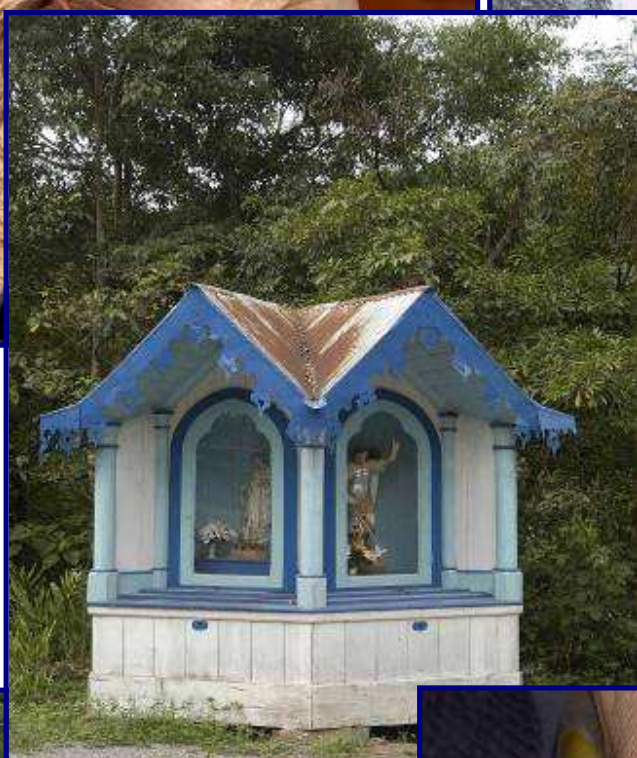
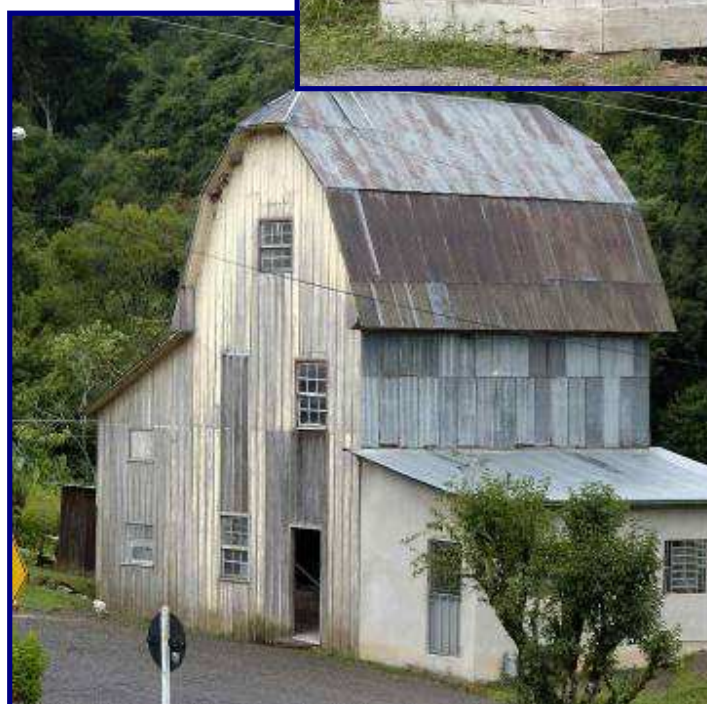




Patrimônio Histórico e Cultural na Área de Influência do Complexo Energético Ceran



Apresentação

“Em qualquer parte do mundo, a construção de uma usina hidrelétrica é uma questão crucial. Ela significa ganhos e perdas. Os ganhos são evidentes, pela geração de energia. As perdas, especialmente as afetivas, as sociais, as culturais, são menos visíveis, mas não menos dignas de compensação.

A recuperação dos elementos históricos e culturais das comunidades é, por si só, um fator de recuperação da memória por parte da população. Ou seja, o registro das “histórias de vida” e dos elementos materiais dessa cultura servirá de motivação para um olhar mais atento sobre a própria história e cultura”.⁽¹⁾

Neste documento estão transcritos os relatórios, em parte ou no seu todo, elaborados pelo Instituto Memória Histórica e Cultural - IMHC da Universidade de Caxias do Sul, sob a coordenação da professora Cleodes Maria Piazza Júlio Ribeiro. Não se trata de contar a história, mas sim de conhecer o legado de nossos imigrantes, pelas canções, pela gastronomia, pela arte desenvolvida.

⁽¹⁾RIBEIRO, Cleodes Maria Piazza Júlio – Projeto Básico Ambiental – Ceran

A Paisagem do rio das Antas

Quem se detiver no exame, ainda que superficial, do mapa da região nordeste do Rio Grande do Sul logo verá que dois rios, o Caí e o Antas, cruzam a região em sentido leste-oeste, indo desaguar (o Antas já com o nome de Taquari), no grande estuário do rio Guaíba, em Porto Alegre.

Estudiosos da imigração italiana para o Rio Grande do Sul, na segunda metade do século XIX citam um e outro rios como importante referência histórico-geográfica: o rio Caí por ter sido a via fluvial percorrida pelos imigrantes, de Porto Alegre até o desembarque nos portos de São João de Montenegro e São Sebastião do Caí e o rio das Antas, com seus tributários, por ser o componente hídrico essencial do território das antigas colônias italianas.

Tanto as descrições de natureza técnica quanto os registros etnográficos se reportam ao rio das Antas, como o agente formador do maior desafio imposto aos imigrantes: a topografia dos peraus impraticáveis no curso do Antas.

O jesuíta Balduino Rambo (1950)¹, no estudo geográfico sobre a zona de colonização italiana (1950) propõe, em breve síntese, uma caracterização da natureza do rio das Antas. Para tanto invoca a formação dos vales que o rio percorre, como sendo exclusivamente obra de água corrente:

Por um fenômeno observado em todo no planalto sul-brasileiro, sua parte mais alta (Cerca de 1.000 metros) se encontra na borda dos Aparados do leste. Por êste motivo, todos os cursos de água maiores se dirigem para o oeste ou sudoeste, de maneira que os Aparados da fronteira catarinense quase não sofrem o efeito da erosão, enquanto o talude meridional, sob a ação da rede fluvial do Rio das Antas, do Caí e do Rio dos Sinos superior, se acha profundamente cortado, e escavado até além do fundamento de arenito. Em consequência disso a acidentação do terreno é máxima perto destes rios, mínima ou quase nula nas porções que constituem os divisores de água. Constituem exemplos de profunda erosão as várias subidas à Serra, como sejam as dos vales do Maratá, do Caí, do Forromeco e do Sta. Maria; a bacia interna da região em aprêço, a do Rio das Antas com seus numerosos afluentes, é menos profunda, porém mais abrupta e selvagem.

Estes vales fluviais profundamente cortados da Serra Geral têm uma significação humana toda especial para os habitantes do planalto: oferecem linhas naturais para vencer os 800 metros de desnível, entre a planície central rio-grandense e a zona itala.

¹ RAMBO, Balduino. A zona de Colonização Italiana. In: Álbum Comemorativo 75º Aniversário da Colonização Italiana no Rio Grande do Sul – Órgão oficial da Festa da Uva e Exposição Agroindustrial – 1950. Porto Alegre: Revista do Globo, 1950.

De fato, as montanhas que formam parte significativa do território das antigas colônias italianas, tanto aquelas da margem esquerda, quanto às da margem direita do rio das Antas, têm significado humano pelos condicionamentos e limitações que impuseram aos colonos. Os peraus do rio das Antas exerceram uma função hostil aos que ali se estabeleceram, obrigando-os a praticar, por longos anos, uma agricultura de subsistência. Associado à dificuldade de cultivar as encostas íngremes, havia outra ainda mais severa, a do transporte e comercialização dos excedentes. Não obstante a fertilidade das margens e a ausência de geadas, os colonos acabaram vencidos pela topografia. Boa parte deles se estabeleceu no topo, encerrando desse modo um ciclo cultural de relação com o rio, iniciado com a ocupação sistemática da borda meridional do planalto da Serra Geral, no fim do século XIX.

Recentemente, o projeto de implantação das usinas hidrelétricas Monte Claro, Castro Alves e 14 de Julho no curso do rio das Antas dá início a um capítulo novo da história de relacionamento com o rio. Com a construção das hidrelétricas essa história não terá inscrições somente na paisagem, afetando a dinâmica do rio e suas margens, formando lagos onde havia água corrente. As populações que se relacionaram e ainda se relacionam com o rio também acabam sendo afetadas pelo impacto provocado na paisagem, nas instalações humanas que ainda persistem ou nos vestígios deixados por aqueles homens e mulheres que dali vieram.

Os conceitos que norteiam os estudos realizados pelo Programa de Salvamento do Patrimônio Histórico e Cultural do Complexo Ceran estão enfeixados no conceito geral de que há entre o homem e o seu espaço cultural uma relação de tipo ecológico. O ambiente é uma referência fundamental porque nele estão impressas as marcas de construção da história pessoal e, também, da história coletiva. Levado pela necessidade de buscar os meios de sobrevivência, o homem trabalha e plasma a superfície da Terra, constrói objetos que são reveladores do seu modo de viver e de fazer. Seus saberes, seus usos e costumes, seus mitos e ritos, sua forma de manifestar tensões e aspirações, suas festas, são todos eles signos da sua cultura. Quando privado desses signos, entra num estado de angústia porque não se reconhece mais no mundo que o circunda e corre o risco de não mais poder conferir um sentido concreto à própria experiência. Cabe então à memória o papel fundamental de *resgatar e rearticular as referências perdidas* e, ao mesmo tempo, ser o repertório que permita a descoberta de novos caminhos, de novos modos de lidar com a realidade. Esse repertório será constituído pelos elementos culturais que lhe são próprios.

Essa é a razão pela qual foi dada atenção particular à rede de relações que ligam e ligaram os colonos aos territórios que serão atingidos pelas águas dos reservatórios.

Pelas características topográficas do vale, sumamente acidentado, houve um limite na utilização das terras nas margens do rio das Antas, se comparada à ocupação em outras áreas da Região Colonial Italiana no Nordeste do Rio Grande do Sul.

Embora tenham sido ocupados todos os lotes coloniais previstos no traçado das ex-Colônias Caxias, Dona Isabel, Alfredo Chaves e Antônio Prado, a topografia das áreas objeto deste estudo não se revelou acolhedora e adequada à prática produtiva da agricultura. Esse elemento restritivo, associado a outras variáveis, como a progressiva industrialização das antigas sedes coloniais e a conseqüente atração de mão-de-obra a essas sedes, provocou a migração dos colonos para outras áreas, esvaziando bastante cedo as margens do rio das Antas.

O que pode ser observado na área é, de um modo geral, menos a presença de uma comunidade produzindo uma cultura própria e, mais, um grande repositório de cunho arqueológico: arqueologia pré-histórica, com os sinais da ocupação indígena, e arqueologia histórica, com os sinais da ocupação dos colonos até por volta de 1950.

Assim, o impacto da construção das barragens tem pouca incidência no tecido das relações sociais e culturais da população. A maior incidência é sobre os signos da memória, ainda remanescentes, que devem, sem dúvida, ser preservados.

Os estudos e levantamentos em realização dão ênfase aos “saberes e fazeres – a gastronomia, o cancionero e o trabalho artesanal” existentes na região.

GASTRONOMIA

HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL.

Luís da Câmara Cascudo
3ªed. São Paulo: Global, 2004.

p. 24/25 “Com o cruzamento genético foi possível melhorar-se a fécula de raízes e grão e apareceram as sopas, papas, mingaus, pastosos, semilíquidos, de milho miúdo, arroz, milho, sorgo (*Andropogon sorghum* Brot.), fazendo com que o sábio professor de Lwow, Adam Maurizio, dividisse os grupos humanos em “povos da papa ou do caldo (*boullies*) e povos do pão.” Até fins da Idade Média e Renascença, as papas e tortas de cereais eram as formas quase exclusivas da culinária da Europa, entre as classes do campo, como ainda são as sopas, caldos, acordas. Durante o primeiro período do Ferro, no hallstático, numa mina de sal em Grönerwerk, Áustria, os mineiros alimentavam-se de papa de milho miúdo, milheto, cevada, favas e pão.[...].”

A torta levou ao pão, quando se pode ter a fermentação do grão esponjamento e acidificação. Pão de trigo na França, Inglaterra, Espanha, Itália. Centeio na Alemanha. Trigo espelta na Suíça. Cevada na Noruega. Aveia na Escócia. Milho no continente americano, central e do norte. Em Portugal a broa de milho miúdo, o pão negro de aveia e centeio, é tão tradicional quanto na Espanha e Europa de Leste. A mais antiga representação é um grupo de madeira figurando uma padaria egípcia em 2500-1800 a.C.

Há mais de dois mil anos que o pão se tornou o alimento simbolicamente típico. Significa o sustento, alimentação cotidiana, normal, clássica. Pão de cada dia. Ganhar o pão com o suor do rosto. *Panem et circenses*, reclamava a plebe romana como aspirações únicas. “Eu sou o pão da vida”, declarava Jesus Cristo (João, VI, 35). Demócrito viveu três dias respirando o odor dos pães quentes. A fabricação do pão era indústria caseira como presentemente vemos na maioria das casas de lavradores na Europa. Em Roma as padarias públicas são posteriores ao ano 146 a. C. As famílias continuaram fazendo o seu pão, independentemente do fabrico exterior. Por isso as associações de padeiros são bem tardias e depois do maior número de organizações profissionais romanas, sem que a sua ausência implique a inexistência da indústria.”

p. 39 “Sem farinha o indígena estava morto. A farinha do radical latino *far*, é genérico de cereais, moídos, pilados, triturados. De sua importância etnográfica revelam os vocábulos *farto*, *fatura*, repleto ou abundância de farinha. O próprio “farnel”, a provisão, provinha de *farinarius*, farinaria, a bolsa da farinha. *Homo nostrae farinae*, poetava Pérsio, significando a igualdade de condição social pela unidade alimentar.”

p. 42 “Companheiro provém do *cum panis*, comer o mesmo pão, alimentar-se juntos.”

p. 66 “O pão, ao contrário da imagem poética e literária do pão nosso, não é universal e menos constitui fundamento alimentar no plano popular. Todos os pesquisadores da história da alimentação tem ensinado que milhões e milhões de criaturas vivem de papas

de cereais, espessas ou ralas. Foi a característica até o Renascimento para os lavradores de qualquer país e mesmo presentemente as papas, sopas, caldos, acordas, são pratos básicos na dieta aldeã e não o *pão nosso de cada dia*.”

p. 90 “Quando a posse da terra (do Brasil, pelos portugueses) começou a ser feita nasceu o elogio da mandioca e seu registro laudatório em todos os cronistas. Afirmavam, unânimes, ser aquela raiz o alimento regular, obrigatório, indispensável aos nativos e europeus recém-vindos. Pão da terra em sua legitimidade funcional. Saboroso, fácil digestão, substancial.”

p.91 “Os três primeiros governadores-gerais do Brasil, Tomé de Sousa, Duarte da Costa, Mem de Sá, não comiam na Bahia o pão de trigo” por não se acharem bem com ele” e sim farinha de beijos nacionais. É “o principal mantimento e de mais substância, a que em Portugal chamam de farinha-de-pau”, declara Gabriel Soares de Sousa. “Pois essa farinha é um excelente mantimento, e tal que se pode atribuir meritamente o segundo lugar depois do trigo, com exceder a todos os demais mantimentos”, declama o Brandônio dos Diálogos.”

p.92 “Há quase cinco séculos a farinha continua mantendo o prestígio no crédito popular. Essa permanência constituía a imagem da suficiência. Crêem-na apta e capaz na exigência da nutrição. Sem ela a refeição estará incompleta e falha. É comida *de volume*, comida *que enche*, sacia, *faz bucha*, satisfaz. Comem-na pura, cessando-a na mão, mastigando a *crueira* que não pode ser peneirada. “Sem farinha, o homem não vive.” De sua indispensabilidade na opinião indígena, Alfred Russel Wallace ouviu em 1849 no Rio Negro, Amazonas, um nativo afirmar que estivera perdido na mata dez dias e sem comer “porque não tinha farinha.” Havia caça e podia matá-las mas não possuindo farinha não era possível alimentar-se (*Viagens pelo Amazonas e Rio Negro*, 150, São Paulo, 1939). Quando, em março de 1819, Spix e Von Martius, exaustos, famintos, sedentos, aproximam-se do Rio São Francisco e perguntam a um viajante a distância, a resposta é uma apoteose: “Ali está farto de tudo!” e acrescentou, concludente: “Tem farinha e água!” (*Viagem pelo Brasil*, 2, 387). Para que mais? Raciocinaria o sertanejo. Ivo d’Evreux, em 1614, contando uma expedição de caça no Maranhão, escreve com a naturalidade ecológica da convicção: “Embrenharam-se muito pelo sertão, e quando a felicidade os encheu de caça, aconteceu-lhes uma desgraça: acabou-se-lhes a farinha”(*Viagem ao Norte do Brasil*, 153).

p.93 “A farinha é a camada primitiva, o basalto fundamental na alimentação brasileira. Todos os elementos são posteriores, assentados na imobilidade do uso multicentenário, irredutível, primário, instintivo.”

p.96 “A farinha é o primeiro conduto alimentar brasileiro pela extensão e continuidade nacional. Com o beiju e a carimã consolidam a prestigiosa presença da mandioca, dada por São Tomé-Sumé ou nascida da menina Mani.”

p.100 “Na geografia da alimentação brasileira o “complexo” da mandioca, farinhas, gomas, tapioca, polvilhos, constitui uma permanente para 95% dos oitenta milhões nacionais, em

todas as direções demográficas. Acompanha o churrasco gaúcho como a caça no Brasil Central e no mundo amazônico. Para o brasileiro do povo “comer sem farinha não é comer!”

p. 153 “Não seria outro o elemento constante da cozinha paleolítica, e assar no borralho como o pão começou, *panis subcinericius*, trazia a consequência do seu emprego que depois se tornou tolerância. Cinza não é sujo. Nem porcaria.”

p. 174 “Muitas tribos se nutrem principalmente de vegetais; farinha de mandioca e de milho, farelo de gregos de palmeiras, arroz, sorgo, favas e muitos outros legumes etc. Além da farinha, preparam tanto da mandioca como do milho, do trigo negro, do sorgo etc., uns bolos a que chamavam *cuscuz*. [...] Na África fazem tais bolos o papel de pão, e é comido com a carne e o peixe.”

p. 202 “Para o Norte a farinha de mandioca garantia o pirão, indispensável, diário, sinônimo do próprio alimento geral. Pelo interior da Bahia, para o centro e Sul do Brasil estendia-se a geografia do milho. A farinha de mandioca não era ignorada nem ausente no Sul e Centro, tal e qual o milho ocorria no Norte e Nordeste mas sem a predominância do primeiro elemento, característico nos repastos.”

p. 205 “José Aluísio Vilela, um mestre no folclore nordestino, senhor de engenho em Viçosa, Alagoas, escreve-me(13-IV-1963): “A base da alimentação do negro na senzala dos engenhos era a farinha de mandioca e o angu de milho. O negro gostava mais do pirão do que da farofa.” E tinha razão. Quem comesse às pressas e fora de hora, só podia dar preferência ao que fosse mais fácil de engolir. “Negro não gosta de farofa, gosta é de pirão porque desce mais ligeiro...” [...].

O negro encontrou um meio de fazer render mais a pouca comida que recebia: inventou um pirão escaldado chamado *massapê*. Pirão feito de farinha de mandioca com água fervendo, e que tomava a cor roxa do barro massapê. Era comido com molho de pimenta-malagueta. O pirão massapê ainda hoje está muito em uso no nosso meio rural.

p. 208 “A pior crítica que se podia fazer a um proprietário, senhor de engenho ou fazendeiro, era dizer que estava *comprando farinha na feira*. A tradição senhorial mandava produzir o suficiente.

Os capitães-generais cuidavam atentamente do abastecimento público. A valorização determinava a monocultura. Os proprietários esqueciam os víveres para o pessoal das tarefas, destinando a totalidade das terras ao plantio da espécie financeiramente compensadora. Na segunda metade do século XVI os canaviais paulistas de S. Vicente absorviam o esforço colonizador e os portugueses eram obrigados a comprar farinha aos indígenas. Quando esses não queriam ceder, os “pêros” passavam fome.”

p. 209 “Houve me Pernambuco, Bahia, São Paulo, Rio de Janeiro, Maranhão, ordem dos capitães-generais e *bandos* do Senado da Câmara exigindo o plantio prévio da farinha ao lado de qualquer outra produção. Em 10 de janeiro de 1788 um edital do capitão-general de Pernambuco, D.Tomás José de Melo, isentava do serviço militar o proprietário e seus

filhos que provassem haver remetido ao mercado do Recife 300 alqueires de farinha por safra. D. Tomás que era bem intencionado e violento, durante a seca de 1791-93, onde *milhares de pessoas morreram de fome e sede pelos sertões*, mandou prender os *homens acusados de terem farinha guardada*, confiscando os depósitos, e fazendo-a vender ao povo.[...].A junta de governo pernambucano, em *bando* de 30 de abril de 1801, impunha que todo senhor de engenho, lavrador de cana, algodão ou outra lavoura, plantasse primeiro a mandioca [...]. Quem, da data do *bando* a um ano, comprasse qualquer dos referidos gêneros, fosse multado na proporção dos consumidores, à razão de 320 réis por escravo ou trabalhador livre no primeiro ano, o dobro no segundo e assim por diante.

Na Bahia ocorrera semelhante. O governador-geral Antônio Luís Gonçalves da Câmara Coutinho(1690-94) ordenara, sob a pena de cem mil réis de multa, quantia miraculosa para a época, que todos os moradores, dez léguas ao redor da cidade do Salvador, mandassem plantar quinhentas covas de mandioca, a fim de evitar a fome que ameaçava de invadir o país. A Carta-Régia de 1701 proibía a pastorícia num raio de dez léguas dos terrenos ribeirinhos, reservando essas terras para a produção de farinha.[...]. Desde 1706 havia armazém-depósito para as farinhas vindas do Sul.”

p. 210 “D. João V proibira, em 1721, terminantemente, a cultura do tabaco em áreas destinadas à mandioca. No Rio de Janeiro o conde da Cunha e o 2º marquês de Lavradio incentivaram energeticamente a produção de cereais abastecedora da cidade.

Não tanto o milho, arroz, feijão eram recomendados, mas principalmente a mandioca que se responsabilizaria pelo *pão do Brasil*. Essa valorização, contínua e notória, ainda mais consolidou no espírito popular brasileiro a impressão da indispensabilidade da farinha, julgada, pela predileção das indicações oficiais, base do alimento diário.”

p. 243 “Farinha de mandioca com açúcar, união de dois produtos geograficamente distanciados nas origens, foi gulodice vulgar por todo o Brasil.

Os escravos saboreavam a farinha com rapadura, como fazem os sertanejos de todas as idades legítimas. Os romeiros nordestinos afrontam as jornadas longas com esse leve adminículo. Participa do farnel dos peregrinos ao Bom Jesus da Lapa no Rio S. Francisco, farinha com açúcar ou pão com açúcar [...].”

p. 244 “Para fins do século XIX o quadro dava proporção impressionante ao milho norte americano. Ocupa o milho a quase totalidade das terras cultivadas de cereais da região norte, e tem lugar igual ao do trigo na região do centro. É na porção mais povoada do reino que esta planta frumentácea predomina. O milho é o cereal da pequena cultura; é a planta sachada que se intercala ao trigo nas medianas e grandes culturas; é o recurso do lavrador quando não pode agricultar as suas terras no tempo oportuno para a sementeira do trigo. Cultivam-se vinte e três variedades de milhos em todo o país, variando as colheitas segundo elas são de regadio ou de sequeiro. Esse resultado não é uma improvisação mas uma continuidade. Os milharais portugueses não significam retrocesso agrícola mas apropriação de elemento, novo e útil, com rendimento nutricional superior a alguns tipos, cevada, centeio, aveia (que podia *dar ceia*) e mesmo algumas variedades do trigo durázio com o pão de consistência e sabor inferiores.”

p. 279 “As *fogaças*, bolas ou pães delgados cozidos debaixo da cinza ou rescaldo, legítimos pães *subciniricios*, segundo Viterbo, eram quase moeda de uso anterior à monarquia portuguesa.”

p. 285 “Na época de Filipe II, rei de Espanha e Portugal, [...] comem os pobres uma espécie de pão nada bom, que todavia é barato, feito de trigo do país, todo cheio de terra, porque não costumam joeirá-lo, mas mandá-lo moer aos seus moinhos de vento, tão sujo como o levantaram da eira.

O pão bom e alvo faz-se do trigo de fora, que trazem da França, Flandres e Alemanha os navios destas nações que vêm a Lisboa buscar sal e especiarias. O trigo vale 280 réis o alqueire.”

p. 303 “É o primeiro doce de Portugal que o almirante Pedro Álvares Cabral oferece ao indígena tupiniquim de Porto Seguro, na sexta-feira, 24 de abril de 1500: *Deram-lhes ali de comer: pão e peixe cozido, confeitos, fartéis e figos passados*. Primeiro ato de conquista. A posse pela gula.”

p. 317 “*Pandeló, pam de ló, pão-de-ló*, vem de *pão*, na acepção de bolo, e *ló*, com as suas próprias expressões de espécie de escumilha, tecido muito fino, frouxo, raro, e assim, bolo fino, fofo, brando, mole, como efetivamente é.”

p. 320 “Nas longas viagens [...] nas raras vezes em que traziam pão, este abalorecia com certa rapidez, fazendo-se intragável, tornando o biscoito fundamental.”

p. 444 “John Luccock, em *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil* tomadas durante uma estada de dez anos nesse país, de 1808 a 1818, diz que o povo possui um excelente pão de farinha de trigo, mas preferem-lhe a farinha de mandioca.”

p. 446 “A farinha de onipresente atuação diária, conquistou o português no primeiro século brasileiro.”

P. 470 “Bastavam o pão e o sal para fortificar o estômago, dizia Horácio (*Sátiras*, II, 2) sob o Imperador Augusto: *cum sale panis latrantem stomachum bene leniet...*

p. 488 “O pão que deveria ser uma unidade, hospeda especiarias diversas, de pouca análise para etnógrafos. A. Maurizio, no livro *Histoire de l'Alimentation Végétale*, 1932, cita os condimentos do pão. Na Europa, mais comumente, são os grãos da papoula e sementes do cominho. Do cominho negro usam no Oriente e na África do Norte. Diga-se que o cominho europeu, *Cuminum cyminum*, não apenas figura no pão da Alemanha como no queijo na Holanda e com ele se faz o verdadeiro *kümmel*. Os árabes setentrionais adoram-no. O sésamo, nosso gergelim, é indispensável na doçaria oriental. Quem não gosta do *balawi* da Síria e do Líbano? O feno grego, alforvas (*Trigonella fenugraecum* uma

leguminosa papilionácea) aparece nos Balcãs. Também o coriandro, o nosso amigo coentro, a erva-doce (anis) e o funcho. Na Itália pões passas de uvas no pão de milho. Empregam noutras paragens as folhas da salva e da couve, alcaparras, cebolas e o lúpulo. Dispensamo-me de citar ameixas, cerejas, amêndoas, castanhas nos pães de festa, os *pains aux épices*.

Jamais saberemos o processo, obstinado e lento, que determinou a união desses elementos a uma entidade que os dispensa, funcionamente. Todos os implementos não constituem alimentos mas sabores que aumentarão o prazer da ingestão."

p. 533 "A sopa era apenas um pedaço de pão embebido em caldo, leite, vinho. O pão absorvia o líquido, umidecendo-se. Só assim compreende-se o *molhado como uma sopa. Vens como uma sopa!* Refere-se à imagem do pão, "ensopado". *Trempe comme une soupe* a definição francesa da sopa é o *aliment composé de bouillon et de tranches de pain*. O dicionário de Moraes, ainda na edição de 1831, concordava: – *Sopa, pão embebido em caldo, leite etc.* Idêntico na Espanha: – *Pedazo de pan empapado em cualquier líquido.*"

p. 535 "Do velho estilo resistem no Brasil vindas do modelo lusitano, a sopa de leite (pão e leite), a sopa de vinho (pão e vinho), também chamada 'sopa de cavalo cansado'".

p. 664 "O pão comparecia nas cidades e não muito regular nas refeições modestas. O português não divulgou para o Brasil a fabricação caseira do pão . A farinha de trigo não era barata e vinha toda importada, farinha-do-reino, como ainda a denominam."

p. 749 "E o pão nosso de cada dia? O pão é consumido mas não indispensável. Não era comum nos sertões de todo o Brasil. Mesmo para o povo citadino até princípios do século XX. Não havia o costume de fazê-lo em casa e sempre o compravam nas feiras para onde vinha, das vilas que possuíam panificação. Apareciam duros e secos como chifres, mesmo assim heroicamente triturados nos dentes inamalgáveis e sólidos.

Dos caipiras do interior de São Paulo, informa Cornélio Pires: Também quando alguém vai à cidade não deixa de trazer pão, tão secundário na alimentação dos nacionais: artigo de luxo para eles, não é procurado, não faz falta, mas é apreciadíssimo, simples ou com café. Não é o pão um alimento popular quando de sua frequência nos sertões do Nordeste, interior do Sul e planície amazônica. O europeu, criado no complexo do trigo, tendo o pão por indispensável, fazem-no ou promovem pela procura insistente, a fundação de padarias. Assim, o pão vai-se divulgando nas regiões povoadas pelos colonos europeus.

Mais comum, mais velhas nos sertões, mais encontrada e farta, era a bolacha".

p. 751 "Na Europa , o queijo é um alimento básico ao lado do pão. *Pão, pão! Queijo, queijo!* Dizem na lógica peremptória das imagens instintivas."

p. 800 “As classes pobres e os escravos fazem uso imoderado da infusão de café. De ordinário esta infusão adoçada (ou mate) e o pão constituem o almoço e ceia.”

p. 807 “Sendo o pão, como já dissemos, escasso, substituía-o, no jantar, a farinha de mandioca, a qual era comida mesmo crua. Ou cozida n'água ou caldo de carne ou de peixe, formando assim o pirão.”

p. 839 “Residi um ano (1918) na cidade de Salvador, estudando medicina.[...]. O pão era comum na cidade: *food to carry*, dizem na Nigéria. Mas não era indispensável como na Europa. Comia-se muita bolacha, grandes, redondas, maciças, que no Nordeste chamávamos *brotes* e constituem o único vocabulário holandês sobrevivente de vinte e quatro anos de domínio. Bolacha doce. Roscas de goma e de farinha-do-reino. Pão doce, pintado com açúcar colorido. A farinha estava em todos os pratos, *entra* em tudo.”

OS PARCEIROS DO RIO BONITO

Antonio Candido

São Paulo: Duas Cidades, 1979.

p.28 “Assim, os meios de subsistência de um grupo não podem ser compreendidos separadamente do conjunto das “relações culturais,” desenvolvidas sob o estímulo das “necessidades básicas”. Em nenhuma parte vemos isto melhor que na alimentação, que é o recurso vital por excelência. A fome, se caracteriza por exigir satisfação constante e requerer organização social adequada.”

p.29 “Há com efeito para cada cultura uma técnica de viver de que a alimentação faz parte, e a que deve submeter-se a fome para ser satisfeita, não obstante o seu caráter inelutável”.

A obtenção da comida percorre, do esforço físico ao rito, uma gama vastíssima em que alguns têm querido buscar a gênese de quase todas as instituições sociais.

Vida, meio e grupo se integram e unificam muitas vezes em função dela”.

p.30 “Hoje quando oferecemos café às visitas ou damos um almoço de aniversário, prolongamos de certa forma práticas imemoriais, em que a ingestão de alimentos obtidos com esforço, e irregularmente, trazia uma poderosa carga afetiva, facilmente transformada em manifestações simbólicas. À medida que a civilização assegura a regularidade do abastecimento, esta carga diminui, para manifestar-se apenas nas ocasiões importantes da vida.”

p.30-31 “De certa caipira velha, ouvi há muitos anos que o seu maior desejo seria comer e fazer comer aos seus filhos e netos de tal maneira que se esquecessem do que era fome. No limiar da morte, o seu papel de mãe lhe parecia falhado na medida em que dera à luz tanta gente que não podia comer à vontade”.

Na Sociologia e na Antropologia o estudo da alimentação tem sido feito de dois ângulos principais. As pesquisas sobre sociedades primitivas e rústicas insistem sobretudo nas técnicas de sua obtenção, nos critérios da sua distribuição, destacando significativamente os vínculos sociais correlatos, as representações, o sistema simbólico. São casos em que a elaboração de uma dieta é problema crucial, absorvendo os esforços do grupo e dando lugar a fenômenos de tensão psíquica.

O segundo ponto de vista, mais corrente, é o da Sociologia propriamente dita e da Economia. São as mais das vezes estudos de níveis de vida, feitos de um ângulo econômico e estatístico, visando grandes números, onde a realidade aparece dissolvida em índices, orçamentos tabelas, abrangendo não raro todo um país, ou mesmo o mundo inteiro, mais freqüentemente uma região ou uma cidade. Raras vezes a alimentação é destacada do conjunto dos elementos constitutivos do nível de vida.

Ora, é preciso acentuar a importância, para o sociólogo, em combinar, no estudo da alimentação, os pontos de vista estatístico (como parte do nível de vida), biológico (como qualidade nutritiva, exprimindo uma certa forma de exploração do meio), econômico (como tipo de participação nos recursos totais do grupo) e propriamente sócio-cultural (como fator de sociabilidade).

p.52 “O feijão, o milho e a mandioca, plantas indígenas, constituem, pois, o que se poderia chamar triângulo básico da alimentação caipira, alterado mais tarde com a substituição da última pelo arroz. No entanto, a maioria dos modos de prepará-los não veio do índio: constituem adaptação de técnicas culinárias portuguesas, ou desenvolvimentos próprios do País.”

p.54 “Em torno destes alimentos básicos, ordenavam-se outros freqüentes, embora não constantes: as diversas abóboras, variedades da *Cucurbita moschata* Duchtr; tuberosas como a batata-doce, o cará, o mangarito – todas autóctones. Outras plantas logo se aclimataram aqui, devendo-se mencionar os legumes que mais penetraram na dieta do caipira: a couve e a chicória”.

“Quanto aos temperos e condimentos, alma da culinária, já vimos que a influência portuguesa assimilou por meio deles os alimentos da terra. As pimentas (gênero *Capsicum*), adubo de índio, passaram principalmente às populações litorâneas e nortistas, mas também às caipiras; nunca todavia, em detrimento do sal e da gordura. O tocinho imperou, absoluto, quase até os nossos dias e, segundo Gabriel Soares, o melhor era o de São Vicente. Ligado à criação doméstica do porco, podia ser obtido, ao contrário do sal, sem o estabelecimento de relações fora do grupo.”

“O sal, que simbolicamente tem representado o próprio timbre que define cada coisa, foi na cultura caipira um dos fatores principais de sociabilidade intergrupal, levando os indivíduos e agrupamentos mais arredios a contactos periódicos com os centros de população.”

O leite, o trigo, a carne de vaca eram e são excepcionais na dieta do caipira, constituindo índice de urbanização ou situação social acima da média. Não porém o doce, isto é o açúcar, que todos procuram obter nas engenhocas de casa, se não pronto, ao

menos sob as formas de garapa e rapadura. Acrescente-se a aguardente de cana, estimulante que o caipira parece nunca ter dispensado, como se depreende do testemunho de Frei Gaspar, citado anteriormente, e pelo qual vemos que mesmo no longo interregno de quase dois séculos, em que o açúcar minguou na Capitania, persistiu a destilação do caldo de cana. No século XIX, juntou-se-lhe o café.

Só poderemos, todavia, compreender de que modo esta dieta representava uma fórmula viável de sobrevivência dos grupos se indicarmos o seu complemento: coleta, caça, pesca.

A coleta se dirigia principalmente às frutas, do mato e do campo, e aos palmitos, não apenas o doce como, em falta dele o amargo, guariroba – acarretando a morte das admiráveis palmeiras de que são os gomos vegetativos. Das frutas de mato, a jabuticaba é por antonomásia a *fruta*, sempre pronunciada *fruta* e preferida a todas as outras. Ao lado dela, maracujás, araticuns, ou araticuns, e similares, goiabas, jaracatiás, pitanga e, sobretudo, as bananas. Dentre as do campo, o juá manso, o gravatá, ou caraguatá, que se come assado, os mamões, etc.

A atividade caipira por excelência era todavia a caça, através da qual se obtinha quase toda a ração cárnea. Com efeito, nas expressões de dois velhos informantes, “já se caçava de propósito” (isto é: com intuito de obter comida); e “tinha caboclo que envelhecia sem conhecer o açougue”.

Nela se desenvolvia a extraordinária capacidade de ajustamento ao meio, herdada do índio: conhecimento minucioso dos hábitos dos animais, técnicas precisas de captura e morte. Caça principal no mato eram o macuco e os nhambus ou inhambus (várias espécies do gên. *Crypturus*), dentre as aves; dentre os mamíferos, pacas, cutias, quatis, porcos-do-mato, de que há a espécie menor, cateto ou caititu e a maior, queixada. A capivara se encontra à beira d’água.

No campo, brejo e lagoa, dentre as aves: perdiz e codorna; saracuras, frangos-d’água, marrecas e patos, etc. Dos mamíferos, principalmente os veados, de caça trabalhosa: campeiro, catingueiro, mateiro, galheiro. Mais acessíveis, o lagarto ou teiú e os tatus, principalmente tatuerê, ou tatu-galinha.

Esta lista, incompleta naturalmente, procura apenas indicar os animais cuja caça era feita com finalidade pelo menos em parte alimentar. É claro que os caçadores aficionados perseguiram as onças de vários portes e os gatos-do-mato, os passarinhos, além dos inimigos das roças e criações: cachorros-do-mato, irara, tatu-canastra, cuja carne não se come, etc.

Havia e há discriminação acentuada, não apenas entre animais comestíveis ou não, mas, entre aqueles, uma hierarquia de gosto. Paca, porco-do-mato, tatuê, teiú, macuco, nhambu constituem de modo geral as iguarias mais prezadas. Nota-se sem dificuldade que a preferência do paladar se norteia pela afinidade das suas carnes com as dos animais domésticos: porco, leitão, frango, galinha – indicando nitidamente o caráter substitutivo da caça-alimento. As carnes de sabor estranho (*asco*), são rejeitadas ou menosprezadas; mas importa notar que o conceito de *asco* varia no tempo e no espaço, em parte devido às possibilidades de satisfazer o apetite dentro de padrões menos agrestes. Assim, as iças torradas, antigamente apreciadíssimas e de uso geral, têm hoje número reduzido de adeptos, alguns dos quais disfarçam a sua preferência, como algo deprimente. O mesmo se dá com o macaco, de carne reputadamente saborosa, consumida noutros tempos com

frequência e naturalidade, mas hoje, alvo de restrições muito fortes, nalguns casos, verdadeiros tabus.

p.79 “Os proprietários de fazendas de cana, gado ou, depois, café formavam uma camada permeável às atividades de troca – vendendo, comprando produtos e, deste modo, se ligando ao mercado, cujas alterações sofriam com mais sensibilidade. Os proprietários do tipo sitiante ora seguiam este ritmo, ora se ligavam ao dos cultivadores instáveis não vendendo, como eles, o produto da sua lavoura senão em cada escala reduzida e de modo excepcional.”

p.117 “A sua vida se pautava, e ainda se pauta, pelo ritmo da agricultura de semi-subsistência. As plantações incluem feijão, arroz e milho como produtos principais; secundariamente, mandioca e, muito raro batata-inglesa. De vez em quando amendoim e algodão, dependendo do preço no mercado. Junta-se um ou outro legume de horta, notadamente couve e alguma cana, para obtenção de garapa e açúcar.”

p. 127 “Em 1948, havia no Morro uma moenda de tração animal, a única do grupo, onde se moia a cana para fabrico de açúcar do gasto, apurando-se a calda em formas de zinco. Os vizinhos podiam servir-se dela deixando uma porcentagem do produto. Não se trata de prática análoga à dos moinhos de fubá, pois estes visam o lucro devido à diferença entre uma medida de milho em grão, e depois de moída, geralmente colocando-a no comércio; trata-se de retribuir em espécie a cessão da máquina, e o dono desta em geral destina o lucro ao consumo da família.

Nesta mesma categoria poder-se-ia incluir a *pamonhada* ou reunião de vizinhos, geralmente espontânea, para ajudar uma delas a preparar pamonhas de milho verde, sendo retribuídas por uma distribuição destas.”

p.131: “Pela manhã toma café simples. A expressão é não raro eufêmica, pois grande número de parceiros bebe, sob esta designação, um pouco de pó fervido na garapa, que faz assim às vezes de água e açúcar. A quantidade de pó varia, conforme as posses de cada um, costumando-se mesmo, beber garapa fervida sem ele. O café propriamente dito é, em muitas casas, reservado para visitas e ocasiões especiais. Nas festas é de rigor, e o homem da cidade nem sempre compreende como a sua ocorrência nelas pode, por si só, constituir atrativo.”

Partindo para a roça, o trabalhador leva numa panelinha de mais ou menos um litro de capacidade, com a colher amarrada sobre a tampa e envolta num embornal de algodão, a comida para almoço e merenda. Junto, uma garrafa de café, ou da referida infusão, que vai sendo bebida fria pelo dia afora.

Entre 8:30 e 9 horas tem lugar o almoço; às 12, a merenda. Esta é quase sempre uma refeição feita com a sobra daquela, a que se junta às vezes um elemento novo. O jantar realizado já em casa, compõe-se de comida quente, que não viajou, e a sua composição não difere do almoço. À noite, garapa fervida ou café; a maior parte das vezes, porém nada.

Vejamos o cardápio de uma família do Morro durante a primeira semana de fevereiro de 1954:

2ª feira

Manhã: café

Almoço: arroz, feijão, farinha

Merenda: arroz, feijão, farinha

Jantar: arroz, feijão, farinha, frango

3ª feira

Manhã: café

Almoço: arroz, feijão, farinha

Merenda: arroz, feijão, farinha

Jantar: arroz, feijão, farinha, carne de porco

4ª feira

Manhã: café

Almoço: arroz, feijão, farinha

Merenda: arroz, feijão, farinha

Jantar: arroz, feijão, farinha, frango

5ª feira

Manhã: café

Almoço: arroz, feijão, farinha, carne seca

Jantar: arroz, feijão, farinha

6ª feira

Manhã: café

Almoço: arroz, feijão, farinha

Merenda: arroz, feijão, farinha

Jantar: arroz, feijão, farinha

Sábado

Manhã: café

Almoço: arroz, feijão, farinha, carne de porco

Merenda: (não pude colher a informação)

Jantar: (não pude colher a informação).

Domingo

Manhã: café

Almoço: arroz, feijão, farinha, carne de quati

Merenda: arroz, feijão, farinha

Jantar: arroz, feijão, frango

A carne de frango, que aparece três vezes na semana, se explica por estar a mulher em “dieta de parto”; a carne de porco, que aparece duas vezes, foi oferta do pai, vizinho imediato do morador. Conserva-se em banha, por muitos dias, comendo-se primeiro as partes próximas do osso, mais corruptíveis. Aparece ainda a carne de vaca, comprada na vila e secada em casa. A de quati provém de um que fora abatido no dia anterior pelo morador em questão. A farinha, sempre de milho, é obtida do seguinte modo: o agricultor leva o seu milho ao moinho da vila, onde troca um alqueire de grão por outro de farinha, além de pagar 20 a 25 cruzeiros, apesar do farinheiro já lucrar com a diferença devida à moagem, pela qual cada alqueire de grão (50 l) chega a dar alqueire e meio de farinha(75 l).

Restam o feijão e o arroz, produzidos pelo referido parceiro, que costuma comprar para o gasto, na vila, os alimentos e acessórios seguintes: macarrão e manjuba (pequeno peixe da mesma família da sardinhas, que vende-se pelo interior, seco, em barris) poucas vezes; carne de vaca uma vez por mês; banha; café (100 l por ano); açúcar(3 sacos por ano); sal (um saco por ano); pinga para uso da casa (uma garrafa de 15 em 15 dias).

p.134: “A fim de registrar as variações de morador a morador, vejamos agora a composição do almoço de sete parceiros (numerados de I a VII), trabalhando em conjunto num conserto de estrada, descrevendo-se o conteúdo da panela-marmitta de cada um :

- I - Arroz, feijão, farinha virada com carne de tatuê.
- II - Arroz, feijão, farinha, carne-seca de vaca.
- III - Arroz, feijão, farinha, lingüiça.
- IV - Macarrão, 2 ovos fritos.
- V - Arroz, feijão, farinha, batatinha.
- VI - Arroz, feijão, farinha, ovo frito, fatia de pão frita na gordura.
- VII - Arroz, feijão, farinha, cebola frita.

As panelinhas de litro se apresentam cheias pelos 4/5. O arroz, predominando em proporção, toma a parte inferior, sobre a qual se espalha farinha; sobre esta o feijão; e sobre ele os outros alimentos.

Arroz e feijão (implicitamente, farinha, que raramente os larga) são por excelência a *comida*; o resto, se chama *mistura*, de modo significativo. Aquela permanece, esta falta muitas vezes, ou aparece em quantidade insignificante.”

p.135: “Para todos as *misturas* prediletas são o pão de trigo e a carne de vaca, ambos de raro consumo. Concordam que a de porco e a de galinha cansam, além da primeira ser

menos saudável. Mas a de gado faz bem e supõem não enjoa; supõem porque nunca fizeram na vida a experiência de comê-la seguidamente.

Mistura corrente são os ovos, devido às galinhas que quase todos possuem, em quantidade variável.”

p.136: “As verduras consumidas são quase unicamente couve e alface, sobretudo aquela; mas o seu uso não é geral nem constante.

Come-se também galinha, com parcimônia, salvo as parturientes, como vimos, das quais é alimentação exclusiva. E assim podemos recapitular esta parte da descrição afirmando que a alimentação do caipira estudado – representativo das demais zonas, com esta ou aquela variante – se compõe essencialmente de arroz, feijão e farinha. As *misturas* principais são: carne de porco, ovo, galinha, alface e couve, secundariamente, batata e carne de caça. Raramente, pão de trigo e carne de vaca, consideradas as iguarias supremas.

É preciso todavia acrescentar o consumo amplo e generalizado de aguardente. Não se trata de aguardente destilada em boas condições, nos pequenos alambiques de sítios; mas o produto industrializado, ou semi-industrializado, que hoje se vende ao caipira impuro e malsão. Toda casa tem a sua garrafa, para pequenos goles dos adultos, para fricções nas crianças, para cordiais de uns e outros, em caso de resfriado, friagem, doença. Além desse consumo doméstico – pelo qual se equipara de certo modo aos cafés e aos tônicos – há o consumo público nas festas e nas vendas.”

p.137: “Resta mencionar o preparo dos alimentos. O padrão culinário ideal implica abuso da banha de porco: como todavia a comercialização crescente do milho reduz consideravelmente a criação do porco (vendido aquele, fica este sem o mantimento principal, pois quase não se planta mandioca no município), esta vai se tornando pouco acessível, devendo cada vez mais ser comprada na vila. Na cozinha, vai sendo usado com parcimônia; o caldo de feijão é sempre ralo, e não tinge a massa do arroz.”

p.138: “O sal é usado com medida, fazendo parecer insossa ao paladar do cidadão a culinária do caipira pobre. O caso em que os recursos desta se mostram mais insuficientes é o da preparação da carne de vaca – tão rara e inusitada que as donas de casa estragam sistematicamente a que lhes cai nas mãos, pela imperícia na maneira de cortar e temperar.”

p. 139: “É interessante mencionar as sucessivas perdas e aquisições no terreno da alimentação. Por exemplo, a desapareição, em toda a zona, da farinha de mandioca, outrora coexistindo com a de milho, e que hoje não se fabrica nem se consome, ou o quase desaparecimento da caça como meio de obter a carne. Neste setor, esboçou-se uma compensação, com entrada do consumo discreto da carne de vaca, que todavia decaiu depois, tornando-se raridade. Outra aquisição seguida de perda foi a de farinha de trigo, que se difundira no começo deste século. Os caipiras compravam-na para usos vários,

sobretudo para confeccionar, com mistura de fubá, broas que faziam às vezes de pão.” Ia-se definindo deste modo, nas manipulações culinárias, certa coexistência da farinha de milho com a de trigo; mas as novas condições de vida suprimiram esta última da dieta do caipira, que não a pode atualmente consumir sequer sob a forma mais barata do pão da padaria. Há, portanto, perda de hábitos alimentares tradicionais sem a possibilidade de incorporar de maneira regular os novamente surgidos”.

p.143: “Quando se mata um porco ou uma caça (capivara, veado, paca, quati, tatu) envia-se um pedaço a cada vizinho. Segundo a boa tradição de cortesia deve-se mandar a todos; na prática aos escolhidos, por proximidade ou preferência. Às vezes os vizinhos são tantos, ou o animal tão pequeno, que quase nada sobra ao ofertante. Conforme o padrão ideal porém ficaria malvisto quem se mostrasse parcimonioso em proveito próprio.”

p.144: “Resta, finalmente considerar a festa como oportunidade de consumo alimentar. Uma das principais obrigações do festeiro é oferecer alimento; a qualidade deste é um dos critérios para avaliar a sua eficiência e definir o seu prestígio.”

p. 146: “As restrições alimentares incluem práticas como a da dieta de parto, já mencionada (segundo a qual a mulher deve passar quarenta dias a caldo de galinha); a abstinência religiosa; os tabus referentes a mistura de alimentos, etc.”.

p. 147: “As misturas de alimentos que despertam repulsa são mais ou menos as mesmas ocorrentes em toda a área caipira, e que ainda faz pouco permaneciam na própria mentalidade urbana, antes da moda dos cocktails de frutas. Segundo Samuel Pessoa, constituem sério obstáculo à racionalização alimentar do homem rural: “a ignorância aliada às superstições populares concorre em grande parte para a subnutrição qualitativa, não só desviando dinheiro na aquisição de alimentos de fraco e deficiente poder nutritivo, como criando verdadeiros tabus alimentares. Assim verificamos em certas regiões do interior de São Paulo ser vedado aos doentes com úlceras leishmanióticas chuparem laranjas, na crença de que estas frutas tão ricas em ácido ascórbico façam mal às feridas”. Pude presenciar no Morro, em 1954, verdadeiro pânico de certa mulher vendo que uma menina ia comer manga, pouco depois de ter comido pepino. A aguardente não deve ser misturada com doce, fruta ou qualquer outra bebida; e em geral as frutas se excluem mutuamente”.

p. 148: “Via de regra, a não ser o café ou a garapa oferecidos aos visitantes e aceitos sem formalidade, não se oferecem alimentos, salvo em circunstâncias excepcionais (festa, hospedagem).

De modo geral, pode-se dizer que, para o caipira, todo o alimento deve ser oferecido, e nenhum aceito sem negativa prévia. Nada é mais impolido do que demonstrar cobiça por alimento alheio, ou não oferecer alimento a pessoa que de qualquer modo esteja informado, ou possa vir a saber que se vai consumir.”

p. 149: “Compreende-se, pois, que o alimento seja motivo de grande susceptibilidade. A comida é sempre considerada indigna por quem oferece e de raro paladar por quem aceita;

pouca, segundo o primeiro, abundantíssima, para o segundo. O hospedeiro lamenta sempre a parcimônia do conviva, que afirmará, pelo contrário, a fartura com que foi servido. Qualquer infração destes padrões acarreta ressentimentos profundos e duradouros”.

p.157: “De fato a dieta mal equilibrada do caipira chama a atenção do observador menos prevenido. Os casos aqui mencionados representam a média mas deixam entrever os extremos, nada raros. No Morro, tanto em 1948 quanto em 1954, pude verificar ou ao menos pressentir a presença da fome, ocorrente por motivos. O mau trabalhador, a viúva, o doente, o inepto são condenados preferenciais; mas muito lavrador disposto, acuado por circunstâncias desfavoráveis, sente não raro o seu acicate, que é visível mesmo quando atenuado pelo amparo eventual de parentes, vizinhos ou protetores. As mais das vezes, ela se apresenta de modo discreto. É o caso, por exemplo, do parceiro ou pequeno sitiante que foi obrigado a gastar mais semente do que esperava, e alimenta a família apenas de arroz, ou apenas de feijão, até que venha a colheita. É o caso, ainda, do parceiro que chegou atrasado para o início do ano agrícola e obtém colheita insuficiente. É o caso, também, do lavrador que tem muitos filhos pequenos e conta com pouco auxílio da mulher na lavoura, conseguindo dificilmente o necessário para rações mínimas e afinal insatisfatórias. Mas ao lado desta fome, ou subnutrição, de caráter fisiológico, há o que se poderia chamar de fome psíquica, a saber – o desejo permanente das misturas queridas: carne, em segundo lugar pão; em terceiro, leite (este bem menos que os outros). O fato é grave, quando lembramos que a desejabilidade do alimento constitui fator ponderável no seu aproveitamento orgânico; e que semelhante privação pode dar lugar a insatisfações psíquicas mais ou menos ponderáveis. Daí um recalque permanente que, juntando-se aos outros, irrompe por vezes através da turbulência e da embriaguez.

p.158: “É preciso agora acentuar que esta alimentação deficiente é elemento de uma situação mais ampla de carência, que atinge todos os setores da via da caipira. Para conseguir estreita margem de lucro que lhe permite sobreviver o pequeno sitiante e o parceiro se vêem obrigados (seria mais correto dizer – cada vez mais obrigados) a reduzir drasticamente a satisfação das necessidades. Em consequência, as necessidades para ele são mínimas; a sua batalha de todos os dias é travada, estritamente, para não passar fome”.

ITALIANOS E GAÚCHOS

Thales de Azevedo

Porto Alegre: A Nação/IEL, 1975

p.43 “A superpopulação, por si mesma, não explicaria o impulso emigrantista. Mas a crença nesse argumento era partilhada pelo próprio povo. Na zona colonial italiana do Rio Grande cantava-se uma letra de Nicola Paone, que dizia: “A Itália é pequenina, tem gente em quantidade e esta é a ruína que não se pode evitar. Todo o mundo quer sair para o estrangeiro, é sabido, para ganhar o pão para papai e mamãe. Deixando a família se sai de casa, ganha-se o pão, sim, mas perde-se a felicidade” (Corradin 1972, p. 26). Como lembra um analista do problema, o abandono da terra de nascer por meio da emigração nunca

é espontâneo, mas, ao contrário, resulta de condições de existência difíceis de suportar, como testemunha Franceschini, já em 1908 (39,52).”

p.45 “O relatório de uma *Inchiesta Agrária*. De 1882, assinala ao fim do século XVIII, que “de 60 famílias 59 não tinham sequer terreno suficiente para fazer-se enterrar. ”Passado mais de um século, já em 1906, Ângelo Mosso impressionava-se com a pobreza da gente de Solferino, na Lombardia, asseverando que a terra era tão dividida que um pequeno proprietário honesto dificilmente teria uma casa para sua família (1906, p.136).”

p.47 “O extremo fracionamento da terra, os salários baixos e os elevados tributos eram também um fator de pobreza no Vêneto. O cultivo dos minúsculos lotes em todo o Norte não bastava para sustentar as famílias, em sua maioria numerosas.”

p.48 “As grandes inundações resultantes das cheias de pequenos rios e do pó, as grossas nevadas e chuvas, os temporais que no verão entremeavam as secas acusavam freqüentes destruições das culturas dos pequenos agricultores que labutavam nas terras dos grandes senhores.”

p.49 “Outros males flagelavam endemicamente o Norte da Itália, tornando incerta e penosa a luta pela vida.

O maior flagelo era a pelagra, endêmica em toda a região, uma afecção com tríplice sintomatologia: cutânea, gastro-intestinal e nervosa. Conhecida na Itália desde meados do séc. XVIII, já se havia observado na Espanha e noutros países sob a designação de mal de rosa. Os primeiros casos se verificam no Vêneto, quase ao mesmo tempo que na Lombardia. A séria moléstia desafiava a argúcia dos médicos da época, incapazes de definir a sua verdadeira origem. O mais que haviam conseguido era verificar que se relacionava com o consumo do milho. Supunha-se ocasionada pela preparação da polenta com milho verde ou estragado. Em fins do séc. XVIII o Dr. Gaetano Strambio, no famoso ensaio *De Pellagra*, além de recomendar modificações no preparo do pão e da polenta, fazia o diagnóstico diferencial da pelagra para com o escorbuto, a lepra e a elefantíase, sem atinar ainda que decorria de uma alimentação paupérrima em proteínas animais e vitaminas, que deveriam ser fornecidas pela carne, os ovos, o leite e as verduras frescas”.

p.51 “Uma alarmante incidência de desnutrição qualitativa correspondia à pobreza da água em sais minerais e ao consumo quase exclusivo de trigo, de castanha e particularmente de milho misturado ao centeio ou ao trigo sob a forma de grandes pães de quilo e meio a quinze quilos, ou na polenta; a carne de gado, de ovinos, de porco e de aves domésticas comia-se apenas nos dias de festa e as mais das vezes era reservada aos homens que nos domingos a encontravam nas tavernas. Ainda em 1906 informa Mosso que na Alta Itália “todos comem habitualmente a polenta; mas quando no inverno enfraquecem ou cessam de todo as rendas e nos tempos da carístia sobem os preços dos cereais, muitíssimas pessoas se nutrem unicamente da polenta” (Mosso 1906,154). Noutras partes da Europa, informa Koseritz no seu relatório de 1867, o camponês era “gente que em todo o ano só 4 ou 5 vezes, em dia de festa, come carne; seu alimento ordinário são batatas”. A

grande popularidade da caçada de passarinhos e a predileção, entre os pobres, do Norte da Itália pelo prato de *polenta e osei* – de pasta de milho com passarinhos – explicam-se pelo fato de que as pequenas aves silvestres eram uma das poucas e escassas fontes de carne. Dessa tradição vem o gosto pela mesma caçada e pela passarinhada, entre os descendentes, rio-grandenses dos primeiros imigrantes, tanto que a *polenta e osei* era, nos tempos da grande imigração, um dos refrãos cantados na zona colonial para marcar pontos nas apostas: “*Cinque: In punto. Galina magra no fá unto. Sei. Polenta e Osei*” (Franco 1943, p. 65). E na canção *Se la vedessi co la va spasso*, ainda hoje conhecida na zona, “*la polenta co’ i osei*” é exaltada como “o grande maná do deserto” – que salvou os israelitas da fome na transmigração através do Sinai (Ex.16,1-4) e como “*cibo degli Dei*”, o manjar dos deuses. Também é expressivo o provérbio “*S’il povero mangia polastro, o l’è mala lú, o l’altro*”: se o pobre come frango, ou ele está doente ou o outro (Corradin 1972, 211-241) como a indicar a raridade desse alimento”.

p.54 “Era evidente que o abandono da pátria recentemente unificada não era forçado pela superpopulação mas realmente pela miséria”.

p. 60 “A notícia de que no ultramar havia terra e trabalho para todos rapidamente começou a espalhar-se nos campos depois de 1860.”

p.111 “Forçado a deixar as terras de nascença, ainda quando trouxesse a esperança de uma vida melhor e talvez do regresso à pátria, o emigrante na verdade deveria, na maioria dos casos, sofrer bastante.”

Os sofrimentos e as decepções começam com as dificuldades e as cansaças do percurso entre seus *paesi* e os grandes portos de embarque. [...]. A hospedagem naquelas cidades – a que os camponeses chegavam desnecessariamente dois e mais dias antes da partida dos transatlânticos – fazia-se em pequenos hotéis, dada a falta de hospedarias para emigrantes que até pelo menos 1897 não existiam em Gênova e Nápoles. A comida era cara nas *tavernelle* mais modestas. Paolo Rossato, o imigrante de Valdagno que em 1883 veio para a Colônia Caxias, instruindo seus parentes que convidava a virem para o Rio Grande, diz em uma de suas cartas que gastara muito em Gênova, com alimentação e hospedagem e os avisa que ali, se pudessem, os especuladores lhe arrancariam até o coração.”

p.117 “Chegado ao Campo dos Bugres nos primeiros dias de 1884 e entusiasmado com a terra e suas possibilidades, Rossato já em abril escrevia a seus pais e sogros, animando-os a virem juntar-se-lhe na Colônia Caxias. E os orientava de acordo com a experiência de outros. Se algum que quisesse vir para o Brasil tivesse um pouco de dinheiro, poderia logo pagar o preço da “colônia” que adquirisse. E se tivesse braços ou mão de obra da família – esposa, irmãos, filhos em idade de trabalho – ganharia algo para começarem a se manter no caso de comprar uma colônia de empresários privados; do Governo receberia gratuitamente o lote mas para obter a subsistência antes que houvesse as primeiras colheitas, precisaria ir trabalhar a várias horas de distância na abertura de estradas e noutros serviços pesados.”

p.118 “E recomendava ainda que trouxesse os instrumentos para o trabalho na colônia: podões, enxadetas, cutelos, machados, serras, plainas, diversos utensílios de carpintaria rural e outros objetos.[...] Igualmente, para replantar na colônia, diversas mudas e sementes de videira, cerejeira, macieira, pereira, figueira, oliveira, nogueira e outras. Tinha a intenção de plantar um pomar. Pedia sementes de trigo, de sorgo... Dessa maneira introduziram os imigrantes algumas das culturas a que se dedicariam no Brasil.”

p.120 “A viagem, a longa viagem para o novo mundo onde uns sonhavam *cantare la cucagna*, “*Evviva la Merica/ La grande cucagna/ Se beve se magna. E liegre se stà...*”. Em português: “Viva a América/ Há grande abundância./ Se bebe, se come./ E alegre se está...” como Nanetto Pipetta (1957, p. 24) e outros pensavam simplesmente em reconstruir sua vida com menor penúria, era o passo seguinte.”

p.121 “Não eram somente os sofrimentos, a dureza da luta pela vida, as adversidades fortuitas que impeliavam à fuga. Além do efeito sugestivo de certa “tradição emigratória”, induzida pela propaganda, o homem rústico das regiões rurais era estimulado por expectativas fabulosas de melhoria de sua situação de miséria e dependência, ao mesmo tempo que era arrastado no torvelinho de símbolos de novas condições sociais.”

p.123 “Paolo Rossatto considerou *un felice viaggio* a sua travessia com a esposa Rachelle, de Gênova ao Rio de Janeiro. Nem por isso deixa de queixar-se particularmente da hospedaria no Rio de Janeiro, onde havia “pouco que comer”: com café da manhã e uma pequena merenda às 4 horas, “em suma, um regime que um médico não receita nem a um doente”. E acrescenta que, se alguém quiser comprar um pedaço de pão por um *marengo* (isto é, 20 francos), não o encontraria. Essa era a fome que dizia ter experimentado na viagem. É verdade que com certo jeito podiam alguns obter vinho branco, vinho tinto, sopa (minestra), carne assada e rum, mas de favor. Entretanto, as recomendações que fez aos seus pais, dali a meses, mostram que a viagem nos grandes transatlânticos longe estava de cômoda. “Para vós, Mãe, cosei dois colchões pequenos como um saco, que fazem muita falta nos navios. Para a viagem trouxe uma garrafa de vinagre e, se quiserdes, uma de rum mas comprei-a em Valdagno (certamente em Gênova custaria mais caro como adverteria a respeito de outras compras) e preparai uma fornada de pão e cozinhei muito bem”. Textualmente: *fatevi un fornò de pane e biscotatelo oppure cusinatelo molto bene*, referindo-se à técnica muito antiga de dar ao pão a consistência de biscoito, pra que durasse sem apodrecer, ao longo dos dias da viagem. Assim faziam já os navegadores europeus, venezianos, portugueses, espanhóis, holandeses, ao tempo das descobertas e das suas navegações de meses e meses aos distantes mares da África, da Índia, da América. Paolo Admoestava os pais também a procurarem dormir nos beliches de baixo, assegurando-se de ocuparem e não cederem o leito que escolhessem. Não tivessem medo se o navio jogasse pra lá e pra cá; comessem pouco nos primeiros dias por causa do enjôo. “A bordo dão o que comer e vinho, duas vezes por dia; três vezes nos dias de festa, inclusive o vinho branco; e frutas duas vezes por semana”.

p.127 “Os serviços de acompanhamento de hospedagem no trajeto e de fornecimento de alimentação foram objeto de contratos como o que entre outros firmou o governo imperial. [...]. Por exemplo; a ração fornecida aos imigrantes constaria de arroz, café moído, batatas, açúcar branco, carne verde, pão toucinho, sal e duas achas de lenha. Se preferissem, os imigrantes poderiam optar por farinha de milho ou de trigo e bacalhau ou carne seca, nas quantidades equivalentes. Em viagem cada colono ou família prepararia suas refeições, mas nos alojamentos de Rio Grande, Porto Alegre, Guimarães, São Sebastião, Santa Clara e outros, as rações contariam de comidas preparadas.”

p.135 “Vários são os argumentos com que os colonos influenciam os compatriotas a se virem juntar aos mesmos. Entusiasmados com as qualidades das terras rio-grandenses, com a sua fertilidade, com a fácil adaptação e frutificação das sementes e mudas trazidas da Itália, escreviam aos parentes e amigos falando da prosperidade alcançada e do crescimento das Colônias. Também o clima suave da região os encantava e animava. As notícias que se enviavam para a pátria eram extraordinariamente promissoras.” Emigrantes havia que, saídos da terra natal sem um ceitil, transportados pelas empresas oficiais de colonização, já estavam mandando as suas pequenas contribuições para os parentes na Itália. Muitas eram as cartas que davam conta da fartura na Terra da Promissão.” (Franco 1943, p. 29).

p.136 “Escrevendo na Gazeta de Porto Alegre, um ano antes, o publicista e sociólogo de origem alemã Carlos Von Koseritz depunha nestes termos: “Fomos daqueles que receberam a imigração italiana com um certo grau de desconfiança. O que ali se criou entretanto, no espaço de seis anos, parece-nos um sonho das Mil-e-Uma-Noites. Manda a justiça confessar que a colonização norte-italiana é excelente, que progride com extraordinária rapidez, que altamente inteligente e industrial, afazendo-se com facilidade as condições de nossa vida sul-americana. Quem atravessa as três grandes colônias italianas do Estado, como nós atravessamos, e vê as numerosas roças que foram abertas no mato virgem, parreiras, sem número e sem conta, as bem construídas casas de tábuas, os numerosos moinhos, fábricas de vinho, cerveja e aguardente, fábricas de móveis de madeira e palha, os teares, as oficinas, que existem por toda a parte, fica realmente surpreendido por tão extraordinário progresso. Os novos colonos são magníficos lavradores e vinicultores, não são porém, menos industriais, pois a indústria da colônia mostra imenso progresso”. Falando da Linha Palmira do município de Bento Gonçalves, acentua: “Essa linha conta apenas seis anos e apresenta uma soma de trabalho como se contasse já trinta anos de existência”. E sobre Caxias: “O Campo dos Bugres é um pequeno mundo, que o surpreende a quem o visita, o que prova com exuberância que a colonização italiana é excelente e que grandioso futuro aguarda a Província, graças à aquisição desta laboriosa população que vem complementar a obra tão vantajosamente encetada”.

p.143 “Apesar da acolhida nos barracões, trabalho que aceitavam fazer nas estradas para ganhar o sustento até as primeiras safras, não eram poucos os que passavam sérias dificuldades e sofrimentos, sobretudo desabrigo, falta de terra para cultivar, até fome.

Ludovico Maestri conta que chegou a Garibaldi com 4 anos de idade, na companhia de seus pais em 1876: "Recordo-me que no barracão distribuíam aos pobres emigrados farinha estragada. Sorte foi quer chegamos em meio a uma boa safra de pinhão. De outro modo teríamos passado fome." (1939, *passim*). "Não fosse o pinhão, diz Pietro Tommasi, um dos pioneiros, não sei como acabaríamos, entre a chegada e a primeira colheita, conseguida em princípios de 1877." Noutras biografias e memórias, o pinhão e o pinheiro são celebrados com a mesma gratidão (Barbosa, 1961, *passim*). Ficou no folclore da zona colonial a lembrança desse papel do pinhão bem como a do desconforto dos primeiros tempos."

p.144 "Como ficou – em páginas como as de João Spadari Adami, traçando a história da colonização e particularmente a de Caxias – a notícia dos grandes sofrimentos e prejuízos causados pela seca de 1877, que devastou o Brasil de Norte a Sul: o que levou o Governo a socorrer os colonos com víveres [...]. Em 1902 nova seca assolou a zona, de tal maneira que os colonos tiveram suas colheitas seriamente comprometidas; os moinhos, em dado momento, estiveram a seco, parados, donde ficou a população privada da farinha para a polenta e o pão, indispensáveis para as refeições, diz a provincial das religiosas francesas sediadas em Conde D'Eu em carta à sua superiora geral de sua congregação em Moutiers na França, e acrescenta que, além do mais, os ratos invadiam os depósitos e comiam os cereais armazenados .

O bem estar e o êxito dos colonos dependia, além do mais, de suas capacidades e disposição para o trabalho. Era-lhes necessário uma fibra espartana para se dedicarem à agricultura e se constituírem em pequenos proprietários.[...]. O jornal "O Caxiense" em um editorial da sua Sezione agrícola, que se publicava em italiano, explicava perfeitamente a dificuldade que a maioria tinha em progredir rapidamente, – uma dificuldade de adaptação às novas condições societárias e de ambientes, de motivar-se para o esforço e de assumir iniciativas: "É preciso considerar que raramente entre estes emigrados da Itália se encontram agricultores que na sua mãe-pátria estivessem acostumados a trabalhar por conta própria, em que a suas responsabilidade individual se converte em interesse, tendo naturalmente certos dotes que fazem de um simples lavrador um bom agricultor. Quase todos esses colonos na Itália eram braccianti (jornadeiros braçais) que nunca tiveram necessidade de agir com a própria cabeça. Trabalhavam, obedeciam, verdadeiros autores do trabalho e sua missão estava cumprida. Aqui a coisa é diversa. De um nada se acharam com a propriedade direta, sobre os ombros uma responsabilidade e uma decisão a que não estavam acostumados, ajuntando-se a isto a diferença de clima, o escasso conhecimento da composição química da terra e muitas vezes a falta de instrumentos adaptados, de sementes, de mudas etc. e compreenderemos como pelos resultados incompletos não se pode atribuir toda a culpa aos lavradores".

p.154 "Durante os primeiros 10 dias de sua chegada, os colonos que quisessem eram sustentados às custas da colônia, com rações alimentares em gêneros crus ou refeições prontas se estivessem abrigados nos barracões. O valor das rações era de 500 réis para os maiores e de 250 réis para os menores, o valor dessa antecipação, entretanto, era debitado para reembolso junto com as amortizações do lote. No dia em que era empossado em seu lote, o colono recebia do Diretor da Colônia, como ajuda gratuita para seu primeiro estabelecimento, a soma de 20 mil e ao que fosse chefe de família um

donativo igual para todas as pessoas maiores de 10 anos e menores de 50, – meio empregado para desencorajar a entrada de solteiros ou de dependentes de idade e, pois, menos produtivos. Também eram entregues na mesma ocasião as sementes mais necessárias para as plantações destinadas ao sustento dos colonos assim como instrumentos agrários”.

p.172 “A casa provisória, no lote rústico, era geralmente um singelo abrigo de cerca de 4 m por 6 m, apenas o suficiente para acolher a família durante os anos pioneiros do estabelecimento nas “colônias” designação esta que cedo vieram a receber aquelas pequenas propriedades”.

p.173 “Celeste Gobbato mostra em 1925, após alguns anos de observação e convívio com velhos colonos, que as construções eram no princípio, de um ou dois tipos: de bambu, cobertas com folhas ou de madeira rachada a machado, tipo este ainda em uso então, nas novas “colônias”, e consistindo em casinhas de quatro paredes, com coberturas de tabuinhas cravejadas com telhas e com cozinha inteiramente de madeira, junto ou a

pequena distância, dotada de fogão de tijolos ou de pedras com argamassa de barro; esse fogão, era guarnecido de madeira e caracterizado pela longa corrente para suspender o panelão, “a semelhança dos hábitos vênets.”

p.174 “Uma particularidade funcional da habitação rural era, como já assinalou Gobbato e como Gardelin explica, a bipartição entre “casa de dormir” e “casa de comer” ou de “casa de cozinha”, a primeira como residência, a segunda como local separado, para cozinhar e guardar a comida, reunir-se, rezar, tomar banho, lavar roupa aproveitando o calor do fogão como de uma lareira, no tempo do frio.”

p.179 “A casa do colono italiano no Rio Grande vem a oferecer o ponto de apoio para um modo de vida inconfundivelmente rural: não um transplante da cidade nem desta um prolongamento ou uma projeção, e constituía-se unicamente de elementos relacionados com o meio e com a atividade agrícola autônoma e permanente.”

p. 180 “A vida associativa começa no nível da família nuclear, na casa rural onde decorre grande parte da existência entre a morada e a cozinha: a dormida, a preparação da comida diária e das conservas, as refeições principais, o encontro depois do trabalho, as orações da noite, a conversa, os nascimentos e a morte, os banquetes de casamento, os bailes, e passados os primeiros anos, a recepção aos filhos e filhas que vêm do seminário e do convento. A primeira refeição do dia frugal no meio da manhã, era em geral levada pela esposa ao local de trabalho, às vezes muito longe de casa; a refeição mais substancial já se fazia em grupo na cozinha, ao calor do fogão. A mulher e as crianças, enquanto não trabalhavam, passavam a maior parte do tempo na cozinha e nos arredores da morada, cuidando da comida, do pão que assava no forno ao lado da morada; cuidando das galinhas, dos porcos, da água para lavar roupa, beber, cozinhar e para o banho...”

p. 187 “O ritmo anual, esse decorre do modo de utilização da terra e da tecnologia empregada. Desde o início cada colono produz em seu lote aproximadamente todos os artigos agrícolas de que necessita para consumo de sua família e que os cultiva para comercializar. Assim, a produção da região e a de cada estabelecimento é diversificada, não existindo grandes extensas culturas de nenhuma planta nem lote algum dedicado à monocultura.”

p.188 “Cedo esboçado o esquema de uso da terra vem a ser determinado pela repartição do lote em parcelas com diferentes destinações, num padrão mais ou menos uniforme. Em consequência, o ritmo das atividades e das pausas é, por assim dizer, comum ao conjunto dos agricultores e pequenos criadores de aves, de porcos, de gado bovino e de muas e eqüinos, animais, os últimos, antes utilizados na tração de carretas e no transporte de cargas, bem assim como montarias, do que como bens comerciáveis. Isto não exclui a especialização de determinadas faixas na cultura e produção de distintos artigos, como se verifica particularmente quanto à vinha, ao trigo, que se distribuem desigualmente no território da zona. Outro fator do ritmo é o sistema de rotação de culturas, segundo o qual num mesmo lote e numa mesma área do lote as lavouras se sucedem ciclicamente no correr do ano,— umas perenes, outras anuais ou periódicas.

Em termo médio e ideal, um lote de cerca de 25 h. é subdividido funcionalmente em áreas de capoeira, onde se apanha a lenha e em que a terra descansa por seis anos ou mais; em áreas de plantios perenes e áreas de culturas renováveis e prazos relativamente reduzidos, de um ano a dezoito meses: a capoeira ocupa aproximadamente 16 há, ou seja, pouco mais da metade do terreno, que depois vem a ser utilizado como potreiro e como área de rotação e culturas; o potreiro ocupa uns 4 h., o parreiral 2 h. e as lavouras de feijão, batata, verduras, 3 h.. Os animais que exigem cuidado diário e o parreiral, que necessita de atenção quase contínua durante o período de produção, ocupam áreas perto da casa junto com a horta”.

p. 189 “As culturas temporárias são feitas nas partes mais afastadas do estabelecimento. Esse padrão varia onde se cultivam o trigo e outros cereais quando as condições do relevo são diferentes; o traçado das estradas, a localização da casa e outros elementos fazem também variar o arranjo.

O PÃO

(O pão na mesa brasileira, Editado pelo SENAC,s/d)

Il pane nasce dall'incontro di 4 elementi: terra per far nascere il grano, acqua per impastarlo, aria per farlo lievitare e fuoco per cuocerlo. È l'alimento sacro, citato più volte nella Bibbia, spezzato da Cristo nell'ultima cena e usato come tentazione da Satana per indurlo a interrompere il digiuno. Lo trovano nella preghiera del Padre nostro e come simbolo eucaristico, ma ha un ruolo fondamentale anche nelle celebrazioni religiose di tante altre culture. (O pão

nasce do encontro de quatro elementos: da terra para fazer nascer o grão, da água para amassá-lo; do ar para fazê-lo crescer e do fogo para cozinhá-lo. É o alimento sagrado, citado muitas vezes na Bíblia, partido por Cristo na última ceia e usado por Satanás para induzi-lo a interromper o jejum. Nós o encontramos na oração do Pai Nosso e como símbolo eucarístico, mas tem um papel fundamental também nas celebrações religiosas de tantas outras culturas).

Nicoletta Negri, 2004

Comer pão é quase o mesmo que viver

No mundo clássico, na Grécia, o pão é um dos maiores símbolos de cultura, ao lado do vinho e do azeite de oliva. Em grego, comedor de pão significa homem, fazendo da comida a grande marca da civilização. Eram identificados pelos gregos como selvagens e bárbaros, aqueles que não comiam pão e nem consumiam vinho e azeite, tendo uma dieta de carne de caça, mel, leite e coleta de frutos.

Também para os romanos o pão é comida-símbolo, com o mesmo significado de civilidade. Em tempo de guerra os centuriões romanos consumiam, individualmente, cerca de um quilo de pão ao dia, dieta que sustentava milhares de homens.

Mais tarde, com os germanos, na afirmação da Idade Média, a carne assume o lugar simbólico do pão, a nova marca do guerreiro, mais próximo ao imaginário do caçador do que do agricultor.

O *paximadion*, um tipo de torrada de duplo cozimento, feita de massa de trigo, e ainda o pão rústico, mais próximo dos bolos ou fogaças, consumidos com água, vinho e caldo, faziam a base da dieta alimentar dos soldados na Nova Roma, Constantinopla, séculos IV e V (Império Bizantino).

Desses encontros do Oriente e do Ocidente vão se construindo outros hábitos alimentares e na alta Idade Média, ervas, frutas e até argila comestível misturadas com resíduos de farinhas de vários cereais formaram a base do que comer à mesa, crescendo assim as ofertas de pães. O pão vai ampliando seu valor de comida que sustenta o corpo, para também tocar na alma.

Pão, comida cada vez mais abençoada

O pão que é símbolo pleno do ideal de comida é tema recorrente de muitas tradições orais que são transmitidas por gerações como elos fundamentais entre Deus e o homem. Certamente, a ação e o poder divino manifestado pelo pão, que alimenta o corpo, mata a fome e também faz aliança com o espírito constroem imaginários de povos e civilizações desde a antiguidade.

Exemplo: em geral, o *Rosh Hashana* (Ano Novo Judaico) é celebrado pelos Judeus, no mês de setembro, em um jantar de véspera quando são servidas aves temperadas com açafrão, pimenta, e especialmente pão e mel, para simbolizar assim o bom início do ano. Ainda nas tradições judaicas preparar o matzá, bolacha sem fermento para a cerimônia de Páscoa, pão ázimo, que para os antigos costumes tem o papel de lembrar a fuga do Egito.

A Bíblia revela que, durante a fuga do Egito, os israelitas cobravam de Moisés comida dizendo: *“quem dera que tivéssemos morrido pela mão do Senhor do Egito, quando nos sentávamos junto às panelas de carne e comíamos pão com fartura (...)”* Então, Moisés recebe do Senhor a notícia de que *“vou fazer chover pão para vós”*. Assim, o pão veio do céu e os israelitas deram o nome de maná. Era branco como semente de coentro e tinha gosto de bolo de mel. *“Os israelitas comeram maná por quarenta anos até chegarem a Canaã”*.

Tendo como base a massa sem fermento, uma partícula circular de massa de pão ázimo, também conhecida como pasta obreira ou pasta de hóstia, traduz o mistério da transformação do pão no corpo e do vinho no sangue. Assim, é fixada pelos cristãos a Eucaristia de pão e vinho.

O LUGAR DO CANTO

Cleodes Piazza Julio Ribeiro

Os primeiros decênios da presença de imigrantes italianos no Rio Grande do Sul –, particularmente na encosta superior do Nordeste, conhecida como a Região Colonial Italiana (RCI) – caracterizaram-se por um processo de criação cultural, alicerçado em dois componentes básicos. Um desses componentes foi a tendência à manutenção de hábitos, valores e instituições da pátria de origem. O outro foi a contingência em que se viram esses imigrantes vindos das montanhas e vales pré-alpinos, da adaptação ao novo meio ambiente, que os obrigava a mudar seu modo de produzir e de viver. É a integração dos valores culturais trazidos como bagagem, mais os criados em função da adaptação, que permite falar no surgimento de uma nova cultura no nordeste do Rio Grande do Sul.

Durante muito tempo, por falta de estradas e de outras formas de comunicação, as colônias italianas permaneceram como uma espécie de ilha em relação às demais sociedades existentes no Estado. Isso, mais a necessidade de conviver com um ambiente físico desconhecido, foram fatores determinantes para o surgimento e sedimentação de uma cultura, com traços particulares. A aculturação, com as inevitáveis mudanças produzidas quando se juntam sociedades com diferentes tradições culturais, só viria a ocorrer intensamente num segundo momento, embora desde o início se tenham tornado visíveis alguns indícios de incipientes trocas culturais.

Assim mesmo, as comunidades rurais da região, que cobrem uma área aproximada de 8.000 km², permaneceram isoladas por bastante mais tempo que as cidades. Foram as últimas a ingressar num efetivo processo de intercâmbio cultural que só começaria a ser significativo a partir de 1950. Nelas é ainda possível recolher traços, bastante mais definidos, do que foi a fascinante aventura humana de construir, com suor e teimosia, sua própria identidade.

Esses valores culturais, criados e desenvolvidos pelos colonos italianos, estão aos poucos desaparecendo, mesmo porque a forma de vida, também nas zonas rurais, vai rapidamente se modificando. Querer preservá-los em toda sua plenitude é impossível, porque não se pode reter o curso da história. O que se pode fazer, e felizmente já começa a se tornar forte uma consciência nesse sentido, é não permitir que desapareça a sua memória. São esses aspectos que conferem a identidade peculiar da região de imigração italiana. Preservar a imagem deles é preservar a memória da comunidade. Essa é tarefa da atual geração. Nela está empenhada a Universidade de Caxias do Sul.

Situada no centro geográfico e político da região, ela desenvolve, desde 1978, uma ampla pesquisa com o objetivo de resgatar a memória cultural da imigração italiana, com um levantamento sistemático dos bens e valores dessa cultura, ponto de partida para sua preservação e valorização.

O HÁBITO DE CANTAR

O canto popular de matriz tradicional integra um conjunto mais amplo de manifestações da cultura oral na região da colônia italiana no Rio Grande do Sul. Desse conjunto fazem parte as histórias, as narrativas, os provérbios, enfim, as formas cristalizadas da tradição que a oralidade se encarregou de transmitir e preservar. Dentre todas essas formas, o canto aparece como uma das expressões coletivas que se reveste de maior significado. É um testemunho da origem do povo da serra gaúcha. Isto vale dizer que o canto reforça, enquanto prática coletiva, um dos traços de identidade dos descendentes dos imigrantes italianos.

Sempre se disse que os “italianos” da serra gaúcha são alegres e gostam de cantar. A afirmação parece ser verdadeira. Entretanto, para esses peninsulares que emigraram pensando em “fazer a América”, o canto nem sempre foi manifestação de alegria.

Os imigrantes que se estabeleceram nas terras do nordeste gaúcho experimentaram, depois das peripécias da viagem, a solidão das distâncias, o medo dos animais selvagens e da doença, o trabalho de derrubar o mato e abrir estradas, enfim, tiveram que “amargar” um reinício de vida sem um aparato cultural adequado a tantas mudanças ao mesmo tempo. Mesmo alimentando a esperança de construção de um novo lugar, de um novo espaço para si e para seus filhos, o sentimento de desenraizado acabou por ditar-lhes um comportamento novo: cantar, no exílio, nem sempre voluntário, para lembrar lugares e pessoas queridas.

Na memória dos mais velhos ainda estão presentes as vozes que se alternavam, em coros improvisados, de uma encosta a outra dos montes. Era o tempo em que se faziam as primeiras roças ou se implantavam os primeiros parreirais.

Famílias de colonos, sem interromper o trabalho, entoavam canções que, ecoando pelo vale, eram ouvidas pelos vizinhos que plantavam ou desmatavam uma nova colônia. A resposta não se fazia esperar: outra canção rompia o silêncio e dava forma a uma “conversa” que poderá parecer no mínimo estranha para nós, hoje.

Os depoimentos colhidos ao longo da pesquisa mostram que, nos difíceis tempos do começo, cantava-se para “esquecer a fadiga do trabalho” ou cantava-se porque o canto fazia “ter outros pensamentos” ou, como disse Dona Romana Carra (75 anos, Antônio Prado), “cantava-se para não pensar”.

Na perspectiva com que são interpretados os depoimentos dos mais velhos que resgatam da memória uma experiência coletiva ou que refazem o discurso do pai ou do avô, pode-se concluir que o canto, na Região Colonial Italiana (RCI), teve a função vital de buscar um equilíbrio para as situações difíceis, através da criação de momentos de euforia.

Além dessa função, outra, mais duradoura, se incorpora à tradição de cantar entre a gente da serra gaúcha: a de agregação social.

O espaço privilegiado para o canto associativo foi o “filó”. O “filó” pode ser definido como sendo o costume de reuniões entre parentes ou vizinhos mais próximos. Eram encontros sociais nas cozinhas, ou nas cantinas domésticas, sobretudo na zona rural. Dele participavam homens, mulheres, jovens e crianças. De um modo geral, fazia-se “filó” aos sábados à noite. Isto porque no dia seguinte, domingo, não havia necessidade de levantar cedo para trabalhar.

Nessas ocasiões as mulheres faziam, principalmente, a “dressa” – trança de palha de trigo que daria origem aos chapéus e às “sparte”. Remendar a roupa e fazer crochê eram outras atividades das mulheres no filó. Já os homens jogavam cartas e conversavam. Se o filó acontecia “in cantina” – no porão – desfolhava-se e debulhava-se o milho. Os homens podiam dedicar-se, também, a pequenas atividades artesanais, como, por exemplo, fazer um cabo para a enxada ou tecer um cesto de vimes. As crianças brincavam com os sabugos do milho, ouviam histórias e, no verão, brincavam ao ar livre. E durante o “filó” que, entre copos de vinho, emergem as canções que são executadas sem acompanhamento instrumental. Dessa forma conserva-se o repertório do grupo nas suas variantes regionais, assim como se enriquece e se amplia.

Enriquecimento e ampliação que acontecia na medida em que o vizinho, por exemplo, procedia de outra província italiana, distinta daquela do dono-da-casa, ou dos outros vizinhos, e sabia canções que estes não conheciam. Essas trocas é que deram origem a um repertório de cantos rico e diversificado na RCI. A prática de cantá-los nos encontros entre vizinhos, como o “filó”, ou em celebrações coletivas como “a sagra” – a festa do santo padroeiro – reforçou a sua função de agregação.

O canto, na forma como é executado até hoje, isto é, em coro, se vincula à condição de “coisa” partilhada. Cantar “in compagnia” – na companhia de outros – significava, além do convívio grupal, partilhar do mesmo tempo livre. O lazer, freqüentemente associado ao tempo de refazer as energias para o trabalho, encontrava, nessas ocasiões, um momento privilegiado. Era um tempo livre, se nutria do diálogo, da sabedoria dos mais velhos, da troca de informações, das novidades e do canto.

As transformações havidas, especialmente a partir da década de 1950, alteraram a fisionomia da região colonial italiana: uma região que tinha, até aquela década, 70% de sua população dedicada à agricultura, passa à condição de segundo polo econômico do Estado do Rio Grande do Sul, assentado, principalmente, na indústria metal-mecânica.

A eletrificação rural, a melhoria do sistema viário nas áreas rurais, os meios de comunicação, as decrescentes taxas de natalidade e a atração que as cidades passaram a exercer sobre a “colônia” são fatores que conferem nova dinâmica à cultura regional.

Muitos dos antigos costumes que davam sustentação a valores tradicionais foram sendo substituídos ou entraram em desuso. Um novo perfil se desenha na cultura da imigração italiana no nordeste da serra gaúcha. Esse perfil, que ainda tem traços essenciais da cultura de origem, também preserva o hábito de cantar.

A TRADIÇÃO DO CANTO POPULAR

No quadro geral da cultura da imigração italiana no Nordeste do Rio Grande do Sul o canto é uma das manifestações de maior autonomia e vitalidade, é a tradição do canto popular.

Os italianos, ao emigrarem, trouxeram em sua bagagem cultural um amplo repertório de canções populares. Eram canções em sua grande maioria no dialeto de origem do imigrante, a que se somavam os cantos religiosos de função litúrgica ou paralitúrgica, em latim e em italiano. Esse repertório enriqueceu-se pela soma dos cantos das diferentes províncias de origem dos imigrantes, embora acredita-se que predominem as procedentes do Vêneto, de onde veio o maior número de imigrantes que se estabeleceu na região. Enriqueceu-se, ainda, pelo acréscimo de alguns cantos compostos na própria RCI.

Ao longo de mais de um século, esse repertório modificou-se. Sabe-se que muitas canções desapareceram, como ocorreu praticamente com os cantos, rimas e jogos infantis e algumas canções de ninar – *le nine nane*. Delas permaneceu apenas a memória na lembrança de alguns velhos, que já não sabem cantá-las. Lembram-se, apenas, de fragmentos dos versos.

Já não há representação ritualística dos cantos *dela stela* que eram cantados à época do Natal, do Ano Novo até a Epifania. Segundo depoimento de José Panozzo, da localidade do Borgo Forte, município de Antônio Prado, até a década de 1950 ainda se cumpria o rito *dela stela* que consistia no seguinte: um grupo de 30 a 40 pessoas, entre homens e moços, do início da noite até o amanhecer do novo dia, percorria o caminho, de um extremo ao outro de uma dada Linha¹, cantando, de casa em casa, cantos natalinos. Um dos cantores, à frente do grupo, levava um longo bastão em cuja extremidade havia uma estrela de papel de diferentes cores e, dentro dela, uma lanterna acesa. Por um dispositivo engenhoso, movido por uma manivela, a estrela girava, lançando raios coloridos. Hoje os cantores já não anunciam, de casa em casa, a chegada da *nova stela*. Eventualmente cantam os mesmos cantos na capela, durante a missa do Natal.

Ao lado dos cantos ritualísticos do calendário, como esses do ciclo natalino, havia aqueles dedicados aos ritos domésticos como o nascimento, o casamento, a vida familiar e coletiva. Há um canto de bodas – *Mama mia la sposa la è qui* – que se acredita tenha sido um canto

¹ No traçado das antigas colônias, a **Linha**, também chamada de Travessão na Colônia Caxias, é o caminho ou a estrada em cujos lados direito e esquerdo estão dispostas, respectivamente, duas séries de lotes, em sucessão vertical. Chama-se também de **Linha** o conjunto da faixa de território constituída pelas duas séries de lotes, paralelas à estrada central. (Cf. SABBATINI, Mário - *La Regione di Colonizzazione Italiana in Rio Grande do Sul* - Gli insediamenti nelle aree rurali - Consiglio Nazionale Delle Ricerche - CRAL - Firenze, 1975).

ritualístico: ele contém um esboço de representação, da qual provavelmente participavam a sogra, um convidado ou a madrinha da noiva, que lhe apresentavam sucessivamente os objetos de trabalho e o noivo, elencados na canção. Informações dão conta de que, até meados do século 20, esse canto de bodas ainda era executado nas festas de casamento da zona rural, da RCI, com as características mencionadas. Em outros lugares, também, ele era encenado em forma de paródia, como brincadeira jocosa.

Se os cantos de função ritualística entraram em desuso, o mesmo não aconteceu com os cantos líricos, satíricos, narrativos, que exerceram a função de cantos de agregação social. São cantos de conteúdo e estrutura diversos, cantados nos *filós* (reuniões sociais entre vizinhos, parentes ou amigos), na *sagra* (festa do santo padroeiro) nas reuniões familiares ou sociais e na bodega. Isto vale dizer que não há um repertório específico para cada ocasião.

Por outro lado, aqui foram inventadas muitas vezes, letras novas para melodias antigas, seguindo-se um processo comum no cancioneiro popular. A fundação de uma Cooperativa, uma grande seca, a colheita da uva, a passagem de tropas revolucionárias, a adesão das mulheres à moda dos cabelos curtos, ou outros fatos da vida quotidiana, deram motivo ao surgimento de canções novas.

Assim, tem-se ao lado de canções que falam dos Alpes nevados, das guerras, das referências geográficas a regiões da Itália, as que falam do amor de um soldado italiano, mas com surpreendentes referências geográficas da RCI. Também a melodia sofreu mudanças: assumiu novas formas, adaptou-se e mudou o andamento.

Aliás, outra particularidade do canto popular na RCI diz respeito à sua execução. Na maioria absoluta a execução é coral, fato que justifica a existência de um grande número de coros espontâneos, sobretudo nas áreas rurais da RCI. A organização desses coros se faz, geralmente, por proximidade geográfica, e, na sua identificação, tomam o nome da Capela, da Linha ou do lugarejo a que pertencem. Esta, porém, não é a única forma de organização. Há os coros familiares, (que tomam o nome da família dos cantores: Família Onzi, Família Antônio Fabro, Coro Verginio Panozzo), os formados por grupos de amigos e ainda os que se organizam ao sabor das circunstâncias. A forma mais freqüente de organização, entretanto, é o de “coro da capela”. Esses coros da capela são formados por pessoas, de ambos os sexos, de diferentes faixas etárias, habitantes de uma mesma localidade que se reúnem para cantar na missa do domingo. Do repertório desses grupos fazem parte não só os cantos sacros, mas sobretudo, as velhas canções trazidas da Itália, ou aqui compostas e que são transmitidas de geração em geração.

A Fé representada por Igrejas, Capelas e Capitéis

Nas saídas de campo, para pesquisa local, no ano de 2004, foram identificadas as seguintes igrejas e capelas:

- Antônio Prado

- Capela Santo Isidoro
- Capela Nossa Senhora do Caravágio
- Capela Nossa Senhora do Monte Bérico
- Capela São Jorge
- Capela São Caetano
- Capela Santo Antônio
- Capela Sant'Ana
- Capela Nossa Senhora da Salette
- Capela Nossa Senhora da Saúde
- Capela São José
- Capela São Valentin

- Cotiporã

- Igreja Matriz Nossa Senhora da Saúde
- Capela São Vicente
- Capela Nossa Senhora dos Navegantes
- Capela Nossa Senhora do Rosário
- Capela Nossa Senhora do Rosário da Pompéia
- Capela São João Batista
- Capela Santo Antônio Moro
- Capela Nossa Senhora do Caravágio
- Capela Nossa Senhora Auxiliadora
- Capela Nossa Senhora das Graças

- Nova Pádua

- Capela Nossa Senhora do Rosário
- Capela Santo Antônio

- Nova Roma do Sul

- Igreja Matriz São Pedro e São Paulo
- Capela São José

- Capela São Roque
- Capela São Marcos

- **Veranópolis**

- Capela Nossa Senhora da Glória
- Capela Nossa Senhora de Monte Bérico
- Capela Nossa Senhora dos Navegantes
- Igreja Nossa Senhora do Pedancino
- Capela Santo Antônio
- Capela São José da 3ª
- Capela Nossa Senhora da Paz
- Capela Nossa Senhora das Dores
- Capela São Cristóvão
- Capela São José da 1ª
- Capela São Francisco
- Capela Nossa Senhora de Fátima

Ao longo das estradas vicinais são encontrados inúmeros capitéis, isto é, pequeninas capelas de devoção a um ou mais oragos. A seguir, a relação de alguns dos santos homenageados:

- Antônio Prado

- São Francisco
- Nossa Senhora do Caravágio
- São Marcos Evangelista
- Santa Teresa e Nossa Senhora do Perpétuo Socorro
- Santo Antônio

- Cotiporã

- Santo Antônio
- Nossa Senhora do Carmo
- Santo Antônio e São José
- Nossa Senhora dos Navegantes

- Nova Roma

- São Paulo
- Santo Antônio

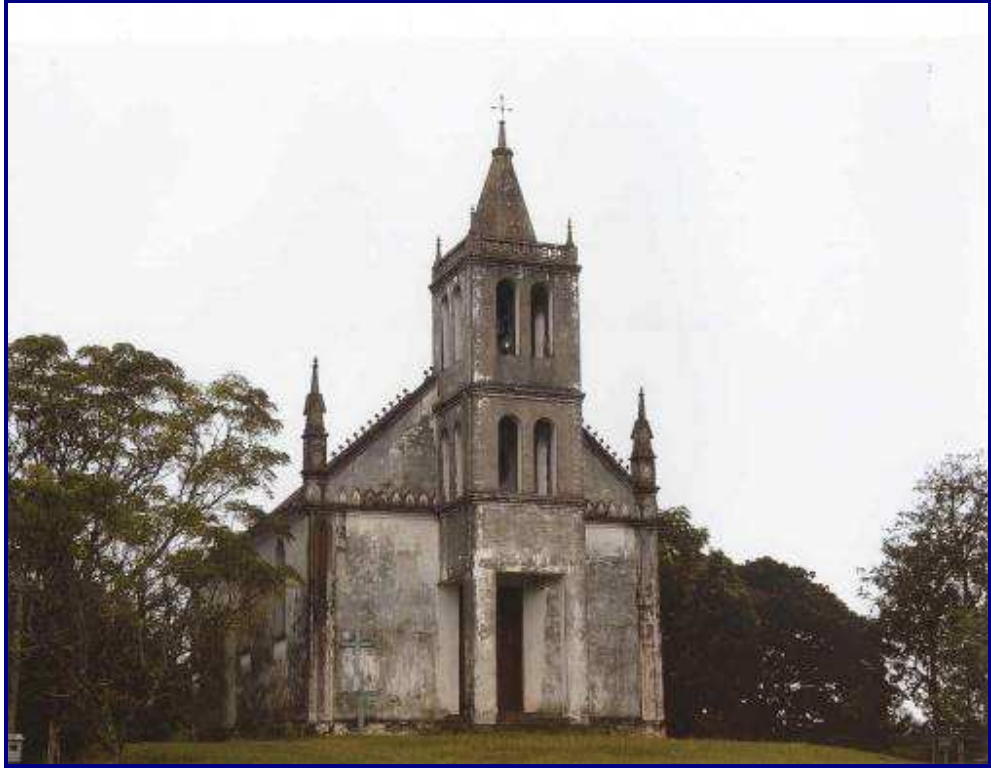
- Santa Justina
- Veranópolis
 - Santo Antônio
 - Nossa Senhora dos Navegantes e São Miguel Arcanjo
 - São José e Santo Antônio

Assim como nas capelas e igrejas, os santos de devoção se repetem em diversas localidades e pode-se perceber o predomínio da fé em Santo Antônio. Apresenta-se, na sequência, observações referentes a Capela de São José da 3ª, em Veranópolis, e Igreja Matriz de Cotiporã.

Capela de São José da Terceira

No Livro de Registro dos trabalhadores que colaboraram na construção da Capela, cuja obra iniciou em 1895 e foi concluída e inaugurada em 1900, consta que foi construída por Padova Antonio e Conforte Giuseppe detto Canela. Os tijolos foram feitos a mão, em formas de madeira, de 18 X 30 e medem 8 centímetros de altura. A pintura foi restaurada no ano de 1940, por Arlindo Padova, filho de Antonio Padova. A torre, aposta à fachada da igreja é de 1966, e pelo vão da torre é possível ver a fachada original da igreja.

No interior da capela destacam-se a imagem de São José, anjos tocheiros, nicho com a estátua do Sagrado Coração de Jesus, todos em madeira entalhada e policromada.





Detalhe do teto



Interior da Capela



Confessionário e escada de acesso à cantoria

Paróquia de Nossa Senhora da Saúde – Cotiporã

A seguir são transcritos os registros referentes a Paróquia, em que Nossa Senhora é venerada sob a denominação de “La Vergine della Salute del Monte Veneto”.

1. Visita Pastoral de 1892: óbitos, crismas, casamentos à Paróquia de Monte Vêneto (antiga denominação)

“Nos assentos de óbito deve-se declarar se o falecido recebeu ou não os últimos sacramentos. Nestes livros, por causa da grande importância dos assentos, deve-se escrever de modo muito legível, evitar toda a sorte de abreviações, assim como de riscar ou encher o livro de borrões. Não podendo o Capelão por si mesmo fazer os assentos, chame alguém para ajudá-lo, e contente-se com assinar os assentos”.

“Pela infinita misericórdia de Deus, esta visita Pastoral, principiada ou aberta no dia 23 e encerrada no dia 30 de dezembro de 1892, produziu frutos consoladores; pois além de 2.561 crismas administrados, muito poucos foram os adultos que se crismaram

sem prévia confissão sacramental, e outros mais se confessaram e comungaram; alguns só civilmente casados receberam o sacramento do matrimônio... Queira Deus abençoar estes frutos, conservá-los, aperfeiçoá-los e consolidá-los.”

Alfredo Chaves, 30 de dezembro de 1892.

Dom Cláudio José Gonçalves Ponce de Leão – Bispo do Rio Grande do Sul.

2. Criação dos curatos de Capoeiras e de Monte Vêneto: 1893

No ano de 1893 desmembraram-se do vastíssimo território da Colônia Alfredo Chaves, dois Curatos: ao norte o de *São João Batista do Herval* ou Capoeira, cujo primeiro cura foi o Pe. Josué Bardin, e, ao poente, o de *Nossa Senhora da Saúde de Monte Vêneto*, entregue, em primeiro lugar, ao Pe. Fortunato Odorizzi, sacerdote da diocese de Trento, ex-Vigário de S. Ângelo e do Passo do Rosário, neste Estado.

3. Progressos da Colônia Alfredo Chaves e Revolução: 1894-1895

Tendo sido removido o Dr. Júlio da Silva Oliveira em 21-8-1888, foi o Dr. José Montauray de Aguiar Leitão, na mesma data, nomeado para esta Comissão. O Dr. Montauray houve-se por tal forma na direção da Colônia, que em pouco tempo foi notável o seu progresso sob todos os pontos de vista. A construção de estradas, pontes, e caminhos vicinais, mereceram-lhe especial atenção, como atestam as estradas de rodagem Ernesto Alves e Buarque de Macedo que, com um percurso de 70 km, puseram a colônia em franca comunicação, quer com a capital do Estado, quer com os municípios serranos, os quais muito contribuíram para seu rápido desenvolvimento agrícola e comercial. Alfredo Chaves tornou-se o celeiro do campo.

Infelizmente a guerra civil, ou como a chamam aqui, a Revolução, veio estabelecer em Alfredo Chaves no 1894 uma das suas contendas destruidoras. As forças revolucionárias ocuparam até o dia 16 de março deste ano, as circunvizinhanças da sede. Batidas naquele dia pelas forças regulares, voltaram e atacaram a guarnição da Vila na noite de 26 de junho, e repelidas, sitiaram a Sede e 10 de setembro. Depois de três dias de nutrido tiroteio, levantaram o cerco à aproximação de reforços enviados as tropas regulares. Houve outro ataque nas proximidades do Rio das Antas no dia 12 de janeiro do ano seguinte. A nossa população aterrorizada, sem meios de defesa, ainda pouco unida, teve muito que sofrer durante os anos da Revolução. Foram degolados ou supliciados de várias formas diversos habitantes, e destruídos alguns dos melhores prédios da Vila. Ainda hoje o povo lembra-se com terror destes anos de opressão. O Pe. Mateus Pasquali notou-se entre todos por sua intrepidez na resistência e no desempenho das funções de seu ministério. Tornou-se lendário na memória do povo. Terminou a revolução pela paz em 23 de agosto de 1895.

(ODORIZZI, Fortunato e outros. *Sacras e profanas. Povoadores de Cotiporã*. (Org.) Rovílio Costa. Porto Alegre: EST, 1998).



Interior da Igreja Nossa Senhora da Saúde – Cotiporã



Cristo crucificado em madeira entalhada.
Essa cruz é levada em procissão
na Sexta-feira da Paixão.



Imagem de Nossa Senhora da Saúde



Toalha de crochê Enfeitando o altar-mor.
O episódio reproduzido pela artesã (membro do Apostolado da Oração de Cotiporã)
refere-se a um dos milagres de São Francisco provavelmente extraído de um livro
italiano dado que a legenda diz: "San Francesco sostiene la chiesa"



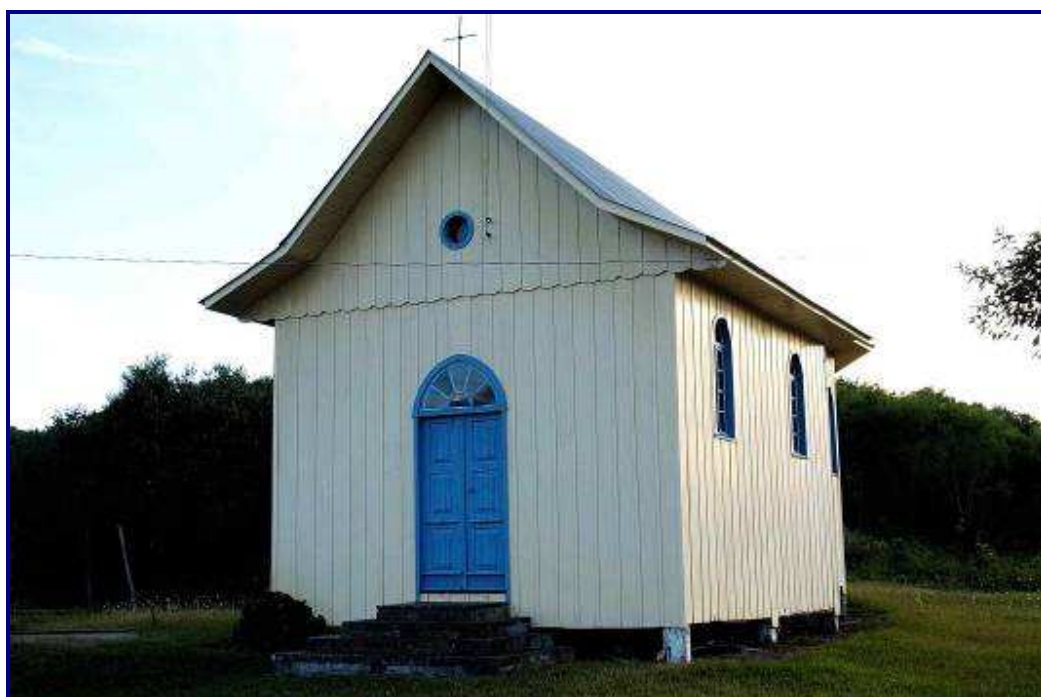
Capela Nossa Senhora da Glória. Ao fundo, o Monte Claro. Veranópolis



Capitel com nicho duplo: um para N. Sra. dos Navegantes e outro para São Miguel Arcanjo. Lajeadozinho, Veranópolis



Capela Santo Antônio – Linha Frei Caneca - Veranópolis



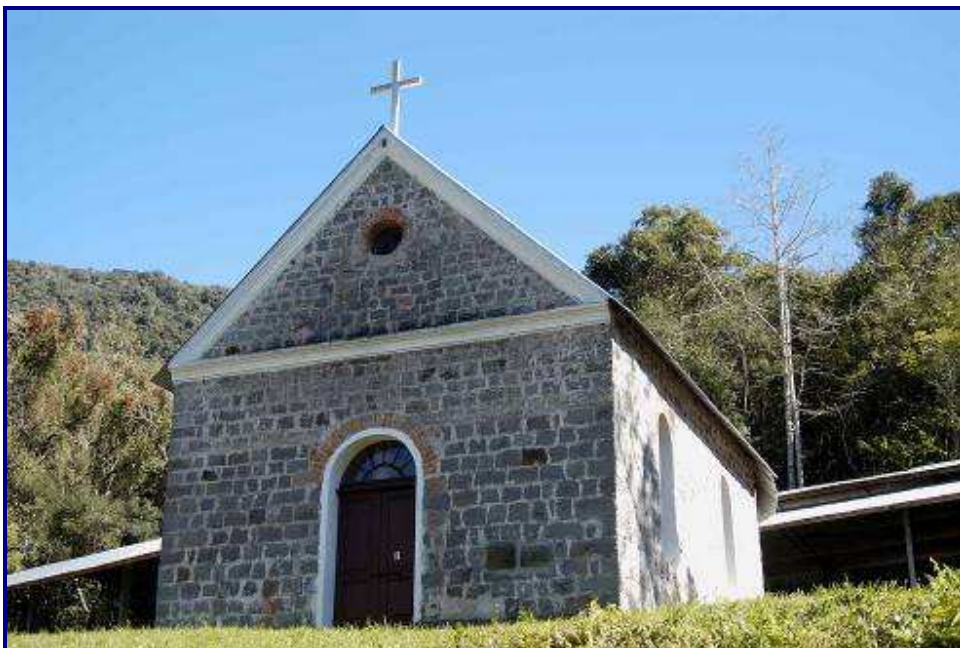
Capela Santo Antônio – Linha Frei Caneca - Veranópolis



Campanário da Capela São Vicente - Cotiporã



Capitel de beira de estrada.
Linha Silva Tavares – Antônio Prado



Capela Santo Antônio – Passo do Zeferino – Travessão Odorico Mendes – Antônio Prado



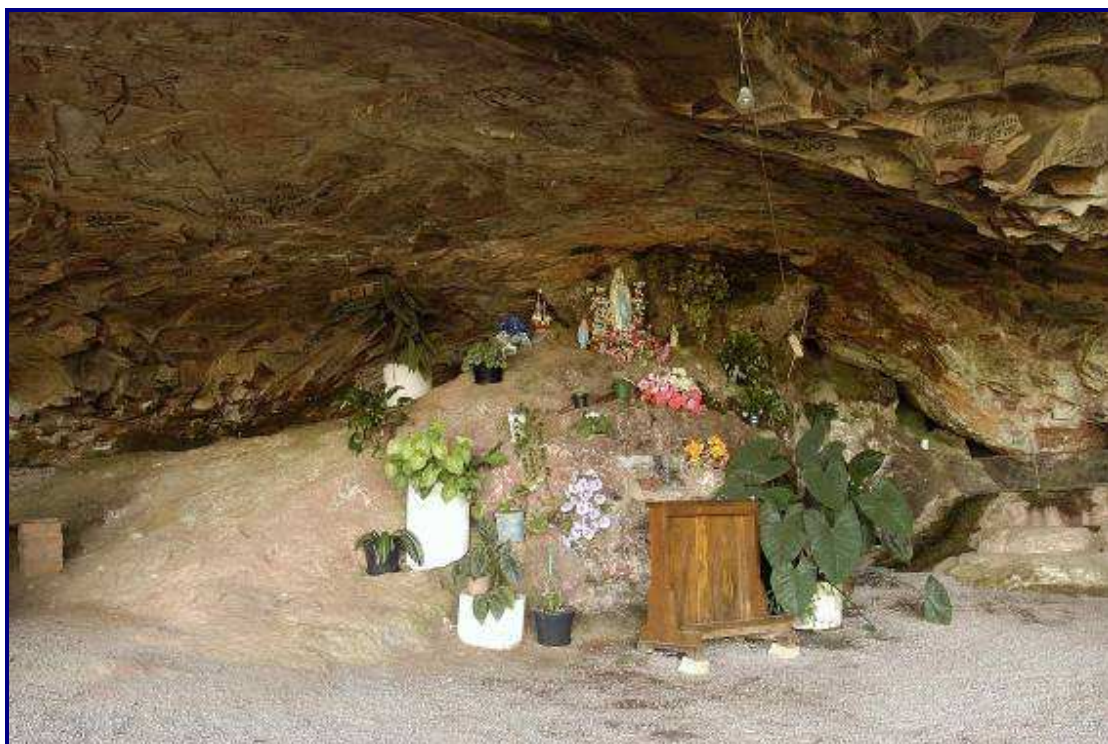
Ruínas da Capela São José, margem do Rio da Prata – Nova Roma do Sul



Capitel de beira de estrada – Capela Santo Antônio. Cotiporã



Gruta Nossa Senhora de Lourdes - Capela Nossa Senhora da Pompéia. Cotiporã



Gruta Nossa Senhora de Lourdes (Gruta Fiorese) – Linha Barata Góes – Nova Roma do Sul