

## **O CALDO POMERANO: DIFERENÇA E DÁDIVA EM UMA COMUNIDADE RURAL DE SÃO LOURENÇO DO SUL**

**SCHNEIDER, Maurício<sup>1</sup>; MENASCHE, Renata<sup>2</sup>**

<sup>1</sup> Acadêmico da Universidade Federal de Pelotas, curso de Bacharelado em Antropologia | LEAA - Laboratório de Estudos Agrários e Ambientais | Bolsista IC/FAPERGS; <sup>2</sup> Professora da UFPEl | Departamento de Antropologia e Arqueologia | LEAA - Laboratório de Estudos Agrários e Ambientais.  
[mauriciodschneider@gmail.com](mailto:mauriciodschneider@gmail.com)

### **1 INTRODUÇÃO**

É sábado à tarde e o tempo é escasso para Seu Roni concluir todo o processo de preparação do Caldo que será servido na festa do dia seguinte. A comunidade luterana Menino Jesus se prepara: em mutirão, limpam e arrumam o salão ao lado da Igreja e produzem as comidas que serão servidas na festa. A localidade é Butiá, interior do município de São Lourenço do Sul, Rio Grande do Sul.

As festas da comunidade têm por tradição servirem – além de outros pratos – um caldo preparado com carne, feijão e temperos, conhecido como caldo pomerano. Também nos casamentos de membros da comunidade, realizados no mesmo salão, o caldo não pode faltar. Além do caldo, também se produz uma sopa de galinha, que fica a cargo da esposa de Seu Roni, Dona Lúcia.

Faz muito tempo que são os dois que preparam esses pratos. Eles vivem na localidade há mais de trinta anos, participando também da agenda de atividades da comunidade Menino Jesus. São produtores agroecológicos, os únicos da localidade, que tem por principal atividade econômica a produção de fumo. Seu trabalho na agroecologia – que também é uma opção de vida – os diferencia da maioria dos membros da comunidade, o que muitas vezes pode afastá-los da relação com a vizinhança. A festa, contudo, é ocasião de reencontros.

Assim como o moleiro Menochio, apresentado por Ginzburg (2006), que apesar de suas particularidades e idiosincrasias dizia muito a respeito de seus contemporâneos e de sua época (estamos aqui nos referindo à região italiana do Friuli do século XVI), podemos pensar a trajetória da família de Seu Roni e Dona Lúcia em relação ao contexto social e temporal em que estão inseridos. Ainda que se diferenciem dos vizinhos de sua localidade e dos demais membros da comunidade em que estão inseridos, a análise de sua trajetória pode revelar diversos aspectos da cultura daquele grupo.

### **2 METODOLOGIA**

Este trabalho constitui um recorte de um estudo mais amplo – que, por sua vez, é parte da agenda do Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura –, dedicado a apreender, a partir do estudo das práticas alimentares, modos de vida de diferentes grupos camponeses – dentre os quais os pomeranos – presentes na região colonial de Pelotas. É nesse contexto que se insere o estudo da trajetória da família de Seu Roni e das relações que estabelece com vizinhos, parentes e membros da comunidade religiosa.

A metodologia empregada consiste em uma etnografia, ainda em curso. O trabalho de campo realizado até agora consistiu na participação em uma festa da comunidade (desde sua preparação), observação da rotina da família na propriedade e participação em algumas de suas tarefas ordinárias, além de entrevistas com outros moradores da localidade. Foi também realizado registro em diário de campo e registro imagético (vídeo e fotografia).

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Seu Roni e Dona Lúcia estão casados há mais de trinta anos. Eles têm dois filhos, Luciano e Moacir. Luciano é o mais velho, é solteiro e estuda fora de casa, mas é bastante comprometido com o projeto familiar de agricultura ecológica, incentivando e ajudando na lida sempre que pode. Moacir é o mais novo, é casado com Lucimara. Os dois trabalham junto com Seu Roni e Dona Lúcia na propriedade.

O caldo produzido por Seu Roni tem origem em sua juventude, como ele conta. Quando era moço, ele e seus companheiros montaram um time de futebol para participar de campeonatos, pela colônia. Como não tinham muito dinheiro, tiveram a ideia de organizar festas para arrecadar fundos para o time. À época, um senhor conhecido passou a preparar um caldo de mocotó para vender nas festas. Foi com esse senhor que Seu Roni aprendeu a preparar o caldo, mais tarde vindo a assumir o posto de protagonista em sua elaboração, mas não sem introduzir alterações a partir da receita original. O caldo de mocotó passou a ser feito sem mondongo. Ele explica que o mondongo, para ficar bom, exige bastante tempo de preparo, o que se apresenta como limitante nas festas de comunidade e casamentos.

Sopa e caldo estão sempre presentes nas festas da comunidade, assim como nos casamentos, sendo servidos, geralmente, separados do restante das comidas. Nos casamentos, quando noivos e convidados chegam ao salão, depois da cerimônia religiosa, são esperados com os dois pratos já quentes, que são consumidos antes de se servirem de churrasco, saladas, etc; nas festas, por outro lado, compra-se a ficha para um ou para o outro, mas ambos têm lugar fora do *buffet*.

A festa é tomada aqui como lugar privilegiado de observação das relações sociais, uma vez que é entendida como “expressão dos valores da sociedade”, como colocado por MENASCHE e WEDIG (p.2). As autoras, refletindo sobre as relações entre campo e cidade, resgatam o estudo clássico de Bourdieu (2006 *apud* MENASCHE e WEDIG, p.2), que analisa um baile camponês na região francesa do Béarn dos anos 1960, para pensar sobre as festas observadas por elas entre colonos alemães na região gaúcha do Vale do Taquari.

As festas sempre começam com o culto na igreja da comunidade. Recebem muitos visitantes de fora, de outras localidades ou até mesmo da cidade. Ao meio-dia, é servido churrasco e *buffet* com arroz, saladas, pães, bolos e cuca, além do caldo e da sopa. À tarde, começa o baile e um pouco depois é hora do café. O baile continua e, com a chegada da noite, muitos desejam jantar, ocasião em que é preciso servir o caldo e a sopa novamente. Desde bem cedo da manhã até a noite, Seu Roni não se afasta da cozinha e do panelão em que o caldo é aquecido constantemente, por fogo de lenha.

Quando são convidados para os casamentos, Seu Roni e Dona Lúcia já sabem qual o presente que darão aos noivos. Geralmente, a família do noivo é responsável por pagar a música e a bebida da festa, ficando a comida a encargo da família da noiva. São eles, portanto, que compram todos os ingredientes que serão necessários para a sopa e para o caldo, deixando a Seu Roni e Dona Lúcia o trabalho. Nas festas da comunidade, quando todos os membros ajudam com o que podem – doando alimentos ou trabalhando no preparo e realização da festa –, o casal participa com a preparação da sopa e do caldo, mas também levando muitos dos ingredientes que irão utilizar. Seu Roni aporta temperos e utensílios e Dona Lúcia as galinhas, que têm em sua propriedade.

O caldo pomerano é uma tradição recente. Transformou-se de “caldo de mocotó sem mondongo” em “caldo pomerano”, talvez por influência da crescente valorização da cultura pomerana em São Lourenço do Sul. Foi rebatizado no mesmo espírito que criou o “caldo lourenciano”, outro tipo de caldo quente produzido no município, que se vale igualmente de um apelo identitário e que foi reconhecido como “prato típico” do município, através da Lei 2.582. Contreras (2005) nos fala que se a globalização dá origem, por um lado, a uma homogeneização da cultura – e, poderíamos dizer, dos sabores e dos gostos –, por outro, também promove processos de valorização daquilo que vem do local, das especificidades das culturas particulares. Consumidores fartos de produtos em série passam a buscar produtos com história e com identidade.

Poder-se-ia pensar que, em ambos os casos – ou ambos os caldos –, temos “tradições inventadas”, nos termos de Hobsbawn (1997). Para esse autor, entretanto, todas as tradições surgem por processos criativos. Entende-se que a cultura não é estática, mas ao contrário está sempre em movimento, criando e extinguindo tradições. Dessa forma, não se invalida ou tornam-se menos legítimos os “tradicionalismos recém-inventados”. O caldo pomerano, como tentamos mostrar, faz parte da vida das pessoas daquela comunidade. Diz respeito a seus processos de sociabilidade e de suas relações de reciprocidade.

#### 4 CONCLUSÃO

É através da feitura do caldo e da sopa de galinha que Seu Roni e Dona Lúcia exercem a reciprocidade com amigos, vizinhos, parentes e com a comunidade religiosa. A reciprocidade, como pensada por Mauss (2003) estaria mesmo na base dos laços sociais, sendo fundante da sociedade. É nas obrigações de dar, receber e retribuir que se estabelecem e fortalecem-se os vínculos entre aqueles que vivem juntos.

Essa reciprocidade assume por vezes o sentido mesmo de obrigação. Seu Roni confia que agora, aos 63 anos, gostaria de parar de preparar o caldo, entretanto não encontrou alguém que possa substituí-lo. Na preparação do caldo, ele sempre conta com pelo menos um ajudante, em geral um homem. Na última festa da comunidade, ajudaram-no Dario (outro membro da comunidade), seu filho Luciano e eu. Entretanto, nenhum desses coloca-se disponível para assumir a obrigação de seguir o preparo do caldo em lugar de Seu Roni. Seus filhos parecem conhecer bem as consequências do que significa assumir essa responsabilidade e, por isso mesmo, declinam da sugestão do pai... ao menos por enquanto.

## 5 REFERÊNCIAS

CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesus. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI Ana Maria; DIEZ GARCIA, Rosa Wanda (Org.). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

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

HOBSBAWN, Eric. Introdução: a invenção das tradições. In: HOBSBAWN, Eric; RANGER, Terence (Ed.). **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.

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

MENASCHE, Renata; WEDIG, Josiane Carine. Parentesco ampliado: ruralidade celebrada. **Revista de Dialectología y Tradiciones Populares**. (no prelo).