

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
FACULDADE DE CIÊNCIAS ECONÔMICAS
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS ECONÔMICAS
CURSO DE PLANEJAMENTO E GESTÃO PARA O DESENVOLVIMENTO
RURAL**

ÉRITA LIMA NOBRE

AS TAFONAS DO BAIRRO LAMI, ZONA SUL DE PORTO ALEGRE, RS

Arroio dos Ratos

2011

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
FACULDADE DE CIÊNCIAS ECONÔMICAS
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS ECONÔMICAS
CURSO DE PLANEJAMENTO E GESTÃO PARA O DESENVOLVIMENTO
RURAL**

ÉRITA LIMA NOBRE

AS TAFONAS DO BAIRRO LAMI, ZONA SUL DE PORTO ALEGRE, RS

Trabalho de conclusão submetido ao Curso de Graduação Tecnológico em Planejamento e Gestão para o Desenvolvimento Rural – PLAGEDER, da Faculdade de Ciências Econômicas da UFRGS, como quesito parcial para obtenção do título de Tecnólogo em Planejamento e Gestão para o Desenvolvimento Rural.

Orientador: Prof. Dr. Karl Martin Monsma

Arroio dos Ratos

2011

ÉRITA LIMA NOBRE

AS TAFONAS DO BAIRRO LAMI, ZONA SUL DE PORTO ALEGRE, RS

Trabalho de conclusão submetido ao Curso de Graduação Tecnológico em Planejamento e Gestão para o Desenvolvimento Rural – PLAGEDER, da Faculdade de Ciências Econômicas da UFRGS, como quesito parcial para obtenção do título de Tecnólogo em Planejamento e Gestão para o Desenvolvimento Rural.

Aprovado em Porto Alegre, 26 de Maio de 2011.

Prof. Dr. Karl Martin Monsma - Orientador

Prof. Dr. Leonardo Alvim Beroldt da Silva

Mestranda Valéria Dorneles

AGRADECIMENTOS

Inicio meus agradecimentos aos que foram de certo modo inspiradores deste Trabalho de Conclusão de Curso, os amigos Salvador, o Dodô e sua esposa Vera, por me instigarem a curiosidade em buscar a compreensão da história das Tafonas de Porto Alegre. Mas principalmente, pela hospitalidade e carinho com que me acompanharam nas diversas fases da graduação. Da mesma forma, a todos demais entrevistados, pela disposição em contribuir, com paciência e dedicação, seu tempo, seus relatos e experiências de vida para a concretização desta pesquisa.

À Universidade Federal do Rio Grande do Sul, através de seus professores e funcionários, por possibilitar de modo singular a realização de um sonho, que por diversas razões foi adiado por muitos anos. Aos colegas de curso, que apesar da distância se mantiveram presentes.

Para finalizar, agradeço aos meus familiares e amigos pelo apoio e compreensão em diversos momentos onde as dificuldades pareciam maiores do que as que seriam possíveis de suportar, mas com atenção especial ao meu orientador, professor Karl Martin Monsma, a tutora Valéria Fernandes pelo empenho e dedicação e, ao colega e amigo Luiz Alcido. A eles, que acima de todos, podem compreender a extensão desta gratidão, o meu muito obrigada.

RESUMO

O presente trabalho busca analisar a trajetória do cultivo e beneficiamento da mandioca no bairro Lami, localizado em Porto Alegre no Rio Grande do Sul. Como principal fonte de pesquisa está na narrativa de alguns antigos agricultores moradores do bairro, além de algumas publicações. A proliferação de construções das tafonas ocorreu a partir dos anos de 1890 e praticamente encerrou suas atividades em meados do século XX. Este trabalho tem como pretensão discutir alguns aspectos das relações de trabalho, bem como de mercado, relacionados à produção da farinha de mandioca. Além disso, observar algumas transformações que o cultivo, a colheita e o beneficiamento da mandioca fizeram nas margens do Guaíba, com seus trapiches e também na Lagoa dos Patos, pelo Farol de Itapuã ou pelos armazéns e depósitos espalhados ao longo do Lami. Mais extremo bairro da zona sul da Capital do Estado, o Lami desempenhou importante função econômica até meados do século XX, através do embarque da farinha de mandioca e desembarque de diferentes produtos oriundos de outras localidades, que viriam suprir necessidades da população do Lami. É a partir das oscilações decorrentes do processo de industrialização de Porto Alegre que se pretende traçar um paralelo relacionando a prática das tafonas, com o desenvolvimento urbano e econômico da cidade e assim estabelecer um contraponto entre o Lami de dois tempos distintos.

Palavras-chave: tafonas, farinha de mandioca, relações de trabalho, industrialização, transporte, economia e mercado.

ABSTRACT

This paper seeks to analyze the trajectory of the cultivation and processing of cassava in the neighborhood Lami, located in Porto Alegre in Rio Grande do Sul. As the main source of research is the narrative of some former residents of the neighborhood farmers, and some publications. The proliferation of Tafona construction began in the 1890s and virtually ceased production in mid-twentieth century. This work has the intention to discuss some aspects of labor relations, as well as market related to the production of cassava flour. Also, observe some changes that the growing, harvesting and processing of cassava made the banks of the Guaíba, with its warehouses and also in the Patos Lagoon, the Lighthouse of Itapuã or by warehouses and depots spread throughout the Lami. More extreme southern district of the city and state, the Lami played an important economic role until the mid-twentieth century, through the shipment of cassava flour and unloading of from various other locations that would meet the needs of the population of Lami. It is from the fluctuations arising from the industrialization process in Porto Alegre who want to draw a parallel practice of linking Tafona, with the urban and economic development of the city and thereby establish a counterpoint between the two different times Lami.

Keywords: Tafona, cassava flour, labor relations, industrialization, transport, economy and market.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	08
2 METODOLOGIA	12
3 CONTEXTUALIZAÇÃO HISTÓRICA	15
4 DA MANDIOCA À FARINHA DE MANDIOCA	19
4.1 ORIGENS, E MODO DE CULTIVO E BENEFICIAMENTO DA MANDIOCA	19
4.2 ASPECTOS CULTURAIS E AMBIENTAIS DO LAMI E ENTORNO	23
4.3 TRANSPORTE E MERCADO	25
4.4 MÃO – DE – OBRA E RELAÇÕES DE TRABALHO	28
5 TRAJETÓRIA DAS TAFONAS	30
5.1 AS TAFONAS: PRINCÍPIO E FIM	30
5.2 MEMÓRIAS DAS TAFONAS	32
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS	34
7 REFERÊNCIAS	36
8 APÊNDICE- MODELO DO ROTEIRO DAS ENTREVISTAS	38
9 ANEXO - TERMO DE CONSENTIMENTO DO ENTREVISTADO	40

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1 – Acesso hidroviário até a região sul do Estado-----	15
FIGURA 2 – Mapa parcial da Região Metropolitana de Porto Alegre: localização do Lami e a proximidade que possui de Itapuã, explicando a relação entre ambos -----	18
FIGURA 3 – À frente o cevador, que irá transformar a mandioca em pasta. Ao fundo duas prensas manuais. Existem outros modelos, mas estas eram as mais utilizadas -----	21
FIGURA 4 - Ao fundo o forno, onde estão sendo preparados os bijus ou beijus, como são conhecidos no Lami. Na frente os “caixotes” onde é depositada a farinha -----	21
FIGURA 5 – Tipitim na prensa. Eram empilhadas uma média de 06 destes, com a massa da mandioca crua para ser pressionado -----	22
FIGURA 6 – O forno para torrar a farinha. Possuíam pás em forma de vassouras, que deveriam ser permanentemente controladas, mantendo sempre em sentido circular, para não deixar queimar -----	23
FIGURA 7 - Vapor transportando passageiros em Porto Alegre, 1920 -----	27

1 INTRODUÇÃO

O presente trabalho tem como proposta conhecer e compreender um pouco da história da produção e beneficiamento da mandioca no bairro Lami, localizado no extremo sul do município de Porto Alegre.

A partir da convivência com moradores do Lami, através de visitas e pelos relatos de pessoas que nasceram ou viveram por longos anos no bairro, é possível notar a existência de hábitos e costumes, sejam eles gastronômicos, de linguagem, arquitetônicos ou até mesmo na presença de algumas ruínas. Estes aspectos nos remetem a um período da história em que a mandioca com suas tafonas ou atafonas¹ fizeram parte da vida dos habitantes da comunidade, tendo papel importante na economia, no mercado e na cultura do local em questão.

A história do Lami se confunde entre dois municípios: Porto Alegre e Viamão. O bairro Lami pertence a Porto Alegre dependendo, portanto, de decisões político-administrativas e de recursos disponibilizados pelo poder público. Já com relação à Viamão o bairro faz divisa e por isso existem aspectos mais subjetivos que o aproximam do Lami, além das fronteiras geográficas, pois estando este muito distante do centro da Capital, especialmente quando por décadas a comunicação foi deficiente e sem as facilidades tecnológicas atuais, com estradas muito precárias, mais fácil era o caminho que ligava o Lami a Itapuã em Viamão, tanto através do transporte fluvial, percorrendo o Guaíba ou por via terrestre em carretas de boi. Em decorrência disso foi possível observar no decorrer da presente pesquisa que não há como dissociar o Lami de Itapuã, sendo trazidos com frequência dados de um e de outro, relacionando-os concomitantemente.

Referente à história da cidade de Porto Alegre existem diversos autores inúmeras publicações que contam a história da cidade, entretanto, muito do que é produzido, possivelmente a maioria, trata do desenvolvimento urbano-industrial e normalmente está relacionado à parte central do município. A pretensão, neste caso, é trazer à tona uma realidade desconhecida pela maioria dos porto-alegrenses e demais interessados. Outra pretensão também é contribuir, ainda quem minimamente, no sentido de atrair olhares para um bairro com inúmeras peculiaridades, de comunidades tradicionais, com grande diversidade sócio-cultural-ambiental, que por décadas esteve à

¹ Construção com instalações para fabricação de farinha e derivados. Contém cevador, prensa, forno e peneira (BARROSO, 2008).

margem dos interesses governamentais, mas que por um longo período exerceu atividades importantes na agricultura, na agro-indústria, no comércio e na economia da cidade.

O período aqui analisado está compreendido entre os anos de 1890 a 1960 e não por acaso, pois conhecer algumas das transformações políticas, econômicas e sociais ocorridas no momento de transição entre monarquia e república nos traz a compreensão do período de ascensão do beneficiamento da mandioca na zona sul de Porto Alegre. O mesmo ocorre na década de 1960 onde algumas mudanças implicaram no declínio desse beneficiamento.

O século XIX foi marcado por grande imigração para o Brasil no decorrer de suas décadas, mas nas últimas este movimento foi intensificado, especialmente pela abolição da escravatura em 1888. Sem os escravos a elite brasileira representada principalmente por fazendeiros produtores de café, se viu obrigada a suprir a carência de mão-de-obra pressionando o governo a atrair imigrantes. O movimento migratório ocorre inicialmente com predomínio de alemães e italianos, mas no início do século XX tem início à chegada também dos japoneses².

A República, proclamada em 15 de novembro de 1889, além do incentivo a abolição da escravatura e a imigração surgia alicerçada em ideais positivistas, onde era valorizado o nacionalismo e o progresso era atrelado ao poderio econômico, que por sua vez era atribuído à industrialização. Assim, após o estabelecimento de um forte partido político que representava a nova elite agrária juntamente com os militares, os imigrantes e os trabalhadores livres, todos buscavam novos interesses opostos aos da monarquia.

Os anos compreendidos entre 1889 e 1891 foram conhecidos como Governo Provisório. Nas mãos do Marechal Deodoro da Fonseca foram estabelecidas algumas diretrizes do que viria a ser o regime republicano federalista, dando caráter laico ao Estado ao mesmo tempo em que naturaliza estrangeiros que viviam no país, apontando algumas das diversas transformações que estariam por vir.

Em 1891 é promulgada a primeira constituição do Brasil, estabelecendo pontos fundamentais: o federalismo, onde as províncias se transformam em Estados e a estes é dada certa autonomia na elaboração de legislação própria; o Presidencialismo, entregando ao Presidente da República maiores poderes; e a representação do povo através do voto, onde mulheres, analfabetos e soldados eram impedidos de votar. Esta

²(<http://www.suapesquisa.com/historia/imigração><acesso em 19/03/2011>).

representação do povo indica a intenção de perpetuar o poder nas mãos dos fazendeiros produtores de café que elegeram treze presidentes durante o que se convencionou de chamar de “República Velha”, período que vai até 1930 com a chegada de Getúlio Vargas a presidência e momento em que a oligarquia rural predominante se vê enfraquecida³.

A República, porém, amargou dissabores já de início com a Política de Encilhamento, que nada mais era que a emissão descontrolada de papel moedavindo suprir as necessidades de um novo poder de compra que se apresentava. Isto é, como até então os principais responsáveis pelo consumo eram os fazendeiros, com os novos trabalhadores assalariados e a chegada do grande contingente de imigrantes surgiram novas necessidades de consumo. O governo que até então não mantinha maiores controles sobre a expedição de dinheiro, deparou-se com um caos financeiro e foi aí que Rui Barbosa, Ministro da Fazenda em 1890 cria um “Banco Emissor” distribuído em quatro distintas regiões do país, das quais o Rio Grande do Sul fazia parte anunciando o nível de importância do Estado a partir desse período.

A idéia de que o banco impulsionasse a criação de empresas através do estímulo ao crédito não deu certo e o que aconteceu foi uma grande especulação financeira e um intenso processo inflacionário, resultando na finalização do projeto já em 1891, pois o surgimento de novas relações sociais e de trabalho ocasionou um novo mercado consumidor que o monopólio do cultivo e exportação do café já não conseguia mais sustentar. As importações aumentaram e o governo precisou reformular a relação entre importação e exportação para equilibrar a balança comercial. Ao mesmo tempo em que precisou frear as importações também precisou iniciar uma campanha de estímulo a produções que atendessem o mercado nacional e internacional, o que acabou por encerrar a supremacia dos cafeicultores. É a partir desse momento, na emergência desse modelo de progresso com base no poderio econômico que algumas cidades do Brasil, mas particularmente do Rio Grande do Sul, como Porto Alegre, Pelotas, Rio Grande, Caxias do Sul e São Leopoldo, iniciam um processo mais intenso de industrialização (FAGUNDES, et al, 1987, p.245).

Nas décadas que alcançam os anos de 1960 muitas são as transformações que veremos a seguir e por isso pode ser considerado como o período de encerramento da

³(<http://www.historianet.com.br/conteudo/default.aspx?codigo357><acesso em 22/03/2011>).

produção agroindustrial de farinha de mandioca no Lami, já que ainda que escassamente continuasse a ser produzida por poucos agricultores resistente ao seu fim, mas irrisoriamente comercializada. A partir desse período, precedendo o auge da economia brasileira com o “milagre econômico”, o crescente aumento populacional e descontrolado urbano das cidades em conjunto com os princípios desenvolvimentistas e suas consequências, tais como êxodo rural, loteamentos de áreas rurais ou intensa mecanização da agricultura (GRANDO e MIGUEL, 2002, p. 32), entre outros fatores, implicaram na substituição das atividades das tafonas resultando no seu quase esquecimento, que só não é pleno graças à memória de seus moradores mais antigos.

2 METODOLOGIA

Para concretizar a elaboração deste Trabalho de Conclusão a metodologia de pesquisa utilizada aconteceu através de buscas de documentos primários, livros e recortes no Arquivo Histórico Municipal de Porto Alegre Moysés Vellinho (AHMPAMV), fotos do acervo digital do Museu Joaquim José Felizardo e em jornais do Museu da Comunicação Hipólito José da Costa. Foram analisadas também publicações disponíveis na Biblioteca Pública do Estado do Rio Grande do Sul (BPE), em diversas bibliotecas da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) e especialmente em algumas lojas de livros usados da cidade, onde obtive excelentes orientações bibliográficas. Entretanto, parte significativa da pesquisa foi obtida através de entrevistas, sendo fundamental a narrativa de alguns tradicionais moradores do Lami que vivenciaram parte do período em que a produção de farinha de mandioca teve destaque no cenário econômico, cultural e social da zona Sul de Porto Alegre e seu entorno. Estes moradores também forneceram fotos particulares de tafonas de suas propriedades em plena utilização, que muito vieram enriquecer este trabalho.

A seleção dos entrevistados foi exclusivamente por indicação a partir do contato inicial com Dodô e Vera. Na sequência das entrevistas os demais entrevistados foram sugerindo outras possibilidades, já que todos possuem alguma relação de parentesco e/ou amizade muito estreita. Houve algumas dificuldades na seleção dos possíveis entrevistados, pois alguns simplesmente recusaram conceder entrevistas, desconfiados apesar das indicações. Mas o problema maior foi em decorrência do período em que as entrevistas seriam realizadas já que diversos moradores tradicionais do Lami, mesmo disponíveis para serem entrevistados e até interessados no assunto só poderiam fazê-lo em momento posterior ao do veraneio, pois estavam no litoral ou em outras viagens a passeio. Desse modo, foram cinco as entrevistas com duração variável entre uma e duas horas, em que todos os entrevistados se dispuseram a falar sobre o tempo das tafonas, bem como autorizaram a gravação e a divulgação de suas identidades, assinando seus respectivos Termos de Consentimento que seguem anexo juntamente ao roteiro das entrevistas.

Os entrevistados foram os seguintes: Salvador, agricultor agroecológico, 61 anos, “nascido e criado no meio da farinhada”, segundo comenta. Nasceu em Viamão, mas muito cedo migrou para a zona sul de Porto Alegre, oscilando com idas e vindas entre Porto Alegre e Viamão até finalmente sua família se fixar na atual residência há

pouco mais de 40 anos. Possui em sua propriedade ainda alguns utensílios pequenos utilizados no beneficiamento da mandioca e herdados de seu pai.

Vera, produtora rural, possui uma pequena fábrica de pastas, molhos, conservas e geleias de sua propriedade. É esposa do Sr. Salvador e tem 53 anos. Apesar de não ter vivenciado as tafonas do Lami é originária de Viamão, onde presenciou na infância os mesmos afazeres.

Dona Chica, aposentada, foi agricultora e produtora de farinha por toda a vida. Com 94 anos nasceu e sempre viveu no Lami. Por autorização oral de Dona Chica, já que analfabeta, sua filha assinou em seu nome o Termo de Consentimento de divulgação de sua identidade.

Teresa, dona de casa, tem 65 anos e é filha de Dona Chica. Também nasceu e viveu sempre no Lami. Apesar de há muitos anos não participar das tarefas de fabricação de farinha tem muitas lembranças deste período.

Iracema não conseguiu se aposentar como produtora rural apesar de ter sempre vivido disto. Possui ruínas em sua propriedade da tafona que seu pai utilizou por muitos anos, pois este nunca deixou de produzir farinha, fazendo-o até meados dos anos de 1990 quando veio a falecer. Dona Iracema, a filha, continuou a tarefa até os anos 2005 ou 2006, quando por falta de recursos e desanimada pela ausência do pai, desistiu da tafona que acabou se deteriorando por falta de mão-de-obra e recursos para a sua manutenção.

Todos os entrevistados estiveram ligados ao beneficiamento da mandioca como produtores rurais, algumas vezes como proprietários, outras como “auxiliares” dos vizinhos, pois como não havia pagamento formal para essas atividades o que acontecia frequentemente era a troca de trabalho ou de produtos determinados pela necessidade do momento, ou seja, trabalhava-se em determinada propriedade quando se fazia necessário e de dispunha a “trocar” igualmente a mercadoria que se fizesse presente. Quando se matava um porco, distribuía-se a carne e a banha com os vizinhos ou na colheita de frutas e hortaliças também se “recompensava” por algum empréstimo anterior. Uma intensa relação de sobrevivência estabelecida informalmente em uma comunidade de agricultores, onde todos eram seguidores, de modo semelhante ao que ocorre ainda hoje em diversas comunidades tradicionais.

Segundo relatos, todos os tafoneiros plantavam mandioca, mas nem todos os agricultores possuíam tafonas. Assim, acontecia de algum dono de tafona, além de seu cultivo comprar mandioca de outros para aumentar sua produção de farinha.

Não foi possível encontrar outros profissionais que não agricultores e/ou tafoneiros, pois o comércio e transporte da farinha de mandioca do Lami se concentravam nas mãos do único mercador do local, “seu” Lulu Bernardes, onde toda a produção da região era comprada, transportada, revendida e por vezes “re-beneficiada” (pois pretendia certa padronização), por ele a partir do seu trapiche particular.

Os encontros com os entrevistados aconteceram por intermédio do casal Vera e Salvador, o Dodô, com quem tive oportunidade de conhecer e ter um relacionamento mais estreito em decorrência do cumprimento de estágio obrigatório deste curso de graduação, e especialmente pela hospitalidade com que me acolheram, onde se dispuseram não somente indicar possíveis entrevistados, mas também em alguns casos fazer o contato inicial.

3 CONTEXTUALIZAÇÃO HISTÓRICA

Porto Alegre desenvolveu-se às margens do Guaíba e é inegável sua relação com este que hoje chamamos estuário. A ocupação da cidade acontece com a chegada dos açorianos a partir da cidade de Rio Grande, que em fuga dos espanhóis buscam na região da antiga Porto Alegre a possibilidade de contato com Rio Pardo, uma das mais importantes cidade à época da colonização. A intenção inicial desses açorianos era de chegar até as Missões, mas ao fim do Tratado de Madrid em 1750, acabam se estabelecendo definitivamente nos arredores dos Campos de Viamão (FRANCO, 1983, p. 19).

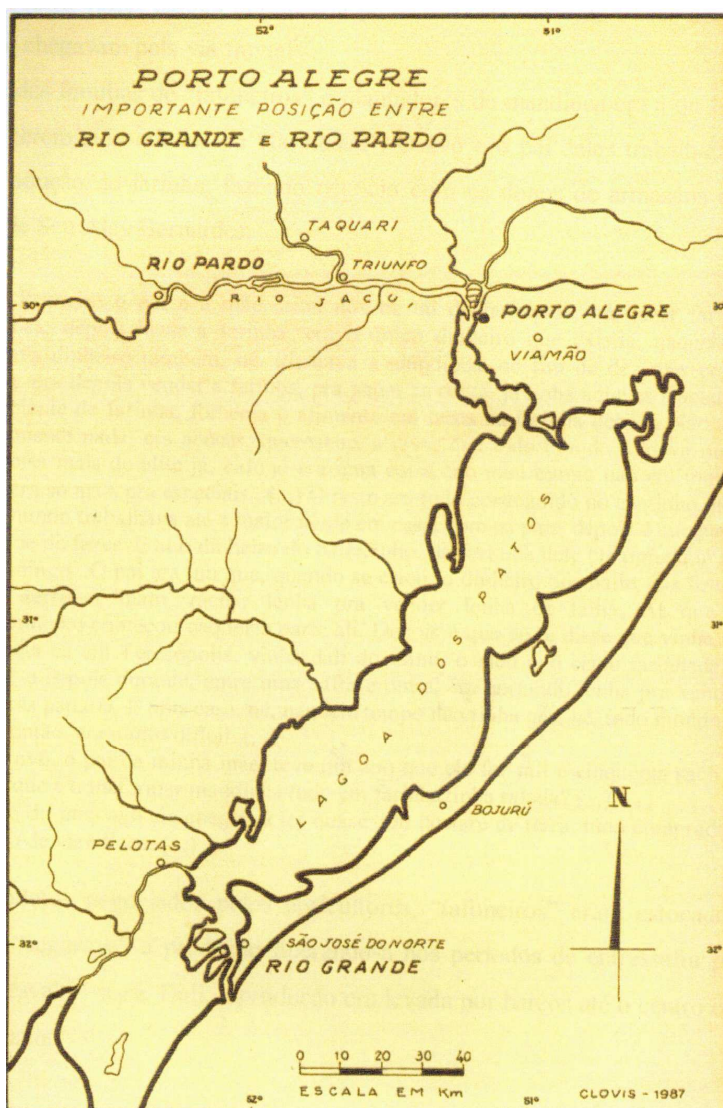


FIGURA 1 – Acesso hidroviário até a região sul do Estado

Fonte: RECHENBERG, 2007, p.118

É possível verificar ao longo da história que a maior parte das colonizações ocorre junto a importantes cursos d'água e Porto Alegre possui posicionamento privilegiado quanto a isso, pois ao mesmo tempo em que está junto ao Guaíba onde desembocam vários outros rios, também está junto à Lagoa dos Patos, que lhe dá acesso ao mar e, portanto, facilitado o contato com o restante do mundo sob diversos aspectos.

No início do século XIX, o domínio comercial de Porto Alegre está embasado no trigo, porém com a concorrência do sul do Estado entre Rio Grande e Pelotas, que dividiam o monopólio comercial do Rio Grande do Sul em função do charque e do couro, economicamente a cidade entra em declínio e perde destaque, ficando em um papel secundário às margens do poderio econômico das cidades do sul do Estado. Porém, a vantagem do posicionamento geográfico se demonstra e é dado início o processo colonizatório alemão, seguido anos depois pelos italianos, fundando importantes colônias, em especial em São Leopoldo e Caxias com visíveis influências em Porto Alegre (SINGER, 1977, p.148).

Inglaterra, Estados Unidos e França são no final do século XIX os principais compradores dos produtos do Rio Grande do Sul, mas já no início do século XX, quando a farinha de mandioca já aparece como um dos principais produtos de exportação do Rio Grande do Sul para outros Estados (principalmente São Paulo, Rio de Janeiro, Bahia e Pernambuco), entra também como parceiros comerciais do Estado países como Argentina, Uruguai e Alemanha (CAMPELLO e DUHÀ, 2009, p. 51-59). A influência alemã é mais perceptível e se faz presente nas inúmeras e diversificadas atividades econômicas que passam a fazer parte da realidade porto-alegrense, com ferragens, bazares, depósitos, etc. (FRANCO, 1983, p. 42), além do que, nas décadas finais do séc. XIX darem início a implantação de várias fábricas e indústrias, onde expoentes das famílias Trein, Renner e Mentz, todas alemãs, dando ares de intenso desenvolvimento nas regiões centrais e áreas de arrabalde, como São João e Navegantes (FAGUNDES, et. al, 1987, p. 252).

Com estas novas parcerias, Porto Alegre juntamente com a região colonizada pelos ítalo-germânicos sobressaem-se em relação aos municípios do sul do Estado, pois com o surto de industrialização que segue na virada do século XIX, o transporte aquaviário acompanha tal evolução na medida em que era o principal meio de transporte da época, fortalecendo as áreas de produção e as relações comerciais (CAMPELLO e DUHÀ, 2009, p. 64).

Entretanto, a região sul de Porto Alegre não era vista como alvo de investimento urbano, nem por imigrantes ou seus descendentes brasileiros, nem pelo poder público, especialmente pelo distanciamento dos centros industriais da capital, já que mesmo com as facilidades do transporte hidroviário à época, o momento de intensa industrialização verificado no início do século XX dá indícios de que áreas como os atuais bairros Navegantes e São João, as “áreas de arrabaldes”, eram estratégicas e geograficamente mais vantajosas aos novos industriais (na sua maioria alemã), que impulsionaram construções habitacionais populares nos arredores de suas indústrias (FAGUNDES, et al, 1987, p.248). Assim, os moradores do Lami e áreas próximas, mantiveram sua tradição agrícola e ao mesmo tempo incrementando esta vocação, vindo à produção agrícola aliar-se às necessidades de uma cidade onde essa industrialização dava indícios de seu potencial.

Indo ao encontro das necessidades da população e de seus governantes em termos econômicos e de transporte, surge muito próximo ao extremo sul da cidade o farol de Itapuã em Viamão. Fundado em 01/03/1860 na seqüência de uma série de construções desse tipo ao longo do Estado, juntamente com a construção de um porto, o Porto de Itapuã em 1890, cumpre importante papel no sistema de integração comercial, em um período que “não havia trens, além do transporte hidroviário só com tração de mulas ou carros de boi” (FRANCO, 1983, p.35-7). Sua importância enquanto porto é verificado nos registros de escala no porto de Itapuã entre Tapes e Porto Alegre, no transporte feito com iates e assemelhados e posteriormente em vapores, até 1960 quando entra em decadência, como aconteceu com boa parte do sistema de transporte hidroviário do Estado nos anos próximos a 1960 (CAMPELLO e DUHÀ, 2009, p. 114 - 116).

Aliado a construção do porto de Itapuã, também há a construção de um grande galpão que servia para depositar farinha de mandioca, cachaça, peixe e outros produtos da região, que eram transportados para Porto Alegre. É por intermédio deste porto que até 1941, quando foi destruído com a enchente deste ano, que Itapuã tem função primordial econômica e social com a população dos seus arredores, inclusive do Lami, pois está ali o principal meio de embarque de pessoas e mercadorias, tanto de partida como de chegada mantendo a ligação de Itapuã e da zona sul de Porto Alegre, alcançando até o extremo sul do Estado através do “Mar de Dentro”, como se popularizou chamar a Costa Doce do Rio Grande do Sul em função da Lagoa dos Patos.

Por possuir ligação com o Oceano Atlântico (Mar de Fora), além de estar paralelo a este, a Laguna (Lagoa) dos Patos, possui também grande extensão, com 265 km de comprimento e 40 km de largura, alcançando uma área total de mais de 10milKm².

(...) por ser um porto natural, Itapuã sempre esteve na rota da navegação mercantil e costeira do Mar de Dentro, desenvolvendo-se aqui, uma economia baseada na produção de farinha de mandioca que era transportada em barcos para centros consumidores do estado e do País (BARROSO, 2008, p. 559).

A partir da enchente de 1941 o porto e a região de Itapuã entram em decadência e sua tradição comercial chega à exaustão, mantendo de forma modesta ainda algumas produções tradicionais, como as das atafonas e dos alambiques.

Entretanto, apesar de possuir uma tradição muito peculiar o Lami somente foi reconhecido como bairro em 1991, quando foi oficializado pela Prefeitura Municipal. Anos após ter o reconhecimento de uma Reserva Ecológica, uma Reserva Indígena e às vésperas de se tornar a primeira praia balneável de Porto Alegre, através de um grandioso projeto de despoluição.



FIGURA 2 – Mapa parcial da Região Metropolitana de Porto Alegre: localização do Lami e a proximidade que possui de Itapuã, explicando a relação entre ambos.

Fonte: <http://www.uol.com.br/atlas/>

4 DA MANDIOCA À FARINHA DE MANDIOCA

4.1 ORIGENS, E MODO DE CULTIVO E BENEFICIAMENTO DA MANDIOCA.

A mandioca é originária da América do Sul e o cultivo da mandioca está presente na cultura brasileira desde os tempos dos indígenas que ocuparam estas terras, encontrada em estado selvagem já no período do descobrimento teve sua prática continuada pelos portugueses. Sua importância pode ser observada, por exemplo, no que foi conhecida como a “Constituição da Mandioca”, ou seja, a Constituição de 1824, que acabaria por beneficiar os grandes proprietários rurais brasileiros ao mesmo tempo em que enfraqueceria o poder imperial, na medida em que delegava o poder de voto a quem possuísse rendimentos estabelecidos em sacos de farinha de mandioca⁴.

A mandioca é cultivada de sul a norte do país e usada para os mais diversos fins culinários, variando conforme cada região. Por se tratar de planta pouco exigente, se adapta em diversos tipos de terrenos, temperaturas e umidades, podendo ter sua colheita adiada conforme a necessidade de consumo ou melhores ofertas de mercado. (BARROSO, 2008, p. 1355).

A mandioca é originária da América do Sul. No Rio Grande do Sul o cultivo da mandioca é feito entre agosto a outubro, sendo colhida entre maio e agosto. Conforme explicação do Sr. Salvador, o procedimento era simples, mas trabalhoso: a raiz era arrancada e trazida em carretas de boi para dentro das tafonas até completar uma determinada quantidade estabelecida por eles. Depois se reuniam em semicírculo e em trabalho sequencial faziam “o capote”. Fazer o capote consiste em tirar a casca da mandioca até a metade e sem encostar-se à parte branca passar para o próximo da fila, que completaria a limpeza na outra metade; isso para que a raiz não ficasse suja e a farinha escurecida, o que era sinônimo de falta de qualidade.

Feita a limpeza eram depositadas em um cevador, que nada mais é que um sistema de moagem movido por uma junta de bois, que deveriam usar um limitador de visão para que não sentissem vertigens. Ali, neste cevador, a mandioca era ralada e transformada em pasta e daí determinada qual seria sua finalidade, pois dali sairia não

⁴(<http://www.fernandodannemann.recantodasletras.com.br/visualizar.php?id=690915><Acesso em janeiro de 2011>).

somente a farinha como também o polvilho, mas para isso era necessária uma pré-lavagem daquela pasta, onde era deixada de molho para que o amido decantasse e retirada com cautela, a água que ficava por cima. O polvilho era posto para secar naturalmente pela ação do tempo, do sol e depois guardado em latas de querosene, que eram os reservatórios disponíveis à época, para serem consumidos aos poucos na forma de broas, roscas, pães, tortas, etc. Também a partir desta matéria base feita de mandioca, faziam-se outros pratos, mas o mais tradicional era o beiju, espécie de panqueca originária da culinária indígena, demonstrando assim algo do aspecto de sincretismo cultural do Lami.

Finalmente, para a produção da farinha precisavam colocar a pasta ralada em uma prensa para retirada do excesso de umidade. A forma mais comum de fazer utilizava pequenos cestos, os “tipitins” que eram preenchidos com essa pasta e depois sobrepostos conforme a possibilidade da prensa que a partir de uma alavanca eram de tempos em tempos, pressionados até estarem praticamente secos. O resultado da prensa era depositado em um caixote e posteriormente colocado em um forno de barro ou tijolos com uma chapa metálica sobreposta na parte superior em forma de meia-lua, para torrar, sempre sendo monitorado por um profissional e tendo como movimentadores dos eixos que faziam as “pás” girarem, uma dupla de bois, mas preferencialmente cavalos, que eram mais ágeis para essa tarefa. Após a torrefação tudo era peneirado e o “carolo”, que eram as partes mais sólidas, maiores e sobravam na peneira eram destinados para a alimentação animal. Dali eram reservadas as quantidades de auto consumo e a parte que seria comercializada, ensacada em sacos de algodão e costurados com “embira”, algo como uma palha ou cipó, que fatiado, cumpria a função de linha de costura.



FIGURA 3 – À frente o cevador, que irá transformar a mandioca em pasta. Ao fundo duas prensas manuais. Existem outros modelos, mas estas eram as mais comuns.

Fonte: Arquivo pessoal de Iracema Silveira de Melo



FIGURA 4 - Ao fundo o forno, onde estão sendo preparados os bijus ou beijus, como são conhecidos no Lami. Na frente os “caixotes” onde é depositada a farinha.

Fonte: Arquivo pessoal de Iracema Silveira de Melo

As figuras 3 e 4 mostram a proprietária, Iracema Silveira de Melo, manuseando a tafona deixada por seu pai, sendo observada em ambas, por visitantes.



FIGURA 5 – Tipitim na prensa. Eram empilhadas uma média de 06 destes, com a massa da mandioca crua para ser pressionado.

Fonte: Arquivo pessoal de Iracema Silveira de Melo



FIGURA 6 – O forno para torrar a farinha. Possuíam pás em forma de vassouras, que deveriam ser permanentemente controladas, mantendo sempre em sentido circular, para não deixar queimar.

Fonte: Arquivo pessoal de Iracema Silveira de Melo

4.2 ASPECTOS CULTURAIS E AMBIENTAIS DO LAMI E ENTORNO

Lami e Itapuã vivenciam até os dias atuais uma estreita relação que é perceptível, por exemplo, nos sobrenomes das famílias tradicionais como os “Fraga” (BARROSO, 2008, p. 710) ou os “Bernardes” (RECHENBERG, 2007, p. 117), descendentes dos primeiros açorianos que iniciaram o povoamento de Porto Alegre e que entraram por Viamão, comuns de um lado e de outro o que nos dá indícios bem consistentes das relações de parentesco. Além disso, verificando a incidência da prática do beneficiamento da mandioca para fabricação de farinha, é possível traçar uma linha geograficamente sequencial que parte do bairro Belém Novo (VILARINO, 2000, p.45), passa pelo Lami, Itapuã e Passo da Batalha, em Viamão (BARROSO, 2008, p. 1353).

Esta região também possui atualmente grande biodiversidade, apesar do aumento populacional e das profundas agressões ambientais. Ambas contam com “status” de Reservas Ecológicas, mas isso foi conquistado somente nas últimas décadas

do século passado. Itapuã com seu declínio após o fim do porto, passou por grande crise econômica e com as novas vias de acessos terrestres construídas a partir do centro de Porto Alegre até o Lami na segunda metade do século passado (PAZ, et. al, 1994), ficando, de certo modo, isolado por não haver mais a anterior dependência dos recursos da Vila de Itapuã pelos habitantes do extremo sul de Porto Alegre ao mesmo tempo em que está muito distante do centro de Viamão. Coincidentemente ou não é neste mesmo período que passa a funcionar o “leprosário”, isto é, foi destinada uma área que funcionaria como hospital ao mesmo tempo em que moradia, distante de aglomerações populacionais, para pacientes portadores de Hanseníase objetivando sua exclusão do convívio social, já que à época esta doença era considerada de alto contágio. Para alguns moradores a instalação desse hospital foi fundamental para que fossem criados sentimentos discriminatórios em relação à Vila de Itapuã.

Segundo relato de alguns entrevistados, o Lami, por sua vez, ao mesmo tempo em que conquista interesse a partir do crescimento da demanda do mercado da farinha de mandioca ainda no início do século XX e atrai algum fluxo migratório por conta disso, acaba por contribuir com o início do desmatamento já que era necessário usar boa parte da propriedade para retirada de lenha, ou então comprar de terceiros para manter os fornos que torravam a farinha, acesos, o que por sua vez encarecia por demais a produção. Além disso, tudo era fabricado a partir da mata nativa: carretas, instalações, moradia, ferramentas, o trapiche, as embarcações, depósitos, enfim, tudo era extraído dali e em função da abundância não havia qualquer preocupação sobre estas questões. Esta relação ambiental era prática corrente em todo o Estado, confirmada com os dados de que “... a madeira era exportada para a Inglaterra... (...) A exportação de madeira foi intensiva até praticamente se esgotarem as reservas de Araucária, que passou a ser espécie protegida pra evitar sua total extinção” (CAMPELLO e DUHÁ, 2009, p. 177).

Conforme relato unânime dos entrevistados quanto aos hábitos alimentares, tudo era basicamente produzido nas propriedades ou então, pelo escambo entre vizinhos do que cada um produzia ou criava. Somente coisas como sal, erva-mate e querosene é que eram trazidos de fora, do centro de Porto Alegre ou de Viamão. Os alimentos principais eram carnes e derivados (principalmente porco e gado), conservados na banha (porco) ou na salga (charque), além de produtos originários da cana como cachaça, melado e açúcar mascavo, já que a maioria além de possuir uma tafona também tinha plantação e beneficiamento da cana-de-açúcar, daí a tradição dos alambiques na região. Toda propriedade possuía pomares e hortas e o feijão também era bem presente. Um dado

curioso se dá por conta do arroz, pois sendo Viamão tradicional produtor deste grão, é de se estranhar que na zona sul de Porto Alegre fosse outro ingrediente escasso em que eventualmente alguém da região houvesse plantado. Mas é o que narram seus antigos moradores ao contarem que o arroz vinha normalmente de fora do bairro, de regiões distantes, possivelmente de Tapes e arredores (CAMPELLO e DUHÁ, 2009, p. 74), e por isso tudo era consumido com farinha de mandioca. Era a ‘era do pirão’, sendo até os pães, bolos e tortas feitos à base de farinha de mandioca. Sobre isso comenta Dona Iracema, 64 anos, nascida no Lami e umas das últimas remanescentes produtoras de farinha, fazendo-a até meados desta década, em 2005 ou 2006:

Meu pai comprava de saca, porque era muito difícil. Lembro uma vez, num casamento. O noivo tinha posses, vinha de fora. Ou era empregado do velho Lulu, nem sei. Me lembro que mandaram comprar uma caixa de massa, não sei bem, mas acho que era espaguete, porque todo mundo comentava, era uma massa comprida. Eu era pequena, nem sei direito, mas comentavam que era um absurdo, um exagero fazer uma coisa daquelas para aquele mundão de gente. É porque era muito, muito caro mesmo, tudo que tinha trigo era. Eu era bem pequena, mas me lembro bem, de tanto que comentaram (D. Iracema, 2011).

Também temos o registro de duas moradoras de Itapuã, Dona Ester e Dona Sélia, respectivamente 71 e 81 anos, onde comentam que:

(...) As comidas típicas da época eram pães, comprados torrados, polenta e banha feita de graxas de peixe, misturadas com banha de porco. Lanchava-se batata doce e aipim. Ao existia café; era cacau, água com farinha de mandioca e açúcar (BARROSO, 2008, p. 557).

Um aspecto curioso que revela “status” social está no passeio de carreta. Guiados por uma junta de bois, as moças e senhoras saíam para passeios e a decoração da cobertura das carroças é que determinava o nível sócio-econômico das conducentes: quanto mais fechado, com maior quantidade de adereços, com janelinhas, babados e o que estivesse disponível em termos decorativos, indicava um mais elevado nível sócio-econômico.

4.3 TRANSPORTE E MERCADO

O período de maior expressão na produção e beneficiamento da mandioca é o do início do século XX, coincidente com o período em que o Lami aparece com destaque

comercial no município. Segundo relatos de todos os entrevistados que vem a confirmar o que seu Alcy Bernardes, figura popular, de família tradicional e neto de Lulu Bernardes, maior comerciante de farinha no Lami, em entrevista concedida à Fernanda Rechenberg por ocasião da sua dissertação (RECHENBERG, 2007, p. 117). Seu Lulu Bernardes, ou Lulu Marcílio, possuía um trapiche e um paiol, únicos de grandes proporções na redondeza, onde recebia a produção de todos os produtores da região até cerca de 200 sacos⁵, que eram comercializados no centro ou iam para Rio Grande para possivelmente serem em parte exportados. Era comum em função do comércio entre as regiões da Capital, das colônias e do sul do Estado, a construção de trapiches e armazéns particulares ao longo da orla de Porto Alegre feitos em parceria entre produtores e comerciantes que buscavam facilitar o transporte e diminuir custos (CAMPELLO e DUHÁ, 2009, p. 121).

Todas as pessoas entrevistadas e além destas, algumas outras com que conversei informalmente confirmam a hipótese de que havia um responsável por todo o processo de comercialização da farinha de mandioca. Conforme Salvador, Lulu Bernardes possuía uma espécie de armazém onde estocava grande quantidade de produtos de consumo da população local, como querosene, sal, arroz, erva-mate, etc., com o que ia fornecendo ao longo do ano sem receber em moeda. Em períodos de safra os produtores-consumidores quitavam seus débitos praticando somente a troca: “Era uma época que não se tinha dinheiro, mas também não se tinha onde gastar” (Salvador, 2011), tudo passava pelas mãos de “seu” Lulu.

O transporte principal era por vias fluviais, que desse modo extrapolavam os limites do município pelo Guaíba ou pela Lagoa dos Patos, alcançando as principais cidades da região sul do Estado, como Rio Grande e Pelotas. Apesar de extremamente precário o transporte também acontecia por via terrestre, mas basicamente era em juntas de boi que puxavam carretas ou carretões, quando a distância não compensava ser por barco.

Moradores quase centenários usam corriqueiramente o termo “as gasolinas”, como sinônimo dos barcos a vapor que circulavam pela orla do Guaíba até a metade do século passado, como vimos no relato da Dona Chica, 94 anos, que nasceu e sempre viveu no Lami:

⁵Há divergência entre as medidas desses sacos, alguns falam em 25 kg, outros em 50 kg.

(...) que tinha gente que andava de Gasolina, tinha, acho que não era muito, mas tinha, eu ouvia falar duma gente que tinha se mudado, usando o Gasolina (Dona Chica, 2011).

Temos também, o comentário do Sr. Arines Peres Íbias, que tem 91 anos, nasceu em Itapuã:

(...) Segundo ele, existiam mais de 40 tafonas nos morros de Itapuã, pertenciam, em sua maioria, à família Fraga, descendentes de Tristão José de Fraga, o primeiro intendente de Viamão (...) as duas culturas principais cultivadas em Itapuã eram a mandioca e a cana, para a manufatura da farinha de mandioca e da cachaça (...) mercadorias não existiam ali, eram trazidas de barco até a vila pelo porto de Itapuã (...) Lembra bem dos barcos conhecidos como Gasolinas, devido ao combustível que utilizavam. Segundo ele, estes barcos é que traziam produtos de Porto Alegre e levavam farinha de mandioca e cachaça (...) Hoje, seu Arines Íbias é o morador mais antigo de Itapuã (BARROSO, 2008, p. 567).

Em Campello e Duhá (2008), encontramos uma explicação e a confirmação desse relato, onde diz:

As embarcações mais utilizadas no transporte hidroviário na Região Hidrográfica do Guaíba (...) Gasolinas: barcos de menor porte movidos à gasolina ou óleo diesel. (...) Eram utilizadas para o transporte de passageiros, cargas e encomendas (CAMPELLO e DUHÁ, 2008, p. 115-6).

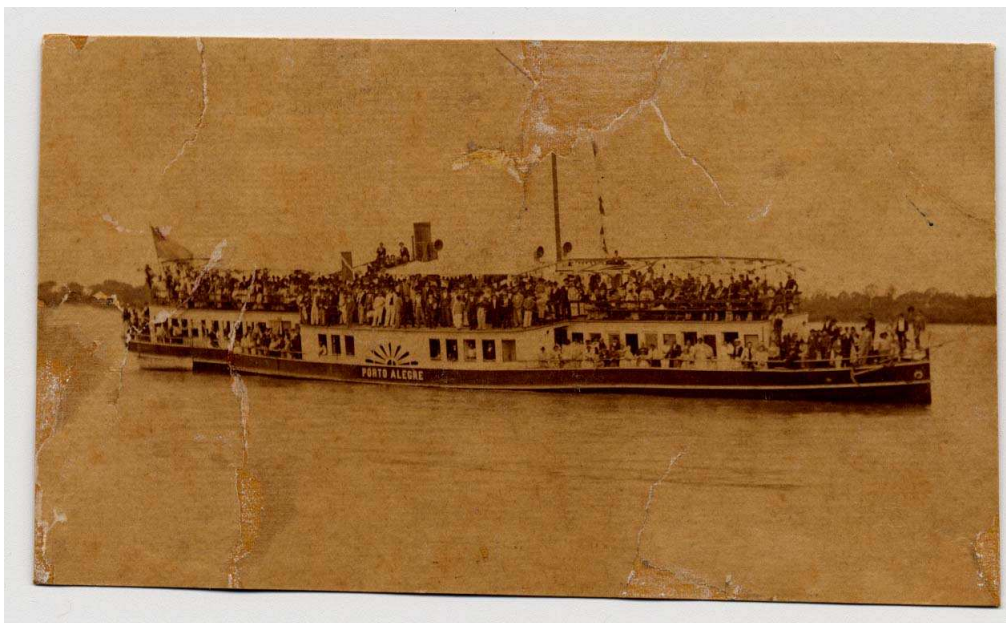


FIGURA 7 - Vapor transportando passageiros em Porto Alegre, 1920.

Fonte: Acervo do Museu Joaquim José Felizardo/Fototeca Sioma Breitman.

4.4 MÃO – DE – OBRA E RELAÇÕES DE TRABALHO

Interessante observar que as relações de trabalho diferem muito do que temos como referência atualmente, tanto no que diz respeito às relações propriamente ditas de hierarquia, de legislação, quanto de profissões, como podemos observar nos relatos que seguem:

(...) meu pai sempre teve empregado, meu marido também, pelo menos dois, era muita coisa pra fazer, mas todo mundo pegava junto, todo mundo plantava, todo mundo colhia, todo mundo fazia tudo, uma hora uns faziam uma coisa, outros faziam outra, mas todo mundo sabia fazer de tudo, era com chuva, era com sol, não podia para, né? Era dali que se tirava o sustento, nasci o meu pai plantava mandioca, casei e meu marido continuou a plantar mandioca e fazer farinha, dava muito trabalho, mas dava muito dinheiro (Dona Chica, 2011).

Segundo as informações colhidas, as relações de trabalho do mesmo modo que o comércio local acontecia especialmente na base da troca, ou seja, vizinhos ou familiares se reuniam em forma de mutirão para realização de determinada tarefa:

(...) se juntava todo mundo, se combinava, por que era tudo muito longe e se combinava, ah, hoje é o dia de medir a farinha (...) minha vó dizia, oh, tá chegando na beirada a farinha, é quando aquele caixote tava quase cheio (...) é, porque todo dia a gente fazia farinha, e ia juntando, botando no caixote, era assim, do tamanho de, de uma mesa dessas. Então quando tava cheio iam, se juntava e lá iam ensacando aquele monte de farinha (Iracema, 2011).

De acordo com a narrativa de alguns entrevistados, fonte exclusiva a respeito das diferentes profissões à época, existia diversos trabalhos que exigiam mão-de-obra especializada, que foram extintas juntamente com as tafonas. Os “fazedores” de tipitins, que como é de se supor, fabricavam os cestinhos que serviam para colocar na prensa, muitas vezes eram os proprietários das tafonas que fabricavam, mas ao que tudo indica pelos depoimentos, isso não era tarefa fácil e exigia habilidades privilegiadas, como conta Salvador:

(...) meu pai sabia fazer muito disso, mas eu não, só consegui aprender o trançado da parte de baixo, da base, mas o resto não consegui aprender. Meu pai fazia de tudo que era jeito (Salvador, 2011).

A produção do material e do maquinário que serviria para compor as tafonas, normalmente eram efetuadas pelos próprios produtores, entretanto algumas atividades,

tais como fornecedores ou treinadores eram freqüentemente solicitadas para profissionais já reconhecidos no meio, através de indicações de outros, demonstrando uma provável especialização em um ambiente supostamente primário.

Seguindo o relato dos entrevistados, por exemplo, os “fornecedores” de farinha eram encarregados de cuidar da farinha no momento em que estavam no forno para que ela não passasse do ponto. Isso se baseava unicamente pela prática do trabalho, já que o “cuidado” que se refere consistia na observação visual e no toque, no momento em que aparentemente estivesse torrada pegava-se um punhado na mão e pela textura se determinava o ponto. Se não houvesse prática frequentemente a farinha ficava mais torrada do que o indicado e a produção imprópria para o comércio, que baseado na procura determinava o tipo de produto que se buscava.

Já a atividade dos treinadores dos animais é bastante semelhante ao que se tem hoje com os domadores, mas com propósitos diferentes. Estes treinadores selecionavam cavalos e bois conforme a atividade, pois o trabalho no forno era mais bem executado pelos eqüinos em função de maior agilidade que possuem já para as atividades de prensa o indicado eram os bovinos, por possuírem maior força física, porém, não era qualquer animal que se prestava a tais funções e cabia ao treinador tanto a seleção quanto o treino do animal.

Por fim, a mais ímpar das profissões, segundo Salvador, era a dos “trepadores” de coqueiros, os responsáveis pela coleta do material básico das cestarias das tafonas; os tipitins, recipientes das mandiocas descascadas e demais cestos em que a produção era depositada, dependiam destes profissionais. Eles eram encarregados de encontrar em meio à mata, os coqueiros, escalá-los selecionando as melhores partes e entregá-las aos responsáveis para confecção das cestarias.

Apesar da curiosidade nas profissões deste período das tafonas, é possível perceber certo grau de especialização das atividades que cercavam a produção de farinha de mandioca artesanal, que talvez ajude a explicar outros fatores contribuintes para sua extinção: a substituição da atividade artesanal pela industrial e também a substituição de matéria-prima por outras industrializadas, no remetendo ao comentário do Sr. Salvador quando diz que hoje em dia possivelmente se fizesse tipitim de plástico e mais ainda, ao processo de desmatamento iniciado no Lami por ocasião das tafonas, dificultando o acesso a diversos materiais básicos para a manutenção de algumas atividades.

5 TRAJETÓRIA DAS TAFONAS

5.1 AS TAFONAS: PRINCÍPIO E FIM

Trataremos aqui, das causas e conseqüências da extinção das tafonas, sempre baseado através das entrevistas. Muitas opiniões foram diferentes, mas ao mesmo tempo convergentes, pois alguns fatores que foram apontados são complementares, como por exemplo, a busca de um “trabalho mais fácil na cidade”, conforme a opinião de Dona Teresa (2011), o que nos faz lembrar mais uma vez dos atrativos que a era da industrialização trouxe consigo, com seu projeto de modernidade e promessas de facilidade tecnológica supostamente simplificando a vida das pessoas e tornando-se uma febre internacional, resumidamente representada aqui no Brasil pelo slogan: “Cinquenta anos em cinco”, inicialmente difundida com o governo de Juscelino Kubitschek. Já Dona Iracema credita o fim das tafonas à falta de manutenção das origens, onde as pessoas, os jovens, segundo ela não valorizam a herança (cultural) deixada pelos antepassados. Mais uma vez é o contraponto entre o “moderno e o atrasado”, transformado quase em um duelo bi polarizado, travado a partir da Revolução Verde.

Outros entendem que é uma relação natural, cíclica, de “coisas que vem e um dia acabam” (Salvador, 2011). Seu Salvador entende que os motivos são muitos e explica: acabaram as tafonas, porque acabou o trapiche e este por sua vez acabou por ficar inativo por que não havia mais mercado. Aconteceu de construírem estradas, com as indústrias, os mercados se ampliaram, surgiu à rotação de cultura onde os produtores perceberam demandar investimentos bem melhores, tanto economicamente quanto de trabalho, pois se algo não desse certo teriam outra fonte de renda.

Outra das considerações acerca do fim das tafonas é apontada como causa nas leis trabalhistas, conforme argumenta Iracema, pois, segundo conta antigamente o empregado chegava, cumpria determinada tarefa, empreitada, por dia ou pelo tempo determinado e ao fim recebia a quantia que havia se entendido em receber e o caso estava encerrado. Com as leis do trabalho, contratar terceirizados acabou por encarecer a produção, além dos riscos que eventualmente podem correr por conta da legislação.

Tais constatações ganham força ao constatarmos a mobilização de algumas categorias profissionais, como aconteceu com a greve dos padeiros (FAGUNDES, et al, 1987) ou a dos marítimos que trabalhavam em embarcações e no estaleiro Mabilde, um dos mais importantes da capital, em 1956, que contribuíram no encerramento de suas atividades (CAMPELLO e DUHÁ, 2009, p. 83).

No livro *Navegação* (CAMPELLO e DUHÁ, 2009), foram encontrados alguns dados importantes de serem analisados como possibilidades relacionadas ao transporte por hidrovias, indicando ao menos razões que devem ter auxiliado em por fim a algumas atividades, dentre elas as tafonas: é o caso, por exemplo, da construção da BR 116 trecho sul, que ao ser concluída em 1963 implicou na suspensão do transporte de mercadorias, especialmente combustíveis e pessoas entre Porto Alegre, Rio Grande e Pelotas que até então era feito pela Lagoa dos Patos. Mais uma vez em relação ao transporte de combustíveis, a construção da Refinaria Alberto Pasqualini em Canoas em 1968, fez com que o transporte de combustíveis que chegava de Rio Grande desaparecesse temporariamente, já que posteriormente foi retomado (quando o excedente da refinaria era enviado para Rio Grande), ocasionando a redução da frota que pulou de 22 embarcações em 1968 para 13 embarcações um ano depois.

Ainda, conforme os autores Campello e Duhá (2009), no final dos anos de 1950 vários eventos culminaram com a diminuição generalizada da frota hidroviária em diversos pontos do Estado, demonstrando uma decadência generalizada nos portos do Estado que possivelmente anunciavam um novo modelo de transporte. Foi o caso da suspensão de serviços de balsas entre Guaíba e Porto Alegre e a criação de uma linha de ônibus entre Osório e Palmares, que acabaram por interromper as atividades de transporte hidroviário para aquelas cidades a partir de Porto Alegre. Também, além do tráfego hidroviário entre Porto Alegre e Rio Grande que em 1950 chegou a ser de 52 mil toneladas, em 1960 desaparece.

Em última análise, o agricultor Salvador (2011) completa, diz que acha que a “culpa” do fim da mandioca se deve ao sucesso da soja, pois assim que iniciou a “febre” do plantio da soja, a mandioca se “acabou”, possivelmente, segundo ele, porque o mercado internacional exigia novas culturas e como a farinha em grande parte era exportada, os produtores da zona sul de Porto Alegre acabaram sendo prejudicados pelo mercado externo. Sua análise encontra fundamento ao verificarmos que o desenvolvimento e industrialização da cultura da soja entre os anos 60 e 70 do século passado geraram excedentes significativos para exportação (CAMPELLO e DUHÁ, 2009, p. 197).

Por fim, a profissionalização ou a especialização são também apontadas como impedimento à continuidade no meio rural, onde: “Agora as pessoas só querem ficar estudando, estudando, não querem mais saber de passar trabalho no campo” (Iracema, 2011).

5.2 MEMÓRIAS DAS TAFONAS

Seu Alcy nos fala de um Lami que figurava na cidade como um importante centro comercial antes da “época do turismo”. Seu avô, o conhecido Lulu Bernardes, tinha um grande armazém que recebia a produção dos “tafoneiros” da região sul de Porto Alegre e de localidades de Viamão, como o Cantagalo, da “Faxina”, da “Fervura”. Ali seu avô classificava a farinha de mandioca em fina, média e grossa, ensacava e remetia para o centro na Rua Voluntários da Pátria, onde havia uma firma que comprava, ou para o porto de Rio Grande. Esta farinha já saía do Lami com a marca, “fabricado no sétimo distrito de POA, Praia do Lami”(RECHENBERG, 2007, p. 117).

O trecho acima se trata do relato dado por seu Alcy Bernardes, figura tradicional, morador do Lami, onde nasceu. Esta entrevista foi dada a Fernanda Rechenberg, em 2007, por ocasião de elaboração de sua dissertação e fornece dados de forma que nos dá uma noção abrangente do que foi a realidade do Lami até a metade do século passado, quando fervilhavam as tafonas e o trapiche de propriedade do, senão único, certamente o maior comerciante da região.

(...) Quando a gente era criança, e até grande também, ah, coisa boa era esperar quando aquela farinha quentinha saindo do forno. Pegava uma laranja, cortava no meio e comia com aquela farinha quentinha.

(...) Coisa séria, tinha que plantar a mandioca, tinha que fazer capina, uma vez, duas vezes, três vezes, tinha que acabar com o inço, depois tinha que colher, tinha que descascar, quando tu pensava que ia parar (...) naquele tempo não tinha a tal da tecnologia (Salvador,2011).

De modo nostálgico, Dona Teresa encerra seu relato:

“Olha, o que eu mais me lembro do tempo das tafonas, é quando agente, não tinha nada pra fazer, né? Dai esperava quando iam torrar a farinha e pegava uns miúdos, umas lingüiça, fazia uns espetinhos e ficava assando na lenha do forno, se tem cabimento, né? Coisa de criança. Mas era o que a gente mais gostava, dá uma saudade” (Teresa, 2011).

As narrativas saudosistas dos moradores tradicionais do Lami nos contam a história do bairro, nos trazendo suas várias facetas, seus diferentes “momentos” de um tempo de distanciamento de um progresso almejado por alguns e desprezados por outros na medida em que representa uma ruptura com o passado, com as tradições. Mostra o período da fartura advinda das tafonas, ao mesmo tempo em que resgata o balneário cotidiano para os moradores culminando com a era do turismo.

Falar no “comer farinha quentinha” ou assar espetinhos “no forno da tafona” remete ao tempo nem tão distante em que as opções de lazer eram restritas e as atividades ligadas ao cultivo e beneficiamento da mandioca exigiam muito trabalho. Entretanto, ao contrário do que poderia se supor, trazem lembranças a esses antigos moradores de tempos em que apesar das diversidades, são nostálgicos. É o que se percebe em diversos momentos onde a violência é trazida à tona em comparação à calmaria dos tempos passados, onde a vizinhança estranha, decorrente da especulação imobiliária é comparada às quase relações de parentesco até para quem não as tinha, ou de “quando tudo o que se precisava, se produzia”.

As características do bairro enquanto comunidade tradicional, com identidade própria, fica evidente ao ser retratado um passado bucólico, onde as distâncias ainda são corriqueiramente percorridas a pé ou a cavalo mesmo que paralelamente ao transitar de carros e ônibus. Do mesmo modo em que o vai e vem intenso dos finais de semana revelam enorme desconforto dos seus habitantes mais antigos, existe ainda a expectativa de uma nova realidade vinculada ao passado, em que seja talvez possível unir benefícios do presente e do passado.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A análise dos dados levantados sobre o cultivo e o beneficiamento da mandioca no bairro Lami, na Porto Alegre do final do século XIX até meados do século XX, possibilitou a construção de parte da história local, a partir de práticas agrícolas. Foi possível observar certos “acordos velados” de sobrevivência, onde as relações de parentescos se confundiam com as de vizinhança, e a troca, tanto no aspecto econômico, mas especialmente nas relações sociais, era a prática estabelecida. A existência de um mútuo auxílio em todas as esferas foi e em menor grau, ainda é fundamental para a perpetuação de aspectos que determinam o bairro como comunidade tradicional de agricultores, pescadores e moradores de modo geral.

Apesar da escassez de informações acerca do desenvolvimento do Lami, foi possível estabelecer de modo relativamente satisfatório uma linha histórica, de como o bairro se formou, através dos relatos dos seus mais antigos moradores.

Diversas alterações pontuais que ocorreram no município ao longo de sua fundação, na esteira da colonização açoriana até os dias atuais, explicam de certo modo a ocupação territorial ao longo do Lami e da Zona Sul. Da mesma forma é possível melhor compreender as razões da parcela diminuta na destinação de serviços, necessidades em infraestrutura, urbanização e políticas públicas para aquela localidade, em um período onde a cidade respirava ares de progresso, extrapolando de modo bastante significativo suas fronteiras geográficas, territoriais e econômicas, ao mesmo tempo em que ainda que à sombra das indústrias das áreas mais centrais da cidade, a produção de farinha de mandioca da zona sul muito tenha contribuído nesse sentido.

O resgate histórico do Lami, bairro que tem assumido cada vez mais ares de periferia no seu sentido físico e figurativo, em detrimento de suas características rurais e pesqueiras, demonstra da mesma forma, possuir identidade própria com aspectos muito peculiares que poderiam e deveriam ser melhores avaliados, possibilitando aos demais moradores da cidade e tantos interessados no assunto como estudiosos, pesquisadores, curiosos, enfim, aproximar-se destas comunidades tradicionais, popularizando-as e mantendo-as vivas não só na memória de seus membros.

Muito há de ser feito, mas é possível estabelecer algumas possibilidades no sentido de garantir o caráter bucólico do Lami aliando alguns benefícios contemporâneos. Investimento, interesse do poder público, manutenção ou incrementação das atividades profissionais sustentáveis, como pesca artesanal e

agricultura ecológica, seriam talvez motivos bastante consistentes que justificariam uma pesquisa mais aprofundada, porém outros de caráter mais subjetivo como de resgate identitário e cultural, sejam tão ou mais importantes, pois ao se tomar ciência da trajetória local, acaba por se gerar interesse da própria história fortalecendo e valorizando a identidade e as especificidades regionais.

7 REFERÊNCIAS

ATLAS Geográfico do Brasil. Disponível em:

<<http://www.biblioteca.uol.com.br/atlas/mapa.htm?RS>>. Acesso em fevereiro de 2011.

1823 2- Constituição da Mandioca. Disponível em:

<<http://www.fernandodannemann.recantodasletras.com.br/visualizar.php?id=690915>>.

Acesso em janeiro de 2011.

BARROSO, Vera Lúcia M. (Org.). **Raízes de Viamão.** Porto Alegre: Faculdades Porto Alegrenses-ESP, 2008.

CAMPELLO, Manoel Ramalho; DUHÁ, Paulo Antônio Dutra. **Navegação:** a história do transporte hidroviário no interior do Rio Grande do Sul. Porto Alegre: Centhury, 2009.

FAGUNDES, Lígia Ketzer; KUMMER, Lizete; STEPHANOU, Maria; PESAVENTO, Sandra Jatahy. **Memória da Indústria Gaúcha:** 1889 – 1930. Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 1987.

FRANCO, Sérgio da Costa. **1928 – Porto Alegre e seu comércio.** Porto Alegre: Associação Comercial de Porto Alegre, 1983.

GRANDO, Marines Zandavali; MIGUEL, Lovois de Andrade (Org.). **Agricultura na Região Metropolitana de Porto Alegre.** Porto Alegre: UFRGS, 2002.

PAZ, Celso Toscano; FERNANDEZ, Érico Pinheiro; KRAWCZYK, Flávio. Belém Velho; Memória dos Bairros. **Porto Alegre:** Unidade Editorial da Secretaria Municipal de Cultura, 1994.

PORTO das Canoas, Gravataí, História e Memória no Século XX. Disponível em:

<http://artigos.netsaber.com.br/resumo_artigo_11554/artigo_sobre_porto_das_canoas>.

Acesso em janeiro de 2011.

RECHENBERG, Fernanda. **“Vamo falá do nosso Lami” – Estudo antropológico sobre memória coletiva, cotidiano e meio ambiente no bairro Lami.** Porto Alegre: Dissertação de Mestrado do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto alegre, março de 2007.

SINGER, Paul. **Desenvolvimento Econômico e Evolução Urbana.** 2ed.São Paulo: Cia. Editora Nacional, 1977.

VILARINO, Maria da Graça de Andrade (Coord.). **Belém Novo: Memória dos Bairros.** Porto Alegre: Unidade Editorial da Secretaria Municipal de Cultura, 2000.

8 APÊNDICE -Roteiro de entrevista com moradores mais antigos (velhos do bairro)

- 1) Identificação (por nome ou codinome, conforme combinação individual), idade, profissão.
- 2) Endereço de moradia atual e movimento migratório dentro da comunidade/bairro se houver.
- 3) Qual relação com a história das tafonas (mão-de-obra, familiar de dono, empregado, trapicheiro, comerciante, etc.)?
- 4) O que sabe sobre o início do beneficiamento da mandioca?
- 5) Qual a média de área plantada por familiar? Quanto em quilos era colhido por essas famílias? E rendia quantos quilos de farinha?
- 6) Como e onde era armazenado o produto final do beneficiamento? Que tipo de embalagem era utilizado?
- 7) Quais os meios de transporte utilizados para deslocar a farinha de mandioca?
- 8) Existia alguma periodicidade no beneficiamento da mandioca? E para o transporte?
- 9) Como era a comercialização da farinha? Quais ou onde estavam os principais mercados compradores? E o de consumo final?
- 10) Existia alguma possibilidade de escambo nas negociações ou somente por moeda corrente?
- 11) O plantio e beneficiamento da mandioca trouxeram algum benefício aparente para o bairro? Houve alguma alteração demográfica em função das tafonas?
- 12) A implantação das tafonas transformou de alguma forma a relação dos moradores com o meio ambiente? A extração madeireira foi acentuada em função da mandioca?
- 13) Como era distribuída a força de trabalho nos locais de plantio, colheita, transporte, beneficiamento e armazenamento da mandioca e da farinha de mandioca?
- 14) É possível observar algum aspecto cultural (como alimentação, por exemplo), decorrente da prática das tafonas?

15) Existe ainda, mesmo que para uso restritamente particular, alguma propriedade que utilize de algum modo, o beneficiamento da mandioca?

16) Qual a principal lembrança dos tempos das tafonas? Qual sua opinião sobre isso?

17) Em sua opinião, qual foi o principal motivo para extinguir o beneficiamento da mandioca?

9 ANEXO – TERMO DE CONSENTIMENTO INFORMADO, LIVRE E ESCLARECIDO - MODELO



TERMO DE CONSENTIMENTO INFORMADO, LIVRE E ESCLARECIDO

Trabalho de Conclusão de Curso
INSTITUIÇÃO RESPONSÁVEL – UFRGS

NOME: _____

RG/CPF: _____

Este **Consentimento Informado** explica o Trabalho de Conclusão de Curso "AS TAFONAS DO BAIRRO LAMI, ZONA SUL DE PORTO ALEGRE/RS" para o qual você está sendo convidado a participar. Por favor, leia atentamente o texto abaixo e esclareça todas as suas dúvidas antes de assinar.

Aceito participar do **Trabalho de Conclusão de Curso** "AS TAFONAS DO BAIRRO LAMI, ZONA SUL DE PORTO ALEGRE/RS" – *do Curso de Planejamento e Gestão para o Desenvolvimento Rural – PLAGEDER*, que tem como objetivo: Analisar o cultivo e beneficiamento da mandioca, que está intimamente ligada ao desenvolvimento agrícola e cultural do bairro.

A minha participação consiste na recepção do aluno Érita Lima Nobre para a realização de entrevista.

Fui orientado de que as informações obtidas neste Trabalho de Conclusão serão arquivadas pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul/UFRGS e que este projeto/pesquisa resultará em um **Trabalho de Conclusão de Curso** escrito pelo aluno. Para isso, **AUTORIZO** / **NÃO AUTORIZO** a minha identificação

Declaro ter lido as informações acima e estou ciente dos procedimentos para a realização do Trabalho de Conclusão de Curso, estando de acordo.

Assinatura _____

Porto Alegre, ____/____/2011