
**A CARNEAÇÃO:
COMIDA, TRABALHO
E SOCIABILIDADE***

JAQUELINE SGARBI SANTOS**
RENATA MENASCHE***

Resumo: *nos Campos de Cima da Serra (Rio Grande do Sul, Brasil), não havia luz elétrica até os anos 1980. A vida e a produção e conservação de alimentos se faziam, então, sem ela. Naquele contexto, famílias rurais criaram, nos 1950, uma organização: a carneação. Este artigo traz uma história que fala de modos de vida, consumo alimentar e organização social.*

Palavras-chave: *Alimentação. Conservação de alimentos. Cooperação. Modos de vida.*

Nos espaços rurais dos Campos de Cima da Serra, mais especificamente no município de Bom Jesus, estado do Rio Grande do Sul, até os anos 1980, não havia luz elétrica. Durante as noites, a principal peça da casa, a cozinha, era iluminada com lampião a gás ou, antes disso, a querosene. As velas, que em algum momento foram de fabricação caseira, facilmente transportáveis em castiçais, eram habitualmente empregadas nas movimentações das pessoas no interior das casas (FONSECA, 2004). Sem eletricidade, obviamente não havia eletrodomésticos e o maquinário empregado na produção agropecuária era movido a óleo, quando tal produção não se valia de técnicas manuais ou força animal. A higiene pessoal era, durante o verão, realizada com água fria, enquanto que no inverno, longo e frio na região em estudo, era aquecida no fogão a lenha.

* Recebido em: 23.11.2012. Aprovado em: 05.01.2013.

** Doutoranda em Sistemas de Produção Agrícola Familiar/Programa de Pós-Graduação em Sistemas de Produção Agrícola Familiar da Universidade Federal de Pelotas (PPGSPAF/UFPel). Email: sgarbijaque@yaho.com.br

*** Doutora em Antropologia Social/Professora/Programa de Pós-Graduação em Antropologia da Universidade Federal de Pelotas (PPGA/UFPel) e Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (PGDR/UFRGS). Email: renata.menasche@pq.cnpq.br

A vida “no escuro” conformava o viver das pessoas do lugar. Escutava-se muito o rádio, mas não havia televisão, que quando passou a estar presente, era acionada por bateria e não tinha boa transmissão. Nas noites, após o jantar, em geral todos permaneciam na única peça iluminada da casa, a cozinha. Tal situação criava o ambiente em que se davam as conversas, os causos², os jogos de cartas, enfim o convívio. O mesmo lampião iluminava as eventuais surpresas, expressão local para uma prática usual de sociabilidade, que consistia na realização de um baile doméstico. Em noite marcada, membros da comunidade se organizavam para bater surpresa³ na casa de uma família, que aparentemente não sabia de nada. Ao anoitecer, o grupo chegaria à casa, cantando e tocando. Os donos os receberiam com festa, num rito de surpresa e acolhida, providenciando uma refeição de boas vindas, provavelmente galinha com arroz, prato adequado para ser servido de improviso.

Todavia, de todos os aspectos da vida das pessoas influenciados pela ausência de energia elétrica, a conservação de alimentos, especialmente aqueles altamente perecíveis, como a carne e o leite, demandava algumas técnicas especiais desenvolvidas pelas pessoas do lugar, que necessitavam conviver com as condições ambientais da região. Algumas poucas famílias, por volta dos anos 1970, possuíam geladeiras a gás, mas a grande maioria tinha que se valer de outras formas de conservação, que teriam influência determinante nos tipos de alimentos consumidos e nas formas de consumo de alimentos perecíveis. As frutas de época eram transformadas em doces, para que fossem consumidas ao longo do ano. Algumas verduras sazonais, convertidas em conservas. Contudo, o leite e, principalmente, a carne, de grande importância na dieta local e bastante perecível, demandavam mais tecnologia e engenho para sua conservação.

Em meados dos anos 1950, algumas famílias rurais da região se organizaram no que ficou conhecido como a carneação. Assim, por mais de 30 anos, eles se reuniram, nas manhãs de sábado, para abater uma vaca e dividir as porções entre até 30 famílias, que, desse modo, obtinham carne fresca para a semana. A organização terminou no final dos anos 1980, com a chegada da luz elétrica, quando os moradores puderam adquirir freezers e geladeiras para conservar os alimentos.

O artigo se vale dessa história para falar sobre modos de vida, consumo alimentar e organização social nos Campos de Cima da Serra.

ASPECTOS METODOLÓGICOS

Uma das autoras deste trabalho é natural da região estudada e os fatos aqui narrados fizeram parte de sua infância. Os interlocutores, embora distantes, são pessoas conhecidas, de famílias que, até os dias de hoje, mantêm laços com a família da pesquisadora. Inicialmente previa-se apenas um interlocutor, porém, no período de preparação do trabalho identificou-se um segundo, que contribuiu para iluminar as questões propostas. As entrevistas foram previamente agendadas por meio de uma pessoa da comunidade, que fez os contatos, explicando os propósitos do trabalho.

A pesquisa foi realizada valendo-se de instrumentos da História Oral, mais especificamente da História Oral temática, por meio da qual se investiga sobre um tema específico, contexto em que a “exteriorização do tema, sempre a priori, organiza a entrevista que deve se render ao alvo proposto” (MEYHI; HOLANDA, 2007, p.39). Nessa abordagem, o conhecimento prévio do assunto orienta a elaboração de um questionário, que deverá guiar a entrevista (MEYHI; HOLANDA, 2007).

No caso em questão, o tema de interesse, a carneação, está presente nas memórias da pesquisadora, que participou dos fatos narrados como expectadora e membro de uma das famílias participantes do processo.

Sabe-se que as entrevistas possibilitam coletar uma memória individual, mas, segundo Halbwachs (*apud* POLLACK, 1992), a memória pode ser entendida como um fenômeno construído coletivamente. Dessa forma, a memória dos entrevistados é individual, pessoal, mas suas falas são sempre referenciadas a seus pares, pessoas que compartilharam com eles a experiência.

Os fatos foram narrados por aqueles que os viveram, da forma que lembraram e com os sentidos que lhes atribuíram. Pode-se assim obter uma “versão” dos fatos, ainda que, no caso analisado, outras fontes viriam a fornecer versões semelhantes àquelas disponibilizadas pelos dois interlocutores.

As duas entrevistas aconteceram no dia 08 de junho de 2012, no ambiente doméstico, junto ao fogão a lenha, nas cozinhas das casas dos entrevistados. Esse ambiente, somado à relação de confiança pré-existente entre pesquisadora e interlocutores, criou condições favoráveis para que o assunto fluísse. Na primeira entrevista, além do interlocutor previamente contatado, estava presente sua esposa, que no decorrer da conversa mostrou-se uma informante valiosa.

A transcrição das falas reproduziu o linguajar regional, ainda que se tenha optado pela realização de pequenos ajustes. Os nomes dos interlocutores foram, conforme acordo prévio, mantidos neste texto. Com essa permissão, torna-se possível prestar aqui uma homenagem a essas pessoas e retribuir sua generosidade em buscar em suas memórias elementos para contar essa história⁴.

ALIMENTAÇÃO E MODOS DE VIDA DA REGIÃO DE CAMPOS DE CIMA DA SERRA

A caracterização física dos Campos de Cima da Serra será aqui apresentada de forma sucinta, porém é importante que se conheça um pouco essa região peculiar, pois suas características naturais estão associadas ao jeito de ser e de viver das pessoas do lugar. Práticas do cotidiano são construídas a partir da relação do homem com a natureza, tomando parte na conformação das características socioculturais da região.

A região dos Campos de Cima da Serra é a parcela do Rio Grande do Sul de maior altitude, variando entre 400 a 1.400 metros acima do nível do mar. A região é limitada ao Norte pelo Rio Pelotas, fazendo fronteira com o Estado de Santa Catarina, ao Sul pela Serra e pelo Rio das Antas, a Leste pelos Aparados da Serra, formação de cânions escavados no planalto vulcânico, e a Oeste faz limite com a região do planalto rio-grandense (KRONE, 2009). Os principais municípios⁵ são Vacaria, São José dos Ausentes, Bom Jesus, Monte Alegre dos Campos, Campestre da Serra, Ipê, Muitos Capões, Esmeralda, Pinhal da Serra e André da Rocha. A região costuma enfrentar invernos bastante rigorosos, quando, frequentemente, são registradas temperaturas negativas⁶ e ocorrência de neve. Os primeiros povoadores foram os índios Kaingang. A partir do século XVII, tentando evitar que fossem tomados pelos bandeirantes, os Jesuítas lá esconderam grandes manadas de animais – gado vacum, muar e equino. Esse gado, criado solto, reproduziu-se aos milhares, formando a Vacaria dos Pinhais.

Os primeiros povoadores brancos foram de origem portuguesa, oriundos das capitânicas de São Paulo e Laguna. Ao se instalarem na região, trouxeram negros como

escravos. No final do Século XIX, chegaram algumas famílias de alemães, provenientes da Colônia de Três Forquilhas, enquanto que no início do século XX chegaram os italianos, oriundos de Antônio Prado⁷.

Krone (2009) salienta que a ocupação do solo pelos colonizadores deu-se a partir da pecuária de corte extensiva. É assim que, ocupando-se da lida campeira e do manejo com o gado, surgiram as principais características que marcariam os moradores dessa região. A presença do gado de corte possibilitou que os moradores da região obtivessem a carne e o leite.

Conforme já mencionado, na ausência de luz elétrica, os métodos de conservação, especialmente no que se refere a alimentos perecíveis como o leite e a carne, constituem-se em um dos aspectos determinantes para definir os tipos de alimento utilizados e seus modos de consumo. Esse limitante acaba por definir a dieta das famílias, pois para consumir determinado alimento é necessário, primeiramente, dominar a técnica para conservá-lo.

Contudo, embora no caso estudado, os aspectos técnicos da conservação sejam determinantes para as escolhas alimentares, é preciso ter presente que elas estão intimamente associadas aos aspectos culturais da região. São estes que definirão o que pode ou não ser comido, pois para além dos aspectos nutricionais, relacionados a teor proteico e aporte energético, por exemplo, a comida possui dimensão simbólica. Assim, nem todo o alimento é considerado comida, ou ainda, o que pode ser considerado comida em um contexto social, pode não o ser em outro (GARINE, 1987; MATTA, 1987; WOORTMANN, E. 2004; WOORTMANN, 2004).

No caso em estudo, o leite era bastante consumido e, apesar de altamente perecível, conservá-lo não se constituía em problema maior. No cotidiano das propriedades rurais, o gado era ordenhado todas as manhãs, possibilitando, assim, a obtenção de leite fresco⁸, que era imediatamente fervido, de forma a aumentar sua durabilidade. A produção leiteira que não era utilizada para a autoprovisão das famílias, era destinada à venda ou para a produção do que acabou se constituindo em um dos principais patrimônios culturais da região: o queijo serrano.

Cruz (2012) considera as dificuldades provenientes das grandes distâncias, que separavam as propriedades produtoras dos centros consumidores, e a alta perecibilidade do leite como fatores que impediam sua comercialização *in natura*, impulsionando a transformação do leite em queijo. Todavia, é importante ter presente que a produção de queijos dos Campos de Cima da Serra tem origem no manejo dos animais, mais especificamente no amansamento do gado, sendo parte integrante de um sistema mais amplo, que abarca condições de produção e modos de vida (KRONE, 2009; CRUZ, 2012).

Ainda que não sem dificuldades, para alguns produtores, após os anos 1960, uma possibilidade era “entregar o leite”, expressão local que designa a comercialização de leite *in natura*, em pequenas quantidades⁹. Para ser entregue, após a ordenha o leite era coado, colocado em tarros¹⁰ de metal higienizados e, posteriormente, transportado até a estrada principal, onde seria recolhido pelo caminhão leiteiro. Ainda, os baixos preços pagos ao produtor, a instabilidade da oferta e a precariedade das estradas dificultavam este tipo de comercialização. Desta forma, a produção de queijo serrano tornou-se uma alternativa viável para o consumo doméstico e para comercialização, realizada em rotas tradicionais¹¹ de comércio, que se mantêm até os dias de hoje.

Quanto à carne, sempre foi um item fartamente usado na alimentação das pessoas do lugar, sendo utilizada tanto no dia a dia como em festas e reuniões comuni-

tárias. Nogueira (2004) afirma que a versatilidade de preparo da carne, assada, cozida, grelhada, faz com que seja um dos alimentos mais apreciados pelo homem. Segundo a autora “a descoberta do fogo é responsável pela ‘revolução’ e pela riqueza da diversidade alimentar e há quem afirme que o primeiro gastrônomo surgiu quando nasceu a carne assada. Todas estas características tornaram-na o alimento número um durante muitos séculos” (NOGUEIRA, 2004, p.69).

Klaas Woortmann (2004) destaca a importância e o sentido atribuído à carne em diferentes contextos. O autor evidencia sua centralidade, por exemplo, nos cardápios de restaurantes, observando que os demais alimentos ofertados são classificados como acompanhamentos, de certo modo assim desprestigiados. A comida por excelência, afirma o autor, é a carne, classificada como alimento forte, que deve ser consumido por aqueles que trabalham mais. Ele exemplifica o valor simbólico atribuído à carne dando visibilidade à refeição consumida por operários quando em público: na marmita, a carne não poderá faltar e seu lugar deverá ser em cima dos demais alimentos, de modo a ser vista. A ausência da carne na marmita se constitui, no exemplo relatado pelo autor, em causa de vergonha para os trabalhadores.

Dantas (2009), em pesquisa realizada no Sertão do Seridó relaciona o apreço dos nativos pela carne ao fato daquela região, assim como os Campos de Cima da Serra, ter a economia fortemente marcada pela atividade pecuária, fonte da maior parte dos alimentos consumidos. Além disso, a autora destaca as dimensões simbólicas dessa valorização, pois a carne é um alimento cujo consumo é associado a prestígio social e, ainda, fornece sustância às pessoas que a consomem.

No caso em estudo, a questão que chama a atenção é que, para que a carne fosse consumida, era necessário encontrar formas de conservá-la. A alternativa então mais utilizada era a salga, para posterior transformação em charque¹³. No Brasil, foi no século XVIII que a produção de charque, destinada a alimentar escravos, se desenvolveu, primeiro no Rio Grande do Sul e depois no Ceará (FELÍCIO, 2002). Antes do emprego generalizado da refrigeração comercial e doméstica, o charque teve papel importante na história econômica do País, viabilizando a expansão da atividade pecuária e a prosperidade de cidades como Pelotas, RS.

Nos Campos de Cima da Serra não foi diferente. Uma família rural que desejasse consumir carne de gado teria que abater uma rês, transformá-la toda em charque e consumi-la até um novo abate. É o que evidencia o trecho de depoimento transcrito a seguir:

Carneavam a vaca inteira e todo mundo fazia charque, faziam aqueles varal grande com as mantas de charque! (Ana Maria, 2º Distrito de Bom Jesus).

Embora na década de 1950 as famílias fossem bem mais numerosas que as contemporâneas, ainda assim era muito charque para uma única família consumir e, principalmente, havia pouca possibilidade de saborear o alimento preparado de outro modo e ainda menos de consumi-lo fresco. A narrativa de Terhorst e Schmitz (2007), em estudo realizado na região gaúcha do Vale do Taquari, deixa explícito que também naquela região havia dificuldade em conservar a carne, no caso estudado, de porco, sendo que os dias de carneação eram considerados dias de festa, pois era quando se poderia obter carne fresca e, assim, desfrutar de um alimento de sabor diferente daquele do charque, também lá utilizado com frequência. Estes autores, assim como Menasche

e Schmitz (2007), referindo-se à mesma região, afirmam que uma maneira de obter-se carne fresca a intervalos mais curtos era por meio de troca entre vizinhos.

Assim como em outras regiões que necessitavam conservar carne sem a utilização de energia elétrica, nos Campos de Cima da Serra utilizava-se, ainda que em menor frequência, a carne de banha ou carne de lata. Em referência à capacidade de conservação da banha, Fonseca (2004, p.51) afirma que a “banha era o freezer e a geladeira”. Por meio dessa técnica, a carne era frita, cozida ou assada e acondicionada em grandes latas, conhecidas como latas de banha. Na lata, a carne era totalmente coberta com banha de porco, morna ou quente¹⁴. Diferentemente do observado nos Campos de Cima da Serra, os estudos desenvolvidos no Vale do Taquari mostram que, naquela região, não se conservava carne de gado em lata, apenas de porco, pois, segundo os informantes de Menasche e Schmitz (2007), a carne de gado conservada na lata não mantinha suas qualidades. Relatos dos Campos de Cima da Serra, contudo, informam que nesta região a banha era utilizada não apenas para conservar carne de gado, mas também de caça, como a perdiz, por exemplo.

A narrativa a seguir mostra como consumir a carne preparada desta forma:

[...] cozinhava ela bem cozidinha, temperava e tudo e fritava e depois colocava junto com a banha. Aí o dia que tu precisava, tu ia lá, tirava ela. colocava numa forma, numa panela ali, colocava no fogão e ficava normal. A fulana disse que nunca comeu carne melhor do que aquela. Era assim porque não tinha como conservar, né? (Ana Maria, 2º Distrito de Bom Jesus).

Consumia-se o charque e a carne de banha, mas a possibilidade de consumir carne de gado fresca era rara.

A CARNEAÇÃO

Em meados dos anos 1950, inspirados em uma necessidade ou em uma vontade coletiva, um grupo de famílias rurais criou uma organização que ficaria conhecida como a carneação. Segundo nossos entrevistados, um dos membros da comunidade¹⁵ mobilizou os demais para a constituição de um grupo para realizar o abate solidário entre as famílias produtoras de gado. O local escolhido para albergar a iniciativa foi o entorno de uma bodega¹⁶, lugar de fácil acesso na localidade e que oferecia as condições para a realização do trabalho. Ali foram improvisados instrumentos para que se pudesse realizar o abate, sendo que alguns utensílios foram adquiridos de forma coletiva pelo grupo. Assim, nas manhãs de sábado, em rodízio, cada sócio disponibilizava ao grupo uma rês, que seria abatida e dividida em 20 pedaços.

O grupo iniciou com oito famílias participantes, sendo que após um ano havia atingido vinte, número mínimo aspirado pelos idealizadores da iniciativa. Com esta composição, um animal de 200 quilos era dividido em 20 pedaços e cada família obtinha, semanalmente, 10 quilos de carne para seu consumo. Se em uma carneação um sócio recebia o pescoço e parte da costela, na seguinte ele receberia a porção posterior e assim por diante, de modo que, ao completar 20 sábados, cada sócio teria recebido todas as porções de uma vaca, das partes menos nobres até os pedaços mais apreciados. Com o passar do tempo, novos sócios se incorporaram e alguns repartiam a porção de 10 quilos com outro, possibilitando o abastecimento de até 30 famílias, com esse sistema. O depoimento transcrito a seguir elucida como era feita a divisão:

A idealização do Seu Nicanor foi pra 20, cortar a vaca em 20 pedaços. Uma vaca de 200 quilos se dividia entre 20 vizinhos – e tinha também vizinhos que dividiam o seu pedaço com outro amigo. Por exemplo, o casal recebia 10 quilos e repartia com outro casal ou família vizinha (Cilon, 2º Distrito de Bom Jesus).

[...] nós não tínhamos como conservar a carne, o nosso grande problema era a conservação da carne e essa... Exatamente essa carneação, essa associação dos moradores daqui era exatamente porque [com esse sistema] o volume de carne era pequeno [apenas 10 quilos] e você tinha tempo de consumir. Até a próxima matança da próxima rês, você já tinha consumido praticamente tudo (Cilon, 2º Distrito de Bom Jesus).

Em uma dada semana, no dia marcado, a família responsável por disponibilizar a rês poderia dispor de uma pessoa para realizar o abate e separar as porções, mas na maior parte das vezes quem realizava esta função era um dos sócios, que se constituiu como carneador¹⁷ do grupo, tornando-se um especialista, que realizava o abate para os demais¹⁸. Conforme seu depoimento, o carneador iniciou no grupo aos 21 anos e seu aprendizado não se deu no interior de sua família mas junto a outro membro da comunidade, que entendia das coisas de carneação. Sem remuneração, desempenhava o ofício em benefício da coletividade. Contudo, cabe aqui a reflexão proposta por Candido (1982). Segundo ele, a falta de remuneração direta contém embutida a obrigação moral dos beneficiários da ajuda, que deverão retribuir no momento em que sejam solicitados.

Naquela localidade, a carneação perdurou por mais de 30 anos, sendo que, em alguns locais do município, ainda hoje existem processos semelhantes. O fato de a organização persistir tanto tempo chama a atenção, visto que nos Campos de Cima da Serra não há um histórico de organizações formais, como associações e cooperativas, bastante comuns nas regiões do Rio Grande do Sul em que ocorreram processos de colonização estimulada, em que predominam descendentes de imigrantes europeus, ocupando pequenas propriedades. A carneação remete a formas de organização características da região, caracterizáveis como processos cooperativos espontâneos ou pouco formalizados, que ocorrem entre vizinhanças, entre famílias. Ditos processos são fortalecidos por laços de confiança e de comprometimento entre os envolvidos.

CARNE E SOCIABILIDADE

Embora o motivo desencadeador da iniciativa tenha sido a necessidade e vontade de obtenção de carne fresca, é clara a importância, no processo, da manutenção e fortalecimento dos laços entre as famílias, pois durante mais de trinta anos as mesmas famílias, ou melhor, os homens dessas famílias, encontravam-se a cada manhã de sábado. Naquele dia, o dono da vaca abatida ofertava aos demais o matambre¹⁹, servido como aperitivo acompanhado de farinha de mandioca.

A importância do espaço de encontro é salientada na fala do entrevistado, transcrita a seguir:

Todo sábado até meio dia cada um daqui [da comunidade] tinha uma função específica, que era ir à carneação buscar a sua carne e comer o matambre! (Cilon, 2º Distrito de Bom Jesus)

Era bom, isso é! Pegava [a sua carne], comia o matambre e ali começava a fala! (Celso, 2º Distrito de Bom Jesus)

Era lazer também, né? No fim se encontrava todo mundo lá, né? Conversavam, tomavam aperitivo [bebida alcoólica], aperitivo também do matambre que eles faziam. (Ana Maria, 2º Distrito de Bom Jesus)

Partilhar o matambre nutria as relações sociais, quebrando o isolamento imposto pelas distâncias, pelo frio e pelas dificuldades de locomoção. Partilhar uma das partes do animal abatido fortalecia o pertencimento de cada uma dessas famílias ao grupo, constituía a comunidade.

Assim a carneação não pode ser entendida apenas a partir de sua dimensão utilitária. Trazendo para o caso em estudo a perspectiva proposta por Candido (1982) para analisar a sociabilidade caipira do interior de São Paulo²⁰, a carneação pode ser interpretada como atividade inscrita em um universo mais amplo, composto pelas ajudas mútuas entre vizinhos e parentes, pelas atividades de lazer, religiosas e que, juntas, conferiam sentido e ordenamento à comunidade, formando, assim, sua estrutura de sociabilidade.

A dimensão da sociabilidade é também destacada por Nogueira (2004) em estudo sobre a matança de porcos em Portugal. Para a autora, o abate de um animal apresentava-se como pretexto para o convívio e fortalecimento dos laços familiares e de vizinhança.

Outro aspecto que merece ser comentado em relação ao fenômeno social estudado é que, nos Campos de Cima da Serra, a carneação constituía-se eminentemente em espaço de realização da sociabilidade masculina. Essa característica é também mencionada em outros estudos que tratam do abate de animais.

Ainda, vários autores que estudaram o abate de animais em outras regiões rurais, observaram que a presença da mulher não é desejada no local do abate, pois considera-se que sua piedade teria por efeito o prolongamento do sofrimento do animal (NOGUEIRA, 2004; WEDIG, 2009; FROEHLICH, 2012).

No município de Bom Jesus, onde foi realizada a pesquisa, há um Acervo de Memória Oral, formado há mais de 20 anos²¹. O conteúdo das entrevistas do acervo é constituído por temas que abarcam o modo de vida e as práticas tradicionais da região. Entre as práticas relatadas, o processo de carneação está presente em várias das entrevistas. Nelas, aparece recorrentemente a ideia de que as mulheres têm “dó” do animal, ou seja, sensibilizam-se com sua morte, o que teria como consequência a demora do animal em morrer. Por essa razão, argumentam os depoentes, as mulheres não devem permanecer no local no momento em que o animal é sangrado.

Outro aspecto importante é que no relato sobre os Campos de Cima da Serra, o ambiente masculino é ainda mais demarcado pelo fato do abate ocorrer nas instalações de uma bodega²² e, assim, praticamente excluir a presença feminina, que estaria restrita à esposa do bodegueiro, a quem caberia a tarefa de cozinhar o matambre que os membros do grupo desfrutariam coletivamente.

Vale ainda comentar outro aspecto que caracterizou a carneação. Nas proximidades da bodega existia uma pequena ocupação de área pública pertencente ao município, conhecida como a Vila, uma área constituída por população empobrecida, trabalhadores destinados a vender sua força de trabalho para sobreviver. No dia da car-

neação, os miúdos, bofes, cabeça, ossos e pescoço da vaca eram destinados às pessoas dali. Ao indagar se eles recebiam algumas partes do abate por auxiliarem, a resposta escutada foi a seguinte:

Não... Alguma coisinha ajudavam, uma coisa ou outra eles sempre... faziam... Algum sebo pra arrumar, as tripas, ali daquele jeito! O bucho também já arrumavam! (Celso, 2º Distrito de Bom Jesus)

Os moradores da Vila, juntamente com o proprietário da vaca, o carneador, os sócios e a família do bodegueiro se constituem nos protagonistas e coadjuvantes de um processo de partilha da carne e, principalmente, de vidas, entrelaçadas por relações sociais. Partilhar partes com os moradores da Vila, ainda que as menos nobres, não se podia caracterizar como pagamento. A atitude pode antes ser relacionada com um dever moral de comunidade do que a pagamento por serviço recebido. Além disso, a generosidade presente nas relações sociais do rural também é geradora de vínculos e compromissos (MARQUES et al., 2007). Assim, sócios e moradores da Vila fortaleciam pactos, onde implicitamente estes deveriam corresponder se fossem demandados pelos sócios, ainda que não houvesse obrigação.

Desta forma o partilhamento da carne se inscreve numa forma de cooperação vicinal, embora pelas características da região as moradias possam ser afastadas, contudo, formam uma unidade, na medida em que participam das mesmas atividades (CANDIDO, 1982). Os moradores da Vila frequentavam as casas dos sócios da carneação, participavam da intimidade da vida doméstica e empregavam-se em suas propriedades para serviços eventuais. Partilhavam espaços religiosos e de festas, eram compadres, comadres, pessoas conhecidas, membros de uma mesma coletividade.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Por meio deste estudo foi possível evidenciar alguns aspectos do modo de vida dos Campos de Cima da Serra. Aspectos relacionados à sociabilidade, à constituição do grupo e à cooperação entre pares parecem ter dado sustentação à vida em comunidade.

A carneação, mais do que forma autônoma de organização social, é um aspecto da vida dos homens e mulheres dos Campos de Cima da Serra. Juntamente com a lida campeira, a elaboração de queijos e outras práticas, muitas delas presentes apenas na memória das pessoas do lugar, conformam um modo de ser, resultante de uma formação social e histórica em um ambiente natural específico.

A CARNEAÇÃO: FOOD, WORK AND SOCIABILITY

Abstract: in a region called “Campos de Cima da Serra” located in Rio Grande do Sul Brazil, there was no electric energy until the 1980s. Life and, food production and conservation happened without the use of this resource. In that context, in 1950s rural families created an organization called: “Carneação”. The history of ways of living, food consumption and social organization are approached in this article.

keywords: *Food. Food preservation. Cooperation. Lifestyles.*

Notas

- 1 Uma versão deste artigo foi submetida à discussão no Grupo de Trabalho 14: Trabajo y Sociabilidad do V Congreso Argentino y Latinoamericano de Antropología Rural, a ser realizado em Santa Rosa, La Pampa, de 11 a 15 de março 2013.
- 2 Lendas, contos ou histórias que fazem parte da tradição oral de uma região.
- 3 Carlos Rodrigues Brandão relata processo semelhante, em que os donos da casa são surpreendidos com a chegada de parentes e vizinhos. No entanto, na região estudada pelo autor, interior de Goiás e algumas áreas de Minas Gerais, além do caráter festivo, a surpresa tem por objetivo a realização de um mutirão, para ajudar em algum trabalho atrasado (BRANDÃO, 2009). Em Os Parceiros do Rio Bonito, estudo sobre os caipiras do interior de São Paulo realizado na década de 1950, Antonio Candido fala do mesmo tema, também associado à ajuda no trabalho. É curioso que Candido (1982) menciona a expressão traição, usada para designar a surpresa dos moradores que seriam visitados. Nos Campos de Cima da Serra, também é utilizada a expressão pegou de traição para designar pegou de surpresa.
- 4 Fica aqui registrada a gratidão a Celso Schott, Ana Maria Lima Fonseca e Emiliano Cilon Silveira, moradores do 2º Distrito de Bom Jesus, Rio Grande do Sul.
- 5 De acordo com o Conselho de Regional de Desenvolvimento dos Campos de Cima da Serra – CO-REDE Campos de Cima da Serra.
- 6 Em Bom Jesus foi registrada, em 1º de agosto de 1955, a menor temperatura já ocorrida no Rio Grande do Sul: -9,8°C.
- 7 Informações extraídas da palestra Oficina Cultural sobre Tropeirismo, proferida, em 2008, pela Professora Lucila Maria Sgarbi Santos, durante a execução do projeto “Caminho das tropas nos Campos de Cima da Serra do Rio Grande do Sul”, promovido pelo SEBRAE.
- 8 Esse leite serviria também para a confecção de bolachas, sequilhos e, caso coalhasse, poderia ser consumido como coalhada ou, acrescentando-se açúcar amarelo, na elaboração de bolo de coalhada.
- 9 Entregar o leite passou a ser uma possibilidade após 1960, com a instalação do Frigorífico Vacariense de Laticínios – FRIVA.
- 10 Tarros é o nome regional para designar recipientes de metal com duas alças, normalmente com capacidade para 50 litros de leite, utilizado para acondicionar leite para ser transportado.
- 11 Dada sua localização, a região dos Campos de Cima da Serra era, em certa medida, isolada das principais rotas comerciais do Rio Grande do Sul, que incluíam Porto Alegre e Pelotas. Assim, o desenvolvimento do comércio intensificou-se em direção à região de Caxias do Sul e da região litorânea de Santa Catarina. Com o fortalecimento do tropeirismo de mulas arreadas — mulas equipadas para transporte de cargas —, partiam da região tropas carregadas com pinhão, queijos, charque, que retornariam trazendo outros mantimentos que lá não havia, como sal, açúcar, farinha de mandioca e arroz. Nos dias atuais, as duas regiões permanecem sendo importantes centros consumidores de Queijo Serrano.
- 12 Região do sertão nordestino brasileiro localizada no interior dos estados do Rio Grande do Norte e Paraíba.
- 13 O processo de salga e secagem ao sol tem sido utilizado para preservar carnes desde tempos remotos. Na América do Sul, ainda antes da chegada dos espanhóis, os Incas elaboravam um produto dessecado, com carne de lhamas cortada em tiras, denominado charqui (FELÍCIO, 2002).
- 14 Ao esfriar, a banha se solidificava, deixando o ambiente anaeróbico, com pouca possibilidade de reprodução de microorganismos.
- 15 O senhor Nicanor Kramer da Fonseca.
- 16 Expressão comum no interior do Rio Grande do Sul para caracterizar pequenos bares localizados nos espaços rurais. Embora muitos deles comercializem provisões, seu caráter está bastante associado à oferta de bebidas e à disponibilidade de espaços de jogos. Assim, é ambiente tradicionalmente masculino, em que a presença feminina, exceto quando atendente, é pouco comum.
- 17 Nome dado ao homem responsável por sangrar o animal, tirar o couro e realizar a separação das porções.
- 18 Esse sócio foi o principal interlocutor para a reflexão realizada neste trabalho.
- 19 Situado entre a costela e o couro do animal, o matambre é uma manta formada por tecidos fibrosos e gordura.

- 20 Para o autor, a ajuda e sua retribuição “determina a formação de uma rede ampla de relações, ligando uns aos outros os habitantes do grupo de vizinhança e contribuindo para sua unidade estrutural e funcional” (CANDIDO, 1982, p.68).
- 21 O acervo é resultado do Projeto Resgatando Nossas Raízes, por meio do qual foram realizadas entrevistas com pessoas da comunidade com idade superior a 70 anos.
- 22 O local era pouco frequentado por mulheres, configurando-se em espaço de jogo, bebida e de encontros masculinos. Algumas provisões para emergências poderiam ser adquiridas na bodega, porém preferencialmente eram os homens que as buscavam.

Referências

BRANDÃO, C. R. O trabalho como festa: algumas imagens e palavras sobre o trabalho camponês acompanhado de canto e festa. In: GODOI, Emilia Pietrafesa de; MENEZES, Marilda Aparecida de; MARIN, Rosa Acevedo (Org.). *Diversidade do campesinato: expressões e categorias. Construções identitárias e sociabilidades*. v. 1. São Paulo: Ed. UNESP, 2009.

CANDIDO, Antônio. *Os parceiros do Rio Bonito: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida*. 34. ed. São Paulo: Duas Cidades, 2001.

CRUZ, F. T. da. *Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais: um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do queijo Serrano dos Campos de Cima da Serra – RS*. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2012.

DANTAS, M. I. Doce dádiva: a festa do chouriço. In: GODOI, Emilia Pietrafesa de; MENEZES, Marilda Aparecida de; MARIN, Rosa Acevedo (Org.). *Diversidade do campesinato: expressões e categorias. Construções identitárias e sociabilidades*. v. 1. São Paulo: Ed. UNESP, 2009.

FELÍCIO, P. E. Charque: um produto típico nacional que deveria receber mais atenção. *Revista ABCZ*, v. 1, n. 6, p. 54, 2002.

FONSECA, P. A. V. Tropas. In: SANTOS, Lucila Maria Sgarbi; BARROSO, Véra Lucia Maciel (Org.). *Bom Jesus na rota do tropeirismo no Cone Sul*. Porto Alegre: EST, 2004.

FROELICH, G. “Do porco não sobra nem o grito!”: classificações e práticas, saberes e sabores no abate doméstico de porcos. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) – Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais, Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2012.

GARINE, I. de. Alimentação, culturas e sociedades. *O Correio da Unesco*, Rio de Janeiro, 15 jul, p. 4-7, 1987.

KRONE, E. E. *Identidade e cultura nos Campos de Cima da Serra (RS): práticas, saberes e modos de vida de pecuaristas familiares produtores do queijo serrano*. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2009.

MATTA, R. da. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. *O Correio da Unesco*, Rio de Janeiro, 15 jul, p.22-23, 1987.

MARQUES, F. C.; MENASCHE, R., TONEZER, C.; GENESSINI, A. Circulação de alimentos: dádiva, sociabilidade e identidade. In: MENASCHE, Renata (Org.). *A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari*. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2007.

MENASCHE, R.; SCHMITZ, L. C. Agricultores de origem alemã, trabalho e vida: saberes e práticas em mudança em uma comunidade rural gaúcha. In: MENASCHE, Renata (Org.). *A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari*. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2007.

MEIHY, J.; HOLANDA, F. *História Oral: como fazer, como pensar*. São Paulo: Contexto, 2007.

NOGUEIRA, S. “Da banca da matança aos enchidos”: A festa e os rituais de transformação do porco em alimento. *Mneme – Revista Virtual de Humanidades*, v. 3, n. 9, p. 1-35, 2004.

POLLAK, M. Memória e identidade social. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, v. 5, n. 10, p. 200-212, 1992.

TERHORST, K. I. L.; SCHMITZ, J. A. K. De porco a suíno: história da suinocultura e dos hábitos alimentares associados aos produtos dela derivados entre agricultores familiares do Vale do Taquari. In: MENASCHE, Renata (Org.). *A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari*. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2007.

WEDIG, J. C. *Agricultoras e agricultores à mesa: um estudo sobre campesinato e gênero a partir da antropologia da alimentação*. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2009.

WOORTMANN, E. A lógica e a simbólica dos sabores tradicionais. In: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues (Org.). *Gastronomia: cortes e recortes*. Brasília: SENAC, 2004. p. 44-61.

WOORTMANN, K. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues (Org.). *Gastronomia: cortes e recortes*. Brasília: SENAC, 2004. p. 01-43.