

## ENTRE O TRADICIONAL E O MODERNO: As transformações nos hábitos alimentares de famílias pomeranas de agricultores familiares

SILVA, Fernanda Novo da  
Programa de Pós-Graduação em Sistemas de Produção Agrícola Familiar –  
FAEM/UFPeI

MENASCHE, Renata  
Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais – ISP/UFPeI

BEZERRA, Antonio Jorge Amaral  
Programa de Pós-Graduação em Sistemas de Produção Agrícola Familiar –  
FAEM/UFPeI

### 1 INTRODUÇÃO

O presente trabalho dispõe-se a investigar quais mudanças ocorreram nos hábitos alimentares de famílias descendentes de imigrantes pomeranos residentes na zona rural de Pelotas a partir do advento da modernização da agricultura e de seu envolvimento com o complexo agroindustrial fumageiro.

Em decorrência das profundas mudanças na sociedade e, em especial, nas formas de produzir, os hábitos alimentares têm sofrido significativas transformações. É necessário frisar que estas transformações acontecem de forma conflituosa, em movimentos difusos e não lineares, pois, se sujeitam aos movimentos dialéticos das pessoas e dos grupos sociais. Aos poucos vão se ampliando situações onde as sociedades/comunidades carregadas de memória e história de sua cultura se deparam com inovações que lhes colocam diante da escolha e decisão entre “velho” e o “novo”, entre a “tradição” e o “moderno”.

Entretanto, não ocorre uma substituição, mas uma mescla, com distintos *graus de* modernidade e tradição. O mesmo ocorre com a alimentação, instigando-nos a questionar: O que comer? Quando comer? Com quem comer? Produzir o que comer? O que produzir para comer?

Sem dúvida os conflitos culturais, a pressão da sociedade moderna, o peso do trabalho, a redução no tamanho das famílias, uma reconfiguração das relações produtivas e sociais que dimensionam novos obstáculos, novas possibilidades, novas facilidades e novas dificuldades, são elementos que se apresentam na medida em que se buscam por respostas a estas indagações.

O que se tem notado é que mesmo adotando uma nova postura o indivíduo (ou a comunidade) pode não aceitar abrir mão totalmente da tradição anterior e a resgata na forma de festividades, ritos culturais, que visam manter acesa a memória de um período anterior, base do momento vivido hoje. Neste sentido assentamos esta investigação em uma comunidade de agricultores familiares de descendência pomerana envolvida com o complexo fumageiro.

A hipótese que conduz o estudo é de que o advento da modernização agrícola e mais recentemente a “pressão” impressa pela integração à indústria fumageira desencadeou uma grande mobilidade material e simbólica entre o urbano e o rural, aproximando cada vez mais *o homem do campo* do mercado, de tal forma que levou a transformação dos modos de vida das famílias rurais e a modificação das práticas e representações alimentares das famílias estudadas.

## 2 METODOLOGIA

A pesquisa foi realizada na Colônia Py Crespo, 3º Distrito de Pelotas, entre os meses de fevereiro e março, integrando o rol de ações da Disciplina de Alimentação e Cultura, ministrada no Curso de Pós-Graduação em Ciências Sociais – ISP/UFPel. Foram realizadas 3 entrevistas<sup>1</sup> com famílias pomeranas típicas do processo que se visa estudar.

Utilizou-se um breve roteiro de questões para nortear o diálogo com as famílias, mas mantendo abertura suficiente para o conhecimento das percepções destes sobre o tema. Nas entrevistas buscou-se ter a presença, quando possível, de mais de uma geração para que se pudesse ter informações que pudessem ser comparadas, pela percepção de vivências em tempos distintos.

## 3 A ALIMENTAÇÃO NO COTIDIANO FAMILIAR

Abordar os hábitos alimentares de descendentes pomeranos, em geral nos remete a uma imagem de fartura composta por batatas, cucas, lingüiças, *shimiers*, carne de porco, cerveja, repolho, mas poucas verduras. Também se enuncia um cenário de grandes festas e muita alegria. Salamoni (1996, p. 70) vai a este encontro ao afirmar que “a mesa do pomerano sempre foi muito farta, pois eles próprios produziam os alimentos a que culturalmente estavam habituados” (1996, p. 70).

Todavia, este cenário vem sendo contestado e a batata e a carne de porco vem perdendo espaço, assim como outros os alimentos que antes eram produzidos no interior das unidades produtivas.

Questionados sobre se algo mudou na alimentação da família ao longo dos anos, para além dos alimentos, os entrevistados indicaram alteração nos horários e número de refeições. Anos atrás (basicamente antes da integração às indústrias fumageiras) a rotina das refeições era seguida à risca: café da manhã (antes de sair o sol), café das 9h ou *früshtich*, almoço (ao meio dia ou, no inverno, por volta das 11:30 horas), café da tarde (por volta de 15:00 horas) e jantar logo depois de tirar o leite, o que acontecia na entrada do sol, sendo que “se a fome apertasse à tardinha se dava uma passada dentro de casa pra morder um pão e tomar um gole de café antes de tirar o leite” (F. Raubach - mãe).

Atualmente, o ritual das refeições está alterado. O café da manhã é um pouco mais tarde, o que deixou o *früshtich* praticamente em desuso. O horário do almoço ganhou flexibilidade e o café da tarde é mantido mas o horário se define em função dos afazeres. Já o jantar, sofreu uma mudança grande de horário, sendo bastante atrasado.

As mudanças de horário são notadamente creditadas ao trabalho. Seja as implicações em relação ao fumo ou no que se refere a própria atividade leiteira, ainda bastante presente. Anos atrás as famílias possuíam 4 a 5 vacas em lactação e atualmente para que se mantenha uma renda similar com esta atividade é necessário dobrar o rebanho produtivo. O que acarreta, segundo F. Raubach (mãe) na elevação do tempo necessário para ordenha (ainda manual),

---

<sup>1</sup> Família Raubach, Família Borchardt e Família Schneider. Os nomes atribuídos são fictícios.

para alimentação e encaminhamento dos animais ao campo, implicando em atraso para tanto para o café da manhã, quanto para a janta<sup>2</sup>.

Como já colocado o aumento do plantel de bovinos de leite pode ser o responsável pelo fim do *früshtich*. Já a entrada massiva da fumicultura e o uso de agrotóxicos podem ter acabado de vez com o ritual da refeição na lavoura. O momento da apanha (colheita do fumo), quando ocorre a reunião familiar na lavoura tornando-se o momento mais adequado para realização da refeição na lavoura, os agricultores estão de tal maneira tomados pelo resíduo das folhas de fumo, que realizar suas refeições nessas condições é assumido como “impossível”<sup>3</sup>.

Ao passo que algumas manifestações como o café na lavoura vão sendo deixadas de lado, outras continuam sendo valorizadas. O imaginário de que a comida de meio de semana deve ser “forte”, sendo fonte de energia para o trabalho na lavoura e de que aos domingos – dia de descanso – a comida pode e deve ser mais leve, continua presente nos cardápios e em sua forma de preparo.

Durante a semana feijão, arroz, batata e carne vermelha frita são os alimentos mais comuns, no domingo, sopa, arroz branco (sem feijão) salada de batata e frango ou porco assados. Apesar de preservarem este tipo de alimentação em função do tipo de esforço demandado no dia, a origem dos alimentos mudou. Existe uma redução na produção para o consumo familiar, o que se deve a falta de tempo aos cultivos não destinados ao mercado, à escassez de terra, mas também está ligado às facilidades de acesso a bens de consumo<sup>4</sup>.

Mas não é só a origem do que se come que mudou, o que se come também mudou: “Aqui só se come margarina [ao invés da manteiga] por causa da saúde” (F. Raubach - mãe); a mortadela substitui a lingüiça, “não é tão bom, mas é barato e muito mais prático” (F. Raubach - filha); suco em pó em vez de suco natural porque “é muito mais rápido de fazer” (Sra. Schneider). Esses exemplos refletem como a indústria de alimentos penetrou no universo da agricultura familiar.

Outra prática afetada pela dominância da produção para o mercado é a produção de *schimiers*. Considerada pelos pomeranos como fundamental para comer com pão, em períodos do ano acontece de não haver *schimier* o que se deve a redução ou menor atenção dedicada aos plantios de melancia e outras frutas como morango, pêssego, ameixa, uva. Como relatado pela F. Borchardt (avó), “a gente não tem mais muito como cuidar das lavourinhas, fica dependendo do homem do caminhão, [que vende frutas e verduras] quando ele vem”.

<sup>2</sup> Estas alterações, especialmente em relação a janta, são também atribuídas à necessidade de fechamento das cargas na estufa de fumo e pela urgência de classificação das folhas de fumo para a comercialização, que ocorre com datas de transporte agendado.

<sup>3</sup> Família Raubach (mãe) atenta que mesmo após uma longa lavagem das mãos é difícil utilizá-las para ingerir alimentos ou para prepará-los ao consumo. Segundo ela, “com as mãos preta de colher fumo não dá, nem depois de lavar com muito sabão, esfregar bem, ainda fica meio verde e com um gosto amargo. Imagina se a gente come na lavoura, sem tirar esse grosso que a folha do fumo deixa na mão da gente”.

<sup>4</sup> O Sr. Schneider traz em voga estes argumentos dizendo que “pra plantar precisa de área, se plantar tem que cuidar e não se tem tempo, tem que adubar mas não se tem dinheiro, pra ter porco ou o pátio cheio de galinha precisa de milho e tudo isso não dá”. Em função da necessidade de atender a cultura que trará rendimentos econômicos a produção é deixada de lado ou reduzida, mesmo gêneros historicamente consumidos, mesmo que depois esses alimentos tenham que ser comprados e que exista a consciência de que “a gente sabe que depois pra comprar, daí é bem mais caro. Mas pra vender não vale nada” (Sra. Schneider).

A lingüiça, forma que no passado permitia a conservação da carne teve sua elaboração reduzida com a compra de geladeiras e refrigeradores que facilitam a armazenagem e a conservação da carne. Aliado a esse fato, haviam muitos açougues para quem eram vendidos os animais das propriedades. Em função da legislação sanitária (que acarretou no fechamento da grande maioria dos pequenos abatedouros da zona rural) o abate na propriedade tem ressurgido com vigor e junto a elaboração da lingüiça também está sendo retomada. Nesse momento a memória cultural entra em ação e em quase todas as refeições a lingüiça está presente: lingüiça frita, carreteiro de lingüiça, lingüiça com massa.

Assim, convergimos com Menasche et al. (2008, p. 147) que nos diz que “o quê se come, com quem se come, quando, como e onde se come, as prescrições e proscricções alimentares são definidas pela cultura” (MENASCHE et al., 2008, p.147). E não longe podemos dizer que o que produzimos para comer não é algo que foge disto.

#### 4 CONCLUSÕES

O presente estudo corrobora o estudo de Woortmann (2007), indicando que por mais mudanças que a alimentação e os hábitos alimentares tradicionais das famílias descendentes dos primeiros imigrantes pomeranos possa ter passado, eles não desapareceram completamente, encontram-se ressignificados, notadamente, em ritos de integração comunitária, especialmente por ocasião das festividades religiosas e datas, que relembrem a sina e as dificuldades pelas quais passaram as famílias até se estabelecerem na região, como é o caso da comemoração da imigração alemã no Rio Grande do Sul (Dia do colono).

No que afeta a alimentação cotidiana, existe maior distância entre o tradicional e o moderno, o que advém das transformações nos modos de produzir e na divisão de trabalho dentro das unidades familiares, bem como pelos novos valores, desejos e necessidades que alcançam ao meio rural, em medida similar ao meio urbano. Mas, mesmo na presença de um processo de homogeneização de modelos alimentares cotidianos, os modos alimentares particulares e tradicionais ainda se perpetuam. Convertendo-se em sinais da resistência e da adaptação aos novos tempos que se achegam.

#### 5 REFERÊNCIAS

GARINI, Igor de. Alimentação, culturas e sociedades. In: **O correio**. Rio de Janeiro/Paris: FGV/UNESCO, julho, 1987, p. 4-7, ano 15, n 7.

MENASCHE, Renata et al. Autoconsumo e segurança alimentar: a agricultura familiar a partir dos saberes e práticas da alimentação. **Rev. Nutrição**, Campinas, 21(Suplemento), jul./ago., 2008, p. 145-158.

SALAMONI, Giancarla (Coord.) Os pomeranos. In: **Nós, os Teuto-Gaúchos**. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 1996, p. 68-72.

WOORTMANN, Ellen F.. Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros. In: MENASCHE, Renata (Org) **Agricultura Familiar à mesa: Saberes e práticas da Alimentação no Vale do Taquari**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2007, p. 177-196.