

## A COLÔNIA À MESA: MÚLTIPLOS OLHARES SOBRE O RURAL

### **MACHADO, Carmen Janaina Batista**

Acadêmica do Curso de Licenciatura em Geografia  
Bolsista BIC/CNPQ do Laboratório de Estudos Agrários e Ambientais - LEAA  
carmemachado3@yahoo.com.br

### **SCHNEIDER, Maurício Dias**

Acadêmico do Curso de Antropologia – Bolsista BIC/FAPERGS.  
Universidade Federal de Pelotas  
mauriciodschneider@gmail.com

### **MENASCHE, Renata**

Professora do Instituto de Ciências Humanas e pesquisadora do Laboratório de Estudos Agrários e Ambientais – LEAA  
Universidade Federal de Pelotas  
renata.menasche@pq.cnpq.br

## 1 INTRODUÇÃO

A partir da década de 1970, a agricultura brasileira passou por intensas mudanças. Também a agricultura familiar, especialmente a do sul do País, teve seus modos de produzir, trabalhar e viver transformados pelo processo de modernização. Observamos que não foram, então, introduzidas apenas novas máquinas e técnicas nas lavouras, mas ocorreram mudanças em outras dimensões da vida dessas famílias rurais, a exemplo do que podemos notar em suas cozinhas – hoje equipadas com fornos elétricos, máquinas de preparar pão, batedeiras, liquidificadores, entre outros–, assim como em suas práticas alimentares – em que se verifica a adoção de ingredientes industrializados, que, segundo relatos dos interlocutores da pesquisa, tornam mais prática e rápida a preparação da comida.

Por outro lado, associa-se ao campo a produção de alimentos tidos como saudáveis, há uma imagem positivada do rural, associada ao *natural* (MENASCHE, 2004). Sobretudo na alimentação, manifesta-se o desejo de consumir produtos que mantenham um vínculo com o meio em que foram criados. Nesse contexto, surgem estabelecimentos comerciais voltados a oferecer a consumidores urbanos refeições *coloniais*<sup>1</sup>, espaços que servem almoços e cafés com uma grande variedade de pratos *fortes*, associados à alimentação concebida como aquela consumida por grupos rurais. Segundo Woortmann (2007), a comida *forte*, nos grupos camponeses, estaria relacionada à reposição de energia gasta no trabalho *pesado*.

É assim que o presente trabalho busca evidenciar contrastes entre o rural vivenciado pelos que nele habitam e o rural concebido por sujeitos urbanos. Isso a partir observação da comida produzida e consumida em três contextos distintos: o primeiro, em que está presente o que poderíamos chamar de comida *colonial* – preparada para o consumo de sujeitos urbanos, que buscam um rural valorado positivamente –; o segundo, em que está em destaque a comida *da colônia*, feita por

---

1 O termo *colono* tem sua origem na administração colonial: “para o Estado, eram colonos todos aqueles que recebiam um lote de terras em áreas destinadas à colonização” (SEYFERTH, 1992, p.80). Para esta autora (1992, p.80), “colono é a categoria designativa do camponês... e sua marca registrada é a posse de uma colônia... a pequena propriedade familiar”. Assim, no sul do Brasil, reconhecem-se e são conhecidos como *colonos* os agricultores descendentes de imigrantes europeus - aí excetuados os portugueses - que vivem e trabalham na terra em unidade de produção familiar.

e para sujeitos rurais e o terceiro um espaço de alimentação eminentemente rural no meio urbano .

## 2 METODOLOGIA

Para o desenvolvimento do presente trabalho foi realizado levantamento bibliográfico, abrangendo os seguintes temas e abordagens: observação participante; antropologia da alimentação; conceitos que conformam uma “família terminológica” relacionada, entre outros, a *pedaços* urbanos e rurais, bem como a festas religiosas em comunidades rurais.

Para a coleta dos dados analisados neste trabalho, valemo-nos do método etnográfico, com observação participante e registro em diário de campo, bem como de registro fotográfico. Complementarmente, foram realizadas, junto a interlocutores inseridos nos contextos estudados, entrevistas abertas e semiestruturadas.

## 3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Situado na Colônia Municipal, 7º distrito do Município de Pelotas, o Restaurante Grupelli é um estabelecimento que serve, desde sua construção, como ponto de referência para a comunidade rural a que pertence, bem como para muitos sujeitos urbanos. O estabelecimento tem como proposta servir, especialmente nos finais de semana, almoços *coloniais*. A família Gropelli<sup>2</sup>, assim como a maioria das encontradas neste distrito, é oriunda da Itália. O ambiente do Restaurante Grupelli é caracterizado por uma atmosfera familiar, e é neste contexto marcada pela hospitalidade, que a comida, classificada como caseira, do mesmo modo que a paisagem e o sossego, atribuídos ao rural, configuram-se como os principais atrativos para os sujeitos da cidade que para lá afluem nos finais de semana.

Percebe-se que a valorização do caseiro e do colonial está muito relacionada às comidas feitas com alimentos e modos de fazer considerados *naturais*, em contraposição aos elaborados a partir de produtos industrializados e ao tipo de alimentação encontrada nas grandes cidades, padronizada e associada a uma maneira *fast* de ser no mundo. Como aponta Menasche (2009, p.7), observa-se, “a partir da afirmação da ruralidade enquanto atributo do alimento desejado, uma idealização do campo”. Tanto as comidas servidas no almoço do Restaurante Grupelli quanto os produtos vendidos em seu armazém carregam, em grande medida, essas características.

Mas se entre sujeitos urbanos observamos uma idealização do rural, vivenciada a partir da busca por alimentos *naturais*, como aqueles que vivem no campo classificam sua comida?

Analisando a adoção de utensílios modernos e ingredientes industrializados nas cozinhas de famílias rurais, propusemo-nos a observar uma festa que ocorre na colônia Maciel, pertencente ao 8º distrito do município de Pelotas. A festa estudada é realizada em homenagem à padroeira Sant’Ana, na comunidade católica da Colônia Maciel. O evento acontece anualmente, no mês de fevereiro, sendo historicamente organizado, em forma de mutirão, pelas famílias da comunidade.

Notamos que os saberes e sabores da festa são perpassados pela modernização do rural. Em conversa com as interlocutoras (grupo de mulheres responsáveis pela organização da festa), elas contam que a preparação das cucas

---

2 Grafia original do sobrenome. Não se sabe o motivo de sua modificação, possivelmente erro no registro de nascimento de algum dos descendentes.

(pães doces de origem alemã), pães e bolachas antes eram manuais, a massa preparada a mão e assada nos fornos de tijolo, na rua. Elas lembram que eram três fornos na rua e que chegavam a amassar mais de cem quilos de farinha a mão, para fazer as cucas. Com o passar do tempo, foram adquiridos uma máquina para preparar as massas e um forno industrial. No entanto, percebe-se, também, a presença dos saberes antigos: no controle da temperatura do forno industrial, as mulheres utilizam folhas de bananeira, assim como utilizavam nos fornos de tijolos, tanto para medir a temperatura como para baixá-la. Para preparação dos bolos, tortas de frutas e rocamboles, foram utilizados fornos elétricos, além de batedeira, liquidificador e outros utensílios adquiridos com os recursos arrecadados nas festas realizadas. Assim, ao lado da adoção de maquinários para a lavoura, a aquisição de eletrodomésticos reflete mudanças advindas com a modernização.

Analisando, ainda, os saberes e sabores que conformam a festa de Sant'Ana, cabe apontar a inserção de alimentos industrializados nas receitas preparadas. Podemos observar que, na elaboração dos bolos doces, as mulheres utilizam, hoje, misturas pré-preparadas (bolos "de caixinha"), e afirmam resultar em bolos mais práticos e gostosos. Na mesa em que ficavam expostos os ingredientes para elaboração dos bolos e pudins, podia-se notar a predominância de produtos industrializados, tais como chocolate em pó, granulado de chocolate para decoração, margarina, leite condensado, açúcar, óleo, canela em pó, fermento para bolos e ovos comprados na cidade (ovos brancos). No entanto, na preparação do pão, as mulheres utilizam na massa a banha de porco, porque consideram que o óleo resseca o pão. Percebe-se aí, entre as famílias rurais, o que Ramos (2007) denominou de "cardápio híbrido", ou seja, um cardápio construído a partir do que se produz e do que se compra. Assim, os saberes e sabores se conformam entre modos de preparo, produtos tradicionais e produtos industrializados.

Mas se, no campo, sujeitos urbanos buscam consumir comidas *naturais* e sujeitos rurais adotam inovações sem, no entanto, deixar de lado seus saberes tradicionais, como se processarão, na cidade, as práticas alimentares de sujeitos rurais, bem como as formas de sociabilidade a elas associadas?

Encravado no coração de um centro urbano, o Restaurante Buchweitz localiza-se na esquina de duas ruas importantes e movimentadas do centro da cidade de Pelotas, junto a um dos terminais de linhas de ônibus que ligam a cidade e as colônias. Grande parte dos frequentadores do Restaurante é composta por colonos, que ali realizam suas refeições, compram passagens ou simplesmente aguardam a hora de partida de seu ônibus.

Há uma clara divisão no espaço do restaurante. O prédio é dividido em dois salões grandes. Na parte da frente, fica o balcão e algumas poucas mesas: ali se encontram, sobretudo, homens, bebendo cerveja e conversando (em tom de voz elevado), entre si e com os funcionários do restaurante. A maioria deles se comunica em dialeto pomerano. Na parte mais ao fundo, onde se realiza o almoço, é onde a maior parte das mulheres permanece quando se encontram no estabelecimento. Durante o almoço, no salão dos fundos, pode-se ouvir baixinho, quase imperceptível, uma marchinha de estilo germânico. Nota-se também que esses colonos sentem-se confortáveis neste espaço, possivelmente mais do que em outros ambientes – mais impessoais e individualizantes – da cidade. Transformam esse restaurante em um espaço de sociabilidade do tipo dos encontrados nas *colônias*: um espaço rural.

A comida servida não é muito diferente da encontrada em outros restaurantes da cidade, frequentados por sujeitos urbanos. Arroz, saladas, batata frita, frutas

podem ser vistos nos pratos dos fregueses. As carnes são assadas em uma churrasqueira, situada no fundo do prédio, e levadas para o buffet pelo assador. Além do almoço servido, são comercializados outros produtos alimentícios, muitos deles industrializados, como salgadinhos e sorvetes. O que diferencia este estabelecimento de outros não é a tentativa de oferecer a pessoas da cidade uma comida *típica*, como o restaurante Grupelli, mas antes pelo contrário, o que o identifica como um espaço eminentemente de sujeitos rurais é a forma de sociabilidade que ali se produz... ao que parece, muito semelhante àquela encontrada na zona rural.

#### 4 CONCLUSÕES

A partir da observação dos diferentes contextos acima descritos, podemos refletir acerca do que entendemos ser, de um lado, um rural como percebido por aqueles que nele vivem e, de outro, um rural como percebido por sujeitos urbanos, que sobre ele lançam um olhar positivado, associado a atributos como *natural*, *saudável* e *tradicional*. Essas diferentes percepções do rural se fazem presentes à mesa na medida em que atentamos para as distinções entre “comida típica” e “comida tradicional”. Para Woortmann (2007, p.180), “enquanto a primeira oculta uma perspectiva marcada pela *exotização*, portanto uma percepção de fora para dentro, a segunda constitui expressão de padrões e valores tradicionais em seus próprios termos”.

Na festa de Sant’Ana, bolos “de caixinha” são preparados medindo-se a temperatura do forno com folhas de bananeira. Aí a tradição – reafirmando identidades – faz-se presente, ainda que atualizada a partir das técnicas e ingredientes modernos. Do mesmo modo, no Restaurante Buchweitz embora no centro da cidade e permeado também de inúmeros elementos industrializados e valorados como *não-colônias*, as práticas de sociabilidade caracterizam o espaço. Já no Restaurante Grupelli, temos o espaço turístico destinado a receber visitantes, ávidos por consumir a comida caseira e, mais do que tudo, por travar contato com o rural de seu ideário, em que são saboreadas as comidas *fortes*, para depois, em um espaço de natureza abundante, entregar-se ao sossego do campo... antes de retornar à agitação cotidiana da cidade, retomando suas vidas no mundo a que pertencem.

#### 5 REFERÊNCIAS

MENASCHE, Renata. Percepções do rural à mesa: campo e cidade, comida e imaginário. In: **CONGRESSO INTERNACIONAL DE AMERICANISTAS, 53º**, Cidade do México, 2009. Anais do 53º Congresso Internacional de Americanistas.

\_\_\_\_\_. Risco à mesa: alimentos transgênicos no meu prato não?. **Campos: Revista de Antropologia Social**, Curitiba, v. 5, n. 1, p. 111-129, 2004.

RAMOS, Mariana Oliveira. “**A comida da roça**” **ontem e hoje**: um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de agricultores de Maquine (RS). 2007. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

SEYFERTH, Giralda. As contradições da liberdade: análise de representações sobre a identidade camponesa. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, n. 18, 1992.

WOORTMANN, Ellen Fensterseifer. Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre camponeses Teuto-brasileiros. In: MENASCHE, Renata (Org.) **A agricultura familiar à mesa**: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2007. Cap. 10, p. 177-196.