

O caldo pomerano e a sopa de galinha: trabalho na terra, cosmologias e pertencimentos entre camponeses na Serra dos Tapes



Maurício Schneider

Renata Menasche

Atualmente, em toda a paisagem da Serra dos Tapes,¹ é grande a presença de plantações de fumo, cultivo que demanda emprego intensivo de agroquímicos. A concorrência entre *grandes* e *pequenos* produtores de gêneros alimentícios (categorias êmicas referentes não apenas à escala da produção, mas especialmente a cultivos mais e menos intensivos, que correspondem a custos de produção respectivamente menos e mais elevados e, em decorrência, a rentabilidades maior e menor), que comumente pende para o lado dos primeiros, fez com que muitos agricultores familiares aderissem à fumicultura como principal atividade na terra, abandonando parcial ou completamente a produção de alimentos. Como traz Pinheiro (2010),

[...] em Pelotas, a implantação do cultivo do fumo ocorreu na década de 1960, bem como nos municípios de Canguçu e São Lourenço. A dificuldade em comercializar produtos tradicionalmente cultivados, como a cebola, a batata inglesa e o milho (e mais recentemente isso também se aplica ao pêssego) estimulou o crescimento da fumicultura (Agostinello *et al.*, 2000 *apud* Pinheiro, 2010, p. 167).

A autora citada comenta ainda que, no Rio Grande do Sul – e, poderíamos acrescentar, em todo o sul do Brasil –, o cultivo de fumo é realizado costumeiramente em propriedades familiares. “O Vale do Rio Pardo é o maior produtor do estado, com 39,2% da produção gaúcha, e é onde estão também localizadas importantes indústrias de transformação e beneficiamento” (Pinheiro, 2010, p. 168). Na Serra dos Tapes, a fumicultura tem se expandido.

¹ A Serra dos Tapes, no extremo sul do Rio Grande do Sul, compreende parte dos municípios de Pelotas, Canguçu, São Lourenço do Sul, entre outros (Salamoni e Waskiewicz, 2013).

Muitas famílias de colonos aderiram ao cultivo de fumo, sendo que parte delas seguiu produzindo alimentos, em boa medida praticando a chamada agricultura *convencional* – caracterizada pela utilização de insumos químicos e ausência de restrições às sementes transgênicas. Mas uma pequena parcela optou pela agricultura de base ecológica. Como bem identificou Pinheiro (2010), para muitos pesquisadores e técnicos agrícolas, os dois tipos de práticas – agricultura ecológica e fomicultura – são colocados em polos opostos, um deles primando pela saúde de produtores e consumidores e pelo respeito à terra e à natureza; o outro visando prioritariamente ao lucro, sem levar em conta valores de sustentabilidade.

Contudo, mais do que a dimensão técnica referente às diferentes formas de trabalhar a terra, neste trabalho procura-se problematizar questões de significados vinculados a culturas e identidades, conformadores de alinhamentos na localidade. A lavoura camponesa, muito além de sua materialidade, é aqui entendida como associada a concepções religiosas, práticas mágicas e visões de mundo. Segundo ensinam Woortmann e Woortmann (1997, p. 132 e 166), o prático e o simbólico se fundem no processo de trabalho: “a prática da lavoura é informada por um modelo cosmológico”.

Nessa perspectiva, talvez as duas formas de trabalhar a terra não estejam tão dissociadas como supõem – ou talvez desejem – alguns. No cotidiano dessas famílias, ao contrário, pode-se perceber que essas duas maneiras do fazer agrícola coexistem, muitas vezes em uma mesma propriedade. Para ilustrar essa coexistência, basta observar que, em uma rede de vizinhança e parentesco, fomicultores compram alimentos de produtores ecológicos e esses, por vezes, os auxiliam no trabalho com fumo – situação particularmente comum em contextos de adversidades climáticas, que demandam ação rápida e trabalho intenso. Ocorre, ainda, que em uma mesma propriedade sejam conjugadas produção ecológica de alimentos e produção de *fumo orgânico*.

A pesquisa aqui apresentada² foi realizada nas localidades de Butiá e Coxilha Negra, situadas no município de São Lourenço do Sul. Nessas localidades, em que é predominante a presença de *colonos pomeranos* e a participação em uma mesma congregação religiosa – Igreja Luterana –, há uma única família que trabalha a terra a partir da perspectiva agroecológica, enquanto que a maior parte das famílias da vizinhança produz fumo. A reflexão aqui realizada conduz o olhar a essas diferentes formas de trabalhar a terra, associando-as a concepções de natureza, deveres morais

² A pesquisa foi realizada enquanto trabalho de conclusão de curso do bacharelado em Antropologia da Universidade Federal de Pelotas (Schneider, 2013).

e religião. Não obstante as diferenças, no contexto estudado pode-se identificar a existência de elementos de um substrato comum, geradores de pertencimentos compartilhados. E é nas festas anuais, realizadas pela comunidade religiosa, que as reciprocidades existentes podem ser mais claramente percebidas.

A FAMÍLIA E O TRABALHO NA TERRA

Seu Roni e dona Lúcia Mühlemberg são casados há quase quarenta anos e há trinta e cinco moram nesta propriedade, no Butiá. Seus filhos são Luciano e Moacir, este último casado com Lucimara. Seu Roni recebeu a maior parte da propriedade em que vivem em herança. Seus pais trabalhavam na agricultura e moravam em propriedade próxima, mas possuíam também esta parcela, que originalmente era da família da mãe de seu Roni. Atualmente, sua propriedade é lindeira com a de sua irmã e cunhado, que, já aposentados, produzem apenas *para o gasto*, como conta seu Roni: plantam milho e feijão em pequena quantidade, cultivam uma horta e criam alguns animais. Seu outro irmão atualmente cultiva fumo.

Os Mühlemberg são produtores agroecológicos. Já há 18 anos adotaram esse tipo de produção, após seu Roni ter tido problemas de saúde em decorrência do uso de agrotóxicos. Nos 35 hectares de sua propriedade, eles cultivam uma produção bastante variada. Entre os produtos estão milho, feijão, soja, batata, batata-doce, mandioca, cenoura, beterraba, amendoim, além de frutas e hortaliças.

Ainda que parcela da produção atenda ao autoconsumo da família e outra é destinada à alimentação dos animais, a maior parte do que é produzido é vendida na *feira do produtor*, que ocorre semanalmente, aos sábados, na cidade de São Lourenço do Sul. Deve-se acrescentar que, também na feira, os Mühlemberg são os únicos a vender produtos agroecológicos, enquanto todos os demais agricultores comercializam produtos convencionais (Figura 1).

A família é aqui entendida também como unidade de produção. Como ensina Klaas Woortmann (1990), “nas culturas camponesas, não se pensa a terra sem pensar a família e o trabalho, assim



Figura 1. Da esquerda para a direita, seu Roni, Luciano, Dona Lúcia, Lucimara e Moacir.

Fonte: Acervo GEPAC, 2012 (autoria: Maurício Schneider)

como não se pensa o trabalho sem pensar a terra e a família”. E é o patriarca, ou “pai-patrão” (para os sitiantes de Sergipe estudados por Woortmann e Woortmann, 1997), aquele que governa o trabalho da família. “O pai de família é como o ‘dono’ do saber, componente da hierarquia familiar” (Woortmann e Woortmann, 1997, p. 38-39).

Na época em que se casou e começou a trabalhar por conta própria na agricultura, seu Roni utilizava agrotóxicos. Chegou mesmo a empregar muito *veneno*, como conta. No entanto, com o tempo, foi adquirindo feridas na pele (principalmente nos pés e pernas), que não cicatrizavam, além de frequentemente sentir mal-estar, enjôo e ânsia de vômito, problemas causados, segundo acredita, pelo uso de agrotóxicos. As narrativas de intoxicação são recorrentes entre os produtores que, nesta região, aderiram à agroecologia (Pinheiro, 2010). Foi assim que seu Roni e sua família tornaram-se produtores agroecológicos.

No início, assessorados pelo Centro de Apoio ao Pequeno Agricultor (Capa),³ onze produtores formaram o *grupo da Boa Vista* (a referência é ao nome de uma localidade). Todos eles levavam seus produtos para comercializar na feira de São Lourenço do Sul. Com o tempo, entretanto, foram crescendo as dificuldades em obter rendimento satisfatório a partir desse modelo de produção. Foi assim que todos, à exceção de seu Roni, abandonaram a proposta, deixando de produzir de forma agroecológica, retornando à agricultura dita *convencional* ou mesmo aderindo à produção de fumo, em que, como já dito, é particularmente intenso o uso de agroquímicos.

Na *vida* cotidiana na propriedade, seu Roni, Moacir e Lucimara quase sempre trabalham junto. Luciano estuda e trabalha fora de casa, mas quando está na propriedade, também ajuda na lavoura ou em outras tarefas. Dona Lúcia é responsável pela casa e pela comida, no que também é auxiliada por Lucimara, que volta da roça antes do horário das refeições. Dona Lúcia também trabalha na lavoura, em tarefas em que se faz necessária mais uma pessoa, como na capina dos *inços*, na colheita de alguns produtos e no cuidado da horta.

Woortmann e Woortmann (1997) comentam como, no mundo camponês, o trabalho constrói também as relações entre homens e mulheres. Assim que “o processo de trabalho, visto como processo ritual, constrói o gênero” (Woortmann e Woortmann, 1997, p. 135). Entre os sitiantes sergipanos por eles estudados,

³ O Capa é uma organização não governamental vinculada à Fundação Luterana de Diaconia, que oferece assistência técnica a agricultores familiares, assentados, quilombolas, indígenas e pescadores artesanais. Para saber mais, ver <<http://www.capa.org.br/site/content/capa/index.php>>.

enquanto à mulher cabe voltar-se para *dentro* – a casa –, ao homem é reservado o *mundo lá fora*, desde a lavoura, externa à casa, passando pela feira, até o próprio mundo, de forma geral.

[...] o deslocamento se dá do domesticado, conhecido (o espaço *dentro*) para o natural, desconhecido (o espaço *fora*; fora do domínio humano). [...] A direção do processo é determinada pelo *pai de família*, detentor do *governo* do trabalho. [...] O homem define a direção e controla o processo como um todo. [...] A mulher, pelo contrário, é remetida a um movimento inverso, de fora para dentro, trazendo para dentro da casa os produtos da roça transformados em mantimentos, para torná-los comida, inserida em sua própria “direção”, a do consumo (Woortmann e Woortmann, 1997, p. 37).

Vale notar que a horta, comumente de responsabilidade feminina, no caso da família Mühleberg é cuidada também por seu Roni, uma vez que muitos produtos que saem de lá serão comercializados na feira. Nesse sentido, a horta aqui pode ser considerada mais *de fora* do que o habitual (geralmente voltada ao consumo da casa) e, portanto, torna-se responsabilidade também do homem. Muda a situação, mas a regra permanece a mesma.

A respeito da divisão sexual do trabalho no mundo camponês, Menasche (2004) traz o exemplo de dois estudos realizados no Brasil. O primeiro, levado a cabo no Paraná, observou que, no cotidiano de vida e trabalho de mulheres e homens na produção de leite, à medida que a produção foi tecnificada, deixou de estar sob o domínio das mulheres, passando ao controle masculino (Deser e CEMTR/PR, 1996 *apud* Menasche, 2004). Da mesma forma, em outro estudo, realizado no Piauí, observou-se que quando o beneficiamento de arroz se transformou, sendo o pilão – instrumento de trabalho estritamente feminino – substituído pelo processo mecânico, a máquina era sempre operada pelos homens (Carneiro, 1981 *apud* Menasche, 2004).

A autora sugere que, em ambos os casos, teria havido modificação do lugar dessas atividades na hierarquia da unidade doméstica: a produção de leite e o beneficiamento de arroz teriam sido alçados ao estatuto de *trabalho* – atributo masculino –, diferente da *ajuda* – atributo feminino. No caso da horta de seu Roni e dona Lúcia, podemos sugerir que o processo seja semelhante. À medida que aquilo que é produzido na horta passou a ter importância comercial na estrutura de produção familiar, passou também ao domínio masculino.

Nessa propriedade, quase tudo o que é consumido na alimentação é produzido pela família. Além das frutas, vegetais, hortaliças e temperos (bem como alguns chás, que também são cultivados na horta), a família tem uma pequena criação

de animais, para *o gasto*. Criam galinhas, porcos e vacas – na realidade, uma vaca (da qual tiram o leite que consomem), uma terneira e três bois. A vaca e a terneira foram presente dos pais de Lucimara, por ocasião do casamento dela com Moacir.⁴ O esterco do gado também é aproveitado como adubo, depois de transformado em composto. A família parece seguir o que Woortmann e Woortmann (1997) denominaram de “princípio de internalização dos recursos da propriedade”.

Além desses animais, a família tem ainda um cavalo, empregado em algumas das atividades na roça. Também há dois gatos e um cachorro, Rex, que só atende quando chamado em pomerano – “*come ré, Rex*”, dizem eles.

No mercado, compram arroz, farinha, margarina, café, açúcar e sal. Eventualmente, alguma carne, quando nenhum dos animais está pronto para o abate ou quando não desejam abater algum deles – em razão do clima, por exemplo. Eles dizem que o inverno é a melhor época para realizar essa atividade, pois no verão, além do calor, que pode estragar a carne, é mais comum *vir o bicheiro* (resultante de ataque de mosca varejeira). Também eventualmente compram bolachas ou *pães de padeiro* (como chamam os pães que não são feitos em casa). As compras são realizadas nos supermercados da cidade – depois que fazem a feira, no sábado – ou em algum *bolicho* (armazém), no interior. Segundo explicam, a decisão de onde comprar varia com os preços, considerado o principal item analisado para efetuar a compra.

Em casa, dona Lúcia faz bolachas e o *pão de panela* – um pão feito com batatas e assado sobre o fogão a lenha, dentro de uma panela. Eles também fazem linguiça com carnes de porco e rês, *manteiga de vaca*, requeijão e *Schmier* (doce comumente utilizado para comer com pão, é feito de frutas, cozido por horas com açúcar, em tacho de cobre). Esses produtos, entretanto, não são vendidos na feira. Eles dizem que não compensaria, pois com o tempo gasto para produzir, teriam que cobrar muito caro, não haveria quem comprasse. Ainda, para comercializar, teriam que produzir em quantidade maior, em uma agroindústria, como as que existem na região.

Entretanto, nem todos os itens produzidos na propriedade são consumidos pela família ou por todos seus membros. As pimentas, em geral, não são muito apreciadas por eles. Moacir não gosta de couve, repolho e algumas outras hortaliças servidas como salada. São, assim, cultivadas apenas para vender na feira.

⁴ Estudo realizado no Paraná (Deser e CEMTR/PR, 1996) aponta ser comum esse tipo de dote entre agricultores familiares na região sul, onde o trabalho na produção leiteira é tradicionalmente de responsabilidade das mulheres e os conhecimentos dessa atividade são transmitidos de mãe para filha.

O café da manhã começa com *pão de panela* e *pão de padeiro*, *manteiga de vaca*, margarina e *Schmier*, café passado e solúvel e leite quente, recém-tirado da vaca. Quando há, come-se também linguiça ou mortadela (essa última comprada, industrializada). Antes de sair para o trabalho na lavoura, prepara-se, por vezes, o *frühstück* (palavra em pomerano que designa o lanche realizado no meio da manhã), composto em geral por pão, manteiga ou margarina e *Schmier*. No almoço, come-se arroz, feijão, carne (rês ou porco, geralmente) e algum legume cozido ou frito (batata, batata-doce, aipim, cenoura, abóbora, etc.), cebola ou pepino em conserva, algum suco de frutas da estação e, às vezes, alguma sobremesa, também a base de frutas. No café da tarde, em geral, come-se o mesmo que na refeição da manhã e no jantar o mesmo que no almoço. À noite, há na mesa também café passado e solúvel (Figura 2).



Figura 2. Seu Roni e sua plantação de batatas ecológicas. Fonte: Acervo GEPAC, 2012 (autoria: Maurício Schneider)

SOBRE COSMOLOGIAS

Segundo Woortmann e Woortmann (1997, p. 132), a lavoura camponesa pode ser entendida como um sistema simbólico, além de sua materialidade: “o prático e o simbólico se fundem no processo de trabalho”.

O saber mágico e as crenças religiosas, para os trobriandeses, tanto quanto para os sitiantes (benzer o pasto e o gado ou recorrer aos santos, por exemplo), são tão necessários quanto o saber “técnico”, e conhecê-los é fundamental para que o antropólogo possa dar sentido ao esforço produtivo (Woortmann e Woortmann, 1997, p. 15).⁵

Muito além da técnica, “o processo de preparo da terra, como um todo, também envolve uma dimensão mágico-religiosa: *frills*, como diria Leach” (1965 *apud* Woortmann e Woortmann, 1997, p. 60). Para Leach “o processo de trabalho, além

⁵ Malinowski descreve, em suas etnografias pioneiras, as práticas e crenças dos nativos das ilhas Trobriand (*Argonautas do Pacífico Ocidental*, de 1922).

de suas dimensões técnicas, possui também seus *frills e decorations* (Woortmann e Woortmann, 1997, p. 134).⁶

Para Woortmann e Woortmann são essas dimensões simbólicas associadas às técnicas agrícolas que conformam a especificidade do trabalho na terra dos sitiantes sergipanos que estudaram, assim como do trabalho dos Kachin, camponeses da Birmânia, estudados por Leach, e dos nativos das ilhas Trobriand, estudados por Malinowski. Desse modo, “a prática da lavoura é informada por um modelo cosmológico” (Woortmann e Woortmann, 1997, p. 166). De forma análoga, podemos pensar o trabalho dos camponeses pomeranos como estando associado a uma cosmologia.

A prática da família na agroecologia, segundo justifica seu Roni, ocorre por vários motivos, entre eles o cuidado com a saúde, como dito anteriormente. No que diz respeito aos demais fatores que também orientam essa escolha, temos aí as visões de mundo.

Assim como os sitiantes sergipanos observados pelos Woortmann, seu Roni acredita que a terra é dada por Deus para os homens trabalharem. A relação com a terra envolve, assim, respeito e reciprocidade, não uma atitude de exploração máxima. Com isso, torna-se moralmente condenável *envenená-la* com o uso de agrotóxicos. Em seu modo de ver, o uso de agrotóxicos – assim como também os transgênicos – causa prejuízos à terra, além de danos à saúde daqueles que utilizam o *veneno* e dos que consomem os alimentos. Ele diz que modificar a natureza desse modo, pela mão do homem, não pode ser da vontade de Deus.

Seu Roni tem na bíblia a fonte de muitas de suas convicções. Ele afirma que, segundo diz a Bíblia, “no dia em que o homem começar a roubar à terra, o mundo se transformará para pior”. Para ele, a mudança de tempos, anunciada no livro sagrado, já está a se observar. As mortes em massa e as tragédias que diariamente estão presentes nas notícias seriam evidências do desrespeito à natureza – *natureza de Deus*. Nesse ponto, observamos mais um paralelo com os sitiantes sergipanos estudados por Woortmann e Woortmann (1997), que comentam que:

[...] para os sitiantes, a natureza não tem apenas suas leis próprias como um domínio em si, ao contrário da percepção científico-ecológica do pensamento ocidental; ela é concebida como um instrumento de Deus, o qual se manifesta diretamente aos homens por meio dela (Woortmann e Woortmann, 1997, p. 62).

⁶ Edmund Leach estudou o povo Kachin, da Birmânia, descrevendo-os em sua principal monografia, *Sistemas Políticos na Alta Birmânia*, de 1954.

Discorrendo sobre a constituição do sítio desses camponeses, os autores acrescentam:

Essa organização do espaço-ambiente, que corresponde a um padrão tradicional camponês de reprodução social e de percepção do ambiente, tende a uma forma de economia auto-sustentada. Nesse espaço são construídos outros espaços, microespaços, dissemos, onde as plantas cooperam entre si e com a terra, cooperação essa que parece buscar uma harmonia, um equilíbrio. Tal ecossistema é o resultado da aplicação de um saber e este é, em boa medida, uma linguagem simbólica que constrói o mundo. Ecologia e simbolismo não são, pois, dimensões separadas (Woortmann e Woortmann, 1997, p. 133).

Para seu Roni, os agricultores que não se preocupam com isso *não têm fé*. “Não se importam se aquele alimento que eles vão vender fará mal para as pessoas da cidade, até mesmo para as crianças; dizem que se os consumidores da cidade também não se preocupam deve ser porque é isso mesmo que eles querem”. Em outra ocasião, em conversa com Patrícia Pinheiro (2010, p. 144), seu Roni comentou:

Tu pode ver, muito colono planta batata-inglesa, mas ele não come. Mas então ele sabe que faz mal [*aplicar agroquímicos*]. Então é confiança. Mas aquelas pessoas que moram na cidade [*que consomem*], também são humanas. Se nós [*agricultores*] não temos coragem de comer aquilo ali, imagina [*os outros*]. Todo colono que planta batata-inglesa, ele sempre plantava uma lavourinha separada para ele comer. Então por que ele faz isso? Então ele sabe tão bem quanto nós que isso faz mal.

O respeito à natureza, para seu Roni, vai além da lavoura. Na propriedade, ele tenta sempre manter uma ou mais áreas de mato, enquanto que os outros colonos já derrubaram tudo. Seu Roni conta que alguns vizinhos até já se ofereceram para comprar a madeira que resultaria da derrubada de suas áreas de mato. Mas ele sempre se recusa a fazer isso. Ele entende que não pode só tirar da terra, “tem que manter um pouco de mato para ela não enfraquecer demais”.

Também outros elementos da natureza são observados nas práticas agrícolas, como a influência da lua, por exemplo. Para a família, a lua crescente faz com que as plantas cresçam mais. Na lua minguante, as ramas crescem menos, o que a faz ideal para aqueles cultivos que ficam embaixo da terra, como a cenoura, por exemplo. Segundo os interlocutores, o desejável é que se plante o que cresce sob a terra no terceiro dia da lua cheia, para que esteja em crescimento durante a lua minguante.

Seu Roni associa a origem de suas concepções a seu pertencimento religioso, à Igreja Luterana. Ou ao menos ao que apreende do luteranismo. No entanto,

comenta também que o pastor, durante os cultos, não fala muito a respeito do uso de agrotóxicos no trabalho na terra, para não contrapor-se aos demais colonos.

Conforme aponta Bahia (2011), em estudo realizado na região serrana do Espírito Santo no final da década de 1990, os camponeses pomeranos costumam ter uma visão particular da religião luterana, que não é necessariamente idêntica àquela oficial, pregada pelo pastor, mas, sim, associada à sua vida cotidiana. Costumam, assim, crer e executar diversas práticas de caráter mágico-religioso, que muitas vezes entram em tensão com a autoridade religiosa. Segundo a autora, os casos mais conflituosos giram em torno das benzedeadas. Dona Lúcia comenta que, ainda que o pastor não concordasse, quando seus filhos eram pequenos e adoeciam, muitas vezes ela os levou a alguma benzedeira da região.

Na família Mühleberg, são observados certos rituais oriundos da tradição oral pomerana. É o caso, segundo relataram, da *água de Páscoa*. A cada manhã de Páscoa, um dos membros da família – geralmente Luciano, que se mostra mais apegado às tradições – acorda na primeira hora do dia e, calado (há uma restrição quanto a falar com pessoas), dirige-se ao córrego mais próximo e enche uma garrafa de água. Essa água será utilizada durante todo o ano, para lavar ferimentos, principalmente nos olhos, a ela sendo, então, atribuído poder curativo. Tampouco deixam de produzir, a cada 31 de maio, o *Maischnaps* (cachaça de maio), bebida composta de cachaça e 31 ervas,⁷ à qual são atribuídos efeitos de cura, principalmente em problemas relacionados à digestão.

O CALDO POMERANO E A SOPA DE GALINHA

Se o trabalho na terra a partir da agroecologia diferencia a família de seu Roni da maior parte dos membros da comunidade – o que, de algum modo, os distancia da vizinhança –, as festas podem ser percebidas como ocasiões de reencontro.

A festa é tomada aqui como locus privilegiado de observação das relações sociais, uma vez que entendida como expressão de valores e relações da sociedade, tal como sugerido no clássico estudo em que Bourdieu (2006), refletindo sobre

⁷ Em outros contextos, o *Maischnaps* é preparado com 32 ervas, a cada dia sendo adicionada uma erva à infusão com cachaça, sendo que no último dia o preparado é finalizado com a introdução de duas ervas, especificamente uma folha de bergamoteira e uma de laranjeira. A família estudada não costuma colocar as ervas a cada dia e tampouco colocar as duas folhas no último dia. Eles separam, durante o mês, 31 diferentes ervas, entre as que dispõem na propriedade e, em geral, colocam todas juntas na infusão, no último dia do mês.

as relações entre campo e cidade, analisa bailes camponeses da região francesa do Béarn dos anos 1960.

A família de seu Roni, bem como as de muitos de seus vizinhos, é associada à comunidade luterana Menino Jesus. Tal como é costume em outras comunidades luteranas da região, uma vez por ano – no caso, em setembro –, é organizada uma festa, em que são recebidos visitantes vindos de outras localidades, assim como da cidade. Na realidade, existe uma espécie de *circuito* de festas: a cada domingo acontece uma festa em alguma comunidade do município ou de municípios vizinhos. Na ocasião, as demais comunidades dirigem-se ao local para prestigiar a iniciativa. A família de seu Roni, assim como os demais membros de sua comunidade, participa de festas em quase todos os fins de semana.

No Butiá, a festa tem início com o culto, na igreja; seguido de almoço – *buffet* com churrasco, saladas, pães, cucas – e, à tarde, baile com banda *estilo alemão* (para os mais velhos). Durante a tarde, ocorrem também sorteios de rifas e jogos – na parte externa do salão. À noite, os jovens confraternizam-se, em outro baile, agora animado com música de discoteca.

A festa da comunidade Menino Jesus tem por tradição servir, entre outros pratos, sopa de galinha e um caldo preparado com carne, feijão e temperos (como eles explicam, uma espécie de caldo de mocotó sem *mondongo*⁸), batizado de *caldo pomerano*. Também nos casamentos de membros da comunidade, realizados no mesmo salão, caldo e sopa não podem faltar. Na realidade, mocotó e sopa de galinha são pratos recorrentes também em outras localidades da região, nas festas de comunidades em que existe forte presença de camponeses de origem pomerana.

Krone (2014) mostra que, embora bastante difundido nas comunidades pomeranas da Serra dos Tapes, o mocotó ou caldo pomerano é um prato recente na história da culinária pomerana, tendo sido apropriado a partir da influência luso-brasileira na região.

Caldo e sopa são igualmente produtos e produtores de divisões de gênero. Enquanto o primeiro é preparado pelos homens, o segundo fica a cargo das mulheres. Geralmente é um casal bem considerado pela comunidade responsável por essa função, no que é auxiliado por outros homens e mulheres, mais novos. No Butiá, nos casamentos e festas comunitárias, já há bastante tempo o preparo desses pratos está a cargo de seu Roni e de dona Lúcia.

⁸ O caldo de mocotó é um prato bastante comum em regiões próximas às de criação de gado. Em geral, o prato costuma levar, além de feijão, ovos cozidos e tempero verde, carne moída, linguiça e *mondongo* (termo empregado no Rio Grande do Sul para referir-se aos miúdos bovinos).

Marcel Mauss (2003) ensina que as trocas estão na base das alianças que constituem a sociedade. Essas trocas podem ser de bens materiais ou imateriais (serviços, rituais, hospitalidade, etc.) e são de outra natureza que a estritamente utilitária – a troca justifica-se por si mesma e pela aliança que gera, não pela coisa trocada, que representa mais o meio pelo qual a relação é estabelecida. A troca pressupõe, ainda, as obrigações de *dar, receber e retribuir*.

Antonio Candido (1987), no clássico estudo realizado em meados do século passado, *Os Parceiros do Rio Bonito*, mostra como para os caipiras dos bairros rurais paulistas a comunidade conformava-se, além de pelo trabalho compartilhado na forma de *mutirão*, pelas festas e rituais religiosos. Para Candido, faziam parte dessas comunidades todos aqueles que trabalhavam juntos, bem como rezavam e festejavam juntos.

Através da feitura do caldo e da sopa, seu Roni e dona Lúcia estabelecem uma relação de reciprocidade com o coletivo. Quando são convidados para um casamento, é esse o presente que se espera deem aos noivos. Nas festas da comunidade, tal qual seus pares, doam seu trabalho, além de aportarem a maior parte dos ingredientes a serem empregados na preparação dos pratos sob sua responsabilidade.

Esse compromisso assume por vezes o sentido mesmo de obrigação. Seu Roni confia que, já aos 63 anos, gostaria de parar de preparar o caldo, mas ainda não encontrou alguém que pudesse substituí-lo. Nenhum de seus ajudantes ou filhos se coloca disponível para assumir o compromisso de seguir, em seu lugar, com o preparo do caldo. Eles parecem conhecer bem as consequências de assumir essa responsabilidade e, por isso mesmo, declinam da indicação.

Assim, se as particularidades da família são importantes para entender muito de seu comportamento e escolhas, que conformaram sua trajetória de vida (sobretudo no que diz respeito ao trabalho na agroecologia), a relação com o coletivo (seu pertencimento étnico e religioso, a própria inserção na comunidade luterana e as relações de vizinhança e parentesco) também se fazem importantes para entender como esta família é. A família interlocutora desta pesquisa pode ser apenas parcialmente definida por aquilo que marca suas diferenças em relação às demais, uma vez que outra parte advém de sua inserção em uma comunidade e em uma época definidas – um substrato cultural comum.

Assim, mesmo que haja divergências entre os membros da comunidade quanto a escolhas e concepções, em suma, mesmo que esta comunidade não seja homogênea – como talvez alguns fossem tentados a pensar –, ainda assim não se pode, certamente, atribuir os comportamentos estritamente a decisões individuais.

A vida comunitária tem um papel importante no modo de vida da família de seu Roni (Figuras 3, 4 e 5).

A HISTÓRIA DE MENOCCHIO, UM MOLEIRO FRIULANO

Tendo em vista suas escolhas e atitudes em relação às práticas agrícolas, a família de seu Roni não pode ser tomada como “representativa” dos agricultores de sua localidade, na medida em que, ao aderir à agricultura ecológica, constituem-se em exceção no que se refere à forma como trabalham a terra. Ainda assim, sua trajetória pode auxiliar a entender questões que perpassam contextos mais amplos.

Em *O queijo e os vermes*, Ginzburg (2006) reconstrói a história de Domenico Scandella, o Menocchio, um moleiro que viveu na região do Friuli, Itália, no século XVI, à época da Inquisição. Menocchio tinha pensamentos muito particulares acerca da religião e dos dogmas da igreja. Suas ideias desagradaram o Santo Ofício, que o prendeu e interrogou por duas vezes, em quinze anos. Os autos desses processos (decorrente dos interrogatórios) serviram de fonte ao historiador, como ponto de partida para que o autor trilhasse o caminho de volta da trajetória do moleiro. Assim, Ginzburg (2006, p. 9) buscou por suas “leituras e discussões, pensamentos e sentimentos, temores, esperanças, ironias, raivas, desesperos”.



Figura 3. Seu Roni preparando o caldo pomerano.
Fonte: Acervo GEPAC, 2012 (autoria: Maurício Schneider)



Figura 4. Dona Lúcia preparando a sopa de galinha.
Fonte: Acervo GEPAC, 2012 (autoria: Maurício Schneider)



Figura 5. Festa na Comunidade Luterana Menino Jesus de Butiá.
Fonte: Acervo GEPAC, 2012 (autoria: Maurício Schneider)

O moleiro sustentava que o mundo tinha origem na putrefação.

Segundo seu pensamento e crença tudo era um caos, isto é, terra, ar, água e fogo juntos, e de todo aquele volume em movimento se formou uma massa, do mesmo modo como o queijo é feito do leite, e do qual surgem os vermes, e esses foram os anjos. A santíssima majestade quis que aquilo fosse Deus e os anjos, e entre todos aqueles anjos estava Deus, ele também criado daquela massa, naquele mesmo momento, e foi feito senhor com quatro capitães: Lúcifer, Miguel, Gabriel e Rafael. O tal Lúcifer quis se fazer de senhor, se comparando ao rei, que era a majestade de Deus, e por causa dessa soberba Deus ordenou que fosse mandado embora do céu com todos os seus seguidores e companhia. Esse Deus, depois, fez Adão e Eva e o povo em enorme quantidade para encher os lugares dos anjos expulsos. O povo não cumpria os mandamentos de Deus e ele mandou seu filho, que foi preso e crucificado pelos judeus (Ginzburg, 2006, p. 37).

Menocchio era, como define Ginzburg (2006), “um homem como nós, mas também muito diferente de nós”. Diferente de todos de sua época, na verdade. Menocchio era letrado, em um contexto em que a maioria dos camponeses não sabia ler e escrever. Esse fato permitiu, inclusive, que os processos movidos contra ele pelos inquisidores fossem particularmente enriquecidos por seus escritos.

Entretanto, os livros a que teve acesso, apesar de o terem influenciado muito, não foram sua única fonte ou determinaram suas ideias. Sua leitura era particular, o que diziam os livros era recriado a partir do que ele acreditava. “Não o livro em si, mas o encontro da página escrita com a cultura oral é que formava, na cabeça de Menocchio, uma mistura explosiva” (Ginzburg, 2006, p. 95). “Empregando uma terminologia embebida de cristianismo, neoplatonismo e filosofia escolástica, Menocchio procurava exprimir o materialismo elementar, instintivo, de gerações e gerações camponesas” (Ginzburg, 2006, p. 107).

Dessa forma, não era irredutível a diferença de Menocchio em relação a seus contemporâneos. Como evidenciado pelo autor, muito do que ele acreditava encontrava ressonância nos livros que lia e outro tanto vinha da cultura oral camponesa, na qual estava inserido. Assim, “uma investigação que, no início, girava em torno de um indivíduo, sobretudo de um indivíduo aparentemente fora do comum, acabou desembocando numa hipótese geral sobre a cultura popular – e, mais precisamente, sobre a cultura camponesa – da Europa pré-industrial” (Ginzburg, 2006, p. 10). Desse modo,

Não podemos considerar Menocchio como um “camponês ‘típico’ (no sentido de ‘médio’, ‘estatisticamente mais frequente’) do seu tempo” (Ginzburg, 2006, p. 20).

Aos olhos dos seus conterrâneos Menocchio era um homem, ao menos em parte, diferente dos outros. Mas essa singularidade tinha limites bem precisos: da cultura do próprio tempo e da própria classe não se sai a não ser para entrar no delírio e na ausência de comunicação. Assim como a língua, a cultura oferece ao indivíduo um horizonte de possibilidades latentes – uma jaula flexível e invisível dentro da qual se exercita a liberdade condicionada de cada um (Ginzburg, 2006, p. 20).

Mesmo um caso-limite (e Menocchio com certeza o é) pode se revelar representativo, seja negativamente – porque ajuda a precisar o que se deva entender, numa situação dada, por “estatisticamente mais frequente” –, seja positivamente – porque permite circunscrever as possibilidades latentes de algo (a cultura popular) que nos chega apenas através de documentos fragmentários e deformados, provenientes quase todos de “arquivos da repressão” (Ginzburg, 2006, p. 21).

Ginzburg (2006) é um dos precursores da chamada micro-história, preocupada não em grandes generalizações, mas em análises particulares, que podem dizer muito sobre uma época. Corrente histórica bastante próxima da disciplina antropológica, tampouco se configura como preocupada com a vida de reis e outras *figuras ilustres*, mas com o povo, com aqueles que, também por não deixarem testemunhos escritos, em boa medida foram esquecidos pela história oficial. *O queijo e os vermes* é a história de um camponês, que mesmo com opiniões peculiares, não deixava de ser um camponês.

Desse modo, é a partir da inspiração na abordagem proposta por Ginzburg que este trabalho foi delineado. Ao invés de falar de camponeses genéricos ou sobre modelos de produção agrícola, buscou-se conduzir o olhar para a história de uma família e apontar algumas reflexões a partir das conexões e rupturas entre família e comunidade.

Assim como o moleiro Menocchio, apresentado por Ginzburg (2006), que, apesar de suas particularidades e idiosincrasias, dizia muito a respeito de seus contemporâneos e de sua época, é possível pensar a trajetória da família estudada em relação ao contexto social e temporal em que está inserida. Ainda que se diferenciem dos vizinhos, na localidade em que vivem, a análise a partir desta família é capaz de revelar diversos aspectos comuns a um campesinato e à realidade rural desta região.

REFERÊNCIAS

BAHIA, Joana. *O tiro da bruxa: identidade, magia e religião na imigração alemã*. Rio de Janeiro: Garamond, 2011.

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

CANDIDO, Antonio. *Os parceiros do Rio Bonito*: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida. São Paulo: Livraria Duas Cidades, 1987.

DESER; CEMTR/PR. *Gênero e agricultura familiar*: cotidiano de vida e trabalho na produção de leite. Curitiba: DESER/CEMTR, 1996.

GINZBURG, Carlo. *O queijo e os vermes*: o cotidiano e as ideias de um moleiro perseguido pela inquisição. São Paulo: Companhia das Letras, 2006.

KRONE, Evander Eloí. *Comida, memória e patrimônio cultural*: a construção da pomeranidade no extremo sul do Brasil. Dissertação (Mestrado em Antropologia). Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2014.

MAUSS, Marcel. Ensaio sobre a dádiva: forma e razão da troca nas sociedades arcaicas. In: _____. *Sociologia e antropologia*. São Paulo: Cosac Naify, 2003.

MENASCHE, Renata. Capinar: verbo conjugado no feminino? Notas de pesquisa sobre gênero e percepções de risco na agricultura familiar. *Cuadernos de Desarrollo Rural*, n. 53, p. 25-36, 2004.

PINHEIRO, Patrícia dos Santos. *Saberes, plantas e caldas*: a rede sociotécnica de produção agrícola de base ecológica no sul do Rio Grande do Sul. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural). Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2010.

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

SCHNEIDER, Maurício. *Entre a agroecologia e a fumicultura*: uma etnografia sobre trabalho na terra, cosmologias e pertencimentos entre camponeses pomeranos. Monografia (Bacharelado em Antropologia). Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2013.

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

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