

COMIDA, TRABALHO E COMENSALIDADE EM UMA FAMÍLIA DE ORIGEM RURAL

SILVA, Bruno Mattos da¹; MENASCHE, Renata².

¹ *Graduando do Curso de Bacharelado em Antropologia – ICH/UFPEL*

² *Professora do Instituto de Ciências Humanas – UFPEL*

Rua Alberto Rosa, 154 – CEP 96010-700 – bmattos.silva@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

Ao longo do século XIX, imigrantes oriundos de diferentes regiões da Alemanha¹ chegaram aos municípios de São Lourenço do Sul e Pelotas, além de todo o sul do Brasil. Parte deles constituía-se especialmente de camponeses habituados com o sistema feudal de servidão, já então em declínio em sua terra de origem. Quando aqui chegaram, instalaram-se em comunidades e cultivaram a terra. Somaram-se às colônias outras famílias, chegadas em outros momentos e provenientes de distintas origens geográficas e sociais. “A diversidade existente entre os grupos de imigrantes, explicada pelo fato de estes não terem a mesma procedência regional e, conseqüentemente, não possuírem a mesma herança sociocultural, era por vezes muito acentuada, capaz de levar alemães a julgarem a si próprios estrangeiros” (SALAMONI, 2001, p.2). Os imigrantes de origem alemã provenientes da Pomerânia, parte do contingente que se dirigiu ao sul do Brasil, instalou-se na região da Serra de Tapes, atual região colonial do município de São Lourenço do Sul e Pelotas, enquanto que os imigrantes de outras regiões da Alemanha espalharam-se por todo território do Rio Grande do Sul, inclusive nestas mesmas regiões coloniais antes mencionadas.

A agricultura, assim como os esforços empreendidos para a implantação das colônias, demandava trabalho pesado, a terra era “virgem” e era necessário o empenho da comunidade para seu funcionamento. Foram construídos espaços comunitários (igrejas, associações recreativas e culturais, cemitério *etc.*), em que se realizava a sociabilidade do grupo. A “ética camponesa”, como proposta por Woortmann (1990 *apud* CRUZ; MENASCHE, 2009), caracteriza valores e práticas ensinadas às gerações que se sucedem. Além dos espaços de sociabilidade, em que o grupo mantém sua memória e reproduz sua cultura, a alimentação exerce aí importante papel. A elaboração de pratos “típicos” da cultura alemã e o cultivo de alimentos a que estavam habituados desde os tempos que precederam à migração servem como meio de manter a tradição. A cozinha também pode ser entendida como o espaço em que é realizada a orientação das tarefas a serem realizadas no dia – além

¹ Os primeiros imigrantes assentados chegaram em 18 de Janeiro de 1858, procedentes de Altona, Hannover, Saxônia, Hamburgo, Holstein, România, Osterfeld, Lübeck e da Pomerânia (Salamoni, 2001)

do preparo das refeições diárias –, auxiliando na sustentação da estrutura familiar rural, assim como as práticas e saberes culinários.

Com o passar do tempo, as novas gerações de imigrantes de origem alemã, em boa medida, migraram para centros urbanos, buscando novas oportunidades de emprego e estudo. Muitas dessas oportunidades de empregos buscadas estavam relacionadas a atividades ligadas ao meio de origem, como comércios alimentares. Apesar do afastamento do meio rural, esses indivíduos carregam em seu dia-a-dia valores herdados a partir de suas origens rurais e locais (SCHNEIDER; MENASCHE, 2009).

Nessa perspectiva, partiu-se para o estudo acerca de uma família moradora da cidade de Pelotas que tem sua origem na região rural na mesma cidade. A família em questão possui como meio de sustento a produção e comercialização de produtos alimentícios.

É a partir da alimentação e especialmente da comensalidade que o presente trabalho busca discutir a importância das reuniões à mesa para a estrutura de uma família de origem rural num contexto urbano na cidade de Pelotas.

2. MATERIAL E MÉTODOS

Tendo em vista que “a absorção de alimentos não tem uma mera função biológica, reveste-se também de inúmeras outras dimensões simbólicas” (FERNANDES, 1997), buscou-se apreender os diversos aspectos referentes às práticas alimentares e às dimensões simbólicas acerca da herança rural e alemã, presentes diariamente à mesa da família estudada. A partir da observação da comensalidade, procurou-se refletir de que maneira as reuniões à mesa contribuem para a estrutura de uma família. O estudo foi realizado com base na análise do cotidiano alimentar da família Riedel², em que o casal que a conforma apresenta origens étnicas distintas: enquanto a esposa tem origem pomerana, o marido tem origem alemã, sendo nascidos em duas diferentes comunidades rurais da região colonial de Pelotas.

A pesquisa de campo realizou-se a partir de observação participante em refeições da família, bem como por entrevistas – gravadas – realizadas com seus membros.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

“Comer é uma atividade humana central não só por sua frequência, constante e necessária durante toda nossa vida”; “Crescemos em lugares específicos cercados também de pessoas com hábitos e crenças particulares. Portanto, o que aprendemos sobre comida está inserido em um corpo substantivo de materiais historicamente derivados. A comida e comer assumem assim, uma posição central no aprendizado social por sua natureza vital e essencial, embora rotineira. O comportamento relativo à comida revela repetidamente a cultura em que cada um está inserido.” (MINTZ, 2001, p.31,32).

² Os nomes dos interlocutores foram aqui substituídos por nomes fictícios.

Essas predisposições caracterizam o que Bourdieu (1984, apud SEYMOUR 2005) denominou como *habitus*, que, como explica Seymour (2005), determinaria a escolha de certas práticas ao invés de outras.

Os alimentos que compõem o cardápio da família são característicos da herança da vida rural na colônia alemã e pomerana. Há uma predileção por alimentos tais como batatas, repolho, feijão e carne. As práticas e saberes empregados pela dona da casa, responsável pelas refeições da família, ilustram modos herdados por sua mãe. Há uma preocupação na elaboração de um cardápio ao gosto do pai da família, ou seja, alimentos de alto valor energético, preferência essa que remete ao que K. Woortmann e E. Woortmann (1997) denominaram como *comida forte*. Em virtude do trabalho no campo, era necessária uma alimentação que suprisse o grande esforço físico necessário àquele tipo de atividade, característica que se reflete no preparo da alimentação da família, onde a atividade empregada ainda exige relativo esforço físico. Diariamente, os donos da casa acordam às seis horas da manhã para tomarem café e iniciarem suas atividades de trabalho. Às sete horas da manhã, a dona da casa recebe as funcionárias e o marido inicia sua jornada de entrega dos produtos em estabelecimentos como padarias, restaurantes e lancherias. É ao meio dia em que os membros da família reúnem-se à mesa, retornando às atividades de trabalho no início da tarde. A última funcionária termina suas atividades por volta das 21 horas, mas em dias de grandes demandas estendem-se até a madrugada. Nesta rotina de trabalho, o marido ocupa seu dia tratando das negociações e entrega dos produtos e a esposa coordenando as funcionárias e confeccionando os produtos alimentícios, atividade em série e laboriosa. Assim como houve adaptações no tipo de trabalho em relação ao passado colonial, houve também adaptações no tipo de comida, hoje uma predileção que não remete diretamente a suas raízes, mas que sempre mantém o conceito de *comida forte*.

Apoiando-se em estudos realizados acerca da herança arquitetônica teuto-gaúcha, realizado por Bosenbecker (2009) acerca do sítio de uma família pomerana, e de acordo com as análises feitas por Weimer (2005, apud BOSENBECKER, 2009), a cozinha é citada como “centro distribuidor de todas as funções, assim como a dependência mais importante e utilizada da casa”. Essa observação apresenta-se de forma similar na casa da família estudada e evidencia a importância da cozinha na manutenção da estrutura dessa família, pois nela seus membros estão em contato, conversam e planejam as tarefas diárias, a serem realizadas na micro-empresa de alimentos que possuem. Além disso, a cozinha também funciona como local de trabalho, pois é nesse espaço em que as funcionárias preparam os alimentos a serem vendidos, que constituem uma das fontes de renda da família. Saberes herdados acabam sendo perpetuados através da prática alimentar como meio de vida, e isso se repete com mais integrantes da família, numa família de sete irmãos, as quatro irmãs trabalham com alimentação e os três irmãos trabalham com a agricultura. A “cozinha alheia” (salão de festas, casas de clientes *etc.*) também abriga a produção da empresa em dias de eventos. Portanto, pode-se sugerir que a estrutura da família é mantida através da cozinha, a qual funciona como elemento agregador dos laços afetivos e também como o local em que se empreende o meio de se obter seus recursos financeiros.

4. CONCLUSÕES

A dimensão alimentar que orientou os gostos da família estudada é ilustrada em seus modos de vida. Esses indivíduos se identificam com um imaginário rural acerca das práticas alimentares e empregam em seu dia-a-dia saberes herdados do tempo em que viviam na colônia. Prioriza-se o momento entre a família, fazendo com que o horário das refeições se torne um auxílio para o funcionamento da mesma, sendo para estreitar laços afetivos e de sociabilidade como para resolver questões referentes aos problemas da micro-empresa.

Tem-se a idéia de reciprocidade daqueles que partilham a mesma mesa, um momento particular, em que não somente há a satisfação do corpo, mas também dos laços que unem os convivas. A comensalidade apresenta um papel importante na “manutenção” da família, e quanto mais às refeições se fazem em companhia, “mais os comensais se sentem uma família” (FERNANDES, 1997).

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BOSENBECKER, Vanessa Patzlaff. **Herança Arquitetônica Teuto-Gaúcha: A Influência da Arquitetura Centro-Européia em Propriedades de Descendentes de Imigrantes Alemães.** O sítio da Família Patzlaff. Pelotas. RS. (1939 – 2009). (Trabalho apresentado à disciplina História da Arquitetura e da Cidade no Brasil). Programa de Pós Graduação em Arquitetura e Urbanismo, Universidade Federal de Pelotas, Rio Grande do Sul, 2009.

CRUZ, Fabiana Thomé da; MENASCHE, Renata. **Das redes de sociabilidade às relações de mercado:** Agricultores, intensificação da comercialização da produção e modos de vida em mudança. In: IV CONGRESO ARGENTINO Y LATINOAMERICANO DE ANTROPOLOGÍA RURAL. 5. Mar Del Plata, 2009.

FERNANDES, António Teixeira. **Ritualização da comensalidade.** Porto: Universidade do Porto. Faculdade de Letras, 1997. Separata da Revista da Faculdade de Letras. Sociologia, Porto, I Série, vol. 7, 1997.

MINTZ, Sidney W. Comida e Antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 16, n. 47, p. 31-32, 2001.

SALAMONI, Giancarla. **A imigração alemã no Rio Grande do Sul – O Caso da comunidade Pomerana de Pelotas,** Rio Grande do Sul, História em Revista, v.7, p. 25-42, 2001.

SEYMOUR, Diane. A construção social do gosto. In: SLOAN, Donald (Org.). **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor.** Barueri (SP): Manole, p.1-26, 2005.

SCHNEIDER, Maurício Dias; MENASCHE, Renata. **Cultura em contato:** o rural no centro da cidade de Pelotas. XVIII Congresso de Iniciação Científica e XI Encontro de Pós-Graduação, UFPel, 2009. Anais do XVIII CIC. CD-ROM.

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