total da unidade de produção familiar, sendo que para algumas essa participação chega a 80 e mesmo 100%.

Ainda, essas agroindústrias envolvem um total de nove famílias proprietárias, sendo que 28 de seus membros direcionam sua força de trabalho para a atividade. Há também a geração de outros nove postos de trabalho permanentes e seis temporários (concentrados em alguns períodos do ano em que há maior necessidade de trabalho). Com os empregos fixos e temporários gerados, essas agroindústrias movimentam, em salários, um total anual de R\$ 47 mil. Esse montante eleva-se para R\$ 89 mil quando são contabilizados os recursos dispendidos na remuneração de outros serviços prestados, por responsáveis técnicos, contadores, transportadores, etc. As unidades estudadas envolvem, ainda, 47 famílias rurais que fornecem matérias-primas às agroindústrias, como pode ser observado na Tabela 3, a seguir.

Tabela 3. Número de pessoas envolvidas no trabalho das agroindústrias estudadas e de famílias fornecedoras de matéria-prima

Agroindústria	Membros da família ocupados na atividade	Empregados fixos	Empregados temporários	Prestadores de serviços	Famílias fornecedoras de matéria-prima
1	7	3	2	3	32
2	4	-	1	-	1
3	2	1	-	1	8
4	3	-	1	1	-
5	5	5	-	2	4
6	4	-	2	-	-
7	3	-	-	-	2
Total	28	9	6	7	47

Fonte: Pesquisa de campo, 2005.

Esses números indicam que essas pequenas agroindústrias têm importância não apenas na ocupação da mão-de-obra familiar, mas também na geração de empregos e na circulação monetária local e regional.

A movimentação financeira dessas agroindústrias na aquisição de insumos, embalagens e demais itens necessários ao processo – excluindo-se aqui as matérias-primas de origem agropecuária e incluindo-se, entre outras, as empresas de assistência técnica, construção civil, equipamentos, material de limpeza, uniformes e transporte – representa uma movimentação anual de R\$ 203 mil, envolvendo mais de 90 itens, procedentes, em sua maioria, da própria região – quatorze estabelecimentos fornecedores estão localizados no mesmo município da agroindústria, treze em outros municípios da região e onze em outras regiões.

Já os recursos financeiros gerados com a comercialização dos produtos das agroindústrias estudadas perfazem um montante bruto anual de R\$ 2.033 mil. Essa produção é comercializada por 209 diferentes estabelecimentos, sendo que desses, 159 localizam-se na região.

Tabela 4. Movimentação bruta anual referente à comercialização dos produtos e número de estabelecimentos conforme destino da produção

Agroindústria	Movimentação anual (R\$ mil)	Número de estabelecimentos que comercializam a produção	
		na região	fora da região
1	805	86	40
2	180	10	-
3	98	12	-
4	65	12	-
5	839	25	10
6	17	10	-
7	29	4	-
Total	2.033	159	50

Fonte: Pesquisa de campo, 2005.

Mas não é apenas a partir da ótica da economia que essas agroindústrias evidenciam-se como importantes no contexto local e regional.

Vários entrevistados relatam que, com a implantação das agroindústrias, o trabalho nas unidades familiares de produção voltou a ser atrativo para jovens que haviam migrado para ocupações não-agrícolas. Assim, em mais de dois terços das famílias rurais envolvidas nos empreendimentos estudados, jovens trocaram seus empregos urbanos pela reintegração ao trabalho junto a suas famílias.

Os informantes consideram que, além da renda familiar, também sua qualidade de vida, bem como sua auto-estima, melhoraram significativamente a partir da implantação das agroindústrias, declarando-se altamente satisfeitos com a nova atividade, o que se reflete em sua disposição geral diante do conjunto das atividades da unidade de produção familiar, que passaram a ser desempenhadas com mais satisfação. Destacam, ainda, que também na inserção de suas famílias nas comunidades rurais a que pertencem ocorreram melhoras.

Ainda, o valor atribuído à independência e autonomia do trabalho no meio rural é reafirmado pelas famílias que se dedicam às agroindústrias estudadas, que identificam nesses elementos fatores rele-

vantes na decisão de seu investimento e consideraram extremamente prazeroso e compensador trabalhar em seu próprio negócio.

De um modo geral, os entrevistados consideraram-se satisfeitos com a nova atividade, principalmente por proporcionar trabalho e renda para a família e vizinhos, aumentar sua auto-estima e bem-estar e permitir a produção de alimentos de qualidade e que são bem aceitos pelos consumidores. Entretanto, relatam que sua jornada de trabalho aumentou, pois agora, além de produzir, também têm que processar os produtos. Consideram, também, que as preocupações em relação à administração do empreendimento tornaram-se bem maiores e que a nova atividade exige grande dedicação, de modo a manter competitivo o empreendimento. Isso tudo tem exigido desses agricultores um enorme esforço e, algumas vezes, a busca de assessoria especializada, dado que a maior parte deles não teve acesso a uma formação adequada para enfrentar esses novos desafios.

Como principais dificuldades na implantação de uma agroindústria, os agricultores entrevistados mencionaram a demora na liberação dos recursos e do licenciamento ambiental, a legislação sanitária não compatível com as necessidades das pequenas agroindústrias, o excesso de burocracia, a falta de crédito para capital de giro e a insuficiência de matéria-prima própria. Esse último fator demanda iniciativas que implicam em organizar os novos fornecedores de matérias-primas, de modo que a agroindústria tenha garantia de matéria-prima na quantidade e qualidade necessárias. Além disso, as adequações dessas agroindústrias às normas sanitárias e ambientais vigentes acarretam um custo financeiro bastante elevado. Outro entrave mencionado recorrentemente está relacionado à dificuldade de acesso à assistência técnica adequada.

Assim como ocorre em grande parte das atividades agropecuárias, o principal problema das agroindústrias estudadas referente à matéria-prima está relacionado à sazonalidade da produção. Nesse quadro, a dependência do fornecimento de matéria-prima por terceiros gera, entre os proprietários das agroindústrias, insegurança,

dada sua falta de controle da situação. Ainda, em alguns casos, implica também em elevação do custo de produção.

São também mencionados como problemas o alto custo dos insumos e embalagens necessários ao processamento, especialmente por serem adquiridos em pequena escala; o encarecimento do transporte para pequenos volumes de produtos; a existência do chamado “pedágio”, cobrado por grandes redes de supermercados para que pequenos volumes de produtos sejam oferecidos em suas gôndolas, o que coloca as pequenas agroindústrias em posição de desvantagem em relação às agroindústrias maiores. Ainda, há a concorrência estabelecida por produtos similares que, comercializados informalmente, têm seus custos reduzidos das taxas tributárias.

Constatou-se, também, que a quase totalidade dos estabelecimentos estudados encontra dificuldades referentes à gestão, mais especificamente no que se refere ao controle de custos e fixação do preço final dos produtos. Apenas um dos estabelecimentos estudados realiza integralmente o controle e contabilidade de seus custos. Nos demais, itens importantes para a definição de custos – como depreciação de instalações, equipamentos e veículos – deixam de ser considerados em seus cálculos, o que conduz à subestimação dos custos de produção, podendo vir a comprometer, no médio prazo, a viabilidade econômica da atividade.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Podemos afirmar que as agroindústrias familiares estudadas, voltadas ao processamento de alimentos culturalmente enraizadas, gerando postos de trabalho e renda e contribuindo para a manutenção do tecido social local, têm uma ação positiva no desenvolvimento rural. Mas o sucesso dessas iniciativas, bem como o surgimento de outras similares, demanda atenção dos gestores de políticas públicas.

Nas entrevistas, os agricultores declaram que o término dos incentivos para implantação de agroindústrias familiares, anteriormente

promovidos pelo PAF, representou uma grande perda em termos de possibilidades de desenvolvimento para a agricultura familiar. O PAF, segundo destacam os informantes, não apenas possibilitava o acesso ao financiamento, mas também promovia a capacitação dos agricultores e oferecia, a partir do selo Sabor Gaúcho, uma marca para divulgação e comercialização de seus produtos.

Desse modo, cabe ressaltar que, embora essas agroindústrias estejam conseguindo mesmo expandir-se, sob diversos aspectos – particularmente referentes à gestão, à inserção e manutenção no mercado e à organização da produção da matéria-prima – elas são ainda frágeis, o que evidencia a necessidade de continuidade de programas que, além de alavancarem iniciativas a partir de financiamento, proporcionem formação continuada aos agricultores envolvidos.

REFERÊNCIAS

FAMURS. *Informações municipais*. Disponível em: <http://ww2.famurs.com.br/informacoesMunicipais/salaEntidade.php?acao=A_inicia_sala&codOntologia=32&setPortalIndex=1>. Acesso em: 4 nov. 2005.

FEE. *Estimativa da população, por município e situação de domicílio, Rio Grande do Sul – 2002*. Disponível em: <http://www.fee.tche.br/sitefee/pt/content/estatisticas/pg_populacao_tabela_03.php?ano=2002&letra=A>. Acesso em: 4 nov. 2005.

MORAES, C. de C. C. *Programa da agroindústria familiar no Rio Grande do Sul*. 2003. 67 f. Monografia (Curso de Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS, Porto Alegre, 2003.

NEAD. *PIB das cadeias produtivas da agricultura familiar do Rio Grande do Sul*. Disponível em: <<http://www.nead.org.br/index.php?acao=biblioteca&publicacaoID=300>>. Acesso em: 5 nov. 2005.

Segurança alimentar, substantivo feminino: mulheres agricultoras e autoconsumo

Cândida Zanetti
Renata Menasche

É sabido que a produção de alimentos voltada ao consumo das famílias rurais cumpre importante papel em suas estratégias de reprodução social. Entretanto, estando à margem dos processos mercantis e realizada predominantemente sob responsabilidade de mulheres agricultoras, a produção destinada ao autoconsumo é comumente pouco valorizada frente aos produtos destinados à comercialização.

A partir de uma abordagem que privilegia a análise das percepções e práticas de agricultores e agricultoras em relação à alimentação e à produção de alimentos e levando em conta os papéis de gênero socialmente construídos na agricultura familiar, esse estudo se propõe a evidenciar o papel desempenhado pelas mulheres agricultoras na segurança alimentar das famílias rurais observadas.

Os dados aqui analisados foram obtidos a partir de entrevistas e observação participante, realizadas na localidade de Jacarezinho, principalmente no período compreendido entre setembro e outubro de 2005, nos marcos do projeto de pesquisa *A multifuncionalidade da agricultura à mesa: hábitos alimentares e produção para autoconsumo; identidade e estratégias de reprodução social de famílias rurais* (MCT/MESA/CNPq/CTA Agro 503566/03-09). Das dezoito famílias rurais da localidade estudadas, seis seriam selecionadas para a realização de entrevistas em profundidade, especialmente com as mulheres, mas também com seus maridos e alguns de seus filhos.

Constituída por cerca de 200 famílias – predominantemente descendentes de imigrantes italianos, que ali se estabeleceram a

partir de 1880 –, a localidade de Jacarezinho está situada a cerca de cinco quilômetros da sede do município de Encantado, no Vale do Taquari, Rio Grande do Sul. Dada a existência, na localidade, de várias pequenas empresas, mas principalmente devido à proximidade do centro urbano, entre seus moradores são muitos, particularmente jovens e mulheres, aqueles que se dedicam a empregos não-agrícolas.

Jacarezinho conta com uma forte organização comunitária, que se articula, em boa medida, a partir da expressiva religiosidade de seus moradores. Junto à imponente capela católica, encontra-se o ginásio de esportes que cumpre também o papel de salão comunitário e que, somados à escola, ao cemitério e a alguns estabelecimentos comerciais, constituem o cenário em que se desenrola a vida social local. Ali os moradores se reúnem em cultos, em reuniões do clube de mães ou do grupo de idosos, em ensaios do coral, em treinos do time de futebol, em mesas de carteados e rodas de conversa, em partidas de bocha, em almoços e bailes, em casamentos e enterros, nas festas e filós.¹

¹ Cabe aqui comentário a respeito do Filó Comunitário do Jacarezinho, que pode ser tomado como expressão do vigor da organização comunitária local. Entre as famílias de Jacarezinho – como, em geral, se dava nas comunidades constituídas por agricultores descendentes de imigrantes italianos –, era freqüente ocorrer, à noite, a visita “surpresa” de vizinhos e parentes, para comemorar um aniversário, ou para tomar um brodo, beber um vinho, jogar cartas, conversar, rezar, cantar. Com o passar do tempo e as mudanças ocorridas na vida e no trabalho desses agricultores, os filós, antes prática corrente em que se realizava a sociabilidade entre as famílias, tornaram-se raros. Mas a partir de 2002, por iniciativa da diretoria da comunidade local, passou a ser organizado anualmente – no dia 20 de maio, quando é comemorado o Dia da Etnia Italiana – o Filó Comunitário do Jacarezinho, que reúne centenas de pessoas, atraindo, além dos moradores do local, visitantes de toda a região. Naquela noite, cada família traz alimentos e bebidas, que são compartilhados com todos os participantes. As tradições italianas são também reavivadas na celebração do culto e a partir de cantos, danças, encenações, jogos, vestimentas e objetos que buscam resgatar os costumes daquela gente da época em que os filós faziam parte de seu cotidiano.

AS MULHERES AGRICULTORAS

A maior parte das mulheres agricultoras entrevistadas encontra-se na faixa etária entre 45 e 65 anos. Têm, em média, quatro filhos, entretanto apenas um deles permanece trabalhando na propriedade familiar. No que se refere à escolaridade, a maior parte dessas mulheres cursou o primeiro grau incompleto.

Todas participam de alguma organização comunitária, seja clube de mães, grupo de idosos, grupo religioso ou outro. Em sua maioria, são, juntamente com seus maridos, associadas ao Sindicato dos Trabalhadores Rurais, mas poucas são associadas à cooperativa. Apenas as aposentadas possuem conta em banco. Algumas das mulheres entrevistadas fizeram cursos sobre alimentação, oferecidos pela EMATER municipal, mas nenhuma participou de cursos sobre técnicas de manejo agrícola, apesar de todas afirmarem desempenhar ou ter desempenhado atividades na agricultura.

Segundo relatam, na realização do trabalho agrícola na propriedade elas não manipulam insumos químicos, especialmente agrotóxicos: essas tarefas ficam a encargo dos homens. E especificamente nas atividades voltadas ao autoconsumo da família, realizadas predominantemente por elas, esses insumos não são utilizados.²

As mulheres e suas filhas são, ainda, responsáveis pela preparação das refeições e demais alimentos consumidos pela família, como sobremesas, queijos, pães, cucas, compotas, sucos, etc. Esses produtos são originalmente destinados ao autoconsumo, mas há agricultoras que vendem alguns deles, principalmente queijo e nata.

A respeito do trabalho doméstico, destacando a importância dos eletrodomésticos – especialmente a máquina de lavar roupa – e mencionando a redução do número de filhos nas gerações mais recentes, as mulheres agricultoras afirmam que muita coisa melhorou nos últimos tempos.

² A respeito do manuseio de agrotóxicos enquanto tarefa masculina entre agricultores familiares, ver Menasche (2004).

As entrevistadas afirmam o orgulho de ser agricultora e por atualmente serem reconhecidas como tal, uma vez que até há alguns anos não o eram perante agentes como banco, prefeitura e comércio, para quem eram consideradas “domésticas”.

Quando eu ia numa loja antigamente, me fichavam como trabalhadora doméstica. Só que nunca achei isso certo, porque apesar de fazer os serviços domésticos, meu principal trabalho é na roça, com meu marido. Então eu também sou agricultora.

AUTOCONSUMO E SEGURANÇA ALIMENTAR

O tamanho das propriedades da maioria das famílias estudadas é inferior a 10 hectares. Dessa área, parte é destinada a cultivos e criações voltados à comercialização, parte é coberta por mata nativa ou capoeira e uma pequena parcela, em torno de um a dois hectares, é dedicada à produção de alimentos para o consumo da família. Apesar da área destinada à produção de alimentos voltada ao autoconsumo ser relativamente pequena, ela possibilita uma enorme quantidade e variedade de alimentos para as famílias.

A produção para autoconsumo engloba pequenas criações, hortas, pomares e pequenas lavouras. Entre os itens produzidos, pode-se mencionar uma grande variedade de frutas, legumes e verduras; animais como galinhas, suínos, peixes, bovinos e caprinos; feijão, mandioca, batata, mel, leite, vinho e cachaça.

Quando indagados sobre como era antigamente a produção voltada ao autoconsumo, os agricultores e agricultoras de Jacarezinho afirmam que havia uma fartura maior de alimentos,³ relatando que eram raros os alimentos comprados, entre eles sal e café. E que muitos dos alimentos que hoje são adquiridos – como, por exemplo,

³ Em um estudo sobre o campesinato goiano, também Brandão (1981) constatou que os agricultores faziam referência ao passado como época de fartura, quando a terra era mais produtiva e os alimentos abundantes e diversos.

arroz, batata e cebola – eram então produzidos na propriedade. Ainda, que alguns dos alimentos que atualmente são comprados no mercado substituíram alimentos que, naquela época, eram produzidos na propriedade: ao invés do açúcar branco, utilizava-se o açúcar mascavo; a banha foi, em boa medida, substituída pelo óleo de soja, enquanto que a nata pelo creme vegetal industrializado.

A redução do tamanho das propriedades – devido a partilhas por herança ou vendas de terras –, a concentração das atividades agrícolas em poucos cultivos e/ou criações destinados à comercialização, bem como a facilidade de acesso aos mercados locais e o aumento da oferta de alimentos neles disponíveis podem ser apontados – do mesmo modo que no estudo de Brandão (1981) – como alguns dos fatores responsáveis pela redução da produção de alimentos voltada ao autoconsumo em Jacarezinho.

No caso da comunidade estudada, cabe destacar também a relação de integração com agroindústrias como um elemento que concorreu para a redução da produção de alimentos voltada ao autoconsumo, isso porque aos agricultores que produzem aves e suínos em relação de integração é vedado pelas empresas – sob alegação de razões sanitárias – criar outros animais da mesma espécie em suas propriedades. Com isso, várias raças de animais crioulos se perderam, sendo seu consumo substituído pelo dos animais criados industrialmente.⁴

Segundo os agricultores e agricultoras entrevistados, também o desaparecimento dos moinhos coloniais da região contribuiu para a diminuição da produção de alimentos voltada ao autoconsumo,

⁴ Vale comentar que quando são produzidos para o consumo da família, costuma-se separar os animais do lote – mesmo que, com isso, infringindo normas estabelecidas pelas agroindústrias integradoras –, alimentando-os com uma dieta rica em milho, pasto verde e sobras de alimentos. Essa dieta diferenciada teria por objetivo, segundo os informantes, “limpar” o animal de medicamentos e hormônios que compõem as rações com que são alimentados os lotes, bem como produzir uma carne considerada mais saborosa.

uma vez que já não têm como transformar em farinhas o milho e o trigo produzidos.

Ainda, também o modo de fazer a produção voltada ao autoconsumo passou por mudanças. Lamentando que muitas variedades e espécies crioulas tenham se perdido, mas alegando mais praticidade e qualidade, atualmente a maior parte das agricultoras entrevistadas compra, a cada ano, as sementes e mudas necessárias. Isso não ocorria há alguns anos, quando as sementes eram colhidas, postas a secar, embaladas e guardadas para o plantio seguinte, ou trocadas com vizinhas. Em famílias em que mulheres de mais idade (em torno de 60 anos) permanecem trabalhando na produção de alimentos destinada ao autoconsumo, essa prática continua presente.

Mas de que modo a produção de alimentos voltada ao autoconsumo estaria relacionada à segurança alimentar dessas famílias rurais?

Na definição adotada pelo CONSEA (2004),

Segurança Alimentar e Nutricional é a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis.

Segundo Maluf e Menezes (2004), a segurança alimentar estaria norteadas por três pontos principais: a qualidade nutricional dos alimentos e a ausência de componentes químicos que possam lesar a saúde humana; os hábitos e a cultura alimentar específicos de cada comunidade, de cada grupo social; a sustentabilidade do sistema alimentar, ou seja, a contínua produção e presença de alimentos.

Como já mencionado, as agricultoras entrevistadas são unânimes em afirmar que na produção de alimentos voltada ao autoconsumo não são utilizados insumos químicos. Em suas palavras, é uma “produção limpa”. Como também já comentado, é imensa a variedade e quantidade de alimentos produzidos por aquelas famílias, podendo ser observada a disponibilidade de inúmeros tipos de

alimentos nas diferentes épocas do ano. Ainda, na maior parte das famílias estudadas, as refeições são preparadas predominantemente a partir de alimentos produzidos pela própria família ou obtidos em trocas com vizinhos.

Temos, assim, que a produção de alimentos voltada ao autoconsumo tende, na realidade estudada, a assegurar a segurança alimentar, uma vez que, estando enraizada na história vivida pelas famílias e pela comunidade, tem por atributos a diversidade, a qualidade e a disponibilidade durante todo o ano. Ao menos assim parecem entender os agricultores e agricultoras entrevistados, que se consideram saudáveis por terem uma alimentação saudável.

Tive sete filhos em casa, e até hoje nenhum deles ficou doente. Isso tudo porque sempre comeram bem e bastante. E não comiam porcarias, como esses salgadinhos e guaraná...

MULHERES E HOMENS, TRABALHO E AUTOCONSUMO

Inúmeros estudos evidenciam que, na agricultura camponesa, a produção de alimentos destinada ao consumo das famílias – relacionada à casa, em oposição à produção dirigida ao mercado – é predominantemente realizada pelas mulheres agricultoras.

Tomemos o estudo de Heredia et al. (1984) – em que os autores analisam as relações sociais no interior de unidades domésticas em região açucareira do Nordeste brasileiro. Nas palavras dos autores (1984, p.30),

Se o lugar do homem é o roçado, o lugar da mulher, mãe de família, é a casa. A ela cabe a organização e o controle das atividades vinculadas àquela, atividades essas que, inclusive, são as que possibilitam o consumo.

Ou ainda o estudo de Brumer (2004), referente à situação da mulher na agricultura do Rio Grande do Sul, que mostra que, enquanto os homens são considerados responsáveis pela produção destinada à venda, às mulheres compete realizar atividades como

cuidar da casa, preparar as refeições, cuidar da horta, bem como da criação de pequenos animais e pequenas lavouras destinadas à produção de alimentos voltada ao autoconsumo, além de cuidar dos filhos e dos idosos.

Também na comunidade estudada observou-se que – salvo situação excepcional, quando a mulher se encontra impossibilitada de trabalhar – são as mulheres, eventualmente com a participação de filhas e filhos mais jovens, as responsáveis pelos serviços domésticos, pela horta, pequenos cultivos e criações voltadas ao autoconsumo e pelo preparo das refeições.

Mas isso não significa que as mulheres sejam ausentes do trabalho relacionado à produção destinada à comercialização. Entretanto, assim como nos casos estudados por Heredia et al. (1984) e Brumer (2004), o trabalho das mulheres de Jacarezinho aí realizado não é considerado trabalho, mas *ajuda*.

[...] embora as atividades que se realizam no roçado sejam consideradas trabalho por oposição às atividades próprias da casa, dentro das atividades agrícolas há algumas tarefas que são especificamente femininas, tais como a sementeira ou limpeza dos cultivos, tarefas estas que na medida em que são realizadas pela mulher perdem o caráter de trabalho e passam a ser denominadas ajuda. (Heredia et al., 1984, p.31)

Quando Paulilo (1987) analisou as relações de trabalho na cultura do fumo em regiões de Santa Catarina, São Paulo e Paraíba, observou que embora as mulheres realizassem os mesmos serviços que os homens, sua remuneração era inferior a deles. E que o trabalho era considerado “leve” ou “pesado” dependendo de quem o realizasse, mulher ou homem.

Qualifica-se o trabalho em função de quem o realiza: são “leves” as atividades que se prestam à execução por mão-de-obra feminina e infantil. Importa destacar que essa classificação está associada a diferentes remunerações: maior para o trabalho “pesado” (desempenhado por homens), menor para o “leve” (desempenhado por mulheres e crianças), mesmo que ambos demandem o mesmo número de horas ou que o esforço físico exigido por

um tenha como contraponto a habilidade, a paciência e a rapidez requerida pelo outro. O que determina o valor da diária é, em suma, o sexo de quem a recebe. (Paulilo, 1987, p.67)

As diferentes categorias empregadas em referência ao trabalho de homens e mulheres – *trabalho e ajuda*, *trabalho pesado* e *trabalho leve* – são indicadores da valoração diferenciada atribuída ao trabalho de uns e outras, decorrente dos papéis sociais de gênero assumidos por homens e mulheres que, por sua vez, correspondem a relações hierárquicas estabelecidas no interior da família e na sociedade.

A valoração diferenciada do trabalho de homens e mulheres pode também ser percebida no modo como a ele se referem agricultores e agricultoras de Jacarezinho entrevistados.

“Os homens vão na roça e só têm aquele serviço, e as mulheres têm que lavar roupa, fazer comida, cuidar dos filhos e depois ainda ir na roça ajudar os maridos.”

O agricultor cujo trecho de depoimento reproduzimos acima demonstra reconhecer que não é pouco o esforço realizado pelas mulheres, mas dá a perceber que na roça elas não são consideradas protagonistas.

Quando indagadas a respeito do que consideram trabalho, as mulheres agricultoras entrevistadas afirmam trabalhar mais do que os homens, uma vez que, além das atividades agrícolas, ainda cuidam da casa e dos filhos, sozinhas, e são unânimes em afirmar que o esforço realizado por elas, seja na casa e arredores, seja na produção destinada à comercialização, é trabalho. No entanto, algumas atribuem maior importância ao trabalho dos homens, avaliando ser maior o esforço realizado por eles.

Pode-se sugerir que a partir da valoração diferenciada do trabalho de agricultoras e agricultores seja possível entender a valoração diferenciada dos produtos desses trabalhos. Assim é que os alimentos produzidos – a partir, predominantemente, do trabalho feminino – para o autoconsumo da família são considerados *miudezas*.

Ainda, é interessante notar que alguns alimentos culturalmente muito valorizados – como é o caso dos embutidos e especialmente dos vinhos – costumam ser produzidos sob responsabilidade dos homens, o que permite supor que à hierarquia no interior da família corresponderia também uma hierarquia de alimentos.

SEGURANÇA ALIMENTAR: SUBSTANTIVO FEMININO

Vimos que embora as atividades realizadas pelas mulheres agricultoras nem sempre sejam consideradas trabalho, é delas que provêm significativa parcela dos alimentos colocados à mesa dessas famílias. Desse modo, pode-se afirmar que a segurança alimentar das famílias rurais é, em boa medida, assegurada pelo trabalho realizado pelas mulheres agricultoras, primeiras responsáveis pela produção de alimentos voltada ao autoconsumo e pela preparação das refeições.

É interessante, ainda, notar que entre as famílias estudadas, quando há a presença ativa de mulheres de mais idade, a diversidade de alimentos produzidos para o autoconsumo é maior do que nas famílias nas quais as mulheres são mais jovens, indicando, talvez, que as mulheres se venham dedicando menos a essas atividades do que o faziam suas antecessoras.

Talvez possamos relacionar a redução na produção de alimentos voltada ao autoconsumo em curso a algumas mudanças que vêm ocorrendo neste meio rural, particularmente no que se refere à crescente mobilidade campo-cidade.

A predominância da evasão feminina do meio rural entre a população jovem foi já demonstrada em vários estudos, entre os quais o de Brumer (2004), que associa esse processo à forma como se dá a divisão sexual do trabalho no interior das famílias e à valoração desigual atribuída ao trabalho de homens e mulheres.

Em Jacarezinho, não são muitas as moças que vivem no meio rural e são ainda menos as que, ali permanecendo, dedicam-se ao trabalho agrícola. Pode-se intuir que, migrando ou voltando-se

para empregos não-agrícolas, essas moças estejam buscando no trabalho urbano o reconhecimento que suas mães não obtiveram enquanto agricultoras.

Tendo em conta que são costumeiramente as mulheres agricultoras as primeiras responsáveis pela produção de alimentos voltada ao autoconsumo, temos que se a não-valorização do trabalho das mulheres agricultoras, seu não-reconhecimento, está entre os motivos de seu distanciamento do trabalho agrícola, estaria também entre os fatores a contribuir para a tendência de redução da produção de alimentos voltada ao autoconsumo entre essas famílias rurais. E, uma vez mantida essa tendência, teríamos que a segurança alimentar dessas famílias estaria ameaçada.

Desse modo, pode-se afirmar que a valorização e fortalecimento da produção de alimentos voltada ao autoconsumo, garantia da segurança alimentar dessas famílias rurais, e o reconhecimento das mulheres agricultoras “andam junto”.

REFERÊNCIAS

- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. *Plantar, colher, comer: um estudo sobre o campesinato goiano*. Rio de Janeiro: Graal, 1981.
- BRUMER, Anita. Gênero e agricultura: a situação da mulher na agricultura do Rio Grande do Sul. *Revista Estudos Feministas*, Florianópolis, 12(1), p.205-227, 2004.
- CONSEA. Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2, 2004, Olinda. *Relatório final*. Olinda: CONSEA, 2004.
- HEREDIA, Beatriz; GARCIA, Marie France; GARCIA JR., Afrânio. O lugar da mulher em unidades domésticas camponesas. In: AGUIAR, Neuma (coord.). *Mulheres na força de trabalho na América Latina*. Petrópolis: Vozes, 1984.
- LORENZON, Admir. *Agricultura e costumes na comunidade de Jacarezinho (Encantado)*. 2005. 64 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Desenvolvimento Rural e Gestão Agroindustrial) – Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, Encantado, 2005.

MALUF, Renato S.; MENEZES, Francisco. *Caderno "Segurança Alimentar"*. Disponível em: <http://www.forumsocialmundial.org.br/download/tconferencias_Maluf_Menezes_2000_por.pdf>. Acesso: 11 out. 2005.

MENASCHE, Renata. Capinar: verbo conjugado no feminino? Notas de pesquisa sobre gênero e percepções de risco na agricultura familiar. *Cuadernos de Desarrollo Rural*, Bogotá, 53, 2004.

PAULILO, Maria Ignez Silveira. O peso do trabalho leve. *Ciência Hoje*, 5(28), p. 64-71, 1987.

Agriculturas familiares: práticas agrícolas, autoconsumo e modos de vida entre colonos e quilombolas

Alexandre Daros
Evander Eloí Krone
Everton Mundeleski
Renata Menasche

Este artigo apresenta um estudo focado nos moradores da localidade de São Roque, situada no município de Arroio do Meio, Rio Grande do Sul. Essa localidade distingue-se das demais da região do Vale do rio Taquari porque nela, além de habitarem famílias rurais descendentes de imigrantes europeus, encontra-se uma comunidade identificada como remanescente de quilombo.¹

Cabe comentar que o termo *colono* tem sua origem na administração colonial: “para o Estado, eram colonos todos aqueles que recebiam um lote de terras em áreas destinadas à colonização” (Seyferth, 1992, p.80). A apropriação da categoria administrativa pelos agricultores de origem europeia como definidora de sua identidade se daria, explica a autora, com a exclusão daqueles chamados *caboclos* ou *brasileiros*. Assim, para Seyferth (1992, p.80), “colono é a categoria designativa do camponês... e sua marca registrada é a posse de uma *colônia*... a pequena propriedade familiar”.

Já o termo *quilombo*, tendo sido, em 1740, definido pelo Conselho Ultramarino, “vem sendo ressemantizado para designar a situação presente dos segmentos negros em diferentes regiões e contextos do Brasil” (O’Dwyer, 1985 apud Anjos; Silva, 2004, p.28). Como destaca a Associação Brasileira de Antropologia (ABA, 1996 apud Anjos; Silva, 2004, p.10),

¹ Ver Rubert (2005).

o termo “quilombo” tem assumido novos significados na literatura especializada e também para indivíduos, grupos e organizações. [...] Exemplo disso é o termo “remanescente de quilombo”, utilizado pelos grupos para designar um legado, uma herança cultural e material que lhes conferem uma referência presencial no sentimento de ser e pertencer a um lugar e a um grupo específico.

No contexto em que estão, então, presentes colonos e quilombolas, esse estudo pretende identificar algumas das diferentes estratégias de reprodução social adotadas por uns e outros, observando como se relacionam os dois grupos étnicos e analisando o peso da produção de alimentos voltada ao autoconsumo, bem como a participação das rendas agrícola e não-agrícola na composição da renda total dessas famílias rurais. Os dados foram coletados em pesquisa de campo realizada durante o período compreendido entre abril e maio de 2005, a partir de formulários aplicados junto a dezessete famílias, entrevistas e observação participante.

SÃO ROQUE

A localidade de São Roque está situada a três quilômetros da rodovia RS 130 e a cerca de quinze quilômetros da sede do município de Arroio do Meio. Nela residem 27 famílias, sendo que dessas, quatorze são descendentes de imigrantes europeus (italianos e alemães) e treze constituem o grupo de famílias negras pertencentes à comunidade remanescente de quilombo de São Roque.

Acredita-se que as famílias Ponísio e Locatelli tenham sido as primeiras que, no final do século XIX, passaram a viver em São Roque. Segundo Rubert (2005), a constituição da comunidade negra de São Roque teve início na década de 1920, com a compra de uma área de 24,4 hectares pelo ex-escravo Alcides Geraldo da Silva e sua esposa, Maria da Glória de Souza. O casal teria tido treze filhos, sendo que quatro deles permaneceriam vivendo na localidade. A área originalmente adquirida encontra-se ainda hoje em nome dos filhos, netos e bisnetos do patriarca da família Sil-

va, sendo que alguns de seus descendentes recentemente adquiriram, a partir do programa Banco da Terra, outras pequenas áreas de terra próximas.

Segundo relatos de seus descendentes, Dona Maria da Glória teria falecido há cerca de 40 anos, aos 60 anos, enquanto que seu Alcides teria falecido em 1980, aos 113 anos. Nascido em local desconhecido de seus descendentes, seu Alcides teria vindo ao mundo em 1867, na condição de cativo, poucos anos antes da promulgação da Lei do Ventre Livre, que se daria em 1871. Em dezembro de 1884, quando a escravidão deixava de existir no Rio Grande do Sul (Flores, 2003), seu Alcides, então com 17 anos, passaria à condição de negro liberto.

Os moradores da comunidade negra entrevistados contam que seu Alcides dedicava boa parte do tempo às atividades de curandeiro, que lhe teriam rendido a alcunha carinhosa de Vô Teobaldo. Conforme depoimento da menina Marciane Fátima da Silva – uma das netas de seu Alcides, moradora de São Roque –, publicado em um livro que reuniu histórias sobre Arroio do Meio escritas por crianças, Vô Teobaldo foi um curandeiro de renome na comunidade.

Antigamente meu avô era médico e curandeiro. O seu meio de transporte era um cavalo. Ele viajava vários quilômetros para atender os doentes em suas próprias casas. A maioria das curas que ele realizava era através da fé e de ervas. Ele curava papos, paráliticos, pessoas com amarelão e muitas outras doenças contagiosas. (In: Rizzi, 2001, p. 62)

Atualmente, também os moradores da comunidade negra de São Roque habitam casas de alvenaria ou madeira e têm acesso a energia elétrica e água encanada. Mas essas condições de moradia são recentes, proporcionadas por programas públicos que, nos últimos anos, vêm tendo moradores de comunidades remanescentes de quilombo como beneficiários. Antes, como narra uma entrevistada, essas famílias viviam em casas construídas com capim, pedra e barro.

Na localidade há o salão comunitário, o prédio em que funcionava a escola e uma pequena padaria, que comercializa pães e bis-

coitos. O transporte dos moradores entre a localidade e o exterior se dá em carros particulares ou via o ônibus escolar. O trânsito de veículos apenas é possível até determinado local, pois a estrada que segue além desse ponto encontra-se em péssimas condições, impossibilitando o tráfego de veículos até as moradias de três das famílias da comunidade negra.

A escola de São Roque encontra-se desativada, sendo o prédio hoje utilizado para a realização de cultos religiosos, católicos. Dadas as desavenças entre os dois grupos, os membros da comunidade negra têm reduzido sua frequência a esses encontros, afirmando, ao mesmo tempo, pretender erguer uma igreja ou capitel em local próximo ao núcleo da comunidade negra, situado no topo do morro São Roque. Além do catolicismo, exercido por euro e afrodescendentes, a prática da umbanda está presente entre moradores da comunidade negra.

Também o salão comunitário encontra-se praticamente desativado, uma vez que as festas – a maior delas, em que costumavam reunir-se todos os moradores de São Roque, era realizada a cada ano, em comemoração ao dia do padroeiro da localidade –, reuniões do Clube de Mães e outras atividades que agregavam moradores dos dois grupos étnicos já não encontram condições para sua realização. Entre colonos e quilombolas, atualmente o ambiente não é propício a confraternizações.

PRODUÇÃO, AUTOCONSUMO E RENDA

Dada a insuficiência da renda obtida a partir da comercialização da produção agrícola, entre as famílias rurais da localidade estudada assumem significativa importância as rendas não-agrícolas, provenientes de trabalho em outra atividade na própria localidade (extração de pedras de basalto, atualmente realizada clandestinamente), ou de empregos urbanos (principalmente em fábricas de calçados), ou de aposentadorias, ou ainda de programas sociais (bolsa escola e bolsa família).

Durante muito tempo, as famílias da comunidade negra de São Roque não precisaram recorrer a ocupações urbanas para complementar sua renda. Sua economia estava fortemente alicerçada na produção de carvão, a partir de madeira extraída das matas das redondezas. Também a extração de lenha tinha relevância enquanto fonte de renda para essas famílias, bem como a extração de basalto, realizada nas diversas pedreiras existentes na localidade.

Atualmente, dada a fiscalização de órgãos de proteção ambiental – a área é considerada de preservação permanente (APP) –, as atividades extrativas foram praticamente abandonadas. Com isso, reduziu-se intensamente a renda das famílias rurais da localidade, o que é especialmente sentido pelas famílias da comunidade negra, que dispõem de exíguas áreas de terra para cultivar.

Em São Roque, as propriedades são pequenas, mas as áreas de terra dos moradores da comunidade negra são ainda menores do que as dos colonos: enquanto que para estes o tamanho médio das propriedades é de 14 hectares, aqueles dispõem por família de apenas cerca de 3 hectares. Desse modo, como pode ser observado na Figura 1, temos que para as famílias rurais da comunidade negra as rendas não-agrícolas são ainda mais significativas na composição da renda total do que o são para os colonos.

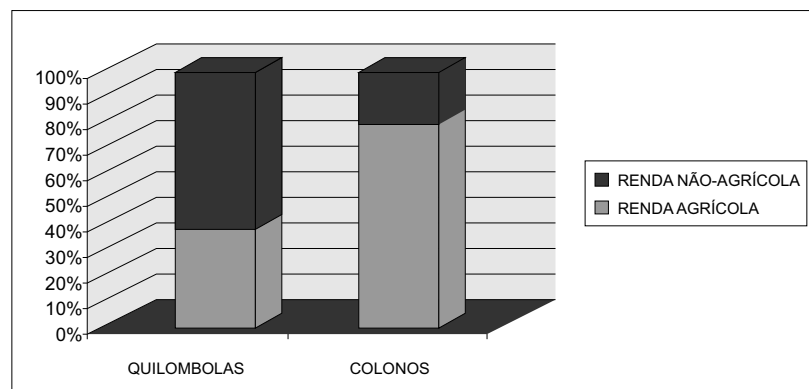


Figura 1: Participação das rendas agrícola e não-agrícola na composição da renda total das famílias estudadas.

No que se refere às espécies cultivadas, apesar da expressiva diferença no tamanho das áreas de terra, de modo geral há semelhança entre as famílias rurais euro e afrodescendentes, sendo milho, aipim e feijão os principais itens.

Observa-se que as famílias da comunidade negra costumam reservar pequenas parcelas para o cultivo de produtos relacionados a hábitos alimentares herdados. Assim, é comum destinarem pequenas porções de terra ao plantio de amendoim, produto largamente utilizado em sua culinária. Pratos como a paçoca e a farinha-de-cachorro (preparada a partir de amendoim torrado e partido, farinha de mandioca e açúcar) são consumidos seguidamente. Vale mencionar que também a farinha de mandioca é bastante apreciada pelos afrodescendentes, porém, conforme relatam, dada a intensidade de trabalho demandada em sua preparação, não é produzida por eles, sendo adquirida em mercados da região. Do mesmo modo, são muito valorizadas a polenta de leite (em que a água, utilizada no preparo à moda italiana, é substituída por leite) e a canjica, sendo a última consumida mais frequentemente.

Eu adoro churrasco, mas não é sempre que dá prá fazer. Aí nós comemos muita paçoca. Nós preparamos ela no pilão, como antigamente. Nós comemos muita paçoca e canjica. No Dia de Todos os Santos, nós só comemos essas comidas que eram por nós aqui feitas no passado, prá homenagear os santos. (moradora da comunidade negra)

Ainda que se dediquem basicamente ao cultivo das mesmas espécies, nem sempre os agricultores euro e afrodescendentes o fazem do mesmo modo. No cultivo de aipim e de batata-doce, enquanto que os colonos costumam, antes do plantio, arar o solo, os agricultores da comunidade negra não o fazem, preferindo, com enxadas, formar pequenos montes de terra, em que serão depositadas as ramas. Segundo contam, essa prática é antiga na comunidade negra, que por muito tempo não dispunha de arados ou animais de tração. Atualmente,

mesmo dispondo dos implementos e animais necessários à aração, esses agricultores preferem não realizá-la no preparo do solo para o cultivo de aipim ou de batata-doce, por considerarem que, cultivando-os como sempre o fizeram – e ainda que assim despendendo mais trabalho –, obtêm maior rendimento e qualidade em sua produção.

Entre os moradores da comunidade negra, acredita-se que os santos exerçam forte influência no desenvolvimento de espécies cujos frutos crescem fora da terra, como melancia, melão, pepino e abóbora. É assim que, naquela comunidade, a cada 1º de novembro, Dia de Todos os Santos, os agricultores se dedicam intensivamente à semeadura desses itens.

No que se refere à produção animal, também são observadas semelhanças entre colonos e quilombolas, que criam porcos, vacas e galinhas. No entanto, diferentemente do que ocorre entre os colonos, algumas famílias da comunidade negra criam cabras, hábito antigo, segundo relatam, sendo o leite produzido destinado ao autoconsumo. Ainda, alegando falta de recursos para investimento em instalações ou a presença de predadores nas matas próximas às propriedades, algumas famílias, de ambos os grupos étnicos, abstêm-se de manter quaisquer criações.

Se a diferença no tamanho das áreas de terra em que os dois grupos praticam atividades agrícolas não os distingue significativamente no que se refere às espécies vegetais e animais produzidas, temos que o mesmo não ocorre no que diz respeito ao destino dessa produção. Como pode ser observado na Figura 2, enquanto que para os colonos a maior parcela da produção agrícola é destinada à comercialização, para as famílias da comunidade negra sua principal importância está no autoconsumo.

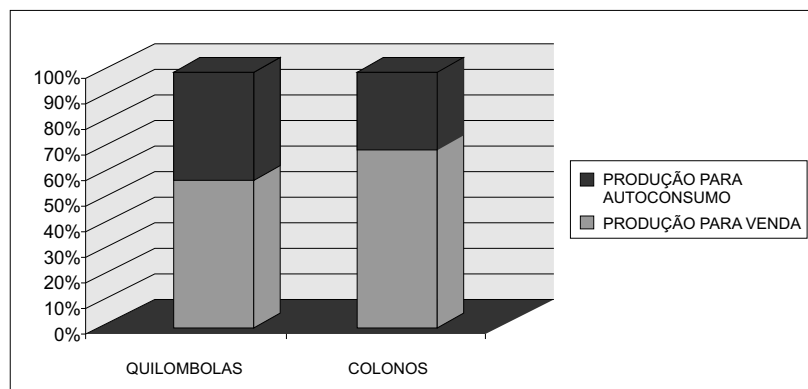


Figura 2: Participação das produções destinadas à venda e ao autoconsumo na produção total das famílias estudadas.

Milho e leite (de vaca) são, em escalas diferenciadas, comercializados por agricultores dos dois grupos. Os colonos comercializam, ainda, soja, ovos, nata e queijo, enquanto que os quilombolas vendem pequenas quantidades de feijão, aipim e carne. A produção de leite é, segundo depoimentos, considerada a mais vantajosa entre os itens comercializados, seja pela rentabilidade que proporciona, seja por ser uma renda constante durante o ano ou, ainda, por não necessitar ser transportada pelos produtores, uma vez que a empresa que beneficia o produto realiza a coleta.

A renda total de quase todas as famílias da localidade estudada é pequena, o que indica a importância para sua manutenção da produção de alimentos voltada ao autoconsumo que, aliada às rendas não-agrícolas – e aí vale destacar a significativa participação das aposentadorias –, parece assegurar a permanência dessas famílias no meio rural.

BRANCOS, NEGROS E *CARAMBOLAS*

Embora não muito comuns, pode-se observar, entre os moradores euro e afrodescendentes de São Roque, a existência de laços de compadrio. Na comunidade negra, pode-se verificar que

alguns casais são constituídos tendo como um de seus membros homem ou mulher de origem alemã ou italiana. Esse tipo de casamento interétnico reflete um processo relativamente recente, dado que esses são casais mais jovens, na faixa etária compreendida entre 20 e 40 anos. Cabe, ainda, observar que os descendentes de imigrantes de origem europeia que compõem esses casais são, na maior parte das vezes, oriundos de outras localidades próximas, não de São Roque.

Esses casamentos aprofundam, na comunidade negra, a adoção de costumes da população envolvente, o que pode ser notado, por exemplo, em seus hábitos alimentares, que incorporam pratos característicos das culinárias italiana e alemã, como a polenta e a cuca.

A partir dos laços matrimoniais, os(as) esposos(as) de descendência europeia passam a ser reconhecidos(as) pelos membros da comunidade negra como pertencentes ao grupo. Do mesmo modo, identificam-se como tal. É o que pudemos observar por ocasião de uma reunião que tivemos oportunidade de presenciar, quando, em um dos momentos acalorados do debate, enquanto circulava entre os presentes uma cuia de chimarrão e um prato com fatias de uma deliciosa cuca, a esposa eurodescendente de um dos sucessores do ex-escravo Alcides Geraldo da Silva diria “eles, os brancos”.

O motivo do encontro, animado por membros de uma Organização Não-Governamental (ONG) que se dedica ao reconhecimento e fortalecimento de comunidades remanescentes de quilombo e por técnicos da empresa oficial de assistência técnica e extensão rural, a Emater, era a criação de uma associação dos moradores da comunidade negra. O tema da afirmação de sua identidade perpassava os debates, uma vez que o que estava em questão era a constituição formal de um grupo que reunisse apenas as famílias da comunidade negra, que historicamente sempre foram parte da comunidade de São Roque, que agrega o conjunto das famílias da localidade, euro e afrodescendentes.

Ainda que as famílias dos dois grupos étnicos pertencessem a uma mesma comunidade, as diferenças sempre foram marcadas. É

o que podemos notar a partir dos trechos de depoimentos de duas moradoras da comunidade negra, reproduzidos a seguir, em que é expresso o ressentimento diante de atos discriminatórios praticados por membros do outro grupo.

Quando tinha festa ali no salão, as nega não podiam fazer massa, limpar saladada. As mãos das nega serviam só pra varrer e passar pano. Teve vez que chegaram a contratar gente lá de Palmas [localidade próxima, constituída por famílias de colonos] prá ajudar a fazer a comida, sendo que nós também moramos aqui e podíamos ajudar. Mas não, as mãos de nego não prestavam. [...] Outra vez, todas as mulheres da comunidade iam no grupo de mães, lá no salão... Ensinararam a pintar pano de prato, depois que cada uma tinha pintado o seu, elas iam organizar uma mostra dos panos pintados... num almoço que ia ter. As branca tinham aprendido das revistas outros tipos... mas não mostraram prá nós. Uns dias antes do almoço, as nega foram, tudo faceira, levar os panos, prá depois elas organizar. E não é que no dia do almoço tinham sumido com os panos das nega? [...] Depois desse dia, nós falamos prá... nem mais ir lá.

Antigamente, o pai ia, de vez em quando, lá no bar, bater um pandeiro. Uma vez ele e o mano começaram a tocar juntos, o pai batia pandeiro e o mano acompanhava com a gaita. Foi que foi que eles foram deixando o pai de lado, prá deixar lugar prá uns homens de Palmas, que começaram a vir aqui tocar violão e gaita. Depois disso, o pai não conseguiu mais tocar o pandeiro dele ali embaixo.

A forma como as diferenças sempre estiveram presentes na convivência entre os dois grupos étnicos fica evidente também no trecho de depoimento reproduzido a seguir, de uma colona, que relembra, a partir de seu ponto de vista, a anteriormente mencionada exclusão dos músicos negros do ambiente comunitário.

Uma vez, eles [os negros] pegaram a diretoria [da comunidade]. Era festa e festa! Tinha uma dupla que tocava gaita e pandeiro. Um fiasco, aquele batuque! Depois nós [os brancos] conseguimos a diretoria de novo. Aí eles pararam.

Nos últimos tempos, com a atenção – até então inexistente – que passaram a receber os moradores da comunidade negra de São

Roque por parte de instituições públicas e outras, decorrente das recentes políticas públicas dirigidas às comunidades remanescentes de quilombo, as rivalidades entre os dois grupos parecem estar sendo atualizadas.

Nós já moramos numa casa de capim com pedra e barro. Nós não somos acostumados a usar calçado, a minha mãe criou nós de pé descalço. Eles [os brancos] não admitem que nós, os negros, possamos ter uma casa melhorada, um banheiro dentro de casa, uma ordenhadeira... Prá eles, nós ainda devíamos estar morando em casa de palha, tomando sol no lombo". (moradora da comunidade negra)

As famílias da comunidade negra foram beneficiadas por programas dos governos estadual e municipal, que lhes propiciaram realizar melhorias nas habitações, construir banheiros de alvenaria e adquirir equipamentos utilizados na produção agropecuária.

Agora que são identificados e identificam-se como quilombolas – ou *carambolas*, termo utilizado no trecho de depoimento reproduzido abaixo, comumente empregado por vários outros entrevistados, euro e afrodescendentes –, os moradores da comunidade negra de São Roque ascenderam ao estatuto de beneficiários de políticas públicas, atenção que parece despertar entre os colonos, também pobres, o sentimento de exclusão.

Agora é esse negócio de carambola pra lá, carambola pra cá. Parece que a gente não é mais nada. A Prefeitura, a Emater, agora essa gente de Porto Alegre [ONG], cada pouco estão lá. E nós aqui, não recebemos mais nada! (colono)

REFERÊNCIAS

ANJOS, José Carlos Gomes dos; SILVA, Sérgio Baptista da (org.). *São Miguel e Rincão dos Martimianos: ancestralidade negra e direitos territoriais*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2004.

FLORES, Moacir. *História do Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Ediplat, 2003.

RIZZI, Lourdes Maria Gaspar Otto (coord.). *Histórias que são vidas*. Arroio do Meio: Secretaria de Educação e Cultura, 2001.

RUBERT, Rosane A. *Comunidades negras rurais do RS: um levantamento socioantropológico preliminar*. Porto Alegre: RS Rural, 2005.

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

Circulação de alimentos: dádiva, sociabilidade e identidade

Flávia Charão Marques
Renata Menasche
Cristiane Tonezer
Alex Genessini

INTRODUÇÃO

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 e, portanto, dos indivíduos. Sabourin (2003) entende que, dada a ausência de ferramentas e referências para analisar como restabelecer, criar ou gerar vínculos sociais, é importante estudar as relações e estruturas de reciprocidade em que elas se manifestam, de modo a entender como produzir mais integração do que exclusão, como produzir inclusão social e econômica a partir de valores humanos universais.

Nesse sentido, o desafio da reflexão à luz da “dádiva”, proposta por Mauss e tratada como paradigma por Caillé (1998), propõe evidenciar a dinâmica que representa a “reciprocidade”, colocando o comprometimento, o engajamento individual ou grupal, como elementos importantes na análise da permanente construção de vínculos, de alteridades e de identidades dos agricultores. Cumpre enfatizar que não se está tomando o ato da troca como sinônimo de reciprocidade, que ultrapassa a noção de prática inscrita no simples utilitarismo, que surge da necessidade de suprimento de alimentos por escassez ou do escambo como prática econômica de intercâmbio de produtos.

Tem-se uma ação social concreta, a troca de alimentos ou, freqüentemente, a doação de alimentos. Porém, como distin-

guir em que momento termina o concreto e começa o simbólico? Caillé (1998) sugere, fundado em Mauss, que a ação concreta, sendo simbólica, mescla obrigação e liberdade, assim como interesse e desinteresse, o que torna difícil identificar a motivação “real”. Assim, tal interpretação passa pela apreensão dos caminhos que percorre a obrigação de dar, receber e retribuir, tendo presente que não há uma nítida fronteira entre o individual e o social, existindo uma gradação e tradução recíprocas, já que os simbolismos constitutivos de um plano são passíveis de tradução no outro.

Mais especificamente, ao tratar da questão da alimentação e da segurança alimentar (temas transversais na pesquisa em que esta reflexão se insere),¹ em especial de populações rurais, a troca de alimentos é fator relevante enquanto prática de fundo econômico, constituindo amálgama tanto nas famílias como na comunidade. Comida é uma categoria nucleante e hábitos alimentares são textos culturais² inseridos no centro da vida cotidiana (Woortmann, 1985). Além disso, a alimentação humana, segundo Poulain e Proença (2003), é submetida a duas séries de condicionantes. As primeiras são referentes ao estatuto de onívoro, cujos mecanismos bioquímicos subjacentes à nutrição e às capacidades do sistema digestivo abrem espaço de liberdade largamente utilizado pelo cultural, contribuindo tanto para a socialização dos corpos como para a construção das organizações sociais. Já as segundas, são representadas pelas condicionantes ecológicas, que igualmente oferecem uma zona de liberdade na gestão da depen-

¹ O presente trabalho é resultado de pesquisa realizada no âmbito do projeto A multifuncionalidade à mesa: hábitos alimentares e produção para autoconsumo; identidade e estratégias de reprodução social de famílias rurais (MCT/MESA/CNPq/CTAgro 503566/03-09).

² Esta noção é inspirada em Geertz, que propõe que a cultura pode ser entendida como totalidade de representações de uma coletividade, constituindo uma reunião de “textos culturais” (Woortmann, 1985).

dência do meio natural. Desse modo, da agricultura e da comida emanam diálogos como a troca e a doação de alimentos, que, por sua vez, estão intrinsecamente relacionadas à sociabilidade e à identidade de indivíduos e grupos sociais.

O objeto da reflexão aqui empreendida é a circulação de alimentos entre famílias rurais, entendendo-se as doações e trocas de alimentos como constitutivas de suas práticas de sociabilidade. Para esse estudo, observações e entrevistas junto a famílias rurais foram realizadas em 2004 e 2005, nas localidades de Fazenda Lohmann e Mato Queimado – situadas, respectivamente, nos municípios de Roca Sales e Vespasiano Corrêa –, bem como em Jacarezinho e Barra do Coqueiro – pertencentes ao município de Encantado –, todas localizadas na região do Vale do Taquari, Rio Grande do Sul.

SOBRE AS LOCALIDADES E CONTEXTOS EM QUE VIVEM AS FAMÍLIAS ESTUDADAS

Nas localidades em que o estudo foi desenvolvido, observam-se dinâmicas em consonância com a tendência geral da região. Em graus diferenciados entre as famílias, ocorre emprego generalizado de máquinas, equipamentos e insumos (sementes, adubos químicos, agrotóxicos) na produção de grãos, fumo e outros produtos, bem como uso intensivo de insumos e capital nas criações de aves e suínos em sistema de integração a agroindústrias. No entanto, observa-se, também, o cultivo de grande diversidade de produtos e a criação de animais destinados ao autoconsumo.

Em várias das famílias entrevistadas, em que se pode notar a idade avançada dos agricultores aliada ao ingresso de rendas não-agrícolas e à diminuição das áreas cultivadas com soja,³ as atividades agrícolas voltadas ao mercado têm se reduzido fortemen-

³ A respeito das razões da redução do cultivo de soja, ver “Evolução e diferenciação da agricultura no Vale do Taquari”, neste volume.

te. Já as famílias que desempenham atividades agrícolas mais intensivas – dedicadas ao cultivo de fumo e/ou à criação de aves ou suínos –, mantêm vínculos mais estreitos com o mercado, sendo mais elevadas suas rendas declaradas. Observa-se que o envelhecimento da força de trabalho agrícola, decorrente do desinteresse de muitos jovens em relação à atividade, é tema recorrente nas falas dos entrevistados. Em várias famílias, filhos e filhas migraram para cidades, enquanto que muitos jovens permanecem residindo na casa dos pais, porém trabalhando e/ou estudando em cidades próximas. Encontram-se também, em menor número, núcleos familiares jovens.

As localidades estudadas são constituídas, majoritariamente, por descendentes de imigrantes alemães e italianos. As famílias entrevistadas de Fazenda Lohmann são quase todas de origem alemã. Em Mato Queimado, predominam descendentes de imigrantes italianos, ocorrendo a presença de descendentes de poloneses. Nas localidades de Jacarezinho e Barra do Coqueiro, a predominância é de descendentes de italianos, embora tenha havido, respectivamente, certa colonização alemã e presença de luso-brasileiros. Registra-se que a grande parte dos entrevistados se autodenomina “colono”, utilizando “agricultor” para designar sua profissão.

PAIS E FILHOS: DOAÇÃO E OBRIGAÇÃO EM MUDANÇA

O estudo ou a observação da “comida” é um dos vários caminhos que se pode tomar para “chegar à família” (Woortmann, 1985). Do mesmo modo, podemos dizer que o estudo da alimentação, dos hábitos e costumes a ela ligados, constitui um caminho para chegar à coletividade; família e coletividade aqui entendidas, vale comentar, como em Woortmann (1985), enquanto espaços de tensões: se, por um lado, há necessidade de manter a ordem moral que constitui a identidade e a própria justificativa de existência das comunidades rurais, do “ser colono” e da famí-

lia; de outro lado, há os imperativos econômicos, as novas demandas trazidas pelo padrão urbano de consumo, gerando um vivo conflito, provocando mudanças, em que a construção de um “outro” rural se delineia incessantemente.

Comparativamente com as famílias numerosas, comuns no meio rural do passado, é perceptível a tendência de famílias menores, assim como de muitos casais idosos residindo sozinhos nas propriedades. Muitas vezes, os agricultores e agricultoras entrevistados expressam almejar que seus filhos se afastem da agricultura (não necessariamente do meio rural) e, evocando a penosidade do trabalho e a pouca remuneração das atividades agrícolas, afirmam desejar que seus filhos estudem, para que tenham acesso a empregos urbanos. Tais situações se refletem nos relacionamentos no interior das famílias, fazendo emergir problemas nem sempre declarados, como os relacionados à sucessão do patrimônio familiar, ao mesmo tempo em que, gerando redução da mão-de-obra disponível nas propriedades, contribuem para a diminuição das atividades agrícolas.

A fala de um dos agricultores entrevistados – a família tem cinco filhos, sendo que dois deles (um casado) permanecem residindo na casa paterna, mas não trabalhando na agricultura – é emblemática para iniciar a discussão que segue:

Os filhos moram longe. Então, a minha maior alegria é assim, quando chega o dia 15 de dezembro, o que a gente mais faz é conversar e comer. A gente tira aquela hora prá cortar o pasto, cuidar da criação e depois vem prá casa, prá ficar com a família. Não tem prá mim coisa mais bonita que a família reunida, não tem dinheiro que pague! O meu cunhado dizia: “primeiro o dinheiro”. Eu disse: “vai pensando assim”... Prá mim, primeiro lugar é a saúde, dinheiro é um complemento, sem ele não dá nada. Tá certo que sem dinheiro a gente não é ninguém, mas não vem me dizer que é o mais importante. Tem gente, lá em Roca [na cidade], que podia comer mil reais por dia e viver cem, duzentos anos, que ainda não terminava. Mas tão lá, sem saúde, gritando, gritando de dor... e o médico não consegue resolver.

A centralidade da comida aparece como fator nucleante da sociabilidade familiar, mas, mais do que isso, é significativa a relação entre trabalho e família; e entre saúde, trabalho e comida, categorias empíricas recorrentes, que surgem para explicar uma tradição, fundada na “campesinidade”.⁴ Tais categorias se relacionam com outras – reciprocidade, honra e hierarquia –, que envolvem uma linguagem que fala do pai, da família, do trabalho e que apontam que o valor da comida não se limita à sua dimensão nutricional (Woortmann, 1988). Pode-se entender que nas categorias nativas em evidência manifesta-se uma defesa do modo de vida, uma afirmação sua em oposição à “cidade”, que representa dor, falta de saúde e vida centrada no dinheiro.

Nas famílias rurais estudadas, é prática corrente fornecer alimentos aos filhos que residem em centros urbanos próximos, os filhos “buscam” na casa dos pais os mais diversos produtos, o que evidencia as diferenças nas trajetórias dos filhos em relação ao modo de vida dos pais:

... quando tem um pouco mais [quando abatem um novilho], vai pros filhos. Eles sempre dizem que é mais gostoso... o filho; as filhas já não querem, né? Dizem: nós já temos mais do que vocês [risos], mas quando elas vêm a gente faz churrasco, daí elas também comem.

Nessa família, o filho busca, com frequência, alimentos como carne e feijão, enquanto que as duas filhas “já não precisam”. Aparentemente, há a necessidade, importante do ponto de vista dos pais, de explicitar o dever cumprido – de ter encaminhado bem as filhas para casamentos considerados bem-sucedidos. De outra parte, as filhas (uma estava presente na ocasião da entrevista), casadas há mais de vinte anos e morando longe, também explicitam que,

⁴ O termo “campesinidade” é aqui entendido, como empregado por Woortmann (1990), como referente a um ordenamento moral do mundo, que tem em sua conformação, indissociáveis, as categorias interdependentes terra, trabalho e família.

junto com os respectivos maridos, são e foram capazes de suprir suas casas, não estando envolvidas, na relação com os pais, necessidades materiais. Entretanto, com o filho, que vive o mesmo contexto das irmãs, parece necessário repactuar vínculos, criar necessidades que o relacionem ao patrimônio familiar. Assim como em várias outras famílias, paira sobre o casal de agricultores em idade avançada a questão da sucessão, o que parece demandar a manutenção e recriação de laços.

Há outras formas de perceber e compreender o compromisso, a obrigação, como nas situações em que os filhos trabalham na cidade mas “moram em casa”: na firma, o filho “ganha bolacha” (vem na cesta básica), mas todos preferem os biscoitos feitos pela mãe, só comem o equivalente industrializado “em caso de necessidade”. Se, por um lado, afetivamente é importante para os filhos ter o “biscoito da mãe”, por outro, fica refeito o compromisso inenunciável da mãe em providenciar aquilo que agrada e agrega. Há, ainda, os sacrifícios que envolvem o dar, que independem do tempo decorrido e da forma em que haverão de ser retribuídos: “a mãe não gosta de comer peixe, mas faz para os outros”, comenta uma das filhas. Fecha-se, no âmbito doméstico, a aliança: mantendo-se o papel da mãe, mantém-se viva a constante construção dos laços de família. O objeto do dom não é, na realidade, o objeto oferecido ou recebido enquanto coisa material, mas seu valor de utilidade é transformado em valor de sacrifício (Nicolas, 1991) e, portanto, inscrito em uma gratuidade apenas aparente.

Essa relação entre dignidade, identidade e sentimentos indica a importância da alteridade ou do caráter dialógico do reconhecimento, que não pode ser expresso adequadamente no plano exclusivamente formal, exigindo dos símbolos que representem manifestações mútuas de consideração e apreço (Cardoso de Oliveira, 2004). Com isso, a geração dos distintos compromissos, percebidos pelo “dar e receber”, assemelham-se a tecer fios. Embora a ida definitiva para a cidade pareça um destino provável, a “retribuição” implícita é como um seguro contra o risco de que tais “fios” se rompam.

É perceptível que a entrada dos agricultores no mercado tende a transformar normas e símbolos do cotidiano. Primeiro, incorporaram-se ao mercado dos insumos para a agricultura, posteriormente, a incorporação se ampliaria a outros bens – os duráveis, por exemplo, como se observa em alguns depoimentos.

Na verdade, na época, o que a gente vendia era cem a duzentos sacos de milho, e passava o ano com esse dinheiro. Só que o adubo não comprava, a semente não comprava, a uréia não comprava, herbicida não tinha. O custo desses cem sacos de milho era limpo. Hoje, a gente usa de tudo um pouco e o custo vai lá em cima. Trator, nem existia, era tudo a boi. Hoje, é tudo mecanizado. Eu diria que hoje, facilita um monte, é tudo mais prático, só que tudo tem um custo por trás.

É que, hoje em dia, a gente tem bastante conforto, mas prá manter o que você tem, não é fácil.

Paralelamente, foi também ocorrendo uma maior participação dos agricultores no mercado de aquisição de gêneros alimentícios. Com muita frequência, é apontada a elevação no gasto com alimentos.

Se a gente quisesse, não precisava plantar verdura. Passa o caminhão, passa dois, três padeiros por semana. Vende cuca, pão, biscoito. Hoje se vende tudo na roça.

Entretanto, aparece nítida a manutenção da produção para o autoconsumo, geralmente em escala suficiente para suprir a casa, disponibilizar para os filhos ausentes e/ou “doar” aos vizinhos. Essa prática relaciona, além da manutenção de vínculos, motivações econômicas e noções de saúde, dado o entendimento de que alimentos produzidos “em casa” são mais saudáveis (Genessini, 2005), entendimento que provavelmente se nutre do fato de que, normalmente, nos cultivos destinados a abastecer o consumo doméstico não são utilizados agrotóxicos, do mesmo modo que os animais para abate recebem alimentação diferenciada (Menasche et al., 2005).

É dada especial importância àquilo que é produzido ou preparado “em casa”. Por outro lado, sentimentos contraditórios podem ser captados, como no caso da desvalorização, por parte de crianças e jovens (não exclusivamente), daquilo que é “feito em casa”, pelo signo de atraso e pobreza que pode evocar. Ou, quando as mulheres enfatizam que a “a vida ficou mais fácil” com a compra de alimentos “prontos”. Essas observações evidenciam o processo de encontro do urbano e do rural, do novo e do velho, do industrial e do agrícola, do industrial e do artesanal. A manifestação dessas dualidades está presente nas famílias e aparece, por vezes, como conflito na própria identidade dos indivíduos, oscilando entre suas tradições, seu modo de vida e outros estatutos, que parecem estar sendo modificados reciprocamente.

AS TROCAS ENTRE VIZINHOS

Nas localidades estudadas, as famílias costumam “dar” ao vizinho mais próximo os alimentos que “sobram”.⁵ Isso porque, quando precisam de ajuda, é a ele que recorrem: “ele sempre estende a mão em casos de doenças ou falecimento”. A dádiva mostra seu lado paradoxal, já que a gratuidade demonstrada, a incondicionalidade, é capaz de selar a aliança que beneficiará a todos e, finalmente àquele que tomou a iniciativa do desinteresse (Caillé, 1998). O “dar” quando “sobra” vem a reforçar a tendência geral, apontada por Godbout (1998), de que os atores, no comportamento da dádiva, negam a obediência a regras, chegando a negar a importância da própria dádiva. Trechos de depoimentos de agricultores entrevistados evidenciam a percepção da negação:

⁵ Os produtos trocados com maior frequência são: carne bovina; carne de porco e derivados, como torresmo, morcela e salame; ovos; derivados de leite, como queijo, nata e manteiga. Em especial entre as mulheres, há “doações” de pães, biscoitos e massas.

A gente até troca, só que dá, né? Daí, eles dão uma outra coisa, né?

...existe uma certa troca, tem algumas pessoas [...] meu irmão, que vem com uma cesta prá cá, com mandioca, com alguma coisa, e carrega fruta, vem com nozes, verdura [...] faz uma troca involuntária...

Pode-se, ainda, distinguir uma espécie de divisão complementar da produção – que evidenciaria a não-fortuidade da existência de “sobras” –, em que as trocas garantem que todos tenham uma maior variedade de tipos de alimentos sempre disponíveis, embora não pareça haver qualquer espécie de cálculo ou de preocupação em medir quanto foi trocado, em estabelecer valores equivalentes de troca ou a sincronização da troca.

Aqui na vizinhança, é assim: se eu tenho uma coisa sobrando, eu dou, e se elas têm uma coisa sobrando, que eu não tenho, me dão. Daí vai assim, de mão em mão... muita gente troca: o vizinho mata e dá, depois, nós matamos e damos.

... colhi um monte de pepino, então era um balde pra cá, uma bacia prá lá.

No entanto, parece haver intencionalidade e uma racionalidade prevista, inscritas num certo utilitarismo, similarmente ao que Saborin (2003) denomina de estruturas de reciprocidade bilateral, correspondentes às relações interpessoais de aliança, que se estabelecem entre indivíduos, famílias e grupos, produzindo amizade.

Para a grande maioria das famílias estudadas, independentemente da origem étnica ou da comunidade a que pertencem, as carnes bovina e suína aparecem como principais itens de troca. Essa constatação remete à consideração de dois diferentes aspectos, relacionados entre si.

O primeiro deles refere-se a um elemento apontado por Woortmann (1988): no campo da reciprocidade, quanto maior o valor de uso, tanto maior o valor de troca da coisa trocada. A carne é fonte de proteína nas dietas de muitas populações ao redor do mundo, no entanto, é um alimento cuja obtenção é relativamente mais di-

fícil e mais cara. Nas localidades em estudo não é diferente, os relatos sobre o passado referem-se recorrentemente à escassez de carne na alimentação das famílias rurais:

eu me criei de família bem pobre mesmo... meu pai tinha dificuldade até prá se alimentar, a gente não tinha o suficiente, prá ser bem sincero. Então, eu comento, hoje, com meus filhos, e às vezes eu chego em casa assim, bah... final de ano, tem Natal, Ano Novo, e tal... nós tá enjoado de carne de sal, churrasco... Aí, eu sempre digo prá eles, olha aí: graças a Deus!... eu tive dificuldade prá dizer isso aí... porque nós, às vezes, esperava seis meses prá poder comer um churrasco, quando era convidado para um casamento, uma coisa assim, né? Prá comer um churrasco!

Se, por um lado, a carne fora item de difícil acesso, por outro, escuta-se hoje que “aqui, ninguém sabe fazer comida sem um pedaço de carne”. Tradições, significados e hábitos misturam-se, conferindo a esse alimento uma grandeza de valor, que estimula a continuidade da troca como expressão da reciprocidade: o dom corresponde à valorização cultural atribuída a um dado alimento pelo grupo social.

O segundo aspecto a destacar é que a dádiva, segundo Godbout (1998), não contida nos determinismos, é acompanhada por uma certa sensação de euforia e pela impressão de participação em algo que ultrapassa a necessidade de ordem material. Assim, a ausência dos mutirões de trabalho, lembrada pelos mais velhos com certo pesar, é, de certa forma, compensada ao se observar que para “carnear”⁶ um animal há, em clima festivo, mobilização coletiva. Tal costume extrapola a simples necessidade e reafirma a dádiva, vivida, neste momento, na ajuda mútua.

Entretanto, são perceptíveis mudanças no sistema de trocas de alimentos, decorrentes, por exemplo, de certa diminuição da produção para o autoconsumo, justificada de diferentes maneiras pelos agricultores e agricultoras entrevistados:

⁶ Termo utilizado entre os agricultores observados para designar o abate de animais.

...os velhos não tão mais, esses novos não se interessam mais, a colônia não tem mais ninguém... ficam dois ou três, os outros trabalham nas firmas.

...não vale nem a pena tu plantar, o arroz é uma coisa barata, né? Tu tem que capinar, tu tem que plantar, tem que colher, não vale nem a pena... [justificando o abandono do cultivo do arroz para autoconsumo].

A utilização da mão-de-obra disponível acaba por privilegiar os produtos destinados ao mercado. Assim, a falta de tempo e a diminuição do tamanho das famílias vêm provocando o surgimento de outros tipos de vínculos, mercantis, inclusive. No caso da produção de leite e queijo,⁷ começa a tornar-se comum que algumas mulheres os produzam para comercializar com vizinhas, ou mesmo com parentes. A fala de uma das agricultoras entrevistadas pode ser tomada como ilustração:

... a última vaquinha, era uma vaquinha pequena que nós tínhamos, uma jérsei, mas dava bastantinho leite... Imagina, com duas escolas [ela é professora, apenas o marido se dedica à agricultura], aí eu acabei vendendo... O leite, eu compro em caixinha, vem desnatado... O queijo, eu compro da minha cunhada.

As famílias em que predominam pessoas idosas são, com frequência, as que mais adquirem alimentos de vizinhos. Mesmo porque muitas “compradoras” são agricultoras que recebem aposentadoria e preferem comprar de vizinhas – e não no supermercado – os alimentos que já não produzem.

Em geral, a relação mercantil é colocada em oposição à relação de reciprocidade. Entretanto, Sabourin (2003) aponta a possibili-

⁷ Os alimentos mais adquiridos de vizinhos são queijo e carne, seguidos pelo feijão. Uma grande variedade de outros produtos provêm, principalmente, de supermercados, situados em centros urbanos próximos. Também frutas e hortaliças são compradas, destacando-se cebola, tomate, banana e mamão. Batata, arroz e trigo são os alimentos cujas áreas destinadas à produção para autoconsumo mais diminuiram nos últimos anos.

dade de existência de formas de mercado que associem princípios de reciprocidade, propondo que algumas práticas mercantis podem estar fundadas em princípios diferentes do utilitarista da redistribuição pelo intercâmbio livre. Temple (2005) aponta que a produção, circulação e distribuição de riquezas dependem de estruturas de reciprocidade. Porém, mais enfático é Mauss (1988) que, ao relacionar coisas e signos, afirma que as coisas vendidas possuem ainda uma alma.

No caso específico da carne e do queijo comercializados entre as famílias rurais, há valores não negligenciáveis relacionados: a confiança e a tradição. Na região estudada, muitos dos agricultores que produzem leite não têm possibilidades de adequar-se às normas sanitárias estabelecidas legalmente para a comercialização de laticínios com maior valor agregado, ficando, assim, “obrigados” a comercializar leite a preços baixos, o que tem levado muitos ao abandono da atividade. Por outro lado, na lógica dos agricultores, são outros os elementos avaliados para qualificar um alimento:

o que importa não é se o leite está no tarro ou no resfriador, o que importa é se o animal está sadio, o capricho na ordenha. Antigamente, a mãe tirava o leite e a gente ia com a canequinha lá e a gente botava o leite e tomava assim, natural, como saía.

É importante ter presente que tais transformações, em que cada vez mais as trocas são mediadas pela moeda, não necessariamente estão contribuindo para o fim de um modo de vida ou para o desaparecimento da dívida. Godbout (1998) indica que os laços sociais apenas vão se desfazer pela ausência da dívida (típica do mercado liberal). No caso estudado, porém, há uma troca equivalente, um pagamento, mas a dívida permanece, há outros compromissos, firmados entre as partes, que não desaparecem. Não se trata, então, de uma troca completa, que ocorreria em sentido contrário à dívida.

Temos, ainda, que o comércio entre vizinhos poderia estar representando, para essas famílias, divisão do trabalho com diminuição de

sua penosidade,⁸ ao mesmo tempo em que ampliaria possibilidades de ingresso de renda e circulação de riqueza localmente. De pontos de vista distintos, observa-se, nos depoimentos abaixo, a importância dada ao comércio do “excedente” produzido para o autoconsumo:

Não parece, né? Má, tem vezes, que nós ganhamos mais com esses produtos [o excedente] do que com o milho [atividade principal]. Esse ano, com a seca, o milho não deu nada. Ainda que nós sempre vendemos umas peças de queijo, uns ovos de galinha, de vez em quando, prá se comprar o que se precisa. Se não fosse por isso, nós morria de fome.

...sempre que tu precisa de alguma coisa, tu procura na comunidade, são alimentos mais saudáveis.

Evidencia-se que são trocas mercantis impregnadas pelo simbólico, pela confiança e mesmo pelo prestígio, que atualizam um modo de vida, em um mundo em transformação. A campesinidade é, assim, aqui apreendida como dinâmica, e não a partir de uma visão substantivada, em que estaria associada a um modo de vida estático, característico de épocas passadas ou de situações rurais integradas de forma tênue ao mercado.

RECIPROCIDADE E AGRICULTURA

Ainda que considerando as muitas dimensões do rural, a importância do produzir é fundamental, pois a terra é patrimônio, tanto quanto o saber retirar dela o alimento. Em uma sociedade agrária, para “ser socialmente”, é necessário dar, e, para dar, é preciso produzir. A lógica da reciprocidade, motiva, portanto, uma parte impor-

⁸ Em suas falas, freqüentemente os entrevistados sugerem que o excesso de atividades ininterruptas ao longo do ano é fator que leva ao desinteresse pela agricultura e à “fuga” do rural. Destaca-se que tal ponto de vista é especialmente apresentado por mulheres, geralmente submetidas a jornadas de trabalho extenuantes, na agricultura ou fora dela.

tante da produção, de sua transmissão, mas, também, do manejo dos recursos e dos fatores de produção (Sabourin, 2003). Com isso, apresenta-se outra manifestação do sistema de dádiva, a troca ou o uso comum de recursos naturais, como a água e as sementes.

A generosidade que permeia as relações sociais, que também é geradora de vínculo e compromisso, pode ser captada na fala de uma agricultora, manifestando-se sobre o uso comum da água:

A gente tem aquela água lá de fora [poço comunitário], mas a gente cuida, porque são três comunidades, muita gente que pega água. Então, se vai ocupar tudo de fora [do poço], tem gente que vai ficar sem. Depois, tem a Pena Branca [refrigerador instalado nas proximidades], que usa um monte. Então, a gente tem que usar um pouquinho, para todo mundo ter, né?

A troca de sementes e materiais de plantio é prática inscrita em estratégias fundantes da sustentabilidade da agricultura e um dos mecanismos mais difundidos em sistemas agrários tradicionais, pois garante a manutenção do conhecimento associado às diferentes espécies e variedades, bem como à diversidade genética, seguro importante contra riscos de frustração de colheitas e perda de recursos alimentícios importantes. Tal estratégia perdeu muito espaço com a adoção de sementes de variedades comerciais “modernas”. Entretanto, pode-se observar que, de algum modo, permanece estruturado um sistema de reciprocidade:

a gente ganhou uma semente do vizinho, de milho branco, prá comer. Ele [esse milho] segura mais tempo a espiga verde. Aquele híbrido, hoje tá bom, amanhã tu abre, ele já tá seco, o ciclo dele é curto. Nós sempre tinha outras sementes de feijão, amendoim, mas não temos mais. Os vizinhos é que têm. [...] As sementes, a gente vai se passando de um pro outro, porque eu planto num lugar, aí o outro planta noutro lugar, isso faz uma diferença; trocar a terra que é plantado. Como o aipim, se a gente plantar sempre no mesmo lugar, a raiz fica que é um fiapo. A cana também, tem que trocar.

O resgate de um material perdido pode ter múltiplos significados, como se pode apreender na fala de um dos agricultores entre-

vistados (de origem italiana), que lastima não ter mantido determinadas variedades de arroz e milho que a família costumava cultivar:

este ano, quero ver se consigo [com os vizinhos] um milho comum, prá fazer farinha. É outro sabor, vocês me acreditam? Aquele milho comum deixa a farinha... a polenta⁹ bem mais gostosa.

A segurança de ter no “outro” a garantia de obter algo tão importante como as sementes remete aos princípios fundamentais da dádiva. Nesse caso, a expectativa da dádiva é tão fundamental que carrega tradição e prazer como constitutivos de um “eu” perdido pela falta de algo significativo. Afinal, diria Mauss (1988), “misturam-se as almas nas coisas; misturam-se coisas nas almas”.

LAÇOS E COMPROMISSOS: A COMUNIDADE

A necessidade da troca enquanto abastecimento complementar de alimentos para melhoria da dieta das famílias rurais parece ter perdido importância. Contudo, o valor simbólico da doação, da oferta de alimentos para troca, evidencia-se como elemento criador e mantenedor de vínculos e compromissos entre os indivíduos e famílias. “Hoje, continuam essa troca, mais por costume que por necessidade”, comenta uma agricultora.

A expressão da dádiva envolve a doação em si e os significados em que está envolta. Mas, quando se fala de alimentos e agricultura, é especialmente dádiva o trabalho, o esforço e o saber fazer de quem plantou, colheu ou preparou a “comida”. Tal expressão, que se manifesta com frequência na família, pode também ser observada no âmbito da comunidade, em que doar um alimento, um doce para uma festa ou reunião, transcende o valor em si: “a mãe faz cuca¹⁰ conven-

⁹ Alimento preparado com farinha de milho cozida em água e sal, característico da culinária italiana.

¹⁰ Tipo de pão doce com recheios e cobertura diversos, característico da culinária alemã.

cional e recheada, com uva ou açúcar. As outras mulheres costumam pedir para ela fazer as cucas, quando tem um aniversário”. São faces do sistema contratual da dádiva, das prestações e contra-prestações (preferencialmente voluntárias) que Mauss (1988) associa à honra e ao prestígio. Pois a obrigação de dar é que garante a honra e o prestígio; a obrigação de receber mantém e reproduz a hierarquia, já que a aceitação de uma dádiva cria comprometimento. A obrigação de retribuir garante a permanência, o pertencimento, reiteram-se os laços, constitui-se a aliança.

Mas não apenas a circulação de alimentos é perpassada por aspectos simbólicos: também o são, como indicam os estudos em antropologia da alimentação, as próprias escolhas alimentares, que podem expressar o *status* de um indivíduo em uma sociedade, do mesmo modo que a cozinha de um grupo social, agindo na conformação da relação de pertencimento de seus membros, expressa sua identidade (Menasche, 2004). E, nesse sentido, a “comida de festa” pode ser considerada particularmente emblemática.

Desse modo, se bem é verdade que, na região estudada, como mostram Schmitz (2005) e Tonezer (2005), os *Kerbs*¹¹ e *filós*¹² já não manifestem o mesmo vigor que em período anterior – precedente ao processo de modernização da agricultura e correspondentes transformações na vida e no trabalho das famílias rurais –, pode-se notar que, hoje em dia, em sua realização permanecem sendo

¹¹ Festa realizada anualmente – por ocasião do aniversário da igreja (para os evangélicos) ou do dia do padroeiro da paróquia (para os católicos) – nas comunidades rurais constituídas por agricultores descendentes de imigrantes de origem alemã. Em Fazenda Lohmann, o *Kerb* costumava durar três dias, em que ocorriam visitas dos parentes distantes às famílias da comunidade, culto e bailes comunitários. Para mais informações a esse respeito, ver o artigo *Agricultores de origem alemã, trabalho e vida*, neste volume.

¹² Prática corrente em época anterior, nas comunidades rurais constituídas por agricultores descendentes de imigrantes italianos, os *filós* consistem em visitas entre vizinhos e parentes, ocasião em que a comida e a bebida são partilhadas.

atualizadas a expressão das identidades e as práticas de sociabilidade. E que isso se dá, em boa medida, a partir da comida.

Assim é que, no baile de *Kerb* de Fazenda Lohmann, são servidas lingüiças cozidas, acompanhadas por cucas. Enquanto que as cucas são preparadas por um grupo de mulheres, em mutirão, as lingüiças são produzidas por um grupo de homens da comunidade – responsáveis pela seleção dos animais a serem abatidos, pelo abate e pela preparação das carnes e sua transformação em lingüiças –, detentores dos segredos referentes às misturas de carnes e aos temperos empregados, portadores, assim, do saber fazer reconhecido como resultante em embutidos considerados apropriados, atualmente produzidos especialmente para a ocasião festiva e, por isso, muito valorizados.

Já no Jacarezinho, no presente os filós nas casas das famílias não ocorrem habitualmente. Mas, desde alguns anos, por iniciativa da diretoria da comunidade local, passou a realizar-se no salão comunitário, o Filó do Jacarezinho. A cada 20 de maio – data comemorativa do Dia da Etnia Italiana –, as famílias da localidade se reúnem, trazendo alimentos e bebidas, que serão compartilhados por todos. Não faltam o queijo, o salame e a polenta brustolada,¹³ tampouco o vinho, que anima as danças e cantorias.

RECIPROCIDADE E TRANSFORMAÇÃO

A circulação de alimentos observada, mais do que expressão de um sistema econômico doméstico ou coletivo, representa mecanismo que auxilia a apreender o momento da “troca”. A troca, que se constitui entre pessoas e por meio de instituições nas conexões de equivalência, estabelecendo de maneira sistemática a regulação do emprego de utensílios, de produtos manufaturados

¹³ Polenta assada na chapa, feita do modo como era comumente, no café-da-manhã, assada na chapa do fogão a lenha a polenta que fora servida na janta do dia anterior.

ou alimentícios. Esse fato social não aparece como uma regularidade compacta, mas sim como um sistema eficaz de símbolos ou uma rede de valores simbólicos (Cardoso de Oliveira, 1977). Nicolas (1991) evoca a existência do dom ritual para colocar por terra o postulado da incompatibilidade absoluta dos sistemas de reciprocidade com a ordem mercantil ou da sua ordem puramente caritativa. Com isto Nicolas, assim como Sabourin (2003) e Godbout (1999) retiram do “dom” a idéia de que se trata de uma gramática de um tempo arcaico. Temple (2005) aponta que é possível recriar a reciprocidade como fundamento econômico da sociedade, na medida em que dar, receber e retribuir significa produzir para dar, consumir para receber e produzir para voltar a dar. Ainda, Anspach (2001) aposta na idéia de que esses sistemas podem estar mostrando novas vinculações sociais emergentes ou em transformação, apesar da aparente unanimidade em torno da necessária homogeneização e individualização do ser humano no mundo “globalizado”.

Entretanto, não se deve perder de vista que a crescente mercantilização do consumo pode estar associada à insegurança alimentar do grupo doméstico (Gazolla, 2004). Tal insegurança, de fato, é um risco iminente na ausência do rico sistema de dádivas, cultivado no interior dos mecanismos de reciprocidade gerados e geradores de vínculos sociais, nos quais a obrigação individual e a coletiva estão de tal forma imbricadas que “zelam” pela construção permanente da identidade e da alteridade, que, ao contrário de promover a atomização do individualismo, promovem autonomia e compromisso. Caillé (1998) afirma que da obrigação paradoxal da generosidade é que pode surgir o cerne de toda sociabilidade, reconhecendo que, nas sociedades modernas como nas arcaicas, redes só se constituem a partir da aposta na dádiva e na confiança. Até mesmo porque se a reciprocidade exige um “outro” para que possa haver troca, ela supõe, também, a construção de um “nós”. Esse “nós” seria, segundo o autor, constituído por iguais em honra. Por isso é que podemos compreender, como em Woortmann (1988),

que a reciprocidade se realiza no interior de um território, que é também um espaço de identidade.

O processo de colonização da região estudada, depois a crise colonial e, mais tarde, a modernização da agricultura são momentos culminantes de transformações constantes observadas no meio rural, que, em geral, foram desestruturando sistemas sociais construídos a partir de critérios internalizados de relações entre pessoas. Neste momento, são perceptíveis rearranjos sociais e culturais em pleno processo de transformação, sendo observáveis tensões e contradições. Contudo, se, por um lado, a manutenção dos laços familiares ou comunitários mostra-se enfraquecida, por outro, aparecem vivas as tentativas de resistir, de manter um modo de vida, de buscar na identidade e na alteridade (principalmente com o urbano) a possibilidade de inclusão na sociedade global.

Sabourin (2003), assim como Woortmann K. (1988) e Woortmann E. (1995), aponta a reciprocidade como central na orientação da vida de comunidades rurais. Assim, a “campesinidade” – enquanto um modo de vida ou uma ordem moral que mobiliza autoconsumo, trabalho familiar, patrimônio comum, autonomia relativa, inserção parcial no mercado, relações de *interconhecimento* – está em íntima correlação com as estruturas de reciprocidade (aliança, honra e hierarquia), mesmo nas situações “mistas” em que, por vezes, é difícil separar, analiticamente, o intercâmbio da reciprocidade. Wolf (2003) chama a atenção para o fato de que a reciprocidade é, também, estruturante em grupos humanos de várias constituições, interferindo sobremaneira em suas formas organizativas, cujos contratos e compromissos implícitos influenciam, inclusive, o funcionamento das grandes instituições.

O modo de vida a ser “mantido” vai sendo, porém, atualizado, forçando que os diferentes pólos esbocem um diálogo, dentro da família, dentro da comunidade, ou fora delas. Tal construção está inscrita em uma irremediável circularidade das três obrigações originais – dar, receber e retribuir –, que parecem mover as relações sociais em quaisquer dos ângulos que se privilegiar o olhar. A aná-

lise de expressões dinâmicas e vivas da dádiva, observadas a partir da troca e doação de alimentos entre agricultores e dentro de suas famílias, evidencia fundamentos éticos da reciprocidade como generosidade, o diálogo do intercâmbio, do compromisso, da confiança, do prestígio e da honra, que parecem contribuir para uma ordem moral em transformação.

REFERÊNCIAS

- ANSPACH, Mark. En el altar del mercado, las víctimas son anónimas. *El correo UNESCO*, maio, 2001. Disponível em: <http://www.unesco.org/courier/2001_05/sp/dires.htm>. Acesso em: 19 dez. 2005.
- CAILLÉ, Alain. Nem holismo nem individualismo metodológicos. Marcel Mauss e o paradigma da dádiva. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, 13(38), p. 5-37, 1998.
- CARDOSO DE OLIVEIRA, L. R. Leitura de Mauss. *Série Antropologia*, Brasília, 19, 1977.
- _____. Honra, dignidade e reciprocidade. *Série Antropologia*, Brasília, 344, 2004.
- GAZOLLA, M. *Agricultura familiar, segurança alimentar e políticas públicas: uma análise a partir da produção para autoconsumo no território do Alto Uruguai/RS*. 2004. 287 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2004.
- GEERTZ, Clifford. *A interpretação das culturas*. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.
- GENESSINI, Alex. *A produção de alimentos voltados ao autoconsumo entre agricultores familiares da comunidade de Barra do Coqueiro (Encantado-RS)*. 2005. 45 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Desenvolvimento Rural e Gestão Agroindustrial) – Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, Encantado, 2005.
- GODBOUT, Jacques T. Introdução à dádiva. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, 13(38), p.39-51, 1998.

_____. *O espírito da dádiva*. Rio de Janeiro: FGV, 1999.

MAUSS, Marcel. *Ensaio sobre a dádiva*. Lisboa: Edições 70, 1988.

MENASCHE, Renata. Risco à mesa: alimentos transgênicos, no meu prato não? *Campos*, Curitiba, 5(1), p.111-129, 2004.

MENASCHE, Renata et al. A multifuncionalidade da agricultura à mesa: hábitos alimentares e produção para autoconsumo; identidade e estratégias de reprodução social de famílias rurais. In: Congresso Internacional de Desenvolvimento Rural e Agroindústria Familiar, 1., 2005, São Luiz Gonzaga. *Anais...* São Luiz Gonzaga: UERGS, 2005. 1 CD-ROM.

NICOLAS, Guy. O dom ritual, face velada da modernidade. *Revue du MAUSS*, 12, p.7-28, 1991.

POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana P. da Costa. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. *Revista de Nutrição*, Campinas, 16(3), p.245-256, 2003.

SABOURIN, Eric. Dádiva e reciprocidade nas sociedades rurais contemporâneas. *Palestra*. 16. Congresso Internacional de Sociologia, Aracaju, 2003.

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. 57 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Desenvolvimento Rural e Gestão Agroindustrial) – Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, Encantado, 2005.

TEMPLE, Dominique. *Reciprocidad y comunidad*. Disponível em: <<http://reciprocidad.chez-alice.fr/recipro.html#ancre618793>>. Acesso em: 19 dez. 2005.

TONEZER, Cristiane. *Autoconsumo e perspectivas de geração de renda a partir da comercialização de alimentos: um estudo entre agricultores familiares da comunidade de Jacarezinho (Encantado-RS)*. 2005. 52 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Desenvolvimento Rural e Gestão Agroindustrial) – Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, Encantado, 2005.

WOLF, Eric R. Parentesco, amizade e relações patrono-cliente em sociedades complexas. In: FELDMAN-BIANCO B.; RIBEIRO, G. L. (org.). *Antropologia e poder: contribuições de Eric Wolf*. Brasília: EdUNB, 2003.

WOORTMANN, Ellen F. *Herdeiros, parentes e compadres*. São Paulo: Hucitec, 1995.

WOORTMANN, Klaas A. A comida, a família e a construção do gênero feminino. *Série Antropologia*, Brasília, 50, 1985.

_____. Com parente não se negueia: o campesinato como ordem moral. *Anuário Antropológico*, Rio de Janeiro, 87, 1990.

Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros

Ellen Fensterseifer Woortmann

Este artigo tem como objetivo analisar algumas dimensões sociais da comida entre camponeses. A categoria “comida” constitui categoria cultural nucleante que, por sua vez, se articula a “trabalho” e “terra”, igualmente ricas em significado. No livro *O trabalho da terra* (Woortmann; Woortmann, 1997), mostramos como no Nordeste brasileiro as classificações da comida constituem parte de uma das matrizes cognitivas identificadas no Brasil. Desde outra perspectiva, pode-se afirmar que hábitos e padrões alimentares, isto é, a seleção das comidas preferidas, assim como as proibidas e evitadas, os hábitos de comer, constituem uma linguagem que expressa dimensões, tais como gênero, ritos de passagem, memória, família, religião, identidade, etc. Quer dizer, a comida, a comensalidade, ao serem desnaturalizadas, expressam meios de sociabilidade e apontam para distinções socialmente identificáveis.

Pode-se afirmar que, desde o início do pensar antropológico, os atos de conseguir o alimento, preparar a comida e comer, assim como os alimentos indicados para consumo e os interditos, o seu contexto, foram objeto de observação e análise. Numa perspectiva geertziana, o esforço realizado é no sentido de revelar os significados, etnoclassificações formuladas pelos sujeitos das ações e pelos grupos. Contudo, diferentemente de temas como o parentesco ou religião, por exemplo, a comida até recentemente ocupou um papel secundário nos estudos antropológicos. Somente nas últimas décadas é que se configura o que se define como uma Antropologia da Alimentação.

Desde uma dimensão mais ampla, a comida pode ser pensada como servindo de conexão, operando em categorias amplas como na-

177

tureza e cultura. A comida, ao mesmo tempo em que está alicerçada em razões práticas – é necessária para atender ao estômago –, também constrói seu universo simbólico – é necessária para atender à mente.

Nesse sentido, Mauss (1974) aponta para a importância da comida como base de sua teoria da troca e como ritual expressivo que produz significados. Na dimensão aparentemente voluntária do quem convida quer ser convidado, oculta-se a obrigatoriedade social da retribuição: quem convida, tem de ser convidado.

Nessa mesma linha teórica, Lévi-Strauss, desde o início de sua carreira acadêmica, realizou análises sobre alimentação e comida, desde diferentes perspectivas e contextos. Em seu *Estruturas elementares do parentesco*, publicado originalmente em 1949 (1982), ao discutir a passagem da natureza e cultura, desenvolve o princípio da reciprocidade. Ao convidar alguém para jantar, ao preparar a mesa com esmero, ao definir um cardápio especial a ser oferecido, a rigor não se está pensando apenas em alimentar a pessoa fisicamente, para isso poder-se-ia servir comida do cotidiano, ou até mesmo requeijada. Pelo esmero na apresentação da mesa e o cardápio especial, o convidado é homenageado e alimentam-se as relações sociais; enfim, todo o circuito de reciprocidade é alimentado. Lévi-Strauss desenvolve, ainda, a idéia de que a prática da distribuição de alimentos, principalmente da carne ou outro alimento valorizado, entre famílias, linhagens, grupos de vizinhança ou amizade, expressa relações de hierarquia, poder e proximidade: as primícias são destinadas aos de *status* mais elevado, aos mais poderosos, aos mais próximos, e assim sucessivamente.

Já em *Totemismo hoje* (1985), esse autor enfatiza a lógica simbólica que classifica e organiza os processos culinários, relacionando-os com a cosmologia, mostrando que cada grupo social define quais alimentos são proibidos ou comestíveis e suas classificações. Nesse sentido, ele aponta para o fato de as linhagens não consumirem seus próprios animais totêmicos, o que não impede que comam os animais totêmicos de outras linhagens de seu grupo, não relacionadas por laços de parentesco. Já em seu *L'origine des manières de table* (1968),

Lévi-Strauss, numa perspectiva que aponta para a linguagem, afirma que ao definir o que é comida e a forma de prepará-la, uma sociedade “traduz de forma não consciente sua estrutura”.

Retomando a perspectiva simbólica, porém em perspectiva distinta, Mary Douglas, em seu clássico *Pureza e perigo* (1976), centra a análise no texto bíblico das Abominações do Levítico. Ao analisar o universo alimentar proposto aos judeus pela religião, a autora mostra que tanto as práticas *cosher* quanto as proibições organizam e são organizadas pelas noções de poluição e pureza simbólica, ambigüidade e saúde, noções essas que são constitutivas da *Weltanschauung* judaica, visto que também se relacionam às concepções de corpo, saúde, valores sociais etc. Ela afirma que a proibição da carne de porco, imposta aos judeus, está associada à sua dupla ambigüidade: é quadrúpede, porém, ao contrário das demais espécies, tem seu casco fendido e, ao contrário dos demais animais que vivem na terra ou na água, os porcos preferem a lama.¹

No artigo *Deciphering a meal*, a autora mostra a complexidade que representa uma refeição, conferindo à comida o *status* de código, que constitui “expressão de”. Como aponta Douglas (1972, p.61),

se a comida é tratada como um código, as mensagens que ela codifica serão encontradas no padrão de relações sociais que estão sendo expressas. A mensagem trata de diferentes graus de hierarquia, de inclusão e exclusão, de fronteiras e transações através de fronteiras... as categorias de comida, por conseguinte, codificam eventos sociais.

Numa abordagem simbólico-ecológica diferente, o antropólogo americano Marvin Harris (1987) afirma que a proibição de con-

¹ Numa clara expressão de ajuste das concepções e práticas do mundo simbólico religioso à moderna tecnologia, alguns grupos judaicos menos ortodoxos recentemente passaram a consumir carne de porco. É que, sob a supervisão de rabinos, os porcos passaram a ser criados em jirais especiais, sem o contato poluidor da lama, e abatidos e consumidos conforme as práticas e classificações *cosher*. Em Israel, essa carne já pode ser encontrada em butiques de carne, como “carne branca”.

sumo da carne de porco pelos judeus, assim como outras interdições e proibições de outros grupos, constituem respostas culturais à situações de adaptação ecológica. O porco seria antiecológico e antieconômico no contexto do Oriente Médio, porque exige água e alimento em abundância.

Os hábitos e padrões alimentares são parte do que Norbert Elias (1997) e Pierre Bourdieu (1983) definem como *habitus*. Para Elias, “o” *habitus* – formulado pela atuação da sociedade, família, grupos sociais e introjetado no indivíduo –, naturalizando práticas e padrões alimentares socialmente incorporados, formaria como que uma ponte entre a mudança e a continuidade.

De forma distinta, para Bourdieu, o *habitus* consistiria em disposições internalizadas e naturalizadas em relação dialética com as práticas, isto é, na combinação entre estruturas estruturadas e estruturas estruturantes. Conjugando as duas proposições, poder-se-ia dizer que o *habitus* forma os hábitos. Mais especificamente, mesmo perdendo parte de seus hábitos culinários, por exemplo, o grupo pode reter elementos de seu *habitus*, tal como discutido em outro artigo, sobre imigrantes nipo-brasileiros (Woortmann, E.F., 1995b). Com base em sua teoria, pode-se distinguir entre “comida típica” e “comida tradicional” de um grupo social ou região. Enquanto a primeira oculta uma perspectiva marcada pela *exotização*, portanto uma percepção de fora para dentro, a segunda constitui expressão de padrões e valores tradicionais em seus próprios termos, de estruturas sociais estruturadas atualizadas pelas estruturas estruturantes.

Mais recentemente, nessa mesma linha de reflexão, Contreras (1995), ao analisar as mudanças nos hábitos alimentares no decorrer da História, propõe que a definição do que é ou não concebido como alimento resulta de uma combinação entre suas qualidades próprias e as que a sociedade lhe atribui.

Poulain (2004), em seu *Sociologias da alimentação*, analisando o inventário do patrimônio gastronômico realizado na França na década de 1990, toma como eixo de análise a relação entre posição

social e necessidade. Ele opõe os hábitos e práticas gastronômicas aristocráticas do Antigo Regime à dos camponeses, propondo que, os primeiros, por estarem distantes da necessidade, reforçam sua posição social superior por meio do diversificado e recorrente consumo de produtos raros e caros, tais como as especiarias importadas de lugares distantes. Já os hábitos e práticas gastronômicas dos camponeses, por estarem comprometidos e submetidos aos *contraintes* locais, às pressões de seus nichos ecológicos, detêm a marca de patrimônio regional.

É interessante que, *mutatis mutandis*, na Alemanha de hoje, durante o inverno, elementos dessa distinção podem ser identificados na forma e ingredientes usados pelos restaurantes na decoração de seus pratos. Tanto os mais sofisticados quanto os mais simples apresentam sempre a vela acesa na mesa e alguma decoração ao lado ou sobre o conteúdo do prato, em regra, numa combinação entre ingredientes armazenados e frescos. Os restaurantes mais sofisticados, por exemplo, numa clara opção pela globalização e brindando a elevada posição de seus freqüentadores, decoram seus pratos com detalhes de ingredientes caros e raros, de formas e sabores exóticos, importados, tais como a physalis, importada da África do Sul, a carambola ou a manga, do Brasil. Já os restaurantes regionais e populares, mais simples, mantêm a vela acesa na mesa e a combinação entre produtos armazenados e frescos, decorando, porém, seus pratos com fatias de tomate ou rabanetes frescos ou salsa, cultivados nas imediações.

Poulain ainda alerta para o perigo atual de desaparecimento desse patrimônio alimentar e da perda da identidade regional face às atuais transformações, mas positivamente conclui que

a história da alimentação mostrou que cada vez que identidades são postas em perigo, a cozinha e as maneiras à mesa são lugares privilegiados de resistência. (2004, p.38)

No Brasil, na década de 1970, paralelamente às etnografias de grupos indígenas, em que a discussão sobre alimentação e comida

normalmente está presente, várias pesquisas sobre esse tema foram desenvolvidas. Sob a coordenação de Klaas Woortmann e Otávio Velho,² por exemplo, foi desenvolvido o Projeto *Hábitos e padrões alimentares em grupos sociais de baixa renda*,³ de que resultaram várias dissertações de mestrado, uma série de trabalhos sobre a produção de alimentos e comida em contextos regionais rurais e urbanos. Dentre eles, destaca-se o de Carlos Rodrigues Brandão (1981), sobre camponeses goianos, *Plantar, colher, comer*.

Mais recentemente, novos trabalhos que associam as cozinhas regionais com construções sociais de tipos regionais, tais como os de Maciel (1996 e 2002), vêm sendo divulgados.

De modo semelhante ao que ocorre em outras regiões e tradições culturais do Brasil, a comida é classificada pelos colonos teuto-brasileiros a partir da oposição entre comidas “fortes” e “fracas” (Woortmann, 1995a).

Partindo de pesquisas entre os descendentes de imigrantes alemães das “antigas colônias” do Rio Grande do Sul, estabelecidos no Vale do Rio dos Sinos mormente entre 1824 e 1832, é interessante lembrar que esses imigrantes camponeses e artesãos foram atraídos e instalados no Brasil sob a égide da comida ou da fome, tal como se expressa na determinação da Coroa:

[é] conveniente ao meu real serviço, aumentar a lavoura e a população que se acha mui diminuta neste Estado...

Com o intuito de assegurar a produção de alimentos para as áreas urbanas, eliminando destarte as constantes altas de preços ou mesmo as faltas endêmicas de alimentos, dependentes da importa-

² Professores, respectivamente, da Universidade de Brasília e do Museu Nacional (Universidade Federal do Rio de Janeiro).

³ Na forma de relatório, o texto foi publicado na Série Antropologia (nº 20), do Departamento de Antropologia da Universidade de Brasília, estando disponível em seu *site*.

ção, os imigrantes foram destinados à colônias nas proximidades das capitais brasileiras. Dessa forma, a Colônia de São Leopoldo foi instalada nas proximidades de Porto Alegre, na mesma lógica como as de Nova Friburgo e Petrópolis foram instaladas nas proximidades da Corte, Santo Amaro perto de São Paulo e São Bonifácio de Florianópolis.

Tal como em outros grupos, os hábitos e padrões alimentares dos teuto-brasileiros sofreram alterações que incluem parâmetros e níveis de consumo, que mudam no tempo e espaço.

Remetendo ao estudo de Poulain (op. cit.), entre os camponeses teuto-brasileiros, a análise das categorias *Hunger* e *Not* apontam para níveis de consumo distintos, seja na quantidade ou na variedade do que é consumido. Traduzido literalmente, o termo *Hunger* em alemão significa fome, ausência de comida, ao passo que *Not* se refere a “necessidade”, falta, aproximando-se do que no Nordeste brasileiro se define como *precisão*.

Se essas duas categorias expressam dificuldades quanto à disponibilidade de comida, elas, no entanto, remetem a níveis distintos: respectivamente de ausência e de acesso limitado. Se *Hunger* e *Not* são indicadores de níveis de consumo de pessoas e famílias atingidas pela ausência de comida, a categoria *Hunger's Not* remete a períodos de fome, carência alimentar, sofridos pela comunidade ou região, por algum tempo. No que se poderia definir como memória gastronômica dos teuto-brasileiros, o último grande período de *Hunger's Not* ocorreu no início da década de 1940, devido à combinação negativa entre as perdas devidas à última e maior praga de gafanhotos, que foi sucedida por uma grande estiagem, e essa, por sua vez, foi sucedida, no ano seguinte, “pela grande enchente de 1940”. O depoimento a seguir, traduzido, é ilustrativo:

Esses aqui [apontando para os filhos adultos], graças a Deus, não sabem o que é fome... nunca viveram uma *Hunger's Not* como nós passamos... tempos difíceis... Primeiro vieram os gafanhotos. A gente ouviu no rádio que eles estavam chegando, mas não se podia nem imaginar... o céu ficou preto, faziam um barulho... Nós, crianças, ficamos dias inteiros na roça, batendo tampa de pa-

nela para espantar... Mas o pior foi depois... Comer o quê? As roças acabaram, ninguém colheu nada; só sobraram uns toquinhos, só sobrou o aipim. Nem leite, ovos, nada se podia comer, tudo fedía, tinha gosto de gafanhoto, horrível... Foram uns dois ou três meses, todo mundo comeu aipim, repartido [*eingeteilt*], puro, às vezes três vezes por dia. Se arrumava com o que se tinha [algumas conservas e reservas armazenadas no porão] e alguma coisa que meu pai conseguiu comprar. Depois, veio a seca... tudo que plantamos aqui se perdeu. Meu pai foi para Estrela [cidade próxima] trabalhar e mandava alguma coisa e dinheiro para nós. Depois veio a enchente, perdemos de novo... Posso te dizer que fome, fome mesmo, nós não passamos, mas muitas vezes eu, guri [adolescente], não comi que chega. Ela [a esposa] sabe... eu não como aipim puro [cozido na água e sal] porque sempre me lembro.

Partindo da noção de *habitus*, nos termos de Bourdieu (op. cit.), pode-se afirmar que, tal como os teuto-brasileiros, cada grupo define o que é fome, bem como o que é alimento e comida – visto que nem tudo o que nutricionalmente é comestível é socialmente concebido como comível. Assim, uma pessoa pode se conceber como estando em situação de fome ou ser socialmente percebida como tal, mesmo estando nutricionalmente em situação adequada, isto é, tendo ingerido uma quantidade de nutrientes considerados suficientes a partir de índices e padrões estabelecidos a partir de parâmetros biológicos.

A percepção social do que é fome difere no tempo e no espaço. No Nordeste brasileiro, por exemplo, a fome, especialmente em situações de seca, pode significar ausência quase total de comida e/ou imposição de consumo alimentar degradado, que não se confunde com consumo alimentar nutricionalmente degradado.

Concebe-se como consumo degradado quando a família é obrigada a alimentar-se com produtos socialmente designados para a alimentação animal, como a palma, no Nordeste. De forma análoga, identifica-se consumo alimentar degradado entre camponeses goianos quando esses, em situação de crise, viam-se obrigados a alimentar-se com o chamado “arroz vermelho”, uma variedade silvestre, que também se manifesta como praga em áreas cultivadas (Di Stefano, 2001).

No contexto que levou à emigração da Alemanha para o Brasil, consumo alimentar degradado foi identificado quando as famílias de camponeses artesãos, devido a saques sofridos decorrentes das guerras napoleônicas, invernos rigorosos, pragas ou doenças nos cultivos, tiveram de substituir temporariamente o trigo, a cevada e outros grãos cultivados nas roças por grãos silvestres, coletados nas pastagens. Esses últimos eram coletados e, depois de tratados, passavam a ser consumidos na forma de sopas e modalidades de pães.

Entre os teuto-brasileiros, *Hunger* remete a uma perspectiva qualitativa; diz respeito à ausência de algum(ns) alimento(s) básico(s), em especial à falta de alimento classificado como *forte*, como o feijão ou a *gordura*, por exemplo, que inclui banha, toucinho e, hoje, óleo de soja, ou a “falta de algo para comer com pão”, ou seja, a ausência de alguma geléia (*Schmier*) ou derivado de leite, como manteiga, nata, ricota. Nessa perspectiva qualitativa, *Hunger* define a impossibilidade de obtenção de *comida forte*, pela qual se atinge a reposição da energia gasta no *trabalho forte* dispendido pela família. *Hunger* se manifesta quando o pão de milho, por exemplo, tem de ser substituído pelo aipim cozido na água e sal, pela manhã.

Contudo, o conteúdo semântico da noção *Hunger* também inclui uma dimensão quantitativa, quando remete à impossibilidade de saciar plenamente a fome da família, situação em que a comida destinada a cada membro não é suficiente, nos seus termos “*wenn das Esse’ eingeteilt we’ re’ muss*”.

É o caso (descrito In: Woortmann, 1995a) em que uma das grandes alegrias de uma criança imigrada, em 1923, para Teófilo Otoni (MG), seria que, no Brasil, ela passaria a poder comer um ovo inteiro, ao invés de ter de reparti-lo com sua irmã, como se dera na Alemanha, devido à grande crise. Equivale ao que Karin Wall (1998) identifica nas unidades camponesas mais pobres, em Portugal nos anos 30 e 40 do século XX, quando a comida era distribuída de forma racionada e a fome, principalmente dos jovens, nunca era totalmente saciada.

A fome remete ainda a dois outros indicadores de situação: quando, de forma endêmica, a ausência de alimento básico se manifesta no cotidiano, em geral associada à falta de terra e produção para auto-subsistência; e, na sua forma peculiar, quando esses alimentos básicos também estão ausentes em refeições rituais, consideradas importantes pelo grupo. Como se verá mais adiante, é o caso da falta de carne ou gorduras entre os teuto-brasileiros no Natal ou em dia de *Kerb*.⁴

Entre os teuto-brasileiros, a categoria *Not* remete à impossibilidade de variações na alimentação, em que o consumo se limita aos alimentos básicos, faltando os alimentos considerados complementares, tais como leite e seus derivados e carne.

* * *

Em diálogo com Bourdieu (1987), que contempla a atualização das estruturas estruturadas pelas estruturantes, e com Poulain (2004), é inegável que os hábitos e padrões alimentares sofrem mudanças no tempo e no espaço. Assim, 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.

Essas mudanças são percebidas pelos colonos teuto-brasileiros quando distinguem um “sistema antigo” do “sistema novo”, isto é, um modo de vida tradicional do qual a comida é parte e expressão, de um novo, mais moderno, configurado a partir da segunda metade do século XX.

⁴ Considerada a principal festa religiosa dos colonos teuto-brasileiros, hoje em dia, de certo modo, em processo de substituição pelas *Oktoberfest*. Correspon- dia a três dias (hoje, nas áreas urbanas, foi reduzido a um dia) em que grande quantidade e variedade de comidas eram consumidas.

O “sistema antigo” e os hábitos alimentares a ele correspondentes resultam da combinação seletiva entre distintas memórias gastronômicas: os padrões já existentes no Rio Grande do Sul e aqueles trazidos pelos imigrantes.

No sistema antigo, a comida ideal valorizada pelos colonos teuto-brasileiros é a por eles denominada “comida forte” (*starkes Essen* ou *kräftiges Essen*). A refeição percebida como nutritiva, ou ainda a *fettes Essen*, comida com gordura, é relacionada a trabalho forte. Essa mesma relação foi identificada por Graefe (1971) entre os teuto-russos instalados no século XIX na Argentina, e por Schneider (2002) entre os ucranianos instalados no Paraná. É o trabalho forte que atende aos desígnios bíblicos: “do suor de teu rosto comerás teu pão”.

À essa relação comida forte – trabalho forte, os colonos opõem a *leichtes Essen* (refeição leve), relacionada ao tempo de trabalho leve, lazer, doença, descanso. A comida forte devia ser consumida por aqueles que realizaram durante a manhã o trabalho pesado, por regra, homens adultos e, em algumas ocasiões, também mulheres adultas. É a refeição do almoço, ao final do tempo diário de trabalho pesado. O almoço forte é considerado uma forma de reposição de energias despendidas.

À tarde, o trabalho é mais leve e a comida que a ela se segue, no jantar, deve ser forte, mas leve. Combina-se uma sopa ou restos do almoço, com o café-com-leite, pão e banha temperada, do mesmo modo que no café-da-manhã, que se seguiu a um período de sono reparador.

Ainda de acordo com o sistema antigo, a refeição da noite deve ser leve também porque as atividades noturnas são leves: às mulheres, cabia realizar “atividades de agulha”, como fiar, tecer, costurar, bordar e outras, tais como escolher sementes e o feijão para o dia seguinte etc. Aos homens, cabia cortar a palha de milho, remendar arreios e sacos etc. Mais especificamente, a comida forte, a *starkes Essen*, compreende a preparação da comida com ingredientes definidos como fortes, ou tornados fortes, remetendo à quantidade de

gordura presente na comida. Entre os ingredientes definidos como fortes e mais valorizados está a carne de porco e seus derivados, em especial o bacon, cru ou defumado, a banha e as lingüiças, a carne bovina e os derivados do leite, a nata e a manteiga.

Numa evidente adaptação às práticas e padrões alimentares brasileiros, o feijão foi incorporado como consumo cotidiano, sendo classificado dentre os ingredientes mais fortes, conforme a sua cor – quanto mais escuro, mais forte – e ingredientes acrescentados. Para equilibrar a refeição, o feijão forte deve ser consumido com arroz, considerado fraco por natureza.

Essa mesma relação forte-fraco, trabalho-descanso, também está presente nas várias modalidades de pão caseiro. O pão consumido no domingo, dia sem dispêndio de energia, deve conter a farinha de milho branco, ou apenas a farinha de trigo, ao passo que os pães consumidos durante a semana devem conter a farinha de milho amarela e, eventualmente, no inverno, ainda outros ingredientes fortes, como a lingüiça ou o torresmo.

Alimentos definidos como neutros (nem fortes nem fracos) ou fracos podem ser reforçados com um ingrediente forte. É o caso do nhoque (*Klöss*), ou da massa feita em casa, reforçados com partículas de massa crocante fritas ou farinha de mandioca frita. À batata inglesa, batata-doce ou ao aipim cozidos em água e sal, definidos como neutros, é adicionado bacon, farinha de mandioca frita ou manteiga. Sem tais “aditivos”, são comidas ministradas aos doentes.

O “sistema antigo”, dada a baixa mecanização, exigia um dispêndio de energia maior que o atual e, por isso,

A gente, naquele tempo, comia muito, porque trabalhava muito. Enquanto tinha sol a gente trabalhava lá fora [na roça] e depois, de noite, a gente ainda fazia outras coisas. Não tinha motor para puxar água, fazer isso ou aquilo, trator, essas coisas. Era tudo a gente, no braço... Galinha, era só no domingo, ou se tinha alguém doente. Às vezes o pai deixava os guris caçar no mato, lá embaixo... ou eles pegavam algum peixe, mas só no sábado à tarde... Assim, no domingo a gente tinha alguma coisa diferente na mesa.

De um modo geral, os colonos consideram que o “sistema novo” foi sendo implantado a partir do início da segunda metade do século XX, ainda que o sistema anterior tenha se mantido, em colônias mais afastadas, até a década de 1990.

Retomando a perspectiva de Poulain (2004), acima mencionada, observa-se que no já referido *Kerb* elementos de distinção de *status* e necessidades estão claras, seja entre colonos fortes e fracos, seja distinguindo-se o consumo do cotidiano do consumo ritual. De forma análoga à da preparação do consumo alimentar para o Natal entre os ucranianos (In: Schneider, 2002), no *Kerb* dos colonos fortes é exibida e consumida toda a preparação realizada durante o ano: são animais criados e produtos cultivados destinados especialmente para o ritual. A preparação do *Kerb* também exige, como símbolo de *status*, uma visita às lojas da cidade para compra de roupas novas, a serem usadas nas várias ocasiões. Ingredientes especiais são adquiridos, tais como ameixa preta, coco, conservas industrializadas, refrigerantes, vários tipos de cervejas etc.

É o evento em que a quantidade e a diversidade devem ser apresentadas aos familiares visitantes. Quanto mais elevado o *status* do colono, maior o número de variedades apresentadas, em especial de carnes. É a oportunidade de familiares e visitantes compartilharem as primícias da produção própria com os produtos “de fora”, especialmente adquiridos para esse fim.

Essa constitui também a ocasião ritual em que louças e talheres e eventuais cristais da “cozinha de dentro”, assim como roupas de cama novas, aventais tradicionais e toalhas festivas são exibidas.

Já entre os definidos colonos fracos, o *Kerb* constitui o período ritual marcado pela auto-subsistência, para o qual se realiza a compra anual de alguma peça de roupa nova para cada membro da família e o melhor “do que se tem” é apresentado. É a oportunidade em que, no plano do modelo, deve haver fartura na mesa, ainda que com poucas variedades.

Os ingredientes comprados pelos colonos fortes e fracos para o *Kerb*, são parte do que Wolf define como “fundo de reserva”. Con-

tudo, possuem significados distintos, ainda que não excludentes, para cada grupo. Para os primeiros, a compra é parte dos “máximos”, são extras para eles exóticos, especiais, caros e raros. De forma análoga ao aristocratas do Antigo Regime, constitui expressão de elevado *status* e poder no interior de seu grupo social. Para os colonos fracos, a compra expressa a falta, a necessidade de suprir o não produzido por eles próprios, e exige que sacrifícios sejam realizados para que o evento possa ser realizado.

O período que antecede ao *Kerb*, para os fracos, é paradoxalmente caracterizado como um “tempo de poupança” ou, em outros termos, um “tempo de passar necessidade”, de consumo deferido para o *Kerb*, em que recursos são poupados, demandas são reprimidas, reduzindo-se, por exemplo, o abate de animais ou a compra de carne para consumo cotidiano. De acordo com as disponibilidades alimentares desse segmento camponês, fartura significa grandes porções de comida locais preparadas, ainda que em poucas variedades, bem como a presença simbólica da carne de porco e a de sobremesa, em geral conservas, preparadas antecipadamente pela família com as frutas do quintal.

Contudo, tanto entre os colonos fortes quanto entre os fracos, o caráter ritual do *Kerb* atual se manifesta pelo esforço para manter a comida tradicional, sendo que aqueles ingredientes que já não são produzidos pela família são agora comprados especialmente para esse fim. No plano do modelo, a comida de *Kerb* no sistema novo, deve se aproximar o mais possível da *Kerbeesse* do sistema antigo, expressão da sua “identidade portátil”.

A gradativa substituição do “sistema antigo” pelo “novo” se deu a partir de vários fatores.

O primeiro deles diz respeito à migração de colonos para as cidades próximas, e/ou à sua incorporação à força de trabalho das fábricas, quando da instalação de unidades fabris coureiro-calçadistas nas próprias áreas coloniais. Esse trabalho, considerado leve, aproxima-se das condições do trabalho feminino, realizado dentro da casa. Ele contrasta com o trabalho pesado, na roça, realizado

agora na unidade camponesa nos fins de semana. Ocorreu, pois, uma notável inversão com relação ao “sistema antigo”.

Outro fator importante foi a intensificação da pluriatividade, que fazia parte da tradição renana trazida pelos imigrantes (Woortmann, 1995a). Os colonos redirecionariam parte de sua força de trabalho, em geral dos filhos homens, para outras atividades, como ser garçom de restaurante ou do clube local, aos fins de semana. Outras atividades, tais como a colocação de fivelas, cadaços ou trançagem, para a indústria calçadista, ou a aplicação de enfeites, etiquetas e elásticos, para malharias próximas, seriam realizadas na própria casa, pela família, e remuneradas “por produção”. A pluriatividade foi bem aceita nas colônias porque foi articulada ao trabalho feminino e ao da roça, aumentando a renda familiar.

A partir dessas mudanças no plano produtivo, introduzidas pelo sistema novo, mudanças ocorreram no consumo da família. A comida do cotidiano, em especial dos homens – forte e pesada – cederia lugar para comidas mais leves. Mais especificamente, a banha e manteiga, até recentemente de produção própria, seriam substituídas pelo óleo de soja e margarina; o consumo cotidiano de carne de porco, também da esfera da auto-subsistência, seria substituído pela de gado, comprada.

Em contraposição, a comida leve do final de semana do “sistema antigo” seria substituída pela comida mais pesada. Se o trabalho pesado mudou de lugar, o mesmo ocorreu com a comida forte.

A instalação de cooperativas e agroindústrias introduziriam um novo tipo de trabalho, mais rentável e mais leve: o da criação de frangos, porcos e coelhos, com a introdução de novas variedades, como o porco “tipo carne”, que substituiria o “tipo banha”, ou o “frango de granja”, que substituiria o tipo “caipira”. Com a introdução dessas novas atividades, parte dos produtos de autoconsumo alimentar passariam a ser comprados, limitando-se a produção doméstica ao cultivo de batata, feijão e legumes, à manutenção de algum gado e à produção de leite e derivados. O arroz e as farinhas passariam a ser comprados, assim como as variedades de carne e deriva-

dos. O melado e o açúcar mascavo, antes produzidos na moenda familiar, seriam substituídos pelo açúcar branco, comprado. Ocasionalmente, nos fins de semana, passou-se a produzir pequena quantidade de doce de frutas (*Schmier*) para o consumo familiar, enquanto que a maior parte seria destinada à comercialização.

A melhoria das estradas vicinais estimulou a venda de produtos alimentícios para as cidades ou para cooperativas, enquanto que as novas tecnologias, como motores elétricos e microtratores, simplificaram a produção familiar, alterando hábitos e padrões alimentares tradicionais. Práticas alemãs antigas, como a conservação de carnes em banha ou de ovos em cal, e a produção doméstica de defumados, lingüiça ou torresmo, desapareceriam, substituídas pelo congelamento ou refrigeração. Alimentos tradicionais, como o chucrute, passariam a ser produzidos pela família em pequena quantidade ou comprado de outros colonos vizinhos, que o produzem para comercialização. Vários tipos de cervejas, refrigerantes e vinagres, antes de preparação doméstica, no “sistema novo” passariam também a ser comprados. Grãos de comidas fortes, tradicionalmente produzidos, tais como cevada e lentilha, desapareceriam do plano produtivo da família, caindo em desuso alimentar. Se alguns produtos fortes saem do universo produtivo e de consumo desses colonos, outros, considerados fracos, são nele incorporados, como o tomate, o mamão e o abacate, introduzidos à partir da década de 1950.

A aposentadoria rural e o acesso à rede pública de saúde também causaram grandes impactos, positivos, tanto no plano do consumo alimentar quanto no trabalho. Relembrando um depoimento expressivo, de uma idosa migrada para a cidade:

Quando meu marido ganhou o primeiro dinheiro dele [primeira aposentadoria], ele me disse: “agora podemos ficar doentes, temos médico e temos dinheiro para pagar os remédios”. Só que tem uma coisa: depois que nós fizemos aqueles exames de sangue, o médico cortou quase tudo. Imagina uma vez, nós que comemos porco toda a vida, agora ficar comendo galinhazinhas ou peixe? Até que a banha, a minha nora já usava pouco, ela usa mais é óleo, mas ficar sem toucinho? Não tem gosto, fica tudo insosso.

Por isso que nos domingos, quando dá, meu filho nos leva para comer no Wolf [restaurante tradicional].

O turismo conduziu a uma resignificação dos hábitos de consumo de comidas tradicionais que, na região aqui considerada, conduziu a uma revalorização da comida “étnica” teuto-brasileira, correspondendo ao que diz Schlüter (2003, p.154):

A través de sus preferencias y aversiones las personas comunican su identidad y cuando emigran la llevan consigo reforzando su sentido de pertenencia al lugar que dejaron. Asimismo, van creando una cocina de carácter étnico utilizada con mucha frecuencia en el turismo para resaltar una cultura en particular.

Tal como aconteceu com a comida tradicional mineira, a comida tradicional teuto-brasileira sofreu adaptações, devido ao impacto do turismo e da migração para áreas urbanas de descendentes dos colonos. É o caso da sofisticação introduzida no lanche da tarde do sistema antigo, em que sobras eram consumidas, de que resultou o chamado “café colonial”, hoje encontrado nos roteiros turístico-gastronômicos do Vale do Rio dos Sinos e da Serra Gaúcha.

De forma análoga, da sofisticação da comida de *Kerb* do sistema antigo, resultou a “comida colonial”, hoje servida em restaurantes de renome nessa região – como o já referido Wolf –, para turistas e para famílias de ex-colonos urbanizados. Esses restaurantes, com frequência, são usados como locais de festas familiares: é a “memória gastronômica” reforçando a memória familiar e étnica.

E, novamente, opera-se uma inversão: é uma comida considerada pesada, nos termos da atual relação comida/trabalho, visto que utiliza ingredientes como banha, manteiga, carne de porco etc. Mas seus novos consumidores podem se dar ao luxo de romper, no domingo, o controle alimentar auto-imposto durante a semana, para consumir a antiga comida dos camponeses. Além disso, se habitualmente consomem alimentos tratados quimicamente, nessa ocasião se percebem em face de uma comida tida como saudável,

pois seus ingredientes são pensados como naturais, sem conservantes ou outros aditivos, e não transgênicos (Menasche, 2004).

Concluindo, um ponto deve ser aqui ressaltado: os princípios classificatórios tradicionais, através de que os teuto-brasileiros distinguem comida forte e fraca, relacionam essas propriedades às cores dos alimentos e definem tais qualidades em relação ao corpo e a estados de saúde, são os mesmos que informam a percepção da comida em outras partes do Brasil. Parece haver uma convergência entre uma tradição mediterrânea, presente no Nordeste, Norte e Centro Oeste, e outra, norte-européia, presente nas concepções dos colonos teuto-brasileiros. O que é “étnico”, o que constrói a memória gastronômica, sua identidade, então, não é o princípio classificatório, mas o produto consumido: chucrute, *Schmier*, nata etc.

Como foi visto, o “sistema antigo” manteve a valorização da gordura, tal como na Europa, sinalizadora não só da comida forte, mas também símbolo de fartura, expressiva da qualidade de vida. Correlatamente, essa última se expressava mais pela quantidade e variedade do que pela sofisticação ou estética. Certamente, não eram *gourmets* – comer bem era comer muito. Por isso, seja no cotidiano ou em eventos especiais, a mesa farta é o centro das atenções. Avaliada pela comunidade, ela indica a prosperidade da família.

Vale ainda destacar que, ainda que a comida tradicional teuto-brasileira cotidiana tenha sofrido alterações ao longo do tempo, ela não desapareceu, foi resignificada. Retida na memória gastronômica do grupo, foi revalorizada como comida ritual das festas, em que a identidade e os laços de parentesco são reforçados e as raízes familiares são atualizadas.

REFERÊNCIAS

- BOURDIEU, P. *Le sens pratique*. Paris: Éditions de Minuit, 1983.
- _____. *A economia das trocas simbólicas*. São Paulo: Perspectiva, 1987.
- BRANDÃO, C. R. *Plantar, colher, comer: um estudo sobre o campesinato goiano*. Rio de Janeiro: Graal, 1981.

- CONTRERAS, J. *Alimentación y cultura: gustos, costumbres y necesidades*. Barcelona: Universidad de Barcelona, 1995.
- DI STEFANO, J.G. *O olhar sobre o impacto da intervenção tecnológica nas relações produtivas na área de implantação da hidrelétrica de Itumbiara (GO/MG)*. 2001. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Sustentável). Universidade de Brasília, Brasília, 2001.
- DOUGLAS, M. Deciphering a meal. *Daedalus*, winter 1972, p. 61-81, 1972.
- _____. *Pureza e perigo*. São Paulo: Perspectiva, 1976.
- ELIAS, N. *Os alemães*. Rio de Janeiro: Zahar, 1997.
- GRAEFE, I.B. *Zur Volkskunde der Russlanddeutschen in Argentinien*. Viena: Verlag A Schendl, 1971.
- HARRIS, M.; ROSS, E. (Ed.). *Food and evolution: toward a theory of human food habits*. Philadelphia: Temple University Press, 1987.
- LÉVI-STRAUSS, C. *L'origine des manières de table*. Paris: Plon, 1968.
- _____. *As estruturas elementares do parentesco*. Petrópolis: Vozes, 1982.
- _____. *Totemismo hoje*. São Paulo: Abril, 1985.
- MACIEL, M.E. Churrasco à gaúcha. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, 2(4), p.34-48, 1996.
- _____. *A culinária e a tradição*. Rio de Janeiro: Funarte, 2002.
- MAUSS, M. *Sociologia e Antropologia*. São Paulo: EdUSP, 1974.
- MENASCHE, R. Risco à mesa: alimentos transgênicos, no meu prato, não? *Campos*, Curitiba, 5(1), 2004.
- OLIVEIRA SANTOS, M. *Bendito é o fruto: Festa da Uva e identidade entre os descendentes de imigrantes italianos*. 2004. Tese (Doutorado em Antropologia Social). Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2004.
- POULAIN, J.P. *Sociologias da alimentação*. Florianópolis EdUFSC, 2004.
- SCHNEIDER, C. *Os rituais do ciclo natalino: a identidade renovada entre os camponeses ucraino-brasileiros*. 2002. Dissertação (Mestrado em Antropologia). Departamento de Antropologia, Universidade de Brasília, Brasília, 2002.

SCHLÜTER, R. *Turismo y patrimonio gastronomico*. Buenos Aires: Ciet, 2003.

WALL, K. *Famílias no campo*. Lisboa: Dom Quixote, 1998.

WOORTMANN, E.F. *Herdeiros, parentes e compadres: colonos do Sul e sitiantes do Nordeste*. São Paulo: HUCITEC/EdUnB, 1995a.

_____. Japoneses no Brasil / Brasileiros no Japão. *Revista de Antropologia*, São Paulo, 38(2), p. 7-36, 1995b.

WOORTMANN, E.F; WOORTMANN, K. *O trabalho da terra: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa*. Brasília: EdUnB, 1997.

WOORTMANN, K. Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda: relatório final. *Série Antropologia*, 20, Brasília: UnB, 1978. Disponível em: <<http://www.unb.br/ics/dan/Serie20empdf.pdf>>.

_____. A comida, a família e a construção do gênero feminino. *Dados*, 29(1), p. 103-130, 1986.

Autores

Alex Genessini: Bacharel em Desenvolvimento Rural e Gestão Agroindustrial (UERGS).

Alexandre Daros: Graduando em Administração Rural e Agroindustrial (UERGS).

Cândida Zanetti: Bacharel em Desenvolvimento Rural e Gestão Agroindustrial (UERGS), bolsista de Iniciação Científica (CNPq) à época da realização da pesquisa.

Cristiane Tonezer: Bacharel em Desenvolvimento Rural e Gestão Agroindustrial (UERGS).

Ellen Fensterseifer Woortmann: Doutora em Antropologia Social, professora da UnB.

Evander Eloí Krone: Graduando em Desenvolvimento Rural e Gestão Agroindustrial (UERGS).

Everton Mundeleski: Graduando em Desenvolvimento Rural e Gestão Agroindustrial (UERGS), bolsista ITI-CNPq.

Flávia Charão Marques: Engenheira Agrônoma, doutoranda em Desenvolvimento Rural (PGDR/UFRGS), bolsista CAPES.

Ivan Cesar Tremarin: Técnico em Agropecuária, Bacharel em Desenvolvimento Rural e Gestão Agroindustrial (UERGS), professor da Escola Agrotécnica de Guaporé.

José Antônio Kroeff Schmitz: Doutor em Ciência do Solo (UFRGS), professor da UERGS.

Karin Inês Lohmann Terhorst: Bacharel em Desenvolvimento Rural e Gestão Agroindustrial (UERGS).

Leila Claudete Schmitz: Bacharel em Desenvolvimento Rural e Gestão Agroindustrial (UERGS), pesquisadora do IBGE, bolsista de Iniciação Científica (CNPq) à época da realização da pesquisa.

Leonardo Beroldt: Engenheiro Agrônomo da Secretaria da Agricultura e Abastecimento do Estado do Rio Grande do Sul, professor da UERGS, doutorando em Desenvolvimento Rural (PGDR/UFRGS).

Margarita Rosa Gaviria: Antropóloga, doutora em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade (CPDA/UFRRJ), professora do PPGS/UFRGS, bolsista PRODOC-CAPES.

Pierre-Nicolas Grisel: Engenheiro Agrônomo (INAP-G), com trabalho de conclusão de curso na área de Desenvolvimento Agrícola realizado no Vale do Taquari.

Renata Menasche: Doutora em Antropologia Social (UFRGS), professora do PGDR/UFRGS e da UERGS, pesquisadora da FEPAGRO.

Saionara Araujo Wagner: Doutora em Ciências Veterinárias (UFRGS), pesquisadora da FEPAGRO.

Silvane Maria Pezzi: Bacharel em Desenvolvimento Rural e Gestão Agro-industrial (UERGS).

Instituições mencionadas

CAPES: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior

CNPq: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico

CPDA/UFRRJ: Curso de Pós-Graduação em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro

FEPAGRO: Fundação Estadual de Pesquisa Agropecuária

IBGE: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

INAP-G: Institut National Agronomique Paris-Grignon

PGDR: Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural

PPGS: Programa de Pós-Graduação em Sociologia

UERGS: Universidade Estadual do Rio Grande do Sul

UFRGS: Universidade Federal do Rio Grande do Sul

UnB: Universidade de Brasília