

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



Carmen Janaina Batista Machado

Renata Menasche

Giancarla Salamoni

INTRODUÇÃO

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

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

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

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

O CAMPO DE ESTUDO

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

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

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

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

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

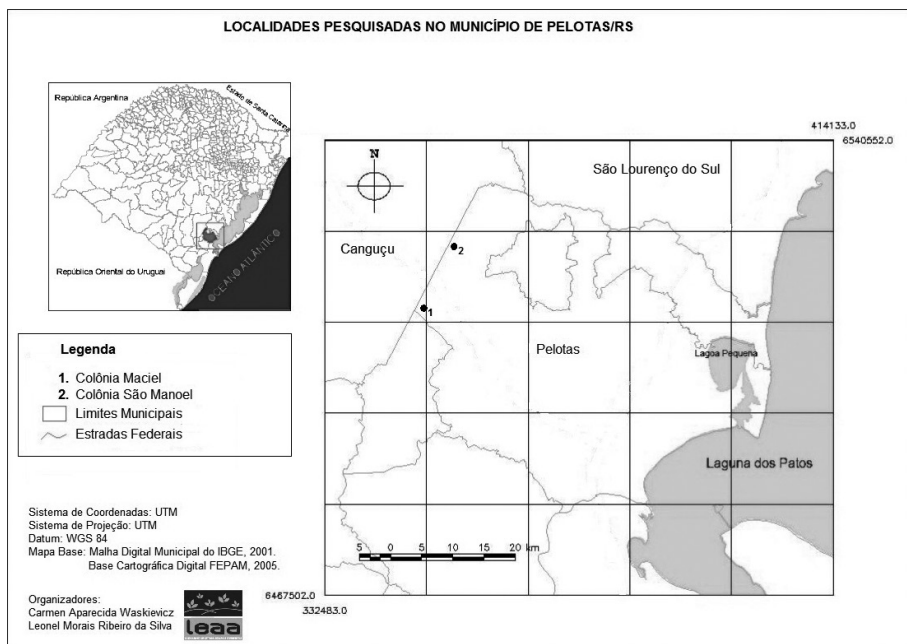


Figura 1. Mapa do município de Pelotas, com destaque para as colônias Maciel e São Manoel.

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

Ao tomar a Festa de Sant'Ana e a Festa do Dia do Vinho⁴ como espaço privilegiado de estudo das motivações da constituição da italianidade nas colônias Maciel e São Manoel, inspiramo-nos na perspectiva metodológica proposta por Bourdieu (2006),⁵ ao estudar o baile no contexto de uma comunidade rural francesa nos anos 1960. Ali, o evento é tomado como ponto de observação, tendo em vista que:

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

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

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

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

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

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

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

Nos contextos das festas estudadas, a cozinha é tomada como ponto de observação, uma vez que se constitui em elemento cultural, dado que “tal como não existe sociedade sem linguagem, tampouco existe nenhuma que, duma maneira ou doutra, não cozinhe pelo menos alguns dos seus alimentos” (Lévi-Strauss, 1979, p. 169). Partimos, assim, da cozinha da comunidade e das relações implicadas na transformação do alimento em comida⁶ para analisar as festas.

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

A Festa do Dia do Vinho¹⁰ foi concebida pelos produtores de vinho da Colônia Maciel e colônias vizinhas, com o apoio de entidades como Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária), Emater (Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural), Universidade Federal de Pelotas, Sindicato dos Trabalhadores Rurais e Prefeitura Municipal de Pelotas. Essa festa teve sua primeira edição em 2006 e, desde então, a cada ano, o evento é marcado por um jantar no salão da comunidade católica Sant’Ana, sempre em uma sexta-feira do mês de agosto. As famílias que preparam a Festa do Dia do Vinho são as mesmas organizadoras da festa da padroeira.

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

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

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

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

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

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

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



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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

¹² Para um aprofundamento da discussão sobre idealização do rural em aqui pontuada, ver Menasche (2010).

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

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

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

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



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

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

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

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

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

O consumo de vinho contribui também para estreitar os laços comunitários como, por exemplo, nos jogos de bocha¹⁴ realizados na localidade, disputados entre casais, em alguns finais de semana do ano. Os casais produtores de vinho levam um pouco de sua produção e compartilham com o grupo, que prepara um churrasco.¹⁵

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

CONSIDERAÇÕES FINAIS

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

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

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

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

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

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

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

REFERÊNCIAS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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