

## O tradicional e o moderno na alimentação de famílias rurais pomeranas: práticas em ressignificação

Novo da Silva, Fernanda<sup>1,4</sup>; Losane Schwartz<sup>2</sup>; Renata Menasche<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Programa de Pós-Graduação em Sistemas de Produção Agrícola Familiar, CAPES/PDSE, Núcleo de Pesquisa e Extensão em Agroecologia e Políticas Públicas para a Agricultura Familiar (NUPEAR), Universidade Federal de Pelotas; <sup>2</sup>Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul; <sup>3</sup>Instituto de Ciências Humanas da Universidade Federal de Pelotas, Programa de Pós-Graduação em Antropologia Laboratório de Estudos Agrários e Ambientais (LEAA), Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul; <sup>4</sup>agronanda@yahoo.com.br

Novo da Silva, Fernanda; Losane Schwartz; Renata Menasche (2013). O tradicional e o moderno na alimentação de famílias rurais pomeranas: práticas em ressignificação. Rev. Fac. Agron. Vol 112 (SIAL): 93-102.

Este artigo trata sobre mudanças – ocorridas a partir da modernização da agricultura – nos hábitos alimentares de famílias rurais descendentes de imigrantes pomeranos da região da Serra dos Tapes, localizada no estado do Rio Grande do Sul, Brasil. A premissa é de que as mudanças nos modos de vida, nas relações produtivas e, por conseguinte, nas condições socioeconômicas, refletem transformações na matriz alimentar e nas relações que o grupo estabelece com a comida. Observamos que, por maiores que sejam as mudanças ocorridas nos hábitos alimentares das famílias descendentes de imigrantes pomeranos estudadas, as práticas alimentares tradicionais permanecem presentes, sendo atualizadas e ressignificadas. No que se refere à alimentação cotidiana, nota-se maior distância entre o tradicional e o moderno, decorrente das transformações nos modos de produzir e na divisão de trabalho nas unidades familiares, assim como nos valores, desejos e necessidades que chegam ao meio rural, em um processo de aproximação material e simbólica com o meio urbano. Observa-se que, ainda que, tal qual em outras partes, esteja em curso no universo empírico analisado um processo de homogeneização de modelos alimentares, práticas tradicionais e específicas, herdadas, permanecem presentes na mesa e na vida desses colonos.

**Palavras-chave:** hábitos alimentares; patrimônio cultural; consumo; agricultura familiar

Novo da Silva, Fernanda; Losane Schwartz; Renata Menasche (2013). Lo tradicional y lo moderno en la alimentación de las familias rurales pomeranas: practicas en resignificación. Rev. Fac. Agron. Vol 112 (SIAL): 93- 102.

Este artículo analiza los cambios – que se han producido gracias a la modernización de la agricultura - en los hábitos alimenticios de las familias rurales descendientes de inmigrantes pomeranos de la región de la *Serra dos Tapes*, que se encuentra en el estado de *Rio Grande do Sul*, Brasil. La premisa es que los cambios en los estilos de vida, en las relaciones productivas y, por lo tanto, en las condiciones socio-económicas, reflejan cambios en la matriz alimentaria y en las relaciones humanas que los hombres establecen con el alimento. Hemos observado que, por grandes que sean los cambios en los hábitos alimenticios de las familias descendientes de inmigrantes pomeranos estudiados, las prácticas tradicionales de alimentación están todavía presentes, actualizadas y resignificadas. Con respecto a la dieta diaria, hay una mayor distancia entre lo tradicional y lo moderno, como resultado de cambios en los modos de producción y la división del trabajo en las unidades familiares. Así como los valores, deseos y necesidades que vienen a las zonas rurales en un proceso de acercamiento con el material y simbolismo de las zonas urbanas. Sin embargo, aunque, tal y como en otras partes, existe un proceso de homogeneización de los modelos alimentarios, las prácticas tradicionales y específicas, heredadas, siguen estando presentes sobre la mesa y en la vida de estos colonos.

**Palabras-clave:** hábitos alimenticios; patrimonio cultural; consumo; agricultura familiar

---

Recibido: 30/11/2011

Aceptado: 08/08/2013

Disponible on line: 20/09/2013

ISSN 0041-8676 - ISSN (on line) 1669-9513, Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, UNLP, Argentina

## INTRODUÇÃO

Falar de hábitos alimentares é falar de algo complexo, com determinantes internos e externos aos sujeitos e grupos, envolvendo dimensões culturais, mas também econômicas e sociais.

A globalização da economia e os avanços tecnológicos na indústria de alimentos e na agricultura têm trazido muitas preocupações no que se refere às práticas alimentares contemporâneas. Falta de tempo para o preparo e consumo de alimentos, diversidade na oferta de produtos industrializados e uso de novas tecnologias são alguns dos elementos que levam a modificações nas práticas de preparação e consumo alimentar. Isso ocorre na sociedade enquanto fenômeno amplo, abarcando diferenciadamente grupos sociais, bem como os espaços urbanos e rurais.

Se, por um lado, está em curso um processo de homogeneização da cultura alimentar, por outro intensificam-se culturas locais, reafirmando identidades de grupos específicos e demarcando fronteiras. É nesse contexto que se pode observar a valorização do *saber fazer* tradicional e de valores intangíveis associados a produtos e serviços.

Há que destacar que esses processos não se dão de modo harmônico, mas em dinâmicas difusas e não lineares, em que se movem pessoas, grupos sociais e instituições, produzindo situações em que as comunidades se deparam com escolhas que oscilam entre “tradição” e “modernidade”, mas que resultam em perspectivas híbridas.

A presença ou persistência de elementos culturais “tradicionais”, expressos em padrões, crenças e ideias, foi, por muito tempo, considerada como obstáculo à mudança, inadequada à sociedade moderna. No Brasil, essa concepção dualista – predominante nos anos 1950 e 1960 – concebeu o tradicional como residual, algo que estaria em extinção, ou às *vésperas de* (Martins, 2008). Desse modo, o tradicional não faria parte da modernidade, do desenvolvimento econômico e da globalização.

Todavia, lembra Martins (2008), o tradicional não é simplesmente incorporado pelo moderno, mas é antes a tradição que agrega fragmentos do moderno, que os rearticula, os acomoda com a dinâmica local, com as estruturas econômicas, políticas e sociais, modificando as relações sociais, a organização do trabalho, da produção e do consumo. Afinal, como já disse Klaas Woortmann (1990, p.17), “a tradição... não é o passado que sobrevive no presente, mas o passado que, no presente, constrói as possibilidades de futuro”.

O desenvolvimento capitalista trouxe mudanças culturais na organização do trabalho, na produção, nas crenças, na sociabilidade, bem como na alimentação e nos sistemas de sociabilidade e reciprocidade calcados em trocas alimentares.

É a partir dessa problematização que este artigo se propõe abordar mudanças – ocorridas a partir da modernização da agricultura – nos hábitos alimentares de famílias rurais descendentes de imigrantes pomeranos da região da Serra dos Tapes<sup>1</sup>, localizada

no Estado do Rio Grande do Sul, Brasil, conforme ilustra a Figura 1.

Cabe destacar que a eleição deste grupo não se deu fortuitamente, mas em virtude da presença predominante dessa etnia nos municípios estudados (Cerqueira, *et al.*, 2010) e, por outra parte, por seu peso enquanto categoria social nesta região. Os dados do Censo Agropecuário (IBGE, 2009), indicam que a agricultura familiar representa 83% dos estabelecimentos rurais da região, ainda que ocupando uma pequena área (26%).

As informações aqui apresentadas à análise são originárias de pesquisas realizadas em duas regiões determinadas, situadas nos municípios de São Lourenço do Sul e Pelotas, em momentos específicos da trajetória acadêmica das autoras. Esses estudos ocorreram em 2010 e 2011 e contemplaram agricultores familiares descendentes de imigrantes pomeranos que têm a fumiicultura como principal atividade econômica.

Esta agenda de estudos sustentou-se por metodologia qualitativa, a partir da qual se considera que o universo de significações, motivações, aspirações, valores, crenças e atitudes que derivam de um espaço mais profundo de relações, processos e fenômenos não é passível de operacionalização a partir de variáveis meramente quantitativas (Minayo, 1995).

No universo empírico delimitado, foram utilizadas duas estratégias complementares de pesquisa: observação participante – realizada junto a um pequeno número de famílias rurais em São Lourenço do Sul – e entrevistas em profundidade, realizadas junto a três famílias rurais de Pelotas.

A técnica de observação participante consiste na inserção do pesquisador junto ao grupo observado, com o objetivo de perceber o objeto em seu contexto (Cicorel, 1980).

No que diz respeito às entrevistas em profundidade, trata-se de um instrumento que possibilita ao interlocutor eleger livremente as sentenças de suas respostas, ao mesmo passo que permite ao pesquisador flexibilizar e ajustar suas perguntas tendo como base seu eixo norteador.

Nas visitas às famílias estudadas – realizadas com prévio agendamento – registraram-se os diálogos com uso de gravador digital. Ainda, algumas situações do âmbito produtivo e alimentar foram objeto de registro imagético, conformando um conjunto de informações que associadas à observação de características como olhares, gestos, corporalidades, bem como ao cenário (disposição dos ambientes, dos utensílios, das ferramentas, de artigos de decoração, etc).

É relevante observar que durante a investigação buscou-se privilegiar ao máximo a preservação das rotinas familiares, no intuito de evitar a conformação de um espaço formal de entrevista e, por outro lado, constituir um momento descontraído e que estivesse submerso no fazer diário daquelas pessoas. Este enfoque nos permitiu diálogos riquíssimos entre cujas de chimarrão, entre o preparar e comer cucas e bolos, mas também entre ordenhas, seleção de folhas de fumo e labores em hortas.

<sup>1</sup> A região colonial da Serra de Tapes abarca os municípios de São Lourenço do Sul, Turucu, Pelotas, Arroio do Padre, Cangucu, Capão do Leão e Morro Redondo.

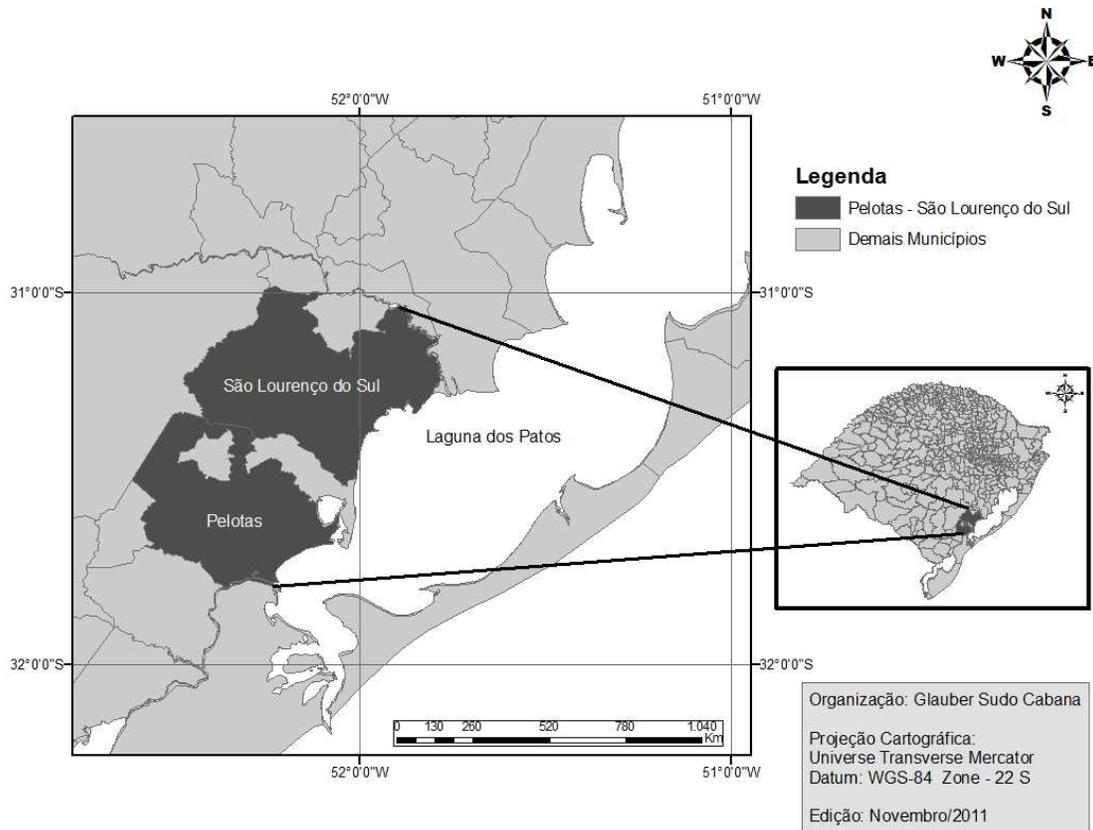


Figura 1. Mapa ilustrativo do estado do Rio grande do sul, com destaque para a região de estudo. FONTE: Glauber Sudo Cabana (2011)

Entende-se que estas famílias mantêm hábitos herdados, ao mesmo tempo em que muitos dos hábitos tradicionais vêm sendo abandonados. A hipótese que orienta o estudo é que esse processo, em curso desde a chegada dos primeiros imigrantes, acentua-se na década de 1970, com a modernização da agricultura, em que ocorre uma aproximação das famílias com o mercado e com a cidade e intensifica-se na última década, em função da ainda mais presente pressão dos valores urbanos e da integração à indústria fumageira que, por suas características, tem em boa medida absorvido a força de trabalho familiar e a organização do trabalho dessas famílias agricultoras. Para dar cabo do proposto, na sequência desta introdução o artigo estruturar-se-á em quatro seções, sendo que a primeira é dedicada a uma reflexão teórica sobre mudanças nos hábitos alimentares no contexto da globalização, enfocando a comida enquanto patrimônio cultural. Na segunda seção, será feita uma caracterização do grupo étnico estudado, buscando situar o leitor em relação aos aspectos que lhes são específicos e que o torna foco legítimo para a realização deste estudo, além de apontar algumas transformações ocorridas na agricultura. É na terceira seção que são especificamente apresentados e discutidos os principais resultados de pesquisa e abordadas as transformações ocorridas nos hábitos

alimentares do grupo estudado, sendo essa seção condutora das considerações que encerram o artigo.

#### A comida como patrimônio cultural

O alimento cumpre indiscutível papel de saciar necessidades físicas e biológicas. Todavia, o ato de alimentar-se é também constituinte de sentidos, expressando desejos imbricados em tramas socioculturais e históricas que ultrapassam, certamente, a dimensão nutricional. Tal entendimento é anunciado por Fischler (1979, *apud* Menasche *et. al.*, 2008, p. 147), que afirma que o homem é um onívoro que se alimenta de carne, vegetais e imaginário.

Partindo dessa assertiva, somos levados a perceber que nossa dieta, o que comemos e bebemos, assim como as necessidades para saciar a fome e a sede, constituem-se em termos culturais, sociais e históricos, pois “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).

Devido às profundas mudanças na sociedade e, em especial, nas formas de produzir, os hábitos alimentares têm sofrido significativas transformações. Este debate está inserido no contexto mais amplo da globalização, responsável pela abertura de fronteiras e por um fluxo cada vez mais intenso de alimentos e

produtos, o que pode ser evidenciado, por exemplo, pela possibilidade de consumir um “Big Mac” em praticamente qualquer parte do mundo ou, ainda, pela oferta, em um café parisiense, de “café do cerrado brasileiro”.

Na contramão, mas também reflexo do próprio processo de globalização e desse processo de homogeneização, ocorre uma espécie de (re)afirmação do local, de especificidades, uma (re)valorização de características locais, de processos endógenos. Esta afirmação encontra par nos estudos de Álvarez & Pinotti (2000), os quais atentam para a ocorrência de duas tendências contraditórias, que se correlacionam dialeticamente. Segundo os autores:

una [tendencia] hacia la apertura de las economías y la integración de mercados transnacionales, y los procesos de homogeneización cultural motorizados por los fenómenos de escala planetaria en las comunicaciones; la otra, la revitalización de lo “local” la reafirmación de raíces étnicas y nacionales, la auto-referencia cultural y simbólica, los señalamientos y nuevas demarcaciones de fronteras. La globalización al mismo tiempo que integra y comunica, segrega y dispersa. (Álvarez & Pinotti, 2000, p. 229-230)

É nesse contexto, e como estratégia de desenvolvimento, que se pode observar a reprodução de especificidades e especializações, a valorização de atributos intangíveis, do *saber fazer* de grupos sociais determinados, associada a dimensões históricas, socioculturais e étnicas.

De alguma forma, isso traz associação com as análises de Mintz (2001), nas quais ele reflete sobre a relação entre o ato de consumir produtos que *a priori* são ditos *neutralizados* ou *homogeneizados*. Para ele, muitas vezes o consumidor pode tomar determinados produtos como carregados de valores intangíveis, mesmo que o produtor/vendedor não lhes atribua o mesmo sentido. Ou seja, “o produto que o McDonald’s vende [na China] e o que as pessoas [no caso, chineses] compram não são necessariamente a mesma coisa” (Mintz, 2001, p.34). Analisando depoimentos de seus interlocutores chineses, esse autor evidencia que, no ato de ingerir um Big Mac, aquele que o consome pode sentir-se como que transportado a um restaurante nova-iorquino. Não se pode deixar de pensar sobre o fato de que existe uma conjugação entre elementos universais da alimentação, como o valor nutricional, a capacidade desta de manter o corpo biológico fornecendo-lhe energia e elementos fundamentais ao desenvolvimento, mas também suas atribuições simbólicas, que nutrem os laços de sociabilidade e que sustentam e revigoram os valores culturais.

O estudo da comida e do comer a partir da perspectiva antropológica, segundo Mintz (2001), transformou-se muito a partir do surgimento de um mercado mundial de alimentos. Os estudos passaram a encarar um campo mais complexo, que constava da interconexão econômica entre localidades. O autor (2001, p.32) afirma que “tantas pessoas no mundo inteiro não mais

produzem o que consomem ou consomem o que produzem, e tanta comida flui e em tal volume e velocidade, que a unidade de produção e consumo muitas vezes se perde ou se oculta”.

É neste sentido que se torna cada vez mais presente a valorização do patrimônio cultural de grupos específicos, relacionada à preocupação em proteger a diversidade cultural diante de efeitos homogeneizadores dos processos de desenvolvimento. E a comida é parte desse patrimônio.

Quando se fala em comida, está-se englobando muito mais que alimentos: referimo-nos também a “objetos, espaços, práticas, representações, expressões, conhecimentos e habilidades, fruto da ação histórica continuada de comunidades e grupos sociais” (González Turmo *apud* Menasche, 2013). A alimentação se adapta às condições de vida e trabalho. Essa observação aponta para uma dimensão cultural, mas também para uma dimensão política e de mercado, em que necessidades são geradas e renovadas e modelam as práticas de consumo.

Para entender as transformações nos hábitos alimentares de um grupo, é preciso compreendê-las no conjunto de suas práticas e significados, ou seja, no interior de sua cultura<sup>2</sup>. Trata-se de um processo de negociação, que inclui elementos que vão desde a produção dos alimentos, modos de preparar, até formas de consumir e organizar as refeições (Amon & Menasche, 2008).

Com o objetivo de apreender como esse processo ocorre, ou seja, como o “tradicional” e o “moderno” se contrapõem ou se complementam no cotidiano de um grupo, é que empreendemos o estudo junto a famílias rurais descendentes de imigrantes pomeranos, produtores integrados ao mercado industrial fumageiro. Nesse contexto, nosso olhar foi conduzido às práticas relacionadas à alimentação e às transformações nela ocorridas, tendo presente sua associação à consolidação da atividade produtiva fumageira como principal atividade econômica das famílias rurais observadas. Buscamos refletir como, neste grupo étnico e nesta forma de inserção no mercado, as práticas alimentares têm sido ressignificadas.

Mas antes de chegar a essa discussão, cabe abordar, ainda de forma breve a história do grupo, resgatando o processo de colonização no Rio Grande do Sul, caracterizando seu modo de vida e as transformações que ocorreram na agricultura, principalmente nas últimas décadas. Isso dará suporte à apreensão dos reflexos dessas mudanças nos hábitos alimentares do grupo.

#### **Colonização pomerana e transformações da agricultura**

No século XIX, houve a entrada, no Brasil, de grandes contingentes de imigrantes estrangeiros oriundos de diversos países, como Itália, Alemanha, Polônia etc. Os núcleos de colonização se estabeleceram, principalmente, no Rio Grande do Sul, São Paulo, Paraná, Santa Catarina e Espírito Santo.

<sup>2</sup> Para Barth (2000), o conceito de cultura remete às formas de vida de grupos dentro da sociedade (costumes, símbolos, ideias), que modelam a vida dos homens [e mulheres] em suas relações recíprocas.

De acordo com Lando & Barros (1992), a questão da imigração europeia para o Brasil tem correspondência com a transformação do regime de trabalho na sociedade capitalista. O regime de escravidão estava em decadência e a política de colonização adotada pelo Império brasileiro visava, basicamente, atender aos interesses dos grandes latifundiários, que necessitavam de mão de obra para substituir o trabalho escravo, especialmente em São Paulo (nas grandes propriedades cultivadoras de café). Porém, em outras regiões (como o Sul do Brasil) os objetivos eram outros: pretendia-se povoar áreas devolutas, de florestas, bem como proteger fronteiras e, ainda, suprir necessidades de alimentos diversos.

As primeiras iniciativas de colonização no Rio Grande do Sul foram estabelecidas sob o Governo Imperial. A chegada de imigrantes alemães teve início em 1824. Com a Lei de Terras (1850)<sup>3</sup> e a decisão, pela Lei Provincial (1854)<sup>4</sup>, de não mais realizar o assentamento de imigrantes com base em doação de terras, mas através da compra, a colonização passou a orientar-se principalmente pela iniciativa privada. A partir daí, muitos outros núcleos foram criados, inclusive pela migração de muitos desses colonos para outras áreas do Rio Grande do Sul.

Entre as várias colônias criadas por iniciativa privada, está a Colônia de São Lourenço, fundada em 1858, situada na Serra dos Tapes e formada, principalmente, por imigrantes pomeranos. Os pomeranos (ou pomerânios), cuja origem é eslava, vieram da Pomerânia, região situada ao norte das atuais Alemanha e Polônia, na costa do Mar Báltico, entre os rios Oder e Vistula, conforme ilustra a Figura 2. A região foi ocupada pelos "wendes"<sup>5</sup>, que a denominaram *Po Morje*, expressão que significa "terra perto do mar". A partir do modo como era pronunciado, esse nome evoluiu para *Pommern* (Hammes, 2010). Seus habitantes dedicavam-se principalmente à agricultura e à pesca do arenque (*Hering*). Ao longo da história, a região foi repetidamente invadida, por vikings, dinamarqueses, noruegueses, poloneses e suecos. Já no século XIX, por decisão do Congresso de Viena, foi anexada à Prússia, até que, após a Segunda Guerra Mundial, foi dividida entre a Alemanha Oriental e a Polônia.

Os pomeranos emigraram principalmente para os Estados Unidos, Canadá, Austrália e Brasil. No Brasil, chegaram a partir da segunda metade do século XIX, instalando-se principalmente no Espírito Santo, Rio Grande do Sul e Santa Catarina, sendo que, no Rio Grande do Sul, a colônia de São Lourenço foi um dos principais destinos.

<sup>3</sup> Conforme ficou conhecida a lei nº 601 de 18 de setembro de 1850, disponível para consulta em [www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/Leis/L0601-1850.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L0601-1850.htm).

<sup>4</sup> Trata-se da lei nº 304 de 30 de novembro de 1954, uma espécie de adaptação da Lei de Terras (1850), promulgada e regulamentada pelo Bacharel em Direito Cansansão de Sinimbu, presidente do Rio Grande do Sul entre os anos de 1852-1855.

<sup>5</sup> Grupo eslavo, inicialmente nômade, que se estabeleceu e fixou nas terras do litoral do Mar Báltico por volta do ano 600 depois de Cristo. (Hammes, 2010).



Figura 2. Mapa ilustrativo da antiga Pomerânia projetada no atual território da Alemanha e da Polônia. Fonte: Rev. Eletrônica Globo Rural (2008).

A área ocupada pelos pomeranos ampliou-se e novas colônias foram fundadas, com a chegada de novos colonos e migração de seus descendentes. Esse é o caso da colônia Py Crespo, situada no 3º Distrito de Pelotas, um dos *locus* de estudo desta pesquisa.

Aqui esses camponeses organizaram-se através de uma produção diversificada voltada, em boa medida, para o autoconsumo, mas também para o abastecimento do mercado local, originando uma atividade econômica fortemente diversificada, baseada na divisão familiar do trabalho. Constituía-se, então, na região de Pelotas, um segmento de pequenos proprietários<sup>6</sup>, em meio de uma região dominada pelo latifúndio pastoril. Instalando-se em lotes nas áreas menos planas e cobertas por mata (não interessantes para a pecuária), os colonos<sup>7</sup> dedicavam-se à policultura e à pecuária. A produção da colônia consistia principalmente em feijão, milho, batatas, manteiga, carnes defumadas, derivados de carne de porco, aves, lenha e ovos.

A economia regional era, então, fortemente voltada à produção de charque, prevalecendo, em sua organização espacial, os grandes latifúndios. Com a

<sup>6</sup> A colonização sistemática da Serra dos Tapes, iniciada no século XVIII, notadamente em regiões de forte orografia (regiões de pouco interesse ao desenvolvimento das atividades extensivas), possibilitou à região uma configuração bastante peculiar, com uma diversidade étnica bastante significativa composta por alemães, pomeranos, franceses, italianos, africanos (originários de grupos de quilombos) e luso-brasileiros. Cabe frisar que a região serrana e a planície se distinguem pela extensão das propriedades e pelo tipo de exploração. Enquanto a primeira caracteriza-se pela diversificação de cultivos em propriedades de pequena dimensão, a segunda se destaca pela produção monocultora e criação extensiva em áreas significativamente maiores.

<sup>7</sup> O termo "colono" é usado para designar agricultores, habitantes da zona rural e remete a uma categoria administrativa adotada pelo Estado na política de colonização (eram colonos os que recebiam um lote de terras). O termo foi apropriado pelos imigrantes, sendo também usado para se diferenciarem, pela sua origem europeia, dos chamados "brasileiros". (Seyferth, 1992).

decadência dessa produção, a orizicultura ganhou espaço no seio da agricultura patronal. A colônia também foi se transformando, produzindo para abastecer as cidades e para exportação, destacando-se aí a batata. Aproximadamente um século após a chegada dos primeiros colonos, destacavam-se os plantios de soja, feijão e milho. Também se associou às culturas tradicionais a produção de pêssego e morango, que tinham como mercado as indústrias conserveiras.

A partir das décadas de 1980 e 1990, expandiu-se a fumicultura, atualmente uma das atividades comerciais a que mais se dedicam esses agricultores. Isso modificou não apenas o sistema produtivo, mas a organização do trabalho e o modo de vida dessas famílias rurais.

Práticas e valores que esses agricultores herdaram de seus antepassados foram, em grande medida, substituídas, a partir de determinações externas ao grupo familiar. Todavia, identifica-se a permanência de elementos que representam sua herança cultural na forma como organizam o trabalho, em sua sociabilidade, na transmissão do patrimônio fundiário, na alimentação e, especialmente, na manutenção da língua pomerana.

A partir desse recorte histórico e tendo por contexto as transformações ocorridas na agricultura, buscar-se-á aqui refletir sobre as mudanças que ocorreram nos hábitos alimentares do grupo estudado.

### Transformações e ressignificações nas práticas alimentares

Pensar em hábitos alimentares de descendentes de imigrantes pomeranos remete a uma imagem de fartura: mesa repleta de batatas, cucas (produzidas com massa de pão e cobertas por farofa doce), linguiças, geleias de frutas (convencionalmente chamadas, pelos colonos, de “*schmier*”), carne de porco, cerveja, repolho (e outras verduras, em menor volume). Para Salamoni (1996, p. 70), “a mesa do pomerano sempre foi muito farta, pois eles próprios produziam os alimentos a que culturalmente estavam habituados”.

Todavia, a cultura é dinâmica, passível de mudanças – a partir de inovações, eventos históricos, contato com outros grupos etc – e permeável a situações e interesses. Como afirma Sahlins (2001), com a globalização as sociedades adaptam-se às novas condições de existência.

Barth (2000) salienta que cultura não diz respeito a um conjunto unificado de símbolos e significados interpretados de maneira definitiva, propondo integrar as discussões sobre símbolos e significados com as discussões sobre mercado, trabalho, política etc. Assim, padrões culturais podem resultar de processos sociais específicos.

Ainda, ao falar em traços culturais, devemos ter presente que são selecionados, ou seja, alguns são salientados e outros esquecidos. Por exemplo, em relação à comida, Maciel (2001, p. 152) revela que “nem sempre o prato considerado ‘típico’, aquele que é selecionado e escolhido para ser o emblema alimentar da região é aquele de uso mais cotidiano. Ele pode, sim, representar o modo pelo qual as pessoas querem ser vistas e reconhecidas”, a identidade que elas pretendem acionar.

Também segundo Maciel (2001, p. 150), “cada cultura define o que é considerado adequado para cada uma das refeições do dia, assim como quantas e quais são estas refeições e como se distribuem ao longo do dia”, tanto em relação à comida cotidiana, quanto no que afeta as alimentações associadas a momentos especiais, de tal modo que prescrevem o que pode ou não ser consumido, em função de cada acontecimento. Mas isso está em constante mudança e adaptação, constituindo novos cenários, como observado durante a pesquisa. Valores até então vigentes são confrontados com novas informações, novos desejos e, desse embate, surge uma síntese, que incorpora elementos de distintas situações. Mesmo adotando uma nova postura, o indivíduo/grupo pode conservar valores e práticas anteriores. Assim é que se processam adaptações e/ou são resgatadas tradições, ressignificadas – na forma de festividades ou outras –, mantendo acesa a memória de um período anterior, base do momento vivido no presente.

Nesta perspectiva, salientamos que alguns produtos, antes cultivados pelas famílias estudadas, vêm perdendo espaço na produção, mas também no consumo. Disso decorrem mudanças nas refeições realizadas ao longo do dia. Vejamos.

Há alguns anos – antes da introdução do cultivo de fumo –, o horário das refeições era bastante delimitado, sendo seguido fielmente: café da manhã, ao raiar do dia; “café das nove” ou *früshlich*; almoço ao meio dia (no inverno pouco depois das 11h30); café da tarde e jantar logo depois de tirar o leite, ao cair da noite. E “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” (M. Raubauch)<sup>8</sup>.

Esse quadro de refeições encontra-se atualmente alterado. O café da manhã é servido um pouco mais tarde e, com isso, é alterado o intervalo até o almoço, ainda mais se considerarmos que o *früshlich* praticamente caiu em desuso. O horário do almoço também não é mais tão rígido, “na média fica pronto umas 12h30, pouco mais tarde que antes” (V<sup>a</sup>. Borchardt). O café da tarde permanece, enquanto que o jantar sofreu grande mudança de horário, sendo servido bem mais tarde.

Essas alterações são, em grande medida, creditadas a mudanças na jornada de trabalho, derivadas das rotinas produtivas das famílias, especialmente relacionadas ao fumo e ao leite. Anos atrás, as famílias possuíam quatro a cinco vacas em lactação, sendo que, atualmente, para obtenção de renda equivalente, são necessárias entre oito e dez vacas em produção, uma substancial ampliação do rebanho, que, por sua vez, demanda maior tempo para a ordenha, alimentação e condução dos animais ao pasto, implicando em deslocamento do café da manhã, agora

<sup>8</sup> Neste trabalho, de modo a preservar a identidade dos interlocutores, são utilizados nomes fictícios. Estabeleceram-se, arbitrariamente, sobrenomes fictícios (Raubauch, por exemplo), a fim de reunir o conjunto de depoimentos de uma mesma família. Assim, empregamos “P. Raubauch” quando o depoimento for do pai de família e “M. Raubauch” quando for de sua esposa, a mãe de família. Do mesmo modo, F<sup>o</sup>, F<sup>a</sup>, V<sup>o</sup> e V<sup>a</sup> serão empregados, respectivamente, quando tratar-se de filho, filha, avô ou avó da família denominada como Raubauch.

servido mais tarde. O mesmo acontece à noite, alterando o horário do jantar.

A intensificação de trabalho não se restringe à pecuária leiteira. Apesar de todas as inovações tecnológicas, nos dias de hoje, para manutenção de rendas que garantam às famílias o atendimento de suas necessidades, fazem-se necessárias à ampliação de áreas cultivadas (de arroz, soja, milho ou fumo), bem como de rebanhos e criações (vacas, frangos ou porcos). Assim são alteradas dinâmicas produtivas e rotinas alimentares.

As mudanças dos hábitos alimentares relacionam-se à pressão da sociedade envolvente, à reconfiguração das relações produtivas, à redução no tamanho das famílias, a interesses do grupo e à jornada de trabalho.

Entre os agricultores entrevistados, a produção de fumo tem prioridade, sendo a principal fonte de renda. Segundo Schwartz (2008), trata-se de um cultivo que envolve os agricultores durante o ano todo (desde a formação das mudas, transplante, tratos culturais, colheita, secagem e classificação e logo aí já se está novamente no período de cultivo das mudas), chegando, em determinados períodos (colheita e secagem), a configurar jornadas de trabalho diárias de, em média, 16 horas.

Como já evidenciado, a intensificação do processo de trabalho incide nos ritmos e ritos da alimentação. O lanche da manhã e o lanche da tarde, que antes eram realizados à sombra, na lavoura, já não o são. Essa prática ocorria porque o tempo gasto – para ir à casa, preparar o café e retornar à lavoura – era considerado demasiado. Para poupar o tempo desse deslocamento, as famílias levavam pão, *schmier*, ovo cozido, linguiça, bolachas e faziam seu lanche na lavoura.

O que apreendemos é que o envolvimento cada vez maior com a fumicultura – e, por conseguinte, com o uso de agrotóxicos – tem como resultado o fim da refeição na lavoura, apesar da manutenção do café da tarde.

A fumicultura tem substituído, em grande medida, cultivos como feijão e milho, que tinham na capina de trato cultural fundamental. Os períodos de capina de milho e feijão eram aqueles em que mais comumente podiam-se observar famílias fazendo alguma refeição na lavoura, pois demandavam muito tempo para sua realização e envolviam grande parte da força de trabalho familiar.

A expansão do uso dos agrotóxicos, especialmente herbicidas, reduziu drasticamente a realização de capinas, eliminando oportunidades em que se realizavam lanches na lavoura. Além disso, ao substituir o milho ou feijão por fumo, coloca-se como “etapa” produtiva o transporte do fumo colhido para o galpão, realizado ao longo do turno de colheita, para que lá as folhas sejam “atadas”. Com esse deslocamento – o galpão costuma situar-se junto à casa –, o lanche passa comumente a ser realizado em casa.

É importante agregar, ainda que de forma esquemática, três consequências do envolvimento dos agricultores com a fumicultura e com a elevação do uso de agrotóxicos.

A primeira é que a aplicação de agrotóxicos não ocorre “em família” – se o trabalho deixa de ser conjunto, veremos que a alimentação que se realiza no período

tampouco será –, sendo usualmente realizada por um único membro, geralmente um homem<sup>9</sup>.

A segunda é que, ao receber doses massivas de agrotóxicos, as lavouras deixam de ser ambientes propícios à realização de refeições.

E a terceira é que no momento da colheita do fumo (a apanha), quando ocorre a reunião familiar na lavoura – momento que seria adequado para retomada do costume de realizar a refeição na lavoura –, os agricultores estão tão impregnados pelos resíduos das folhas de fumo que realizar uma refeição nessas condições não se apresenta como possibilidade.

As considerações delineadas acima encontram assento em depoimentos, como o reproduzido a seguir:

*“o guri vai sozinho pra colocar veneno, ou até pra passar a capinadeira, daí ele volta pra comer em casa, porque ele precisa se lavar antes, como vai comer se tá cheio de veneno por tudo? E mesmo na capinadeira... a gente só de passar no meio do fumo, fica com aquela coisa entranhada na gente”* (V<sup>a</sup>. Borchardt).

Outro entrevistado atenta que mesmo após uma longa tentativa de higienização é difícil utilizar as mãos para ingesta ou elaboração de alimentos.

Ele narra que

*“com as mãos pretas 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!”* (M. Raubauch).

Ainda que o relato sinalize para o sabor que teria a comida, sem mencionar problemas de intoxicação que poderiam advir do ato, não é possível afirmar que haja, entre os agricultores, desconhecimento de fatores desta ordem. Ao contrário, ao apontar que o ambiente de lavoura já não é espaço próprio para realização de refeições, alguns depoimentos salientam essa dimensão.

Ao passo que algumas manifestações, como o café na lavoura, foram deixadas de lado, outras permanecem sendo valorizadas. Nas classificações que o grupo opera em relação à comida, é presente a noção de que a comida da semana deve ser “forte” (fonte de energia para o trabalho pesado na lavoura), enquanto que a de domingo (dia de descanso) pode e deve ser mais leve. Assim, durante a semana, feijão, arroz, carne vermelha frita, batata e/ou massa são os alimentos mais comuns. No domingo, sopa de galinha e massa, arroz branco (sem feijão), salada de batata e carne assada (frango ou porco).

No caso, há uma relação entre a comida e o esforço físico desempenhado, o que não necessariamente

<sup>9</sup> A respeito do manuseio de agrotóxicos ser considerado, na agricultura familiar do sul do Brasil, atividade costumeiramente masculina, ver Menasche (2004).

guarda relação com o valor nutricional dos alimentos, mas com a hierarquia atribuída a eles, sendo marcante o feijão como alimento que fornece “energia”<sup>10</sup>.

Em que pese a permanência da diferenciação da alimentação de dias de semana e de domingos, a origem dos alimentos sofreu grande mudança. Até há poucos anos, quase toda a comida consumida era produzida na unidade de produção, sendo que hoje a grande maioria dos gêneros alimentícios é adquirida no mercado (comércio, vendedores de porta em porta ou produtores locais), mesmo aqueles considerados de primeira necessidade, como feijão, batata, cebola. De modo geral, tal processo é observável, entre os agricultores familiares do sul do Brasil, mas é particularmente intenso entre os fumicultores.

Em suma, diante da intensidade de trabalho que o cultivo de fumo demanda, houve redução da diversidade e quantidade de produtos cultivados para o autoconsumo. A falta de tempo é o motivo mais comumente alegado. De forma geral, pode-se notar uma redução geral na produção de alimentos destinados ao autoconsumo, pois

*“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” (P. Schwantes).*

A produção dirigida ao autoconsumo – mesmo a de gêneros tradicionalmente consumidos – passa a ser preterida em virtude da atenção voltada às atividades produtivas que trarão rendimentos econômicos à família. Deste modo, os alimentos são adquiridos junto aos mercados formais e informais, ainda que “pra comprar, daí é bem mais caro” (M. Schwantes).

Essa opção é compreensível, na medida em que é sobrevalorizado o produto dirigido ao mercado, desconsiderando-se a parcela da produção cujo consumo é internalizado na propriedade. A essa parcela não mercantilizada Jean chama de “parcela invisível do trabalho”, apontando que “o agricultor não tem outra escolha senão transferir o conjunto do seu trabalho para esta parte visível que será remunerada pelo mercado.” (Jean, 1994, p. 64, *apud* Grisa, 2007, p. 46).

Desta forma, estão dadas as condições para ampliação da mercantilização da agricultura, os cultivos comerciais sendo fortalecidos em detrimento da produção de alimentos destinados ao autoconsumo.

Além do fato de que muitos gêneros tradicionalmente produzidos são agora adquiridos no mercado, é também notável o ingresso de produtos industrializados no cardápio dessas famílias. Ou seja, não apenas a origem do que se come mudou, mas também mudou o que se come. Margarina em lugar de manteiga, “por

causa da saúde” (M. Raubach), mas também porque o leite comercializado tem seu valor associado ao percentual de gordura e, ainda, porque o fabrico da manteiga demanda um tempo do qual muitas vezes não se dispõe. Mortadela em vez de linguiça, “não é tão bom, mas é barato e muito mais prático” (M. Schwantes): aqui também o cálculo se dá a partir do tempo de trabalho necessário e não disponível. Suco em pó ao invés de suco natural, porque “é muito mais rápido de fazer” (M. Schwantes).

Desse modo, as longas e exaustivas jornadas de trabalho, decorrentes da intensificação da produção, também se refletem nas tarefas relacionadas à preparação da comida, que deve ser mais rápida e prática.

Com a ampliação da monetarização dessas unidades familiares de produção e a facilidade de acesso a bens e produtos industrializados, observamos que chegam ao campo novas demandas e necessidades, em um contexto de maior proximidade – material e simbólica – ao meio urbano. Alimentos industrializados passam a, regular e intensamente, compor as refeições das famílias rurais. Refrigerantes e temperos prontos incorporados “economizam” tempo. Crianças, que antes levavam para a escola, como lanche, um pedaço de pão caseiro com *schmier*, agora compram salgadinhos e bolachas recheadas.

Novas tecnologias são incorporadas aos processos de preparo. Cucas, pães caseiros e bolachas, antes feitos no forno à lenha, em grandes fornadas, agora são assados em forno elétrico, em processo mais rápido. A comida que antes era mantida quente no fogão a lenha, agora pode ser aquecida no forno micro-ondas. O advento da energia elétrica no meio rural agiu como catalisador de muitas dessas *novidades*, especialmente no que se refere à conservação (agora refrigerada) de alimentos.

Todas essas mudanças estão intimamente associadas à valoração operada em relação à comida.

Como comentado, as observações a campo evidenciam que as famílias rurais estudadas reduziram a produção própria de alimentos consumidos, ao mesmo tempo em que têm mais acesso a produtos industrializados. No entanto, nota-se que tem voltado a estar presente, em maior intensidade, a prática comunitária de abate de animais, que agrega vizinhos e parentes, produzindo não apenas linguiças – que estarão à mesa em parte significativa das refeições –, mas também laços de sociabilidade, bem como a memória do grupo, associados à atividade artesanal.

Defumar na forma de carne seca ou linguiça era uma das formas utilizadas pelas famílias para armazenar a carne dos animais abatidos, mas, com o advento das geladeiras e congeladores, essa prática decaiu, visto que passou a ser possível armazenar porções de carne sem processá-las.

Cabe mencionar que a chegada do sistema de conservação a frio também viabilizou, nas regiões rurais, a expansão de açougues e pequenos abatedouros, os quais se tornaram destino de animais<sup>11</sup> antes abatidos nas próprias propriedades.

<sup>10</sup> Heredia (1979), em estudos realizados na década de 1970 sobre as relações sociais no interior de unidades domésticas de pequenos produtores ligados à plantação açucareira do Nordeste brasileiro, demonstrou que há uma hierarquia entre os alimentos. Cada grupo tem produtos considerados como fundamentais para sua alimentação e determina o que é comida. No grupo estudado por ela, comida era a farinha (preparada a partir da mandioca) e o milho.

<sup>11</sup> Nessa dinâmica, pagava-se ao açougueiro uma taxa (em peso de carne) e ficava-se com a porção de carne restante ou, ainda, podia-se comercializar o animal inteiro com o açougue,

Todavía, a partir dos novos limites impostos a partir da legislação sanitária vigente – normatizações que implicam em investimentos que inviabilizam pequenas abatedouros/açougues foi extinta. Outro elemento que se agrega é que os animais desses colonos não se enquadravam como animais de abate para os frigoríficos, já que, em sua maior parte, consistiam em vacas de descarte e bois de carga. Assim, também em razão desses elementos, o abate nas propriedades tem ressurgido. E no processo de elaboração e consumo das linguiças, a memória do grupo é acionada, a partir de sua presença em boa parte das refeições, em diferentes formas: linguiça frita, carreteiro de linguiça, linguiça com massa, etc.

Desse modo, tal como apontado por Mintz (2001, p. 32), observa-se que “os hábitos alimentares podem mudar inteiramente quando crescemos, mas a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar e algumas das formas sociais aprendidas através dele permanecem, talvez para sempre, em nossa consciência”.

Outro matiz no âmbito das transformações produtivas e alimentares se refere aos moinhos coloniais. Era prática corrente na região o plantio de trigo, arroz e milho, processados nestas agroindústrias quase artesanais. Com o fechamento desses estabelecimentos nas regiões coloniais<sup>12</sup>, a produção de trigo praticamente desapareceu da região, o mesmo ocorrendo com o milho para farinha e com o arroz de sequeiro, restando apenas lavouras de milho para consumo de animais ou lavouras comerciais de arroz.

Outra prática afetada pela dominância da produção voltada ao mercado é a produção de *schmiers*, consideradas pelos pomeranos alimento fundamental para acompanhar as fartas fatias de pão caseiro, associadas a algum tipo de carne ou embutidos (linguiça ou patê de porco ou morcela branca ou mortadela). Atualmente, em alguns períodos do ano, acontece de não haver *schmier*, o que é atribuído à menor atenção dedicada aos cultivos domésticos de melancia e outras frutas – como morango, pêssego, ameixa, uva – ou ainda, como já observamos em relação a outras práticas, à falta de tempo para preparo das *schmiers*.

Em contraponto, também é possível notar a ocorrência de práticas associadas a uma espécie de resistência às mudanças, relacionadas à autonomia das famílias diante do mercado. Assim é que para os cultivos “pro gasto”, realiza-se a seleção de espigas de milho, de vagens de feijão, de ramas de batata-doce, de batatas, de abóboras, melancias, cebolas, entre outros. Esses procedimentos procuram aliar melhores resultados na lavoura e na mesa, possibilitando às famílias maior autonomia em relação ao mercado, ao passo que detêm o controle das características dos produtos a serem obtidos na colheita.

---

ficando-se apenas com uma porção de carne, destinada ao autoconsumo.

<sup>12</sup> O fechamento dos moinhos coloniais deu-se de forma compulsória, a partir de uma política de incentivos fiscais e creditícios direcionados ao grande capital, que teve como estopim a tomada estatal do trigo durante a Era Vargas (Sacco dos Anjos *et. al.*, 2009) – a partir do Decreto-Lei no. 210, de 27/02/67.

Entende-se que as famílias rurais estudadas mantêm uma série de hábitos herdados, ao mesmo tempo em que muitos desses costumes vêm sendo abandonados ou adaptados. Também é perceptível a relação entre o espaço das práticas produtivas e o das práticas alimentares. As decisões do quê e quanto produzir afetam o cardápio da família e as técnicas de elaboração dos alimentos, assim como a forma como se dá o consumo (quando comer, com quem comer, onde comer, etc.). Como analisado, essas decisões mesclam elementos tradicionais e modernos, constituindo-se de modo singular em cada grupo social.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os resultados e reflexões apresentados remetem a aspectos relacionados ao patrimônio cultural do grupo étnico estudado, e à alimentação constituindo-se aí como aspecto fundamental.

A modificação nos hábitos alimentares responde a situações de mercado. A adoção ou rejeição de novos hábitos alimentares é produto da experiência de cada grupo e dos significados partilhados. Embora mudanças no consumo alimentar sejam determinadas individualmente ou coletivamente, é necessário considerar sua relação com determinantes conjunturais. Há que referir que, no caso estudado, o advento da modernização agrícola desencadeou uma grande mobilidade material e simbólica entre o campo e a cidade, aproximando famílias rurais do mercado, de tal forma que provocou grande transformação em seus modos de vida, aí incluídas as práticas alimentares e as representações a elas associadas. No caso estudado, esse processo intensificou-se com a integração à indústria fumageira e as especificidades desse sistema de produção, já abordadas.

Essa forma de inserção no mercado fez com que circuitos de troca ancestrais desaparecessem ou se tornassem ocultos. Produtos que comportavam a característica de alternatividade<sup>13</sup> entre autoconsumo e comercialização foram substituídos pelo fumo, cuja produção tem um único fim: a indústria, o que coloca esses agricultores em situação de grande dependência em relação ao mercado. Ainda assim, segue presente uma produção voltada para o autoconsumo, embora com menor variedade de produtos, pois cada vez mais os bens alimentares são obtidos no comércio.

Cabe, mais uma vez, salientar que a cultura e a tradição são dinâmicas: incorporam fragmentos do moderno, reorientam-se diante de inovações técnicas, (re)significando-se. Ao investigar esse processo a partir da alimentação de descendentes de imigrantes pomeranos, inseridos num circuito industrial de produção, pode-se perceber a presença de tecnologias “modernas” ao lado de elementos “tradicionais”,

---

<sup>13</sup> O fumo é um produto eminentemente comercial, produzido por sua rentabilidade econômica. Já os produtos destinados ao autoconsumo podem ser comercializados sempre que houver necessidade ou “sobra” (colocamos o termo empregado pelo autor entre aspas por entender não pretender atribuir o caráter de fortuidade aos excedentes). Além disso, os produtos destinados ao autoconsumo seguem outra lógica, que não a econômica, mas ligada à tradição e aos hábitos alimentares do grupo doméstico (Garcia Junior, 1989).

presentes na sociabilidade, nos valores, nos significados da comida, ao passo que os *modos de fazer*, a preparação e o horário das refeições sofrem mudanças significativas.

Assim, podemos afirmar que as mudanças na alimentação cotidiana do grupo estudado decorrem de aspectos econômicos, de transformações nos modos de produzir e na jornada de trabalho, bem como de valores, desejos e necessidades, que passam a estar mais presentes no meio rural. Mas também podemos perceber, nos seus modos de fazer contemporâneos referentes à comida, a afirmação de sua condição de *colonos*, descendentes de imigrantes pomeranos.

### Agradecimentos

As autoras agradecem ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), à Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) e à Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio Grande do Sul (FAPERGS) pela concessão de bolsas de doutoramento, auxílio financeiro a projetos de pesquisa no tema e apoio à constituição do Núcleo de Pesquisa e Extensão em Agroecologia e Políticas Públicas para a Agricultura Familiar (NUPEAR).

### REFERÊNCIAS

- Álvarez, M. & L. Pinotti.** 2000. A la mesa: Ritos y retos de la alimentación argentina. Ed. Grijalbo, Buenos Aires. 150 pp.
- Amon, D. & R. Menasche.** 2008. Comida como narrativa da memória social. *Sociedade e Cultura*. 11: 13-21.
- Cerqueira, F.V., L.S. Peixoto, C. Gehrke & R. Dal Forno.** 2010. Diversidade narrativa das memórias de ítalo-descendentes no Museu Etnográfico da Colônia Macial, Pelotas - RS. Anais do IV Simpósio Internacional em Memória e Patrimônio: Memória, Patrimônio e Tradição. pp. 875-890.
- Cicorel, A.** 1980. Teoria e Método em Pesquisa de Campo. En: *Desvendando Máscaras Sociais*. A.Z. Guimarães (coordenador). Ed. Francisco Alvez. Rio de Janeiro: Francisco Alvez, pp.87-122.
- Barth, F.** 2000. A análise da cultura nas sociedades complexas. En: *O Guru, o iniciador e outras variações antropológicas*. L. Tomke (coordenador). Ed. Contracapa. Rio de Janeiro. pp. 107-139.
- Garcia Júnior, A.R.** 1989. O sul: caminho do roçado. Estratégias de reprodução camponesa e transformação social. Ed. Marco Zero. São Paulo. 285 pp.
- Grisa, C.** 2007. A Produção "Pro Gasto": um estudo comparativo do autoconsumo no Rio Grande do Sul. M. Sc. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, Rio Grande do Sul, Brasil. 200 pp.
- Hammes, E.L.** 2010. São Lourenço do Sul: radiografia de um município – das origens ao ano 2000. Ed. Studio Zeus. São Leopoldo. 592 pp.
- Heredia, B.M.A.** 1979. A morada da vida. Trabalho familiar de pequenos produtores do Nordeste. Ed. Paz e Terra. Rio de Janeiro. 164 pp.
- IBGE. Censo Agropecuário 2006: Agricultura Familiar – Primeiros Resultados. Brasil, Grandes Regiões e Unidades da Federação. Rio de Janeiro, 2009.
- Lando, A.M. & E.C. Barros.** 1992. Capitalismo e colonização – os alemães no Rio Grande do Sul. En: *RS: Imigração e Colonização*. J.H. Dacanal. (coordenador). Ed. Mercado Aberto. Porto Alegre. pp. 09-46.
- Maciel, M.E.** 2001. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarain. *Horizontes Antropológicos*. 7: 145-156.
- Martins, J.S.** 2008. A sociabilidade do homem simples: cotidiano e história na modernidade anômala. Ed. Contexto. São Paulo. 176 pp.
- Menasche, R.** 2004. Capinar: verbo conjugado no feminino? Notas de pesquisa sobre gênero e percepções de risco na agricultura familiar. *Cuadernos de Desarrollo Rural*. 53: 25-36.
- Menasche, R.** 2013. Cuando la comida se convierte en patrimonio: puntualizando la discusión. En: *Patrimonio inmaterial, museos y sociedad. Balances y perspectivas de futuro*. J.L. MINGOTE (coordenador). Ed. Ministerio de Cultura. Madrid. prelo.
- Menasche, R., F.M. Charão & C. Zanetti.** 2008. Autoconsumo e segurança alimentar: a agricultura familiar a partir dos saberes e práticas da alimentação. *Revista de Nutrição*. 21: 145-158.
- Minayo, M.C.S.** 1995. Ciência, técnica e arte: o desafio da pesquisa social. En: *Pesquisa Social: teoria, método e criatividade*. Minayo, M.C.S. (coordenador). Ed. Vozes. Petrópolis. pp. 07-29.
- Mintz, S.W.** 2001. Comida e antropologia. Uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*. 16: 31-42.
- Sacco dos Anjos, F., N.V. Caldas & W.G. Hirai.** 2009. A dimensão rural da insegurança alimentar: Transformações nas práticas de autoconsumo entre famílias rurais do extremo sul gaúcho. *Revista Segurança Alimentar e Nutricional*. 16: 1-17.
- Salamoni, G.** 1996. Os pomeranos. En: *Nós, os Teuto Gaúchos*. R. Gertz (coordenador). Ed. UFRGS. Porto Alegre. pp. 68-72.
- Sahlins, M.** 2001. Dos o tres cosas que sé acerca del concepto de cultura. *Revista Colombiana de Antropología*. 37: 290-327.
- Schwartz, L.H.** 2008. Organização espacial e reprodução social da agricultura familiar: um estudo de caso na localidade de Harmonia I, São Lourenço do Sul, RS. M. Sc. Dissertação (Mestrado em Sociologia e Política) - Instituto de Sociologia e Política, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, Rio Grande do Sul, Brasil. 118 pp.
- Seyferth, G.** 1992. As contradições da liberdade: análise de representações sobre a identidade camponesa. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*. 18: 78-95.
- Woortmann, K.** 1990. Com parente não se neguecia: o campesinato como ordem moral. Em: *Anuário Antropológico*. Ed. UNB. Brasília. pp. 11-73.