

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA  
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS E HUMANAS  
Curso de Ciências Sociais Bacharelado

Trabalho e gênero: uma sociologia da produção artesanal na Quarta Colônia na Região Central do RS.

Acadêmica:

Elisete Teresinha Felin

Trabalho apresentado ao curso de Ciências Sociais Bacharelado. Área de Concentração Sociologia, da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM, RS), como requisito parcial para obtenção do grau superior em Ciências Sociais Bacharelado.

Orientador: Prof. Dr. Ricardo Mayer

Santa Maria, RS, Brasil.

2013

## TRABALHO E GENERO: Uma sociologia da produção artesanal na Quarta Colônia na Região Central do RS.

Elisete Teresinha Felin<sup>1</sup>

### RESUMO

Este trabalho é resultado da pesquisa de trabalho final de curso, e objetivou situar o trabalho artesanal dentro das relações de gênero utilizando o pensamento de Bourdieu (2012)<sup>2</sup>, nesta obra ele não trata propriamente a questão de gênero, mas sim a dimensão simbólica, no qual segundo ele a dominação masculina seria uma forma particular de ver a violência simbólica, o poder impondo as significações como legítimas, de forma a dissimular as relações de força que sustentariam a própria força masculina, visualizando um modo de pensar pautado pelas dicotomias e oposições, neste trabalho abordamos o masculino/feminino, porém o mesmo pode ocorrer entre alto/baixo, rico/pobre ou feio/bonito. O referencial teórico sobre artesanato foi construído com base na obra do autor Richard Sennett (2012)<sup>3</sup> no qual o mesmo traça um panorama do trabalho artesanal ao longo do tempo. O fazer artesanal foi passando por diversas modificações ao longo dos tempos, inicialmente os produtos eram confeccionados no fundo das residências em pequenos ambientes com pouca infraestrutura. Com o passar do tempo à produção foi se profissionalizando, foram criadas pequenas agroindústrias que foram conseguindo legalizar seus produtos, outras continuaram produzindo na informalidade, mas nem por isso deixando de lado o seu fazer artesanal, fazer este que diferencia seus produtos e que de uma forma ou de outra confere identidade ao mesmo. Levando em conta os fatores históricos que influenciaram neste fazer artesanal e conseqüentemente na elaboração de novos hábitos em que a regionalidade e a socialização promoveram os produtos artesanais típicos então pode-se dizer interferiram ativamente no habitus e na qualidade de vida das pessoas envolvidas com este fazer. Para demonstrar o trabalho artesanal visitamos e observamos vinte propriedades rurais nos Municípios de Faxinal do Soturno, Ivorá e Silveira Martins na Quarta Colônia durante o ano de 2012 para a aplicação de questionários e fazer uma observação não participante.

Palavras chave: Artesanal, trabalho, cultura, gênero.

---

<sup>1</sup> Acadêmica do Curso de Ciências Sociais Bacharelado da Universidade Federal de Santa Maria.

<sup>2</sup> A dominação masculina

<sup>3</sup> O Artífice

## **ABSTRACT**

This paper is the research result of a final course work and it aimed to situate the handicrafts job within the genre relations using, for so, Bourdieu's (2012) thoughts. In this work he does not focus on the genre questions, but he focus on a symbolic dimension. According to him the male domination would be a particular way to see the symbolic violence, that is, the power imposing the meanings as legitimate, dissimulating the relations of strength that would give support to the own male strength. In order to visualize a way of thinking based on the dichotomies and oppositions, this work focus on the male/female, considering that the same can also occur with the poles tall/short, poor/rich or beautiful/ugly. The theoretical reference about handicrafts was based on the author Richard Sennett (2012), who shows a prospect of the handicrafts along the time. The handicrafts faced many changes along the time. Firstly, the products were made in the own houses, in small environments with a poor infrastructure. Along the time, the production becomes professional. Small agro industries were created and they got to legalize their products. Other people continue to produce informally, but without leaving aside their handicraft production, which differentiates their products and gives an identity to the same. So, considering the historical factors that influenced in the handicrafts manufacture, as well as in the elaboration of new habits, in which the regionalism and the socialization promote the typical handicrafts products, it is possible to say they interfere actively in the habits and in the people's (involved in this job) life quality. In order to show the handicrafts, twenty rural properties in the cities of Faxinal do Soturno, Ivorá and Silveira Martins, in Quarta Colônia, during the year of 2012, were visited and observed. There, some questionnaires were applied and an observation as non-member was done.

Key words: handicrafts, work, culture, genre.

## **INTRODUÇÃO**

As mudanças tecnológicas e culturais pelas quais passa a sociedade brasileira tendem a levar ao abandono costumes antigos e substituir as práticas do passado por novos comportamentos. Assim ao empregamos o termo artesanal para designar as atividades submetidas a um sistema de regras, no qual este sistema define a estrutura e o modo de funcionamento da atividade, ou seja, como se dá a lógica interna. Entendendo por produtos artesanais aqueles que pertencem á uma determinada cultura historicizada, de um povo ou etnia, desenvolvida ou preservada pelo processo de transmissão oral, e que vieram sendo praticadas por uma comunidade ao longo do tempo.

Em se tratando do artesanato o mesmo teve inicio no final do século XIX, o termo artesanato inicialmente teve significação ambígua, pois englobava todo o conjunto de atividades não agrícolas, e não distinguia o artesão do artista. Antes da

revolução industrial, o artesanato era o único tipo de produção existente sendo que, na Europa, os artesãos desempenharam importante papel no desenvolvimento das sociedades urbanas, nas quais exerciam poderosa influência. Para Sennett (2012) o artífice apresenta uma categoria mais abrangente que a do artesão; ele simboliza, em cada um de nós, o desejo de realizar bem um trabalho, concretamente, pelo prazer da coisa bem feita. Ainda Segundo Sennett (2012) em sociedades qualificadas pelos antropólogos de tradicionais, ou ainda na Grécia arcaica tinham como certos que as habilidades e a capacitação seriam passadas de geração em geração, assim as normas sociais tinham mais peso que os dons individuais na “sociedade da capacitação” tradicional. Com o aperfeiçoamento dos métodos mecânicos de fabricação, o artesanato cedeu espaço aos produtos fabricados em série; o artesão, à maneira clássica, entrou em decadência, restringindo-se a atividades de caráter marginal.

Além de caracterizarem a cultura da área em que são produzidos, os trabalhos artesanais também refletem o relacionamento do produtor com o meio e com as gerações passadas, conforme demonstram os materiais empregados na fabricação dos mesmos na Quarta Colônia todo esse material ou vem da própria propriedade, ou de alguma propriedade vizinha. Segundo Sennett (2012) o desenvolvimento do talento artesanal depende da observação de regras estabelecidas por gerações anteriores, para adquirir uma qualificação, alguém tem de ser obediente, para ele a capacitação então seria um vínculo ao mesmo tempo com os antepassados e seus pares. O trabalho artesanal foi construído por grupos sociais que os praticaram em consonância com a região em que se desenvolveram, uma vez que a geografia e os costumes influenciaram fortemente nas escolhas dos produtos a serem produzidos. Estas escolhas dependeram diretamente das condições espaciais e do seu entorno, tais como a temperatura, matéria prima, e colocam-se em conformidade com os hábitos de vida local. Assim o trabalho artesanal foi sendo desenvolvido ao longo de um processo histórico pelo qual a Quarta Colônia passou, desde o seu processo de colonização, processo este que tentou reconstruir de seu modo, a maneira de viver, de se comunicar e de pensar o trabalho artesanal local.

Considerando-se o exposto, a presente pesquisa teve por objetivo situar o trabalho artesanal dentro das relações de gênero utilizando o pensamento de Bourdieu

na Quarta Colônia na Região Central do Rio Grande do Sul<sup>45</sup> além de observar os sujeitos envolvidos na produção artesanal homens/mulheres dentro do espaço aonde ocorre este fazer artesanal.

Para atender o proposto, partimos do sentimento de pertencimento<sup>6</sup>; da transmissão dos saberes implicitamente entendido como um patrimônio cultural da comunidade; e a importância dos atores individuais, ou seja, os trabalhadores. Para Raffestin (2010) é no processo de apropriação, que as relações de identidade e pertencimento ao lugar são desenvolvidas, quando os sujeitos vão além da necessidade da apropriação de um espaço, quando desenvolvem ali valores ligados aos seus sentimentos e à sua identidade cultural e simbólica, recriando seu espaço de vida, ao qual se identificam e se sentem pertencer.

A aproximação entre o objeto de estudo e as noções mobilizadas pelo referencial teórico passaria, então, pela identificação e caracterização dos seguintes vieses:

- Viés histórico, através da qual se pode apreender o processo de formação das experiências investigadas e o sentimento de pertencimento, bem como sua possível influência nos comportamentos de cooperação e concorrência entre os atores,

- Viés técnico-teórico, centrada na observação, descrição e análise dos saberes e técnicas utilizadas, bem como no saber-fazer compartilhado com a comunidade;

- Viés institucional, onde são analisadas as relações entre os atores sociais, através de suas estratégias individuais e coletivas. Para tal aplicamos um questionário

---

<sup>4</sup> Foram realizadas 20 entrevistas semiestruturadas no meio rural, também foram diversos trabalhos de campo como visitas as unidades produtoras durante o ano de 2011-2012, em pequenas localidades no interior dos municípios da Quarta Colônia.

<sup>5</sup> Métodos. Como “marco teórico” utilizamos os livros de Pierre Bourdieu *A Dominação Masculina* e Richard Sennett *O Artífice*, pois ambos contemplam a abordagem teórica para esta pesquisa, ou seja os sujeitos envolvidos na produção e trabalho artesanal e os próprios espaços aonde ocorrem este fazer artesanal. Adotamos os seguintes instrumentos de coleta das informações: roteiros de visitas em propriedades rurais, e também algumas no meio urbano, bem como aplicação de questionários. Para termos uma melhor compreensão do funcionamento do trabalho artesanal na Quarta Colônia, foram feitas visitas, realizadas entrevistas com trabalhadores artesanais e percorridos espaços urbanos e rurais para observar e fazer registros fotográficos dos momentos em que as atividades estavam sendo realizadas, estes registros podem ser observados nos anexos deste trabalho. Seguimos os passos propostos por Richardson (2010) para métodos de pesquisas em ciência sociais: seleção e familiarização com os distintos contextos da pesquisa; definição das relações com os entrevistados; coleta das informações propriamente dita; análise das informações e elaboração do relatório final.

<sup>6</sup> É assim que se enriquece um patrimônio. Sim, pois não existe cultura "pura", mas culturas que se reorganizam em função das influências vindas de outras partes. No seio dessas mestiçagens mais ou menos pronunciadas, uma região propõe as orientações de predileção que ilustram as grandes tendências da cultura de pertencimento. Ver Prof. Elizara Carolina Marin *et al* 2012.

com a participação não somente dos atores envolvidos no trabalho artesanal, mas de todos que participam de forma direta na produção na Quarta Colônia<sup>7</sup>.

## **O TRABALHO ARTESANAL LOCAL**

O trabalho como experiência fundadora da atividade humana, seja ele artesanal ou não e especialmente o feminino persiste desde os primórdios da sociedade, mas foi a partir da revolução industrial que ele se tornou mais visível, e assim, na atualidade as mulheres estão cada da vez mais atuantes e participativas dentro do seu contexto histórico cotidiano. Sendo assim ele é constitutivo na espécie humana, manifestando-se na própria divisão sexual do trabalho.

De acordo com Presvelou, (1996) em todas as partes do mundo, a economia de subsistência esteve nas mãos das mulheres. Elas têm a responsabilidade e a participação em todas as fases do ciclo alimentar, que inclui a fase da produção, a fase da pós-colheita, a fase da comercialização dos alimentos e a fase da refeição familiar. E cada uma destas fases implica esforço em termos de energia física, muito tempo e resistência a condições climáticas. Enfim, as mulheres assumem todas as atividades domésticas.

Encontramos esta mesma linha de pensamento em Sennett (2012) toda atividade artesanal baseia-se numa aptidão desenvolvida em alto grau. Em seus patamares mais elevados, a técnica deixa de ser uma atividade mecânica; as pessoas são capazes de sentir plenamente e pensar profundamente o que estão fazendo quando o fazem bem<sup>8</sup>.

---

<sup>7</sup> SOBRE A QUARTA COLONIA.

A Quarta Colônia teve sua origem nos anos 1870 com a chegada das primeiras famílias vindas do Norte da Itália. Inicialmente estava dividida em 8 pequenos núcleos, que aos poucos foram sendo emancipados. Atualmente a funcionalidade socioeconômica da região é determinada pelas atividades agrícolas familiares, mantidas por um contingente populacional de 60.711 habitantes (IBGE 2009) que ainda mantêm os laços coloniais que lhes deram origem e residem predominantemente no meio rural.

Os municípios que compõem a Quarta Colônia de Imigração Italiana na Região Central do Rio Grande do Sul são os seguintes: Agudo, Dona Francisca, Faxinal do Soturno, Ivorá, Nova Palma, Pinhal Grande, Restinga Seca, São João do Polêsine e Silveira Martins. Atualmente a população total dos municípios que formam a região é de mais ou menos 60.711 habitantes, possui uma área total de 2.900 Km<sup>2</sup> segundo o IBGE 2009. Ver anexo 2 imagem de localização.

<sup>8</sup> A sua relevância segundo o manual do artesanato do SEBRAE, dá-se na medida em que se apresenta como contrapartida à massificação e uniformização de produtos globalizados, promovendo o resgate cultural e o fortalecimento da identidade regional. Com um custo de investimento relativamente baixo, o setor artesanal utiliza, em grande parte das categorias existentes, matéria-prima natural; promove a inserção da mulher e do adolescente em atividades produtivas; estimula a prática do associativismo e fixa o artesão rural no seu local de origem, evitando o crescimento desordenado dos centros urbanos em atividades produtivas; estimula a prática do associativismo e fixa o artesão rural no seu local de origem, evitando o crescimento desordenado dos centros urbanos.

Segundo Sennett (2012) “o artífice masculino era um operário especializado que vivia entre os aristocratas abastados, relativamente poucos, e a massa de escravos que faziam a maior parte do trabalho, muitos destes tinham grande capacitação técnica, mas sem que seus talentos se traduzissem em reconhecimento, enquanto que o trabalho feminino artesanal reduzia-se desde os tempos mais primitivos, à tecelagem, o que lhes conferia respeitabilidade, porém outros ofícios domésticos como a culinária não tinham grande prestígio não trazendo visibilidade as mulheres demonstrando assim a divisão entre masculino e feminino”. Ainda segundo Sennett (2012) com o desenvolvimento tecnológico, principalmente a partir do Século XIX há uma contribuição para a definição das habilidades por critério de gênero levando à aplicação exclusiva da palavra artesão aos homens, esta era uma meta perseguida pela ciência, como meio mais rápido para se atingir a felicidade. Ele dimensiona este contraste observando que a “ciência contrastava a destreza manual do homem com a força dos órgãos internos da mulher gestante; comparava os músculos mais fortes do homem nos braços e nas pernas aos das mulheres; partia do pressuposto que o cérebro dos homens era mais “muscular” que os das mulheres”. Esse critério de distinção entre gênero ainda é sentida nos dias de hoje, no qual os afazeres domésticos tem um caráter diferente dos trabalhos executados fora de casa, ou seja, são menos valorizados perante a sociedade o que demonstra a necessidade que estes trabalhadores têm de desenvolver um trabalho artesanal que de valoração ao que esta sendo desenvolvido e representa-se seu modo de vida. .

Estas escolhas Pierre Bourdieu (2012), desenvolve no seu conceito de habitus explicando que as aptidões intrínseca a cada individuo seria os princípios incorporados pelo corpo, o habitus, como diz a palavra, é aquilo que se adquiriu, mas que se encarnou no corpo de forma durável sob a forma de disposições permanentes. Por ter sido incorporado, o autor destaca seu caráter histórico, porquanto ligado à história individual e inscrito num modo de pensamento genético, por oposição a modos de pensamento essencialistas. Lembra ainda que a escolástica considerava como habitus as propriedades inerentes aos indivíduos e tidas como um capital, conotação com a qual concordava. De fato, para ele, o habitus é um capital que, incorporado, apresenta-se com as aparências de algo inato.

Na mesma linha no que se refere à Lahire (1996), a uma posição que faz articulação entre a heterogeneidade e a multiplicidade de nossos sistemas de hábitos, incorporados e ligados aos diferentes domínios de práticas existentes e universos sociais que atravessamos para este autor o *habitus* pode ser tanto individual como em grupo.

Estando ligado a sistemas de disposições a algo apreendido ou adquirido familiarmente. Segundo ele o habitus também pode ser produto específico da socialização. Do mesmo modo esta disposição pode estar ligada a uma determinada competência. Deste ponto de vista as disposições do habitus especificam-se para cada um dos grandes domínios da prática. Portanto, segundo Lahire o ator não é socializado por uma única forma geradora de princípio único de todas as práticas como afirma Bourdieu (2002), mas sim na pluralidade de mundos sócias com princípios de socialização heterogêneos e algumas vezes contraditórios.

Para Bourdieu (2002) a socialização, que se dá por meio dos ensinamentos sobre formas de vestir, pensar, agir masculina e feminina, leva a crer que as regras arbitrárias ligadas aos corpos são naturais (portanto, não questionáveis), naturalizando, assim, a divisão sexual. Portanto, a ordem social ratifica, por vias simbólicas, a dominação masculina sobre a qual estão alicerçadas a divisão social do trabalho e a estrutura do tempo e espaço, reservando às mulheres o espaço doméstico, da casa. Segundo o autor, é a sociedade que forma a diferença entre os sexos biológicos, de acordo com uma visão mítica do mundo, enraizada na relação arbitrária de dominação de homens sobre mulheres, que também se manifesta na realidade da ordem social através da divisão do trabalho.

Reportando-nos a estudos feitos por Schneider<sup>9</sup> (2003) demonstram que no Sul do Brasil são as mulheres que realizam boa parte do trabalho na produção de leite, mas de forma geral elas não têm poder de decisão, não recebem a remuneração, não tratam com agentes externos (venda, assistência técnica...) nem participam de comissões sindicais e assembleias. A organização social predominante designa ao sexo masculino a organização do trabalho agrícola e a representação da propriedade no espaço público, enquanto designa ao sexo feminino a garantia da reprodução da família, não reconhecendo as mulheres enquanto produtoras. Encontramos pensamento semelhante também em Amartya Sen (2000) segundo ele ao longo do tempo os estudos que tratam do tema sobre o trabalho feminino, aos poucos foram evoluindo e se ampliaram para incorporar e enfatizar o papel ativo da condição de agentes das mulheres. Já não mais receptoras passivas de auxílio para melhorar seu bem-estar, as mulheres são vistas cada vez mais, tanto pelos homens como por elas próprias, como agentes ativas das mudanças.

---

<sup>9</sup> Ver anexo 4.

Desta forma para o nosso trabalho temos as seguintes categorias de produção artesanal local baseada no pensamento dos autores acima citados: Produtos alimentícios (típicos) artesanais<sup>10</sup>. Os quais estão aqui representados por produtos, em geral, alimentícios processados segundo métodos tradicionais, em pequena escala, muitas vezes em família ou por um determinado grupo cooperativo englobando tanto o trabalho feminino quanto o masculino. Aqui o trabalho é visto como continuidade, as novas gerações vão aprendendo com os mais velhos através da observação e da repetição, se os meus pais fazem assim eu também o farei e assim os produtos típicos artesanais vão sendo incorporados ao imaginário social no seu ato de fazer.

Podemos ver, através das questões acima que as disposições encontradas para este trabalho são: Núcleo de produção familiar: quando a produção é feita pela própria família. A força de trabalho é constituída por membros de uma mesma família pai, mãe e filhos alguns com dedicação integral e outros com dedicação parcial ou esporádica no caso dos produtos farináceos ou lácteos<sup>11</sup> nestes casos o trabalho é feito basicamente por mulheres, em apenas uma propriedade encontramos este trabalho sendo realizado por homens. Na modalidade produção familiar à direção dos trabalhos é exercida pelo pai ou pela mãe (dependendo do tipo de produto que se produza), se for produtos de origem animal, ou seja, os embutidos geralmente é o pai, se forem produtos derivados do leite e farináceos são as mães que determinam como deve ser feito. Eles organizam os trabalhos de filhos, e outros parentes que possam estar auxiliando o trabalho da família. Em geral não existe um sistema de pagamentos prefixados, sendo as pessoas remuneradas de acordo com suas necessidades e disponibilidade de um caixa único.

Núcleo de produção cooperativo: Este núcleo contempla as vendas em cooperativas, na Quarta colônia encontramos produtores que trazem seus produtos para serem vendidos no projeto Esperança Coesperança<sup>12</sup> em Santa Maria. Neste modelo cooperativo a modalidade básica é a economia solidária. No qual as relações sociais de produção se caracterizam por negar o princípio básico do capitalismo, isto é, a separação entre o capital e a posse dos meios de produção. Segundo Singer 2002. A finalidade de uma cooperativa de produção não é maximizar lucros, mas a quantidade e

---

<sup>10</sup> Ver anexo 4.

<sup>11</sup> Derivados da farinha de trigo e milho e do leite.

<sup>12</sup> O PROJETO ESPERANÇA desde 1987 vem construindo o Associativismo, o Trabalho, A solidariedade, a cidadania, um Novo Modelo de Cooperativismo, a Economia Popular Solidaria, a Inclusão Social, através de alternativas concretas, do desenvolvimento Humano, Solidário e Sustentável e a “REINVENÇÃO da ECONOMIA”, que coloca o Trabalho acima do Capital, formando sujeitos para o pleno exercício da Cidadania. Fonte <http://www.esperancacooesperanca.org.br>

qualidade de trabalho. O excedente anual (chamado “sobras” nas cooperativas) tem a destinação decidida pelos trabalhadores. O capital na empresa solidária não é remunerado e, portanto, não há “lucro”.

Da mesma maneira Schneider, (2003) coloca que as formas de inserção das mulheres no mercado de trabalho em atividades não agrícolas e fora da propriedade familiar, bem como suas consequências e efeitos sobre a unidade produtiva e o grupo doméstico ainda não foram devidamente exploradas. A literatura<sup>13</sup> mais recente vem demonstrando que a pluriatividade<sup>14</sup> definida pela combinação entre o trabalho agrícola e as atividades fora da propriedade não representa um fenômeno inteiramente novo, uma vez que é sabido que os agricultores sempre mantiveram a combinação em múltiplas ocupações. Reportando-nos a Alentejano (2001) o desenvolvimento da pluriatividade significa uma forma de acentuação da exploração capitalista, na medida em que faz parte do conjunto de transformações em curso no mundo de hoje que apontam para a flexibilização e precarização das relações de trabalho e para a reestruturação produtiva, que tem como efeito básico o aumento da exploração do trabalho e a ampliação da margem do lucro dos capitalistas. Não se pode, porém, ignorar o caráter de resistência que está presente em muitas formas de trabalho pluriativo, que representam uma negação da expansão das formas capitalistas de organização do trabalho e da produção.

Dentro desta linha de pensamento Prezotto, (2002), estudou o processo de agro industrialização familiar na região Oeste de Santa Catarina, que possui certa similaridade com a Quarta Colônia no que tange a aspectos climáticos e de colonização, observando que a agro industrialização quando incorporada as dinâmicas econômicas e sociais da área estudada, leva a efeitos indiretos visíveis, como a inexistência de mão-de-obra ociosa nas propriedades. Ainda segundo ele as atividades na produção dentro das agroindústrias não representam uma novidade para aos produtores devido aos fatores culturais próprios vinculados aos processos caseiros de transformação dos alimentos.

Nos Municípios pesquisados para este trabalho a atividade de produzir artesanalmente produtos coloniais surgiu como uma proposta que visava à busca pela

---

<sup>13</sup> Ver Schneider 2006, Grabaski 2008, Froehlik, Neumam e Diesel 2006.

<sup>14</sup> Segundo Schneider (2003), Alentejano (2001) a pluriatividade são as inúmeras formas de trabalho dentro do meio rural. Dentre elas o trabalho feminino, quando muitas mulheres trabalham na lavoura, além dos afazeres domésticos, no caso masculino quando os homens desenvolvem mais que uma atividade.

integração de diversos fatores de interesse dos produtores, uma vez que não se contraponha à rotina familiar, e ao mesmo tempo permitiria que superassem algumas limitações como as encontradas quando da inserção em atividades que exigiriam maior qualificação além de distanciar-se da família indo trabalhar em centros urbanos. Lahire, (1996) acredita que tal fato ocorra pelo regate da dimensão histórica, que permitiria compreender valores indetentáveis, compartilhados, os quais seriam a chave para explicar comportamentos cooperativos como os familiares baseados na confiança.

Essa disposição tem raízes nas famílias de origem, posto que essas, por alimentarem a crença no valor do trabalho, desenvolveram cada uma à sua maneira, as estratégias que levaram seus descendentes à superação dos obstáculos iniciais para a acumulação do capital cultural sob sua forma de saberes passados de pai para filho. Ou seja, os sujeitos compartilharam de uma origem social semelhante dada sua vinculação a famílias que imigraram. Para os pais ainda hoje é importante manter seus filhos próximos, construindo suas casas a poucos metros, o que permite um vínculo cultural e de trabalho o que Lahire chama de vínculo cooperativo.

Com base nestes conceitos é possível tomarmos como referência o pensamento de Bourdieu (2002) e de Durkheim (2002<sup>15</sup>) segundo eles as sociedades são marcadas, por suas transformações e pluralidade de perspectivas, Durkheim aponta que o processo que demarca a imersão das sociedades modernas seria justamente o processo de diferenciação, em seu modelo heurístico, as sociedades iriam daquelas regidas pela solidariedade mecânica, cuja coesão social se baseia na semelhança existente entre os membros de um determinado grupo social, para as regidas pela solidariedade orgânica, cuja coesão assenta-se das diferenciações existentes entre os membros de determinado grupo social, tal qual em um organismo vivo, cuja sobrevivência baseia-se na interdependência das partes diferenciadas e complexas. Bourdieu considera as sociedades quente e vital à perfeição da masculinidade, enquanto tem a concepção de que a mulher é matéria fria. Com isso construímos o seguinte quadro sinótico entre a oposição masculino feminino dentro das famílias o que leva em consideração estas duas formas de pensar.

---

<sup>15</sup> A Divisão social do Trabalho.

FEMININO	MASCULINO
Cuidar <sup>16</sup> . da casa, dos filhos, do marido.	Plantar <sup>17</sup> .semear a terra, geralmente este trabalho começa cedo, logo ao amanhecer para aproveitar o clima ameno da parte da manhã.
Alimentar os animais <sup>18</sup> .Tarefa considerada de menor esforço físico.	Abater <sup>19</sup> . (sacrificar o animal) trabalho feito pelos homens simboliza a força física.
Colher <sup>20</sup> Os alimentos na horta, no pomar e até na lavoura também considerado de menor esforço.	Vender <sup>21</sup> . Também relacionado a força, a coragem, ao chefe da família.
Organizar <sup>22</sup> (a vida da família, a casa)	Preparar a terra <sup>23</sup> . Este trabalho também simboliza a força física.
Cozinhar <sup>24</sup> preparar o alimento para os demais membros da família.	Procriar <sup>25</sup> Tem a ver com dominação, remete ao conceito de Bourdieu.
Lavar <sup>26</sup> roupas, a casa, esta ligado ao ato de limpar, organizar e purificar.	Dominar <sup>27</sup> Bourdieu,

Observando o quadro acima podemos voltar a Sennett (2012) quando ele analisa que a coordenação das mãos entre masculino e feminino, para ele esta coordenação centra-se nas desigualdades de forças; as mãos são instrumento primordial no trabalho do artífice, de forma desigual trabalham juntas corrigem a fraqueza. Associada a liberação, a força contida do tipo da que é empregada pelo artífice. A combinação proporciona autocontrole ao corpo, facultando a precisão dos gestos, no trabalho manual, a força bruta e cega é contraproducente. Observando o quadro quando o homem abate um animal ele utiliza-se da força física na forma de empunhar a faca, ele utiliza-se da força do antebraço aumentando a força do golpe. Porém na hora de cortar a carne ele segura a faca com o polegar em torno do cabo; o antebraço funciona então como extensão do braço e do cotovelo. No caso da mulher a preocupação esta em não danificar os materiais, porque no caso feminino o cuidado é essencial na hora de

<sup>16</sup> Cuidar=Ter cuidado, tratar de, assistir: dicionário online

<sup>17</sup> Plantar=Cultivar, semear: dicionário online

<sup>18</sup> Alimentar=Relativo a alimento: dicionário online

<sup>19</sup> Abater= Matar (animais domésticos para consumo): abater aves: dicionário online

<sup>20</sup> Colher=Tirar, separar da planta (frutos, flores, folhas): colher o milho: dicionário online

<sup>21</sup> Vender=Fazer comércio de; negociar: dicionário online

<sup>22</sup> Organizar=Pôr em ordem, arrumar; dispor para funcionar: dicionário online

<sup>23</sup> Preparar a terra=Aprontar, arranjar, dispor com antecedência para plantar: dicionário online

<sup>24</sup> Cozinhar= cozer ao fogo, preparar: dicionário online

<sup>25</sup> Procriar=Gerar; dar nascimento a; conceber: dicionário online

<sup>26</sup> Lavar= Limpar, purificar: dicionário online

<sup>27</sup> Dominar=Ter autoridade ou poder sobre, Ter o domínio de: dicionário online

preparar os alimentos, de cuidar da casa, tendo a ver com zelo, atividade que é exercida instintivamente.

Bourdieu (2002) encontra, assim, o conceito que acredita dar conta da mediação entre as estruturas e as práticas, entre sociedade e indivíduo, o que implica afirmar que o individual, o pessoal e o subjetivo são ao mesmo tempo sociais e coletivamente orquestrados, que as condições sociais de existência são interiorizadas sob a forma de princípios inconscientes de ação e reflexão, esquemas de percepção e entendimento, portanto, sob a forma de estruturas da subjetividade. As estratégias não são produzidas por um cálculo racional ou projeto conscientemente construído e perseguido pelos agentes. Por serem oriundas de disposições modeladas pelas necessidades imanentes de determinado campo social, “são tendentes a se ajustar espontaneamente a essa necessidade, sem qualquer intenção manifesta nem cálculo. Isto significa afirmar que o agente nunca é por inteiro o sujeito de suas práticas.” O senso prático (*sens pratique*) é o que permite ao agente atuar de maneira adequada sem interpor ou executar uma regra de conduta, mas fundamentalmente guiado pelos sistemas de esquemas de percepção, apreciação e ação, estruturas estruturadas predispostas a funcionarem como estruturas estruturantes.

Retomando o exemplo das estruturas constataremos que um grande número de mulheres e homens aderiram às normas da etnicidade presente na Quarta Colônia devido à colonização, bem como a influência desta na produção artesanal. Para Cunha (1986) grupos étnicos só podem ser caracterizados pela própria distinção que eles percebem entre eles próprios e os outros grupos com os quais interagem. Existem enquanto se consideram distintos, não importando se esta distinção se manifesta ou não em traços culturais. Ainda segundo a autora, quanto ao critério individual de pertinência a tais grupos, ele depende tão somente de uma auto identificação e do seu reconhecimento pelo grupo. Desta forma podemos encontrar diversos grupos dentro de uma mesma região, o grupo dos emigrantes que vieram da Região do Trentino Alto Adige<sup>28</sup>, da Região do Friuli Veneza Giulia<sup>29</sup> e os da Região do Veneto.<sup>30</sup> O contexto

---

<sup>28</sup> Quando em 1878 chegaram os primeiros imigrantes vindos desta Região do Norte da Itália, eles vinham com o passaporte do Império Austro Húngaro, uma vez que esta região só foi anexada a Itália na Primeira Guerra Mundial. Esta região tem um forte apelo aos produtos artesanais locais e com isso a tradição, de fazer embutidos, a polenta, a carne de porco, foram incorporadas ao modo de vida agora no Brasil. Fontes: LaZanichelli inciclopedia 2007. sociedadeitaliana-rs.com.br

<sup>29</sup> Os Imigrantes que vieram desta Região também do Norte da Itália foram os que permaneceram por mais tempos isolados entre si, devido à particularidade do seu dialeto o Friulano (chamado Furlan no Brasil), os Friulanos na sua maioria colonizaram a cidade de Ivorá e uma parte de Silveira Martins. Fontes: LaZanichelli inciclopedia 2007. sociedadeitaliana-rs.com.br

histórico dos imigrantes que se estabeleceram e formaram as colônias, e que constituíram suas comunidades suas formas de organização e a organização de suas vidas, demonstra que, estes grupos se formavam, a fim de compartilhar seus costumes, preocupações, angústias e gostos, e que devido a este compartilhamento tiveram papel fundamental na composição da identidade cultural e social da população local. Assim os produtos artesanais representam uma vivência passada no imaginário local, hoje visto já em processo de mudança, mas que para a geração atual mesmo sofrendo transformações sociais, elas ainda representam um indiscutível prolongamento da história e da vida destas comunidades.

Levando em consideração os três municípios pesquisados, identificamos mais de 20 produtos coloniais diferentes, dentre os quais alguns dispomos no quadro a seguir.

Produtos derivados da farinha	Produtos derivados do leite	Produtos derivados da carne suína.
Cuca <sup>31</sup> colonial	Queijo <sup>32</sup> colonial	Salame <sup>33</sup> colonial
Pão colonial	Queijo iogurtado	Salame misto
Bolacha <sup>34</sup> de coco colonial	Queijo pasteurizado	Copa colonial
Bolacha de maizena		Torresmo <sup>35</sup>
Bolacha de milho		Morcilha <sup>36</sup>
Bolacha de chocolate		Queijo de porco <sup>37</sup> (feito com o couro do porco)
Capeletti <sup>38</sup> (agnoline)		Linguiça <sup>39</sup>

<sup>30</sup> Os Imigrantes que vieram da Região do Veneto eram a grande maioria, por isso a disseminação dos costumes venetos na Quarta Colônia se faz mais presente seja no modo de falar, de produzir e transmitir as tradições vindas da Itália. Fonte: LaZanichelli inciclopedia 2007. sociedadeitaliana-rs.com.br

<sup>31</sup> Vem do Latim *panis*. Fonte: Origemdapalavra.com.br

<sup>32</sup> Do latim *caseus*. Fonte: Origemdapalavra.com.br

<sup>33</sup> Do Latim *Salare*. Alimento feito através do ato de salgar a carne: Origemdapalavra.com.br

<sup>34</sup> Vem do Latim *Bolo = Bulla* objeto esférico. Fonte: Origemdapalavra.com.br

<sup>35</sup> Do Latim *torrere*, que significa queimar, secar e tostar ao fogo. É uma preparação culinária feita de pele de porco com gordura (ou mesmo toucinho e até banha) cortada em pequenos pedaços e frita até ficar crocante. Fonte: Origemdapalavra.com.br

<sup>36</sup> Vem do Latim *mauricellus*, diminutivo de *maurus*, “escuro”. A cor escura da morcilha teria sugerido este nome. A morcilha chamada “branca” foi inventada mais tarde. Fonte: Dicionario Etimologico online

<sup>37</sup> Idem a morcilha feito a partir de miúdos suínos selecionados, como coração, língua e pele, sal, salsinha, cebolinha e pimenta preta.

<sup>38</sup> O nome vem do Latim Medieval *cappellus*, “chapéu”, derivado de *caput*, “cabeça”. As massas, dobradas ao redor de um pouco de recheio, têm a forma aproximada de um chapéu. Fonte: Origemdapalavra.com.br

<sup>39</sup> do Latim *lucanica*, “salsichão”. Fonte: Dicionario Etimologico online

No município de Ivorá encontramos os produtos farináceos que são produzidos em casa ou em agroindústrias de produtos coloniais, aqui também encontramos produtos derivados do amendoim, como rapaduras, docinhos, e da abobora, pão de abobora, doce em calda de abobora, docinhos de abobora.

Em Faxinal do Soturno, destacam-se os produtos derivados da carne de suíno, além de produtos farináceos e derivados do leite.

Em Silveira Martins também encontramos as três formas de produtos: derivados do leite, os farináceos e os derivados da carne suína.

## **OS PROCESSOS DA PRODUÇÃO E SUAS PECULIARIEDADES**

Em Pecqueur (1992), encontramos uma definição do que seja a produção artesanal entendida como patrimônio. Para ele o produto, entendido como patrimônio, é a expressão de um modo de organização econômica e social desenvolvido por indivíduos ligados entre si por uma história comum. Se o efeito da localização se expressa no produto através de suas características sensoriais, a territorialidade, compreendida como uma dimensão espacial permanente deve analisar a forma de organização através das estratégias de ação dos indivíduos, examinando “em que medida o sentimento de pertencimento a um território influenciará na conduta (racionalidade) do indivíduo”.

Se retomarmos o enunciado a história pode ser contada através do caderno de receitas das produtoras que encontramos durante o trabalho de campo. Um caderno já com folha amareladas, algumas delas já se desprendendo e gastas pelo tempo segundo uma destas produtoras é o seu maior patrimônio. Pois se trata de um caderno de receitas da sua mãe e provavelmente da sua avó, uma vez que as fórmulas foram ao longo do tempo passando de geração em geração. Segundo ela “muitas produtoras de hoje entraram para o mundo dos produtos artesanais por influência dos pais, tios ou avós”. (Entrevista- Inez, 60 anos, Faxinal do Soturno). Falamos com a Sra. Inez enquanto ela fazia uma receita de bolacha colonial, o cheiro dos condimentos que a mesma acrescentava a receita nos remonta a infância e a Sra. Inez demonstrando grande habilidade enquanto preparava a massa nos contava histórias de quando era menina e via sua mãe preparando a mesma receita.

“Ainda me lembro bem de quando aos domingos de tarde...Porque domingo a tarde?  
Sim aos domingos porque era somente aos domingos a tarde que minha mãe e minha

nonna<sup>40</sup> tinham tempo de fazer as bolachas, nos outros dias elas tinham que ir trabalhar na roça, elas sempre mudavam o dia, se uma ia trabalhar na segunda feira, a outra ia na terça feira, uma ficava em casa pra limpar a casa, lavar a roupa e fazer a comida, de tarde as duas iam pra roça. Quando a minha mãe teve filhos pra poder ir na roça<sup>41</sup> na parte da tarde eles ficavam com a minha nonna, que tinha que alimentar os animais a tardinha, acender o fogo e fazer a polenta, também tinha que recolher as roupas e dar banho nas crianças. Depois que todos chegavam, e se lavavam, naquela época não tinha luz elétrica como hoje, não tinha televisão, então a luz do lampião jantávamos e depois minha mãe e minha nonna faziam trança<sup>42</sup> de palha de trigo, que era guardada para fazer chapéu de palha. Os homens jogavam cartas, ou então se recolhiam, mas nunca antes de rezar o terço, era sempre minha nonna quem começava o terço. Voltando ao domingo a tarde, era o único momento que elas tinham para fazer essas coisas, então usavam o sábado e o domingo para fazer pão, cuca, mas as bolachas eram feitas sempre no domingo à tarde, se chegava uma visita tinha alguma coisa para oferecer”. (Entrevista- Inez, 60 anos, Faxinal do Soturno).

Trata-se não só de comparar as práticas dos mesmos indivíduos em universos sociais segundo, Lahire (1996) (mundos sociais, que podem em alguns casos, mas não sistematicamente, organizar-se sob a forma de campos de lutas) tais como o mundo do trabalho, a família, mas também de diferenciar as situações no interior destes diferentes grandes domínios, nem sempre tão claramente separados na realidade social, tendo em conta as diferenças familiares estas reuniões à noite serviam para trocar idéias, preservar a língua (Italiana), uma vez que além de conversar, cantavam, conversavam sobre o trabalho que haviam realizado durante o dia, combinavam mutirões de ajuda a vizinhos, e uma vez por semana reuniam-se na casa de um vizinho, os mais jovens observavam o que estava sendo feito, e assim aprendiam. Sennett (2012) teorizando a transmissão do ofício artesanal, utiliza o termo denotação inerte, a qual tem um paralelo visual, no caso do trabalho artesanal aprende-se visualizando. A idéia segundo ele seria que as pessoas fossem em busca de significados instrutivos em experiências que efetivamente vivenciaram. Porém aquilo que sabemos pode não ser tão familiar que demos por descontadas as referências essenciais, presumindo que os outros também podem estar de posse delas.

Essa posse do conhecimento repassado fica evidente nas pequenas cidades da Quarta Colônia no qual as artesãs são conhecidas pelos seus produtos, na sua maioria começaram produzindo em pequenos galpões, onde o leite era tirado e depois se transformaria em queijo, a carne de porco em salame, a farinha em pães e bolachas. Com o passar do tempo às exigências sanitárias foram aumentando e a produção também foi se modernizando. Os pequenos proprietários construíram novas

---

<sup>40</sup> Nonna= avó em Italiano

<sup>41</sup> Termo usado para se referir ir trabalhar no campo

<sup>42</sup> Trança de palha de trigo usada para fazer chapéu

acomodações agora levando em consideração as normas vigentes (segundo a Agência de Vigilância Sanitária). Para Sennett (2012) a longa história do trabalho mostra três maneiras de despertar a consciência para os materiais com nós mesmos. Cada um dos atos representa uma rica estrutura interna: a metamorfose pode ocorrer através do desenvolvimento da forma-tipo, da combinação de formas ou da mudança de domínio.

Com uma identificação muito forte com os produtos que foram tomando forma este trabalhadores começaram vendendo em suas casas para compradores que depois revendiam em feiras de pequenos produtores, hoje a produção é vendida pelos próprios produtores nas feiras, em mercearias, fruteiras e mercados. O que nos reporta a Sen (2000) para ele a liberdade para entrar em mercados pode ser ela própria, uma contribuição importante para o desenvolvimento, independentemente do que o mecanismo de mercado possa fazer ou não para promover o crescimento econômico das pessoas. No entanto segundo ele, a negação do acesso aos mercados de produtos frequentemente está entre as privações enfrentadas por muitos pequenos agricultores e sofridos produtores sujeitos à organização e restrições tradicionais.

Situação essa verificada na maioria dos estabelecimentos visitados, no qual alguns deles situam-se em vales entre as montanhas, imersos no verde, alguns começaram suas atividades nos anos 90 com uma pequena produção de embutidos, ainda que de forma amadora os produtos tiveram uma rápida aceitação no mercado, possibilitando a profissionalização de alguns produtores. Com a profissionalização em meados da década e 90 foram criadas as primeiras agroindústrias possibilitando a legalização e produção em escala maior ganhando o selo de inspeção municipal<sup>43</sup> e a etiqueta de identificação. A fala a seguir exemplifica.

“A produção segundo o proprietário começou pelo salame e pelas copas, ainda uma das variedades mais produzidas e pedidas pelos seus clientes depois vieram à banha de porco e a morcilha. Para aprender mais sobre a produção de origem italiana, ele passava horas na companhia da mãe que havia aprendido com seus pais, a fazer o processo de preparação da carne suína, começavam pela manhã cedo, primeiramente enxiasse um panelão com água, que já havia sido preparado no dia anterior e acendia o fogo. Enquanto a água esquentava fazia seu café, afiava a faca (a tarefa de afiar a faca sempre foi dos homens, então quem fazia este serviço era o avô) e preparava os recipientes para estocar a banha. Com a água já fervendo era chegada a hora de buscar o porco e leva-lo ao matadouro para o abate. Uma vez abatido iniciava-se outro ritual o de tirar o pelo do porco. Derramava-se água quente, e com uma faca raspava-se os pelos do porco. Quando esta parte acabava o porco era pendurado, abria-se a barriga e extraíam-se as tripas e demais miúdos. Tudo era aproveitado, inclusive as tripas, utilizadas no ensaue da carne moída, na fabricação do salame e da morcilha, fazíamos também o cotechino,(salame feito com o couro de porco cozido e temperado) enquanto a carne ficava fria fazíamos as refeições matinal, após

---

<sup>43</sup> SIM (Sistema de Inspeção Municipal). Aqui o dever de fiscalizar é do município. Conforme imagens do anexo 1.

o café, começava o trabalho de descarnar o porco. Esta tarefa geralmente era também destinada aos homens, às carnes eram separadas dos ossos para serem moídas e tornarem-se salame. O toucinho era fervido com a finalidade de extrair a banha e o torresmo. As patas e as orelhas, fervidas juntamente com o feijão preto para o almoço. Nesta época ainda não tínhamos freezer, nem geladeira, então as costelas e paletas eram cozidas e, após, guardadas junto com a banha assim conservando-se por mais tempo”. (Entrevista- José, 65 anos, Faxinal do Soturno)

Com este relato, entendemos melhor, porque a carne suína é muito apreciada em qualquer família de imigrantes italianos. Pois com eles iniciaram-se as primeiras formas de fazer artesanal, trabalhando a carne. Dos suínos vinha à banha indispensável no preparo dos alimentos, quando ainda não se conhecia o óleo vegetal. Nesta época a carne bovina ainda era difícil de conseguir na Quarta Colônia, geralmente os bovinos eram criados para a produção de leite utilizado no fazer o queijo, ou como animal de tração para os trabalhos na roça<sup>44</sup>.

“Para fazer o salame meu avô cortava e moía a carne e a temperava com sal, pimenta do reino, e um pouco de vinagre de vinho tinto para dar cor. Depois a mistura ficava por cerca de 3 horas, em repouso mexendo de vez em quando, na parte da tarde o salame começava a ser ensacado, enquanto que a copa ainda permaneceria por mais um dia em repouso no sal grosso e na pimenta. O processo de embalar o salame era feito por três pessoas, primeiro a massa do salame era colocada numa máquina (ensacadora) no qual colocasse uma tripa obtida do próprio porco no bico, uma espécie de funil juntado a máquina pelo qual passava a massa para ser ensacada, uma segunda pessoa amarrava as extremidades da embalagem e uma terceira colocava os salames prontos numa varra de taquara<sup>45</sup> para ser guardado em uma sala escura onde o mesmo permaneceria para a maturação por alguns meses”. (Entrevista - José, 65 anos, Faxinal do Soturno).

Segundo Bourdieu (2012) convém ressaltar que os agentes sociais são dotados de habitus, inscritos nos corpos pelas experiências passadas: tais sistemas de esquemas de percepção, apreciação e ação permitem tanto operar atos de conhecimento prático, fundados no mapeamento e no reconhecimento de estímulos condicionais e convencionais a que os agentes estão dispostos a reagir, como também engendrar, sem posição explícita de finalidades nem cálculo racional de meios, estratégias adaptadas e incessantemente renovadas, situadas, porém nos limites das restrições estruturais de que são o produto e que as definem.

A fala do autor nos permite ainda reconhecer o papel dos valores sociais<sup>46</sup> e costumes que prevalecem e que podem influenciar o que as pessoas vão fazer o desfrutar no futuro. Novamente nos remetemos ao pensamento de Sen (2000),

---

<sup>44</sup> Ver anexo 4

<sup>45</sup> Também denominada bambu

<sup>46</sup> São características que a sociedade elege como sendo desejáveis para seus cidadãos, tais como honestidade, respeito, confiança e reconhecimento são valores que atribuem significado e orientam os seres humanos na sua interação com o mundo social.

características sociais como igualdade entre os sexos, a natureza dos cuidados dispensados aos filhos, o tamanho da família e os padrões de fecundidade, o tratamento do meio ambiente e muitas outras, para ele são valores prevaletentes e costumes sociais que influenciam na liberdade das escolhas. Liberdade esta que fica evidente na fala do seu João<sup>47</sup> ele também expressa bem este sentimento de trabalhar, de fazer os produtos com gosto, de ter orgulho de fazer um produto diferenciado.

“nossos produtos são feitos sem a utilização de produtos químicos é o mais simples possível, tudo é como os nossos pais faziam antigamente. Aqui se começa a trabalhar as 6 h da manhã, porque os animais precisam ser tratados cedo e também porque depois temos as demais lidas no campo, na agroindústria a produção começa em torno das 7,30 horas da manhã quando chega um funcionário contratado, se a carne já esta pronta temperada para fazer o salame ele inicia já a fazer, se não ele, corta a carne e eu tempero, pois o tempero sempre foi uma tradição familiar, foi um ensinamento da minha mãe que ainda hoje fazemos igual”. (Entrevista- João, 55 anos, Ivorá)

Aqui nos reportamos novamente a Bourdieu, (2002) o habitus está interligado ao gosto, a propensão e aptidão, a apropriação (material e/ou simbólica) de uma classe determinada de objetos ou de praticas classificadas e classificadoras, e a fórmula geradora que esta no principio do estilo de vida, conjunto unitário de preferencias distintivas que exprimem, na lógica especifica de cada um dos subespaços simbólicos, mobiliário, roupa, linguagem ou hexis corporal. Cada dimensão do estilo de vida simboliza com os outros, e os simboliza, a visão do mundo de um velho marceneiro, sua maneira de gerir seu orçamento, seu tempo e seu corpo, seu usa da linguagem e suas preferencias indumentárias, estão inteiramente presentes na sua ética do trabalho escrupuloso e impecável, do cuidado, do caprichado, do acabado e sua estética do trabalho, que faz com que ele meça a beleza de seus produtos pelo cuidado e pela paciência que eles exigiram<sup>48</sup>.

Observando os produtores podemos dizer que os embutidos, os produtos derivados do leite e os farináceos são alimentos significativos, quando se fala em produtos artesanais, pois simbolizam as aptidões e os estilos de vida destes trabalhadores. Assim a produção de embutidos, esta relacionada a um rebanho animal, um processo de produção da carne, um manejo alimentar, formas de associação entre produção animal e vegetal, processamento da carne e elaboração. Depende do tipo de animal utilizado, este representa o desenvolvimento do sistema de criação adaptados a partir de um ecossistema que influenciara na característica da carne, e nos processos de

<sup>47</sup> Para nosso trabalho optamos por usar nomes fictícios.

<sup>48</sup> Ver anexo 3 e 4.

elaboração dos embutidos, assim há uma sequência de conhecimentos e práticas diferenciadas que são compartilhadas pelos produtores locais praticas estas que veio passando ao longo de gerações.

Estas práticas foram, observadas, numa das visitas feitas a propriedade do Sr. João ele só alimenta seus animais com milho, mandioca, restos de verduras, algumas espécies de ervas daninhas recolhidas nas lavouras, soro do leite depois do preparo do queijo. Os animais destinados ao abate ele os prende em acomodações limitadas para que possam engordar mais rapidamente, também recebem uma limpeza mais geral, feita diariamente, estes não tem contato direto com a terra e as habitações são pequenas para evitar esforço pela locomoção e conseqüente desperdício de peso.

Um produto pode ser considerado típico quando articula três conceitos básicos: qualidade, diferenciação e território. Segundo Albert e Muñoz (1996), para ser considerado típico, um produto devem estar ligados espacialmente a um território e culturalmente a costumes e modos e, estas ligações devem ser sólidas e existentes já há algum tempo. Além disto, o produto típico artesanal deve possuir características particulares que o diferencie de outros produtos similares. Ainda segundo eles os produtos típicos artesanais podem tanto ser agrícolas como pecuários, *in natura* ou transformados. No primeiro caso, dos produtos *in natura*, a diferenciação pode estar ligada a forma de cultivo, a características do solo ou do clima, etc. Já no caso dos produtos transformados a tipicidade advém do método de elaboração, que geralmente reserva um segredo ou uma fórmula secreta que lhe confere características particulares.

Segundo Ana

“a formula dos produtos que por ela são feitos foram passados pela mãe, ela produz bolachas colonial, pão colonial, cuca italiana, e algumas geleias com as frutas da pequena propriedade. “é um produto muito valorizado pelas minhas clientes, porque elas conhecem a produção, às vezes vem até a minha casa para comprar, eu mostro o quintal, o forno a leitaria, de onde é tirado o leite, os ovos que são coloniais todos ficam encantados é como se fosse a extensão da casa deles. Acho que “remete a infância”. (Entrevista- Ana, 65 anos, Silveira Martins).

Albert e Muñoz (1996) destacam que neste caso mesmo que a matéria prima venha de outras regiões, o produto não perderá seu caráter típico. Um fator que merece destaque e que está relacionado com a qualidade sanitária dos produtos alimentares, diz respeito a aspectos relacionados à segurança do alimento. É cada vez maior a preocupação que a mídia, os consumidores e os organismos ligados à saúde pública vêm demonstrando com relação à procedência dos alimentos. Observa-se também que as pessoas que não podem se permitir grandes luxos, apreciam alguns produtos no qual

não precisam renunciar a qualidade especialmente as pessoas mais idosas que viveram em alguns momentos de suas vidas consumindo produtos feitos nas colônias.

Assim compreender como as pessoas, conscientemente preparam ou enxergam os produtos pode fornecer uma visão interna de como o processo comportamental e social está presente na escolha dos alimentos do tipo artesanal quando as mesmas vão às feiras livres ou então vai até as próprias agroindústrias buscar os produtos. A escolha por estes alimentos pode estar associada a um leque de ações que vão desde a preparação até forma de consumir, e o valor que eles possuem. Assim Sen (2000) descreve que ao falarmos de desenvolvimento devemos levar em consideração os aspectos das oportunidades, ao invés de associar somente o aspecto do processo. Para ele é importante examinar em que grau as pessoas têm a oportunidade de obter resultados que as valorizam e que têm razão para se valorizar.

“Neiva” uma consumidora que antes de ir pra Santa Maria morava em Silveira Martins, nos conta que só compra produtos que ela conhece a origem, por isso todos os sábados ela vai a feira comprar produtos e carne que venham da colônia, segundo ela é um produto que não tem agrotóxico e também ela só compra dos produtores que ela conhece, até pouco tempo eu só tinha a oportunidade de ter um produto deste se eu fosse buscar lá fora<sup>49</sup>, agora tenho a poucos metros da minha casa e recomendo para minhas vizinhas também, todo o sábado venho à feira sabe é um compromisso, é uma coisa incorporada ao nosso cotidiano é uma coisa maravilhosa”. (Entrevista-Neiva, 65 anos, consumidora Silveira Martins).

As pessoas citadas não ocupam um mesmo espaço geográfico, mas compartilhavam a mesma valorização dos produtos artesanais, no qual a força simbólica exercida pela atividade artesanal é vista como possibilidade de ascensão social, e capaz de direcionar as práticas dessas famílias. Segundo Blake. (2008) estas pessoas apresentam tanto decisões conscientes como inerentes ao subconsciente, para ele são decisões habituais ou automáticas, decisões esta que remete a infância de quando este consumidor ainda abitava no campo. Para Cruz e Menasch (2011), é um rural valorado positivamente, idealizado. Evidenciamos que é a partir daí que podemos não apenas entender a demanda por alimentos, dentre eles, especialmente, os produtos locais, que remetem a esse rural idealizado, a qual se apresenta concomitantemente àquela por paisagens, costumes, festas, história, turismo, mas também sua incidência na própria conformação do espaço vivenciado pelos que nele habitam.

Procedendo deste modo, trazemos também outro olhar sobre a questão dos indivíduos no qual segundo Lahire (1996), os indivíduos socializados podem ter interiorizado duravelmente certos numero de hábitos (culturais e intelectuais) e não ter,

---

<sup>49</sup> Referindo-se a ir a Silveira Martins comprar produtos coloniais.

no entanto nenhuma vontade de os por em prática, em outras eles o põem em prática por rotina. Não se trata em nenhum caso de negar a existência de desigualdades sociais perante as formas culturais mais legítimas. Deste ponto de vista os produtores artesanais não vendem os produtos a seus consumidores somente porque, desejam, promover o bem estar de seus fregueses, mas também porque deseja ganhar reconhecimento e também seu sustento. Mesmo que pareça uma analogia, mas estes produtores buscam seus respectivos interesses, porem acabam se ajudando mutuamente. O consumidor, por sua vez, não esta tentando promover o interesse dos produtores, mas sim atendendo a um desejo social seu o de comprar um produto que remete a sua infância, ao seu passado. Assim os elementos que caracterizam um produto típico são memória histórica, localização geográfica, qualidade da matéria prima e as técnicas empregadas na produção.

### **ALGUMAS CONSIDERAÇÕES**

Levando em consideração as observações realizadas, pode-se dizer que no cotidiano dos grupos pesquisados e no interior dos municípios da Quarta Colônia, encontra-se uma diversidade de produtos artesanais fruto do trabalho árduo de trabalhadores que foram sendo incorporando o fazer artesanal ao seu dia a dia integrando o que chamamos de conhecimento herdado, porém encontramos diferenças dentro deste trabalho quanto à relação de gênero, as mulheres ainda fazem os trabalhos ditos mais leves, ou seja, cuidam da casa, da horta, trabalham na produção de derivados da farinha, na fabricação de queijos, produtos estes que exigem menos esforço físico. Enquanto que aos homens cabe a tarefa de cuidar da terra, plantar, colher e abater os animais para a fabricação de embutidos, tarefas consideradas mais rusticas, rude e pesadas, que exigem mais esforço físico.

Como descrito no desenvolver do artigo este fazer artesanal perpassa o grupo familiar, interagindo dentro da comunidade, alimentando a transmissão dos elementos culturais presentes, o que nos remete novamente a Bourdieu 2002 e o conceito de “habitus” segundo ele “o habitus” é constituído por um conjunto de disposições para a ação, é a história incorporada, inscrita no cérebro e no corpo, nos gestos e nos modos de falar, enfim, em tudo o que somos”. Quando afirmamos que somos este conjunto de disposições, concluímos que incorporamos as praticas sociais e a história e passamos a

diante aquilo que vivenciamos. Este habitus então é apreendido em cada realidade pesquisada constituindo-se numa síntese das trajetórias percorridas por indivíduos que foram submetidos a condicionamentos semelhantes, dentro dos esquemas de outros habitus incorporados ao longo dessas trajetórias e da incorporação de outras produções e referências culturais. Ou seja, incorporaram as tradições culturais italianas oriundas da imigração para justificar o trabalho e o aprendizado artesanal. Por fim se faz necessário pensar que o trabalho artesanal local foi influenciado por uma prática oriunda do País de origem, ou seja, a Itália, mas que foi sendo ressignificada ao longo do tempo, transformando estes produtos com características próprias do local e de quem os produz.

### REFERÊNCIAS CONSULTADAS

AMBROSINI, L.B.; FILIPPI, E.E.; MIGUEL, L.A. SIAL: análise da produção agroalimentar a partir de um aporte territorialista e multidisciplinar. *Revista Ideas - Interfaces em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade*, Rio de Janeiro, v. 2, n.1, p. 6-31, jan.-jun. 2008.

ALBERT, P. MUÑOZ, C. (1997), *Productos Agroalimentarios Típicos y territorio: Alimentos com Historia, Alimentos de Calidad, Distribución y Consumo*, nº. 31, pp. 68-73.

ALENTEJANO, Paulo Roberto R. Pluriatividade: uma noção válida para a análise da realidade agrária brasileira? IN: TEDESCO, João Carlos (Org.). *Agricultura familiar: realidades e perspectivas*. Passo Fundo: EDIUPF, 2001.

BOURDIEU, Pierre. *A Dominação Masculina*. Tradução de Maria Helena Kuhner- 2 ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2002. 160 p.

BRUMER, Anita. Gênero e agricultura: a situação da mulher na agricultura do Rio Grande do Sul. *Revista Estudos Feministas*, Florianópolis, v.12, n.1, p.205-227, 2004.

BASILE E. - CECCHI C. (1997): *Differenziazione e integrazione nell'economia rurale*, Rivista di Economia Agraria, Anno LII, nn.1-2, giugno.  
CARDOSO de Oliveira. *Identidade, etnia e estrutura social*. São Paulo: Pioneira 1985.

CUNHA, Manuela Carneiro. *Da Antropologia do Brasil: Mito, história e etnicidade*. São Paulo: Brasiliense. Ed. Da Universidade de São Paulo. 1986.

DESER – CEMTR. Departamento Sindical de Estudos Rurais. Comissão Estadual de Mulheres Trabalhadoras Rurais do Paraná. *Gênero e Agricultura Familiar: cotidiano de vida e trabalho na produção de leite*. 1. Ed. Curitiba, 1996.

DURKHEIM, Émile. A Divisão do Trabalho Social. São Paulo: Martins Fontes, 2002.

GRABASKI, C.N. Emprego de geotecnologias no diagnóstico de produção e espacialização das agroindústrias familiares no município de Francisco Beltrão, PR. Santa Maria: UFSM, 2008. Dissertação de Mestrado. Programa de Pós Graduação em Geomática-Universidade Federal de Santa Maria.

MENASCH, Renata; THOMÉ da Cruz, Fabiana. Do consumo à produção: produtos locais, olhares cruzados. IDeAS Interfaces em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade. Revista IDeAS, v. 5, n. 1, p. 91-114, 2011.

PECQUEUR, B. Territoire, Territorialité e Développement. In: COLLOQUE INDUSTRIE ET TERRITOIRE: LES SYSTEMES PRODUCTIFS LOCALISES, Grenoble. Actes... Grenoble: IREP-D, 1992.

PEDRO, Joana Maria. Mulheres do sul. IN: PRIORE, Mary Del. História das mulheres no Brasil. São Paulo: Contexto, 2004.

PRESVELOU, Clio; ALMEIDA, Francisca Rodrigues; ALMEIDA, Joaquim Anécio (Orgs.). Mulher, família e desenvolvimento rural. Santa Maria: Ed. Da UFSM, 1996.

PAULILO, Maria Ignez. Trabalho familiar: uma categoria esquecida de análise. Revista Estudos Feministas, Florianópolis, v.12, n.1, p.229-252, 2004.

RAFFESTIN, C. Uma concepção de território, territorialidade e paisagem. In: PEREIRA, S.P; COSTA, B.P; SOUZA, E.B.C(org's). Teoria e práticas territoriais: análises espaço-temporais. São Paulo: Expressão Popular, 2010.

RIELD, M., J. A. ALMEIDA e A. L. BARBOSA. Turismo Rural: Tendências e Sustentabilidade. Santa Cruz do Sul: EDUNISC. Páginas 81-116. Artur Cristóvão Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, Portugal: Mundo Rural: Entre as Representações (dos urbanos) e os Benefícios Reais (para os rurais), 2002

RICHARDSON, Roberto Jarry (Org.). Pesquisa Social: métodos e técnicas. 3.ed. 11. reimp. São Paulo: Atlas, 2010.

SENNETT, Richard. O Artífice; tradução de Clóvis Marques. - 3 ed.- Rio de Janeiro: Record, 2012.

SEN, Amartya. Desenvolvimento como liberdade; tradução de Laura Teixeira Motta; revisão técnica Ricardo Doniselli Mendes. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

SCHNEIDER, Sergio. “A pluriatividade e o desenvolvimento rural brasileiro”. In: BOTELHO FILHO, Flávio (Org.). Cadernos do Ceam: Agricultura Familiar e Desenvolvimento Territorial: Contribuições ao Debate. n. 17, Brasília: UNB/CEAM/NEAGRI, fev. 2005. SCHNEIDER, Sergio; CONTERATO, Marcelo, KOPPE, Leonardo; CASTILHO E SILVA, Carolina. “A pluriatividade e as condições de vida dos agricultores familiares do RS”. In: SCHNEIDER, Sergio (Org.). A Diversidade da Agricultura Familiar, 1. ed. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2006.

SINGER, P. A recente ressurreição da economia solidária no Brasil. In: SANTOS, B. S. (Org.). Produzir para viver: os caminhos da produção capitalista. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2002.

TEDESCO, João Carlos (Org.). Agricultura familiar: realidades e perspectivas. Passo Fundo: EDIUPF, 2001.

#### ARQUIVOS DIGITAIS:

Autor: Ederson Aparecido Gimenes da Rocha: Prato típico de Umuarama: frango na telha e na gastronomia brasileira. <http://br.monografias.com/trabalhos3/prato-tipico-umuarama-frango-gastronomia/prato-tipico-umuarama-frango-gastronomia2>. Acesso em 1/07/2012.

[www.biblioteca.sebrae.com.br/bds/bds.nsf/.../NT00043F22.pdf](http://www.biblioteca.sebrae.com.br/bds/bds.nsf/.../NT00043F22.pdf) acesso em 22/07/2012

<http://legisweb.com.br/legislacao/?legislacao=243083> acesso em 22/07/2012

## Anexo 1.

Rótulos de produtos artesanais da Quarta Colônia.



Imagem 1. Rótulos dos produtos da Agroindústria 1.



Imagem 2. Rótulos de produto de fabricação caseira Derivado de farináceos. Agroindústria 2.



Imagem 3. Rótulos de produto Vinho colonial. Agroindústria 3.



Imagem 4. Rótulos de produto bolacha colonial. Agroindústria 4.



Imagem 5. Rótulos de produto bolacha colonial. Agroindústria 5.

## Anexo 2.

Imagem de Localização dos Municípios que compõem a Quarta Colônia.

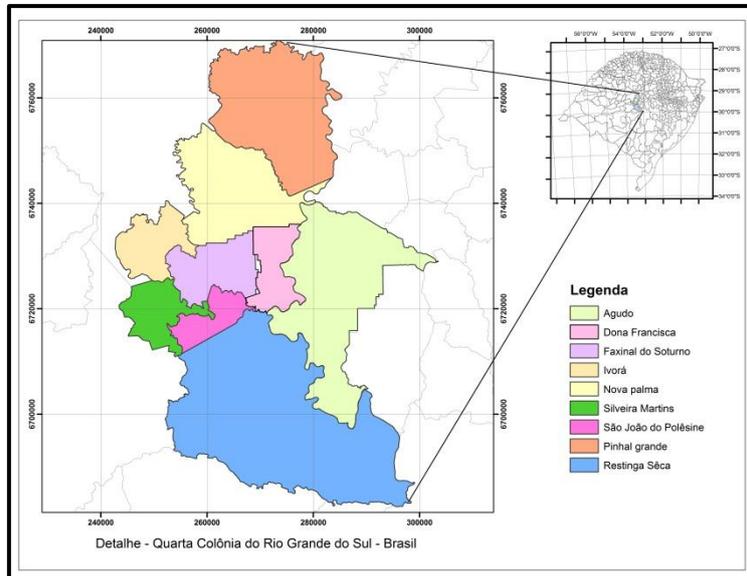


Figura 1. Carta Imagem produzida por: Professora Mestre em Geomática Aline Graziadei Fernandes e Professora e Mestre em Geomática Elisete Teresinha Felin.

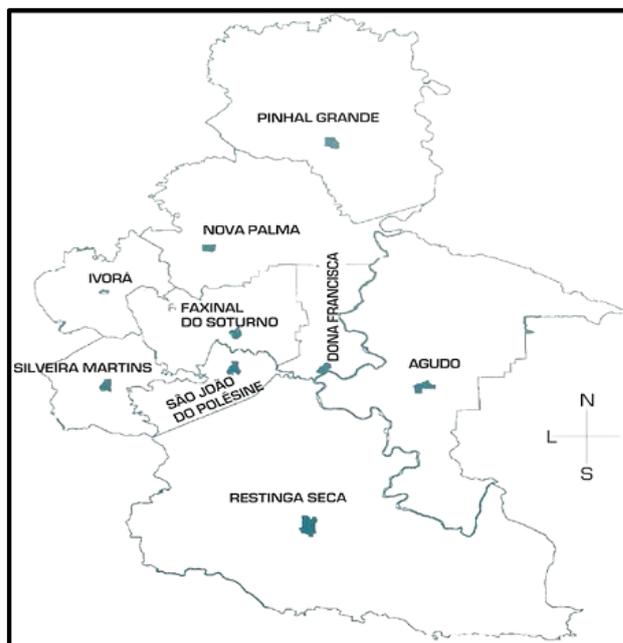


Figura 2. Área de estudos. Mapa construído utilizando-se as cartas imagens do Exército Brasileiro.

Autoras: Professora Mestre em Geomática Aline Graziadei Fernandes, Professora e Mestre em Geomática Elisete Teresinha Felin. Para este trabalho foram visitados os municípios de Faxinal do Soturno, Ivorá e Silveira Martins.

### Anexo 3.

#### Fotos trabalho artesanal na Quarta Colônia.



Figura 3. Unidade produtora de queijos no Município de Silveira Martins.



Figura 4. Queijo sendo preparado. Município de Ivorá.



Figura 5. Trabalho artesanal: fazer o queijo.



Foto 6. Trabalhador: preparando-se para trabalhar a terra.

Anexo 4.  
Fotos produtos coloniais.



Figura 5. Capeletti= agnoline



Figura 6. Cuca colonial italiana



Figura 7. Salame colonial Italiano.



Fig. 8 Queijo Colonial.