

ADRIELE SCHMIDT

**A COMIDA NA CULTURA POMERANA:
SIMBOLISMO, IDENTIDADE E SOCIABILIDADE**

Dissertação apresentada à Universidade Federal de Viçosa, como parte das exigências do Programa de Pós-Graduação em Economia Doméstica, para obtenção do título de Magister Scientiae.

**VIÇOSA
MINAS GERAIS-BRASIL
2015**

ADRIELE SCHMIDT

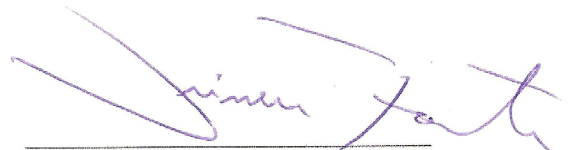
**A COMIDA NA CULTURA POMERANA:
SIMBOLISMO, IDENTIDADE E SOCIABILIDADE**

Dissertação apresentada à Universidade Federal de Viçosa, como parte das exigências do Programa de Pós-Graduação em Economia Doméstica, para obtenção do título de *Magister Scientiae*.

APROVADA: 24 de março de 2015



Douglas Mansur da Silva



Erineu Foerste



Rita de Cássia Pereira Farias
(Orientador)

**Ficha catalográfica preparada pela Biblioteca Central da
Universidade Federal de Viçosa - Câmpus Viçosa**

T

S335c
2015 Schmidt, Adriele, 1991-
A comida na cultura Pomerana : simbolismo,
identidade e sociabilidade / Adriele Schmidt. - Viçosa, MI,
2015.
xv, 190f. : il. (algumas color.) ; 29 cm.

Inclui apêndice.

Orientador : Rita de Cássia Pereira Farias.

Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de
Viçosa.

Referências bibliográficas: f. 180-188.

1. Pomeranos - Espírito Santo (Estado) - Alimentos.
 2. Pomeranos - Espírito Santo (Estado)- Usos e costumes.
- I. Universidade Federal de Viçosa. Departamento de
Economia Doméstica. Programa de Pós-graduação em
Economia Doméstica. II. Título.

CDD 22. ed. 641.59098152

“Descobrir consiste em olhar para o que mundo está vendo e pensar uma coisa diferente”. (Roger Von Oech)

DEDICATÓRIA

Ao meu amor João Paulo, por ser a razão dos meus dias de vida!

Á minha família, pelo amor e incentivo!

A todos que carregam nas veias o sangue pomerano e se orgulham disso!

Peregrinos da Esperança

Peregrinos da Esperança, em seus sonhos a nova terra, um lugar de pão e paz. Amargura na lembrança, uma história de sofrer guerras, mas a fé não se desfaz. És Deus presente na história de seu povo, revelando-nos de novo em cada tempo o teu amor. Acompanhastes nossas mães e nosso país, apartando-se jamais, seja em alegria ou dor. A ti louvor!

Arriscando a própria vida, navegaram em bravos mares. Aportaram nesta terra. Celebraram na chegada. Barracões eram seus lares. De canoas rumo às serras. És Deus que ouve do teu povo o clamor, vês a aflição e a dor, descas para libertar. Te bendizemos por Moisés e por Arão e os profetas que hoje são voz do povo sofrido. A ti louvor!

No baú os livros sagrados: catecismo, bíblia e hinário, esteios de fé e ação. Para a luta preparados com amor comunitário, priorizando a educação. Sua coragem fortalece e contagia a quem luta e confia que o amanhã será melhor. É testemunho de firmeza e persistência que tornou-se a resistência de quem teima em viver e esperar.

Casamentos com fartura: intervalos de alegria, Concertina para animar. Resgatando a cultura, conquistando a cidadania, buscando participar. Ó Deus ajuda o teu povo a caminhar sob a luz do teu olhar, pra servir-te com amor; ser sal e luz nesta terra tão sofrida para que o valor da vida ganhe brilho e sabor. A ti louvor!

Rodolfo Gaede Neto

AGRADECIMENTOS

Acreditar que se é capaz de realizar o que se sonha é o primeiro passo para uma caminhada de sucesso. Para a realização do mestrado, é necessário caminhar grandes trechos sozinho, pois várias etapas dependem somente de nós mesmos. Porém em muitos trechos desta caminhada tive a companhia e o apoio de diferentes interlocutores aos quais deixo aqui os meus sinceros agradecimentos.

Primeiramente, agradeço a Deus por ter me concedido a vida e direcionado os meus passos até onde cheguei; por sempre ter ouvido as minhas preces e atendido àquelas que foram de sua vontade; pela proteção concedida nas viagens necessárias; por reconstituir a minha saúde quando estive enferma e pela inspiração, força e paciência para construir esta dissertação.

À Universidade Federal de Viçosa pela oportunidade de fazer parte de sua história e à Capes, pelo apoio financeiro concedido, sem o qual não teria sido possível a realização deste mestrado.

Aos funcionários da UFV que sempre buscaram atender às minhas necessidades, em especial aos funcionários do Departamento de Economia Doméstica. A Aloísia, Lena e toda a equipe dos bastidores do Programa de Pós Graduação em Economia Doméstica por todas as conversas, palavras de apoio e serviços prestados.

Aos professores que desde os meus primeiros passos acadêmicos fizeram parte do meu aprendizado, me ensinaram, desafiaram e confiaram em minha capacidade de crescer e ampliar os meus horizontes.

Aos colegas de mestrado, por compartilharem comigo os momentos de alegria e apreensão que envolve a realização de um curso de mestrado e pelo companheirismo nas horas de dificuldade.

Aos meus amigos mineiros e capixabas por sempre estarem presentes em minha vida, ouvirem meus desabafos e me fazerem sentir os prazeres da vida.

À grande amiga-mãe, Leila pelas horas de conversa, conselhos, por compartilhar comigo momentos de alegria e de ansiedades que envolveram a realização deste mestrado e também pela agradável hospedagem de sempre.

Às colegas de morada Aline e Olívia, pela paciência, amizade e companheirismo de todas as horas, além do cuidado concedido durante os meus momentos de enfermidades.

Às comunidades de Rio Possmoser e Santa Joana por terem me acolhido de braços abertos para a realização da coleta dos dados que deram sentido a esta dissertação! Em especial às famílias pomeranas Arnholtz, Schultz, Schmidt, Nass, Kosanke, Ott, Kopp, Sering, Malikoski, Klemz, Klug e Schneider que abriram as suas portas, me concederam seus acervos fotográficos e dedicaram de seu tempo para atender da melhor forma possível as minhas questões de pesquisa!

À minha família pelo amor, incentivo e apoio aos estudos desde os meus primeiros passos acadêmicos. Sem esse apoio certamente a minha caminhada teria sido muito mais árdua. Agradeço em especial à minha mãe Angelina por compartilhar comigo a construção desta pesquisa desde o início de minha trajetória no mestrado, pelas inúmeras orações, abraços e dedicações de paciência e inspiração para a realização desta pesquisa.

Ao meu noivo João Paulo por todo amor, carinho, apoio, incentivo, ajuda e por ouvir todas as dúvidas e ansiedades que envolveram esta pesquisa e sempre estar disposto a me ajudar, concedendo-me suas sugestões e contribuições que certamente fizeram muita diferença na construção desta dissertação!

À minha orientadora Rita, pelo incentivo concedido desde a graduação para a realização de pesquisas entre os pomeranos, pelas ideias compartilhadas, pelas orientações, correções e lapidações feitas, e também pela amizade, cuidado, atenção e compreensão em todos os momentos.

Aos membros da banca de defesa desta dissertação, Erineu Foester e Douglas Mansur da Silva pelas contribuições.

E a todos que participaram diretamente ou indiretamente na construção e realização deste sonho que era concluir o mestrado o meu

MUITO OBRIGADO!

BIOGRAFIA

ADRIELE SCHMIDT, filha de Licínio Schmidt e Angelina Kopp Schmidt, nasceu no dia 13 de maio de 1991, em Itarana, Espírito Santo. Coursou o ensino básico e fundamental na Escola Estadual de Ensino Fundamental Fazenda Emílio Schroeder da comunidade de Alto Santa Maria em Santa Maria de Jetibá. Em 2006 ingressou no ensino médio na então Escola Agrotécnica Federal de Santa Teresa, em Santa Teresa, Espírito Santo, atual Instituto Federal do Espírito Santo-Campus Santa Teresa, instituição na qual também cursou o Curso Técnico em Agropecuária com Habilitação em Agroindústria. Em 2009 iniciou sua graduação em Economia Doméstica pela Universidade Federal de Viçosa, Minas Gerais, período no qual participou de duas bolsas de iniciação científica atuando em temas relacionados a saúde pública e foi monitora de disciplinas da área de vestuário e têxteis. Em abril do ano de 2013 ingressou no Programa de Pós-Graduação em Economia Doméstica, em nível de mestrado, do Departamento de Economia Doméstica da Universidade Federal de Viçosa.

SUMÁRIO

LISTA DE ABREVIATURAS.....	x
LISTA DE FIGURAS	xi
RESUMO	xii
ABSTRACT	xiv
CONSIDERAÇÕES INTRODUTÓRIAS.....	1
1. A construção do campo de estudo	5
2. Justificativa e relevância do tema	7
3. Objetivos.....	9
4. Organização dos capítulos	10
5. Procedimentos metodológicos	13
CAPÍTULO 1 ENTRE A VELHA E A NOVA POMERÂNIA	23
1. A vida na Pomerânia européia e o contexto da imigração.....	24
1.1.A Pomerânia e os conflitos territoriais.....	25
1.2. A questão religiosa e a imigração	27
2. A vida na Pomerânia capixaba.....	28
CAPÍTULO 2 CULTURA POMERANA E ALGUNS MARCADORES DA IDENTIDADE.....	39
1. A dinâmica da cultura e o hibridismo cultural.....	40
2. Identidade cultural	42
2.1. A questão da identidade entre os pomeranos	45
3. Etnocentrismo e relativismo cultural	49
4. Marcadores da identidade do Povo Tradicional Pomerano	54
4.1. A língua	55
4.2. A arquitetura.....	57
4.3. O vestuário	59
4.4. A religião.....	63
4.5. As crenças	64
4.6. A musicalidade e as festividades.....	68

CAPITULO 3 A COMIDA POMERANA: ENTRE A TRADIÇÃO E A DINÂMICA CULTURAL.....	69
1. O estudo antropológico da comida	70
1.1. A comida como elemento de identificação cultural	73
2. Comida pomerana: simbolismo e tradições	76
2.1. As comidas pomeranas e suas tradições.....	77
2.2. A comida pomerana no cotidiano.....	83
3. Os significados da comida	91
CAPÍTULO 4 FESTIVIDADES E RITOS DE PASSAGEM	93
1. Comida e sociabilidade	94
2. Os rituais e a comida.....	95
3. Festividades religiosas do calendário litúrgico	98
4. Os ritos de passagem.....	107
5. Outras festividades.....	127
CAPÍTULO 5 TRABALHO E IDENTIDADE NA CULTURA POMERANA.....	129
1. Dádiva e reciprocidade	129
2. Trabalho e identidade pomerana.....	132
2.1. Trabalho, herança e gênero	133
2.2. O trabalho e a reciprocidade.....	137
2.3. Dádiva, reciprocidade e sociabilidade em torno da comida.....	139
CAPÍTULO 6 MEMÓRIAS DE IDOSOS: UM OLHAR SOBRE A QUESTÃO GERACIONAL	149
1. Idosos como guardiões da memória	150
1.1. Memória, tradição e identidade cultural.....	152
2. Memórias dos idosos quanto à cultura pomerana e perspectivas geracionais	155
2.1. Memórias herdadas e memórias vividas	156
2.2. Saberes populares.....	159
2.3. Um olhar geracional sobre a cultura e a identidade pomerana	164
3. Incentivos públicos para a manutenção da identidade pomerana	170
REFERÊNCIAS	180
APÊNDICE	189

LISTA DE ABREVIATURAS

PCTs - Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais.

MDS – Ministério do Desenvolvimento Social

IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

IECLB- Igreja Evangélica de Confissão Luterana no Brasil

IELB- Igreja Evangélica Luterana do Brasil

CAAE- Certificado de Apresentação para Apreciação Ética

PROEPO- Programa de Educação Escolar Pomerana

UFES - Universidade Federal do Espírito Santo

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Estatística de concentração de pomeranos nos municípios capixabas.....	15
Figura 2: Relação entre idade e número de filhos	18
Figura 3: Mapa Etnográfico sobre a Cultura Pomerana	20
Figura 4: Localização Geográfica da Pomerânia.....	24
Figura 5: Etapas de ocupação do território capixaba pelos imigrantes e seus descendentes	30
Figura 6: Tocadores de Concertina que se apresentaram no Encontro do Povo Tradicional Pomerano, UFES, 2014.....	54
Figura 7: Casa feita de tijolos com características de enxaimel.....	58
Figura 8: Casa típica pomerana da Comunidade de Santa Joana	58
Figura 9: Casa pomerana com estilo enxaimel.....	58
Figura 10: Imigrantes oriundos da Pomerânia pertencentes a Família Nass.....	60
Figura 11: Componentes de uma das primeiras famílias de imigrantes	60
Figura 12: Traje típico pomerano utilizado pelo grupo de danças folclóricas Tanzerland de Santa Maria de Jetibá.....	61
Figura 13: Turma de Confirmandos da Comunidade de Rio Possmoser	61
Figura 14: Casal de noivos da Família Nass e Goel	62
Figura 15: Carta do Céu e Carta de Proteção	66
Figura 16: Brote de milho.....	77
Figura 17: Bolo ladrão.....	79
Figura 18: Rosca seca.....	79
Figura 19: Altar da Comunidade de Santa Joana na Festa da Colheita, 2014.....	104
Figura 20: Fotografia de jovens confirmandos na década de 70	113
Figura 21: Fotografia de confirmando com o pastor em 2014	113
Figura 22: Mesa de casamento composta por noivos e convidados em 1995	122
Figura 23: Mesa enfeitada em um casamento pomerano na Comunidade de Rio Possmoser	122
Figura 24: Velório na Comunidade de Santa Joana	125
Figura 25: Colcha de cama bordada em 1946 Foto: Adriele Schmidt, 2014.....	136
Figura 26: Embornal para levar hinários para a Igreja	136
Figura 27: Técnica de embrulhar ovo na palha de milho	162

RESUMO

SCHMIDT, Adrielle, M. Sc., Universidade Federal de Viçosa, março de 2015. **A comida na cultura pomerana: simbolismo, identidade e sociabilidade.** Orientadora: Rita de Cássia Pereira Farias.

Os pomeranos são um grupo étnico proveniente da extinta Pomerânia, região da Europa situada entre a Alemanha e a Polônia. Por motivos de guerra, fome e perseguição religiosa, esse grupo emigrou para o Brasil a partir de 1859 e outros países em busca de novas perspectivas de vida. Em seu novo país reconstituíram seus modos de vida e reinventaram alguns aspectos de sua cultura. Diante da amplitude e dinâmica da cultura, a comida pomerana se tornou objeto principal de estudo por estar presente em praticamente todos os contextos e por pressupor que a comida cotidiana e a presente nos rituais e festividades pomeranos são importantes marcadores de identidade grupal, estão dotados de simbolismos e atuam na mediação e na manutenção das relações sociais entre as famílias. Assim, objetivou-se estudar a cultura pomerana e os marcadores de identidade do seu povo, em especial os aspectos culturais da comida pomerana em seu uso ritual e cotidiano pelos imigrantes residentes em Santa Maria de Jetibá e em Itarana – Espírito Santo - Brasil. Trata-se de um estudo qualitativo, mais especificamente, de uma etnografia sobre pomeranos. A coleta de dados se deu por meio de observação participante e entrevistas em profundidade acerca de assuntos como identidade pomerana, a comida no cotidiano e nas festividades e suas transformações e permanências ao longo das gerações, bem como sobre mutirões, sociabilidade e relações de trocas entre os pomeranos. Os dados de campo permitem afirmar que longe da Pomerânia e dos antepassados, os imigrantes reinventaram os seus modos de vida no Brasil. Entretanto, a cultura continua sendo pomerana, uma vez que o ato de emigrar significou um rompimento com o país de origem, mas não com as suas tradições. Assim, muitos dos aspectos culturais pomeranos continuam presentes e marcam a sua identidade tais como a língua, a forma de ser, de trabalhar e de festejar, a religião, o vestuário, a arquitetura e a comida, que está muito ligada à história e aos primórdios da imigração pomerana ao Brasil, pois, diante dos desafios, reinventaram suas práticas alimentares de acordo com suas necessidades e disponibilidade de alimentos em cada período. As tradições e os rituais alimentares contêm e transportam as culturas de quem as pratica, constituindo-se em heranças que são preservadas e repassadas entre as gerações, e que estão dotadas de simbolismos, crenças e afetividades. A comida também

incorpora dimensões sociais e culturais que podem ser evidenciadas nos atos de doar, receber e retribuir presentes alimentares entre familiares, amigos e vizinhos. O trabalho é um marcador de identidade pomerana fundamental, pois por meio dele percebe-se as formas de organização da sociedade, questões de gênero e transmissão de herança. Ressalta-se o trabalho em mutirão para realização de atividades de interesse coletivo, sejam eles trabalhos comunitários, agrícolas ou até mesmo a organização de festividades. Além desses aspectos, os idosos foram considerados guardiões da cultura pomerana. No entanto, os adultos e jovens também apresentaram seu ponto de vista e notou-se divergentes percepções, em que para os idosos os aspectos culturais pomeranos e a comida não deveriam ter sido tão ressignificados e na perspectiva dos adultos e jovens, não há problemas nas mudanças pela qual as comunidades pomeranas têm passado, desde que elas convivam no mesmo espaço que as tradições.

ABSTRACT

SCHMIDT, Adrielle, M. Sc., Universidade Federal de Viçosa, march, 2015. **The Food in culture pomeranian: symbolism, identity and sociability.** Adviser: Rita de Cássia Pereira Farias.

Pomeranians are an ethnic group from the former Pomerania, European region between Germany and Poland. Because of war, famine and religious persecution, after 1859, this group emigrated to Brazil and other countries in search of new perspectives of life. In this new country, they reconstituted their ways of life and reinvented some aspects of their culture. Considering the magnitude and dynamics of their culture, the Pomeranian food became the main object of this study since it is present in essentially all contexts. Besides, daily food and the one which is part of Pomeranians rituals and festivities are important group identity markers, providing symbolism and acting in mediation and maintenance of social relationships among families. Because of that, the objective of this study was to investigate the Pomeranian culture and identity markers of its people, especially the cultural aspects of Pomeranian food in ritual and daily use by immigrants in Santa Maria de Jetibá and Itarana, Espírito Santo, Brazil. This is a qualitative study, more specifically, an ethnography of Pomeranians. Data was collected through participant observation and in-depth interviews concerning Pomeranian identity, food in daily life and in festivities, as well as its changes or maintenance over the generations, task forces, sociability and trade relations between Pomeranians. Field data revealed that far from Pomerania and ancestors, immigrants reinvented their ways of life in Brazil. However, culture remained essentially Pomeranian, since the act of emigration meant breaking with the country of origin but not with their traditions. Therefore many of the Pomeranians cultural aspects are still present and mark their identity such as food, language, way of living, working and celebrating; religion, clothing, and architecture. Food is closely linked to the history and the beginning of Pomeranian immigration to Brazil, because, due to the challenges faced, they reinvented their eating habits according to their needs and food availability in each period. Traditions and food rituals contain and transport the culture of those who practice them, constituting a heritage, preserved and passed on among generations, which is endowed with symbolism, beliefs and affections. The food also incorporates social and cultural dimensions that can be evidenced in acts of giving, receiving and retributing food gifts between family, friends

and neighbors. That work is a fundamental Pomeranian identity marker, since through it, forms of society organization, gender and heritage transmission can be seen. It is important to highlight work as a joint effort to carry out collective interest activities, whether community or agricultural work, as well as festivity organization. Concerning Pomeranians cultural aspects, the elderly were considered guardians of the Pomeranian culture believing that their food should not have been so reinterpreted. On the other hand, adults and young people presented different perceptions, considering that they do not see any problem in the changes Pomeranian communities have gone through, since they coexist in the same space with the traditions.

CONSIDERAÇÕES INTRODUTÓRIAS

O Brasil é um país que recebeu muitos imigrantes europeus de diversas regiões, principalmente durante o século XIX, quando a imigração passou a fazer parte da política Imperial brasileira para ocupar regiões despovoadas. Esta política possibilitou que a cultura dos imigrantes europeus se espalhasse por todo o país, configurando-se em uma grande diversidade cultural que agrega distintos modos de vida.

Com exceção dos portugueses que colonizaram o País, a vinda dos imigrantes se deu a partir da abertura dos portos às "nações amigas" em 1808 e da independência do País em 1822. Ao longo dos séculos XVI a XIX, milhões de africanos cruzaram o oceano Atlântico para serem escravizados e a partir de 1870, principalmente alemães e italianos foram atraídos para a região Sul do País, em busca de terras para se tornarem pequenos proprietários. Entretanto, a grande leva imigratória chegou ao estado de São Paulo em meados de 1880, como mão de obra para atuar nas lavouras cafeeiras, substituindo o trabalho negro escravo diante da crise no sistema escravista e da abolição da escravatura em 1888 (MARQUES, 2013, p. 2).

Os grupos de imigrantes mais citados nos estudos sobre história da imigração no Brasil são portugueses, italianos, espanhóis e alemães, porém outros grupos também fizeram parte deste conjunto de estrangeiros. Neste trabalho buscou-se aprofundar na história dos imigrantes pomeranos, um grupo étnico proveniente da extinta Pomerânia, região da Europa entre a Alemanha e a Polônia.

Por motivos de guerra, fome e perseguição religiosa este grupo emigrou para o Brasil e outros países em busca de novas perspectivas de vida. Em seu novo país reconstituíram seus modos de vida, reinventaram algumas tradições, construíram novos elementos e mantiveram a base de muitas de suas tradições, muitas das quais fazem parte de seu cotidiano até os dias atuais.

Os pomeranos estão dentre os Povos e Comunidades Tradicionais do Brasil, instituído pelo governo federal por meio do Decreto 6.040/2007 que trata da Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais (PCTs). Esta política define estes povos como sendo grupos culturalmente diferenciados, que possuem formas próprias de organização social que ocupam e usam territórios tradicionais e recursos naturais como condição para a sua reprodução cultural,

social, religiosa, ancestral e econômica, sendo para tanto utilizados inovações, conhecimentos e práticas geradas e transmitidas pela tradição (BRASIL, 2007, p. 1). Nesse sentido, neste estudo será utilizado o termo “povo tradicional pomerano” para se referir aos sujeitos de estudos.

Como parte do processo de reconhecimento dos pomeranos como um povo tradicional, em 2009 foi aprovada a Lei nº 9.258/2009, que instituiu a data de 28 de junho no calendário oficial do Estado do Espírito Santo como Dia Estadual do Imigrante Pomerano. Estas e outras conquistas foram importantes para dar maior visibilidade e valorização ao patrimônio cultural pomerano.

Estas políticas de valorização do povo tradicional pomerano se fazem importantes diante da necessidade de manutenção da cultura pomerana em terras brasileiras. Ressalta-se que os pomeranos trouxeram consigo a sua cultura, preservando muitas de suas tradições, mesmo que estas sejam constantemente transformadas e ressignificadas no Brasil, devido ao hibridismo cultural (CANCLINI, 2008),¹ decorrente do encontro dos pomeranos com os outros grupos que viviam nas regiões para as quais eles imigraram. Assim, não há de se negar que os mesmos deixaram suas marcas nas regiões em que passaram a habitar.

Mesmo diante do chamado hibridismo das culturas, diferentes grupos podem ser facilmente evidenciados pelo modo de agir, vestir, comer, viver, além de diferenças lingüísticas, o que também se dá com os pomeranos. Tressmann (2008, p.3) menciona que eles preservaram as suas festas tradicionais, seus costumes culturais e maritais, o uso da língua materna- o pomerano-, seus rituais e danças, além do simbolismo que acompanha os ritos de passagem como a confirmação², o casamento e a morte.

Por meio de pesquisa no registro de tombamento de bens materiais e imateriais do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional- IPHAN, não consta o tombamento de nenhum bem cultural pomerano. Somente em 2009, por meio da Ementa Constitucional (PEC) nº 11/2009, foram incluídas as línguas pomerana e alemã como patrimônio do estado do Espírito Santo. Nesse sentido, o tombamento e

¹ A hibridação cultural se caracteriza como um processo sócio-cultural em que estruturas ou práticas, que existiam em formas separadas, combinam-se para gerar novas estruturas, práticas e objetos (CANCLINI, 2008, p. 19).

² A confirmação é um marco religioso na vida dos pomeranos, e se dá após o término de um período de estudos sobre a religião luterana, denominado Ensino Confirmatório.

reconhecimento dos bens culturais pomeranos materiais e imateriais como patrimônio estadual e nacional seria um importante passo para a visibilidade da cultura pomerana.

O IPHAN coloca que a Constituição Federal de 1988, nos artigos 215 e 216, ampliou a noção de patrimônio cultural reconhecendo os bens de natureza material e imaterial. Os bens culturais de natureza imaterial dizem respeito às “práticas e domínios da vida social que se manifestam em seus saberes, ofícios e modos de fazer, celebrações, formas de expressão cênicas, plásticas, musicais ou lúdicas e nos lugares”. Este patrimônio é transmitido entre as gerações, sendo constantemente ressignificados pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de seu contexto e de sua história, gerando um sentimento de continuidade e de identidade (IPHAN, s/d, p.1).

Já o patrimônio material, trata do conjunto de bens culturais classificados segundo a sua natureza no Livro de Tombo, sendo eles: histórico, artes aplicadas, belas artes e arqueológico, paisagístico e etnográfico (IPHAN, s/d). Na cultura pomerana fazem parte os artefatos típicos, como a arquitetura, as vestes, as comidas, os objetos antigos preservados, dentre outros.

Dentre os bens imateriais, intangíveis ou simbólicos encontram-se o falar da língua pomerana, as danças e músicas, o saber fazer das comidas, as crenças religiosas e populares, os rituais e festividades, dentre outros. Estes bens materiais e imateriais constituintes do patrimônio cultural pomerano são parte de sua identidade e, conforme Silva (2007, p. 73) dão significado à vida social em diferentes formas de existência social, localizados no tempo e no espaço.

Os elementos culturais pomeranos foram abordados no decorrer desta dissertação, em especial a comida, o seu saber fazer, os valores, as histórias e tradições a ela associados, dentre outros. Vale ressaltar que o IPHAN tem reconhecido a comida e os saberes como bem cultural em outras localidades, sendo exemplos o queijo artesanal da Região do Serro em Minas Gerais, o Ofício das Paneleiras de Goiabeiras (Espírito Santo) e das baianas do Acarajé (Salvador). Nesse sentido, em função da relevância da comida pomerana e a gama de aspectos tradicionais ligados à mesma, acredita-se que ela também tenha potencial para receber a certificação de bem imaterial nacional.

Relativo ao estudo da cultura alimentar e do simbolismo da comida nesta dissertação, foram utilizadas as perspectivas propostas pela antropologia alimentar, que segundo Menasche et al (2012, p. 7) leva em conta a gama de organizações sociais em torno da exploração do meio ambiente, da produção e distribuição dos alimentos, as

diferentes dimensões que entram ou não no que é designado “comida”, os significados que os diferentes grupos atribuem ao que se come, quando, como, com quem se come, bem como o lugar que essa comida ocupa nas trajetórias de identificação coletiva.

Além disso, irei utilizar o termo comida para me referir às práticas relativas ao “comer”, em uma perspectiva diferente do termo alimentação ou práticas alimentares usado pelas ciências biológicas remetendo às necessidades biológicas de nutrir o corpo. O antropólogo brasileiro Roberto Da Matta (2001, p. 55) faz a distinção entre alimento e comida, colocando que a comida corresponde ao famoso e antigo “de comer”, expressão equivalente à refeição, que também se refere a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo por si mesmo, um grupo, classe ou pessoa.

As relações sociais envoltas pela comida também são abordadas pelo autor, ao dizer que “a mesa congrega liberdade, respeito e satisfação”, permitindo integrar todas as diferenças e cancelar as oposições. Neste aspecto, defendendo que a mesa de refeições pode também expor tensões e ser o local onde conflitos emergem e/ou são resolvidos. Da Matta defende que, por meio do alimento comum, comungamos em um ato festivo que celebra as nossas relações, mais do que as individualidades, tanto que pode-se observar que nestas ocasiões dá-se preferência por preparações que misturam o líquido e o sólido, ou seja, alimentos que permitem a mistura (DA MATTA, 2001, p. 62).

Assim, analiso a comida pomerana em seu uso cotidiano e ritual (festividades pomeranos), ligado às tradições religiosas e populares e diversos outros aspectos que marcam a identidade do Povo Tradicional Pomerano. A cultura pomerana é um instigante objeto de estudos que possibilita várias vertentes de análise, cujos enfoques dão visibilidade à trajetória dos pomeranos como um grupo de imigrantes camponeses que, mesmo com a inserção na dinâmica cultural no Brasil, busca manter seus modos de vida e suas tradições.

Diante desta contextualização, pressuponho que a comida cotidiana e a comida presente nos rituais e festividades pomeranos são importantes marcadores da identidade grupal, estão dotados de simbolismos e atuam na mediação e na manutenção das relações sociais entre as famílias.

Em síntese, o problema de pesquisa está centrado nas seguintes questões: Como o Povo Tradicional Pomerano percebe a comida como prática cultural? Como a comida contribui enquanto marcador das identidades culturais do Povo Tradicional Pomerano?

1. A construção do campo de estudo

Nasci aos 13 de maio de 1991 na cidade de Itarana-E.S. Nascida e criada em terras pomeranas, falante de português e pomerano, como quase todos moradores daquelas terras, e praticante de uma série de costumes e crenças próprios das comunidades pomeranas, mais tarde passaria a me interessar por estudar e pesquisar a cultura na qual fui socializada e que me parecia tão natural.

Minha educação básica teve início na Escola Família Agrícola “Fazenda Emílio Schroeder”, em Santa Maria de Jetibá-ES, localizada na comunidade de Alto Santa Maria, próxima à comunidade de Rio Possmoser em que sempre morei com a minha família. Terminado o ensino fundamental, parti para estudar na Escola Agrotécnica Federal de Santa Teresa no município de Santa Teresa-ES, onde cursei o Ensino Médio e o Curso Técnico em Agroindústria. Essa ocasião foi a primeira vez que me afastei do convívio com os meus familiares, abrindo para mim um mundo diferente que se contrastava com a realidade na qual fui socializada. Nessa escola eu me descobri como amante da alimentação também na teoria, pois na prática já gostava de fazer pães, biscoitos, bolos e as refeições cotidianas com a minha família.

Terminada esta etapa, cheguei à Universidade Federal de Viçosa-Minas Gerais, para cursar Economia Doméstica, com o intuito de aprofundar-me no estudo da alimentação, associando-a a extensão rural e ao desenvolvimento comunitário. Mas encontrei um campo ainda mais rico, perpassando pela habitação, pela economia familiar e pelo vestuário, no qual também fiz investimentos.

Chegando a terras mineiras, confrontei-me com a diferença cultural e descobri o quanto a minha cultura era diferente e, por vezes, estranha às outras pessoas. Percebia o quanto eu despertava a curiosidade de muitos, pois as pessoas logo queriam saber de minhas origens, quem eram os pomeranos, como e onde viviam. Com o avançar do curso, comecei a enxergar os aspectos de minha cultura dentro dos assuntos acadêmicos e os citava como exemplos durante as aulas, principalmente na Disciplina “Vestuário no Contexto Socioeconômico e Cultural” proferida pela professora Rita de Cássia Pereira Farias, orientadora desta dissertação.

Foi assim que despertou em mim o interesse de fazer pesquisas sobre a minha própria cultura e me colocar diante do desafio de me distanciar e estranhar a minha própria cultura, trazendo-a ao meio científico e, ao mesmo tempo, contribuindo para o

resgate e registro da história dos pomeranos e de suas tradições, como forma de valorizar e dar visibilidade ao seu patrimônio cultural.

Um dos primeiros frutos deste investimento foi o artigo “Cultura Pomerana no Espírito Santo: o vestuário e o seu significado simbólico” publicado no VI Simpósio do Programa de Educação Tutorial em Economia Doméstica realizado no ano de 2011, na Universidade Federal de Viçosa. Nesse artigo, caracterizo os elementos-chaves da cultura pomerana como a língua, as festas e a comida, bem como identifique e analise as tradições culturais que envolvem o uso de vestimentas, investigando os seus significados (SCHMIDT, 2011).

Reavaliando a minha trajetória acadêmica e percebendo que havia me desviado um pouco de minha intenção inicial, na reta final do curso retomei o foco nas disciplinas referentes ao estudo da alimentação e Extensão Rural. Com um olhar mais crítico, embasado pela Sociologia e Antropologia, conteúdos de formação básica para o curso de Economia Doméstica, percebi que, no que se refere ao estudo da alimentação, a Economia Doméstica tem como base o estudo das composições nutricionais dos alimentos, suas reações ao passarem por diversas formas de preparo, a higienização e microbiologia de alimentos, as tecnologias de produção, dentre outros aspectos.

Porém acredito que os alimentos, ou melhor, a comida, muito mais que composta por nutrientes, é dotada de emoções, de histórias, sendo mediadora das relações sociais, além de ser um importante marcador de identidade cultural, o que não apareceu, em momento algum, nas disciplinas cursadas. Diante destas incursões, o Mestrado em Economia Doméstica me abriu as portas para investir nesse campo, buscando mostrar o outro lado que a comida pode ocupar no cotidiano das pessoas.

Em termos de contribuição na construção do conhecimento na Economia Doméstica, o estudo de cultura, do simbolismo, da comida e da identidade permitirão maior compreensão das relações sociais e familiares e sua interdependência com o ambiente físico, social e cultural. Dessa forma, a presente pesquisa contribuirá com o Programa de Pós-Graduação em Economia Doméstica, no que se refere aos estudos e metodologias com olhar antropológico, que busquem perceber e valorizar as formas de vida e relações sociais de famílias de um grupo cultural.

Enxergar a comida como um patrimônio histórico e cultural que revela muito sobre o modo de vida dos pomeranos é uma porta aberta para o meu retorno às comunidades pomeranas como profissional apta a acionar políticas públicas e trabalhar

com a valorização do patrimônio cultural pomeranos. Por meio dessa valorização é possível que a comunidade reflita sobre as potencialidades e limitações de sua própria realidade, buscando maior entendimento e valorização da sua própria história (MACHADO et al, 2009, p. 6-7). Esta perspectiva futura relaciona-se amplamente com a Extensão Rural e Desenvolvimento Comunitário, outra área de atuação profissional da Economia Doméstica.

2. Justificativa e relevância do tema

A cultura pomerana é pouco conhecida no Brasil, apesar da existência de um número considerável desses imigrantes, principalmente no Espírito Santo e região Sul do País.

Dentre alguns estudos já feitos sobre os Pomeranos do Espírito Santo, destaco Rölke (1996), autor do livro *Descobrendo Raízes: aspectos geográficos, históricos e culturais da Pomerânia*; Tressman (2002) que realizou estudos etnolinguísticos nas comunidades camponesas, além de estudar o casamento pomerano e ser autor do *Dicionário de Língua Pomerana*; Bahia (2011) que estudou a identidade pomerana, suas relações de gênero, o uso de diferentes línguas (português, pomerano e alemão) entre camponeses, analisou alguns ritos de passagem além de pesquisar a magia e a religião nas comunidades pomeranas do estado; Cunha (2010) que realizou estudos sobre a relação de reciprocidade em comunidades pomeranas e, a partir da análise de aspectos antropológicos, geográficos, históricos, psicológicos e sociais envolvidos na relação etnicidade - imigração, analisou as implicações disso na percepção e na experiência religiosa do grupo junto à Igreja Evangélica de Confissão Luterana no Brasil (IECLB); Gaede (2012) que fez uma reconstituição histórica da presença luterana e pomerana no Espírito Santo enfatizando o desenvolvimento das comunidades; Granzow (2009) que apresentou as suas percepções e descreveu o que encontrou nas diversas comunidades pomeranas do Brasil, possibilitando ao leitor a identificação das diferenças regionais que se deram diante da imigração e migrações internas decorrentes do passar dos anos.

Há também algumas dissertações e teses disponíveis em bibliotecas de Universidades Federais e nos Periódicos da CAPES, conforme mapeamento feito por Dettmann (2014, p. 56-57). Dentre elas estão as dissertações dos Programas de Pós-Graduação em Educação e Linguística da Universidade Federal do Espírito Santo: *Educação escolar de filhos de imigrantes alemães no Espírito Santo: um processo*

pouco explorado, de Bernadete Gomes Mian (1993); A escolarização entre descendentes pomeranos em Domingos Martins/ES, de Gerlinde Merklein Weber (1998); A construção da subjetividade no cotidiano da Educação Infantil, de Rosali Rauta Siller (1999); Conflitos no processo de ensino-aprendizagem escolar de crianças de origem pomerana: diagnóstico e perspectivas, de Leonardo Ramlow (2004); Dificuldade no domínio de fonemas do português por crianças bilíngues de português e pomerano, de Ludimilla Rupf Benincá (2008); Professores pomeranos (as): Um Estudo de Caso sobre o Programa de Educação Escolar Pomerana – PROEPO – desenvolvido em Santa Maria de Jetibá/ES, de Adriana Vieira Guedes Hartwig (2011) e; Descrição fonética e fonológica do pomerano falado no Espírito Santo, de Shirlei Conceição Barth Schaeffer (2012).

Além destes pesquisadores, estão à disposição vídeos e reportagens feitas sobre assuntos diversificados da cultura pomerana, dentre eles o Documentário A Estrada Silvestre, de Ricardo de Sá, que registra alguns saberes de comunidades tradicionais do interior do Espírito Santo, trazendo vivências no campo da religiosidade, alimentação, educação, transmissão oral de saberes, elaborando universos das culturas guarani, afro-descendentes e pomeranos, apontando para a diversidade cultural e a necessidade de um diálogo na perspectiva da interculturalidade. Outro filme que tem por finalidade apresentar aspectos históricos e culturais pomeranos é o documentário Pomeranos: a trajetória de um povo, editado por Vanildo Kruger.

Além destas fontes de informação, os museus pomeranos também são importantes instrumentos de registro da história pomerana e estão presentes em várias cidades capixabas, tais como em Santa Maria de Jetibá, Domingos Martins, Vila Pavão e Santa Leopoldina. Nestes locais pode-se visualizar a história por meio de artefatos usados pelos pomeranos no decorrer de sua história, bem como por meio de registros escritos sobre a cultura pomerana.

Diante desses estudos, museus, filmes e documentários nota-se que a língua, a religião e o casamento pomerano são os mais mencionados. Além de música e grupos de danças folclóricas, arquitetura, vestuário, festas e comidas típicas são também citadas. Entretanto, no que se refere à comida pomerana, pouco é mencionado, justificando assim a realização e importância de se pesquisar este aspecto dessa cultura pomerana.

Braga (2004, p.40) ressalta que o estudo antropológico de hábitos alimentares auxilia no desvendamento da cultura como um todo, revelando comportamentos diversos centrados na comida e no cotidiano dos indivíduos. Além dos hábitos alimentares, para Reinhardt (2007, p.130) as tradições referentes ao cotidiano ou às festividades são ainda mais importantes, pois os alimentos são cercados de ritos e significados, que fazem com que o indivíduo se sinta inserido em determinado contexto familiar ou sociocultural, reafirmando sua identidade por meio da memória despertada pela comida. A tradição culinária engloba também práticas alimentares, dando a elas um significado.

Nesse sentido, se faz importante estudar as tradições culinárias, as comidas típicas, as práticas e os hábitos alimentares, buscando resgatar e registrar as mesmas, oferecendo à academia, à sociedade e ao Povo Tradicional Pomerano material científico com conteúdo diferencial sobre sua cultura sob o olhar da Antropologia Alimentar. Como diz Sousa (2010, p. 3), “manter viva a alimentação e a culinária de uma comunidade é poder valorizar a sua história e a sua identidade”.

Em minha vivência como pomerana, percebo que muitos de meus conterrâneos, tempos atrás, valorizavam mais o que vinha de fora do que o que eles mesmos produziam, julgando-se “atrasados” com relação a outros povos, sentindo-se envergonhados de falar a língua pomerana, já que eram discriminados por isso e por outras características culturais. Atualmente, esse cenário vem mudando, com o incentivo para resgate e preservação cultural e valorização da identidade pomerana.

Assim, este estudo poderá contribuir com os programas de incentivo ao resgate de saberes locais, de comidas típicas e formas de comer, bem como auxílio no próprio entendimento do processo dinâmico pelo qual passou a cultura pomerana nas últimas décadas.

3. Objetivos

Esta dissertação tem como objetivo geral estudar a cultura pomerana e os marcadores de identidade do seu povo, em especial, os aspectos culturais da comida pomerana em seu uso ritual e cotidiano pelos imigrantes residentes em Santa Maria de Jetibá e em Itarana – Espírito Santo. Busca-se enfatizar a comida como referência cultural e elemento constitutivo da identidade envolvendo aspectos sociais e simbólicos.

Estudar a cultura e os marcadores da identidade pomerana, em especial, os aspectos culturais da comida pomerana em seu uso ritual e cotidiano pelos imigrantes residentes em Santa Maria de Jetibá e em Itarana – Espírito Santo. Busca-se enfatizar a comida como referência cultural e elemento constitutivo da identidade envolvendo seus aspectos sociais e simbólicos.

Especificamente pretende-se:

- Discorrer sobre o processo de imigração pomerana ao Espírito Santo, abordando os modos de vida no Povo Tradicional Pomerano nos primórdios da imigração;

- Abordar os aspectos culturais pomeranos e verificar como estes atuam na construção da identidade deste povo;

- Identificar as comidas pomeranas e as tradições a elas associadas, explorando o processo de construção continuada das tradições culinárias, nos rituais, nas festas e no cotidiano dos pomeranos;

- Analisar as dimensões sociais e simbólicas relacionadas à comida e às tradições pomeranas, e;

- Abordar a importância das memórias dos idosos para a transmissão dos aspectos culturais pomeranos entre as gerações, bem como, analisar as percepções dos pomeranos quanto às mudanças que se deram ao longo das gerações.

4. Organização dos capítulos

Esta dissertação é composta por seis capítulos que buscam atender aos objetivos traçados. Antes de entrar nos capítulos propriamente ditos apresento as perspectivas metodológicas utilizadas, esclarecendo os meios de coleta de dados, majoritariamente a observação participante e entrevistas com informantes-chaves das comunidades de Rio Possmoser - Santa Maria de Jetibá e Santa Joana, município de Itarana, ambas situadas no Estado do Espírito Santo. Além disso, apresento o mapa etnográfico elaborado para dar visibilidade aos aspectos que marcam a identidade pomerana e facilitar a condução desta pesquisa.

O capítulo 1 visa fazer uma passagem pelo período da imigração buscando aspectos de suas vidas na Pomerânia, motivos da imigração, locais de instalação dos pomeranos no Brasil e no Espírito Santo ressaltando as gerações que se sucederam e a migração interna que ocorreu com o passar dos anos. Apresento também um panorama

dos modos de vida dos pomeranos nos primórdios das comunidades pesquisadas, relatando questões de moradia, trabalho, religião e escolaridade que fazem parte da história do Povo Tradicional Pomerano.

O capítulo 2 faz uma abordagem teórica sobre cultura, identidade cultural e etnocentrismo, questões consideradas básicas para analisar a cultura pomerana. Busquei identificar como as pessoas pomeranas das próprias comunidades estudadas percebem o ser pomerano e evidenciam as características que consideram importantes marcadores de sua identidade. Além de descrever os marcadores (língua, religião e outras crenças, vestuário, arquitetura e musicalidade), fiz uma abordagem sobre o rótulo recebido pelos pomeranos de ser “um povo fechado e preconceituoso”, visão que já foi ressignificada com o passar dos anos, e mudanças sociais decorrentes, mas que também foram justificadas pelos próprios participantes desta pesquisa como sendo uma estratégia para continuar a manter os aspectos culturais pomeranos vivos dentro das comunidades.

A comida pomerana é o enfoque do Capítulo 3, que traz as tradições e a dinâmica perpassada pela culinária nos últimos anos. Realizei uma abordagem sobre as principais comidas típicas, a forma como são consumidas, onde e com quem acontecem as principais refeições. A comida pomerana no cotidiano é diferenciada se comparada à comida servida aos domingos, feriados religiosos e festividades, cada qual com suas especificidades. Neste capítulo busquei mostrar que a comida fala de vários assuntos tais como gênero, família, religião e trabalho, sendo assim, ela é de grande importância para o estudo da identidade cultural de diferentes povos.

Após conhecer a culinária típica pomerana, no capítulo 4 apresento as festividades religiosas ligadas ao calendário litúrgico luterano, bem como os ritos de passagem pomeranos. Abordei as tradições, crenças e comidas tradicionais que envolvem estas festividades, que normalmente são seguidos por momentos de partilha de comida e confraternização entre familiares e amigos, o que reforça constantemente os laços afetivos. A partir da análise de cada comida em sua festividade e rito de passagem percebi também o significado que elas assumem no cotidiano dos indivíduos.

Além da comida e das festividades, o trabalho também assume papel importante na manutenção da identidade pomerana e é assunto do capítulo 5. Neste busquei investigar as questões do trabalho e da identidade pomerana, bem como a centralidade que a dádiva, a sociabilidade e a reciprocidade assumem durante o trabalho na agricultura familiar, trabalhos comunitários e preparação de festividades. Muitos são os

trabalhos coletivos nas comunidades pomeranas estudadas e estes momentos de ajuda mútua quase sempre envolvem comensalidade³ e preparo de comida se mostrando que nessas ocasiões são mantidas as relações sociais e formados os laços de afinidade.

Por fim, diante da importância das memórias dos idosos para a construção desta dissertação, o capítulo 5 faz uma discussão sobre o papel dos idosos como guardiões da memória, bem como aborda contribuições destes atores sociais para a construção da história da imigração pomerana no Espírito Santo. Muitas tradições pomeranas têm sido ressignificadas diante da dinâmica cultural. Por isso, neste capítulo também investi numa abordagem das perspectivas de diferentes gerações com relação às mudanças que vêm acontecendo nos modos de vida pomeranos com o passar dos anos.

³ De acordo com Moreira (2010, p.1), a palavra comensalidade se refere à partilha dos alimentos, que é uma prática característica do *Homo sapiens sapiens* desde os tempos de caça e coleta. Para a autora, o comportamento alimentar do homem não se diferenciou do biológico apenas pela invenção da cozinha, mas também pela comensalidade, ou seja, pela função social das refeições.

5. Procedimentos metodológicos

Para a construção desta dissertação, considere a pesquisa etnográfica como a mais adequada para abordar o assunto. Este tipo de pesquisa é definido por Angrosino (2009, p. 16) como uma forma de estudar pessoas em grupos organizados, que podem ser chamados de comunidade ou sociedade. O modo de vida peculiar que caracteriza um grupo é entendido como a sua cultura e estudar a cultura envolve uma série de costumes, comportamentos e crenças aprendidas e compartilhadas no grupo. Assim, a etnografia significa literalmente a descrição de um povo, cujas informações são obtidas por meio da observação, do detalhamento, da descrição, da documentação e da análise do estilo de vida e padrões específicos da cultura de um grupo.

Um dos primeiros pesquisadores a trabalhar com a etnografia foi Bronislaw Malinowski, e este defende que a finalidade básica da pesquisa de campo etnográfica é “oferecer uma descrição clara e nítida da constituição social e distinguir as leis e regularidades de todos os fenômenos culturais das irrelevâncias” (MALINOWSKI, 1990, p. 47). Para o autor, o pesquisador deve viver junto ao grupo pesquisado, pois, por meio deste contato, aprende-se a conhecê-lo, a familiarizar-se com seus costumes e crenças. Cada fenômeno deve ser estudado em sua mais ampla variedade de manifestações concretas, constituído de um exaustivo levantamento de exemplos.

Enquanto descendente de pomeranos, optei por escrever esta dissertação usando a primeira pessoa por ter “estado lá”. Esta forma de escrita é abordada por Clifford Geertz no livro *Obras e Vidas: o antropólogo como autor* (2012), em que o autor se refere aos dois mundos pelo qual transita o pesquisador: o estar lá/estar aqui; o “campo” e a academia, a pesquisa e a escrita, e colocar a inserção do autor no texto como uma forma de escrita possível.

Realizar uma pesquisa observando-se o que nos é familiar exige um exercício constante de estranhamento, de perceber o “exótico” naquilo que sempre nos foi familiar. Mas esta forma de pesquisa também oferece vantagens, tais como o fato de já conhecer o ambiente de pesquisa, facilidades para fazer contatos, ter domínio dos costumes e aspectos culturais, além de falar a língua pomerana, aspecto este favorável em todos os meus contatos de pesquisa com os pomeranos. Outra vantagem de se fazer uma pesquisa “de dentro” de minha própria cultura é a interpretação dos fatos culturais enquanto descendente de pomeranos, o que ajuda a evitar interpretações dos costumes e modos de vida incoerentes com a realidade dos pomeranos e com as interpretações que

eles mesmos fazem de sua cultura. Este assunto é abordado por Salhins (1997, p. 60-62) quando salienta que cada grupo tem habilidades de dar o seu próprio sentido às coisas e que pessoas “de fora” possuem uma visão dos fatos observados diferente das pessoas que estão “dentro”.

Quanto ao tipo de abordagem, esta pesquisa é essencialmente de caráter qualitativo que, de acordo com Sampieri et al (2006, p. 15), tem o propósito de compreender a realidade, tal como é observada pelos autores de um sistema social pré-definido, sendo considerado um tipo de pesquisa holística, pois considera o todo.

Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa, em 16 de junho de 2014 sob o número de registro CAAE 29113614.1.0000.5153.

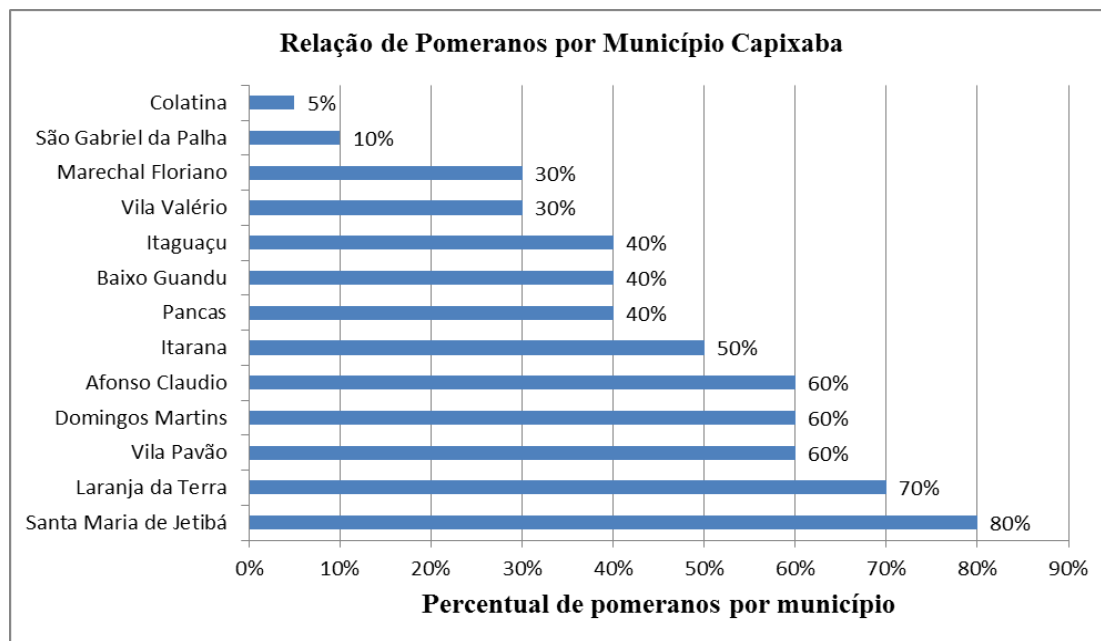
V.I. Local de estudo

Para a realização desta pesquisa foram selecionadas comunidades⁴ com presença pomerana significativa, cujos integrantes eram falantes de pomerano e seguidores de suas tradições, dentre elas o pertencimento à religião luterana, predominante entre os pomeranos. As comunidades escolhidas são integrantes da União Paroquial Mata Fria, ligada ao Sínodo Espírito Santo à Belém, organização religiosa diretamente relacionada à Igreja Evangélica de Confissão Luterana no Brasil (IECLB). A União Paroquial Mata Fria é constituída pelas Paróquias de Alto Jatibocas, Barracão, Rio Possmoser e São João do Garrafão. A escolha desta União Paroquial se deu pelo fato de um maior número de imigrantes pomeranos que vivem no Espírito Santo residirem nestas comunidades, situadas nos municípios de Santa Maria de Jetibá, Itarana e Afonso Cláudio.

Para desenvolvimento do estudo, selecionei a Paróquia de Rio Possmoser, situada no município de Santa Maria de Jetibá e a Paróquia de Alto Jabibocas, situada no município de Itarana. Estas foram selecionadas por acreditar que analisar um mesmo grupo de imigrantes que residem em regiões diferentes pode trazer informações relevantes para estudo da cultura e da identidade pomerana. Escolhi intencionalmente uma comunidade de cada paróquia para realização do estudo, delimitando-se assim a Comunidade de Rio Possmoser, e a Comunidade de Alto Santa Joana. A comunidade de

⁴ Por comunidade entende-se que ela é formada não somente por uma população delimitada em termos de território ou em função de sua atividade, mas também se refere a um grupo organizado em torno de relações de solidariedade ou proximidade, em que se destacam as relações de parentesco, vizinhança, de desenvolvimento conjunto de trabalho e atividades religiosas e de lazer (COMERFORD, 2005, p. 112).

Rio Possmoser situa-se no município de Santa Maria de Jetibá- Espírito Santo, conhecida como a Pomerânia no Brasil por ser o município que possui o maior número de descendentes pomeranos, conforme mostra a Figura 1.



**Figura 1: Estatística de concentração de pomeranos nos municípios capixabas
Reelaborado pela autora a partir de Gazetaonline, Camporez (2014)**

O município de Santa Maria de Jetibá está localizado na região serrana do Espírito Santo e emancipou-se em 6 de maio de 1988. Dados do Censo 2010 apontam que a população total do município é de 34.178 habitantes, sendo que destes 22.387 residem em área rural (65,5%), ocupando-se predominantemente com o trabalho na agricultura familiar (IBGE, 2010).

As principais atividades econômicas do município são a avicultura, a olericultura, a cafeicultura e o comércio. A fruticultura, avicultura de corte, bovinocultura e suinocultura são atividades praticadas em menor escala. Outras atividades como a produção de mel, a piscicultura, a floricultura, a fruticultura, a produção de tubérculos, a agroindústria e o turismo estão ganhando espaço na economia do município, as quais estão sendo favorecidas pelas condições climáticas adequadas e privilegiadas para visitação e produção, bem como a proximidade com os consumidores destes produtos e serviços (PMSMJ, 2012).

Quanto à comunidade de Rio Possmoser, ela foi desmembrada da Paróquia de Jetiquibá, há mais de 100 anos atrás, quando famílias que habitavam aquela região

migraram para Rio Possmoser. Inicialmente eram poucos, porém, perceberam ali uma terra promissora que poderia ser o seu berço de habitação, local de trabalho e também um novo campo para a vivência da fé cristã luterana (IECLB, 2007).

Em 2014, ano em que foi realizada esta pesquisa, a comunidade contava com aproximadamente 577 famílias membros e as principais atividades que moviam a comunidade eram a agricultura familiar, a venda de produtos agropecuários produzidos, a prestação de serviços, a produção de ovos, dentre outros.

A comunidade de Santa Joana situa-se no município de Itarana-ES, em que 50% de sua população é constituída por imigrantes de pomeranos (conforme Figura 1), residentes principalmente nas montanhas do município, além de ser também constituída por números significativos de imigrantes italianos e outros grupos residentes na região baixa do município.

O território de Itarana pertenceu ao município de Afonso Cláudio e posteriormente ao de Itaguaçu, ambos municípios vizinhos. Em 1963, o município de Itarana foi emancipado, ocorrendo sua instalação em 1964. Sua população estimada em 2010 é de 11.349 habitantes distribuídos em áreas rurais e urbanas (IBGE, 2010). Suas principais atividades econômicas são a prestação de serviços, a agropecuária e a indústria em menor escala.

De acordo com Ido Port (2007, p.25) a área geográfica de Alto Santa Joana abrangia também a região de Francisco Correia, Alto Lagoa, Lagoa e Alto Joatuba. Até princípios de 1899, estas regiões estavam ligadas religiosamente à comunidade de Luxemburgo em Santa Leopoldina, sendo, a partir daí, atendidos parcialmente pelo pastor de Luxemburgo. Sua primeira capela foi inaugurada em 1907 e constava inicialmente com 21 famílias.

Atualmente a comunidade possui aproximadamente 115 famílias membros e as atividades econômicas da comunidade se voltam para a produção de café, porém a maioria das famílias também possui pastagens e gado, parte para produção de leite e derivados, cujas atividades de processamento são atribuições femininas.

V.II. Sujeitos da pesquisa

Esta pesquisa buscou envolver a maior parte possível das famílias pertencentes às comunidades estudadas por meio da observação de seu cotidiano, das atividades comunitárias e algumas festividades. Porém, para maior aprofundamento das questões

de análise busquei informantes chaves, com as quais foram feitas entrevistas em profundidade e análise de fotografias dos acervos das famílias.

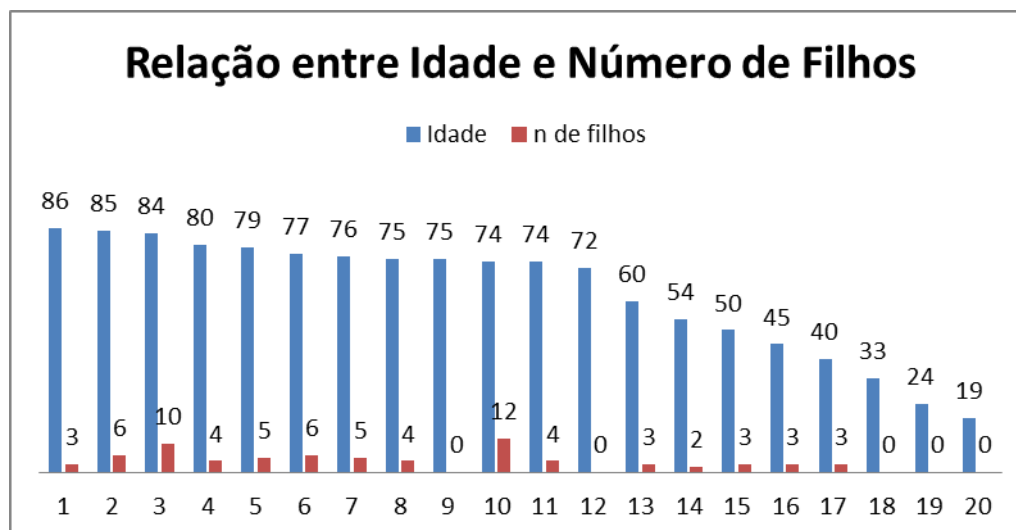
Foram 20 informantes, sendo 10 em cada comunidade. Em Rio Possmoser foram 7 idosos com idades entre 60 e 80 anos, 2 adultos com idades 33 e 41 anos e uma jovem com idade de 19 anos. Em Santa Joana participaram 6 idosos com idades entre 74 e 86 anos, 3 adultos com idades de 45, 50 e 54 anos e um jovem com idade de 24 anos.

Todos os entrevistados eram descendentes de pomeranos e a maior parte deles casou-se com pomerano e os jovens namoram com pomeranos. O fato de um deles ser casado com uma descendente de italianos foi positivo para a pesquisa por possibilitar identificar as permanências e mudanças que aconteceram nas famílias cujos pais possuíam formações culturais diferenciadas.

Também busquei identificar a geração de descendentes às quais os informantes pertenciam, sendo que 7 pessoas com idade superior à 74 anos disseram que pertenciam à terceira geração de descendentes de pomeranos, assim, seus avós vieram da Pomerânia. Em muitas destas casas encontrei fotografias dos primeiros imigrantes que vieram ao Brasil e que faziam parte de suas famílias.

Outras pessoas disseram pertencer à quarta geração de descendentes, variando as idades entre 54 anos e 86 anos, sendo que as pessoas mais velhas que pertencem a esta geração residiam na Comunidade de Santa Joana. Por meio desta informação pode-se inferir que provavelmente estes eram descendentes dos imigrantes que vieram em uma segunda leva, nos anos de 1872 e 1873, enquanto à primeira desembarcou em 1859. Dentre a 5ª geração de descendentes estavam 4 participantes com idades entre 33 e 50 anos e na sexta geração se encontravam os dois jovens participantes da pesquisa.

Outro aspecto importante evidenciado ao traçar o perfil dos participantes foi relativo ao número de filhos. Em todas as regiões do Brasil e do mundo ouve-se que o número de filhos por casal está diminuindo, o que também vale para os pomeranos quando analisamos a Figura 2, que se encontra-se abaixo:



**Figura 2: Relação entre idade e número de filhos
Dados de Campo, 2014**

Nota-se que quanto maior a idade, maior o número de filhos que se tinha. Evidencia-se que, nas idades inferiores a 72 anos, o número de filhos não varia muito, estando entre 2 e 3 filhos, enquanto que os informantes com idades superiores à 74 anos varia muito sendo o mínimo 3 filhos, sendo que a média varia entre 4 e 6 e o máximo entre 10 e 12 filhos. Ressalta-se que os dois informantes idosos que não possuíam filhos não puderam tê-los por problemas de saúde.

É característico das comunidades pomeranas um grande número de filhos, pois como relembra Granzow (2009, p. 59) os pomeranos “não apenas aumentam, mas sim se multiplicam”. A diminuição do número de filhos e outras mudanças decorrentes nas sociedades refletiram também nos modos de vida pomeranos, sendo um exemplo a possibilidade de a mulher sair do ambiente doméstico para trabalhar em outras esferas sociais, políticas e econômicas.

V.III. Procedimentos para construção dos dados

A pesquisa de campo foi realizada em diferentes etapas, sendo a primeira preparatória para a inserção a campo, ou seja, tratou-se de um aprofundamento teórico por meio de revisão bibliográfica sobre comida, cultura, identidade cultural, rituais, cultura pomerana e simbolismo, além de leituras sobre a etnografia e experiências de outros pesquisadores que estudaram ambientes que lhe eram familiares.

A primeira etapa de inserção a campo constituiu-se prioritariamente de observações participantes das diferentes atividades que aconteciam nas comunidades

estudadas e também durante visitas realizadas nas casas dos futuros informantes. Conforme Angrosino (2009, p. 56), este método consiste em perceber as atividades e os inter-relacionamentos das pessoas no cenário de campo através dos cinco sentidos. Mesmo já conhecendo o meu campo de pesquisa por ter sido socializada em comunidades pomeranas, nesta etapa passei a fazer parte do cotidiano dos sujeitos da pesquisa de uma forma mais atenta, buscando entender em profundidade os aspectos que decorrem daquele ambiente, reconhecendo padrões de condutas ou ações que pareçam ser repetidas para que então, pudesse chamá-las de típicas das pessoas estudadas. Os dados provenientes das observações participantes foram registrados em diário de campo e auxiliaram na construção de toda a dissertação.

Durante esta fase elaborei um mapa etnográfico cuja finalidade foi mapear os diferentes aspectos culturais pomeranos que marcavam a identidade deste povo tradicional, conforme Figura 3. Este mapa foi de grande importância para nortear as futuras investigações de campo que seriam necessárias para traçar a identidade pomerana, além de delimitar os aspectos que seriam abordados nesta dissertação, uma vez que a amplitude dos dados mapeados, inicialmente, era muito grande e fazia-se necessário recortes para um melhor resultado.

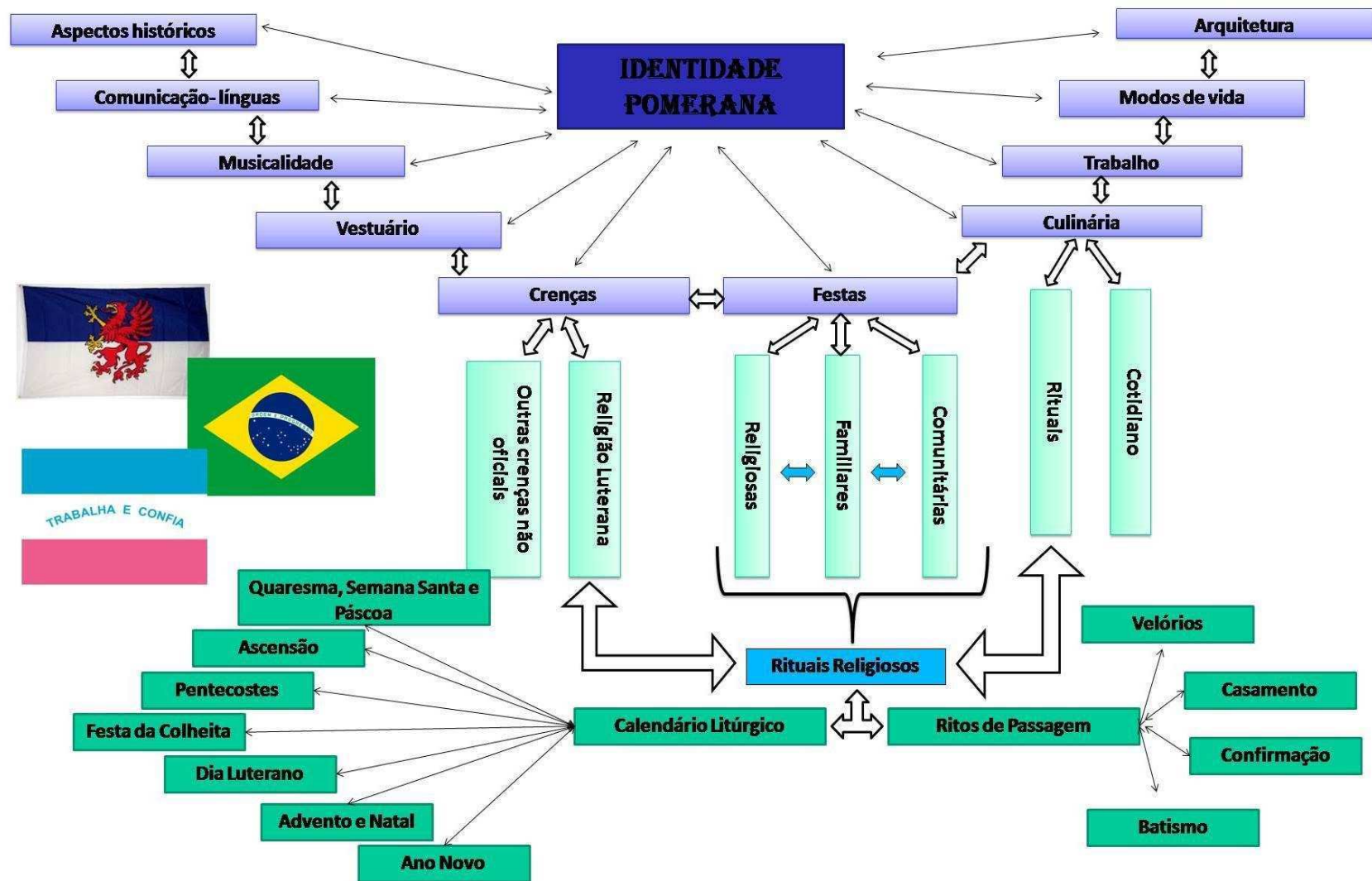


Figura 3: Mapa Etnográfico sobre a Cultura Pomerana
Elaborado por Adriele Schmidt, 2014

Além das informações resultantes das observações e dos mapeamentos, para identificar as comidas pomeranas e as tradições a elas associadas e explorar o processo de construção continuada das tradições culinárias no cotidiano e nas festividades foram realizadas entrevistas semiestruturadas com membros das comunidades, as quais foram gravadas em áudio, com autorização prévia dos participantes, e posteriormente foram transcritas e analisadas. Vale ressaltar que cada participante escolheu um nome fictício que foi utilizado para preservar a sua identidade.

Porém, nem tudo o que se planeja antes da inserção de campo acontece da forma prevista. Durante a realização das entrevistas com idosos, fui percebendo que seguir o roteiro de perguntas não era o melhor caminho para conseguir relatos valiosos. Depois de algumas entrevistas realizadas, memorizei boa parte das perguntas do roteiro e cheguei para conversar com as pessoas idosas sem papel e câmeras fotográficas e tive resultados muito mais significativos. Naturalmente as pessoas me contavam as suas histórias de vida, incluindo momentos de dificuldade e de alegria. Dessa forma, fui fazendo as perguntas do roteiro conforme o andamento da conversa, e ao final, retirava o meu roteiro e checava se havia faltado alguma informação.

Vale ressaltar que estas pessoas já haviam me autorizado a fazer as gravações em áudio em visitas anteriores e após as gravações, lhes apresentava o que havia sido gravado e novamente pedia autorização para que as utilizasse na pesquisa.

Para maior amplitude das abordagens, realizei também entrevistas em profundidade com idosos de ambas as comunidades sobre os primórdios da imigração, as crenças religiosas e populares e o trabalho em mutirão, muito característico dos grupos de imigrantes pomeranos.

Outro aspecto importante de ser esclarecido é que as visitas em todas as casas e as entrevistas com pessoas com mais de 60 anos foram feitas em pomerano, por ser esta a língua falada cotidianamente entre eles. Somente com jovens e alguns adultos as entrevistas foram feitas em português, porém os diálogos com as suas famílias também se deram em pomerano.

Estas entrevistas foram transcritas e traduzidas para o português por mim e quando apareciam dúvidas quanto à tradução de palavras e frases recorri ao Dicionário Enciclopédico Português e Pomerano, de autoria de Tressman (2006).

Para complementação e ilustração dos assuntos abordados nesta dissertação realizei também uma pesquisa visual utilizando-se arquivos fotográficos de famílias pomeranas, nas quais busquei identificar tradições ligadas à religião, às festividades, ao trabalho e à culinária em diferentes tempos e momentos. As fotografias contribuíram para evocar memórias dos participantes, que me relatavam histórias sobre as fotografias e evidenciavam a tradição à qual estavam relacionadas.

Para auxílio na descrição densa, nas análises e na apresentação e discussão dos resultados, durante todas as etapas da pesquisa de campo foram realizados registros fotográficos das observações e gravações de palestras e cerimônias, mediante autorização dos sujeitos.

V.IV. Procedimentos para análise de dados

Inicialmente fiz o gerenciamento dos dados coletados, organizando as informações do diário, das entrevistas e da pesquisa visual. Os rituais e festividades foram descritos a partir dos registros em diário de campo e leituras de referências utilizadas pelas lideranças da Igreja de Confissão Luterana no Brasil (IECLB), buscando entender as particularidades e categorias que aparecerem, bem como os seus significados para os pomeranos.

Para os dados provenientes das entrevistas, dos registros do diário de campo e das fotografias foram utilizadas duas formas para análise: a análise descritiva e a análise teórica. A primeira é explicada por Angrossino (2009, p. 90) como sendo o processo de tomar o fluxo de dados, decompondo-as em partes que as constituem, identificando padrões, regularidades ou temas que emergem dos dados. A segunda é definida pelo autor como o processo de descobrir como aquelas partes componentes se encaixam, ou seja, como se pode explicar a existência de padrões nos dados, ou como são decifradas as regularidades percebidas.

CAPÍTULO 1

ENTRE A VELHA E A NOVA POMERÂNIA

Considerado como um país vazio e desprotegido, a partir de 1820 o Brasil tomou como uma de suas preocupações sócioeconômicas a atração de imigrantes. Apesar da entrada de outros grupos étnicos, esperava-se dos imigrantes europeus a produção de gêneros alimentícios básicos e substituição da mão de obra escrava, eliminando a herança negra da formação social do Brasil, ou seja, visava o “embranquecimento” da população brasileira (OLIVEIRA, 2011, p.3).

Aliando a abertura brasileira à imigração européia e as dificuldades de sobrevivência na Europa, a imigração foi um dos caminhos necessários na busca de novas perspectivas de vida para o Povo Tradicional Pomerano. Martinuzzo (2009, p.60) escreve que de 1846 a 1900, entraram em terras capixabas cerca de quatro mil germânicos, sendo que deste total, 56% eram oriundos da região da Pomerânia, principalmente entre os anos de 1872 e 1875. Em suas bagagens trouxeram sua história, seus costumes, a sua fé e os seus modos de vida que continuaram a fundamentar a sua vida em terras brasileiras. Por terem sido designados a terras praticamente inabitadas, nos primórdios fizeram pouco contato com brasileiros, e pela própria dificuldade em falar a aprender a língua de seu novo país, isolaram-se nas montanhas e continuaram a viver conforme as tradições de sua terra natal.

Seyferth (1993, p. 3) em seu estudo sobre imigração germânica fala do isolamento relativo dos imigrantes abordando que este resultou da própria condução da política de colonização e não da livre escolha dos imigrantes, uma vez que os governos dirigiam os imigrantes para terras devolutas e restringia o seu espaço à colônia. Isto resultou na elaboração de uma forte organização comunitária, no surgimento de associações assistenciais, escolas comunitárias, no uso de sua própria língua, além de todo um complexo econômico e social originado da colonização com base na pequena propriedade familiar, que deram base para a construção de colônias próprias, distintas das sociedades nacionais.

Porém, aos poucos os pomeranos fizeram contato com os demais habitantes das terras vizinhas e suas tradições e modos de vida foram sendo ressignificados, ao mesmo tempo em que houve um processo de integração dos imigrantes pomeranos à sociedade

brasileira. Houve acompanhamento das inovações tecnológicas e desenvolvimento da região, o que não significa que as suas características culturais foram deixadas em segundo plano. Diante desta contextualização, este capítulo visa discorrer sobre o processo de imigração pomerana ao Espírito Santo, abordando os modos de vida deste povo tradicional nos primórdios da imigração.

1. A vida na Pomerânia europeia e o contexto da imigração

Os imigrantes pomeranos vieram de uma região atualmente extinta na Europa, a Pomerânia, situada na costa do Mar Báltico, entre as atuais Polônia e Alemanha e os países escandinavos, conforme pode ser observado na Figura 4. Possuía aproximadamente 38.408 km² e era subdividida em Vorpommern (Pomerânia Anterior) e Hinterpommern (Pomerânia Posterior). Os pomeranos que imigraram para o Espírito Santo, vieram em sua maioria da Pomerânia Posterior (Rolke, 1996, p. 3).



Figura 4: Localização Geográfica da Pomerânia
Fonte: Revista Globo Rural, 2008

Para compreendermos o contexto da imigração ao Brasil e a outros países, é preciso recorrer à história dos pomeranos em seu país de origem. Reconstituir a história pomerana talvez seja o principal desafio para pesquisadores da cultura pomerana, pois existe pouca bibliografia em língua portuguesa sobre o tema. Existem estudos

interdisciplinares em língua alemã que retratam a história pomerana, porém, como não tive acesso aos mesmos, utilizo-me do estudo sobre a Pomerânia e os seus aspectos geográficos, históricos e culturais desenvolvido por Helmar Reinhard Rölke (1996), para fazer uma breve reconstituição da história pomerana.

1.1. A Pomerânia e os conflitos territoriais

Rölke (1996, p. 9-10) relata que o litoral do Mar Báltico foi ocupado por Wendes⁵ por volta dos 600 anos antes de Cristo. O nome da Pomerânia se originou da palavra PO MORJE, da língua wende que significa “*terra perto do mar*”. Por esta região ser baixa e abundante em alimentos, foi alvo constante de desejo de dominação por povos inimigos. Os primeiros foram os vikings/noruegueses, os dinamarqueses e os poloneses.

Por volta dos séculos X e XI ocorreram conflitos armados entre a Dinamarca, a Polônia e a Pomerânia, porém, nem os poloneses e nem os dinamarqueses conseguiram estabelecer domínio nas terras desejadas. A Polônia, entretanto, conseguiu manter a posse da cidade de Stettin e, diante da impossibilidade de dominar os pomeranos militarmente, o Duque Polonês Boleslav II pediu ao Bispo Otto de Bamberg que cristianizasse os wendes-pomeranos que acreditavam em deuses que se manifestam pela natureza⁶(RÖLKE, 1996, p.11)

A cristianização ocorreu no ano de 1124, quando o Bispo construiu 11 igrejas católicas e batizou 22.165 pomeranos em um percurso de 85 quilômetros entre Pyritz e Wollin. O templo construído para o deus Trigaw em Stettin foi totalmente destruído. Os pomeranos aceitaram pacificamente a conversão, mas voltaram a fé antiga logo que o bispo Otto de Bamberg deixou o solo pomerano (RÖLKE, 1996, p.12).

Em 1125 o duque Polonês, receoso de que o rei alemão Lotário da Saxônia tentasse uma invasão, decidiu invadir de vez a Pomerânia. O duque pomerano Wartislav percebeu a intenção de invasão militar dos poloneses e procurou ajuda junto ao Bispo Otto de Bamberg, que era amigo pessoal do rei alemão. Em 1128 o bispo fez sua segunda viagem de cristianização entre os pomeranos, porém com o apoio logístico e

⁵ Wends é um nome histórico para eslavos que vivem perto de áreas de assentamento germânicas. Não se refere a um povo homogêneo, mas a vários povos, tribos ou grupos.

⁶ O maior deus dos wendes era Triglaw, mas havia também deuses menores que eram adorados através de animais, árvores, matas, riachos e inúmeras lagoas que existiam na Pomerânia. A adoração a esses deuses levava os wendes a confundi-los muitas vezes com poderes demoníacos, que estavam em toda a natureza, tendo como consequência uma grande superstição (RÖLKE, 1996, p. 11).

financeiro do rei alemão, Lotário da Saxônia, o que levou os poloneses a desistir da invasão (RÖLKE, 1996, p.13).

Com a cristianização apoiada pelos alemães, objetivou-se abrir as fronteiras pomeranas para o comércio e a cultura alemã, resultando em um processo de “germanização” da Pomerânia que se efetuou entre 1128 e 1400. Apesar da presença alemã, a Pomerânia teve que travar guerras com povos interessados no domínio dessas terras, o que influiu no enfraquecimento da nobreza pomerana. No século XII aconteceram 22 guerras na Pomerânia Ocidental contra dinamarqueses e poloneses. Nesse meio aconteceu o último ato dos alemães para se apoderarem da Pomerânia quando os Cavaleiros Teutônicos começam a invadir a Pomerânia a partir do leste. Ao mesmo tempo os Brandeburgueses atacaram pelo sul (RÖLKE, 1996, p. 13-15).

Segundo o autor, para manter a Pomerânia autônoma, a nobreza assinou em 1529 um tratado com os Brandeburgueses que dizia que os Brandeburgueses se comprometiam em dar autonomia aos pomeranos. “Em, contrapartida, os pomeranos se compromete[ra]m a passar o território pomerano a Brandeburgo, após a morte do último duque wende-pomerano” (RÖLKE, 1996, p. 15).

Em 1530 Johannes Bugenhagem introduziu a Reforma da Igreja na Pomerânia, tornando toda a região evangélico-luterana. A Guerra dos Trinta Anos estourou em 1618 por motivos políticos e religiosos e, para evitar que a Suécia viesse em auxílio dos luteranos no sul, o imperador alemão ocupou a Pomerânia com tropas católicas em 1627. Estes confiscaram as colheitas e os animais para o sustento, causando fome e miséria em toda a Pomerânia. O mesmo foi feito pelos suecos em 1630, quando desembarcam as suas tropas na Pomerânia. Há estimativas de que 50% da população pomerana tenha morrido nessa guerra (RÖLKE, 1996, p. 17-18).

Em 1637, morreu o último descendente da linhagem wende-pomerano, o duque Bogislaw XIV. Conforme o Tratado de 1529, Brandeburgo deveria tomar posse da Pomerânia. Isto só foi permitido pelos suecos, que mantinham as suas tropas na Pomerânia, em 1648 quando cederam a Pomerânia Oriental, porém mantiveram a Pomerânia Ocidental. Sucederam-se novas guerras entre suecos e poloneses e só no ano de 1720 Brandeburgo-Prússia conseguiu concretizar o tratado de 1529 (RÖLKE, 1996, p.18).

Sob o domínio da Prússia por 36 anos, a Pomerânia teve que enfrentar novas invasões por parte dos russos e suecos e, em 1806, o exército de Napoleão passou pela

região deixando novos estragos. Finalmente, em 1815, no Congresso de Viena foi decidida uma remodelação do mapa europeu, surgindo em 1817 a Província Prussiana da Pomerânia (RÖLKE, 1996, p. 18). De acordo com Tressmann (2008, p. 11), quando os pomeranos imigraram para o Brasil, em 1859, a Pomerânia ainda era uma Província da Prússia. Com a união dos estados alemães em 1871, a Pomerânia passou a fazer parte do Império alemão. Até 1945 a Pomerânia estava dividida entre Pomerânia Ocidental e Pomerânia Oriental.

Com a Primeira Guerra Mundial em 1914 e remanejamentos no mapa da Europa, a Pomerânia Oriental passou a ser a fronteira da Alemanha com a Polônia. Com a Segunda Guerra e derrota alemã, dos 38.500 km² de terra pomeranas, 31.301 km² passaram para o domínio polonês. A decisão da “Conferência de Potsdam”, em 1945, teve consequências brutais para o Povo Tradicional Pomerano, quando soviéticos e poloneses fizeram uso da resolução que permitia a expulsão da população de origem, levando um milhão e oitocentos mil pomeranos orientais a deixar tudo para trás. Alguns deles só conseguiram salvar a roupa do corpo. Estima-se que 500 mil morreram no caminho para Pomerânia Ocidental e para o restante da Alemanha. Com a Queda do Muro de Berlim as duas Alemanhas foram reunificadas e o que se conhecia como Pomerânia Oriental passou a pertencer a Polônia com o nome de Pomorze. A partir deste período, a Pomerânia como tal desapareceu do mapa da Europa. (RÖLKE, 1996, p. 35-39).

1.2. A questão religiosa e a imigração

Na Pomerânia Oriental, de onde vieram muitos pomeranos ao Espírito Santo, a confissão luterana era levada com muita seriedade. De acordo com Rölke (1996, p.30), os livros que orientavam a vida diária eram a Bíblia e o hinário que eram lidos diariamente e usados para treinar a leitura.

Mas o sonho da liberdade pomerana também não se concretizava nas questões religiosas, uma vez que os conflitos religiosos eram constantes. Por ocasião dos 300 anos da Igreja Reformada, em 1817 o Rei Frederico Guilherme III, da Prússia, decidiu unir a Igreja Reformada e a Igreja Luterana, proposta inicialmente aceita. Porém, desde 1816 existiram movimentos luteranos pomeranos que buscavam preservar os “ensinamentos puros” de Martim Lutero (RÖLKE, 1996, p. 30-31).

A partir de 1822 houve grande resistência à unificação, pois o rei da Prússia introduziu uma Nova Agenda de Ofícios religiosos, uniformizando a liturgia do culto em todo o estado. Em 1834 o problema chegou ao auge, quando fiéis não permitiram a entrada de um pastor que havia aceitado a união no templo. Diante do fato, o Rei que já havia tentado várias formas de persuasão mandou invadir o templo com as suas tropas (RÖLKE, 1996, p. 32).

Por não quererem abrir mão de suas convicções e visando preservar as suas crenças, a revolta dos luteranos resultou na decisão de vários deles por emigrar para os Estados Unidos da América em 1835. Cresceu assim, entre os luteranos, o desejo de emigrar para lugares onde pudessem confessar livremente sua fé evangélico/luterana. A esta vontade somou-se a procura de perspectivas de vida melhor, pois a Pomerânia estava sem emprego, empobrecida e faminta.

Entre 1830 e 1900, em torno de 331.400 imigrantes pomeranos foram para os Estados Unidos, com maior concentração entre 1881 e 1890. Ao mesmo tempo, houve imigração para a Austrália e Brasil. Há uma estimativa de que para o Brasil tenham vindo 30.000 pessoas. Os primeiros pomeranos desembarcaram em terras brasileiras no porto de Vitória, no estado do Espírito Santo, no ano de 1859 (RÖLKE, 1996, p. 34).

2. A vida na Pomerânia capixaba

Embora os primeiros imigrantes tenham desembarcado no Espírito Santo em 1859, a maior parte deles chegou entre os anos 1870 e 1874, quando a imigração também cessou, uma vez que a Europa deixou de liberar a imigração, pois precisava de mão de obra. Estima-se que, em 2008 a população de descendentes de pomeranos no Brasil, ultrapassava 300 mil indivíduos que ocupavam o Espírito Santo, Santa Catarina e Rio Grande do Sul. Em termos de Espírito Santo, este número é de em torno 145.305 descendentes de imigrantes (TRESSMANN, 2008, p. 12-13).

No Espírito Santo, inicialmente a população de pomeranos chegou ao Porto de Cachoeiro e se instalou nas regiões hoje conhecidas como Santa Leopoldina e Santa Maria de Jetibá. As terras designadas aos pomeranos eram praticamente inabitadas, em meio à densa floresta atlântica. Martinuzzo (2009, p. 60) ressalta as dificuldades iniciais dizendo que não houve o apoio prometido pelo governo e que os pomeranos, falando uma língua própria e estranha aos habitantes locais, desbravavam porções de terras capixabas antes somente ocupadas por indígenas.

Em 1859 chegaram os primeiros imigrantes pomeranos, totalizando 117 pessoas. Este número aumentou nos anos de 1872 e 1873, quando chegaram à Colônia de Santa Leopoldina mais 1.459 imigrantes provenientes da Província Prussiana da Pomerânia. Apesar de ocupação do Espírito Santo com outros europeus provenientes da Prússia (384); Holanda (126); Suíça (104); Tirol (82); Sachsen (76); Luxemburgo (70); Hessen (61), dentre outros em menor número de pessoas, a maioria dos imigrantes que ocupou a Colônia de Santa Leopoldina- atuais municípios de Santa Maria de Jetibá e Santa Leopoldina - era descendente de pomeranos (GAEDE, 2012, p.39, 58). Com suas diferenças culturais, cada um destes povos viveu a seu modo, porém, há probabilidade de que a língua e as festividades pomeranas predominassem sobre as outras, pois muitos imigrantes de outros países adotaram a cultura pomerana, falam a língua e seguem os seus costumes.

Sem conseguirem se comunicar com pessoas de fora de seu grupo, os pomeranos viveram muitos anos estabelecendo somente os contatos necessários com os demais. Nesse sentido, seus modos de vida foram ressignificados conforme as condições que encontraram no Espírito Santo, porém, a base de suas tradições permaneceu e vários de seus aspectos mantiveram-se vivos até os dias atuais.

Com o passar dos anos as terras da Colônia de Santa Leopoldina ficaram escassas e a vida tornou-se difícil, o que levou muitos pomeranos a migrarem para outras regiões do Espírito Santo e posteriormente para outros estados brasileiros. Esta migração pode ser observada na Figura 5 que ilustra as regiões capixabas que foram adquiridas pelos pomeranos, em busca de novas perspectivas de vida.

A partir desse mapa observamos quatro gerações de imigrantes pomeranos que ocuparam o Espírito Santo. Inicialmente ocuparam terras mais ao Sul do estado e as outras gerações adquiriram terras em direção ao norte do estado.. A partir da junção do detalhamento deste processo de migração interna feito por Joana Bahia (2011, p.74) e as informações contidas no mapa elaborado por Granzow (2009), fiz a seguinte observação acerca das gerações de imigrantes.

A primeira geração se refere ao período de 1847/1900, quando os imigrantes se dirigiram em direção da Colônia de Santa Isabel e Domingos Martins, ao longo do Rio Jucu (Califórnia, Rio Ponte, Tijuco Preto, Alto Jucu, Melgaço e Rio Lamego), a partir de Cachoeiro e Santa Leopoldina (Santa Maria da Vitória e Caramuru), a partir de

Esse mapeamento se fez importante para perceber a distribuição de descendentes de pomeranos no Espírito Santo e no Brasil e também para localizar as comunidades estudadas nesta pesquisa: Rio Possmoser é uma das localidades onde se instalou a primeira geração e a comunidade de Santa Joana, a segunda geração.

Recém chegados da Pomerânia, os colonos com muito sofrimento conseguiram adentrar nas terras que lhes foram designadas pelo governo brasileiro, sendo que a grande maioria deles recebeu uma propriedade menor do que lhes foi prometido. Apesar de se depararem com inúmeras dificuldades para a sua fixação e sobrevivência nas terras capixabas, ali reconstruíram seus modos de vida. Gaede (2012, p. 44) relata que “nem uma única família, segundo Tschudi, sobreviveria se tivesse que se sustentar com os produtos colhidos em sua propriedade. Os subsídios governamentais eram desviados ou repassados com muito atraso. Miséria, fome e doenças aumentavam dia após dia”. Para concluir o mapeamento das condições de vida dos pomeranos no Brasil, segue o relato de Fritz Wilm⁷ de 1924:

Então nesses pedregosos morros se instalou minha gente. Mas apesar disso, como eles conseguiram chegar lá? Onde só havia mato, e nada mais além de mato. Esses morros ninguém podia escalar. [...] então eles tinham que dar muitas voltas. Com foices e facões, os homens puxavam a frente, abrindo picadas através das brenhas de taquaras, gravatás e outras espinheiras. Isto resultava num beco, onde raras vezes podiam ver o céu. Após dias e noites de árduo trabalho, preocupação e empenho, eles chegaram tão longe quanto queriam estar dentro de suas matas. Então ali procuraram um lugar onde poderiam iniciar a construção de suas moradias [...] o caminho era longo. Eu necessitava de seis horas, ainda que meu cavalo fosse bom e rápido. [...] No meu tempo a maioria das pessoas já possuía um animal de montaria. Mas eles iam a pé e carregavam os animais com produtos que podiam vender em Porto de Cachoeiro, e compravam o que necessitavam. No início eles não possuíam animais de montaria e nem de carga e carregavam tudo nas costas. (WILM, 1924 apud JACOB, 2010, p.20).

As primeiras moradias foram compostas por ranchos improvisados em que eram fincados quatro esteios no chão, as paredes eram feitas de palha trançada e folhagens e o telhado era coberto com folhas amarradas em longas varas que eram fixadas no teto do rancho. Somente após alguns anos, foi que cada família com a ajuda dos vizinhos, teve condições de construir uma moradia mais digna (GAEDE, 2012, p. 46-47).

As gerações posteriores, incluindo a terceira e quarta gerações de imigrantes que participaram desta pesquisa, também tiveram dificuldades para construir suas moradias

⁷ Fritz Wilms foi um arquiteto alemão, não sendo conhecidos detalhes sobre a sua formação e origens profissionais. Aparentemente o arquiteto se descrevia como um autodidata.

e relatam que toda a madeira necessária para a construção das casas era trabalhada manualmente com uma serra, conhecida pelos pomeranos como bredhåka, e eram carregadas nas costas por pessoas da comunidade que se uniam em mutirão. O senhor Fritz (84 anos, agricultor aposentado) mencionou que “algumas vezes tinha que bater lama nas casas, as casas eram amarradas com ripas de palmitos e jogado lama, e muitas vezes montava a cavalo no meio da massa”. O seu Flontz (72 anos, agricultor aposentado) ao relatar o processo, complementa “Era tudo jogado com lama, amarrado com palmito, ai depois jogado lama. Ai rebocava liso e ai passava cal feita de terra branca. Meu Deus”! Apesar de os informante lembrarem o trabalho duro, sempre destacavam que ele era feito com alegria, pelo prazer do trabalho e por contar com a solidariedade dos vizinhos e amigos.

Nos períodos iniciais da vida em terras brasileiras, as famílias camponesas produziam basicamente para subsistência e não tinham muito o que vender. Portanto, não tinham dinheiro e nem acesso a pontos de comercialização, que só apareceram mais tarde, principalmente com a venda de café e porcos, para quem tinha condições de produzi-los. Os principais alimentos a serem comprados era sal, farinha de trigo (consumida somente em ocasiões especiais) e tecido. Estes eram adquiridos em maior quantidade pelos compradores de café da região que, por sua vez, os revendiam às famílias da comunidade, muitas vezes descontando o valor da compra na quantia a ser recebida pela venda do café.

Todo o trabalho da roça era feito utilizando-se ferramentas manuais como a enxada e o machado, sendo que os materiais e produtos cultivados eram carregados nas costas, por ausência de outros meios de transportes. Com o passar dos anos, o trabalho de cultivar a terra passou a ser feito com um arado, que era empurrado pelos próprios pomeranos, mas que, posteriormente, passaram a ser puxados por juntas de boi ou por burros de cangaia. O seu Fritz (84 anos) contou que quando adquiriu um arado, ele e seus filhos mais velhos aravam a terra em sua própria “colônia” ou também prestavam serviços em terras alheias, como forma de incrementar a renda. Ele relatou ainda que sua família era grande e, na ocasião da colheita, ele usava burros de cangaia para transportar os produtos cultivados para sua casa.

Com o passar do tempo, os mutirões de homens que carregavam as cargas para venda foram substituídos pelo trabalho das tropas. Mais tarde, tiveram acesso à energia

elétrica e também micro-tratores (a tobata) e motosserras, que facilitaram o trabalho. As plantações também puderam ser irrigadas possibilitando maior produção.

Os entrevistados também relataram as dificuldades que os pomeranos passaram com as doenças naquela época, pois não havia médicos, hospitais e postos de saúde. O entrevistado Flontz (72 anos, agricultor aposentado) conta que quando alguém adoecia era transportado dentro de um lençol preso por varas de madeira e carregado pelos amigos e vizinhos até onde havia atendimento médico. Quando o doente estava um pouco melhor, “amarrava-se de novo [o lençol] nas varas e trazia, igual a um caixão, ali dentro eles carregavam [as pessoas]. É, isso não foi tão fácil, não”.

Diante da ausência de médicos e medicamentos, em situações mais simples e problemas corriqueiros, os pomeranos recorriam a benzedeiras, curadores, usavam chás e conhecimentos tradicionais que eram repassados entre as gerações. Mesmo com o passar dos anos e com as melhorias na área da saúde, isso não mudou muito, uma vez que muitos pomeranos em situações de doença, antes de irem a um médico procuram um benzedor. Caso isso não resolva, procuram por atendimento médico.

O Povo Tradicional Pomerano também sofreu muito com a falta de atendimento religioso nos primeiros anos da imigração. Gaede (2012, p. 44-45) relata que a partir de 1857 chegou o primeiro grupo a colônia de Santa Maria, dentre eles os pomeranos. Movidos pela fé luterana, ao virem para o Brasil, trouxeram em suas bagagens a Bíblia, o Catecismo Menor⁸, o hinário e os livros de oração. Mesmo sem pastores, eles se reuniam para celebrar cultos e festividades religiosas. Até o ano de 1864 estas famílias eram atendidas precariamente pelos pastores de Santa Isabel (comunidade que posteriormente foi denominada Domingos Martins), até o período em que chegou da Suíça o primeiro pastor para a colônia de Santa Maria. Inicialmente as celebrações eram feitas nas casas das famílias e, somente em 1869, foi inaugurado um templo na localidade de Luxenburgo, comunidade posteriormente denominada Santa Leopoldina (GAEDE, 2012).

A questão da comunicação foi outro problema inicialmente encontrado, pois os imigrantes não sabiam falar a língua portuguesa, portanto, não conseguiam se comunicar com pessoas de fora de seu grupo. Assim, o grupo se “isolou” nas montanhas que lhes foram designadas e, aos poucos, a necessidade levou-os a fazerem contato com

⁸O Catecismo Menor de Martim Lutero é um livro guia dos princípios da Igreja Luterana, contendo os sacramentos da Igreja (Batismo e Santa Ceia), os 10 mandamentos, explicações sobre a oração do Pai Nosso e da Confissão de Pecados, dentre outros.

as pessoas da região e aprenderem a falar português, algo fundamental para as negociações e sociabilidades.

Na ocasião da pesquisa, muitos idosos tinham dificuldades com a língua portuguesa, comunicando-se majoritariamente em pomerano. Nas entrevistas realizadas, quando perguntei como eles haviam aprendido português, obtive os seguintes relatos: “na escola eu não aprendi nada [...] mas tinha um mineiro, eu até tenho uma foto dele, que esteve aqui vários anos. Eu ensinava pomerano para ele e ele me ensinava a falar português (Fritz, 84 anos)”. Seu Flontz (72 anos) disse que até hoje tem dificuldades com o português e conversa misturando as duas línguas..

Assim, principalmente os idosos, entendem um pouco do português e falam com dificuldade, conforme relatado por Chaneta (74 anos, agricultora aposentada): quando disse que “português eu posso só [falo] um pouco, [...] mas para ir no médico, aí não [consigo falar bem o português]. Assim, se eu quiser comprar alguma coisa, aí sim [eu consigo falar]. Falar pomerano e alemão, isso sim eu falo bem”.

Para que houvesse a manutenção da língua pomerana, os falantes da língua passaram por alguns desafios, pois as políticas do Estado Brasileiro buscavam impor o português como única língua legítima, o que contribuiu para a eliminação de várias línguas faladas no Brasil (HARTUWIG et al, 2010, p. 123).

Com isso, grande parte dos pomeranos aprendeu a falar português somente a partir da Campanha de Nacionalização de 1938 que se referia a um “conjunto de medidas legais cujo objetivo era combater a influência “desnacionalizante” das comunidades de imigrantes no seio da sociedade nacional e forçar sua integração”. Dentre outras medidas adotadas, estava o Decreto-Lei nº 406, de 4 de maio de 1938, que proibia que as colônias fossem ocupadas exclusivamente por imigrantes de um mesmo país e estabelecia um mínimo de 30% de brasileiros em cada uma delas, além de tornar obrigatória a utilização da língua portuguesa para todas as crianças com menos de 14 anos, obrigando a utilização de livros escritos em português e proibindo a publicação de livros em língua estrangeira em todas as zonas rurais do país (OLIVEIRA, 2011, p. 13).

Nessa ocasião, as comunidades pomeranas também foram perseguidas e foram proibidas de falar sua língua materna, principalmente no centro da cidade e locais públicos. Apesar da obrigatoriedade do uso do português, a língua pomerana continuou sendo falada na zona rural e repassada entre as gerações. Nos dias atuais, o pomerano é uma língua oficializada e reconhecida e pode ser falada livremente em todo o território

nacional, o que se deu graças à persistência dos descendentes de imigrantes diante das proibições.

Os anos que compreenderam a Campanha de Nacionalização foram relatados pelos participantes como sendo um período muito difícil em que as crianças pouco ou nada aprendiam com as professoras que falavam somente português. Dentre os entrevistados que mencionam as dificuldades está Flontz (72, agricultor aposentado), que mencionou os conselhos que os seus pais haviam lhe dado quando criança: “Muitas vezes eles nos falaram, vocês tem que ir pra escola estudar, e a gente também foi, e a gente também estudou, mas os professores não ajudaram a gente. Isso foi uma coisa muito ruim pra gente aprender o A,B,C”. Com esta limitação no aprendizado do português, a língua utilizada até os dias atuais pelas pessoas idosas e pelos adultos em momentos não formais continua sendo o pomerano.

Os relatos dos entrevistados mostram a ineficiência da escola no aprendizado das crianças, e revelam que a língua portuguesa foi adquirida pelos pomeranos por meio da relação intercultural. A resignificação de alguns costumes e a inserção de novos hábitos também pode ter sido resultado desse contato entre os pomeranos e moradores de outras localidades que habitavam a região.

De acordo com Canclini (2011, p. 19) o encontro cultural de um ou mais povos resulta da hibridização cultural, que se caracteriza como um processo sócio-cultural em que estruturas ou práticas, que existiam em formas separadas, combinam-se para gerar novas estruturas, práticas e objetos. Nesse sentido, o que era feito de uma forma, passou a ser feito de outra, cujas trocas de conhecimentos e práticas foram ocorrendo entre os pomeranos e os demais, trazendo dinamismo à cultura local.

Ainda sobre a relação das famílias pomeranas com a escola, destaco que nos primórdios da vida no Brasil, as famílias moravam distantes umas das outras, não havia estradas, somente trilhas entre as matas. Além disso, os professores falavam somente português enquanto as crianças foram socializadas falando pomerano, o que trazia dificuldades no processo de ensino-aprendizagem. Além desses desafios, Flontz (72 anos, agricultor aposentado) fala sobre a presença de professores ruins que aplicavam castigos àqueles que não conseguiam ler o que se pedia. Ele também destacou a falta de materiais pedagógicos, pois o único material que as crianças dispunham para estudar era

“um caderno de escrever com oito folhas enfiadas dentro do embornal⁹”. Para estudar, as crianças também encontravam no caminho da escola outras situações adversas, como suportar a coceira deixada pelos carrapatos que eram adquiridos pelo caminho, como relatado por Flontz.

Além dessas dificuldades, alguns pais consideravam o trabalho na roça mais importante que os estudos. Por isso, solicitavam às professoras para liberar seus filhos da escola para auxiliar no trabalho agrícola. Isso resultou em um baixo grau de escolaridade entre muitos camponeses idosos e adultos. Assim, praticamente inexistiu entre os colonos dessas gerações pessoas com ensino médio e tampouco com ensino superior.

Assim, os pais que passaram por tantas dificuldades decorrentes da falta de estudos e, vivendo em uma sociedade que oferece maiores facilidades, incentivam seus filhos a estudar, querendo dar a eles a oportunidade que seus antecessores não tiveram. Com isso, aumentou significativamente o número de jovens que deixavam suas famílias na zona rural e saíam à procura de qualificação para ter melhores condições profissionais. Destes, poucos retornavam para trabalhar junto à família, o que era uma das principais preocupações dos próprios colonos e autoridades municipais.

O contrário também acontece, já que muitas famílias pomeranas mais conservadoras, impediam seus filhos de concluírem o ensino médio, mesmo que este seja obrigatório¹⁰. Alegam que, mesmo com a falta de estudos é possível sobreviver na roça, e que “para plantar e colher não é preciso ser estudado, basta saber ler e escrever”. Esta situação deve ser problematizada, para isso, torna-se necessária uma pesquisa visando investigar os motivos para o desinteresse dos alunos em ir para a escola e o consentimento dos pais em autorizá-lo a deixar os estudos para trabalhar com a agricultura, questionando se existe uma resistência aos estudos ou ao projeto educacional do estado.

Uma possível resposta a estas questões talvez sejam as escolas de Ensino Fundamental e Médio que funcionam em regime de alternância no município de Santa Maria de Jetibá, sendo exemplos a Escola Estadual de Ensino Fundamental e Médio

⁹ O embornal é uma espécie de bolsa de tecido simples costurada pelas próprias pomeranas. O mesmo também era utilizado para levar comida para as lavouras.

¹⁰ A Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional - LDB, Lei nº 9.394/96, estabeleceu como sendo dever do Estado a progressiva expansão da obrigatoriedade do Ensino Médio no Brasil.

“Fazenda Emílio Srooeder”, localizada na Comunidade de Alto Santa Maria e a Escola Família Agrícola de São João do Garrafão, localizada em Garrafão. Em busca de tentar conciliar os estudos das crianças e jovens com a participação nas atividades da agricultura familiar, tão cara para os pomeranos, os alunos estudam durante uma semana em período integral e na outra semana ficam em casa, ajudando seus pais nas atividades domésticas (no caso das meninas) e no trabalho da roça (no caso dos meninos e em partes do dia também das meninas).

Além das matérias básicas, essas escolas oferecem em sua grade curricular as disciplinas de Agricultura e Zootecnia, aulas de campo e Plano de Estudos¹¹ sobre temas relevantes ao meio rural, em que os alunos aprendem também sobre as atividades do campo, com o intuito de que as crianças e adolescentes apliquem em seu cotidiano familiar parte do que aprenderam. Outra importante conquista para o Povo Tradicional Pomerano foi a inauguração do Instituto Federal do Espírito Santo- Campus Santa Maria de Jetibá no ano de 2015, em Santa Maria de Jetibá - Espírito Santo, possibilitando aos jovens pomeranos a oportunidade de cursar ensino médio e técnico de melhor qualidade.

O Programa de Educação Escolar Pomerana (PROEPO), criado em 2005, também foi um importante passo para aproximar a família pomerana e a escola. O PROEPO é um programa político e pedagógico bilíngüe adotado por cinco municípios capixabas: Santa Maria de Jetibá, Vila Pavão, Domingos Martins, Pancas e Iaranja da Terra. O principal objetivo deste programa é desenvolver nas escolas públicas um projeto pedagógico que valorize e fortaleça a cultura e a língua pomerana, representadas por meio da língua oral e escrita, danças, religião, arquitetura e outras tradições.

O PROEPO pretende introduzir uma educação intercultural bilíngüe (Pomerano e Português); desenvolver nos alunos a habilidade de leitura e escrita na língua pomerana; compreender a importância da preservação da língua pomerana como veículo de transmissão cultural dos descendentes; proporcionar aos alunos acesso aos conhecimentos universais a partir da valorização da sua língua materna e saberes tradicionais; valorizar a língua pomerana como elemento fundamental da identidade

¹¹ O Plano de estudos é um caderno de pesquisas em que, durante uma semana de aulas, os alunos elaboram perguntas sobre o tema proposto pelos professores, levam estas perguntas para casa e as respondem junto à suas famílias e vizinhos, retornam com estas informações para a escola e elaboram a sua redação individual. Posteriormente é feita uma redação geral em conjunto entre alunos e professores, reunindo as respostas de todos os alunos da turma em um só texto. Este caderno é feito semestralmente e é incluso nas avaliações dos alunos.

sociocultural no ambiente escolar, promovendo a autoestima dos alunos, e; trabalhar a importância da língua pomerana e o modo de vida camponês como fatores de identidade étnica e cultural (DETTMANN, 2014, p.51).

Este programa se faz importante na manutenção da língua pomerana nas comunidades por ele atendidas. Além destas outras medidas auxiliaram para que aos poucos, as dificuldades fossem vencidas e a cultura pomerana reproduzida, ressignificada e fortalecida nas terras capixabas onde se instalaram. A língua pomerana, o vestuário, os valores, as crenças, as festas e as formas de trabalhar e de alimentar foram mantidas e, por vezes, adaptadas de acordo com a situação em que se encontravam, construindo e reconstruindo a sua identidade cultural.

CAPÍTULO 2

CULTURA POMERANA E ALGUNS MARCADORES DA IDENTIDADE

Este capítulo objetiva abordar os aspectos culturais pomeranos e verificar como estes atuam na construção de sua identidade. Para tanto, organizei o capítulo em duas partes. Na primeira apresento as perspectivas teóricas utilizadas para a compreensão da cultura e identidade pomeranas e na segunda me refiro aos resultados da pesquisa de campo sobre os aspectos culturais pomeranos e a questão da identidade do Povo Tradicional Pomerano.

O principal motivo que me levou a investir nesta abordagem é uma inquietação quanto a interpretações fragmentadas da cultura pomerana, que comprometiam a inteligibilidade de sua identidade. Por ser a cultura pomerana pouco conhecida, a mídia passou a divulgá-la como algo exótico. Assim, as reportagens e vídeos muitas vezes mostram uma interpretação da cultura pomerana que não condizia com a interpretação dos próprios moradores.

Tressman e Bahia (1999, p.1) analisaram a questão e enfatizaram que os elementos da tradição devem ser valorizados. Porém argumentam que ninguém se alimenta da tradição e do folclore o tempo todo. Os autores criticam a forma como os elementos culturais pomeranos são abordados. Muitas mídias não consideram que os pomeranos vivenciaram, vivenciam e são protagonistas de muitas mudanças sociais em suas vidas, não reconhecendo o quando a cultura desse povo tradicional tem passado por um rico processo de dinâmica cultural.

Apesar das mudanças decorrentes em seus modos de vida, muitas características típicas pomeranas estão vivas dentre as comunidades, embora ressignificadas de acordo com as situações com as quais se depararam. Para Tressman e Bahia (1999, p.2) não é necessário decorar todas as chamadas tradições para ser um membro do grupo, pois existem várias formas de as pessoas se autoidentificarem como pomeranos, uma vez que a tradição e as mudanças são indissociáveis. Assim, a identidade pomerana é um processo de permanente construção e não pode ser percebida como algo imutável e acabado, conforme análise feita por muitas mídias que visam perpetuar a cultura pomerana como “algo exótico”, “coisa de outro mundo”.

1. A dinâmica da cultura e o hibridismo cultural

A Antropologia é uma ciência que surgiu com a principal finalidade de estudar o outro, a cultura dos outros. Ruth Benedict (1972, p.19) lembra que a cultura é como uma lente através do qual o ser humano vê o mundo. É por meio dessa lente que os indivíduos e grupos sociais respondem à suas próprias necessidades e desejos. Assim, as pessoas usam lentes diferenciadas para enxergar a culturas do outro.

Diversas definições foram dadas ao termo, porém neste estudo a principal perspectiva que se tem é que a cultura envolve todos os elementos que marcam determinado grupo, tais como os seus hábitos, seus valores, suas crenças e que estas características, apesar de algumas serem frutos de heranças dos antepassados, nunca são estáticas, mas sim, passam por constantes ressignificações de acordo com o contexto social em que as pessoas estão inseridas.

Pesquisar a cultura é considerado por Laraia (2001, p. 63) como estudar um código de símbolos partilhados pelos membros de determinada cultura e, para perceber o seu significado, é preciso conhecer a cultura que o criou, por isto a necessidade de estar entre eles. Sahllins (2003, p. 170) descreve que “nenhum objeto e nenhuma coisa é ou tem movimento na sociedade humana, exceto pela significação que os homens lhe atribuem”.

Brumann (1999, p. 23) define a cultura como um conjunto de padrões adquiridos socialmente a partir dos quais as pessoas pensam, sentem e fazem. Enfatiza-se ainda que uma cultura requer apenas interação social, não sendo necessário proximidade física ou um tipo de sociabilidade direta. Para Hall (2006, p. 13) uma cultura é semelhante a um discurso, pois envolve um modo de construir sentidos que influencia e organiza ações e a própria concepção que os indivíduos têm de si mesmos.

Nesse sentido, os membros de cada cultura têm o seu próprio modo de ver o mundo, tem diferentes comportamentos sociais, apreciações de ordem moral e valorativa e posturas corporais próprias que são produtos de uma herança cultural. Cada indivíduo é resultado do meio cultural em que foi socializado, herdando conhecimentos e experiências adquiridas por gerações passadas (LARAIA, 2001, p.68). Apesar dessa herança, a transmissão de valores culturais nunca é idêntica entre as gerações, pois a cultura é marcada pelos valores de seu tempo.

Ao considerar a relação intercultural, Cucho (2002, p. 136-140) defende que a cultura é dinâmica, ou seja, nenhuma cultura existe sempre igual a si mesma, sem sofrer influências externas, em estado puro, mas enfatiza o processo que cada cultura sofre em situação de contato cultural, que corresponde a um processo de desestruturação e depois de reestruturação. De acordo com esta perspectiva, não existe uma oposição entre “culturas puras” e “culturas mestiças”, pois devido aos contatos culturais todas são feitas de continuidades e descontinuidades.

Em um sentido semelhante, Cunha (1986, p. 101) escreve que a cultura não é algo dado, sem possibilidades de mudanças, mas algo que é constantemente reinventado, recomposto, investido de novos significados. Laraia (2001, p. 96) apresenta dois tipos possíveis de mudança cultural, sendo uma delas interna, resultante da dinâmica do próprio sistema cultural, e a outra externa que é resultado do contato de um sistema cultural com outro.

A dinâmica da cultura se relaciona também ao conceito de hibridismo cultural estudado por Canclini (2008). Este processo pode ser resultado de processos migratórios, turísticos e de intercâmbio comunicacional ou econômico, mas frequentemente surge da criatividade individual e coletiva (CANCLINI, 2008, p.19-22).

As mudanças decorrentes do hibridismo e da dinâmica cultural podem resultar em conflitos de interesse. Laraia (2001, p.99) destaca que o principal destes conflitos é o que se dá entre as diferentes gerações, por que a cada momento as sociedades são palco do embate entre as tendências conservadoras e inovadoras. Os conservadores tentam manter os hábitos inalterados e os inovadores contestam as permanências dos conservadores e pretendem substituí-los por novos procedimentos.

Nesse sentido, Canclini (2008, p.218) analisa o processo de mudança e os conflitos de interesse entre o que é tradicional e o que é moderno, dizendo que a tendência da modernização não é somente provocar o desaparecimento das culturas tradicionais, e que o problema não se reduz a conservar e resgatar tradições supostamente inalteradas, mas sim de analisar como estas tradições estão se transformando e como interagem com as forças da modernidade.

Supõe-se que a reelaboração heterodoxa, mas autogestiva das tradições pode ser, ao mesmo tempo, fonte de prosperidade econômica e de reafirmação simbólica, uma vez que nem a modernização exige abolir as tradições, nem o destino dos grupos tradicionais é ficar de fora da modernidade. Nesse sentido, os “cruzamentos culturais”

resultam em uma reestruturação dos vínculos entre o popular e o culto, o local e o estrangeiro e o tradicional e o moderno (CANCLINI, 2008, p. 241).

Entre a modernização, o tradicionalismo e a hibridização, entender a cultura como um processo dinâmico é fundamental. Cada sociedade passa por constantes transformações e a sua cultura é permanentemente reinventada. Da mesma forma que a cultura passa por mudanças constantes, a identidade cultural, longe de ser algo herdado e estático, é estabelecida no seio das relações sociais, mediante um contínuo processo de construção e reconstrução, como veremos a seguir.

2. Identidade cultural

Para a construção da identidade cultural de diferentes grupos, a noção de cultura e de tradição se faz importante, pois são as bases para a construção deste conceito como abordado por Manuela Carneiro da Cunha (1986) e Stuart Hall (2006).

Para Hall (2006, p. 13) as diferentes culturas produzem sentidos que são compartilhados pelos membros do grupo e com os quais os indivíduos podem se identificar e construir suas identidades por meio das histórias que são contadas, cujas memórias de seus integrantes conectam o presente com seu passado, como também por meio de imagens (fotografias e vídeos) que são construídas no âmbito da própria cultura. Cunha (1986, p. 88) atribui à tradição cultural este papel, destacando que ela serve de reservatório no qual serão buscados traços culturais que servirão como sinais para uma identificação étnica.

Nesse sentido, as comunidades se diferenciam de acordo com as suas construções culturais e a estas características próprias de cada povo, dá-se o nome de identidade cultural. Esta é conceituada como um conjunto vivo de relações sociais e patrimônios simbólicos que são compartilhados entre as gerações, cujos valores são comuns entre os membros da comunidade. Trata-se de um conjunto de construção continuada, modificado por várias fontes no tempo e no espaço, sendo um processo dinâmico (SOUSA, 2012, p. 1; OLIVEIRA, 2010, p. 1).

Cuche (2002, p. 177) descreve a identidade cultural como “uma modalidade da caracterização da distinção entre nós e eles, baseada na diferença cultural”. Porém, em seu livro sobre a Noção de Cultura nas Ciências Sociais o autor defende a definição proposta por Fredrik Barth de que a identidade é uma construção que se elabora em uma relação de oposição entre grupos que mantém contatos, sendo, portanto, formada nas

relações entre os grupos sociais. Segundo este teórico, para definir a identidade grupal o importante não é inventariar seus traços culturais distintivos, mas sim localizar aquelas características que são utilizadas pelos membros do grupo para manter e afirmar a sua distinção cultural (CUCHE, 2002, p. 182).

Canclini (2008, p. 23) corrobora esta proposição, pois acredita que quando se define uma identidade mediante um processo de abstração de traços como as tradições, a língua e condutas estereotipadas, frequentemente se tende a desvincular essas práticas da história de misturas em que se formaram. Assim, os estudos que levam em conta os processos de hibridização revelam que não é possível falar de identidades como se tratasse apenas de um conjunto de traços fixos, nem afirmá-los como a base de um povo tradicional ou de uma nação.

Pode-se considerar então que as identidades são dinâmicas e híbridas. A relação da globalização com a construção das identidades estudada por Hall (2006, p.2), aponta que as mudanças decorrentes deste processo levaram a uma crise de identidade, em que o sujeito, previamente vivido como tendo uma identidade unificada e estável está se tornando fragmentado, composto de várias identidades. A identidade está se tornando uma “celebração móvel” formada e transformada permanentemente em relação às formas pelas quais o sujeito se relaciona com os diferentes sistemas culturais. Mediante esse processo, aparece o sujeito que não tem uma identidade fixa, essencial e permanente (HALL, 2006, p. 2).

Para Mocellim (2008, p. 2) as identidades tornam-se deslocadas de um vínculo local e são transformadas em uma tarefa individual de construção incessante e não mais em uma atribuição coletiva que implicava apenas certa conformação com as normas sociais vigentes.

Estes processos de construção continuada e hibridizações, de acordo com Canclini (2008, p.22-23), levam a relativizar a noção de identidade. Esta perspectiva não elimina apenas a pretensão de estabelecer identidades “autênticas” e “puras”, mas põe em evidência o risco de delimitar identidades locais que tendem a afirmar-se como radicalmente opostas à sociedade nacional ou à globalização. Esta preocupação também aparece em Hall (2006, p. 23) quando supõe que uma consequência da globalização é a possibilidade do fortalecimento de identidades locais ou à reprodução de novas identidades. Um exemplo do fortalecimento de identidades locais apresentado por Hall é

a reação defensiva de membros dos grupos étnicos dominantes que se sentem ameaçados pela presença de outras culturas.

O fortalecimento de identidades locais e a reação defensiva do grupo com relação à gama de mudanças culturais que ocorrem nas sociedades atuais é comum em comunidades predominantemente composta por imigrantes. Hall (2006, p. 24) faz uma diferenciação entre estes tipos de sociedades, considerando-as sociedades da tradição e da tradução. As primeiras possuem identidades que tentam recuperar sua pureza anterior e recobrir o que é considerado como perdido.

Com relação à tradução é improvável que estas comunidades continuem puras, pois as identidades estão sujeitas ao plano da história, da política, da representação e da diferença. Como a palavra tradução significa “transportar entre fronteiras”, este conceito descreve aquelas formações de identidade compostas por pessoas que foram dispersas de sua terra natal, que mesmo sem pretensão de retornar às suas origens, retêm fortes vínculos com seus lugares do passado e com suas tradições (HALL, 2006, p. 24).

De acordo com o autor, nessas sociedades, as pessoas carregam os traços das culturas, das tradições, das linguagens e das histórias particulares pelas quais foram marcadas e são obrigadas a negociar com as novas culturas em que vivem. O que não significa uma perda de identidade e nem uma assimilação cultural, mas implica que essas comunidades são produto de várias histórias e culturas interconectadas.

Lévi-Strauss (1976, p. 5-6) aborda que é incontestável que os homens elaborem culturas diferentes em virtude das propriedades particulares do meio em que vivem, do afastamento geográfico e da ignorância em que se encontram em relação ao resto do mundo. Porém, o autor ressalta que isto só seria rigorosamente verdadeiro se cada cultura tivesse se desenvolvido isolada de todas as outras, e isto nunca ocorreu.

Utilizando das teorias de Bernard Williams, Geertz (2001, p. 73-74) descreve que a diversidade cultural fornece alternativas aos homens, pois outros valores e estilos de conduta são vistos como crenças e valores que adotaríamos e defenderíamos se tivéssemos nascido em outro lugar e em época diferente daqueles em que estamos. Nesse sentido, a diversidade cultural resulta das relações diretas ou indiretas entre as sociedades.

2.1. A questão da identidade entre os pomeranos

Considerando a identidade cultural como a diferenciação das construções culturais e características próprias de um determinado povo com relação aos outros, podemos dizer que a identidade pomerana envolve uma série de aspectos. Em busca de encontrar a base da identidade do Povo Tradicional Pomerano, perguntei aos participantes das entrevistas o que é ser pomerano?

Dentro da maioria das respostas encontravam-se as palavras: é bom. Junto a este gostar de ser pomerano, outro aspecto destacado é que os pomeranos têm costumes diferenciados e têm forte identificação com suas tradições, um povo trabalhador, que preserva a sua cultura e tem uma forma particular de vivê-la. Além disso, muitas respostas se referiram às origens do Povo Tradicional Pomerano como sendo indicadores do que é ser descendente desse povo. Seguem os relatos de dois entrevistados quando ao que é ser pomerano:

Primeiro, eu penso que é por ter nascido dessa geração de pessoas que são descendentes dos pomeranos, da antiga Pomerânia. Esse é o primeiro passo, isso que me identifica enquanto pomerana. E o que faz provar que de fato diferencia os pomeranos de outras culturas, de outros povos é exatamente a forma particular que a gente tem de viver a cultura, que tem uma particularidade que nenhuma outra cultura seja tão parecida, ou tão igual. Mesmo que tenha outras culturas inseridas no meio da gente, mesmo com outras gerações e outros povos que até pegam algumas coisas nossas, acabam pegando essa mistura, ou nós mesmos pegamos hábitos de outros povos, mas existe uma particularidade que é do pomerano, de se manter pomerano, de manter o que pulsa dentro dele, que é a situação da língua, de alguns costumes, isso está na gente. Tem coisa que a gente não escolhe, por que está ali, está no DNA, eu acredito nisso (Augusta, 33 anos, professora).

Ser pomerano é ter uma identidade. Ter uma coisa característica do pomerano, que eu acho que não tem nenhum outro povo parecido com o pomerano. É um povo fechado, mas é um povo muito inteligente, a meu ver, mas às vezes ele não sabe usar muito bem a inteligência dele e não consegue se comunicar. Pra mim é um povo diferente (Eduardo, 24 anos, agricultor).

Os relatos mostram que a região de origem dos antepassados é um fator importante para delimitar a identidade pomerana. Com relação a essa identificação, ao falar das diferentes formas de se perceber a identidade cultural, Cuche (2002, p. 178) menciona que existem algumas sociedades que entendem a cultura como uma “segunda natureza”. Nesta perspectiva, a identidade cultural remeteria necessariamente ao grupo original de vinculação do indivíduo, o que pode levar a “naturalização” da vinculação cultural. As informações trazidas por alguns entrevistados mostram que, para o Povo Tradicional Pomerano, as origens são fundamentais para justificar o seu modo de viver.

Eles reconhecem que, com o passar dos anos, ocorreram trocas interculturais, mas nem por isso os descendentes perderam a sua identidade como pomeranos.

Quando perguntei aos descendentes de pomeranos se eles se achavam diferentes dos brasileiros, sete das pessoas que falaram sobre o assunto, acreditavam que existe uma diferença, cinco pessoas acreditam que não existe diferença e três pessoas disseram que não se consideram diferentes, apesar de reconhecerem as diferenças culturais.

Aqueles que afirmaram que os pomeranos são diferentes, destacaram que se diferenciam na vocação para o trabalho, na união para trabalhar e festejar, o jeito de ser e a cultura diferenciada, além de citar especificamente a questão de o pomerano ser muito fechado. Uma fala que sintetiza este ponto de vista é a de Augusta:

Eles têm uma particularidade. O modo de pensar, o modo de agir, de lidar com a terra, de lidar com as situações. Eles têm toda uma particularidade, até o modo de conseguir preservar isso até hoje. São 150 anos que eles estão aqui no Brasil e eles conseguiram preservar isso muito bem. Então, eles têm meio que uma reserva, uma restrição com aquilo que eles trazem. Eu vejo isso como um diferencial. O pomerano é muito resguardado e isso ajudou a preservar toda uma tradição que hoje está aflorando como uma especificidade que chama a atenção dentro de um país como o Brasil, onde que muitas vezes não se respeita tanto algumas coisas, ou onde existe uma multiculturalidade, onde existe uma mistura mesmo. Então o pomerano, ele se manteve muito puro. (Augusta, 33 anos, professora)

Um aspecto que sempre me instigou em minha vivência entre os pomeranos e também se confirmou ao ouvir estas respostas é com relação à identidade do pomerano como um povo “fechado” e “resguardado”. Esse rótulo dos pomeranos é antigo e por muito tempo achei que se tratava de uma interpretação errada das pessoas “de fora”, que não conviviam com os pomeranos. Porém, foi possível perceber que os próprios pomeranos se auto-definem como sendo resguardados e justificaram como principal motivos para tal fechamento a preservação de sua cultura. É este o sentido que a entrevistada quis dar ao dizer que o pomerano se manteve muito puro, o que não significa que os mesmos ficaram intocáveis.

Na interpretação de Lévi-Strauss (1986, p.17) a fidelidade a um certo conjunto de valores faz com que inevitavelmente, as pessoas fiquem parcial ou totalmente insensíveis a outros valores aos quais outras pessoas são igualmente fiéis. Para o autor, não há nada de ofensivo em se colocar o próprio estilo de vida ou o próprio modo de pensar acima dos outros ou em sentir pouca atração por outros valores. Entretanto, essa “incomunicabilidade relativa” não dá autorização para reprimir ou destruir os valores rejeitados e as pessoas que os praticam.

Para Lévi-Strauss (1986, p. 17), talvez este seria o preço a pagar para a preservação dos sistemas de valores de cada comunidade, pois cada cultura deseja ser ela mesma e se distinguir das demais, por isso resiste às culturas que a cercam. Isto não quer dizer que as culturas se desconheçam, muito pelo contrário, às vezes até tomam empréstimos entre si, mas, para o autor, para não perecerem, elas devem permanecer um tanto impermeáveis.

Geertz (2001, p. 74-75) acrescenta que o mundo social não se divide entre um nós perspicuo, com o qual podemos ter empatia, por mais que sejamos diferentes entre nós e um eles enigmático, com os quais não podemos ter empatia, por mais que defendamos firmemente o seu direito de serem diferentes (GEERTZ, 2001, p. 74-75). Nesse sentido, Lévi-Strauss (1976, p.1) enfatiza que no estado atual da ciência, nada permite afirmar à inferioridade ou superioridade de uma “raça” à outra.

Corroborando com esta perspectiva, um grupo menor de entrevistados acreditava que não existiam diferenças dos pomeranos com outros povos. Apesar disso, enfatizaram que as diferenças já existiram. Eles explicaram que todos são pessoas e, da mesma forma que os pomeranos têm as suas características próprias, os outros povos também têm, sendo necessário respeitar as diferenças. Ou seja, embora eles digam que não são diferentes, eles acabaram confirmando que há diferenças e que elas precisam ser respeitadas. Um dos entrevistados também falou da mistura cultural existente como motivo para que a diferença não exista mais, conforme relatado a seguir:

Os pomeranos têm os seus costumes e esses costumes vão acabando devagar. Por que os outros se misturaram muito, e aí eles vão junto com outras culturas. Porque o “preto” casa com uma mulher branca, e aí eles tem filhos que são metade preto e metade branco, e aí devagar as coisas se misturam e aí no final, não dá mais nem preto de tudo e nem branco de tudo (Johann, 80 anos, agricultor aposentado).

O comentário de Johann reporta à dinâmica cultural, apesar de ele entender essa dinâmica como destruidora da cultura pomerana. Ao dizer que a mistura “acaba com os costumes” e que a cultura de imigrantes não se mantém pura e estática, mas é constantemente adaptada às situações vivenciadas, o depoente acaba tendo uma visão pessimista da dinâmica. Por não ver a cultura como algo que é reelaborada diante do contato intercultural, como propõe Cucho (2002, p. 136).

Os demais entrevistados relativizaram a questão, acreditando que a diferença depende do contexto analisado. Mencionaram que não existem diferenças enquanto pessoas, mas que existe uma diferença cultural, sendo um exemplo a fala de Chaneta

(74 anos, agricultora aposentada): “Pra mim, os pomeranos sempre olham [cuidam] para que as nossas coisas vão para frente, nossa comida, nosso trabalho e as outras pessoas não planejam, só [pensam] de hoje para amanhã. Mas gente eles são igual a gente também. Todos são aqui do Espírito Santo”.

Um dos entrevistados, Hermann (86 anos, agricultor aposentado), ressaltou que a diferença cultural que existe é rejeitada por algumas pessoas de outras culturas e comparou a discriminação aos pomeranos com a dos negros. Entretanto, destacou que “existem muitos negros que são melhores que os brancos”. Com essa afirmação ele quis dizer que não é a diferença que torna alguém melhor ou pior, mas é o caráter.

Além de buscar verificar se os pomeranos se veem como diferentes dos demais brasileiros, investiguei também se os participantes da pesquisa consideravam essa diferença positiva ou negativa. Seis pessoas consideraram as diferenças como sendo positivas por não existirem problemas em conviver com as diferenças e pela possibilidade de troca de experiências. Com relação às respostas negativas, duas pessoas mencionaram a perda do diferencial do Povo Tradicional Pomerano, alegando que alguns aspectos culturais não deveriam ter sido “perdidos” ou ressignificados pelas novas gerações, e outras duas pessoas as consideraram negativa, no sentido de que os pomeranos poderiam ser um povo mais aberto às mudanças e destacaram que as dificuldades de expressão poderiam ser diminuídas.

O depoente que destacou esse último ponto de vista, ressaltou que o fechamento e timidez ajudam pois “uma pessoa retraída, às vezes, sabe melhor a hora certa de falar e agir”(Eduardo, 24 anos, agricultor). Esse comentário, mais uma vez reporta o jeito reservado dos pomeranos, que preferem dizer menos de modo mais assertivo, que falar demais e dizer bobagens.

Uma das respostas que obtive ao perguntar sobre a percepção quanto às diferenças culturais, revelou tanto o lado negativo quanto o positivo de o pomerano manter suas diferenças culturais:

Olha, já teve o lado negativo quando os pomeranos ou alguns grupos se rejeitavam. Eu por exemplo já tive vergonha no passado, enquanto criança. Por que? Porque tinha essa diferenciação na escola. “Há, ali é pomerano da roça, e não sei o que”, mas se for olhar denovo quando a gente compreende o que a gente é, nós somos um povo, nós temos as nossas particularidades, nós temos a nossa cultura, eu vejo isso como um ponto positivo, por que se torna algo a mais, a gente é alguma coisa a mais (Augusta, 33 anos, professora).

Nessa fala e também em opiniões expostas anteriormente, identifiquei a questão da estigmatização sofrida pelos pomeranos, e pude notar que esta refletia na percepção, principalmente das crianças, relativa à sua identidade como descendente de pomerano. Diante disso, acredito que o preconceito sofrido foi um dos fatores que levou muitas crianças a não quererem seguir os costumes de seus pais, o que resultou em uma constante perda dos aspectos culturais. Esta questão será melhor discutida no tópico a seguir.

3. Etnocentrismo e relativismo cultural

Como bem colocou Montaigne apud Laraia (2001, p. 13) “cada qual considera bárbaro o que não se pratica em sua terra”. Por isso, diante da diversidade cultural, é comum que ocorram julgamentos de valores entre as diferentes sociedades, que considera estranho ou mesmo errado o que se pratica pelos outros.

Trata-se do etnocentrismo que, segundo Rocha (1988, p. 5), é uma visão de mundo em que o grupo do qual se pertence é tomado como o centro e os demais são pensados e interpretados por meio dos valores, modelos e definições de existência da sociedade ao qual se pertence. Em outras palavras, o etnocentrismo também pode ser entendido como a dificuldade de pensar a diferença, gerando situações de estranheza, medo e hostilidade.

A questão etnocêntrica surge do encontro cultural, em que de um lado está o grupo do “eu” que possui hábitos, crenças e modos de vida semelhantes e do outro está o grupo do “diferente” que não faz as coisas como o grupo do “eu” faz, ou quando faz, acontece de uma forma diferenciada. Segundo Rocha (1998, p. 5) a diferença é ameaçadora porque fere ou põe em questão a própria identidade do indivíduo.

A relativização surge para apresentar estratégias de como lidar com estes sentimentos de estranheza e hostilidade. Rocha (1988, p. 9) define que relativizar é “ver as coisas do mundo como uma relação capaz de ter tido um nascimento, de ter um fim ou uma transformação. Ver que a verdade está mais no olhar que naquilo que é olhado”. Nesse sentido, relativizar é ver a dimensão da riqueza daquilo que é diferente, e não transformá-la em hierarquia, em melhores e piores, em bons e ruins, mas sim, em diferentes, cada qual com o seu valor.

Nas comunidades pesquisadas, cotidianamente, é comum ouvir comentários negativos com relação aos pomeranos, principalmente que se trata de um povo fechado

e preconceituoso. Mesmo sem terem sido questionados diretamente sobre isso, o assunto apareceu em muitas passagens de entrevistas e diálogos informais com os moradores das comunidades pesquisadas, nas quais sempre se referia aos “Shwade. Os pomeranos chamavam de “Shwade” as pessoas que tinham outras tonalidades de pele que não a branca-rosada (morenos, mulatos e negros) e também todas as pessoas que não falavam a língua pomerana, independente de sua cor ou raça.

Esse preconceito vem desde o período inicial da imigração pomerana ao Brasil, quando o estranhamento dos pomeranos com os demais povos era mais grotesco, pois muitos pomeranos fugiam, se escondiam e tinham medo de se aproximar dos “Shwade”. Como não conseguiam se comunicar com eles, se fechavam em seu grupo e quase não tinham abertura para relacionamentos.

Antes de aprofundar meus estudos e análises sobre a identidade e cultura pomerana, acreditava que este comportamento não existia mais entre os descendentes, mas, coincidentemente, durante a pesquisa de campo, ao pegar uma carona com um nordestino que era moreno, conversei sobre o assunto. Ele me relatou que durante o seu trabalho como vendedor de panelas, era bem recebido em algumas casas. Em outras, as pessoas se escondiam ou o xingavam da janela dizendo as palavras “Shwadedüüwel”, que significam “diabo preto”. Certo dia ele chegou à casa de um senhor muito atencioso que contou sobre as tradições pomeranas e sobre a língua, esclarecendo o significado das palavras xingadas. Assim, quando ele ouvia esta expressão sabia que não era bem-vindo e deveria sair correndo. Ouvir este relato foi triste por saber que muitos pomeranos ainda rejeitam e se fecham ao que vem de fora, e que o fato de uma parte dos pomeranos agirem assim, todos os pomeranos são rotulados pelos que visitam as comunidades como sendo “um povo fechado e preconceituoso”.

Buscando ouvir o que as pessoas da comunidade pensavam sobre o assunto, perguntei a algumas pessoas como elas achavam que as pessoas não pomeranas percebiam os pomeranos. Dos informantes indagados com a questão, seis pessoas acreditavam que eram percebidos de forma positiva pelo outro, são respeitados e admirados por manterem muitos aspectos de sua cultura viva. Uma fala que mostra que o pomerano conquistou o seu espaço é a de Germano (75 anos, agricultor aposentado) quando disse que “quando chega uma pessoa que só fala português, o pomerano conversa do lado [conversa no mesmo espaço sem ser discriminado por isso]”.

Outros quatro informantes acreditam que são respeitadas por algumas pessoas, mas que o preconceito e a estigmatização permanecem acontecendo, quando os pomeranos são vistos como “fora de moda”, por exemplo. Dois participantes da pesquisa falaram mais especificamente dessa questão abordando a relação entre os descendentes de pomeranos, negros e italianos:

Ele [o pomerano] sofre um pouco de preconceito, mas ele também é um povo preconceituoso com a raça negra. Mas eu não vejo o negro sendo preconceituoso com o pomerano, pra mim não é, quem tem mais preconceito é a cultura italiana, que não aceita muito o pomerano. Não sei se é o modo de vestir, ou o jeito de ser simples (Eduardo, 24 anos, agricultor).

Tem pessoas que, por exemplo, tem muito isso entre italiano e pomerano, talvez é porque o italiano foi um imigrante que veio do lado de Santa Maria. O italiano conquistou as terras logo do lado, colonizou, começou a se sentir mais atualizado, como se interagisse mais, e tal. Eu já vi esse diferencial que o italiano faz, esse desprezo com o pomerano. O italiano se acha um pouco acima do pomerano. Não são todos, hoje já tem mais respeito (Augusta, 33 anos, professora).

Na visão desses entrevistados, o preconceito pelos pomeranos advém de outro grupo de imigrantes: os italianos. Isto se acentua ainda mais no município de Itarana, colonizado ao mesmo tempo por pomeranos e italianos, sendo mais nítida esta divisão entre os dois grupos, não somente nos aspectos culturais, mas também de espaço, pois os dois grupos habitam regiões bem delimitadas do município, os pomeranos na região montanhosa e os italianos na parte baixa do município.

Um grupo menor de participantes, composto por três pessoas, acreditava que outros povos não respeitam os pomeranos. No caso de Itarana, um jovem entrevistado disse que nesse município os pomeranos são vistos com

[...] desprezo, com certo preconceito, parece até nojo, às vezes, deboche. [...] pra mim sempre foi assim. Mesmo hoje com o nosso prefeito sendo pomerano, não tem muita aceitação do pomerano. Já em Santa Maria [de Jetibá] já é uma coisa específica, vamos dizer, ali tem negro, italiano, tem tudo, só que eles estão todos misturados. Em Itarana não, é cada um na sua (Eduardo, 24 anos, agricultor).

Nesse contexto, verifiquei que os pomeranos são preconceituosos, mas também são vítimas de discriminações. Uma das entrevistadas disse que no passado “o povo pomerano era visto como se fosse bicho do mato”, além de ouvirem constantemente comentários como: “olha lá o alemão da roça” ou “olha como o alemão anda¹²”, o que é interpretado pelos pomeranos como preconceito e muitos se defendem dizendo que “eu

¹² Alguns pomeranos possuem um jeito de andar com a coluna curvada e são ridicularizados por isso.

não sou alemão, sou pomerano” ou ainda, “você não pode falar que eu sou alemão, eu nasci no Brasil. Alemão é aquele que veio da Alemanha”.

Essas são frases muito ouvidas no cotidiano das regiões estudadas. Isto mostra que por muito tempo os pomeranos foram e ainda são confundidos e rotulados de alemães, não só no cotidiano, mas também muitos estudos se referem a esse povo tradicional como sendo descendentes de alemães. Isso não é bem visto pelos pomeranos. Esta problemática remete à história da Alemanha, uma vez que durante a desintegração do Império Austro-Húngaro a ideologia da nacionalização alemã foi veiculada sobretudo pela Igreja Luterana Alemã. Também no Brasil, por muitos anos as atividades religiosas, bíblias, hinários e outros livros de orientação religiosa eram em língua alemã, fazendo com que além do pomerano, todos também entendessem e/ou soubessem falar o alemão. Nesse sentido, o Povo Tradicional Pomerano é brasileiro com raízes germânicas.

Esta questão de estigmatização para com os pomeranos também aconteceu no Rio Grande do Sul, porém, naquela região este estigma partiu principalmente de imigrantes alemães, o que mais uma vez ressalta a diferença entre estes grupos étnicos. Krone (2014, p. 82) fala da existência desse estigma na região de São Lourenço do Sul, onde houve um processo compartilhado de ocupação entre alemães e pomeranos. Porém, os imigrantes alemães se destacaram, ocupando posições de poder na vida política e econômica e impuseram o germanismo. Nesse sentido, mesmo que os pomeranos constituíssem o grupo étnico mais numeroso da região, vivenciaram um processo de subordinação e estigmatização que se associou a sua condição étnica e origem camponesa, permanecendo por muito tempo à margem da sociedade.

Da mesma forma que os descendentes de imigrantes pomeranos são diferentes ao olhar dos outros grupos étnicos, estes são igualmente diferentes e estranhos na visão dos imigrantes. É possível perceber uma visão etnocêntrica por ambos os lados, pois os diferentes grupos percebem sociedades que os cercam a partir de seu olhar.

Cuche (2002, p. 229-230) diz que a cultura dos imigrantes é definida pelos outros em função de seus interesses, muitas vezes a partir de critérios etnocentristas. A cultura dos imigrantes é tudo que os faz parecer diferentes, ou seja, uma série de sinais exteriores cujo significado profundo ou coerência não são compreendidos pelo outro, mas que os permitem situar o imigrante como tal e colocá-lo em “seu lugar”.

Esta posição de Cuche auxilia na compreensão dos motivos do “fechamento” do Povo Tradicional Pomerano em seu grupo, por terem sido “colocados em seu lugar” e sofrerem preconceitos. Por outro lado, como os morenos, mulatos e negros eram diferentes dos pomeranos e vistos como estranhos à sua cultura, os pomeranos também desenvolveram seus preconceitos em relação às pessoas com essas características. Entretanto, para conhecer as razões do preconceito pomerano em relação às pessoas de pele escura seria necessária outra pesquisa.

Atualmente os pomeranos já despertaram um sentimento de pertencimento, de ser “donos do seu lugar” e de assumirem a sua identidade e foram respeitados por ela. Isto pode ser percebido na fala de Augusta (33 anos, professora) quando menciona que “hoje o pomerano tem o seu lugar. Hoje ele é [bem] visto, mas alguns anos atrás isso era difícil. Penso também que não foi só difícil para o pomerano, mas também para o negro, para o índio, foi difícil para todos os outros imigrantes”.

Estes dados corroboram as perspectivas de Cuche (2002, p. 182) de que a identidade é uma construção que se elabora em uma relação de oposição entre grupos que mantêm contatos, sendo portanto, formada nas relações entre os grupos sociais. Nesse sentido, a definição de identidade não está somente em apontar os traços culturais distintivos, mas sim aqueles que são referenciadas pelo grupo como sendo importantes para a construção de sua identidade que, não sendo fixa, vai mudando conforme novos elementos vão surgindo na dinâmica cultural.

Todos os aspectos destacados acima aconteceram e por vezes continuam acontecendo nas comunidades pomeranas, mas não se pode negar que mudanças têm acontecido nestes comportamentos e na forma dos pomeranos se relacionarem com outros povos. Flontz (72 anos, agricultor aposentado) relatou que dos poucos negros que passavam pela região em décadas passadas, alguns pediam abrigo em sua casa e ele os recebia bem, dava-lhe comida e cama para descansar, sem cobrar nada pela estadia. Isto indica que nem todos os pomeranos agiam da mesma forma para com outros grupos. Outro fato que comprova as mudanças são os crescentes números de casamentos que estão se realizando entre pomeranos com italianos, pessoas morenas ou negras nas diferentes comunidades do município de Santa Maria de Jetibá e Itarana, como também em outros municípios onde residem pomeranos.

Nesse sentido, mesmo reconhecendo as diferenças culturais, os diferentes grupos mantêm contatos, trocam experiências e habitam os mesmos espaços. Vale também

destacar que não é raro encontrarmos pessoas morenas e negras que se afirmam como sendo pomeranos, falam fluentemente a língua pomerana. Ao participar do Encontro do Povo Tradicional Pomerano: Cultura, Língua e Educação realizado em setembro de 2014 na Universidade Federal do Espírito Santo, pude ver um negro tocando concertina lado a lado com outros pomeranos de diferentes gerações. Conforme imagem abaixo:



Figura 6: Tocadores de Concertina que se apresentaram no Encontro do Povo Tradicional Pomerano, UFES, 2014
Foto: Adriele Schmidt, 2014

Um dos fatores que contribuiu para a mudança e o maior relacionamento entre os grupos foi o aprendizado da língua portuguesa. Chaneta (74 anos) fala que hoje as coisas estão melhores “porque os pomeranos aprenderam a falar mais o português, aí eles trabalham mais junto, estão juntos nas festas. Esses aí em baixo [se referindo a uma família de negros que mora perto de sua propriedade], eu não posso reclamar deles, mas eles são diferentes, por que eles são de mais longe, não é?”.

Outro fator que contribuiu para a aproximação entre os grupos foi o turismo, pois os pomeranos, utilizando-se das leis de incentivo à cultura, passaram a atrair as pessoas de fora, com suas festividades, sua dança, comida e tradição. Lidar com o turista exige receptividade. Assim, os diferentes eventos que foram surgindo contribuíram para aproximar os diferentes grupos.

4. Marcadores da identidade do Povo Tradicional Pomerano

Nas páginas anteriores e no levantamento bibliográfico sobre identidade cultural, ficou claro que não se pode mais falar de identidades fixas, estáticas, pois as mesmas são dinâmicas, polifônicas e plurais. Nesse sentido, seria um erro apresentar as

características que distinguem o Povo Tradicional Pomerano sem levar em conta esta perspectiva.

Mesmo com a dinâmica cultural, existem traços culturais característicos dos pomeranos que têm grande importância na construção de sua identidade. Para Lima (2007, p.16), a identidade pomerana é percebida nos saberes, na língua, nas tradições, no folclore e nas festas, cuja tradição é transmitida em forma de gestos ou oralmente, sendo recriadas coletivamente e modificadas ao longo do tempo. Nesse sentido, mesmo que o Espírito Santo não tenha recebido mais imigrantes europeus desde a década de 1870, essas comunidades mantiveram o uso de sua língua, suas festas, seus costumes culturais e maritais, seu modo alimentar, além da continuidade da narrativa da tradição oral camponesa. Segue descrição de algumas características culturais pomeranas consideradas importantes pelos participantes da pesquisa.

4.1. A língua

A língua predominante entre os pomeranos e usada cotidianamente é a pomerana. Porém, com exceção dos idosos que na maioria das vezes, entendem um pouco do português e o falam com muita dificuldade, a maior parte dos pomeranos é bilíngue, falante do português e do pomerano.

Mesmo falando português, um pomerano pode ser reconhecido pelo seu jeito de falar, “um português meio errado” carregado de sotaque pomerano. Supostamente pode haver uma divisão dos momentos em que o pomerano é falado, no qual usa-se o português em momentos formais e o pomerano nas ocasiões informais, ou também poderia se dizer que na roça se usa o pomerano e na cidade o português. Essas questões devem ser relativizadas, pois como diz Eduardo (24 anos, agricultor) “você pode ir para uma cidade, ele [o pomerano] não larga a língua pomerana, ele pode estar no meio de um monte de gente, mas se ele estiver com um pomerano ele fala pomerano, ele não fala português com um pomerano”.

Nesse sentido, o pomerano é usado em todas as situações, assim como o português, sendo comum ouvir pessoas conversando em português e pomerano ao mesmo tempo. Alguns idosos também dominam fluentemente o alemão, porém esta língua tem sido menos falada com o passar dos anos.

No passado, os pastores que atendiam a Igreja Evangélica de Confissão Luterana no Brasil eram alemães. Assim, as atividades religiosas eram ministradas em alemão e

as pessoas eram obrigadas a aprender o idioma desde crianças nas escolas que funcionam muitas vezes no mesmo espaço da igreja, nas quais muitos pastores alemães eram também os professores.

Para esclarecer como essas línguas eram usadas e compreendidas, o livro de Granzow (2009) traz importantes contribuições. Sua obra “Pomeranos sob o Cruzeiro do Sul” é o seu diário de campo das visitas que fez ao Brasil na década de 70. Durante a sua passagem nas comunidades, reunia as pessoas para contar anedotas, e o fazia primeiro em alemão e depois em pomerano para descobrir até que ponto as pessoas entendiam o alemão. Ao contar uma história muito engraçada em alemão, algumas pessoas idosas se manifestavam e os mais jovens não demonstravam nenhuma reação, portanto, pouco ou nada entendiam. Porém quando a mesma história foi contada em pomerano, todos deram altas risadas. Este fato se repetiu em praticamente todas as comunidades mostrando que a língua predominante era o pomerano.

De acordo com estudos de Tressman (2008, p. 1), o pomerano é uma língua autônoma de origem baixo-saxônica, juntamente com o Vestfaliano, Platt Menonita, o Saxônio e o Nerlandês. O Alemão pertence a um outro grupo de línguas, descendente do Alto-Alemão que se originou do Gótico. As variedades linguísticas do Pomerano que mais se firmaram no Espírito Santo foram as provenientes dos imigrantes da Pomerânia Oriental, a partir da segunda metade do século XIX.

A continuidade da prática desta língua no Brasil é fundamental pois, a partir da Segunda Guerra Mundial (1938-1945), o Pomerano na Europa tornou-se uma língua moribunda. Neste período, a Pomerânia Oriental foi tomada pela Polônia e a sua população foi expulsa com a roupa do corpo e muitos tiveram que passar a viver na Alemanha, trabalhando como operários nas fazendas e morando em estábulos, ou emigrando para outros países. Nas comunidades anteriormente baixo-saxônicas se instalaram muitos refugiados falantes do Alemão, língua que foi, então, reforçada nas escolas e na mídia, vindo a predominar por ser sinônimo de status social e econômico. Nesse sentido, de acordo com Tressman, (2008, p.11) não há mais na Europa comunidades de fala de língua pomerana, o que causou a sua quase total extinção.

No entanto, de acordo com Dettmann (2014, p. 50), além de o pomerano ser falado nos Estados Unidos, a língua também é falada em alguns locais da Alemanha. Esta constatação foi feita pela autora em sua visita à cidade de Greifswald, na Alemanha, em abril de 2014, quando percebeu a necessidade de aprofundar as pesquisas

sobre os locais onde a língua pomerana é falada na Alemanha. Os membros do grupo de pesquisa sobre o Povo Tradicional Pomerano da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES) teve contato com pessoas na Universidade de Greifswald que compreendiam a língua pomerana e se comunicavam com algumas variações. Há também relatos de outros pomeranos de comunidades do Espírito Santo que fizeram intercâmbios com a Alemanha de que existem pessoas de várias cidades que compreendem e falam o pomerano, principalmente pessoas mais idosas.

Para a manutenção da língua pomerano nos locais em que ela é falada, algumas políticas estão sendo realizadas. A partir de 2007, foram instituídas Leis municipais de Cooficialização da Língua Pomerana no Brasil. No Espírito Santo, esta lei foi sancionada em Pancas (2007), Laranja da Terra (2008), Santa Maria de Jetibá e Vila Pavão (2009) e Domingos Martins (2011). No Rio Grande do Sul, o Pomerano foi ratificado como língua oficial ao lado do Português no município de Canguçu (2010).

Além disso, foi publicado em 2006 o Dicionário Enciclopédico Português e Pomerano elaborado por Ismael Tressman, importante instrumento de registro e de ensino-aprendizagem da língua pomerana no Brasil. Ainda, para legitimação da língua pomerana no Espírito Santo, em 2009, por meio da Ementa Constitucional (PEC) nº 11/2009, foram incluídas as línguas pomerana e alemã como patrimônio do estado.

Mesmo com essas políticas, a constante perda da língua pomerana com o passar das gerações continua preocupante, pois muitos pais ensinam os seus filhos primeiro o português, por temerem que eles passem por dificuldades como os pais e avós sofreram no passado. Muitas crianças não falam o pomerano, alguns aprendem depois de jovens, porém a probabilidade de os mesmos usarem o português cotidianamente é muito maior.

4.2. A arquitetura

As primeiras residências dos pomeranos eram constituídas por cabanas construídas no meio das matas virgens onde se localizavam as porções de terras que lhes foram designadas. Somente anos depois que cada família conseguiu, com a ajuda dos vizinhos e amigos, construir a sua própria casa utilizando materiais encontrados nas florestas como madeira de lei para a estrutura, piso e janelas, argila para o reboco e a pintura, bem como tabuinhas para o telhado. O método de construção era o pau-a-pique ou estuque.



Figura 7: Casa feita de tijolos com características de enxaimel
Arquivo cedido por Guilherme Kopp.

Além deste tipo de casas de colonos, também é tipicamente pomerano as casas com estilo Enxaimel que, de acordo com o Dicionário de Arquitetura (2009, p. 1) é uma técnica construtiva antiga, em que estacas e caibros de madeiras são encaixadas formando uma estrutura que sustenta a casa, podendo ou não ficar aparente na fachada, tendo seus vãos preenchidos com tijolos ou taipa. O azul e branco eram as cores utilizadas por fazerem referência às cores da bandeira da antiga Pomerânia reportando ao azul do mar e o branco da areia de seu país de origem. Esse estilo arquitetônico é típico dos imigrantes pomeranos e estão muito presentes nas casas do município, conforme as imagens a seguir:



Figura 8: Casa típica pomerana da Comunidade de Santa Joana
Foto: Arquivo de Noberto Sering, 2014



Figura 9: Casa pomerana com estilo enxaimel
Foto: Maria da Penha-City Brasil

Anos depois, novos materiais e novas técnicas de construção foram surgindo e começaram a aparecer as casas feitas de tijolos de barro fabricados pelos próprios

pomeranos. Atualmente as casas são feitas de alvenaria, sendo grande parte dos materiais necessários adquiridos em comércios especializados no ramo.

A arquitetura das belas igrejas luteranas espalhadas em todos os municípios com presença pomerana e luterana também se destaca. Elas foram as primeiras construções coletivas dos imigrantes pomeranos, construídas em regime de mutirão e com os materiais disponíveis na região, a princípio madeira e barro, e depois com tijolos e atualmente em alvenaria. Após a construção do templo, uma das primeiras preocupações de uma comunidade é a compra dos sinos, normalmente dois, um menor e outro maior, normalmente oriundos da Alemanha. Para a instalação dos mesmos costuma ser a construção de uma torre junto ao templo.

Também faz parte dos cenários das igrejas luteranas uma casa paroquial, um salão comunitário e um cemitério. A presença desse último se tornou uma necessidade dos pomeranos recém-chegados ao Brasil, pois não eram autorizados a utilização dos cemitérios da Igreja Católica dos municípios onde eles se instalaram. Assim, fez-se necessário construir um cemitério para sepultamento dos mortos ao lado dos templos, por ser um costume da época.

As igrejas e os espaços em seu entorno se constituem como importantes centros de socialização dos descendentes de pomeranos. Isso também se mostra na construção destes espaços coletivos que normalmente é feito em mutirão, em que muitos dos membros contribuem com o seu trabalho ou oferecendo dinheiro para auxílio nas despesas.

4.3. O vestuário

Os pomeranos também trouxeram consigo vestimentas oriundas da região da Antiga Pomerânia, e junto com seus costumes, os artigos do vestuário sempre desempenharam um papel importante na preservação das tradições, principalmente com o seu uso em eventos como confirmação, casamento, festas culturais e outros que ainda permanecem até os dias atuais, apesar de algumas modificações.

O modo de vestir também pode ser uma herança cultural e pode estar dotado de significados simbólicos, cumprindo algumas funções psicossociais como a expressão da identidade pessoal, melhoramento do humor e da autoconfiança, símbolo da relação com os outros, referência à história pessoal e participação em um grupo social (DAVIDOVITSCH et al, 2010, p.157).

Na chegada ao Brasil, traziam os seus trajes de origem usados durante a viagem. As vestimentas das mulheres eram compostas, principalmente por vestidos com mangas ou saias compridas, lenço na cabeça, meias grossas e sapatos fechados para proteção contra o clima frio, o que pode ser observado nas imagens de uma das primeiras famílias de imigrantes:



Figura 10: Imigrantes oriundos da Pomerânia pertencentes a Família Nass
Arquivo cedido por Mariana Nass Schmidt



Figura 11: Componentes de uma das primeiras famílias de imigrantes
Arquivo cedido por Mariana Nass Schmidt

Os homens também usavam roupas compridas, sapatos e chapéu. Nos primórdios da imigração, as próprias mulheres costuravam as roupas da família e muitas dessas características permaneceram nas vestimentas do cotidiano. Com a chegada das facilidades para a compra das roupas prontas, esse tipo de vestuário deixou de ser usado, além de também não ser mais tão necessário devido ao clima brasileiro.

Algumas características que lembram o vestuário típico podem ser visualizados nos trajes dos grupos de danças folclóricas dos municípios de Santa Maria de Jetibá e Itarana, alguns originados de algumas regiões da antiga Pomerânia e outros recompostos e fabricados na região sul do Brasil.



Figura 12: Traje típico pomerano utilizado pelo grupo de danças folclóricas Tanzerland de Santa Maria de Jetibá
Foto: Prefeitura Municipal de Santa Maria de Jetibá, 2014

Trajes típicos semelhantes a esse são utilizados pelos demais grupos de danças do município. Porém o seu uso tem se popularizado durante a tradicional Festa Pomerana que acontece anualmente em Santa Maria de Jetibá. Assim, trajes pomeranos podem ser vistos no Desfile da Eleição da Rainha e das Princesas Pomeranas e no desfile Histórico e Cultural Pomerano, ambas atrações desta festa.

O vestuário também se diferencia em momentos importantes na vida dos pomeranos, tais como na confirmação e no dia de casamento, conforme mostram as imagens a seguir:



Figura 13: Turma de Confirmandos da Comunidade de Rio Possmoser
Arquivo cedido por Mariana Nass Schmidt



Figura 14: Casal de noivos da Família Nass e Goel
Arquivo cedido por Mariana Nass Schmidt

Na confirmação as moças usavam vestidos brancos até a altura dos joelhos, e não podem ser decotados. Os sapatos eram brancos e elas costumam usar enfeites brancos nos cabelos. Os rapazes vestem calça comprida preta, camisa de manga longa branca, gravata preta e sapatos pretos. Essas características podem ser notadas nas confirmações até os dias de hoje, porém assumem ares contemporâneos. Estas características mostram que muito dos valores culturais trazidos pelos antepassados ainda são vividos pela geração atual.

Com relação ao casamento, antigamente a noiva usava um vestido preto, com uma grinalda de murta e fita verde na cintura e o noivo usava um terno preto com colete, chapéu de feltro, lenço branco no bolso e um ramalhete de alecrim pregado no paletó. Existem várias versões que explicam o uso deste tipo de vestimenta sendo uma delas proposta por Munduruca (2009, p. 118) que diz que as famílias pomeranas eram patriarcais. Assim, quando ocorre o casamento, a noiva passa a viver com os familiares do noivo. Nesse sentido, a cor do traje significa luto por a noiva estar deixando para trás sua família. A fita de cetim verde na cintura era usada por se acreditar que atraía boa sorte, e a grinalda e o buquê são feitos de murta, alecrim ou cipreste, para espantar qualquer mal-olhado.

Outra versão apresentada por Lima et al (2007, p. 17), é que o vestido preto é usado como sinal de luto pelo fato de tanto o noivo, quanto a noiva deixar suas famílias

para se unir a uma outra família, ou simplesmente pelo frio da Pomerânia. Além da significação de morte social, descrita acima, onde a noiva se separa de sua família, o autor apresenta outra versão que se refere ao vestido ser um traje de gala, usado pelos pomeranos em ocasiões festivas, como batizados e confirmações.

Ainda sobre esse assunto, atendentes do Museu de Imigração Pomerana, em informação verbal disseram que durante o sistema feudal na Pomerânia, a primeira noite de núpcias era do senhor feudal. Portanto, o preto era sinal de protesto e uma fita verde na cintura era sinal de esperança para a mudança. Atualmente, o noivo veste um terno padrão de cor escura, e a noiva vestido branco. Essas modificações foram sofridas por influência da sociedade contemporânea.

Nesse sentido, a preservação do uso de trajes e vestimentas específicas têm um significado e permite a identificação dos descendentes como um grupo social pertencente a sociedade como um todo, atuando como um meio de preservar a identidade dos descendentes.

4.4. A religião

Embora nos últimos anos tenha emergido um número significativo de novas denominações religiosas, entre os pomeranos a religião Luterana, mais especificamente a Igreja Evangélica de Confissão Luterana no Brasil (IECLB) e a Igreja Evangélica Luterana do Brasil (IELB) se manteve predominante.

No Brasil, a Igreja Luterana começou com os primeiros luteranos que vieram da Alemanha e de outras partes da Europa, a partir de 1819 em Nova Friburgo/RJ; a partir de 1824 em São Leopoldo/RS e a partir de 1846 em Domingos Martins/ES (GRAF e RAMLOW, 2012, p.17-18)

Desde o início, a igreja luterana desempenhou um papel fundamental na vida dos pomeranos. No Espírito Santo, as famílias luteranas passaram por inúmeras dificuldades e durante dez anos não tiveram nenhuma assistência pastoral. Com sua fé, a Bíblia, o hinário luterano e o Catecismo Menor os imigrantes se reuniam para celebrar e mantinham as bases para o surgimento de futuras comunidades luteranas organizadas firmes. Somente depois de 1859 veio o primeiro pastor à Colônia de Santa Isabel-Domingos Martins e, em 1864, chegou o primeiro pastor na Colônia de Santa Maria-Santa Leopoldina, que até então era atendida precariamente pelo pastor da Colônia de Santa Isabel (GAEDE, 2012, 24-25; 45)

A partir de então, novas comunidades surgiram e novos pastores foram chamados para prestar atendimento às famílias. Primeiramente, eles eram oriundos da Alemanha e depois de terem utilizado o repertório alemão durante mais de um século, a igreja gradualmente decidiu seguir um esquema brasileiro, tornando-se uma igreja brasileira. Depois da guerra, uma primeira geração de pastores brasileiros foi trabalhar nas paróquias, fluentes tanto no português como no alemão e pomerano.

Atualmente o alemão só é utilizado nas canções do Culto dos Idosos, celebração realizada tradicionalmente no período de Advento e destinado às pessoas idosas. Esse culto é todo celebrado em pomerano. Os demais cultos, usa-se majoritariamente o português ou se misturam as duas línguas..

Os rituais e festividades da IECLB estão ligados às tradições da Igreja Luterana e a seu Calendário Litúrgico, que surgiu com o objetivo de ajudar a comunidade a celebrar os acontecimentos mais importantes da fé cristã luterana. O mesmo dá destaque às principais festas e datas celebradas pelo povo de Deus ao longo do ano, celebrando o nascimento de Jesus, sua morte e ressurreição, sua ascensão, a descida do Espírito Santo e a vida da igreja no mundo (VOIGT, 2010, p. 133). Nesse sentido, o calendário litúrgico marca as principais comemorações do Povo Tradicional Pomerano, e são nestes cenários que se dão muitas das tradições, crenças, ritos de passagem e tabus pomeranos.

4.5. As crenças

Além da religião luterana, há outras crenças marcantes entre os pomeranos que devem ser consideradas fundamentais em sua identidade cultural. Trata-se de superstições, atuação de benzedoiras nas comunidades e objetos (Carta do Céu, Carta de Proteção) que marcam a fé dos pomeranos, além da religião oficial.

No Capítulo 1 foi esclarecido que antes de defenderem a fé luterana, os pomeranos eram pagãos acreditando nas forças da natureza. Essa pode ser uma das justificativas para as diversas superstições pomeranas, que também podem ser explicadas pelas dificuldades pelas quais os pomeranos passaram e a ausência de medicamentos e médicos, que levaram a crer em algo que estava mais acessível.

Dentre alguns tabus seguidos ou não a risca por pomeranos, principalmente das gerações mais velhas, está a aversão ao uso da cor amarela nas decorações e bouquets de casamento por se acreditar que traz azar ao casal. Outro tabu é relativo ao namoro.

Acredita-se que quando um casal começa a namorar, a namorada não pode dormir na casa do namorado antes dos três meses de namoro. Caso isso aconteça, o relacionamento de ambos não será duradouro. Acredita-se ainda que a mulher grávida não pode entrar no cemitério e nem andar atrás de um caixão, para que a criança não morra antes de um ano de idade e nem desenvolva nenhuma deficiências na forma de andar. Sobre a legitimidade destes tabus entre pomeranos seriam necessárias novas pesquisas.

Pela falta de recursos médicos no passado, em casos de doenças, as pessoas se curavam com o uso de chás além de recorrerem a benzedeadas que são procuradas até os dias atuais. Por meio de sua fé, elas conseguem ajudar as pessoas pomeranas na cura. Infelizmente muito pouco se encontra escrito sobre essa tradição e sobre as orações utilizadas, as quais se encontram gravadas na memória das pessoas, normalmente idosos, que exercem estas funções nas comunidades.

Um relato que explica a relação dos pomeranos com as práticas de benzeção é explicitado por Hermann (86 anos, agricultor aposentado) quando disse que seus pais sempre contavam que tinha um homem que morava na região de Caramuru que foi picado por uma cobra e procurou uma benzedeadora em busca de cura. A benzedeadora olhou o local e pediu que ele voltasse para casa e retornasse depois de três dias para ver se estava curado. Realmente estava. O entrevistado afirmou “não dá quase pra acreditar. Mas benzer é assim, quem não tem a fé dentro de si, para aquele não adianta, mas pra quem acredita, sim”.

Em seu estudo sobre os pomeranos, Joana Bahia (2011) descreve que as práticas de benzeção são relatadas sempre no passado, buscando desvincular sua importância do presente, dizendo que estes atos não são mais praticados. Porém, por experiência de vivência na região, afirmo que essas práticas são recorrentes e que são assuntos tratados somente entre pomeranos e nunca perto de representantes religiosos e pessoas externas ao grupo.

Isto acontece porque os pastores criticam as superstições e as práticas de magia, acreditando que a “feitiçaria” é a forma que o diabo usa para agir na terra. As superstições e práticas mágicas dos pomeranos são “transformadas em feitiçaria” aos olhos dos pastores luteranos. Por outro lado, os pomeranos atribuem à magia uma eficácia simbólica, pois elas ordenam e dão sentido aos conflitos de valores existentes no seu universo diário. Bourdieu (2004, p. 14) menciona que esse poder simbólico e

invisível só tem legitimidade se for reconhecido como tal pela comunidade, o que de fato acontece entre os pomeranos. Assim, mesmo que essa prática é rejeitada pelos pastores luteranos, pelo reconhecimento de sua eficácia no seio da comunidade, ela se torna legítima entre os pomeranos, apesar de ter que ser feita às ocultas. Os pastores, por sua vez, embora condenem tais práticas, muitas vezes fazem “vista grossa”, deixando passar tais práticas como despercebidas, para que não haja maiores conflitos com os fiéis.

Além dessas práticas, muitos pomeranos possuem em suas casas duas cartas a que atribuem uma eficácia simbólica importante. Trata-se da Carta do Céu (Himmelbrief) e a Carta de Proteção (Schutzbrief) que são usadas na decoração das casas como uma proteção contra o mal. Muitas vezes, elas são levadas junto às roupas (bem próximo ao corpo), atuando como um “escudo” em momentos de conflito ou de desordem, como em brigas com vizinhos. Frequentemente se ouve que estas cartas foram levadas nas roupas daqueles pomeranos que participaram de guerras e existe a crença de quem carrega a carta de proteção junto ao seu corpo em ocasiões de guerra não terá o seu corpo perfurado por balas.



Figura 15: Carta do Céu e Carta de Proteção
Foto: Adriele Schmidt, 2014

As duas cartas são escritas em alemão no alfabeto gótico em forma de versos poéticos. Seu conteúdo é constituído por um diálogo entre um camponês e Deus, sendo escrito em base de rimas fáceis de serem gravadas. A carta de proteção tem um desenho de armas de fogo enfileiradas e um canhão com várias balas ao seu redor. A carta do céu tem a forma de um quadro em que no centro há um anjo com uma trombeta na mão

direita e uma pena da mão esquerda. Logo abaixo de seus pés está o olho do Deus-todo poderoso envolvido por um círculo (BAHIA, 2011, p.357-359).

Em síntese, o conteúdo de ambas as cartas trata de pedidos de proteção e conselhos para uma vida de acordo com os valores cristãos. Apesar dos valores universais, como a honestidade e o amor ao próximo, expostos em seu conteúdo, a sua circulação se restringe à população camponesa de origem pomerana.

Existem também outras crenças ligadas à festividades como o Natal. Uma delas se refere ao pinheiro usado como árvore de Natal. Por meio dele, muitas famílias pomeranas prevêm o que acontecerá no próximo ano ao observar o comportamento do pinheiro no período em que ele permanece dentro da casa. Se o pinheiro murchar, significa que a família não terá um ano muito próspero. Se as pontas crescerem a família se alegra, pois indica que terão boas colheitas e sucesso no próximo ano, ou ainda, é comum que a ponta do pinheiro cresça e se movimente, apontando para a porta de um dos quartos da casa, o que indica que a prosperidade estará ainda mais presente na vida do dono do quarto.

O período da Semana Santa e da Páscoa também apresenta seus ritos e crenças, materializadas pela coleta da Água de Sexta-Feira Santa (stilafrjdagswater) e a Água de Páscoa (Ousterwater), ambas consideradas sagradas. Essa água deve ser limpa e colhida nas torneiras das casas e riachos pela mulher da casa na madrugada destas datas, ou seja, após a meia noite e antes do amanhecer. Estas águas não estragam, ou seja, não ficam com gosto ruim com o passar do tempo e não dão limo e o Povo Tradicional Pomerano atribuem a elas usos terapêuticos específicos.

Á Água de Páscoa é indicada para lavar feridas, para a cura da conjuntivite e outras doenças nos olhos, além de ser usada para picadas de cobra e para fazer “água de susto¹³”, ou seja, possui propriedades curativas. Já a água de Sexta Feira Santa é considerada como calmante, usada pelas pessoas quando não se consegue dormir ou quando se está “sem sossego”, impaciente, ansioso, ou ainda usa-se para acalmar crianças com choro constante, oferecendo-a para a ingestão ou colocada junto à água da banheira nos momentos de banho.

Assim, mesmo sendo fiéis à religião luterana oficial, outras crenças não oficiais estão presentes na cultura pomerana e revelam uma ambiguidade, uma vez que tratam

¹³A água de susto é algo parecido com um chá feito com a Água de Páscoa ou de Sexta Feira Santa e brasas quentes, sendo oferecido à pessoa que levou um grande susto e permanece com comportamentos anormais, como levar sustos por qualquer motivo ou até mesmo momentos de pânico e desespero.

de questões com lógicas opostas que convivem num mesmo espaço e envolvem diversos aspectos do cotidiano pomerano.

4.6. A musicalidade e as festividades

A música é um elemento da cultura que está presente em praticamente todas as ocasiões festivas, e os instrumentos mais tradicionais utilizados são os metais, como por exemplo o trompete e o trombone, e a concertina, considerado o instrumento que mais toca o coração do pomerano. É possível encontrar várias gerações manuseando a concertina. Porém, a cada ano diminui o número de descendentes de pomeranos que aprende a tocar esse instrumento, considerado de difícil aprendizagem.

A concertina era muito utilizada para animar as festas de casamento antigamente, na inexistência de outros instrumentos. Com o surgimento do teclado, acordeom e outros instrumentos musicais, ele perdeu espaço nas festividades. Atualmente, com a preocupação de preservar este aspecto cultural, têm sido realizados em vários municípios capixabas Festivais de Concertina, além da apresentação e baile de concertina na Festa Pomerana em Santa Maria de Jetibá.

Também têm destaque os coros de metais associados às tradições religiosas e atualmente, mas que também já incorporaram em seus repertórios outras músicas de estilo germânico, que se apresentam nas festas tradicionais do município, casamentos e fazem movimentações nas ruas em vésperas de Natal e em dias de enterros. As danças folclóricas são representadas por vários grupos organizados que também animam o público e preservam as danças tradicionais do município, e estes junto aos outros difusores da música tradicional pomerana fazem um trabalho de recuperação e preservação da cultura.

Além das festas da cidade, a musicalidade acompanha as festividades do calendário litúrgico e diversos ritos de passagem, como o casamento, festividade no qual a música é um ingrediente fundamental. Estas festividades e ritos de passagem, assim como a comida e o trabalho por necessitarem de maior detalhamento, serão abordados em um capítulo à parte.

CAPITULO 3

A COMIDA POMERANA: ENTRE A TRADIÇÃO E A DINÂMICA CULTURAL

Estranhamente, a comida não foi mencionada pelas pessoas entrevistadas como elemento que marca a cultura. Acredito que o fato se deu por a comida fazer parte do cotidiano de todas as famílias diariamente e, por isso, já estar naturalizada entre os pomeranos. A isso, junta-se o fato de a comida quase não aparecer em estudos sobre a cultura pomerana, justificando mais uma vez a importância de se fazer uma análise dessa característica cultural nesta dissertação.

Toda região ou cultura possui suas especificidades culinárias que podem ser percebidas rapidamente por pessoas que não pertencem ao local. A comida não está ligada somente à necessidade de fornecer nutrientes ao corpo, mas possui significados, está dotada de histórias e relaciona-se ao cotidiano e às diversas festividades e rituais de uma coletividade.

Da Matta (2001, p. 55) ressalta este aspecto cultural da alimentação defendendo que a comida vale tanto para indicar uma operação universal, o alimentar-se, como para definir e marcar identidades pessoais e grupais, estilos nacionais e regionais de fazer, de ser, de estar e de viver. Ao diferenciar alimento e comida, o autor destaca que o alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva, enquanto a comida é tudo que se come com prazer, de acordo com as regras sagradas de comunhão e comensalidade. O autor faz a comparação de que o alimento é como uma grande moldura, enquanto a comida é o quadro, ou seja, aquilo que foi valorizado e escolhido. A comida é “aquilo que deve ser visto e saboreado com os olhos e depois com a boca, o nariz, a boa companhia e, finalmente, a barriga [...]” (DA MATTA, 2001, p. 55).

Nesse sentido, Braga (2004, p.39) destaca que todas as comidas possuem associações culturais que a sociedade lhes atribui. Por isso, as tradições alimentares fazem parte de um sistema cultural repleto de significados, classificações e símbolos.

Parafrazeando Lévi-Strauss, Maciel (1996, p.8) destaca que a comida “não é apenas boa para comer, mas também boa para pensar”, pois pensar em comida é pensar em simbolismo uma vez que, ao comermos, além de ingerirmos nutrientes (que permitem a sobrevivência), ingerimos também símbolos, ideias, imagens e sonhos (que permitem uma vivência e partilhamento de signos e significados).

Apesar de herdarem algumas comidas típicas de seus antepassados, os pomeranos reinventaram alguns, construíram novos hábitos e também acompanham às tendências impostas pela globalização. Nesse sentido, concordamos com Pelegrini et al (2008, p. 19) quando considera que a cultura não é algo dado, uma simples herança que se possa transmitir entre as gerações, mas trata-se de uma construção histórica formada de forma diferenciada nas relações sociais. Com a comida, esse processo também ocorre, pois, apesar de cada grupo social ter uma maneira de comer, existem outros modos de se alimentar que não variam nos diferentes contextos culturais.

Um exemplo que reflete as diversidades entre as sociedades e a dinâmica cultural se dá quando observamos os brasileiros, que comem com garfo e faca e os japoneses que comem com os “pauzinhos”, chamado Hashi. Ao voltar para a história de nossos antepassados, constatamos que o uso de talheres à mesa, como o garfo, só foi difundido após o século XV, na corte real francesa, sendo que antes disso as pessoas pegavam os alimentos com as mãos. Assim, antes de se adotar garfos e facas ou pauzinhos talvez tivéssemos hábitos semelhantes, porém a estratégia adotada diante da consciência da necessidade de mudanças diferenciou os dois grupos.

No caso de imigrantes, outras mudanças nas formas de comer e nas comidas que são utilizadas foram produzidas por meio da escassez de certos alimentos, bem como do contato entre diferentes culturas que passam a coabitar os mesmos espaços ou espaços próximos. Krone (2014, p. 131) ressalta que “onde se mistura a cultura, se mistura o tempero na panela”, nesse sentido, os pomeranos não comem só brote de milho e batata, mas também polenta e tutu de feijão, comidas que são tidas como ícones da culinária italiana e mineira, respectivamente.

Nesse sentido, este capítulo objetiva identificar as comidas pomeranas e as tradições a elas associadas, explorando o processo de construção continuada das tradições culinárias, nos rituais, nas festas e no cotidiano dos pomeranos.

1. O estudo antropológico da comida

A comida é um campo de estudo da antropologia que por muito tempo não interessou à grande maioria dos estudiosos do ramo, porém tem se tornado um importante elemento para o estudo das sociedades.

Apesar de pouco estudada no passado, os médicos e filósofos antigos já incluíam a comida entre os fatores da vida que não pertencem à ordem “natural”, mas a ordem

“artificial” das coisas, ou seja, a cultura que o próprio homem constrói e administra. Nesse sentido, a comida para os seres humanos é sempre cultura, nunca apenas puro elemento da natureza (MONTANARI, 2013, p. 10-16).

Assim, cozinhar ou não um alimento pode ser o fator determinante para transformá-lo ou não em comida. Lévi-Strauss (2004, p.172) classifica a comida, diferenciando-a entre o cru e o cozido que representam extremidades opostas, em que o cru estaria relacionado à natureza e o cozido à ordem cultural. Esta transformação do alimento em comida sela a relação entre a natureza e a cultura.

Fernández-Armesto (2004, p. 21, 34) segue os princípios de Lévi-Strauss e destaca que a cultura começou quando o que era cru foi cozido, quando a fogueira no campo passou a ser um local de comunhão com pessoas comendo ao seu redor. Diante disso, cozinhar deixou de ser apenas uma forma de preparar a comida, mas também uma maneira de organizar a sociedade em torno das refeições em conjunto e de horários de comer. A valorização que o cozimento dá a comida transforma-a em algo mais que mera nutrição e faz com que as refeições possam se tornar sacrifícios realizados em comum, celebrações do amor, atos rituais, dentre outros.

Montanari (2013, p. 16) ressalta que quando preparamos a comida transformando os produtos base da nossa alimentação mediante o uso do fogo e de aparatos tecnológicos ou quando escolhemos as nossas comidas com critérios ligados a dimensões econômicas, nutricionais a comida se torna cultura, por se revestir de valores simbólicos. Dessa forma, a comida se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la.

Canesqui et al (2005, p. 9) ressalta que o comer envolve seleção, escolhas, ocasiões e rituais. Por meio da cultura se define o que é ou não comida e se prescreve as permissões e interdições alimentares, delimitando o que é adequado ou não para ser comido. A cultura também molda os gostos, os modos de consumir e a própria comensalidade. Para serem comestíveis, os alimentos precisam ser elegíveis, preferidos, selecionados e preparados ou processados pela culinária. Tudo isso é matéria cultural.

Maciel (2001, p. 3) complementa que o que é considerado “comida” em uma cultura pode não ser em outra, o que se deve não apenas à presença ou ausência de valor nutritivo ou perigo à saúde. O fato de o cachorro ser considerado uma iguaria fina entre alguns grupos orientais e entre os brasileiros não ser considerado comestível é um

exemplo claro destas diferenças culturais, o que também se dá com os caracóis que são consumidos sem problemas na França e as formigas em algumas tribos amazônicas.

Nesse sentido, a cozinha de um grupo é muito mais do que um somatório de pratos considerados característicos, mas sim, um conjunto de elementos referenciados na tradição e articulados no sentido de constituí-la como algo particular, reconhecível diante de outras cozinhas (MACIEL, 2005, p. 50).

Da mesma forma que a comida é uma construção cultural, o gosto também o é, pois a comida não é boa ou ruim por si só, pois, há diversas pedagogias culturais que ensinam a reconhecê-la como tal. Montanari (2013, p. 95) ressalta que o órgão do gosto não é a língua, mas o cérebro, um órgão culturalmente e historicamente determinado, por meio do qual se aprendem e transmitem critérios de valoração.

Dentre as construções culturais e classificações acerca da comida Woortmann (1985, p. 6-11) menciona a oposição entre os alimentos comestíveis aos não comestíveis, subdividindo-os em “comidos por nós” (com restrições e sem restrições) e “comido pelos outros”, comida de semana, comida de domingo e comida de festa, além de classificar os alimentos em fortes e fracos.

Tem-se que a melhor parte da refeição e dos cardápios é preparada para ser servida quando todos os integrantes da família estão presentes, sendo este essencialmente o almoço de domingo no qual come-se não apenas mais, mas também melhor. Nesse sentido, o tempo de trabalho e de não trabalho pode ser diferenciado pelo modo de comer (WOORTMANN, 1985, p. 8, 20, 21).

Para Santos (2009, p. 51), a comida do final de semana é “mais rica” e a comida de festa, em nada se assemelha à comida do dia a dia. Ambas possuem identidades singulares da mesma forma que a comida de casa não tem o mesmo gosto da rua e que a “comidinha” de mãe nunca será copiada.

Há também diferenciações entre “comidas fortes” e “comidas fracas” que marcam as preferências alimentares de indivíduos e grupos. A “comida forte”, também é conhecida como comida “pesada”, que “têm sustância”, que contém “vitamina” e “ferro”. Em contraposição, os alimentos “fracos”, são considerados destituídos de “sustância”, de “vitamina” e qualificam uma dieta empobrecida, que marca a identidade de ser pobre (CANESQUI, 2005, p. 30-31). Semelhantemente, há as chamadas “comidas leves”, preferidas por pessoas enfermas ou com restrição alimentar.

É importante ressaltar que a cultura alimentar diz respeito aos hábitos cotidianos e rituais de alimentação, composto pelo que é tradicional e pelos chamados novos hábitos, não se referindo apenas àquilo que possui raízes históricas. Assim, o que comemos, quando, por que, por quem e com quem comemos é determinado culturalmente (BRAGA, 2004, p. 39).

De acordo com Montanari (2013, p. 26-27), a cultura se coloca no ponto de intercessão entre a tradição e a inovação. É tradição por constituir-se de saberes, técnicas e valores que são transmitidos ao longo das gerações. É inovação por que os saberes, as técnicas e os valores se alteram com o tempo e modificam a posição do homem no contexto ambiental, tornando-o capaz de experimentar novas realidades.

Existem outras vertentes de análise antropológica da comida, porém foram abordadas somente as essenciais para o embasamento das análises da comida pomerana. No tópico a seguir será mencionado sobre como a comida atua na construção da identidade de indivíduos e grupos.

1.1. A comida como elemento de identificação cultural

A frase de Anthelme Brillat-Savarin “dize-me o que comes e te direi quem és” resume todo o assunto a ser abordado sobre comida e identidade, sendo possível compreender que o modo de comer revela as origens, a personalidade e o caráter de indivíduos e grupos.

As identidades dos indivíduos além de serem mutáveis no tempo são múltiplas, uma vez que o fato de ser cidadão do mundo não impede de ser cidadão europeu, cidadão de sua cidade e cidadão de sua família. Cada uma dessas identidades tem a sua forma particular de expressão alimentar, que, apesar das aparências, não se contrapõe as outras, mas convive com elas (MONTANARI, 2013, p. 153).

A maneira como se come é provavelmente um dos principais comportamentos que atrai a atenção de um estranho, pois as condutas relativas à comida revelam repetidamente a cultura em que cada um está inserido e liga-se diretamente ao sentido que temos de nós mesmos e da nossa identidade social (MINTZ, 2001, p. 31-32).

Montanari (2013, p. 183-184) ressalta que assim como a língua falada, o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem a pratica é depositário das tradições e da identidade de um grupo, firmando-se como um extraordinário veículo de auto-representação e de troca cultural. Com isso a comida, além de ser um instrumento de

identidade é o primeiro modo para entrar em contato com culturas diversas, uma vez que comer a comida de outros é aparentemente mais fácil que decodificar sua língua.

Maciel (2005, p. 54) complementa dizendo que a comida torna-se um símbolo de uma identidade atribuída e reivindicada, por meio da qual as pessoas podem se orientar e se distinguir. As cozinhas implicam formas de perceber e expressar um determinado modo ou estilo de vida particular a um determinado grupo. Assim, o que é colocado no prato serve para nutrir o corpo, mas também sinaliza um pertencimento, servindo como um código de reconhecimento social.

A relação do indivíduo com o alimento pode ser qualificada como um elemento necessário para se entender o ser humano em seu ambiente e dentro das relações sociais. Estas relações constroem os vários caminhos percorridos pelo alimento, desde a produção até o consumo, perpassando por aspirações, condutas e ações que representam diferentes significados de acordo com o grupo de pessoas em questão. Além disso, a comida é uma das primeiras formas de se entrar em contato com o outro, atuando como mediador de culturas (SOUSA, 2010, p. 12, 19).

Autores como Woortmann (1985, p. 4) e Máximo Montanari (2013, p. 12) falam da comida como uma linguagem ou um texto cultural que diz “alguma coisa sobre algo”. Para além de sua materialidade, a comida fala de família, do corpo, das relações sociais, de gênero, de religião, de identidade, de trabalho, da terra e a família.

Assim, as práticas alimentares constituem uma linguagem que revela a identidade dos indivíduos que compartilham determinados alimentos. Um exemplo típico do Brasil é o consumo de arroz e feijão que, por serem consumidos diariamente por milhões de brasileiros, marcam a sua identidade (BRAGA, 2004, p. 39).

No caso dos imigrantes, Maciel (2005, p. 51) escreve que os grandes deslocamentos fizeram com que as populações que imigraram trouxessem consigo seus costumes, hábitos e um conjunto de tradições culinárias e práticas alimentares. Visando manter sua identidade cultural, os imigrantes levaram em suas bagagens plantas, animais e temperos que foram mesclados com elementos locais, criando conjuntos e sistemas alimentares próprios de cada povo e região.

Estas diferenças culturais trazidas de seus locais de origem marcaram a sua identidade nos novos locais de residência e representaram parte do patrimônio do grupo. Hernández (2005, p. 130, 140) enfatiza que converter o que é próprio em patrimônio significa perpetuar a transmissão de uma particularidade ou de uma especificidade

considerada própria, permitindo que um coletivo determinado possa permanecer e continuar vivo - de um lado e, de outro, distinto dos demais. A maneira de se alimentar, e as formas “locais” de se preparar e consumir a comida se converte em patrimônio, pois todos estes aspectos resultam de um longo processo de aprendizagem que se inicia com o nascimento e se consolida no contexto familiar e social.

Os alimentos caracterizados como tradicionais e de origem local resultam de uma construção social e “formam parte de um patrimônio ativo, não mumificado, na medida em que constituem um complexo modificável pela ação de empréstimos, trocas, adaptações, novas preferências alimentares, práticas de consumo e interpelações da dimensão identitária” (ALVAREZ et al, 2012, p. 181).

Montanari (2013, p. 147) aborda a dinâmica e o hibridismo da comida como parcialmente resultante das influências da globalização. Afirma que no decorrer do último século, a tendência à uniformidade dos consumos se tornou mais forte e visível, o que se deve à multiplicação das trocas, à afirmação da indústria alimentar e das multinacionais que controlam os mercados mundiais. Assim, pessoas de diversas partes do mundo consomem coca-cola, suco de laranja, bife com batata frita etc. O vinho é cada vez mais consumido nos países tradicionais da cerveja e a cerveja é cada vez mais consumida nos países tradicionais do vinho.

Diante disso, pode-se inferir que a mundialização das trocas econômicas e culturais ampliam os repertórios da disponibilidade alimentar e contribuíram para a evolução das culturas alimentares e, conseqüentemente, dos hábitos, preferências e repertórios, mediante um desenvolvimento mesclado das gastronomias (HERNÁNDES, 2005, p. 132).

Este hibridismo alimentar é abordado por Mintz (2001, p. 35) quando escreve sobre as chamadas comidas etnicamente neutralizadas, como sendo aquelas que perderam a sua identidade original e passaram a pertencer a todas as sociedades, sendo exemplos o macarrão e a pizza. Nesse sentido, “as comidas se tornam étnicas, e também deixam de sê-lo”.

As diferenças não são realmente apagadas por essa onda de globalismo radical, pois é possível encontrar hábitos alimentares tradicionais persistentes no interior da Europa, por exemplo, no uso da cerveja e do vinho, que, apesar de estarem se misturando continuam a ter uma forte natureza de identidade para as pessoas de centro norte com a cerveja e do centro sul com o vinho (MONTANARI, 2013, p. 149).

Para Hernández (2005, p. 139) isto se dá por que os processos de homogeneização cultural e da alimentação costumam encontrar resistências, movimentos de afirmação da identidade que resultam na recuperação das variedades de pratos típicos locais. Assim, aparece a revalorização dos sabores tradicionais, as recuperações dos produtos e pratos em processo de desaparecimento ou que já desapareceram, juntamente com o reconhecimento de que a cozinha constitui um patrimônio cultural importante e deve ser preservada por razões ecológicas e culturais.

Além dos aspectos da comida que marcam a identidade dos grupos, a ritualização, o uso e os significados da comida nos rituais e nas religiões são igualmente importantes para marcar a identidade daqueles que a praticam, o que será explorado com mais detalhes a seguir.

2. Comida pomerana: simbolismo e tradições

Diferentes povos podem ser identificados pelas suas tradições e hábitos alimentares. A escolha dos alimentos, a sua preparação e o seu consumo estão ligados à identidade cultural, constituindo-se em fatores desenvolvidos ao longo do tempo que distinguem grupos sociais e que estão ligados à história de determinada população, ao ambiente e as exigências específicas impostas ao grupo social.

Podemos inferir então que a alimentação sempre esteve relacionada à história de diferentes povos. A cozinha brasileira, por exemplo, teve por base as influências portuguesas, indígenas e africanas, além da diversidade cultural alimentar trazida pelos imigrantes. No caso dos imigrantes pomeranos, eles trouxeram consigo seus hábitos e tradições alimentares cujos elementos culturais caracterizaram a localidade onde eles vivem, sendo vistas como terras pomeranas.

Apesar das mudanças já incorporadas na alimentação dos pomeranos, devido às diferenças nos cultivos agrícolas do Brasil e da antiga Pomerânia, da modernização e construção continuada da cultura, muitas tradições alimentares ainda são preservadas pelos descendentes em seu cotidiano e nas manifestações culturais, sendo estas transmitidas entre as gerações.

Para melhor abordagem da comida pomerana e de seus significados e tradições, explorarei estes assuntos em três partes. A primeira analisa as comidas pomeranas e suas tradições, a segunda enfatiza a comida pomerana no cotidiano e a última aborda os

significados da comida para os pomeranos. A comida pomerana nos rituais e nas festividades será abordada no próximo capítulo por necessitar de maior detalhamento.

2.1. As comidas pomeranas e suas tradições

Mesmo sofrendo algumas adaptações no encontro com a cultura brasileira devido à inexistência de alguns ingredientes utilizados na Pomerânia, diversos elementos marcam a culinária pomerana. No café da manhã são tradicionais o café com leite “margoso”¹⁴ e o brote de milho, também chamado de miyherbroud.



Figura 16: Brote de milho
Foto: Adriele Schmidt, 2014

O miyherbroud é uma espécie de pão de milho tradicionalmente preparado com a mistura de batata doce, inhame, cará, aipim e fubá de milho branco ou amarelo, cujos ingredientes são produzidos nas lavouras pelas próprias famílias. Atualmente, esta massa é comumente misturada com banana, oferecendo um gosto mais adocicado ou também pode ser feita somente com batata doce, o que comprova as adaptações feitas ao brote tradicional com o passar do tempo. Este alimento é consumido com manteiga, linguiça defumada crua, geleia, coalhada, banha de porco com sal, dentre outros.

O brote de milho desperta a curiosidade de muitas pessoas que entram em contato com o modo de vida pomerano e quase sempre o consideram como algo trazido junto com os imigrantes da região da Pomerânia. Essa afirmativa não procede uma vez

¹⁴Margoso é a palavra utilizada para denominar “sem açúcar”.

que não há registros do uso desse alimento da Europa e nem em outras regiões do Brasil em que os pomeranos imigraram, tais como o Rio Grande do Sul e Santa Catarina.

Historicamente, este alimento foi uma invenção dos descendentes de imigrantes recém-chegados no Brasil, que na ausência do trigo, centeio e outros ingredientes utilizados na fabricação do pão, viram no milho uma alternativa para o preparo de um alimento calórico e nutritivo, capaz de lhes fornecer energia para o trabalho. Para melhorar o seu aspecto e gosto, misturaram tubérculos que encontravam na região, usando a batata doce para adocicar e o cará para dar “liga” ao produto.

Essa adaptação dos ingredientes é comum também em outras sociedades, conforme explicita Montanari (2013, p. 172) ao dizer que na falta do trigo, o pão pode ser feito com cereais inferiores ou pode-se recorrer aos legumes como a fava, às castanhas nas regiões de montanha, às bolotas ou ainda às raízes e ervas silvestres e, em casos mais extremos, recorrer-se a terra.

Mesmo com o posterior acesso ao trigo para fazer o pão de trigo caseiro e outros alimentos e a diminuição do uso do brote no cotidiano, esta comida típica continua sendo feita por muitas famílias e possui uma significação importante, atuando como símbolo de “não fome” ao fornecer “sustância” aos pomeranos. É considerado um alimento forte, como pode ser evidenciado na fala de Chaneta (74 anos, agricultora aposentada) quando relata que “até os meus 20 anos não tinha janta a noite, era fritado alguma coisa para complementar e brote de milho. Por isso a gente tinha tanta força”. Vale ressaltar que em cada cultura existe um alimento básico feito com ingredientes simples, cuja função é fornecer a energia para o dia a dia.

Assim, o brote de milho é provavelmente a comida que mais marca a identidade pomerana, sendo fundamental para nutrir o corpo e dar força para o trabalho. Ele também tem representações nos laços familiares e nas histórias das famílias, quando envolve toda a família no seu processamento, uma vez que o homem colhe as raízes e o milho e preparam a lenha para esquentar o forno, as crianças ralam os ingredientes, as mulheres preparam o fubá no moinho, fazem a massa e controlam a temperatura ideal do forno para assá-lo.

Em contraposição ao alimento “forte”, outro alimento que pode ser inserido na categoria de alimento “fraco” e que marca a culinária pomerana no Espírito Santo é o bolo ladrão, também conhecido como bolo xadrez ou spitsbuubkuuchen. Trata-se de um bolo, cuja massa doce e dura é espalhada em tabuleiros em espessura fina, recebendo

uma cobertura de goiabada e um quadriculado da mesma massa sobre a cobertura. O quadriculado lembra a cela de uma cadeia, por isso o nome do bolo, que, por ser seco, se assemelha a um biscoito, conforme a figura 17:



Figura 17: Bolo ladrão
Foto: Adriele Schmidt, 2014



Figura 18: Rosca seca
Foto: Adriele Schmidt, 2014

Esse bolo é uma comida de uso tradicional entre os descendentes de pomeranos, sendo utilizado principalmente em épocas festivas como casamentos e nas casas das pessoas em feriados religiosos. Porém não se sabe exatamente às suas origens.

Além dessas comidas utilizadas em horários de café e lanches, há também comidas salgadas e doces que são utilizadas nas demais refeições. Dentre as comidas salgadas alguns alimentos típicos são a linguiça defumada, carne cozida, carne seca, batata ensopada, sopa de arroz, sopa de macarrão (caseiro)¹⁵, sopa de verduras com carne de porco, batata doce e repolho e sopa de galinha com rosca. A rosca utilizada nesse prato se assemelha a uma trança feita com uma massa básica a base de trigo, a qual é assada até estar completamente seca e crocante. A mesma pode ser consumida com sopa (quebra-se a rosca em pedaços pequenos) ou ainda nos horários de lanches e café no formato das roscas da Figura 18.

Além destas comidas, os tubérculos (batata, aipim, batata doce, cará, inhame) cozidos e “socados” são comuns tanto para serem consumidos no almoço, quanto no jantar e são mais frequentes nos almoços de domingo, em substituição do feijão. Nessa preparação, o tubérculo é cozido em água e sal; após escorre-se a água e com o auxílio de um utensílio de madeira conhecido por socador ou stampkull, amassa-se o alimento

¹⁵Depois que o trigo passou a fazer parte dos ingredientes de acesso dos pomeranos, fazia-se o macarrão caseiro fresco. Cada família fazia uma quantidade suficiente para uma refeição, porém com a facilidade de compra deste alimento esta prática caiu em desuso.

com fortes pancadas, deixando-o com aspecto de purê, porém seco. Este normalmente é acompanhado de sopa de galinha ou sopa de macarrão.

Comidas doces também são comuns, sendo o arroz doce e a sopa de frutas (ameixa, pêsego e banana) consumidas com mais frequência aos domingos e feriados. Além desta forma de consumo, desde os primórdios da imigração, também é comum encontrar pessoas ou famílias que consomem estas comidas doces junto com as outras comidas salgadas, tanto no almoço quanto no jantar, o que ainda acontece em algumas famílias pomeranas, principalmente por pessoas de mais idade. Porém, atualmente essas preparações são consumidas principalmente como sobremesa.

Estas comidas citadas remetem à tradição pomerana e continuam vivas entre as comunidades de descendentes, porém existem outras comidas que fizeram parte do passado deste povo tradicional e que estão na memória de muitos que viveram em tempos de maior escassez e dificuldades. Alguns exemplos são a canjica de milho branco, a polenta doce, a farofa de farinha ou de fubá, torrada de fubá, sopa de soro de leite e adaptações com frutas e legumes que eram utilizados como manteiga sobre o brote de milho. Seguem algumas curiosidades, formas de fazer e histórias relacionadas com estes alimentos.

A canjica de milho branco era feito em substituição do arroz nas refeições, pois a produção de arroz era difícil nas regiões que os pomeranos habitavam e era de difícil acesso para a compra. Os pomeranos moíam o milho no moinho de pedra de forma que ele ficasse mais grosso, tiravam a poeira, lavavam e cozinhavam com sal, da mesma forma que o arroz é cozido.

Na falta do brote de milho, principalmente com a aproximação do final de semana, fazia-se farofa de farinha ou de fubá ou torradas de fubá. Identifiquei várias formas de fazer, porém a farinha de mandioca e o fubá eram os principais ingredientes que podiam ser acrescidos de banha de porco, torresmo, sal ou açúcar para aqueles que gostavam de massas doces, principalmente às crianças.

A farofa era feita molhando-se a farinha ou o fubá no momento da preparação, o que era fritado, acrescido de ovo. O preparo das torradas de fubá começavam na noite do dia anterior, quando se deixava o fubá de molho até de manhã, quando se colocava o mesmo na frigideira e deixava torrar até ficar dourada.

A polenta doce servia para substituir o pão ou brote. Para tal usava-se fubá fino, o mesmo utilizado para fazer o brote e cozinhava-se como na feitura da polenta, porém

colocava-se açúcar. Esta mistura era despejada em tabuleiro e cortava-se em pedaços que eram comidos com manteiga nos momentos de lanche ou também no almoço.

Em algumas famílias fazia-se também polenta doce com leite, mais consumida como sobremesa. Cozinhava-se a polenta com açúcar e na hora de servir, cada qual colocava em seu prato a quantidade de leite desejada. Outra sopa doce utilizada como sobremesa é a sopa de soro de leite, para a qual se utilizava o soro de leite que sobrava da manteiga, cozinhava com “pelotas” também conhecidas como kluut, feitas de ovo, trigo e água e acrescentadas na sopa já em processo de cozimento, deixando-se cozinhar mais um pouco para que engrossem.

Além disso, para comer junto com o brote de milho, em substituição da manteiga usava-se os ingredientes disponíveis, como o abacate amassado, chuchu cozido e amassado com sal, purê de banana refogada. Por vezes estes alimentos eram consumidos por necessidade, ao não terem disponíveis outros alimentos que pudessem os substituir. Por outro lado, foram utilizados para aproveitarem o máximo dos alimentos disponíveis e para variarem a alimentação.

Na ausência do pão utilizava-se outras preparações, tais como a farofa de ovo, omelete, bolinho de chuva, etc., os quais também não são tão recorrentes por não mais faltar o pão, ou como dizia Emília (85 anos agricultora aposentada) “por que não precisa mais. Hoje é um tempo que estraga muito, naquele tempo não tinha [alimento] pra estragar”.

É possível que existam outros alimentos que deixaram de ser feitos ou que alguns alimentos explorados acima sejam feitos em outras regiões até os dias atuais. Porém, acredito que todas as mudanças são frutos da dinâmica cultural, como bem explicitou um jovem diante de minha indagação sobre o seu conhecimento de algum alimento que era feito por seus pais ou avós e que atualmente não é feito mais:

Tudo que eu comia no passado hoje eu continuo comendo, talvez não na mesma proporção. Igual o brote de milho antigamente eu comia mais, talvez por causa do tempo mesmo que gasta pra fazer um brote, pela correria do dia a dia. Às vezes é melhor fazer rapidinho um pão de trigo ou um pão misturado. Assim, não é deixar de comer, mas diminuiu [a frequência] pela praticidade das outras coisas (Eduardo, 24 anos, agricultor).

O pão misturado é uma adaptação do brote de milho, também conhecido como pão de polenta. O mesmo é feito com uma polenta escaldada ou cozida com fubá, e posteriormente é acrescentado trigo até a consistência necessária. Nesse sentido, muitas coisas foram substituídas por outras, já que trocas culturais aconteceram, outros

produtos passaram a ser cultivados ou foram disponibilizados no mercado, resultando em facilidades tanto no acesso ao alimento quanto na variedade disponível. Dessa forma, muitas tradições vão sendo ressignificadas e readaptadas diante das novas demandas, uma vez que os pomeranos reinventaram as suas formas de fazer de acordo com as necessidades e disponibilidades de ingredientes.

Os processos de mudança que ocorreram na feitura do café no decorrer dos anos são um exemplo disso. No passado os pomeranos tomavam café amargo com leite e com o passar do tempo os descendentes passaram a adoçá-lo, mesmo com a escassez do açúcar. Para fazer o café, duas senhoras de idade me relataram que cozinhavam junto com a água que seria utilizada para fazer o café pedaços de rapadura (para as famílias que a produziam) ou pedaços de cana crua e o pó de café, para depois de cozida “passar” o café. Chaneta (74 anos, agricultora aposentada) explica que “era gostoso, mas tinha que ser cozinhado junto, ai não tinha gosto de rapadura. O pó [de café] tirava o gosto”. Novas mudanças aconteceram quando todas as famílias tinham o açúcar mascavo ou já tinham acesso ao açúcar industrializado, levando ao esquecimento estas práticas, consideradas “trabalhosas” e atualmente desnecessárias.

Semelhantemente, outro exemplo se deu na fabricação do brote de milho, para o qual era utilizado fermento natural feito com batata e que era semanalmente renovado. Atualmente é utilizado fermento biológico industrializado, que acelerou o processo de crescimento do brote e, conseqüentemente, diminuiu o seu tempo de preparo.

Estas comidas do passado e as comidas tradicionais não passaram simplesmente pela vida das pessoas, mas possuem significados e fazem parte da memória individual e coletiva das comunidades estudadas. Tanto para os idosos, quanto para os adultos e os jovens, as comidas pomeranas fazem lembrar fatos vividos no passado e histórias, além de representar algo sem o qual não seria possível sobreviver, como afirmou Chaneta (74 anos, agricultora aposentada): “eu não conseguiria deixar de comer as comidas pomeranas!”

Elza (41 anos, agricultora), que adora cozinhar e fazer brote de milho semanalmente para vender na feira municipal diz que é diferente fazer uma comida tradicional e uma “moderna”, por que quando se faz a receita antiga não se está somente fazendo uma comida para alimentar o corpo, mas também para a preservação da cultura, da tradição e de uma história, ela diz: “você está produzindo e ao mesmo tempo vivenciando a história, preservando a cultura, a tradição dos nossos antepassados”.

O brote de milho também possui significações para Eduardo (24 anos, agricultor), que, por meio desta comida relata a história de sua família no passado:

[...] quando a gente não tinha tanto dinheiro, o brote de milho era uma forma de economizar, por que, o fubá você tinha, a batata você tinha, o cará você tinha, todas as coisas você tinha ali [na roça]. Isso é assim, uma lembrança da minha infância um pouco difícil pela dificuldade financeira, mas gostosa de lembrar por que é uma lembrança boa do meu tempo. Ai quando eu era novinho, eu ajudava a ralar as coisas [os ingredientes] e a minha mão ficava cheia de machucados. Ai eu tinha que parar por que não parava de sair sangue. Ai depois de alguns meses que eu conseguia ralar sem machucar. É uma lembrança da minha infância e toda a história que eu vivi (Eduardo, 24 anos, agricultor).

As comidas tradicionais pomeranas estudadas neste tópico se misturam com outras comidas de outras regiões do Brasil e outras tradições de uso cotidiano e ritual e serão detalhadas nos tópicos a seguir que tratam das comidas pomeranas no dia a dia das comunidades no presente e no passado.

2.2. A comida pomerana no cotidiano

Sabe-se que as comidas utilizadas no cotidiano diferem daquelas utilizadas nos rituais e festividades, por isto neste tópico busquei abordar as comidas do dia a dia dos pomeranos, colocando seus principais costumes, práticas relativas à compra e produção dos alimentos, o preparo e a organização das refeições.

Os alimentos básicos da alimentação diária dos pomeranos é o arroz com feijão, adaptado da culinária brasileira. Este prato é acrescido de um pedaço de carne que, preferencialmente é de porco, mas também pode ser frango, boi ou linguça e mais recentemente outros alimentos industrializados também têm feito parte do cardápio, tais como a salsicha, a mortadela, a calabresa e os empanados. O feijão normalmente é consumido com farinha de mandioca, ou ainda é feito o tutu de feijão, adaptação da culinária mineira.

No almoço também são consumidos com frequência ovos, banana frita, verduras, legumes e raízes cozidas. Com o passar do tempo, foram incluídos o macarrão e o pão de trigo caseiro no lugar do brote, ambos utilizados somente com a maior abundância do trigo. A comida do final de semana difere da comida feita nos dias de semana. Santos (2009, p. 132) afirma que a comida de todo dia é “sem maquiagem” e é desqualificada nas festas e nos finais de semana, entretanto, é uma comida que unifica, faz do grupo um complexo homogêneo.

Por isso, alguns informantes da pesquisa se referiam à comida de final de semana como “comida branca”, o que eu interpreto como a ausência de feijão (normalmente de cor escura) e devido aos cozidos (normalmente de cor clara), o arroz e o pão de trigo caseiro, ambos de cores claras que eram então mais valorizados e consumidos aos sábados e domingos.

Aos sábados a noite comia-se sopa de galinha com rosca e na comida de domingo destaca-se a ausência do consumo de feijão e saladas. Em geral, neste dia da semana são servidos poucos tipos de comida, o que se dava inicialmente pelo fato de os cultos da igreja luterana serem sempre aos domingos pela manhã. Para participar das cerimônias religiosas, as cozinheiras preparavam o almoço de madrugada, optando por pratos que poderiam manter-se aquecidos no fogão à lenha até o retorno da família após o culto, que geralmente dura em torno de 2 horas.

Normalmente o almoço dominical era composto por sopa de arroz ou macarrão, tubérculos (batata, batata doce, cará, inhame, aipim, taioba) cozidos e socados, sopa de galinha, frango caipira ou pato, acompanhado pelo arroz doce, servido junto com as demais comidas por algumas pessoas ou como sobremesa para outras.

O macarrão era feito artesanalmente todos os sábados para serem consumidos no domingo. Era preparado com ovos, trigo, sal e água e deixa-se secar ao sol, no forno após ter assado pão ou brote de milho ou ainda colocando-se a massa sobre a chapa do fogão à lenha para secar. Estes procedimentos também eram utilizados para secar bananas, pêssegos e ameixas para fazer as sopas doces.

Algumas mudanças têm ocorrido nas comidas do final de semana com o passar dos anos, já sendo comum encontrar nas mesas pomeranas o feijão tropeiro, a salada de batata com maionese, lasanha, além de utilizar-se cada vez mais o frango de corte, mais rápido de ser produzido do que o pato ou a galinha caipira. No entanto, dificilmente se encontra uma família pomerana em que o cardápio de domingo não tenha uma sopa de galinha e algum tubérculo cozido.

Para perceber melhor a dinâmica ocorrida pela comida pomerana, entender o processo de compra e produção de alimentos com o passar dos anos se faz importante. No passado, os produtos cultivados na terra e os animais que se criavam nos quintais eram destinados prioritariamente para a subsistência das famílias.

No passado plantavam-se os tubérculos, o feijão, o milho para consumo e para tratar animais, em alguns locais plantava-se o arroz, produzia-se leite e derivados como

a manteiga, cana de açúcar para fabricação do açúcar mascavo, aipim para a produção de farinha, frutas, dentre outros. Atualmente, mantêm-se a produção destes elementos, com exceção do arroz e da cana de açúcar, porém tudo em menores quantidades, uma vez que a produção agrícola atual se destina à comercialização e geração de renda e não mais somente à subsistência.

Em consequência do maior poder econômico e melhoria do acesso aos pontos comerciais, a quantidade e a variedade dos produtos comprados aumentaram. Deixou-se de fazer o açúcar, a farinha, o macarrão e de plantar arroz, pois comprá-los no mercado era mais prático. Além disso, compra-se óleo vegetal, margarina e farinha de trigo ou ainda compra-se o pão pronto em padarias e supermercados, porém é menos frequente.

Nas regiões de pouca produção de verdura e frutas, estas são adquiridas de feirantes que passam pelas casas das pessoas, ou ainda são comprados ou trocados pelas próprias famílias na zona rural, sendo um exemplo a batata inglesa consumida por todas as famílias, porém é produzida por poucos, que em suas próprias casas revendem para as famílias ao seu redor.

Outra questão que preocupa as famílias camponesas é o futuro empecilho para a produção de carne nas próprias propriedades, que são as leis de produção e abate de animais impostas pela Vigilância Sanitária. Este órgão fiscaliza a produção e abate dos animais, que devem estar de acordo com as normas estabelecidas e que muitas vezes são inviáveis para os pequenos produtores que realizavam estas atividades nas próprias casas das famílias. Isto tem contribuído para elevar o consumo de carnes produzidas fora do ambiente doméstico, com custos muito mais altos do que aquelas produzidas pelas próprias famílias.

Estas mudanças foram consideradas positivas e negativas ao mesmo tempo. Positivas pela facilidade e praticidade de aquisição e maior liberdade de escolha dos alimentos que se quer consumir, o que implica maior variedade alimentar. Os pontos negativos apresentados foram os maiores gastos financeiros com a compra dos alimentos, o grande consumo de conservantes, sal, gorduras e aditivos químicos presentes nos alimentos que a longo prazo resultam em restrições alimentares e outros problemas de saúde, além da perda ou diminuição dos aspectos tradicionais no cotidiano das famílias pomeranas.

Além das investigações relativas à comida que se põe à mesa cotidianamente, busquei também analisar as práticas envoltas pelo preparo das refeições e a sua forma se

servir e de as pessoas se alimentarem. Em algumas famílias o processo de preparação das refeições é compartilhado entre o marido e a esposa em menor proporção, porém esta função é essencialmente feminina, sendo a mãe, as filhas e noras que residem nas casas as responsáveis pela atividade.

Culturalmente, o preparo da comida é uma atribuição feminina e Canesqui (2005, p. 187) explica a importância deste papel feminino para a reprodução social da família. A autora ressalta que cozinhar é a tarefa feminina mais importante dentre as atividades domésticas da família trabalhadora, por ser crucial à recomposição cotidiana e à centralidade do papel de dona-de-casa. Por meio da culinária, são transformados, para o consumo final, os alimentos obtidos em troca dos salários ou remunerações das diferentes pessoas da família, especialmente dos recebidos pelo pai de família, da mesma forma que o monopólio e o controle da comida definem a mulher como dona-de-casa, arena feminina demarcada simbolicamente.

Esta função é feita com prazer pela maioria das mulheres pomeranas com as quais conversei sobre o assunto. Porém, algumas o fazem por obrigação, afirmando que se tivessem outros trabalhos para fazer iriam preferir, ou ainda algumas gostam de fazê-lo mas cansam ou enjoam, desejando que outras pessoas assumissem essa função de vez em quando. Esse aspecto foi relatado por mulheres de duas famílias cujos filhos eram todos homens e todas as tarefas domésticas e funções da cozinha eram atribuídas à única mulher da casa enquanto que em famílias que possuem filhas estas atividades eram divididas.

Para aquelas mulheres que gostam de cozinhar a função possui significados, sendo algumas frases ditas por elas esclarecedoras dos significados que cozinhar assume em suas vidas. Emília (85 anos, agricultora aposentada) diz que cozinhar “é toda a minha alegria”, Elza (41 anos, agricultora) relata que adora cozinhar e que “se for pra cozinhar pra mim sozinha eu cozinho com mais desânimo, mas quando eu cozinho para um mutirão, parece que até fica mais gostoso, que eu coloco muito amor e dedicação no preparo”. Para Augusta (33 anos, professora) cozinhar “é uma satisfação muito grande, principalmente quando vem pessoas comer na minha casa, gosto de oferecer o que eu faço. Eu me sinto bem quando as pessoas gostam da minha comida”.

Diante destas frases, cozinhar não é simplesmente preparar um montante de comida para satisfazer as necessidades do corpo de suas famílias, mas também é uma atividade que traz prazer, motivação, envolve sentimentos como o amor e alimenta as

relações sociais ao compartilhar a comida que se faz com visitas e até os próprios membros da família.

Quanto às práticas relacionadas ao ato de comer e preparar o que se come, busquei investigar quando se come, como se come e na companhia de quem se come, o que revelou que nas famílias pomeranas estas práticas passaram por uma dinâmica visível com o passar dos anos. No passado, as famílias tomavam café pela manhã, faziam um lanche reforçado com brote de milho e às vezes ovos batidos fritos no meio da manhã (por volta das 9 horas) e almoçam depois das 12 horas da tarde, ocorrendo relatos deste horário também ser entre as 1 e 2 horas da tarde, para depois jantarem somente quando anoitecesse.

Johann (80 anos, agricultor aposentado) e Augusto (50 anos, agricultor) explicam que de manhã bem cedo as pessoas não conseguiam comer tanto, por isso no meio da manhã faziam um lanche reforçado em que não se comia qualquer coisa, comia-se brote com linguiça defumada ou com ovo frito, era uma comida que sustentava para dar forças para trabalhar.

Porém esta questão mudou com o passar do tempo e muito se deu pelas facilidades que se têm hoje com relação à comida, como por exemplo o acesso ao pão de trigo que é considerado uma comida mais fraca e mais leve “que te pede para comer logo depois”. Este foi um dos motivos para que os horários das refeições passassem por mudanças, sendo a principal o fato de servir-se o almoço entre as 9 horas e 10:30 da manhã na comunidade de Santa Joana.

Uma das explicações para esta mudança está relacionada à questão do trabalho. Na comunidade de Santa Joana o trabalho nas lavouras nem sempre está localizado perto de casa, sendo preferível que as pessoas acordem bem cedo, se alimentem e saiam para trabalhar. Enquanto isso, a esposa prepara o almoço em casa pela manhã e terminam de preparar as marmitas às 8:30 ou 9 horas e as levam para a roça. Chegando no local com a comida pronta, as pessoas almoçam, o que com o passar dos anos se tornou uma tradição.

No período da tarde, ainda nos trabalhos da lavoura, por volta de 14 e 15 horas, faz-se um lanche normalmente com pão e café e serve-se a janta ao anoitecer, normalmente entre 18 e 19 horas. Após o jantar todos descansam, sendo que a maioria tem hábito de dormir cedo e acordar cedo, fazendo a primeira refeição entre 5 e meia da manhã e 6 horas.

Na comunidade de Rio Possmoser também houve mudanças com relação aos hábitos antigos, porém também diferem dos hábitos da comunidade de Santa Joana. Costuma-se tomar o café da manhã entre as 6 e 7 horas e almoça-se entre 10 e 11 horas da manhã, tomando-se um café entre as 14 e 15 horas e o jantar normalmente após as 7 horas da noite. Aqueles que estudam ou trabalham em outras profissões que não a agricultura possuem horários e refeições diferenciadas, englobando lanche pela manhã e almoço após o meio-dia.

Normalmente as refeições são feitas em família, o que permanece em grande parte das famílias pomeranas até os dias atuais, bem como a mesa como local de refeição em torno da qual os membros da família se reúnem, mesmo que existam alguns casos de pessoas que passaram a se alimentar na sala de estar assistindo televisão. Porém as formas como as pessoas se servem e se organizam para fazer as refeições passaram por consideráveis modificações.

Há décadas atrás, quando chegavam os horários das refeições todos os membros da família eram chamados, o que muitas vezes se dava com um sopro em uma buzina feita de chifre como sinal de que a comida estava pronta. A mulher servia todas as comidas em suas panelas ou tigelas sobre a mesa e cada membro da família tinha o seu lugar específico na mesa, sendo que o pai de família sentava-se na ponta, com a sua mulher em um dos lados junto com os filhos pequenos. Com a comida servida e as pessoas assentadas em seu entorno, começava-se a rezar, cada qual com a sua oração para só então começarem a se servir. O primeiro a se servir era o anfitrião (com exceção dos dias em que se recebia visitas, que se serviam primeiro), seguido da esposa que fazia primeiro o prato dos filhos menores e depois o seu, e somente depois os demais filhos se serviam.

Em duas famílias de idosos este ritual continua acontecendo em suas casas e em uma delas só ocorre quando todos os integrantes da família estão juntos em casa para as refeições, normalmente aos domingos. Um dos idosos da comunidade de Rio Possmoser ressalta que todos devem comer juntos na mesa, pois “as pessoas tem que tirar tempo pra trabalhar e pra comer também tem que ter tempo”.

Atualmente em grande parte das casas, a comida é servida no fogão, seja ele a lenha ou a gás. Cada um se serve e se dirige à mesa para fazer a refeição junto com os demais membros da família, porém não existe ordem pré-definida como ocorria no passado. Sobre estas mudanças Eduardo (24 anos, agricultor) diz que “o jovem hoje não

esquenta muito a cabeça com esse negócio de refeição. Ele pega o seu prato, e as vezes vai comer na frente da televisão. A gente está comendo e nem repara a forma que a gente está comendo. Antigamente tinha todo um ritual”.

Um dos motivos apontados para a mudança é explicado por Mathilde (76 anos, agricultora aposentada) que há um ano deixou de servir a comida na mesa, por que não dava “mais certo que alguns vinham [almoçar] agora, outros depois, ai esfriava [a comida]. Ai deixa [a comida] no fogão que fica quente, ai aqueles que estão em casa, como o vovô, ele quer comer antes, ai não adianta servir mais na mesa”.

As mudanças que se deram nos horários e na forma como se serve a comida, é abordado por Hernández (2005 p.132) que diz que à individualização crescente dos modos de vida comporta uma “desritualização” das refeições o que se reforça pelas reduções das influências religiosas e morais. Para o autor, o convívio que é associado às refeições teve sua importância diminuída, uma vez que as refeições estão mais diversificadas de acordo com os contextos em que se dão.

Nesse sentido, corrobora-se com a ideia de desritualização do momento da refeição, uma vez que nem sempre todos os membros das famílias pomeranas estão reunidos à mesa para as refeições, não há mais respeito às antigas normas de comensalidade e as refeições não envolverem mais os preceitos religiosos por meio da oração neste momento.

Juntamente com muitas práticas que deixaram de acontecer em grande parte das famílias, muitos objetos antigos e tradicionais deixaram de fazer parte dos cenários das cozinhas e dos arredores da casa. Um dos principais móveis de uma cozinha pomerana certamente é uma enorme mesa com bancos de cada lado em que cabiam todos os filhos e normalmente variava de 8 e 12 filhos.

Esta mesa era utilizada para as refeições da família, mas também tinha outras funções como servir de apoio para passar todas as roupas das famílias e quando se tratava de um problema familiar todos os membros da família eram chamados em torno da mesa para conversar e buscar a solução para o problema. Além disso, na mesa também se tomavam a maioria das outras decisões em conjunto pela família, sendo um exemplo a divisão de tarefas no trabalho agrícola.

Sobre esta função que a mesa ocupa nas famílias pomeranas, Montanari (2013, p. 160) escreve que sentar-se junto a uma mesa não necessariamente significa estar em perfeita harmonia, pois “se a mesa é metáfora da vida, ela representa de modo direto e

preciso não apenas o pertencimento a um grupo, mas também as relações que se definem nesse grupo”. Assim, a mesa nas casas pomeranas sempre serviu de “lugar” para alimentar o corpo e as relações sociais familiares.

Outros utensílios de cozinha que fizeram parte da história das cozinhas pomeranas e que estão perdendo o seu espaço são as gamelas, que são vasilhas de madeira usadas para fazer pão, lavar louças, lavar as mãos e banhar as crianças. Além disso, o pilão que era utilizado para socar arroz, café e milho para fazer a canjica e urucum para fazer colorífico para usar na comida, também está desaparecendo das casas não só dos pomeranos mas também em outras sociedades, como é o caso dos quilombolas estudados por Santos (2009, p. 144) em que a cuscuzeira, o pilão e os tachos de cobre são utensílios que, progressivamente, deixaram de fazer parte do cenário das comunidades quilombolas. Nestas comunidades, o enfraquecimento da memória, fez com que os quilombolas vissem apenas sentido negativo em conservar aquilo que tinha relação com o que era antigo e remete à memória da escravidão.

Nesse sentido, a substituição de muitos utensílios antigos pomeranos por outros mais modernos foi fruto da dinâmica cultural e o objetivo aqui não é dizer que se deveria mantê-los em uso no cotidiano, porém ressalta-se a importância de conservá-los para que a memória e as histórias fiquem vivas nas comunidades e possam ser visualizadas por meio destes utensílios, caso os pomeranos em questão desejem esta conservação.

Outros utensílios que ainda se encontram nas casas pomeranas, porém com uso diminuído são as chaleiras e panelas de ferro, torradores manuais de café, tachos de cobre ¹⁶ usados para fazer farinha e açúcar, moringas de barro utilizadas para levar água para as roças, além de pratos, canecas e outras vasilhas esmaltadas, muitas delas ganhadas como presente de casamento.

Apesar de algumas modificações em seu uso, acredito que a mantegueira, a desnatadeira e o moinho de pedra são utensílios que continuam muito presentes nas casas pomeranas. A mantegueira é um tubo feito de bambu acompanhado de um pedaço de madeira com um suporte redondo em baixo, cuja função é bater a manteiga. O moinho de pedra é utilizado para moer o fubá utilizado semanalmente no preparo do

¹⁶Os tachos de cobre são utilizados atualmente no preparo da comida para as grandes festas de casamento, principalmente para fritar a carne e manter as panelas de comida aquecidas em banho-maria.

brote de milho, porém em vez de ser movido à água como era no passado, atualmente foi adaptado e utiliza-se a energia elétrica para movê-lo.

3. Os significados da comida

Para entender os significados e as percepções que os participantes da pesquisa tinham com relação à comida, utilizei-me de duas perguntas. A primeira se referia ao que vinha à mente do entrevistado quando se falava em comida e a segunda às preferências dos participantes da pesquisa em comer sozinhos ou acompanhados. Com as respostas a estas indagações percebi a forma como os pomeranos “enxergam” a comida e as representações que a mesma tem em suas vidas, conforme a seguir.

Os informantes mencionaram que a comida “é aquela que segura a nossa vida”, “é o nosso sustento”, “o nosso combustível”, “é vida, é a sustentação, sem comer ninguém vive, é um momento de você dar energia para o seu corpo”. Em resumo, estas foram as principais percepções com relação à comida, relacionando-a a nutrição do corpo, como algo necessário para continuar vivendo.

Duas pessoas responderam que o que lhes vinha à mente ao falar em comida era “o feijão, o café de manhã cedo”, o “brote de milho”. Foram citados alimentos base da comida pomerana, que fornecem força e energia no caso do brote de milho e do feijão, enquanto que o café da manhã marca o início de um novo dia de vida. Interpreto que estas respostas também remetem à comida como o sustento para a vida.

Outras pessoas acrescentaram que o momento de comer é um momento de as pessoas lidarem consigo mesmas, de analisar o que se “coloca para dentro” do seu corpo e de analisar “o que é preciso do meu planeta para me sustentar”. Augusta (33 anos, professora) diz: “o que eu como também é o que eu sou, é uma forma de lidar com a vida”. Outras duas pessoas respondem que pensar em comida é pensar que “eu trabalho para ter ela [a comida] e para ter todo tipo de comida eu preciso plantar”, além de lembrar “a enorme mesa do tamanho das famílias”.

Por meio destas respostas, percebi que predomina a visão da comida como sustento, mas a comida também leva as pessoas a analisarem as suas atitudes com relação ao corpo e à saúde, à sustentabilidade do planeta, e lembra importantes valores e costumes das famílias pomeranas que é o trabalho familiar (inicialmente agricultura de subsistência) e o ato de assentar-se todos à mesa para fazer as refeições, tanto que nas

mesas pomeranas deveriam caber todos os membros da família ao mesmo tempo, não importando se eram 3, 5, 10 ou 15 pessoas.

Com relação à segunda pergunta, somente uma pessoa disse que não fazia diferença se comia sozinho ou acompanhado, duas pessoas disseram que comem sozinhas a maioria das vezes, mas que preferem comer acompanhadas. As demais responderam que preferem comer acompanhadas por ser “mais gostoso”, “dar mais vontade de comer”, “ser um momento de interação” por possibilitar o diálogo, a troca de experiências e a sensação de não estar sozinho no mundo, citando-se principalmente a companhia familiar nas refeições e a contribuição deste ato em sua afetividade.

Santos (2009, p.44) ressalta que o ato de comer é um acontecimento social e envolve partilha, e o grupo de comensalidade corresponde a um grupo a que se pertence. Para a autora, os grupos sociais de pertença ditam normas e condutas àqueles que dele fazem parte, e o grupo de comensalidade nos orienta quanto ao que deve ser comido, a forma que se come e na companhia de quem comemos. Além disso, Maciel (2001, p.150) reforça que o “comer junto” é um momento de reforçar a coesão do grupo, pois ao partilhar a comida partilha-se as sensações.

Diante disso e das respostas obtidas em relação à segunda pergunta feita, os significados que a comida e o ato de comer têm na vida dos pomeranos ficou nítida nas respostas que indicam que a comida vai além da função de nutrir e manter o corpo ativo. Ressalta-se a importância do ato da refeição para manter os laços sociais familiares e possibilitar o diálogo entre os membros das mesmas, sendo colocados “na mesa” tanto os momentos de alegria quanto os conflitos familiares.

CAPÍTULO 4

FESTIVIDADES E RITOS DE PASSAGEM

A alimentação humana é considerada um ato social e cultural que faz com que sejam produzidos diversos sistemas alimentares de acordo com a cultura e regiões de habitação. Para Braga (2004, p. 39), os alimentos podem ser classificados de acordo com o público e a situação a que se destinam, sendo exemplos dessa classificação: comida de criança, comida de domingo, comida de festa, comida de doente, dentre outros. Os pomeranos também consomem alimentos de acordo com a situação vivenciada, ou seja, existem alimentos que são tradicionalmente consumidos em véspera de casamento e dias de casamento, festas de batismo e confirmação, festas religiosas, festas culturais, dentre outros.

Nesse sentido, a religião e suas festividades também influenciam e marcam o que e como se come diferentes comidas. Souza (2012, p. 14) diz que a identidade religiosa é muitas vezes uma identidade alimentar, por se colocar regras do que pode ou não ser consumido em determinados momentos.

Estas comidas não cotidianas, utilizadas nos rituais e festividades, muito se assemelham à comida de domingo. Canesqui (2005, p. 200) diz que estas comidas são marcadas pelo tempo de lazer e descanso e pelas comemorações festivas do calendário religioso. Estes compreendem momentos das famílias, em que se reuniam pais, filhos, parentes e amigos para compartilhar comidas fartas, pratos preferidos e o prazer de comer, que alimenta simultaneamente os laços e as relações afetivas entre as pessoas, porém com as transformações pelas quais o mundo tem passado devido à globalização, estas comemorações têm se tornado cada vez mais profanas e mercantis.

Além das práticas e tradições culinárias, os pomeranos trouxeram consigo uma série de rituais, cujas criações sociais revelam questões e dilemas da formação social, fazendo com que o mito e o ritual sejam formas de chamar a atenção para aspectos da realidade social, que normalmente estão submersas pelos interesses e aspectos do cotidiano. Nesse sentido, os rituais devem ser distinguidos dos hábitos, por serem prescritos pela sociedade e pelo fato de as pessoas terem mais consciência do que acontece em um ritual do que em um hábito, carregando consigo valores simbólicos (ZAMBERLAN et al, 2009, p. 5).

Assim, acredito que a análise das comidas nas festividades e ritos de passagem pomeranos revelam muitos aspectos que marcam a identidade pomerana, fazendo conviver tradições do passado com as novas tradições incorporadas com a vivência no Brasil e as necessidades encontradas.

Tendo em vista esta perspectiva este capítulo objetiva abordar as festividades e ritos de passagem pomeranos, enfatizando as comidas e tradições culinárias envolvidas com as mesmas. Para tanto organizei o capítulo em duas partes, sendo a primeira composta pelo embasamento teórico referente à comida e a sociabilidade, bem como sobre os rituais e a sua relação com a comida e a segunda apresentando as festividades e ritos de passagem pomeranos e as suas comidas tradicionais.

1. Comida e sociabilidade

Como já abordado anteriormente, a comida pode ser considerada uma linguagem que revela muito da cultura em que os indivíduos estão inseridos, revelando a sua religião, as relações de trabalho e a forma como a sociedade se organiza e se relaciona.

Canesqui (2005, p. 49) aborda a construção de sistemas alimentares e menciona que na constituição desses sistemas “intervêm fatores de ordem ecológica, histórica, cultural, social e econômica que implicam representações e imaginários sociais envolvendo escolhas e classificações”. Nesse sentido, a comida está impregnada pela cultura e por isso é possível pensar os sistemas alimentares como sistemas simbólicos em que códigos sociais estão presentes e atuam no estabelecimento de relações entre os homens e dos homens com a natureza.

Woortmann (1985, p. 3) menciona que o caráter simbólico e ritual do ato de comer se expressa visivelmente no hábito de convidar pessoas para jantar em nossa casa, no “jantar fora” em determinadas ocasiões ou no “almoço de domingo”. O autor lembra que não convidamos as pessoas para alimentá-las enquanto corpo biológico, mas sim, para alimentar e reproduzir “relações sociais”. Isto supõe que, em troca, seremos convidados a comer na casa de nosso convidado posteriormente, assim, nessa relação está em jogo o princípio da reciprocidade e da comensalidade.

Carneiro (2005, p. 71) afirma que comer está na origem da socialização pelo fato de ter sido nas formas coletivas de se obter a comida que a espécie humana desenvolveu utensílios culturais diversos e até mesmo a própria linguagem. Comer não é um ato solitário ou autônomo do ser humano, mas sim um ritual de comensalidade constituído

pela prática de se comer junto, partilhando a comida e atribuindo sentido aos atos da partilha.

Em diferentes culturas a comensalidade sempre foi vista como um ato revestido de conteúdos simbólicos, cujos significados podem não ser interpretados pelas culturas que o praticam, mas sim cumpridos como preceitos inquestionáveis que não precisam de explicações. O ato de comer pode ser determinante na organização das regras da identidade e da hierarquia social. Assim como a comida contribui para tecer as redes de relações sociais, ela também pode ser usada para impor limites e fronteiras sociais políticas ou religiosas (CARNEIRO, 2005, p.72).

De acordo com Garcia (1994, p.12-13), em torno da mesa que são consagradas confraternizações, são rememoradas histórias do passado, transmitidos valores culturais, reforçadas as relações afetivas e de parentesco e ampliadas às redes de sociabilidades. Nesse sentido, a comida se transforma em uma grande fonte de prazer tanto fisiológica quanto emocional¹⁷.

Caballero (2013, p. 124; 140) estudou os andamarquinos, povo que reside na Província de Lucanas no Peru, e constatou que para a comunidade de Andamarca dar e receber alimentos eram atos criadores de sociabilidade e reciprocidade entre diversos seres, humanos e não humanos. Para eles, recusar comida e bebida é algo que “no se puede”, por ser interpretada como um ato de “desprecio”, ou seja, uma recusa à interação ou à possibilidade de criação de relação. Em oposição, o ato de oferecer é visto como um gesto de “carinho”, sendo por isso proibido recusar e tampouco se pode deixar de oferecer ou convidar.

Assim, não importa se a partilha de comida se dê em alguma festividade, rito de passagem ou em uma simples reunião de família, pois todos estes momentos tornam-se rituais de comensalidade, assunto este que será abordado no próximo tópico.

2. Os rituais e a comida

Os rituais, de acordo com o antropólogo Stanley Tambiah (1985), são sistemas culturais de comunicação simbólica, constituída de sequências padronizadas de atos e palavras que podem ser expressas de diversas formas. Estas sequências têm conteúdo e

¹⁷Por a comida ser uma importante fonte de prazer fisiológico e emocional muitas pessoas que se submetem a dietas com restrições alimentares passam por muitas dificuldades.

arranjos caracterizados por diversos graus de formalidade, rigidez, redundância e condensação (PEIRANO, 2003, p. 9).

Peirano (2003, p. 8) ainda enfatiza que os rituais apontam e revelam representações e valores de uma sociedade, expandindo e ressaltando o que já é comum a determinado grupo. Além disso, estas ocasiões são também próprias para resolver conflitos e reproduzir as relações sociais.

Daniel et al (2005, p. 66) defende que as sociedades “comem para viver” e “vivem para comer”, sendo que o primeiro se relaciona com a sobrevivência e o segundo com o prazer de comer e se relacionar na vida social, ou seja, no cotidiano familiar, reuniões políticas e religiosas e nas festividades como casamentos, batizados, aniversários etc..

Nesse sentido, a alimentação está presente nas situações cotidianas e também nos rituais, muitas vezes, constituindo-se como uma refeição especial, preparada para ser comida pelos convidados da festividade. Woortmann (1985, p. 2) ressalta que “só é refeição o ato de comer em grupo, e há diferenças significativas entre o comer cotidiano e o comer cerimonial (ainda que ambos sejam ritualizados), ou entre o comer em casa e o comer em público”.

A obra de Van Gennep (2011) nos levam a crer que o envolvimento da alimentação e da comensalidade nos rituais se dá por meio de tabus alimentares, oferecimento ou obrigação do consumo de algum alimento em determinado período, e sem dúvida, o mais recorrente são as refeições em comum no final de diversos rituais, cuja função é a de agregar os indivíduos em um grupo comum.

Santos (2009, p. 37) afirma que ao mapear o quadro das escolhas e dos rituais que envolvem os hábitos à mesa estamos, de certa forma, sistematizando parte da história e da composição social de um grupo. Há, por trás dos rituais da alimentação, um universo simbólico que ultrapassa as margens dos pratos e panelas, pois a comida começa a alimentar a partir dos roçados, dos mercados, dos pastos; e não dos talheres. Para a autora o percurso do alimento do campo à mesa, da enxada à colher é um percurso dotado de representações sociais.

Para compreensão e análise das tradições e práticas alimentares cotidianas, dos rituais e das festividades é importante destacar, como sugere Reinhardt (2007, p. 128), que as pessoas tendem a ritualizar tudo que lhes é importante. Sendo a alimentação parte essencial da vida em família e em sociedade, o ritual da alimentação envolve

A forma de arrumar a mesa; o espaço da casa escolhido para fazer a refeição – a cozinha, a sala, o quintal, a varanda; a bebida que acompanha; a elaboração de um prato culinário; os utensílios a serem usados, ou seja, as práticas alimentares. Normalmente a alimentação diária é compreendida por produtos comuns da região e a elaboração é mais simples. Tudo o que exige mais elaboração é transferido para o campo da comida cerimonial que aparece, mais frequentemente, nos finais de semana e nas celebrações, mas também pode estar presente no dia-a-dia (REINHARDT, 2007, p. 128).

Um exemplo claro desta ritualização da refeição é a culinária japonesa, estudada por Zonati et al (2009, p. 140) que explica que nas cozinhas orientais há sempre uma razão de estar na mesa naquele momento, sendo que cada prato exige procedimentos especiais para a sua elaboração. Uma passagem que releva estes aspectos é a cerimônia do chá (chanoyu), que envolve vestes, louças, utensílios e procedimentos especiais e particularmente lentos, compondo um ritual de calma e paciência.

Os rituais relacionados à comida são variados. Montanari (2013, p. 131) relaciona esta variação com a calendarização da comida, em que sociedades tradicionais vinculavam imediatamente a preparação e o consumo deste ou daquele alimento a determinada recorrência do calendário, ou seja, o Natal tem as suas comidas, assim como a Páscoa também têm. Neste processo, os aspectos culturais prevalecem sobre os naturais.

Assim, a comida pode ser ritualizada em ritos de passagem (casamentos, chás de bebês e funerais), bem como atividades religiosas e feriados (Natal, Páscoa, Dia de Ação de Graças), ou ainda em atividades familiares cotidianas como sentar-se a mesa com a família reunida para as refeições ou assistir televisão em determinadas ocasiões (ZAMBERLAN et al, 2009, p. 5-6).

O significado simbólico da comida está ainda mais presente ao analisá-la com relação ao seu uso na religião. De acordo com Alves et al (2006, p. 5-7), quando se trata de fé, a comida além de ser um alimento para o corpo assume um papel espiritual. Os dogmas nas diversas religiões trazem proibições, permissões e atribuem funções que vão além do caráter nutricional e prazeroso da refeição. A fé norteia desde simples hábitos alimentares do cotidiano até rituais sagrados e, para tanto, muitas vezes o prazer é deixado de lado para a obtenção de uma graça ou em sinal de respeito à crença.

Estas crenças, tabus e usos simbólicos dos alimentos estão relacionados a crenças coletivas que ajudam as sociedades a se manterem e seguirem em frente, além de marcarem a identidade religiosa do grupo que a pratica. A antropologia estuda estes

significados atribuídos à comida e também aqueles presentes no cotidiano e que marcam igualmente identidades. No caso dos pomeranos, as festividades do calendário litúrgico luterano e dos ritos de passagem são importantes marcadores da identidade pomerana, cujos momentos envolvem confraternizações em que aparecem comidas e tradições que serão tema das análises a seguir.

3. Festividades religiosas do calendário litúrgico

O calendário litúrgico da Igreja Evangélica de Confissão Luterana é composto pelas festividades que compõem o Ciclo do Natal que compreende o Advento, o Natal e a Epifania; o Ciclo da Páscoa que inclui a Quaresma, o Domingo de Ramos, a Quinta-feira da Paixão, a Sexta-Feira da Paixão, a Páscoa e Pentecostes; e o Ciclo do Tempo Comum que envolve a Festa da Colheita, a Reforma e o Domingo da Eternidade. Segue detalhamento de cada uma destas festividades.

Ciclo do Natal

O Advento é um período que abrange quatro domingos antes do natal e marca o início do ano eclesiástico. É uma época de preparação, arrependimento, conversão e transformação. Para a IECLB é um tempo de anúncio da vinda de Jesus Cristo, de vivência da fé e de renovar o compromisso com o projeto de Deus, e não somente preparar-se para a festa do Natal (SESB, 2007, p. 83).

O Natal, além do significado religioso, é marcado por uma série de tradições, inclusive, as alimentares. No período que antecede esta festividade cada família fazia uma compra no mercado, a qual era considerada especial, pois era a única época do ano que as famílias se permitiam comprar a farinha de trigo, tecido e balas que eram consumidas em família e oferecidas às visitas que se recebia durante os vários dias de festa. No Natal o brote de milho era substituído pelo Weithbroud (pão de trigo caseiro), além de biscoitos caseiros que eram assados, o que continua sendo feito, porém em maior variedade e qualidade além da fabricação do bolo ladrão e do consumo avantajado de guloseimas industrializadas, também conhecidas como “Doces de Natal”¹⁸. Estes assumem uma posição central nesta época festiva, estando presente em abundância em todas as casas, independente do seu poder aquisitivo.

¹⁸Os Doces de Natal são guloseimas industrializadas que todas as famílias pomeranas fazem questão de comprar aos montes nas vésperas do Natal, ao redor dos quais se dão muitos momentos de

Outra tradição relacionada à esta questão é o “Pacote de Natal” que se destina às crianças das comunidades. A princípio este pacote continha algumas balas, biscoitos e também há relatos de que bananas tenham sido assadas para compor o presente das crianças. Com o maior acesso ao comércio, os biscoitos e as bananas passas deram espaço às guloseimas industrializadas que passaram a compor o “Pacote de Natal”.

O preparo deste presente das crianças passou por várias transformações nas comunidades pesquisadas, havendo relatos de que este tenha sido preparado e identificado pelos próprios pais que colocavam o nome das crianças às quais pertenciam e os levavam à igreja para serem distribuídos. Em algumas comunidades, alguns anos atrás o presbitério das comunidades se encarregava de preparar os presentes e os vendiam para os pais das crianças.

Atualmente nas duas comunidades pesquisadas recolhe-se doações de todos os membros das comunidades para a compra das guloseimas que irão compor o pacote, fazendo com que todas as crianças recebam o seu presente de forma mais igualitária, pois quando os pacotes eram preparados pelos pais, cada criança o recebia com doces diferentes e em quantidades diferenciadas e quando eram vendidos, muitos pais não tinham condições de comprá-lo deixando muitas crianças sem recebê-lo.

A missão de entregar este “Pacote de Natal” normalmente é do Papai Noel que só o entregava depois que a criança rezasse versos de Natal perante a comunidade. Para isso, as mães tinham que preparar e ensaiar os filhos. O recebimento deste pacote de natal também servia como base para a educação das crianças, pois era a retribuição das crianças pelo sucesso nos estudos e obediência no convívio familiar durante o ano. Assim, as crianças tinham medo do Papai Noel, pois era visto como uma autoridade que julgaria o seu comportamento durante o ano, retribuindo-a com o “pacote” ou não.

Estas ameaças funcionavam com as crianças, pois com base na minha própria infância posso afirmar que o dia mais especial, prazeroso e alegre para as crianças no Natal é o dia de ir buscar o seu “pacote”. Nesse sentido, as crianças não queriam correr o risco de não participarem deste momento. Embasando-me em uma das entrevistas feitas, esta prenda era reforçada durante todo o ano com ameaças semelhantes, tais como pode ser evidenciado na fala abaixo:

confraternização em família e com os amigos. No Natal pomerano, simbolicamente os Doces de Natal substituem o Panetone e o Peru assado, muito comum em outras culturas.

O vovô fazia muita brincadeira com a gente. Às vezes a gente ia junto com eles na roça quando a gente era criança e aqui em cima tinha um pé de mexerica e a gente tinha o hábito de brincar em volta dele. Ai às vezes ele falava assim: “o Papai Noel passou lá e deixou uma coisa pra vocês”. A gente ia lá e tinha um pouquinho de bala ai quando a gente brigava, ele falava: “o Papai Noel passou lá em cima mas ele não deixou nada pra vocês, por que vocês brigaram”. Então sempre tinha essa recompensa e funcionava, porque a gente se comportava, quando a gente saía com a vovó para capinar nunca mais a gente brigava, por que no final do dia o Papai Noel deixava alguma coisa lá. Então tinha esse lado mesmo, da prenda do presente. Já aconteceu de a mamãe falar que o Papai Noel dessa vez não caprichou no presente por que a gente não respeitou durante o ano (Augusta, 33 anos, professora).

Nesse sentido, a figura do Papai Noel tinha e continua tendo uma função pedagógica muito importante na educação das crianças, como aquele que recompensa pelas boas atitudes e repreende os maus comportamentos por meio do pagamento de prendas.

Ciclo da Páscoa

A Quaresma compreende os 40 dias que antecedem a Páscoa, sendo um período de preparação para a Semana da Paixão. Nessa época não se realizam festas de casamento, bailes e festivais, sendo permitido somente a realização de festas de confirmação¹⁹.

O Domingo de Ramos inicia a Semana da Paixão e recorda a entrada de Jesus em Jerusalém montado em um jumento, em que o povo lançou ramos verdes e suas próprias vestes como gesto de acolhimento ao ingresso de Jesus no centro do poder político e religioso, a cidade de Jerusalém (SESB, 2007, p.84). A Quinta-Feira da Paixão é marcada pelo lava-pés e a Ceia do Senhor. Neste dia, os pomeranos luteranos não costumam fazer trabalhos agrícolas, sendo comum a mulher cuidar dos afazeres da casa e os homens fazerem outros trabalhos ao redor da casa. Nesta noite, sempre se realiza um culto com a celebração da Ceia do Senhor no qual a grande maioria dos membros da comunidade participa.

Na Sexta Feira da Paixão, lembra-se o dia da morte de Jesus na cruz por ter assumido seu projeto de vida até as suas últimas consequências, o que foi um gesto de paixão pela vida das pessoas (SESB, 2007, p. 84). Este dia é marcado pelo silêncio nas comunidades pomeranas, não sendo permitido ouvir músicas, tocar instrumentos musicais, trabalhar e desenvolver outras atividades que não sejam extremamente necessárias.

¹⁹A confirmação é um rito de passagem que será melhor abordado no tópico 4 deste mesmo capítulo.

Um dos ritos que marcam este dia é as 33 badaladas dos sinos das comunidades, que são tocados às 3 horas da tarde, anunciando a morte de Jesus. Após este momento, os sinos só voltam²⁰ a tocar no domingo de manhã, com a vigília pascal quando esta acontece, ou no horário do culto de páscoa.

Na Páscoa celebra-se a vitória da vida sobre a morte e nessa manhã os sinos voltam a soar na celebração de páscoa. Passadas estas festividades, 50 dias após a Páscoa comemora-se Pentecostes, cujos símbolos são a cor vermelha, o vento, a chama de fogo e a pomba. Significa a vinda do Espírito Santo que fortaleceu os seguidores de Jesus e impulsionou para o surgimento das primeiras comunidades cristãs (SESB, 2007, p. 83). Na tradição dos pomeranos, enfeita-se a casa com coroas de pau-pereira também chamadas de pingstakroun. Estas são dependuradas no teto da sala ou varandas, e tem a finalidade de proteger a casa contra raios, incêndios e doenças (TRESSMAN, 2006, p. 359). As folhas secas desta coroa também são utilizadas como chá para várias doenças que afligiam os pomeranos.

Durante as festividades deste ciclo se dão algumas tradições ligadas à alimentação, quando é comum o consumo de bacalhau e a prática de pescaria, nas quais toda a família é envolvida durante a Semana Santa. Tempos atrás a pesca ocorria nos rios que passavam próximos às casas das famílias e atualmente, pela diminuição dos cardumes nestes rios, várias famílias criam seus próprios peixes em açudes para serem pescados nesta semana.

A importância do peixe neste período se dá pela proibição do abate de outros animais, com exceção do frango, durante a Quaresma que compreende os 40 dias antes da Páscoa. Há também a proibição do consumo de carne de frango, boi e porco durante a Semana Santa. Várias versões me foram relatadas quanto aos motivos desta crença, sendo algumas que não se poderia comer carne porque Jesus estava no sofrimento e tinha sido morto, sendo também por isso que não se deveria matar animais para “não derramar sangue”, pois aquela semana lembra que Jesus derramou seu sangue.

Outros acreditam que se comermos outros tipos de carne “os mosquitos picam muito”, ou ainda tinha relação com a conservação da carne abatida que segundo relatos não “guardava”, ou seja, estragava e ficava imprópria para o consumo. Isto se

²⁰Nas comunidades luteranas, os sinos são tocados semanalmente para anunciar o final da semana (aos sábados às cinco horas da tarde) e o início de uma nova semana (no domingo às sete horas da manhã). Na Semana Santa, os sinos também silenciam até o momento em que é anunciada a ressurreição de Jesus por meio de uma celebração.

consolidou em épocas que não existiam geladeiras e congeladores nas comunidades estudadas e a carne era ensalgada e seca (carne seca) ou fritava-se e a conservavam na banha. Assim, acredito que com o costume de comer peixe neste período, a carne não era consumida tão rápido quanto em outros períodos e por isso estragava.

Além do consumo de peixe na sexta feira santa, tradicionalmente fazem parte do almoço deste dia a batata doce ou taioba cozida, o palmito cozido (preparado ensopado ou seco), a torta de palmito e o canjicão. No passado também era comum o preparo de bolinhos de palmito (palmitbacka), cujos ingredientes eram o palmito cozido moído, ovos, trigo e sal que eram misturados e fritos e poderiam compor o café da manhã ou o almoço, porém deixou de ser feita por grande parte das famílias.

A colheita do palmito era uma atividade masculina que deveria ser feita na Quinta Feira Santa, normalmente em matas pertencentes às famílias, porém com o passar dos anos e as leis de proteção à natureza, a extração do palmito mesmo que para o consumo próprio passou a ser proibido e passa por fiscalizações. Diante da situação, muitos moradores das comunidades viram nesta tradição uma oportunidade para negociar e começaram a plantar o palmito pupunha, comercializando-o a preço acessível nesta época, fazendo com que a derrubada dos palmitos nas matas diminuísse, além de atuar como uma forma de manutenção da tradição.

Enquanto à Semana Santa é um período marcado pelas restrições alimentares, a Páscoa é um período de abundância em que se volta a comer tudo o que não poderia ser comido nos dias anteriores. Outro símbolo alimentar muito forte nas casas pomeranas desde o passado são os ovos de galinha coloridos com uma batata conhecida pelos pomeranos como ousterkruud, que era cozida no meio da água junto aos ovos e dava-lhes uma coloração roxa. Outros materiais utilizados para tal são o papel de seda e as tintas para tecido.

Por isso, as manhãs de páscoa são esperadas com ansiedade pelas crianças para ir até os seus ninhos (preparados com grama e flores no dia anterior) e pegar os seus ovos de páscoa. Estes ovos eram consumidos pelas crianças durante o dia de Páscoa e garantiam a alegria das crianças, conforme foi explicado por Eduardo (24 anos, agricultor) quando relatou que “era muito gostoso a sensação de você acreditar no coelhinho da Páscoa, depois que eu descobri que o coelho não existe, nossa a Páscoa não foi a mesma coisa mais”, o que revela a simbologia que esta festividade representa principalmente para as crianças.

Também é tradição o cozimento de ovos para o consumo da família, principalmente no café da manhã juntamente com o pão ou brote de milho. É interessante que, mesmo que os ovos de galinha cozidos sejam consumidos durante todo o ano, estes têm um sabor especial na manhã de páscoa, pois estão repletos de significados. Atualmente os ovos de chocolate têm ganhado cada vez mais espaço nas famílias pomeranas, porém até o momento convivem com as tradições antigas.

Outra tradição do passado que está se perdendo é o “despertar” também conhecido como “Stiepen”. Acerca dessa tradição, Augusto (50 anos) relatou que era a alegria de seu avô chegar na casa dos seus netos com um galho molhado na água fria bem cedo na manhã de Páscoa e levantar o cobertor para molhar todos os moradores da casa, inclusive as crianças, que acordavam assustadas e arrepiadas por causa das gotas de água fria.

Durante o ato, quem acordava as pessoas com o galho molhado usava os dizeres: “stiepen, stiepen, oustermoergen” que querem dizer “levantem, levantem, é manhã de Páscoa”. Esta tradição era explicada pelos antigos como simbolizando o despertar para a vida quando não se está preparado, assemelhando à prática com o fato vivido pelas mulheres que foram visitar o túmulo de Jesus.

Ciclo do Tempo Comum

Este período compreende os intervalos entre o fim do Ciclo do Natal e o início do Ciclo da Páscoa e o intervalo entre o fim do Ciclo de Páscoa e o início do Ciclo do Natal. As principais festividades que marcam este período são as festas de Ação de Graças, a Reforma e o Domingo da Eternidade.

Nas comunidades rurais a Festa de Ação de Graças também é conhecida como Festa da Colheita, sendo sua principal simbologia o agradecimento e a gratidão pelas colheitas e trabalhos realizados durante o ano. Estas são realizadas entre os meses de julho e outubro, porém nas comunidades pesquisadas esta se deu em agosto em Santa Joana, mês que quase sempre coincide com o final da colheita do café, principal atividade econômica da região. Na comunidade de Rio Possmoser a festa acontece em setembro, no final de semana mais próximo ao dia de aniversário da Comunidade (15 de setembro), pois nesta comunidade as atividades agrícolas são variadas e sempre é tempo de plantar e colher.

Ressalto que nesta festa não se celebra somente a colheita dos produtos da terra, mas todos os meios que promovem e sustentam a vida (empregos, salários justos, ferramentas de trabalho, lazer), sendo um momento em que toda a comunidade se envolve nos preparativos, e na partilha dos produtos ofertados (SESB, 2007, p. 85).

No passado esta festividade não envolvia comensalidade, mas todas as famílias levavam ao altar da igreja o melhor alimento produzido durante o ano, tradição esta que permanece viva nas comunidades. Atualmente cada família leva a sua oferta em frente ao altar, deixando-o farto de alimentos, animais (galinhas, patos, leitões), flores, produções artesanais, dentre outros. Segue imagem do altar da Comunidade de Santa Joana no dia de sua festa da colheita de 2014.



Figura 19: Altar da Comunidade de Santa Joana na Festa da Colheita, 2014
Foto: Adriele Schmidt, 2014

Neste dia festivo, a igreja também é ornamentada de acordo com a ocasião e a função de levar os produtos agrícolas a serem utilizados para ornamentar a igreja é das crianças que participam do Culto Infantil²¹, cujas atividades são coordenadas por um

²¹ O Culto Infantil é um encontro quinzenal ou semanal em que as crianças da comunidade se reúnem para o estudo de histórias bíblicas e aprendizado das questões religiosas luteranas, cujas reuniões são coordenadas por um orientador leigo treinado para a atividade.

orientador adulto, que é treinado para conduzir a atividade. Este é um exemplo de como a atividade em mutirão é ensinada às crianças desde cedo, dando a elas a oportunidade de desenvolverem um importante trabalho na comunidade que será apreciado por todos os participantes da festa.

Parte das doações é selecionada para serem leiloadas durante a festa e a outra parte é doada para hospitais, famílias necessitadas e outras organizações como a Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais. O leilão acontece de forma dinâmica, variando a sua forma entre as comunidades.

Na comunidade de Rio Possmoser, as pessoas interessadas em participar do leilão se reúnem em torno de um pequeno palco, em que são expostos os grupos de produtos a serem leiloados (cada grupo contém flores, alimentos, animais, etc). Já na comunidade de Santa Joana, os produtos a serem leiloados são expostos em uma grande mesa no pátio da comunidade e os interessados em adquirir algum produto se direcionam ao local, fazendo a sua compra. Para leiloar os demais produtos, membros do presbitério da comunidade selecionam grupos de produtos e circulam entre a festa, oferecendo aos participantes. Cada qual dá o seu lance e aquele que der o maior lance leva o produto.

Com o passar dos anos a festa da colheita se tornou uma confraternização comunitária marcada por muita fartura e variedade de comidas. Comumente serve-se um café colonial ou um almoço para os participantes do culto e da confraternização. Os ingredientes necessários para produzir as comidas a serem servidas são doadas pelos membros das comunidades, sendo que cada família doa o que estiver ao seu alcance. Estes alimentos são preparados voluntariamente por membros da comunidade que gostam de exercer a atividade e tenham experiência e conhecimentos necessários para preparar grandes quantidades de comida. Além disso, as mulheres de Santa Joana são convidadas a levarem sobremesas prontas de suas casas, sendo o pudim a receita preferida.

Outra forma de celebrar esta data, possivelmente adotada antes da organização das festas com almoço, é a festa da partilha²². Para tal, cada família que iria participar do culto e da festa preparava alguma comida em sua casa, quase sempre com muita

²² A festa da partilha também acontece em outros encontros religiosos, sociais e culturais, tais como o Dia Luterano, encontros de mulheres e crianças e cursos de qualificação.

dedicação e bom gosto, para levar à igreja neste momento de confraternização. Durante o culto uma equipe de voluntários separavam as comidas doadas em uma grande mesa para que após a cerimônia religiosa de Ação de Graças todos pudessem se alimentar.

Estas refeições conjuntas podem ser interpretadas como símbolo de pertencimento a determinado grupo. Souza (2012, p. 12) diz que as refeições conjuntas são os rituais comunitários mais comuns na sociedade e, nas palavras de Montanari (2013, p. 159) “dividir a comida é um modo quase técnico de dizer que se faz parte da mesma família” revelando assim a identidade coletiva do grupo.

Além de muita comida, as festas da colheita também são marcadas por atividades recreativas, tais como a pescaria para as crianças, a roleta e bolo surpresa, em que dentro de um bolo um elemento surpresa é escondido e quem adivinhar este elemento ganha o bolo. Para cada palpite paga-se um pequeno valor em dinheiro.

Na comunidade de Santa Joana, a linguíça a metro é uma atividade tradicional, em que um dos membros da comunidade faz uma enorme linguíça que é pendurada em um pedaço de madeira e exposta aos participantes para que adivinhem o tamanho da mesma. Para cada palpite paga-se uma pequena quantia em dinheiro e, aquele que chegar ao peso ou tamanho mais próximo é premiado com a linguíça.

Além da festa da colheita, outra data importante para os pomeranos luteranos no Ciclo do Tempo Comum é a Reforma Protestante, que é celebrada do dia 31 de outubro lembrando a confessionalidade e identidade luterana, sendo também conhecido como o Dia da Igreja. Para comemoração desta data, realizam-se cultos e/ou encontros entre as comunidades que compõe as paróquias para celebrações, além de ser feriado nos municípios compostos majoritariamente por pomeranos.

Outra data importante é o Domingo da Eternidade, também conhecido ecumenicamente como o domingo de Cristo Rei no qual se celebra o Senhorio e se inclui a proximidade dos familiares falecidos (SESB, 2007, p. 85). É celebrado no último domingo do ano eclesial, porém por sua semelhança à Finados, a Igreja aproxima estes cultos ao final de semana mais próximo ao dia 02 de novembro.

Com isso, finalizo a descrição das festividades ligadas ao calendário litúrgico luterano, porém existem outras celebrações importantes que acontecem na igreja como os batizados, confirmações, casamentos e sepultamentos. Estes ritos de passagem serão assunto do próximo tópico.

4. Os ritos de passagem

Além de todos os elementos constitutivos da identidade pomerana, os ritos de passagem, com suas especificidades e diversidades, são importantes celebrações que fazem parte do modo de vida pomerano. De acordo com Van Gennep (2011, p. 21) falar de ritos de passagem é falar da necessidade constante de um indivíduo passar de uma sociedade ou de uma situação social à outra. Para marcar estas passagens é preciso executar cerimônias, que não podem ser feitas sem um estágio intermediário, pois há uma incompatibilidade entre elas.

Assim, apesar de serem relativos, os ritos de passagem se decompõe em ritos de separação (funerais), ritos de margem (gravidez, noivado, iniciação, passagem de ciclos de vida) e ritos de agregação (casamentos). O autor ainda ressalta que para um indivíduo passar de uma fase à outra, o mesmo é obrigado a submeter-se a cerimônias do dia de seu nascimento até a sua morte. Assim, viver é “continuamente desagregar-se e reconstituir-se, mudar de estado e de forma, morrer e renascer, sempre com novos limiares²³ a atravessar” (VAN GENNEP, 2011, p. 30). Nesse sentido, os ritos de passagem pomeranos a serem analisados são o batismo, a confirmação, o casamento e a morte.

Batismo

O batismo é realizado nos primeiros meses de vida, após a melhor formação de seus órgãos. Este rito dá a criança a sua primeira identidade: a de ser luterana. Para compreendermos a importância deste rito na vida dos pomeranos, basta entender o que acontece quando uma família vê o risco de uma criança morrer sem batismo. Bahia (2011, p. 155) estudou o assunto e escreveu que quando uma criança morre sem batismo, traz consequências não somente a família a qual ela pertencia mas também a toda a comunidade, pois a fecundidade da terra não é apenas assegurada pelos animais ou pela colheita, mas pela reprodução do grupo doméstico. Nesse sentido, morrer sem batismo é morrer sem identidade e reconhecimento social.

Nesse sentido, as famílias não permitem que isto aconteça e quando uma criança não batizada corre risco de morrer realiza-se o chamado “Batismo de urgência”, quando

²³ Estar em um estado liminar significa não estar situado “nem aqui e nem lá”, ou seja, as pessoas estão no meio de um processo de transição, podendo também ser comparada à invisibilidade, “ao estar no útero” (TURNER, 2013, p. 98; 101).

se chama o pastor para realizá-lo no local em que a criança se encontra, muitas vezes nos hospitais. Ou quando isto não é possível, um membro da família mais velho e experiente na vida, muitas vezes o avô, realiza o batismo.

Analisando este rito, o período entre o nascimento e o batismo é um período de liminaridade, caracterizado por Turner (2013, p. 98; 101) como sendo situações que não estão situadas nem aqui e nem lá, estão no meio e entre as posições atribuídas e ordenadas pelos costumes, pela lei, convenções ou cerimonial. Assim, a liminaridade frequentemente é comparada à invisibilidade, ao estar no útero, à escuridão. Este período é também considerado pelo autor como “morte social”, que significa morrer para uma posição e nascer para outra.

No passado esta liminaridade significava perigo para a criança, pois a mesma estava sujeita a uma série de perigos, mau-olhados e doenças, tanto que uma mãe não saía de sua propriedade de terra com a criança para evitar maus olhados dos vizinhos, bem como não subia ao cemitério com a criança antes que esta completasse um ano de idade, no intuito de evitar contaminações e doenças. Para Bahia (2011, p. 156) o ato de batizar põe fim a esta fase de transição e inclui a criança na estrutura social.

A escolha dos padrinhos de batismo é uma tarefa especial e que também seguia regras há décadas. Para o primeiro filho, chamava-se o avô paterno e avó materna, o irmão mais velho do pai e a irmã mais velha da mãe. Para o segundo filho, usava-se a ordem invertida e se fossem mais filhos, havia uma maior liberdade de escolha (BAHIA, 2011, p. 156). Além dessa regra, usavam-se muito as características dos futuros padrinhos da criança para definir os desejos que se tinham aos filhos, pois se acreditava que as virtudes morais destes se transferem para as crianças, o que se ouve muito nas comunidades estudadas.

Existem também muitos casos em que o nome dos padrinhos e madrinhas aparece nos nomes das crianças, no entanto se for menino, usa-se o nome dos padrinhos seguindo a seguinte ordem: nome da criança/nome do padrinho 1/nome do padrinho 2/sobrenome. Se fosse menina no lugar do nome dos padrinhos usava-se o nome das madrinhas. Três participantes da pesquisa idosos tinham seus nomes seguindo estas regras, o que mostra que o costume se perdeu nas gerações que se sucederam.

Como forma de presentear as crianças e deixar guardados os seus desejos para ela, até que um dia ela possa entendê-las, os padrinhos colocam sobre a criança logo após o ato do batismo o seu Cartão de Padrinho, também conhecido como Peetasetal.



Figura 20: Cartões dos padrinhos e madrinhas

Foto: Adriele Schmidt, 2014

O conteúdo deste envelope simboliza o desejo de boa sorte para o futuro da criança. Bahia (2011, p. 157) destaca que antigamente tinha uma diferenciação entre meninos e meninas, sendo o envelope dos meninos envolto com uma fita azul ou verde e continham: sementes de várias plantas, grãos de feijão, milho e café (para que tenham boas colheitas no futuro); migalhas de pão (para que nunca passem fome); terra (para que futuramente a criança seja dona de terras); fios de rabo de cavalo ou burro, pedaços de pele de vaca ou de porco (para que a criança tenha sorte na criação de animais), penas (simbolizando conforto, segurança da casa e fertilidade, ou ainda simbolizar o antigo objeto de escrita desejando boa educação). Além destes pode-se encontrar moedas ou dinheiro antigo, desejando acúmulo de bens materiais, cascas de madeira para que a criança tenha madeira para utilizar em seus trabalhos, dentre outros.

O envelope das meninas é envolto por uma fita rosa ou vermelha e continham principalmente agulhas e fios de linha para que fossem boas costureiras, mechas de cabelo indicando prosperidade ou penas de galinha para que tenham sorte no cuidado dos animais; os envelopes podem também ter cartões com imagens de flores e versículos bíblicos copiados. A inserção destes objetos tem deixado de ser praticado, sendo substituídos por dinheiro que pode simbolizar riqueza e possibilidade de acúmulo de bens no futuro da criança, ou ainda pode significar um presente do padrinho ao afiliado (BAHIA, 2011, p. 158).

Estes cartões de batismo são guardados pelos pais e entregues aos filhos no dia de seu casamento. A partir de então, eles devem continuar guardados em sua nova casa

e tem-se de costume que no dia de sua morte estes devem ser colocados junto no caixão e serem enterrados com a pessoa.

Nesse sentido, as tradições ligadas ao batismo revelam valores da sociedade, papéis a serem assumidos por homens e mulheres, transmissão de características culturais entre as gerações por meio da sucessão de nomes e transferência de virtudes de padrinhos para afiliados, além de inserirem as crianças dentro de um grupo social valorizado entre os descendentes de pomeranos, que é a religião luterana.

Além do momento religioso, acontece também uma festa de batismo em que normalmente serve-se um almoço aos convidados. É de costume que os pais se sirvam primeiro, seguido dos padrinhos e madrinhas da criança. Existe também um ritual que remete a crenças antigas a respeito deste momento em que antes de os pais da criança e os demais convidados da festa se servirem, a criança batizada deveria tomar um pouco de algum alimento líquido servido na festa (normalmente uma sopa) e que estivesse no prato de uma das madrinhas. Este ato concederia à criança bom apetite e saúde.

Confirmação

O ministério da confirmação é um ritual de iniciação da Igreja Evangélica de Confissão Luterana no Brasil (IECLB) e foi instituída “em resposta da ordem de Jesus de ensinar as pessoas batizadas a guardar os seus ensinamentos” (GRAF; RAMLOW, 2012, p. 35).

Usando como base a classificação dos ritos de passagem de Van Genep (2011), o ministério da confirmação trata-se de um ritual que apresenta os ritos preliminares, liminares e pós liminares, a saber, o ensino confirmatório, a apresentação de confirmandos, o culto de confirmação e a festa comemorativa, conforme descrição a seguir.

O ensino confirmatório é um período de três anos em que jovens com idades entre 12 e 15 anos frequentam encontros regulares nas igrejas das comunidades e têm a oportunidade de vivenciar, compartilhar e aprofundar-se na fé evangélico-luterana. De acordo com Wachs (2005, p. 33) o ensino confirmatório é um ministério educativo da igreja em que, por meio de ações educativas, é concretizado o compromisso assumido com o Batismo.

Trata-se de um rito preliminar, definido por Van Genep (2011, p. 37) como ritos de separação ao mundo anterior, ou seja, a passagem de sua fase infantil para a sua

fase de juventude e junto se insere no ensino confirmatório, período preparatório para que o mesmo assuma a sua condição de jovem responsável por suas próprias atitudes de fé e na vida no dia de sua confirmação, momento em que os padrinhos de batismo se “desfazem” de sua função de educadores e conselheiros do afiliado.

Para finalizar este período, acontece um retiro de confirmandos que acontece algumas semanas antes da confirmação e encerra as atividades de preparação dos jovens. Reúnem-se os jovens confirmandos de todas as comunidades pertencentes à paróquia e são realizadas atividades em conjunto com a presença e coordenação dos pastores das comunidades e dos orientadores do Ensino Confirmatório.

Após este retiro, em cada comunidade é realizado um culto de apresentação de confirmandos, em que os jovens ajudam na celebração do culto, apresentam-se perante a comunidade dizendo seu nome, data de nascimento, nome dos pais, data de batismo e nome de padrinhos e madrinhas que devem estar presentes na comunidade e se levantarem quando o confirmando começa a se apresentar, além de dizerem o versículo bíblico escolhido para a sua trajetória de fé.

Além disso, neste culto os confirmandos apresentam para a comunidade um resumo de tudo que aprenderam no período preparatório, para que a comunidade esteja ciente de que o grupo está preparado para ser confirmado. Antigamente este dia era muito temido por todos os confirmandos, pois eram arguidos pelo pastor (quase sempre em alemão) e não poderiam errar sob o risco de não serem confirmados.

Trata-se de um rito liminar ou de margem, em que o indivíduo não se encontra nem na situação de aluno do ensino confirmatório pois já encerraram o seu período de preparação e nem está confirmado, sendo um período em que estes são postos à prova da comunidade diante de sua apresentação.

O culto da confirmação acontece, na maioria das comunidades, durante o período da Quaresma e é uma celebração comunitária em que os jovens que participaram do ensino confirmatório professam publicamente a sua fé. A importância deste momento é comprovada pela considerável participação da comunidade e dos familiares dos confirmandos nesta celebração, fazendo com que os espaços das igrejas não sejam suficientes para acomodar a todos confortavelmente.

A confirmação, de acordo com o conceito teológico, significa a rememoração do Batismo, em que o jovem a ser confirmado relembra a graça batismal e confessa publicamente a sua fé pessoal, comprometendo-se a aprimorar e continuar o seu

processo de busca de conhecimento na fé, além de receber a bênção por meio da imposição das mãos e da intercessão da comunidade e celebrar este momento de sua vida com a participação comunitária da Eucaristia (WACHS, 1998, p. 65).

Vale ressaltar que a igreja é especialmente preparada para este momento, sendo muito comum palmeiras ou suas folhas na entrada da igreja e no altar. Outra diferença marcante é a entrada e saída dos confirmandos em cortejo após o pastor. Graf e Ramlow (2012, p. 36) explica que esta forma de entrada permite a comunidade a perceber que aquele é um momento especial na vida desses jovens e à lembra que os confirmandos são por ela acolhidos e assumem direitos e deveres plenos dentro da comunidade.

Esta etapa do ritual de confirmação é um rito pós-liminar, definido por Van Gennep (2009, p. 37) como sendo os ritos de agregação ao novo mundo. Na vida religiosa esta passagem os autorizava²⁴ a participar da Santa Ceia e os coloca como um membro independente dentro da comunidade que tem a sua liberdade e assume a responsabilidade por suas atitudes, além de passar a pagar a sua contribuição à igreja.

Além destas interpretações, a confirmação também pode ser classificada como um rito de iniciação da vida adulta. Durante um dos meus períodos de estadia na Comunidade de Santa Joana semanas depois do ritual de confirmação, a orientadora do Ensino Confirmatório me diz “como é incrível como os jovens crescem e parecem adultos depois da confirmação”, se referindo aos quatro jovens confirmados recentemente na comunidade.

No passado, somente a partir deste ritual os jovens eram liberados para participar de festas e bailes desacompanhados dos pais, uma vez que antes as meninas e rapazes eram vigiados e proibidos de namorar antes da confirmação. Atualmente esta cobrança não existe mais de forma tão rígida, porém os jovens não podem se casar antes da confirmação.

Para confirmar o quanto esta liberdade era desejada e importante na vida dos jovens, uma das participantes da pesquisa (Elza, 41 anos, agricultora) me relatou que para ela a confirmação significou liberdade para poder namorar, “o que ela já estava fazendo as escondidas”, e um alívio por saber que ela não estava mais andando “fora da lei”. A mesma ainda me relatou que também ficou tomada por um sentimento de tristeza por não poder ir mais todos os sábados aos encontros do Ensino Confirmatório,

²⁴Atualmente, a IECLB aceita a participação de crianças e jovens não confirmados na Ceia do Senhor, desde que os pais ensinem aos filhos o significado do ritual e por julgar que excluí-los deste momento seria contrariar passagens bíblicas.

revelando que este era um ponto de encontro agradável, onde muito se aprendia em uma época em que ir para a escola para estudar além da 4ª série era um privilégio de poucos.

Em minha vivência nas comunidades pesquisadas, ouvi casos em que rapazes e moças são presenteados com uma moto no dia de sua confirmação conferindo a eles um sentimento de liberdade ainda maior, pois a partir de então são considerados adultos responsáveis, o que quase sempre não condiz com a realidade, pois frequentemente a confirmação “é a porta de saída da participação na vida religiosa” como dizia um pastor em uma prédica direcionada aos confirmandos, além de já ter sido um período marcado por muita evasão escolar.

Diante de todas estas interpretações populares da confirmação, Graf e Ramlow (2012, p. 34) explicam que a confirmação não é um complemento ou legitimação do Batismo, não é uma “formatura na fé”, não é pré-requisito para participar da Santa Ceia, não é mera tradição e nem obrigação e que esta também não é um “passe livre” que dá direito a liberdade para as pessoas fazerem o que bem entendem.

Nesse sentido, assim como o batismo, a confirmação marca a passagem de uma fase da vida para outra, sendo um momento marcante tanto para o indivíduo quanto para a comunidade, pois muitas vezes se houve a frase “isso aconteceu no ano da confirmação de fulano”. Por isso, é muito raro encontrar um membro de família luterana que não tenha uma foto de sua confirmação, quando esta não está presente em quadros na decoração das casas.



Figura 20: Fotografia de jovens confirmandos na década de 70
Arquivo cedido por Teonila Sering



Figura 21: Fotografia de confirmando com o pastor em 2014
Foto: Adriele Schmidt, 2014

Após a cerimônia religiosa realizada quase sempre no período da manhã, fazia-se um almoço para a família do confirmando, os padrinhos e suas famílias como uma forma de confraternizar o momento ocorrido e também para não deixar ir para casa com fome aqueles que dispuseram de seu tempo para presenciar um momento tão importante na vida dos adolescentes. Normalmente também é respeitada uma ordem para servir a refeição em que serve-se primeiro o jovem confirmado, seguido de seus pais, padrinhos e madrinhas e demais familiares. Atualmente as confraternizações se estendem aos demais familiares, amigos e vizinhos e muitas vezes terminam com um churrasco e bebidas.

Casamento

O casamento é um rito de agregação dos pomeranos, em que se passa de uma condição social para outra (de solteiro para casado), sendo marcada por muitas mudanças no cotidiano dos indivíduos, dentre elas administrarem a sua própria casa e seus próprios negócios.

O casamento tradicional dos pomeranos é certamente umas das manifestações culturais mais bonitas do Povo Tradicional Pomerano. Os preparativos se iniciam meses antes do casamento em que os pais no noivo e da noiva fazem uma reunião para tratar dos assuntos do casamento, momento este também conhecido como *hochtijdbijreeren* que equivaleria a “conversar/combinar o casamento”. Definida a lista de convidados chama-se o convidador ou *hochtijdsbierer* (deveria ser o irmão mais velho da noiva) ou outra pessoa de confiança da família cuja função era passar de casa em casa das famílias convidadas e fazer o convite oralmente por meio de uma oração.

Os principais meios de transporte foram o cavalo, a bicicleta e atualmente é a moto. Antes de chegar às casas em que o convidador deveria parar soltava-se um grito para anunciar a sua chegada, e entendendo o recado as famílias abriam as portas da sala e esperavam reunidas por sua chegada. O convidador entra na sala e faz a sua oração andando em forma de círculo medindo os seus passos para que o último seja dado em frente ao chefe da casa para que possa o cumprimentar e oferecer um gole de cachaça.

A seguir, cumprimenta as outras pessoas da casa e o chefe pega uma pequena quantia em dinheiro para dar ao convidador de presente e em alguns lugares a mulher pega um pedaço de fita colorida e prega em suas costas como sinal de que o convite está

aceito. Atualmente este rito não acontece mais desta forma, uma vez que os convites são feitos impressos, porém as tradições do convidador caracterizado, do gole de cachaça e da gorjeta continuam sendo praticados. No dia da festa, o convidador tem como função estar no portão para receber os convidados, além de ter a autoridade para pedir para os desconvidados e as pessoas convidadas que não respeitarem a festa a se retirem.

Nas semanas que antecedem o casamento, os preparativos se intensificam e os noivos sempre contam com um grande número de voluntários para ajudar na organização da festa. Alguns anos atrás, nas terças-feiras das semanas dos casamentos iniciavam-se os mutirões para matança de boi e porco. Do porco utilizava-se somente a gordura suína (banha) para fritar as demais carnes no dia seguinte, o sangue para fazer o chouriço e a cabeça, miúdos e orelhas do porco, junto com estas partes do boi eram transformados em linguiça mista de cabeça. Estes eram consumidos nos dias anteriores à festa pelos voluntários que ajudavam nos preparativos da festa. A carne do porco era reservada para consumo da família após a festa e a de boi era temperada e reservada para preparo no dia seguinte. Depois de pronta, a mesma era imersa em gordura suína para ser esquentada e servida no dia da festa. Nos dias antecedentes ao dia da festa eram preparados também bolos, biscoitos e pães, bem como a carne de frango.

Alguns ajudantes são especialmente escolhidos pelos noivos para serem seus auxiliares, são os chamados copeiros e copeiras. É função dos copeiros fazer lenha para cozinhar no casamento, levantar a bandeira do casamento e ajudar a montar a infraestrutura necessária para a realização da festa, além de colocar marcadores nas estradas indicando o caminho da festa. No dia da festa estes são reconhecidos por portarem uma bandeira colorida, uma toalha e uma fita normalmente de cor vermelha.

As copeiras se encarregam de fazer os laços que identificarão os principais convidados da festa e diferenciarão os pais dos noivos, os padrinhos e os copeiros dos demais convidados da festa, além de fazerem e colocarem os enfeites que decorarão o espaço da festa com as flores que as mesmas colhem em suas casas e nas casas dos vizinhos. As meninas também são marcadas por uma fita vermelha e uma toalha e além dos preparativos, no dia da festa é função dos copeiros e copeiras auxiliar no momento de servir a comida aos convidados, além de animarem a festa e as danças com os seus gritos.

As festas de casamento duravam três dias, acontecendo da quinta a noite, na sexta feira começando com o café da manhã permanecendo até o raiar do sol de sábado.

Atualmente as festas acontecem em dois dias, sendo a sexta feira a noite e o sábados depois de meio dia até à madrugada.

Na sexta feira, antes do raiar do sol é levantada o bandeira do casamento pelos copeiros. Esta é uma bandeira confeccionada artesanalmente com o nome dos noivos e algum desenho escolhido por eles que irá ser pendurada em um enorme mastro de madeira para ser levantada ao alto com a finalidade de que todos possam ver quais são os noivos que irão se casar naquele local e também para facilitar a localização do local de festa pelos convidados, uma vez que a mesma pode ser vista a longas distâncias, principalmente nas regiões de montanhas em que habitam.

Durante este dia se dão os outros preparativos como o enfeite do local da festa, a finalização das barracas e o pré-preparo dos alimentos a serem servidos no dia seguinte, além de ser preparada um janta para os familiares de todos os que trabalharam durante este dia e demais convidados que comparecerem. A festa que acontece na sexta feira a noite é chamada de pé de galinha, pois antigamente se matavam as galinhas neste dia e para a janta era e ainda é feito uma sopa com os pés e miúdos das galinhas. Esta sopa é acrescida de arroz ou macarrão, dependendo da escolha dos pais dos noivos. Relatos apontam que esta sopa era servida pela falta de condições financeiras dos organizadores da festa de servirem carne de qualidade no dia anterior à festa. Esta prática tem um significado simbólico para os pomeranos, uma vez que, mesmo tendo condições financeiras de oferecer outros tipos de carne e a sopa no jantar da véspera do casamento, o pé de galinha permanece no cardápio, como forma de manutenção da tradição pomerana. Servia-se também nesta janta aipim cozido e rosca quebrada no meio da sopa, tradições que também continuam vivas em muitas festas de casamento.

Nesta noite já acontece um baile depois do jantar e que é interrompido por volta das 22 horas para a realização do quebra-louças, que é um ritual em que uma senhora da família ou que faz parte do círculo de amigas dos noivos faz um discurso cujo conteúdo difere um pouco de um local para outro. Em síntese o discurso começa com duas perguntas: o que está acontecendo aqui? Será que é noite de quebra-louças? Enfatizando que um novo casal pretende deixar a casa dos pais para começarem a sua própria vida. A senhora prossegue jogando flores aos pés dos noivos, dá-lhes presentes (para a noiva pode ser flores, chaleira, colher de pau e para o noivo enxada, machado ou cigarro), faz desejos aos noivos e durante a conversa finge que deixa uma peça de louça cair no chão dizendo: “Ah! Com a nossa boa conversa o prato escorregou da minha

mão!”, sendo a partir deste momento jogadas uma peça de louça para cada desejo que se faz aos noivos a saber, sorte, saúde e amor. Jogadas estas louças, a senhora dá a cada um dos noivos uma vassoura para que após a dança possam varrer a poeira para fora do salão e também de suas vidas. O discurso se finaliza com um pedido: “toca sanfoneiro”, momento em que os copeiros e copeiras e os padrinhos e madrinhas que tenham peças de louça²⁵ lançam ao mesmo tempo as louças no chão, gritam e dançam.

Durante a dança os cacos ficam ainda menores, o que é positivo pois os cacos simbolizam sorte e quanto mais forem, mais sorte o casal terá. Antes do término da dança, os noivos começam a varrer o salão, tentando juntar o maior número de pedaços de louça o mais rápido possível, sendo que quanto maior o número de cacos juntados mais próspero será o casamento, além de se acreditar que quanto mais rápido se ajuntá-los, mais rápido os jovens terão a sua vida estruturada e juntarão os seus bens.

Em alguns casamentos, depois dos cacos juntados alguns membros da família tentam espalhar os cacos novamente e quando isso acontece os noivos tem a função de proteger aquilo que ajuntaram. Desta forma, simboliza o cuidado que se deve ter com os bens materiais e simbólicos conquistados durante a sua vida matrimonial, e quando os convidados conseguem espalhar novamente as louças, elas são mais uma vez pisoteadas para se transformarem em ainda mais cacos, que simbolizam ainda mais sorte, ou ainda em outra interpretação, a cada vez que se perde algo conquistado, deve-se novamente trabalhar para ajuntá-los novamente. Após juntadas as louças e a euforia acalmada, os noivos guardam os cacos dentro de uma caixa, cuja tradição é enterrá-los debaixo da casa em que moram para que continuem protegendo o casal e dando-lhes sorte. Este momento de guardar os cacos também reserva outra crença que revela se a mulher ou o homem terá mais poder de decisão dentro da futura casa, ou seja, se a mulher tocar com a mão primeiramente nos cacos ela terá mais poder de decisão e se for o homem este papel será assumido por ele.

Outro detalhe a ser analisado são os gritos dos copeiros e familiares nesta noite, costume que também era praticado na Pomerânia sob a crença de que o barulho das louças quebrando e dos gritos afugentavam os maus espíritos. Após este ritual os convidados não dançam mais e todos os convidados retornam para as suas casas, voltando à festa somente no início da festa no próximo dia.

²⁵Atualmente muitas louças são compradas pelos noivos ou pelos pais dos noivos para serem utilizados no ritual. No passado utilizam-se também outras peças de louça velha ou quebrada que a família ou os amigos tinham em suas casas.

No sábado acontece a cerimônia que não difere muito das demais cerimônias de casamento que se conhece por todo o Brasil, a não ser pela animação dos copeiros em um caminhão enfeitado que segue logo atrás do carro dos noivos. O barulho feito por eles na ida dos noivos a igreja e na chegada dos noivos até o local da festa pode ter o mesmo significado do barulho da noite de quebra-louças que é afugentar os maus espíritos que possam vir a prejudicar os noivos.

Outra tradição das festas de casamento é o concertineiro no portão de entrada da festa, cuja função era tocar uma música específica para o momento com a finalidade de convidar as pessoas a entrarem na festa. Esta tradição também é conhecida como *ranerspeelen*, e ao lado do tocador de concertina se encontra um prato decorado para as pessoas depositarem uma contribuição em dinheiro para o tocador.

Esta prática permanece até os dias atuais, no entanto outra forma de saudação aos convidados também era comum no passado, mais conhecida como *ranerjuuchen*, cuja significação é “dar gritos de alegria/ chamar para cá” em que os copeiros e copeiras saúdam os convidados com gritos fortes e em falsete, oferecendo a cada um que chega um gole de bebida forte que ficavam em garrafas enfeitadas com fitas coloridas (TRESMANN, 2006, p. 374).

Além do grande baile, a festa de casamento pomerano também é marcada por algumas danças rituais. No passado estas eram a dança dos noivos, a dança da grinalda, a dança do chapéu e a dança da vassoura. Atualmente permanecem a dança dos noivos e as outras danças foram ressignificadas e transformadas em uma só, conhecida como a dança da meia noite.

A dança dos noivos inicia-se após a janta sob o som de uma marcha que é repetida do início ao fim. Nesta dança os noivos dançam com os seus pais, padrinhos, copeiros, familiares e amigos convidados. Depois de dançar cada homem deve depositar uma quantia em dinheiro em uma bacia segurada por um dos padrinhos dos noivos (no passado o valor arrecadado era utilizado para pagar os tocadores de concertina que animavam a festa, porém atualmente este fica como presente aos noivos), recebiam dois cigarros (atualmente substituídos por balas), um gole de bebida forte e um laço vermelho ou azul dependendo de sua condição de solteiro ou casado (azul para pessoas casadas e vermelho para os solteiros) que sinaliza que aquele convidado participou da dança dos noivos.

Quando os casamentos se iniciavam pela manhã, esta dança era feita ao meio dia, conhecida como mirdagsdans. Na dança da grinalda (Krans afdans) os noivos se despedem da vida de solteiro e também de seus amigos solteiros. É realizada após a dança dos noivos, tendo início por volta da meia noite quando os noivos dançam com os solteiros e solteiras. Enquanto a noiva dança com o último rapaz, os participantes tentam tomar a grinalda da noiva ou rasgar uma parte do véu. O noivo tenta proteger a amada, jogando-lhe uma toalha na cabeça, para cobri-la e escondê-la dos que tentam lhe tirar a grinalda e o véu. A moça que conseguir tomar a grinalda será a próxima a se casar (TRESSMAN, 2006, p. 273). De modo semelhante acontece a dança do chapéu, dedicada ao noivo.

A dança da vassoura era realizada ao raiar do dia de sábado e nesta dança um dos convidados que estiver sem dama dança com uma vassoura e quando esta pessoa solta a vassoura os demais casais trocam de companheiro de dança e quem ficar sozinho pega a vassoura para dançar, repetindo-se esta sequência até o final da música.

Estas três últimas danças não são feitas mais nos casamentos atuais, porém criou-se uma nova dança chamada a dança da meia noite, cuja finalidade é a despedida da vida de solteiro dos noivos. Na pesquisa de campo pude presenciar três formas de fazê-la. A mais simples é quando os noivos junto com seus copeiros e demais convidados que queiram participar fazem uma dança em forma de marcha no salão, sendo marcada pelo animado grito dos copeiros. A segunda é quando os noivos começam a dançar sozinhos no salão e os copeiros e demais convidados fazem um círculo andante ao redor dos noivos e cada vez mais pessoas entram no círculo. Quando o círculo se fecha, começa-se a fazer um caracol de forma que no final os noivos fiquem sem espaço para dançar, momento em que todos os convidados começam a dançar até o final da música.

Uma terceira forma de se fazer a dança é semelhante à segunda, quando os noivos dançam sozinhos e os convidados ficam ao seu entorno, porém não é feito o caracol e no meio da dança os demais convidados também começam a dançar. Quando se aproxima o fim, os noivos saem dançando do salão e os convidados os seguem, até que todos dançam no restante do pátio e a sala de dança fica vazia. A dança se finaliza com muitos gritos de copeiros e convidados. Assim, o casamento pomerano se inicia com muita alegria e também é finalizado desta forma, desejando boa sorte e felicidade na vida do casal.

Além das danças, nas festas de casamento sempre foi servido muitas comidas e bebidas. No passado servia-se no café da manhã e café da tarde o brote com linguiça, biscoitos, bolo ladrão e alguns tipos de bolo. No almoço e jantar eram servidos sopa de arroz ou de macarrão caseiro, batata cozida (ou ainda inhame ou taioba cozida), carne de frango, carne de boi²⁶ e arroz doce com canela.

As bebidas servidas durante as festas era o gengibier, espécie de cerveja feita a base de gengibre pelos próprios pomeranos. Esta ficava em um barril no meio do terreiro de festa. Além disso, havia também cachaça e batidas, que eram misturas feitas com cachaça e outros ingredientes doces, tais como chocolate em pó ou groselha. Outra prática muito comum era a feitura de “refresco de vinho” que era uma bebida servida durante o almoço ou jantar nas festas. Para o seu preparo era utilizado o vinho tinto, que era cozido para a evaporação do teor alcoólico e acrescido de água.

Muitas mudanças tem ocorrido nestas tradições, sendo alguns exemplos a perda do hábito de se fazer gengibier, as sopas e o arroz doce. Por outro lado, muitos alimentos industrializados passaram a fazer parte dos cardápios, sendo exemplos o macarrão, os refrigerantes e a cerveja. Atualmente a comida dos casamentos e outras festividades, que antes eram “molhadas” têm se tornado “secas”, em que as sopas foram substituídas por alimentos como o feijão tropeiro, o arroz colorido, as saladas de batata com maionese e alguns tipos de verduras cruas, o que não ocorria no passado. Com relação aos itens do café da tarde e da noite²⁷, além do brote de milho ainda presente, acrescentou-se diferentes tipos de biscoitos e bolos confeitados com os mais diversos recheios e coberturas disponíveis no mercado, além de rocambole e outras adaptações do pão de trigo.

É possível perceber que as comidas servidas nas festas são compostas por aquilo que é considerado pelos pomeranos como a melhor comida que se tem, aparecendo sempre comidas que cristalizam e marcam a cozinha pomerana como o brote de milho, o bolo ladrão, a carne de frango e a batata cozida. Santos (2009, p. 52) escreve que as comidas que cristalizam as cozinhas, por vezes, não fazem parte da comida cotidiana

²⁶A carne de boi passou a ser servida nas festas quando as condições financeiras das famílias passaram a permitir. Antes servia-se somente a carne de galinha que era doada por todas as famílias convidadas na festa, como será melhor explicado no Capítulo 4. Ambas as carnes eram inicialmente cozidas, e atualmente são fritas em enormes tachos de cobre.

²⁷Nas festas pomeranas, antes de deixar a festa de casamento durante a noite e a madrugada, todos os convidados tomam o chamado café da noite ou da despedida, composto por todas as comidas que foram servidas durante o café da tarde.

mas sim são destinadas a espaços e momentos em que grupos sociais buscam marcar a sua identidade, fazendo parte das mesas de festas.

Além disso, a comida de festa também se configura como um sinalizador de status daquele que a oferece, ou ainda como afirma Santos (2009, p. 132) é a comida das máscaras sociais ao representar aquilo que as pessoas querem dizer de si mesmos. Nesta interpretação, ter de tudo para oferecer significa estar bem socialmente, significa não estar passando por necessidades econômicas. Oferecer de tudo significa ter de tudo e é necessário mostrar o fato, que sinaliza um fator de distinção.

Montanari (2013, p. 115) também aborda o assunto em sua obra, dizendo que a abundância de comida marcava por si só uma situação de privilégio social e de poder, e isto não é recente, pois já na Idade Média Jacques Le Goff escreveu que a comida era a primeira oportunidade para as camadas dominantes da sociedade manifestarem a sua superioridade, pois por meio do luxo e da ostentação alimentar exprimia-se um comportamento de classe.

Isto também se dá nas festas de casamentos pomeranos, em que os convidados não raramente reparam a diversidade, a qualidade e quantidade de comida que se serve em um café e jantar de casamento, resultando em comentários positivos ou negativos entre os convidados da festa nos dias posteriores. Assim, de uma família bem vista socialmente espera-se que a festa de casamento organizada por ela esteja à altura de sua condição social, e vice-versa.

Além de comidas características de festas de casamento, o ritual da comensalidade nestas ocasiões também envolve a organização das mesas de refeições e às ordens de distribuição da comida aos convidados. No passado eram construídas enormes mesas nos locais do casamento podendo chegar até 50 metros de comprimento. Para o jantar estas mesas deveriam ser enfeitadas com flores e ramos verdes por todo o seu entorno e os pratos do noivo e da noiva na cabeceira da mesa deveriam estar de cabeça para baixo e ser enfeitados com ramos verdes. Algumas destas características descritas acima podem ser observadas nas imagens abaixo, a primeira referente a um casamento no ano de 1995 e o outro realizado em 2014.



Figura 22: Mesa de casamento composta por noivos e convidados em 1995
Arquivo cedido por Augusto Sering



Figura 23: Mesa enfeitada em um casamento pomerano na Comunidade de Rio Possmoser
Foto: Adriele Schmidt, 2014

Esta prática se perdeu na maioria dos casamentos, porém pode-se encontrar a tradição sendo retomada em algumas festas de forma representativa como Figura 23, que se refere a um casamento que dispunha de seis mesas iguais à aquela, sendo que somente uma foi enfeitada como uma forma de retomar e relembrar à antiga tradição.

Nos momentos das refeições nessas mesas eram servidas as comidas que eram constantemente abastecidas pelos copeiros²⁸ e ajudantes voluntários convidados para desenvolverem a atividade no dia da festa. Os convidados se direcionavam à mesa,

²⁸Os copeiros são jovens convidados pelos noivos para auxiliarem nos preparativos da festa, tendo também como função receber e servir os convidados e animar a festa e as danças.

seguindo uma ordem pois não tinha espaço para todos se alimentarem ao mesmo tempo, principalmente com o crescimento do número de convidados nestas festas, que no passado eram de 30 a 50 famílias e atualmente varia entre 300 e 600 famílias, o que equivale a aproximadamente 1000 a 2500 pessoas, porém há casos mais raros de festas de casamento com 1000 famílias convidadas (aproximadamente 4000 pessoas).

A primeira mesa é composta pelos noivos que se sentam na cabeceira das mesas, cujo local é enfeitado, delimitando o espaço destinado aos homenageados da festa. No banco ao lado do que a noiva está assentada, assentam-se os seus pais, as testemunhas, padrinhos e madrinhas e copeiros escolhidos por ela, o que se dá do outro lado da mesa com os escolhidos pelo noivo, conforme pode ser visualizado na Figura 22. Após a acomodação de todos, normalmente a autoridade religiosa que conduziu a cerimônia do casamento faz uma oração junto à mesa, e somente depois desta e dos noivos terem se servido, que os demais convidados começam a se servir. Quando esta primeira mesa se desfaz é que os demais convidados se dirigem à mesa para fazer a refeição.

Aos poucos a ordem em todas as confraternizações dos ritos de passagem tem perdido espaço, porém têm grande representatividade, por permitir aos convidados visualizar as pessoas mais importantes da festa, por meio da primeira mesa formada para a refeição.

Nesse sentido, a mesa de refeições marca o status das pessoas nas festas pomeranas. Conforme Montanari (2013, p. 161) sentam-se à mesa somente hóspedes de prestígio, pois o lugar não pode ser atribuído ao acaso, mas sim de maneira mais ou menos formalizada de acordo com as épocas e os contextos sociais e políticos. A mesa serve para marcar a importância e o prestígio dos indivíduos que ao redor dela se assentam. Dessa forma, os noivos ocupam uma posição de centralidade e os outros a uma distância inversamente proporcional ao papel que a cada um é atribuído.

Atualmente este ritual da mesa é presenciado com mais raridade nas festas pomeranas, pois para agilizar o processo de servir à comida aos convidados adotou-se as filas, em que as pessoas se organizam para servir a comida em bancadas nas quais a comida está disposta e é abastecida pelas próprias cozinheiras na parte de dentro das cozinhas. Os copeiros continuam auxiliando no momento da janta, organizando as filas, recolhendo os pratos e distribuindo refrigerante para os convidados.

Este sistema adotado para servir os convidados apresenta pontos positivos como a agilidade e o fato de a comida chegar quente ao prato dos convidados, mas também

levou à diminuição da interação entre os convidados das festas, pois nas mesas que eram organizadas no passado não se olhava “com quem eu vou comer”, mas sentava-se no espaço da mesa que desocupasse primeiro e com isso as pessoas interagiam mais. Ou ainda nas palavras de Augusta (33 anos, professora) “hoje não tem mais aquela interação que se tinha nas festas, tipo ‘passa a sopa pra mim, passa a carne pra mim’, e você também ficava ali na expectativa, esperando o seu momento de chegar na mesa”.

Outras mudanças consideradas negativas por uma das informantes da pesquisa foi a adoção de mesas pequenas de plástico, as quais dividem os convidados em pequenos grupos se comparada às enormes mesas de madeira, além da adoção de louças descartáveis para servirem os convidados em substituição dos pratos, copos e tigelas de vidro utilizadas há décadas.

Morte

Por fim, o último rito de passagem a ser analisado é a morte, classificada por Van Gennep (2011, p. 30) como um rito de separação. Diante da morte de alguma pessoa da família, a primeira pessoa a ser comunicada é o sineiro da comunidade que toca os sinos de uma forma característica que para fazer esse anúncio. Desta forma, ao ouvir os sinos a comunidade já sabe que morreu algum dos seus membros e imediatamente procura saber quem é essa pessoa.

Por meio do toque dos sinos também é possível saber se a pessoa que morreu é criança, jovem, adulta ou idosa, uma vez que cada comunidade possui dois sinos, um maior e outro menor, cujos sons são distintos. Se o toque do sino menor for ouvido indica que faleceu uma criança ou um jovem e se for o sino maior foi um adulto ou idoso. Esta etapa da vida das famílias pomeranas é marcada por muita solidariedade dos amigos para com os familiares da pessoa falecida, auxiliando com apoio emocional e na prestação de serviços, como a confecção de guirlandas de ramos verdes e uma cruz ornamentada.

Outra tradição que acontece nas casas das pessoas falecidas é o ato de parar o relógio no horário de falecimento do familiar, para que as pessoas que chegam ao velório saibam exatamente o momento em que faleceu sem precisarem perguntar e também como sinal de luto e interrupção de uma vida na família.

Além disso, nos acervos fotográficos das casas dos pomeranos é possível encontrar muitas fotos de falecidos dentro dos caixões com os seus familiares ao redor. Segue um exemplo:



**Figura 24: Velório na Comunidade de Santa Joana
Arquivo cedido por Cecília Kopp**

Busquei investigar os motivos para que este momento fosse fotografado e praticamente todas as pessoas que tinham este tipo de foto em suas casas disseram que as receberam de parentes de longe. Isto se dava por que no início da imigração muitos parentes moravam longe uns dos outros por terem sido destinados a terras em locais diferentes. Assim, nem sempre era possível enviar o recado da morte de uma pessoa a todos os parentes ou quando conseguiam não havia mais possibilidades de chegar ao local antes do enterro para se despedir do falecido. Assim, tirar uma foto era uma forma de fazer com que os parentes de longe pudessem presenciar aquele momento por meio da fotografia que lhes era enviada.

Além destas tradições cabe também destacar aqui algumas questões ligadas à comensalidade neste momento de tristeza e sofrimento para as famílias pomeranas. Durante muitas conversas com informantes nas visitas realizadas ouvi histórias que diziam que “algumas pessoas ficavam alegres quando morria alguém por que poderiam comer pão de trigo”, ou ainda piadas do tipo: “quase que você pôde comer pão de trigo outra vez, porque eu quase morri”, quando se contava à alguém sobre um acidente ou doença sofrida.

O pão de trigo caseiro marcava este momento e fui investigar os motivos perguntando e ouvindo mais a fundo as histórias. Devido às distâncias entre as casas das famílias aparentadas e amigas, em casos de morte, estas famílias eram avisadas e

vinham a pé ou a cavalo ao local do velório e quando chegavam estavam cansados e com fome. Diante desta necessidade de saciar a fome daqueles que vinham prestar solidariedade, era-lhes servido café com pão de trigo, pois o brote de milho que estava preparado para a família consumir durante a semana não seria suficiente para alimentar todas as pessoas que viessem.

Diante da incerteza do momento da morte, quase sempre inesperada, o preparo do brote de milho era muito demorado e trabalhoso, pois era necessário colher os ingredientes nas lavouras, moer o fubá, ralar os ingredientes, esperar a massa crescer e assar, processo este que levava em torno de um dia, tornando inviável a sua produção em momentos de emergência. Diante dessa morosidade, quando alguém falecia, uma pessoa da família do falecido se dirigia à venda mais próxima para comprar farinha de trigo para fazer o pão, cujo processo de produção era mais rápido e prático.

Assim, como o pão de trigo era uma comida rara e muito apreciada pelos pomeranos ocorriam as “brincadeiras” citadas. Mesmo que os fatores do passado que justificavam o ato de servir comidas no velório não existam mais, a tradição continua e quase todas as pessoas presentes no local do velório costumam tomar um cafezinho e comer pão que continua sendo de trigo, feito pelos vizinhos da pessoa falecida. Algumas famílias na atualidade optam por comprar pão francês nas padarias. Outras vezes o serviço de café já está incluso no serviço prestado pelas funerárias da região.

Quando questionados sobre o fato, dois informantes interpretam a tradição como uma forma de receptividade às pessoas que vêm prestar solidariedade neste momento e dão apoio à família enlutada, além de ser uma forma de manter as pessoas unidas no local. A prática de servir comida às pessoas que participam de um velório foi relatada por pesquisadores como Maciel (2001, p. 8) e Daniel et al (2005, p.62) ao dizerem que é comum em muitas sociedades a preocupação em providenciar alimentos aos parentes e amigos que vêm prestar uma última homenagem ao falecido. Nestes momentos, a fome é algo a ser considerado gerando uma comensalidade não festiva o que não significa que a mesma não seja codificada e ritualizada. Deve-se tomar cuidados com “o que servir”, que deve ser algo “adequado” pelos padrões do grupo e à ocasião, ou seja, servir champagne não seria adequado, pois é classificada como bebida de festa.

Todas estas festividades e rituais assumem importante papel na vida social pomerana. Castro (2004, p.79) escreve que os rituais são elementos essenciais à existência de qualquer grupo, uma vez que “não basta que os indivíduos pensem que

fazem parte de uma determinada coletividade: é preciso agir, e agir em comum. É preciso também comemorar- lembrar em conjunto”. Para o autor, a repetição dos valores nos rituais possibilita construir crenças coletivas, reforçando a coletividade, renovando as tradições e o sentimento de pertencimento. Nesse sentido, essas ocasiões solenes são importantes para ressaltar os valores coletivos pomeranos e as normas sociais das comunidades.

5. Outras festividades

Além das festividades internas das comunidades abordadas anteriormente, também acontecem nos municípios pesquisados festas abertas a toda a população do estado e do Brasil. No município de Santa Maria de Jetibá acontecem a Festa Pomerana e a Festa do Colono e no município de Itarana acontece a Festa da Diversidade Cultural.

A festa Pomerana é realizada pela prefeitura municipal de Santa Maria de Jetibá e ocorre anualmente no mês de maio, nas proximidades do aniversário de Emancipação do município. Tem como objetivo principal a valorização e divulgação da cultura pomerana, além de prestar uma homenagem aos imigrantes que, com tanto sofrimento sobreviveram a todas as adversidades. Nessa festa são promovidas apresentações de coros de metais²⁹ e tocadores de concertina, eleição da rainha e princesas pomeranas, apresentação de danças folclóricas com os grupos do município, encenação do casamento pomerano e desfile histórico e cultural pomerano pelas ruas da cidade.

Durante toda a festa é possível encontrar comidas típicas pomeranas sendo servidas, principalmente durante o desfile histórico e cultural, quando são distribuídos brote, lingüiça e bolo ladrão, além da distribuição de ovos cozidos pela ala que representa a Páscoa pomerana. Pode-se também encontrar almoço e café rural sendo servidos pelo Restaurante Luterano, coordenado pela Paróquia de Santa Maria de Jetibá da Igreja Evangélica de Confissão Luterana no Brasil.

A festa do Colono é outra festividade que objetiva enaltecer a agricultura familiar de Santa Maria de Jetibá, vista como a força econômica do município. Nesta festa são feitas exposições dos produtos agropecuários produzidos. Em um momento da festa são homenageadas as famílias pomeranas que exercem algum trabalho de destaque no município, além de outras programações culturais voltadas aos agricultores. No ano

²⁹ Os coros de metais são corais formados por tocadores de trombones, trompetes e outros instrumentos de percussão que são tocados por integrantes das comunidades do município.

de 2014, em homenagem à atividade avícola do município, foi feito o maior omelete da América Latina com 16.500 ovos, o qual foi partilhado entre os participantes da festa.

Em Itarana, por ocasião do aniversário de emancipação do município, é realizada uma festa em que parte da programação envolve um desfile da diversidade cultural do município. Nessa festividade, junto com africanos e italianos, os pomeranos também marcam presença mostrando os modos de vida dos camponeses, suas tradições e festas religiosas.

Estas três festas aqui destacadas atuam na divulgação e na valorização das tradições pomeranas. São importantes momentos em que a cultura pomerana pode ser vista e passa a ser conhecida por diferentes pessoas e grupos culturais. Além das comidas e das festividades destacadas neste capítulo, a centralidade do trabalho na formação da identidade cultural pomerana também é igualmente relevante e será assunto do próximo capítulo.

CAPÍTULO 5

TRABALHO E IDENTIDADE NA CULTURA POMERANA

As relações sociais envoltas pela comida não se dão somente em torno da mesa, mas também se manifestam desde a plantação, produção de alimentos até a organização de festas envolvendo a comensalidade. Trata-se da ajuda mútua, solidariedade e reciprocidade existente entre as famílias e comunidades que superam as dificuldades em conjunto e se unem na organização de festas e trabalhos que exigem maior esforço humano. Nestes momentos de trabalho coletivo e ajuda mútua são formados laços de afinidade e mantidas as relações sociais.

A partir do trabalho também é possível perceber a identidade dos pomeranos. Para Jacques (2003, p. 24-25) a participação no mundo do trabalho confere valor social, reproduzindo o imaginário coletivo de valorização moral ao indivíduo. Além disso, trabalhar garante reconhecimento social, uma vez que oportuniza a experiência de sentir-se vivo e útil.

Tendo em vista que por meio da forma em que diferentes grupos e indivíduos se organizam para o trabalho é possível codificar a sua cultura, este capítulo objetiva analisar o trabalho pomerano como um marcador de identidade, enfocando o trabalho em mutirão e as relações sociais e simbólicas que perpassam o trabalho agrícola e a organização coletiva das festividades que são permeadas pela solidariedade e reciprocidade.

1. Dádiva e reciprocidade

Para Sabourin (2009 p. 24, 51), a reprodução das unidades familiares e da sociedade tem por base uma série de práticas, sujeitas a regras coletivas marcadas pela reciprocidade tais como o uso de recursos comunitários, a transmissão intergeracional de bens e de saberes pela família e pelas redes sociais. O autor entende a reciprocidade como parte da dinâmica de reprodução de prestações geradoras de vínculos sociais.

O tema da reciprocidade foi estudado por Marcel Mauss (2013) que, a partir de pesquisas realizadas entre os habitantes das Ilhas Trobriand da costa do Pacífico no Noroeste da América do Norte e outros estudos etnográficos, mostrou que a sociedade se funda na tripla obrigação de dar, receber e retribuir. Seu trabalho será de grande contribuição para compreender as relações de reciprocidade presentes nas comunidades

pomeranas. O autor demonstra a multiplicidade de aspectos, sejam eles políticos, sociais, econômicos e religiosos que estão intimamente ligados aos sistemas de dádivas. Além disso, destaca a tensão entre a obrigatoriedade e a espontaneidade no universo das trocas, ou seja, “o caráter voluntário [...], aparentemente livre e gratuito e, no entanto, [é] imposto e interessado dessas prestações”, o que nos leva a refletir sobre o que motiva as relações de reciprocidade, e até que ponto as dádivas são realizadas esperando-se uma contraprestação, ou mesmo por se ter determinado interesse em tal dádiva (MAUSS, 2013, p. 10, 27).

De acordo com o autor, o estudo da obrigação de dar auxilia na compreensão de como os homens passaram a trocar as coisas. Nesse sentido, recusar dar, deixar de convidar, ou recusar a receber, seria equivalente a recusar aliança e comunhão ou até mesmo a “declarar guerra”.

Sobre a obrigatoriedade da devolução da dádiva, Sabourin (2008, p. 135) aborda que esta pode ser explicada pela força presente da coisa dada, pelo laço espiritual que Mauss dá o nome de *mana* diante da falta de um termo equivalente nos países ocidentais. Nesse sentido, a reciprocidade supõe uma preocupação pelo outro sendo inaceitável não se importar com as condições de existência dos semelhantes. Esta preocupação se transforma em hospitalidade, dádiva de alimentos e víveres, proteção, ou seja, motivos ou obrigações para produzir.

Mauss (2013, p. 13-14, 38) afirma que não são os indivíduos e sim as coletividades que mantêm obrigações de prestações recíprocas. Nessas prestações existem “misturas entre almas e coisas”, quando o autor afirma que “misturam-se as almas nas coisas, misturam-se as coisas nas almas. Misturam-se as vidas, e assim as pessoas e as coisas misturadas saem cada qual de sua esfera e se misturam”.

Ainda em suas teorizações, Mauss (2013, p. 37) aponta que “a finalidade das trocas não é a mesma do comércio e das trocas mais desenvolvidas. A finalidade é antes de tudo moral, seu objeto é produzir um sentimento de amizade entre as duas pessoas envolvidas, e, se a operação não tivesse este efeito, faltaria tudo”.

Sobre a finalidade da reciprocidade, Godbout (1998, p. 2) escreve que é inegável a existência de interesse nas relações de troca e que este desempenha um papel importante nas relações sociais, uma vez que os agentes sociais não agem somente em função de seus interesses pessoais, mas também de acordo com as normas e valores da sociedade em que estão inseridos. Para o autor, o que leva as pessoas a dar é o desejo de

ligar-se, fazer circular as coisas em um sistema vivo, conectar-se com a vida, romper com a solidão, sentir que não se está só e que se pertence à humanidade.

Estes são sentimentos que fundam grande parte das famílias, comunidades e sociedades. Sabourin (2009, p. 51) escreve que as comunidades camponesas existem em função de um sentimento de pertencimento a um grupo, resultando em uma identidade coletiva e no compartilhamento de saberes, práticas e, sobretudo, de valores que a constituem. Para o autor, quando a origem destas comunidades está ligada à religião, esta constitui muitas vezes um dos principais valores simbólicos de referência comum.

Nestas comunidades em que os princípios de reciprocidade e ajuda mútua são valores importantes, as competências comunitárias se estendem até as práticas de redistribuição e troca de trabalho ou solidariedade entre as famílias. Esta solidariedade se manifesta nas doações de alimentos e sementes, bem como nas ajudas de trabalho sem retorno sistemático, no caso de uma colheita ruim, doença ou acidente em uma das famílias (SABOURIN, 2009, p. 52).

Estas manifestações de solidariedade e de trabalho conjunto se dão por meio dos mutirões, cuja palavra segundo Sabourin (2009, p. 63,66) significa “mãos à obra”. Esta prática envolve dois tipos de cooperação, sendo o primeiro a respeito dos bens comuns e coletivos e a outra aos convites para trabalhar em benefício de uma família, em geral para trabalhos penosos, sendo que o indivíduo que se recusa a colaborar perde prestígio e honra nas comunidades.

Sabourin (2011, p.30) menciona que a reciprocidade pode assumir uma forma positiva, quando se refere a oferendas, partilhas e prestações totais, ou pode assumir uma forma negativa, como no caso da vingança. A lógica da vingança está ligada a uma relação dialética em torno da honra. Já a dádiva está ligada a uma relação dialética em torno do prestígio, que motiva o crescimento da dádiva ligado a um processo de aprimoramento do indivíduo no sentido de quanto “mais eu dou, mais eu sou”. Da mesma forma que estes termos se diferenciam, há também divergências entre os termos troca e reciprocidade em que a troca se refere mais a uma permutação de objetos, enquanto a reciprocidade constitui uma relação reversível entre os envolvidos.

Apesar de a troca muitas vezes ser considerada recíproca por satisfazer o interesse de ambos os parceiros, esta é considerada uma relação que procura em primeiro lugar a satisfação dos interesses próprios de cada indivíduo envolvido, o que supõe uma reciprocidade mínima. A reciprocidade por sua vez implica na preocupação

pelo outro para estabelecer o mana³⁰, para produzir valores afetivos ou éticos como a paz, a confiança, a amizade e a compreensão mútua (SABOURIN, 2008, p. 135).

Em outro texto o autor complementa que a palavra troca significa o ato de ceder um bem mediante contrapartida, ou seja, designa qualquer circulação de matéria, energia, informação ou qualquer tipo de interação. A troca não cria nenhum valor em si, enquanto a reciprocidade cria um valor ético que se torna um valor econômico de uma economia de reciprocidade (SABOURIN, 2009, p. 64-65).

Nesse sentido, as estruturas de reciprocidade geram valores materiais ou imateriais, tais como os saberes, as informações e os conhecimentos, mas também produzem valores afetivos, como a amizade e proximidade entre as famílias e valores éticos como responsabilidade, justiça, confiança e equidade (SABOURIN, 2011, p. 34).

Na dinâmica cultural, Temple (2003)³¹ citado por Sabourin (2011, p.32), destaca que esses valores passaram por um processo de individualismo que levou à “privatização da dádiva” e a um “apagar histórico” da reciprocidade. Ao ressaltar a importância da reciprocidade na manutenção dos laços sociais comunitários e familiares, o autor destaca que a sociedade perde com esta privatização, pois “um modelo de sociedade que ignora o princípio da reciprocidade estaria se privando da compreensão da relação do indivíduo com a comunidade”.

Diante das consequências das mudanças ocorridas em todas as sociedades em relação à reciprocidade, torna-se importante estudar as formas de reciprocidade e convívio social de sociedades que conseguem preservar essas características, mesmo diante da dinâmica cultural. Em muitas sociedades a ajuda mútua, o trabalho em mutirão e a reciprocidade atuam como importantes fatores para a manutenção dos vínculos sociais e continuidade das comunidades. Isso acontece por que estas relações de ajuda mútua contribuem para que haja um sentimento de pertencimento a um grupo, bem como a construção de uma identidade coletiva.

2. Trabalho e identidade pomerana

A partir das abordagens teóricas realizadas acima, serão apresentadas nesta parte os resultados relativos ao trabalho de campo que encontram-se divididos em três seções,

³⁰ Mana corresponde à emanção da força espiritual de um grupo e contribui para uni-lo, ou seja, pode ser entendido como criador de vínculo social.

³¹ Temple, D. **Teoría de la Reciprocidad**. Tomo I: La reciprocidad y el nacimiento de los valores humanos. 240p ; Tomo II: La economía de reciprocidad. p. 376-488. La Paz: PADEP/ GTZ, 2003.

sendo elas: trabalho, herança e gênero; trabalho e reciprocidade e a dádiva, a reciprocidade e a sociabilidade em torno da comida.

2.1. Trabalho, herança e gênero

Os pomeranos são pessoas muito simples, com “rostos rudes e calos na mão”, diz Geraldo Grützmann no hino municipal de Santa Maria de Jetibá. Sendo as famílias numerosas, todos trabalhavam desde muito pequenos, o que garantia o aprendizado da vocação para o trabalho e o sustento da família. Por isso, é comum as pessoas de “fora” dizerem que o Povo Tradicional Pomerano é muito trabalhador.

As famílias pomeranas são predominantemente camponesas. Na Pomerânia, trabalhavam para os senhores feudais nos latifúndios e no Brasil também foram destinados a terras em que deveriam desenvolver a pequena agricultura e a produção de alimentos. Dispondo ou não de tecnologias, os pomeranos não hesitam em acordar cedo para iniciar as atividades e trabalham até o anoitecer. Afinal, a terra ou Land, na língua pomerana, é o aspecto mais importante para as famílias pomeranas.

A transmissão da terra como herança para os filhos confirma a importância da Land para as famílias. Exemplo disso foi dado por um senhor que relatou com orgulho as dificuldades pelas quais passou quando era criança, destacando que com o fruto do seu trabalho, seu pai comprou terras e depois dividiu entre os filhos, que, por sua vez, os dividiram com seus netos, e depois com os bisnetos. Ele relatou “como é bom ver os meus filhos tendo um pedaço de terra para dar para meus netos e saber que isso foi comprado com parte do meu suor”. Nesse sentido, ter terras para dividir com os filhos era uma das maiores preocupações de uma família, que queria dar condições para que seus filhos pudessem trabalhar e construir a sua própria Land.

As palavras colônia ou Land, conforme Bahia (2011, p. 47) refere-se à terra e ao seu conjunto, incluindo as residências, os animais domésticos, as benfeitorias, as plantações, os objetos e seus valores que constituem o seu modo de vida. Inclui toda a unidade familiar como unidade de produção e consumo, juntamente com a propriedade e os animais. Assim, “a palavra colono é usada como afirmação da identidade étnica e social, ou seja, imigrante camponês de origem pomerana”.

Inicialmente as principais produções dos descendentes de pomeranos no Brasil eram de café, milho, feijão e aipim. Os homens se ocupavam principalmente do trabalho agrícola, das relações comerciais e auxiliavam as mulheres no cuidado com os animais.

Com uma grande quantidade de filhos, as mulheres tinham como funções principais zelar pela educação e cuidado dos mesmos, preparar as refeições e fazer as atividades domésticas, além de cuidar do quintal e dos animais domésticos.

Esta diferenciação de trabalho entre homens e mulheres também é explicitada em um importante ritual pomerano nas vésperas do casamento. Trata-se do Quebra-Louças em que uma senhora que têm laços de parentesco ou amizade com os noivos faz um discurso antes de jogar louças ao chão, e parte do conteúdo diz o seguinte: “enquanto a mulher está em frente ao fogão, fritando, cozinhando e assando, o homem trabalha para não faltar alimentação”.

Outra prova das construções de gênero diferenciadas nas famílias pomeranas é o sistema utilizado no passado para divisão de herança. No início, somente os homens recebiam terras como herança, pois as mulheres se casariam e iriam morar nas terras do marido. Com o passar dos anos as mulheres também passaram a ganhar herança, sendo esta uma máquina de costura, uma novilha e algumas galinhas.

Isto mostra que a diferenciação de trabalho e gênero fazia parte dos valores pomeranos. Carneiro (2001, p. 2) escreve que apesar do Código Civil estabelecer a igualdade de condições entre todos os filhos no que se refere ao direito à herança, as regras culturais modificam a lei de acordo com os "interesses" de um ator coletivo: a família. Para a autora a transmissão do patrimônio e as demais regras de acesso a terra refletem não somente as condições sociais e econômicas das famílias, mas também a sua hierarquia interna que consolida relações desiguais entre os indivíduos no interior do grupo familiar e na sociedade, reforçando posições diferenciadas entre os sexos.

Com a diminuição do número de filhos, maior abertura comercial para os produtos agrícolas e melhoras nas condições de vida dos pomeranos, a mulher passou a ocupar mais espaço nos trabalhos fora do âmbito doméstico. Assim, se a mulher ocupava os mesmos espaços que os homens, teriam também o mesmo direito a herança, foi quando as mulheres também passaram a receber terras de seus pais, pois as transformações sociais e econômicas ocorridas no cotidiano dos pomeranos refletiam na hierarquia interna das famílias e nos padrões de transmissão do patrimônio familiar.

A ligação dos pomeranos com a terra virou tradição e com a força do trabalho familiar, o município de Santa Maria de Jetibá transformou-se em um dos maiores produtores de hortifrutigranjeiros do Espírito Santo, destacando-se também na produção de café, na fruticultura e na produção de alimentos orgânicos. É um dos maiores

produtores brasileiros de gengibre, contribuindo para que o Espírito Santo se tornasse o maior produtor e exportar de gengibre do Brasil e também se destacasse como o segundo maior produtor de ovos do país. O município de Itarana também possui tradição agrícola e dentre outras produções em menor escala, destaca-se a produção de café por suas condições climáticas favoráveis para desenvolver a atividade.

Apesar de muitas pessoas ocuparem outras funções no âmbito laboral, grande parte das famílias pomeranas trabalha com a agricultura familiar e o fazem com muita dedicação, como bem colocou Eduardo (24 anos, agricultor) quando disse que “tudo que o pomerano faz ele tem que fazer bem feito, ele não faz uma coisa mal feita ou com relaxo, ele faz muito caprichado, com muito amor”.

Esta característica pomerana é notada por pessoas não pomeranas desde quando chegam à casa de uma família camponesa. Alguns profissionais que passavam na região, a trabalho, me disseram que “o quintal da casa pomerana revela a forma como as pessoas que nela moram vivem”. Um quintal bem cuidado revela o capricho que se tem com todas as outras coisas e a sua determinação para o trabalho, além da variedade de plantas, a maioria das vezes todas misturadas, remetem às múltiplas atividades desenvolvidas. Uma das participantes da pesquisa disse:

Outra coisa que eu percebo também no pomerano é a força de vontade dele, que nem quando dá um feriado, em outras culturas as pessoas vão descansar, assistir televisão, o pomerano não, ele aproveita o tempo dele até no escurinho[nas últimas horas do dia]. Há, eu não tenho mais nada pra fazer, não tem problema, eu vou lá plantar uma flor, e assim vai (Augusta, 33 anos, professora).

Nesse sentido, todo o cuidado que se tem com o quintal da sua casa também se mostra na forma de trabalhar a terra. Além dos quintais bem cuidados, a beleza das plantações forma bonitas paisagens que chamam a atenção de quem visita a região.

Além do trabalho agrícola, destaca-se o trabalho doméstico. As moças pomeranas são conhecidas como boas bordadeiras e fazem muitos trabalhos em bordado livre e ponto cruz, além da brólia para o acabamento das peças, tudo com muita perfeição. Segundo informação concedida por Johanna (60 anos, agricultora), as mulheres e moças sentam-se aos domingos para fazerem este tipo de trabalho. Esta senhora também me permitiu que eu tirasse fotografias dos trabalhos feitos por sua tia, guardados com muito cuidado e carinho, que podem ser vistos nas imagens abaixo:



Figura 25: Colcha de cama bordada em 1946
Foto: Adriele Schmidt, 2014



Figura 26: Embornal para levar hinários para a Igreja
Foto: Adriele Schmidt, 2014

Além desses bordados, as mulheres faziam enfeites para a casa e para ornamentar a árvore de Natal todos os anos. Os homens também desempenhavam atividades artesanais, dedicando-se à cestaria aos domingos e dias de chuva. Fazia-se cestas, peneiras, balaios e outros artefatos para uso no trabalho cotidiano.

Estes tipos de artesanato praticamente não são feitos mais pelos descendentes de pomeranos, sendo necessário realizar trabalhos de valorização e preservação destes saberes. Uma importante iniciativa foi desenvolvida pela Escola Estadual de Ensino Fundamental Fazenda Emílio Schroeder, que em 2014 criou um projeto que ensinou os bordados pomeranos a alguns alunos da escola que estavam interessados em aprender. Estes foram apresentados na Feira Científica municipal de Santa Maria de Jetibá de 2014 e lhes rendeu o prêmio de 1º Lugar na modalidade “Cultura”.

Em função de uma vida tão ligada à valorização do trabalho, os pomeranos são caracterizados como sendo um povo tradicional simples, honesto, humilde, que “não liga muito pra luxo”. Durante a participação do Encontro do Povo Tradicional Pomerano: Cultura, Língua e Educação, realizado na Universidade Federal do Espírito Santo em setembro de 2014, a fala de Mariane Berger³², mostra muitas características que marcam a identidade dos pomeranos ao sintetizar o que ela aprendeu em sua convivência com os pomeranos. Ela diz o seguinte:

Eu aprendi a simplicidade e um jeito autêntico de viver que não se envergonha de fazer história. Aprendi que chique é ser autêntico e estar na moda é coisa de quem não enxergou a base. Aprendi que um aperto de mão é costume que se preserva e que afirma estar aberto a dar e receber. Aprendi que é preciso dar valor ao dinheiro sim, conquistado com esforço. Que quem se esforça e luta valoriza mais o que tem. Aprendi que ao fazer festa em comunidade cada um

³² Mariane Berger é gerente de Educação do Campo e representante da Secretaria de Estado de Educação do Espírito Santo-SEDU. A mesma é descendente de italianos, porém casou-se com pomerano.

contribui com o seu muito. Aprendi a comer brote, a se orgulhar de prestigiar os amigos com essa culinária. Aprendi a inventar jeitos e feitos e não se importar com as etiquetas ou valores. Aprendi a ter orgulho de fazer parte da cultura pomerana.

Esta fala mostra o modo de ser simples e autêntico dos descendentes de pomeranos, suas prioridades na vida, a ajuda mútua e a dedicação ao trabalho. Entretanto, a reciprocidade faz parte do cotidiano de todos os pomeranos desde crianças, assunto este que será abordado a seguir.

2.2. O trabalho e a reciprocidade

Diante de alguns dos desafios enfrentados pelos pomeranos para a sua sobrevivência em terras capixabas, já abordadas no Capítulo 1 desta dissertação, uma das principais estratégias de superação foi o trabalho em equipe. Os mutirões ou “juntaments”, como são chamados pelos pomeranos, eram organizados pelas próprias pessoas que necessitavam do trabalho do grupo, que convidavam os amigos e vizinhos para prestarem o serviço.

Em contrapartida, quando aquele que ajudou precisava de algum serviço, “aquele que foi ajudado” prontamente participava do serviço em mutirão, como forma de retribuir o favor recebido. Assim, firmava-se uma troca de dias de serviço na política do tipo “eu te ajudo e você me ajuda”, porém em grupos.

Dependendo da finalidade do trabalho, estes “juntaments” aconteciam nos sábados ou durante a semana. Aos sábados era comum a união das pessoas para construção de casas, principalmente para serrar madeira na serra manual e para carregar a madeira da mata até o local da construção da casa.

Para a abertura de estradas, cada um levava as suas ferramentas: enxadas, enxadões e tábuas de madeira para puxar a terra. Os moradores se uniam e faziam a estrada até na residência de cada pessoa, até que todos tivessem a tão sonhada estrada. Quando começavam estes mutirões, eles trabalhavam todos os dias da semana para que fosse finalizado logo. As refeições eram oferecidas pela família que estava sendo beneficiada com o mutirão.

Os mutirões também aconteciam quando havia na comunidade uma pessoa doente, que não conseguia dar continuidade ao seu serviço, que ficava “atrasado”. Nestes casos, a comunidade se unia e realizava a colheita ou o plantio necessário, até que a família se restabelecesse para poder retomar as suas atividades.

Para agilizar o trabalho nas lavouras, os entrevistados relataram que se faziam “juntaments” para colher e carregar as colheitas para fora da lavoura, para fazer roçadas das matas, e capinar lavouras de café. Para motivar o desenvolvimento do trabalho com rapidez, era comum os pomeranos fazerem brincadeiras ou competições, como relatado por Fritz (84 anos):

Algumas vezes eu trabalhei capinando café, isso era umas 8 ou 10 pessoas no cafezal, capinando. E, hoje, as carreiras são atravessadas, e naquela época as carreiras eram morro acima. Ai começava uma carreira em baixo e começava a brincar, quem conseguir chegar lá em cima primeiro. Quem chegasse lá em cima era para dar um grito. Rsr. [Mostrava que] Tinha conseguido, né?

Neste clima de descontração aconteciam os “Juntaments” que, para os moradores era uma festa. Depois de trabalhar um dia inteiro, a noite acontecia o “Juntaments Ball” cuja tradução seria Forró de Juntamento. Fazia-se um jantar especial para a qual era chamado um tocador de concertina para animar a festa. Seu Flontz (72 anos) fala que “isso era melhor que os casamentos de hoje”. Matava-se boi, fazia-se linguça, todos comiam, bebiam cachaça e dançavam a noite inteira. Participavam de 30 a 50 pessoas.

Todas as pessoas que me relataram sobre estas festas, falaram sobre a animação e a disposição das pessoas para dançarem. O acontecimento era visto como uma verdadeira confraternização, que contribuía para reafirmar a união e amizade entre as pessoas, que se reuniam tanto para o trabalho, como para o lazer que reforçavam os laços sociais e o senso de comunidade.

Os mutirões foram essenciais para a manutenção do Povo Tradicional Pomerano no Brasil. Os moradores das comunidades falavam da importância dos mutirões para agilizar o trabalho. Uma frase que resume esta importância foi relatada por João (76 anos) ao dizer que “uma família sozinha não começava com nada e ai um ajudava o outro. Quando um precisava, o outro ajudava.”

Assim, a vivência dos pomeranos em termos de ajuda e reciprocidade implica muito mais do que gerar saberes, valores afetivos e amizade como aborda Sabourin (2011, p. 34), mas também representa a força que a união pode dar a um grupo de pessoas, mostrando que se elas estivessem isoladas se fragilizariam e não sobreviveriam às adversidades.

Na ocasião da pesquisa, os mutirões não aconteciam tanto, nem eram da forma como foi relatado pelos entrevistados e, nos casos em que aconteciam em alguns deles, em vez do forró acontecia um alegre churrasco. Alguns exemplos de casos em que

mutirões são quando jovens se reúnem para preparar lenha para cozinhar no casamento de um amigo, quando amigos e parentes organizam as festas de casamento ou membros da Igreja se reúnem para organizar festas.

Alguns casos mais raros que me foram relatados foram os mutirões de microtratores, em que se reuniram todas as pessoas que tinham esse veículo na comunidade de Santa Joana para aterrar um cemitério ou fazer a abertura da estrada que havia se fechado em vários locais da comunidade, devido às fortes chuvas e deslizamentos. Outro tipo de mutirões que prevalecia era para “bater laje” nas casas em construção e para fazer terreiros de cimento para secar café, serviços considerados mais pesados.

Após ouvir os relatos dos idosos sobre as dificuldades do passado e os mutirões para superá-las, perguntei a eles por que achavam que muita coisa tinha mudado e muita coisa havia se perdido no tempo. Foi de consentimento de todos que a vinda das tecnologias, tanto relativas ao trabalho nas lavouras como nas outras esferas contribuiu para as mudanças nos modos de vida pomerano.

Além disso, vale destacar que, com o passar do tempo, as famílias foram se estabilizando e benfeitorias foram feitas pela prefeitura municipal. A superação das dificuldades iniciais contribuiu para que os mutirões não fossem necessários com tanta frequência, embora continuassem acontecendo, principalmente nos dias de festas, como forma de amalgamar as relações sociais.

Segundo os depoentes, muita coisa melhorou, mas também muita coisa boa foi apagada pelas mudanças. Houve uma ressignificação dos modos de vida, que ao olhar dos jovens deveria ter mudado mais e, ao olhar dos idosos, não deveria ter mudado tanto. Embora não haja consenso sobre essa questão, entre as mudanças ocorridas e as tradições que permanecem, se funda a identidade pomerana.

2.3. Dádiva, reciprocidade e sociabilidade em torno da comida

Nas comunidades estudadas, os mutirões não são realizados somente para a realização de trabalhos agrícolas ou outros serviços considerados pesados, conforme abordou Sabourin (2009, p. 66). Estes também acontecem no preparo de comida para as diversas festividades e rituais pomeranos, tais como as festas religiosas, batizados, confirmações e principalmente os casamentos, pois são festas maiores que exigem maior número de voluntários para que todas as tarefas sejam exercidas.

Para a realização destas atividades são chamadas as/os cozinheiras/os que são grupos de pessoas das comunidades que são experientes em fazer grandes quantidades de comida e cozinham bem. Normalmente o grupo é composto por 3 a 4 cozinheiros chefes, cabendo aos organizadores da festa convidarem voluntários para auxiliarem na cozinha. Muitos dos entrevistados desta pesquisa eram ou ainda são considerados os chefes de cozinha em festa de casamentos e puderam me relatar estas experiências com muitos detalhes.

Mesmo que estas pessoas específicas da comunidade sejam acionadas com mais frequência para participarem do preparo das comidas para as festas, quase todos os pomeranos já participaram de mutirões para a realização de alguma atividade em alguma festividade, envolvendo o pré-preparo dos alimentos nas vésperas do evento a elaboração da comida no dia do evento, bem como o ato de servir a comida aos convidados da festa e a higienização das louças após o uso.

Busquei investigar se ocorreram mudanças neste sistema de mutirão com o passar dos anos e todos os que falaram sobre o assunto disseram que no passado todas as pessoas trabalhavam voluntariamente, gratuidade esta necessária para a sobrevivência social de seu povo diante das dificuldades em que viviam. Porém com o aumento da dimensão da festa os cozinheiros que comandam a cozinha passaram a cobrar um valor pelo seu trabalho, uma vez que os momentos de necessidade financeira quase não existem mais e pode-se remunerar as pessoas pelo seu trabalho. Esta cobrança também pode ser justificada pela responsabilidade e dedicação que a função exige, pois nas palavras de Eduardo (24 anos, agricultor) cozinhar em casamento “não é um trabalho fácil não, que ficar a noite inteira mexendo com fumaça, com fogo, não é fácil não. Tem muito cozinheiro antigo que hoje reclama de problemas de saúde justamente por causa disso”.

No passado, mesmo não recebendo uma remuneração fixa, os cozinheiros recebiam uma contribuição pelo seu trabalho, cujo dinheiro procedia da “coleta dos pratos” que ainda acontece em algumas festas de casamento. Para esta coleta, as cozinheiras usavam uma tigela que os noivos ganharam de presente de casamento e passavam no meio da festa coletando gratificações entre os convidados que estivessem dispostos a doar, e ao final o valor arrecadado era dividido entre as cozinheiras.

Buscando opiniões de algumas pessoas quanto a estas mudanças e questionando sobre o que consideravam melhor, percebi que este costume foi ressignificado, pois

passou a acontecer a cobrança de um valor preestabelecido ou o recolhimento das gratificações entre os convidados. Os relatos apontaram que a mudança se deu pelo fato de o valor arrecadado na coleta das gratificações não ser suficiente para “pagar” pelo árduo trabalho das cozinheiras, o que as desestimulava a continuar a exercer a função voluntariamente em outros casamentos.

Caso os mutirões não existissem, os organizadores da festa teriam que fazer grandes investimentos em mão de obra para que todas as tarefas necessárias fossem executadas. Entretanto, entre os pomeranos a participação não assume somente a função de prestar um trabalho ao outro, mas envolve sentimentos e alimenta relações sociais, ao proporcionar alegria, satisfação, confraternização, amizade, além de um sentimento de cooperação e união de todos em torno de um mesmo objetivo. Nestes momentos acontecem também trocas de experiências entre os participantes dos mutirões para preparo da comida, quando trocam-se receitas e dicas de cozinha fazendo com que sempre coisas novas apareçam nas mesas de comida dos casamentos, principalmente quando se trata de bolos e recheios.

Participar de um mutirão também é se sentir valorizado e honrado, pois indica que você foi escolhido diante de muitos para executar uma tarefa, principalmente porque cozinha bem, o que também é uma forma de ampliar o capital simbólico no seio da comunidade. Augusta (33 anos, professora) disse que participar de um mutirão proporciona “um sentimento de cooperação e até de valorização por que é escolhido a dedo quem vai participar da preparação da comida. Então você poder participar deste momento é meio que uma honra, é muito difícil alguém negar um convite”.

Além disso, não é somente quem ajuda que se sente valorizado por ter sido escolhido, mas também quem é ajudado se sente valorizado por ter recebido a ajuda. Assim, trata-se de uma via de mão dupla em que quem já foi ajudado algum dia, ajuda o outro com alegria em retribuição à ajuda recebida colocando em prática a tripla obrigação de dar, receber e retribuir, que amalgama as relações sociais, conforme abordado por Marcel Mauss (2013, p. 26).

Nessa constante troca de ajudas os pomeranos se unem e se divertem, tal como relatado por Johann (80 anos, agricultor aposentado) quando destacou que os mutirões “funcionavam muito bem. As pessoas eram tão unidas, coisa igual não existe. As pessoas estavam prontas para ajudar sempre com alegria, isso era muito bom.” Esta união para o trabalho sempre foi fundamental para uma festa pomerana, pois muitos

entrevistados disseram que se não houvessem os mutirões não seria possível fazer uma festa pomerana ou que a mesma perderia o sentido, pois não foram mãos voluntárias que a prepararam.

Nesse sentido, a dádiva possibilita misturar e unir as pessoas, com seus valores e sentimentos, pois quem doa o trabalho doa algo de si, algo de sua essência humana, como destacou Mauss (2013, p. 80) ao dizer que se coisas são dadas e retribuídas é por que se dão e se retribuem “respeitos” ou ainda “cortesias”, mas também por que as pessoas se dão ao dar e se as pessoas se dão, é por que também se devem e devem os seus bens aos outros. Algumas falas que reforçam o significado que o trabalho compartilhado assume nas festividades pomeranas podem ser lidos a seguir, em que um jovem e uma entrevistada adulta falam sobre como seriam as festas de casamentos se não houvessem mutirões.

O importante para o pomerano é a confraternização. Eles não fazem isso por interesse, por dinheiro, eles fazem porque gostam de estar lá para fazer a festa mesmo, para ver as pessoas se divertindo (Eduardo, 24 anos, agricultor).

Para mim seria um vazio, assim, seria como se não fosse um casamento pomerano por que não existiu o momento de partilha. Eu sentiria uma insatisfação, que é um momento de partilha, de preparar lá, de compartilhar um momento de mutirão. É o momento mais bonito da festa. Além do momento cerimonial da igreja, depois daquilo é a festa da preparação, é diferente de você chegar em algum lugar em que tudo foi comprado, é tudo pronto, em que é só chegar e comer sem ter sentido o cheirinho do preparo (Elza, 41 anos, agricultora).

Percebe-se assim que o mutirão faz parte das festas e atribui significações tanto para a comida propriamente dita quanto para as relações sociais entre as pessoas que participam. Além disso, outra entrevistada acrescenta que se não houvesse mutirões as festas seriam mais “frias”, sem muita interação e não existiria a energia que ocorre, pois quando ocorre o mutirão as pessoas que ajudaram a preparar a festa compartilham o que foi preparado para a festa com os convidados. Exemplo disso foi uma festa de casamento para a qual foram feitos 500 bolos de diversos sabores e coberturas, sendo o formato retangular (25x30 cm) ou redondo. A divulgação deste tipo de informações para os convidados, atua como uma chamada para que os convidados se dirijam até à mesa em que está sendo servido o café para comer, pois sabem que tem muita comida e também sabem quem participou do preparo.

Outra questão levantada nos diálogos com membros da comunidade foi com relação ao aumento do custo da festa se não houvesse a participação dos voluntários, o que, para muitas famílias, inviabilizaria a realização da festa. Dessa forma, em meu

tempo de vivência em comunidades pomeranas e investigação junto à outros integrantes das comunidades, não tive conhecimento de nenhuma festa que tenha sido feita com comidas e bebidas encomendadas em buffets.

Perguntei aos participantes das entrevistas o que eles achavam sobre as festas que são realizadas por buffets, e duas delas ressaltaram a praticidade no preparo da festa, mas todos que falaram sobre o assunto enfatizaram que os pomeranos não se contentam com isso. Guilherme (54 anos, agricultor) acredita que “tem muita diferença. O que é feito coletivamente tem muito mais significado”. Eduardo (24 anos, agricultor) diz que “não é a mesma coisa. Você corta a raiz. Por que o casamento pomerano é justamente o “antes” do casamento propriamente dito”. Anna (45 anos, agricultora) diz que as festas feitas por buffets “parece que não são tão animadas como os pomeranos gostam.” Semelhantemente, Augusta (33 anos, professora) diz que “é tudo muito mecânico, é bom pra quem faz porque tem praticidade, envolve muito o mercado, o consumismo. Mas perde a base da festa pomerana”.

Percebe-se assim que os participantes da pesquisa têm conhecimento sobre as festas que são realizadas de outra forma, porém acreditam que perderia o sentido da festa. Mesmo com esta constatação, por meio das observações participantes em diferentes festividades, principalmente as de casamento pude perceber que existe uma tendência crescente de os organizadores da festa, mesmo que não contratem buffets, comprarem coisas prontas e mais práticas para servir no casamento para diminuir a mão de obra e a quantidade de voluntários necessários.

Vale também enfatizar que todas as pessoas que trabalharam voluntariamente em prol da realização da festa levam para casa comida, normalmente pães e bolos como contra-dádiva e como símbolo de agradecimento pelo trabalho prestado. Além disso, mesmo dentro de uma festa algumas famílias se preocupam com as pessoas que não puderam comparecer a festa por motivo de doença ou outro, e neste espírito de solidariedade, algum convidado da festa é enviado para levar um prato de comida àquele que não pôde comparecer.

Mudanças podem ser evidenciadas quanto à compra e doações de alimentos para a realização das festas. No passado utilizavam-se muitos alimentos que se produzia nas próprias propriedades para o preparo da comida nos dias de festa. Além disso, cada família que fosse honrada com o convite de um casamento sentia-se na obrigação de contribuir para a festa e doava uma galinha e um pote de manteiga ou banha de porco.

De acordo com Granzow (2009, p. 50) a doação de galinha, manteiga e leite era também tradição na Pomerânia e foi um costume que se manteve em terras brasileiras.

Estas contribuições deveriam ser entregues no dia anterior ao casamento para que pudesse ser preparada pelos voluntários e cozinheiros. Vale ressaltar que os pais da noiva mantinham controle sobre as famílias que haviam feito às doações e as famílias que não contribuíssem eram mal vistas ou até impedidas de participar da festa. Assim, confirma-se outra assertiva de Marcel Mauss de que as doações, mesmo que voluntárias assume caráter obrigatório e interessado (MAUSS, 2013, p. 10).

Atualmente estas doações não ocorrem mais e foram explicadas por Augusto (50 anos agricultor) que afirmou que preparar a carne caipira que era doada era muito difícil para os cozinheiros da época, pois recebiam-se doações de galinhas novas e galinhas velhas, cujo tempo de preparo eram diferenciados. Por isso, com o maior acesso das pessoas à compra de carne de granja, mais fácil de ser preparada, muitas famílias que recebiam as galinhas na ocasião das festas passaram a vendê-las e compravam a carne de granja em quantidade maior e em preço mais acessível.

Diante desta prática, muitos pomeranos se sentiram ofendidos, dizendo que “não iam mais levar por que não é a galinha que eu vou levar que eu vou comer. Já que eles estão vendendo mesmo, então deixa eles comprarem”. Dessa forma, esta tradição foi se perdendo, mantendo-se viva na memória de muitos, principalmente de adultos e idosos e também de alguns jovens que ainda vivenciaram esta prática. Há relatos de que até aproximadamente os anos de 1984 a doação de galinhas tenha sido comum.

Esta tradição estava envolta de crenças, superstições e significados. Deveriam ser doadas somente galinhas. Se houvesse doação de galo, acreditava-se que aconteceria alguma briga durante a festa de casamento, por isso eles não eram aceitos. Além disso, as primeiras galinhas deveriam ser matadas pelos noivos ao mesmo tempo, e o que se sucedia era interpretado de diversas formas dependendo da região em que ela acontece. Em Rio Possmoser ouvi relatos de que se a galinha se agitasse muito o casamento também seria agitado e perturbado. Já em Santa Joana me contaram que, além de matar as galinhas os noivos deveriam limpá-las e quem terminasse de limpar primeiro tomaria a frente nas atividades cotidianas do lar e “mandaria” na casa. Em alguns lugares acredita-se também que quem terminasse de limpar a galinha primeiro morreria primeiro e assim é possível a existência de outras crenças com relação a esta tradição.

As galinhas doadas eram abatidas por uma equipe de mulheres convidadas para tal função e as partes consideradas nobres eram temperadas e reservadas para o dia seguinte. Já os miúdos, as cabeças e os pés de galinha eram utilizados para fazer a “sopa de pé de galinha”, que era servida na noite que antecede o casamento às famílias das pessoas que participaram dos mutirões para organização da festa. Interpretando a tradição da doação das galinhas, podemos dizer que esta sopa é a mistura de “todos”, pois as partes de todas as galinhas doadas estão presentes na sopa, o que pode atuar como um símbolo de comunhão e união de todos os convidados para que a festa pudesse acontecer.

Além da união da comunidade para o preparo da comida, também era comum que todos os vizinhos do local em que seria realizada uma festa de casamento esvaziassem suas despensas e cozinhas para emprestar as louças para serem usadas no local da festa. Cada família fazia um controle das peças que tinha emprestado e as marcava com cortes, esmalte ou tinta.

Esta prática reflete muitos significados na realização da festa, pois este ato simboliza também a união de todas as pessoas para um bem comum. Existia uma mobilização a favor do casamento quando todos tiravam as melhores louças de suas despensas e de seus quintais (a galinha) para levar para a festa. Para Augusta (33 anos, professora) toda esta mobilização vibra positivamente e atua como um gesto de desejo de prosperidade ao casal. Ela ainda relata que para muitos era uma alegria poder emprestar louças para os casamentos e afirmou que sua mãe “tinha na despensa uma parte cheia de panelas e bacias grandes para emprestar para casamento. Era uma honra pra ela vir um caminhão buscar as panelas dela.”

Além deste simbolismo e contribuição para o espírito de união da comunidade, há também relatos de que esta prática era muito trabalhosa para as famílias que organizavam o casamento, pois era um trabalho penoso juntar todas as louças, tarefa esta feita a pé, a cavalo ou em carrinhos de mão nos primórdios e depois em caminhão, como relatou Augusta. Além disso, após as festividades, as louças de cada vizinho que emprestou deveriam ser separadas para serem devolvidas, o que demandava muito trabalho e, caso alguma peça quebrasse ou se perdesse, a família que a recebeu emprestada deveria comprar outra para devolver ao seu dono.

Diante destas desvantagens, atualmente muitos comércios e supermercados possuem grandes quantidades de louças que podem ser alugadas a preços acessíveis ou

até mesmo emprestadas sem custos para as famílias que fizeram suas compras para a festa no local. Com o passar dos anos também tem crescido a quantidade de pratos garfos e copos descartáveis utilizados em algumas festas o que diminui o trabalho da equipe de limpeza, evitando que tenha que lavar os pratos para que pudessem ser repostos para outras pessoas que ainda não haviam se servido.

Outro aspecto importante que evidencia que os alimentos e comidas típicas têm papel importante nas relações de trocas entre famílias descendentes de pomeranos são a doação e recebimento de alimentos de produções caseiras e colheitas das lavouras. Isso acontece principalmente, quando se sabe que a família que recebe não tem acesso à aquele alimento. Além disso, os alimentos são oferecidos a visitantes e levados a outras regiões como agrado.

Embora as visitas tenham sido mais comuns no passado, atualmente é usual, ao se fazer uma visita, levar alguma coisa que se produza em sua propriedade, como verduras, manteiga, pães, bolos, biscoitos, roscas, dentre outros. Um exemplo foi-me relatado por Chaneta (74 anos, agricultora aposentada) quando disse que “quando vai visitar alguém costuma levar o que eles gostam de comer e o que eles não têm. O que eu gostava de levar era manteiga. A manteiga é difícil em muitos lugares e uma pessoa idosa se alegra”. Outra informante desta pesquisa me relatou que na última visita que fez ao seu pai que mora em outra região do Estado levou verduras, bolo ladrão e biscoitos e voltou para casa com leite e uma galinha caipira.

As dádivas também eram comuns ao se visitar parentes e amigos doentes ou acamados. Atualmente não é praticada mais com tanta frequência, mas anos atrás era comum levar alimentos frescos, colhidos ou preparados pela família como um agrado a pessoas doentes. Normalmente prepara-se uma comida que a pessoa gosta de comer ou algo diferente e acredita-se que a comida diferente ajuda na recuperação da saúde das pessoas, servindo também para agradar e a reanimar a pessoa que muitas vezes se encontra deprimida. Em um sentido prático, pode-se inferir que ver uma comida diferente e preparada com carinho abre o apetite e motiva a pessoa doente a comer.

Esta prática reduziu sua frequência devido à interpretações errôneas do ato, pois muitas famílias se sentiam ofendidas de alguém levar comida para a sua casa pois podia parecer que a família não estava cuidando bem da pessoa ou até mesmo deixando-a passar fome. Na visão de Corbeau (2005, p. 237), a hospitalização é muitas vezes angustiante. Por isso, presentear com comida é uma forma de dar prazer ao doente de

forma gustativa e simbólica. Pode também representar uma tentativa de esperança que atribui uma dimensão mágica ao alimento, sempre significando o amor e o elo social dos amigos com o sofrimento alheio.

De acordo com depoimentos de agricultores pomeranos, quem doa, o faz com alegria, “leva de coração”, com sentimento e bondade e tem prazer em ver a alegria do outro ao receber. Quem recebe, sente-se feliz em receber e tem prazer em comer o que se recebe, pois normalmente são comidas diferentes, que não se tem acesso todos os dias. Estas práticas reforçam os laços afetivos existentes entre pessoas de diferentes grupos, o que contribui para amalgamar as relações sociais. A troca é entendida por Sabourin (2008, p. 135) como uma relação que procura a satisfação de interesses próprios dos indivíduos envolvidos, seja ela de matéria, energia, informação ou qualquer tipo de interação.

Entre os pomeranos, as trocas eram mais comuns no passado em que alimentos e dinheiro eram escassos nas comunidades pomeranas. Obtive relatos de que a comida era trocada por diferentes contrapartidas, como a farinha ou um quilograma de banha por um dia de serviço ou um tipo de comida por outro que a família não produzisse e também havia a troca de sementes entre as famílias.

Segundo relatos dos depoentes, a banha de porco era uma importante moeda de troca, pois era um alimento raro e caro que era trocado por grandes quantidades de comida. Por isso, quem a tinha era considerada uma pessoa rica. Assim, a comida que se tem na mesa e que se têm como moeda de troca atua também como um fator de distinção social e de status dentro das comunidades.

Segundo Sabourin (2008, p. 135), a reciprocidade difere da troca, pois cria valores éticos e afetivos, implicando na preocupação com o outro, buscando estabelecer a paz, confiança, amizade e compreensão mútua entre os envolvidos. A reciprocidade, que se materializa entre os pomeranos por meio da doação de itens alimentícios, acontece com mais frequência entre vizinhos próximos, sendo um exemplo o que acontece quando alguém colhe um tomate e doa uma quantidade a cada vizinho. Aquele que recebeu, em ocasião oportuna, doa parte de suas colheitas ao doador inicial e aos outros vizinhos, fazendo com que as dádivas circulem e se mantenham vivas.

Outro exemplo desta dádiva recíproca entre vizinhos é com relação à doação de partes de carne de porco na ocasião em que alguma família da vizinhança abate o animal. De acordo com relatos dos pomeranos, este pedaço de carne fresca recebida

serve como “tira gosto” e também para abrir o apetite. Esta prática é lembrada por quase todas as famílias pomeranas, pois no período em que esta dádiva era mais comum conserva-se a carne em banha ou ensalgada, o que, a longo prazo fazia com que a carne alterasse o seu cheiro e sabor característicos. Assim, era uma alegria receber e poder comer um pedaço de carne fresca de tempos em tempos.

Existem também casos em que as dádivas de alimentos são retribuídas por meio de prestação de favores, troca de conhecimentos ou até mesmo doação de roupas, o que se dá principalmente entre pessoas que moram na zona rural e na cidade. Assim cada qual oferece ao outro aquilo que possui.

Assim, a comida assume propriedades diversas tais como alimentar o corpo, amalgamar relações sociais e afetivas, bem como atuar como remédio para curar enfermidades. Pode-se inferir que todas estas tradições e práticas ligadas à alimentação descritas neste trabalho são repletas de significados simbólicos e relações afetivas que estão diretamente relacionados com a existência do indivíduo na sociedade.

É importante ressaltar que àquilo que não se pratica mais fica registrado na história do Povo Tradicional Pomerano, estando viva na memória daqueles que as vivenciaram e que é de extrema importância registrar para que as novas gerações possam saber como viveram seus antepassados. Muitas das memórias, principalmente das pessoas idosas já foram registradas nesta dissertação, porém o próximo capítulo irá trazer uma análise de outras memórias que surgiram durante esta pesquisa.

CAPÍTULO 6

MEMÓRIAS DE IDOSOS: UM OLHAR SOBRE A QUESTÃO GERACIONAL

Nesta dissertação já foram abordadas diversas questões tradicionais da cultura pomerana que têm suas origens da Antiga Pomerânia e nos primórdios da imigração, e também muito já se falou sobre as mudanças que aconteceram nos modos de vida pomeranos. É inevitável que cada cultura e cada sociedade passe constantemente por uma dinâmica de acordo com as tendências impostas pelo mundo globalizado.

As comunidades de imigrantes pomeranos passaram por esta dinâmica e, atualmente, a tradição e as mudanças convivem no mesmo espaço. Embora algumas crianças, jovens e adultos mantenham traços muito característicos da cultura pomerana, como a língua, alguns valores, as formas de festejar, não é de se negar que os idosos assumam o papel mais importante na manutenção da cultura pomerana, por seguir plenamente seus costumes e valores e buscar transmiti-los às gerações posteriores.

Porém, é notável que nas comunidades pomeranas do Espírito Santo muitas tradições e modos de vida típicos tem se perdido ao longo das gerações. Isto se deu pela própria dinâmica da sociedade em que foram inseridos novos conhecimentos, novas tecnologias agrícolas e de comunicação e novas formas de viver. Na visão dos idosos, estes fatores contribuíram para que as novas gerações não dessem tanta importância aos aspectos culturais pomeranos, tornando-se impacientes para ouvir e perpetuar as histórias contadas pelos mais velhos, o que, em longo prazo, pode resultar no esquecimento de diversos aspectos culturais pomeranos.

Esta realidade despertou em mim o interesse em analisar as experiências, percepções e memórias dos idosos participantes da pesquisa, pois percebi a importância que as histórias que me contaram tinham para o registro da história pomerana. Dessa forma os idosos assumem o papel social de guardiões da memória, o que é fundamental para o registro e manutenção da cultura pomerana.

Nesse sentido, este capítulo objetiva abordar a importância das memórias dos idosos para a transmissão dos aspectos culturais pomeranos entre as gerações, bem como, analisar as percepções dos idosos quanto às mudanças no jeito de ser pomerano

ao longo das gerações, inclusive as mudanças nos modos de vida pomeranos, verificando como essa dinâmica reflete na construção de sua identidade.

Para tanto, realizei uma abordagem teórica sobre velhice, memória, tradição e identidade cultural enfatizando a importância da reconstrução da memória para os idosos e buscando dialogar sobre a função da memória na manutenção das culturas locais. Posteriormente apresento algumas memórias relatadas pelos idosos participantes desta pesquisa, seguido de uma abordagem da perspectiva geracional que gira em torno da cultura pomerana, ou seja, busco mostrar as percepções de diferentes gerações com relação à dinâmica da cultura pomerana.

1. Idosos como guardiões da memória

O Estatuto do idoso, Lei N. 10.741, considera como pessoas idosas aquelas que possuem idade superior a 60 anos (BRASIL, 2003). Um dos fatores marcantes deste período é a aposentadoria, período em que estes indivíduos são considerados inativos perante a sociedade, o que pode não ser real, dependendo das escolhas do próprio idoso, uma vez que muitos continuam trabalhando ou desempenhando outras atividades.

Pela suposta inatividade dos idosos, socialmente é lhes atribuído a função de lembrar. A memória é interpretada como a capacidade da mente humana fixar, evocar, reter e reconhecer impressões ou fatos do passado (FERNANDES et al, 2009, p. 53). Para Simson (2003, p. 14), a memória é a capacidade do ser humano de reter fatos e experiências do passado e retransmiti-las às novas gerações através de diferentes suportes empíricos, como a voz, textos, música e imagens.

Algumas classificações são feitas com relação à memória, sendo uma delas a existência de uma memória individual e outra coletiva. A princípio, poderíamos inferir que a memória é algo próprio de cada pessoa, pois cada indivíduo tem as suas próprias lembranças de vida. Porém, Maurice Halbwachs entende que as lembranças dos indivíduos sempre são construídas a partir de sua relação de pertencimento a um grupo. Assim, a memória deve ser percebida também como um fenômeno social, construído coletivamente e submetido a mudanças constantes (POLLAK, 1992, p.202).

Nesse sentido, a memória é construída na sua relação com o outro, mas nem por isso deixa de ser também uma memória individual. Simson (2003, p.14) esclarece que a memória individual é aquela guardada pelo indivíduo e se refere as suas próprias

vivências e experiências, mas que contém também aspectos da memória do grupo social no qual foi socializado.

Nascimento et al (2011, p. 255) interpreta as contribuições de Ecleá Bosi ao assunto, colocando a ideia de memória individual sintonizada com os grupos sociais aos quais o indivíduo pertence, como a família, a escola, a igreja, os quais ajudam a delinear as lembranças que figurarão como referências do sujeito. Em complemento, Schmidt et al (1993, p. 291) aborda que a memória individual é um ponto de convergência de diferentes influências sociais e uma forma particular de articulação das mesmas.

A memória coletiva é o trabalho que os grupos sociais realizam, localizando e articulando as lembranças em quadros sociais comuns. Este processo resulta em um acervo de lembranças compartilhadas que compõe o conteúdo da memória coletiva (SCHMIDT et al, 1993, p. 291). Simson (2003, p. 14) complementa que a memória coletiva é aquela formada pelos fatos e aspectos julgados como relevantes pelos grupos dominantes e que são guardados como memória oficial da sociedade mais ampla.

Para compreensão das relações e diferenças entre a memória individual e coletiva, Pollak (1992, p. 202-204) diz que a memória possui características flutuantes e mutáveis, e também que existem marcos ou pontos da memória relativamente invariantes e imutáveis. Isto por que a memória também é seletiva, nem tudo fica registrado e uma parte é herdada, não se referindo apenas a vida física da pessoa.

Além disso, a memória pode sofrer flutuações dependendo do momento em que é articulada e expressa e também sofre influências das preocupações do momento, que tendem a ressaltar mais alguns acontecimentos do que outros. Não podemos manter na memória todas as experiências vivenciadas ou que tomamos conhecimento. Por isso, comumente o indivíduo seleciona e mantém aquelas informações que possuem significados para as tomadas de decisão futuras (SIMSOM, 2006, p. 15).

Ao falar das organizações necessárias para coordenar a memória coletiva, Pollak (1992, p. 204) cita como exemplo as datas oficiais de comemorações nacionais, aprendidas por todos os cidadãos. Isso mostra que a memória é um fenômeno construído. Em nível individual, estes modos de construção da memória podem ser conscientes ou inconscientes, sendo que o que a memória grava, exclui, relembra ou recalca é resultado de um trabalho de organização.

É importante destacar também que, por meio de uma inter-relação dinâmica, a história e a memória dão suportes para as identidades individuais e coletivas, uma vez

que é impossível uma sociedade sem que se acione a memória, sem que ela fertilize cada possibilidade de realização no presente e no futuro (NEVES, 2000, p. 109).

Pela trajetória de vida das pessoas que já viveram mais de 60 anos, é inegável que estes sejam os “guardiões” de memórias dos grupos aos quais pertencem. De acordo com Fernandes et al (2009, p. 53), o resgate da memória do idoso permite reconstruir vivências do passado, com olhares do presente, sendo de grande importância para compreender e enfrentar problemas atuais, além de favorecer as trocas inter-geracionais.

Reconstruir estas memórias é importante para a preservação e retenção dos acontecimentos passados, para a manutenção da cultura e o estabelecimento de vínculos entre as gerações. Além disso, auxilia no fortalecimento da autoestima dos idosos, ao valorizar os seus saberes e reforçar o sentimento de pertencimento a um grupo.

A memória é um importante meio de se estudar a identidade cultural de diferentes povos, pois é por meio dela que definimos o que é comum a um grupo e o que os diferencia. O próximo tópico trata da importância da memória na preservação da cultura e na permanente construção da identidade cultural.

1.1. Memória, tradição e identidade cultural

Em todas as sociedades, o homem sempre buscou as suas referências e os seus laços identificadores. Pollak (1992, p. 205) defende que o sentimento de identidade corresponde ao “sentido da imagem de si, para si e para os outros.” Ou seja, a imagem que uma pessoa adquire ao longo da vida referente a ela própria corresponde à forma como ela acredita ser e gostaria de ser percebida pelos outros.

A memória tem um papel importante na reconstrução da identidade individual e coletiva nas sociedades. Pollak (1992, p. 205) considera que a memória é fundamental para o sentimento de continuidade e coerência de uma pessoa ou de um grupo em sua reconstrução de si. Entretanto, a memória e a identidade não devem ser fenômenos compreendidos como essências de uma pessoa ou grupo, pois elas podem ser negociadas no contexto das interações sociais.

Nascimento et al (2011, p. 453) defende que o estudo da memória se torna relevante quando o pesquisador investiga aspectos da vida em comunidade e da cultura popular, atentando para suas tradições, religiões, costumes, dentre outros aspectos que constituem sua identidade.

Para Da Matta (1987, p. 49-50), cada cultura tem suas tradições, o que significa vivenciar as regras da comunidade de modo consciente, colocando-as dentro de uma forma de temporalidade. Na visão do autor, a tradição “torna as regras passíveis de serem vivenciadas [...] pelo grupo que a inventou e adotou, de tal modo que, numa sociedade humana seus membros acabam por receber a sua tradição como algo inventado especialmente para eles, algo que lhes pertence”.

Nesse sentido, a tradição se relaciona com a memória, principalmente com a memória coletiva no sentido abordado por Halbwachs, ao entender que a memória coletiva encontra seu lugar na tradição, dinamizando-as ao mesmo tempo. Esta memória tende a constituir uma continuidade entre o que é passado e o que é presente, restabelecendo a unidade primitiva de tudo aquilo que representou ruptura no processo histórico (SCHMIDT et al, 1993, p. 293).

Para Halbwachs, a memória coletiva desempenha importante papel nos processos históricos, dando vitalidade aos objetos culturais e sublinhando momentos históricos significativos. Ela atua como a guardiã dos objetos culturais que atravessam os tempos e que podem vir a ser fontes de pesquisa histórica no futuro (SCHMIDT et al, 1993, p. 293-294). Iuri Lotman afirma que a cultura é memória, pois é a cultura de uma sociedade que fornece os filtros por meio dos quais as pessoas que nela vivem podem exercer o seu poder de seleção, determinando o que precisa ser guardado ou retido na memória, bem como determina o que será descartado. Por a memória ser operacional, ela poderá servir como experiência válida ou informação importante para tomada de decisões futuras (SIMSON, 2006, p. 15-16).

Ao estudar a memória, as tradições e a cultura, compreendermos que existe uma relação entre memória e história. Neves (2000, p. 111) defende que a história pode ser identificada como alimento da memória. A memória, por sua vez, pode ser tomada como uma das fontes de informação para a construção do saber histórico. No contexto de uma comunidade tradicional, os principais atores dotados de histórias e memórias são os idosos, cabendo a eles a transmissão dos valores e significados de uma dada cultura para as gerações mais novas.

Ao escrever sobre a Identidade Social do Idoso, Freitas e Costa (2011, p. 203) relatam que na antiguidade, a cultura era transmitida de geração a geração apenas por meio da oralidade, “sendo a memória humana que conservava as histórias, as crenças, os costumes das pessoas, de indivíduos que viveram, participaram dessa esfera cultural

e outros fatos relatados por seus antepassados”. Em contraponto, as autoras lembram-se das transformações ocorridas na sociedade brasileira devido ao processo de industrialização e os avanços tecnológicos, enfatizando que a humanidade tem buscado novas conquistas e descobertas que trazem facilidades que as pessoas que viveram no passado não tiveram acesso.

Simson (2003, p. 15) faz uma análise da memória durante as gerações e defende que existem as sociedades da memória e as sociedades do esquecimento. A autora destaca que os avanços tecnológicos disponibilizaram à sociedade uma carga muito grande de acontecimentos e informações que são consumidas pelos cidadãos em uma velocidade muito grande. Este fator diminui a disposição das pessoas de selecionar as informações importantes daquelas que podem ser descartadas, o que leva a perda de muitos fatos importantes da sociedade, que antes eram guardados pelos idosos e transmitidos para as novas gerações. A autora define as sociedades que apresentam estas características, como sociedades do esquecimento.

Já as sociedades da memória a autora classifica como sendo aquelas que vivem em locais isolados, nos quais o volume de informações é mais restrito. Nessas sociedades, as informações são organizadas e retidas pelo conjunto de seus membros, os quais se incumbem de transmiti-las as novas gerações. Este importante papel de “Guardiões da Memória” cabe aos mais velhos, que tem como função transmitir às novas gerações de seu grupo social os fatos e vivências que foram retidos como fundamentais para a sobrevivência do grupo (SIMSON, 2003 p. 16).

Atualmente as sociedades da memória são raras em seu estado original³³, porém ainda é possível encontrar sociedades em que a tradição e os costumes são repassados às gerações mais novas por meio dos pais. Um exemplo disso é a cultura pomerana no Brasil, que mesmo depois de mais de 150 anos de imigração, os descendentes de imigrantes pomeranos continuam mantendo um modo de vida peculiar, manifesto nos costumes, nas festas, na religiosidade e na língua, cuja escrita foi reconstituída somente a partir dos anos 2000. Certamente a cultura pomerana não foi transmitida entre as gerações em seu estado original, mas foi ressignificada conforme as mudanças que ocorreram no contexto da sociedade em que se inseriram.

³³A Fundação Nacional do Índio (FUNAI) acredita que existam pelo menos 77 grupos de índios isolados na parte brasileira da floresta amazônica. Fonte: <http://www.survivalinternational.org/povos/indios-isolados-brasil>. Acesso em 11/11/2014.

Analisando os contextos das comunidades de pomeranos pesquisadas, podemos dizer que ambas se encontram entre a sociedade da memória e a sociedade do esquecimento, dependendo da geração que é analisada. Mesmo com as mudanças inseridas com o passar dos anos nas comunidades, muitos idosos se mantiveram apegados a sua tradição e não se deixaram influenciar pelos meios de comunicação e outros avanços tecnológicos, tanto quanto outros idosos, adultos e jovens. Estes podem ser considerados membros da sociedade de memória, pois selecionam as informações importantes e as organizam para serem transmitidas às novas gerações, caso estas tenham interesse em ouvi-las.

Por outro lado, jovens e adultos tenderam a acompanhar as mudanças e com novas preocupações, novas formas de viver e de trabalhar e acesso aos meios de comunicação podem ser classificados como pertencentes à sociedade do esquecimento, o que leva a um conflito de interesses entre as gerações, quando muitos jovens não colocam mais em prática costumes tradicionais como por exemplo o aperto de mão ao cumprimentar e se despedir das pessoas, alguns modos de se comportar em momentos religiosos, dentre outros.

Fernandes et al (2009, p. 59) aborda este conflito dizendo que em sociedades em que a memória dos velhos não é mais valorizada e difícil de ser comunicada, cresce a “distância” entre as gerações, que vivem separadas, cada qual reunida em torno de suas atividades. Isto caracteriza o que os autores denominaram de “confinamento cultural”, que impede que a experiência vivida por jovens e idosos possa ser compartilhada, reduzindo, portanto a função social da memória.

2. Memórias dos idosos quanto à cultura pomerana e perspectivas geracionais

Nesta parte serão apresentados aspectos sobre as memórias e saberes populares dos idosos participantes da pesquisa. Além disso, considere importante abordar as perspectivas geracionais sobre a dinâmica da cultura pomerana, considerando a opinião de jovens, adultos e idosos sobre as transformações decorrentes nos modos de vida das comunidades as quais pertencem.

2.1. Memórias herdadas e memórias vividas

Em minha vivência com várias famílias pomeranas durante a realização desta pesquisa, muitas foram às histórias e experiências de vida que me foram contadas. Além dos meus interesses iniciais de pesquisa, considere relevante registrar algumas delas, enfatizando a importância das memórias dos idosos para o registro de sua história.

Antes mesmo que eu começasse a perguntar os assuntos de meu interesse, os participantes já começavam a me relatar histórias, fatos do passado e do presente, o que tornava a conversa agradável, que nem percebíamos as horas passarem. A média de tempo das entrevistas com os idosos era de duas a três horas, considerando que mesmo assim não foi possível abordar todos os assuntos previstos devido às mudanças de assunto e aprofundamentos que os idosos faziam em cada questão.

Estes momentos de entrevistas confirmam as palavras de Ecléa Bosi (1994, p. 3) quando a autora diz que “lembança puxa lembrança e seria necessário um escutador infinito” para ouvir todas as memórias que emergiam aos idosos durante as visitas realizadas às casas dos “guardiões da memória” desta pesquisa.

Considerando que a memória é seletiva e que nem tudo o que é vivido fica registrado e é relatado, acredito que somente os fatos do passado que foram considerados importantes pelos idosos foram retidos em suas memórias, e, diante de pessoas dispostas a ouvir os seus relatos, os fatos considerados pertinentes e que os idosos se sentiram a vontade para falar foram relatados. Em resumo, os assuntos destacados nas entrevistas eram referentes à relação dos entrevistados com a terra, sua forma de aquisição e o trabalho desenvolvido nas mesmas, a vida familiar e comunitária, a construção das casas, o trabalho em mutirão, dificuldades pelas quais passaram durante a sua vida (falta de recursos financeiros, língua, enfermidades) e as soluções encontradas para vencer os desafios.

Analisando as histórias que me foram contadas, posso afirmar que muitas destas memórias foram herdadas dos antepassados e outras foram adquiridas durante à sua vida. Para exemplificar os dois tipos de memórias encontradas, recorrerei ao caso de Emília (85 anos, agricultora aposentada), cujo diálogo foi mais longo e mais rico em detalhes e histórias de vida. Uma das memórias herdadas que me foi relatado por ela referia-se ao seu vovô, que “[...] era pastor de ovelhas na Pomerânia, e ai ele andou de navio três semanas, ele ficou só na água, no navio pra vim pra cá [Brasil]). [...] aí ele casou”. Estes fatos não foram vividos por D. Emília, mas lhes foram transmitidos pelos

seus ancestrais e permaneceram em sua memória como algo importante a ser lembrado e transmitido às outras gerações.

Apesar de aparecerem algumas memórias como esta, a maior parte do tempo me foram relatadas memórias vividas pelos informantes. Detalhadamente D. Emília fala dos acontecimentos de sua vida, conforme pode ser evidenciado nas falas seguintes quando ela descreve sua infância e suas lembranças sobre seu avô e, posteriormente sobre o seu trabalho quando já era mãe de quatro filhos:

Lembro bem do vovô Gaede no seu quarto, ele tinha umas latas coloridas com balas e ele falava: venham crianças, podem entrar. Aí a gente ia e o vovô Gaede tirava balas pra gente. Um outro dia a gente foi lá e no meio do terreiro daquele lugar tinha uns pés de ameixa grandes e lá tinha abelha uruçu dentro, ai ele bateu lá e falou: escutem, escutem. Aí a gente tinha que escutar e fazia aquele barulho lá dentro. Isso eu não esqueço nunca (Emília, 85 anos, agricultora aposentada).

Essa história engraçada eu também tenho que te contar, as crianças eram todas pequenas. As pessoas deixavam moer muito fubá aqui [no moinho] e naquele tempo não tinha chinelos como há hoje, eles eram feitos com madeira e colocava-se tiras por cima. Um dia a escada estava molhada e eu queria descer do moinho com um saco de fubá nas costas e os chinelos de madeira escorregaram comigo e eu soquei de bunda no chão com aquele saco de fubá nas costas (Emília, 85 anos, agricultora aposentada).

Nestas falas, D. Emília relembra duas passagens de sua vida que ficaram marcadas em sua memória, relatando os prazeres da infância e as dificuldades que o trabalho trazia. Esses fatos vividos por D. Emília fazem parte das memórias adquiridas que foram repassadas para os filhos e netos, podendo ser transformadas em memórias herdadas no futuro.

Estas memórias foram ativadas por meio de minhas perguntas sobre a imigração e a história dos primeiros imigrantes de suas famílias e sobre a vida, o trabalho e os hábitos alimentares das famílias. Porém, ao observar os arquivos fotográficos das famílias muitas memórias também afloravam e me eram relatadas. Um exemplo também se deu em uma das conversas que tive com D. Emília quando observávamos uma fotografia em que um casal de noivos da família fazia pose junto com seus presentes de casamento, sobretudo panelas. Curiosa com o fato, perguntei se era costume dar somente panelas de presente de casamento e ela respondeu que se presenteava com “panelas, pratos, talheres, conchas, e alguns davam dinheiro”. Logo em seguida, ela rememorou o dia do seu casamento dizendo: “[...] eu sei do nosso casamento, eu ganhei 15 chaleiras de café, umas grandes marrons e umas 5 pequenas, aquelas verdes, algumas tinham uma flor em cima, outras não”. D. Emília casou-se há

mais de 50 anos e lembra com perfeição a quantidade e a cor das chaleiras que ganhou de presente na época, o que mostra a relevância dos presentes recebidos.

Durante as visitas a várias famílias de idosos, era quase inevitável que eu fosse convidada para adentrar para a cozinha, muitas vezes para tomar um café e continuar a conversa. Nessas ocasiões, pude notar muitos objetos antigos como panelas, chaleiras, xícaras, farinheiras, pratos e tigelas, que ainda eram muito presentes nas cozinhas, sendo que muitos deles foram recebidos como presentes de casamento e faziam parte do cotidiano das famílias há mais de 40 ou 50 anos. Junto com a observação e a conversa sobre estes objetos muitas memórias eram ativadas e relatadas.

Em uma das famílias encontrei um pote revestido de ouro que era guardado com muito carinho e cuidado. Segundo a informante, este objeto foi trazido da Pomerânia por seus antepassados e passado entre as gerações, chegando até as suas mãos. Ela disse que o repassará para seus descendentes. Mesmo que alguns utensílios se encontrem nas cozinhas e sejam usados cotidianamente, a maioria deles é guardada em locais específicos para que não corram risco de serem danificados.

Em outras visitas, casos semelhantes aconteceram, sendo um deles o de D. Chaneta (74 anos, agricultora aposentada) que me mostrou uma panela de ferro que pertenceu ao pai quando ele ainda era solteiro e trabalhava como tropeiro. A informante relata que usa a panela para fritar torresmo e fígado de boi afirmando ser mais gostoso do que quando faz com outra panela. Neste caso, uma panela remeteu a história de vida do pai de uma das entrevistadas e à sua ocupação que era a de tropeiro.

O outro caso é do tacho que pertence a Fritz (84 anos, agricultor aposentado), que relatou: “aquele tacho é uma lembrança de onde eu fiz rapadura, cozinhamos açúcar e fizemos farinha”. Ao falar do tacho, passaram na memória do participante os momentos de dificuldade financeira e de trabalho que eram necessários para assegurar a sobrevivência da família, ao produzir alimentos fundamentais para o cotidiano.

Desta forma, lembranças e tradições são repassadas às gerações mais novas e dar valor a estas memórias é um dos caminhos para a preservação da cultura pomerana. Conforme Bosi (1994, p. 74), com os velhos é possível promover a continuidade da cultura e da educação das gerações futuras, pois permitem, em suas experiências, reviver o que já passou, mas que, de alguma maneira, permanecem nos rastros de suas lembranças partilhadas.

2.2. Saberes populares

Os saberes populares ou conhecimentos tradicionais, de acordo com o Artigo 3º do decreto 118/2002 do Ministério da Agricultura, se referem a todos os elementos intangíveis associados à utilização comercial ou industrial das variedades locais e restante material autóctone desenvolvido pelas populações locais, em coletividade ou individualmente, de maneira não sistemática e que se insiram nas tradições culturais e espirituais dessas populações (BRASIL, 2012, p. 2).

Muitos destes conhecimentos tradicionais são transmitidos das gerações mais velhas para as mais novas em diferentes áreas da vida pomerana, seja nos trabalhos da lavoura, na cozinha ou na cura de doenças. É muito comum chegar a alguma casa pomerana e ouvir frases como: eu sabia que alguém ia vir me visitar hoje! Poderíamos nos perguntar como sabiam?

Algumas respostas que poderíamos ouvir são: porque a lenha estava fazendo barulho enquanto queimava no fogão ou porque um beija flor entrou dentro de casa, ou passeou nos arredores da casa e entrou pelas portas ou janelas ou ainda porque caiu um garfo ou uma colher enquanto a família estava fazendo alguma refeição. Neste último caso, acredita-se que se um garfo cair um homem irá chegar de visita para fazer alguma refeição com a família em breve e se for uma colher, dizem que chegará uma mulher.

Outro caso que pode servir como sinal de que se receberá visitas no final de semana é o fato de ficarem pedaços grandes de carvão dentro do forno, junto com a lenha em que se assará o pão às sextas-feiras ou sábados, dias que normalmente esta comida é preparada. Principalmente as pessoas mais velhas dizem que quando isto acontece significa que muitas pessoas comerão do alimento que será preparado.

Ainda relativo ao preparo de pães, bolos e biscoitos em forno a lenha muitos saberes populares são necessários para que se saiba a temperatura ideal para cada tipo de comida que se prepara e também para corrigir eventuais problemas na hora de assar. Quando o forno está muito quente e os pães, brote ou biscoitos estão queimando existem “truques” para diminuir rapidamente a temperatura do forno como, por exemplo, utilizando folhas de bananeiras. Ao contrário, se o forno não for esquentado o suficiente e precisa de mais calor para assar, costuma-se colocar brasas na boca do forno ou ainda usa-se colocar uma vasilha com água fria dentro do forno, pois a água fria “puxa o calor para baixo”, ou seja, para cima da comida que precisa ser assada.

Além do uso de saberes para o preparo de comida, também existem práticas e remédios caseiros feitos com plantas medicinais para a cura de doenças. Diante da falta de médicos e medicamentos em tempos atrás, todas as famílias pomeranas tinham em seus quintais grande variedade de plantas medicinais, cada qual com a sua indicação. Um exemplo muito marcante de planta terapêutica presente no cotidiano de todas as famílias é o Pau-Pereira, cuja planta também é utilizada para fazer a Coroa de Pentecostes, festividade religiosa em que muitas famílias pomeranas colhem ramos de Pau-Pereira e fazem uma coroa que é pendurada na entrada ou na varanda das casas. Depois de secas elas são retiradas e guardadas para fazer chás em casos de enfermidade na família. Assim, junta-se as propriedades terapêuticas da planta com as propriedades mágicas advindas da crença coletiva.

Os medicamentos caseiros mais necessários e utilizados no passado eram aqueles que auxiliavam contra as mordidas de cobras, aranhas e escorpiões, pois habitando e trabalhando em meio à matas nativas era comum acidentes com estes animais, o que muitas vezes poderia ser fatal. Por isso, todas as famílias tinham em suas casas misturas preparadas com arnica, erva de passarinho, broto de carambola e erva de botão que eram envasados junto com álcool e utilizados para lavar e enfaixar os ferimentos. Estes remédios caseiros nem sempre significavam a cura e descontaminação do sangue com o veneno das picadas de cobra e outros animais peçonhentos, mas evitavam agravamentos e, muitas vezes, a morte das pessoas.

As memórias até então abordadas eram compartilhadas com mais frequência no passado entre os membros das comunidades, principalmente durante as visitas que eram mais frequentes neste período. Aos domingos famílias e amigos se reuniam em pontos específicos como igreja, festas ou casas de família para contar casos e compartilhar as suas vivências e histórias. O meio rural facilitou estes espaços de compartilhamento, pois, conforme Freitas et al (2011, p. 209), no meio rural as mudanças acontecem de forma mais lenta, o que favorece aos idosos maior familiaridade com o meio que resulta em mais tranquilidade devido à intensidade dos laços afetivos com vizinhos, estabelecendo mais relações de apoio e interação social.

Com o desinteresse de muitos jovens das novas gerações muitas histórias do passado e muitos saberes caíram em desuso por conta das mudanças nas formas de trabalho. São exemplos desses saberes o empilhamento de cabeças de milho nos depósitos e os embrulhos de palha de milho utilizados para transportar ovos.

Durante a minha infância, me recordo que quando ia visitar os meus parentes e entrava nos depósitos de alimentos e de utensílios de trabalho, me deparava com enormes paredes feitas de milho empilhado. Em busca de imagens e relatos sobre esta prática, em visitas a alguns idosos perguntei sobre esta arte e como resultados encontrei somente histórias e explicações sobre como era feito. Elza (41 anos, agricultora) se recorda do tempo que sua falecida mãe fazia o empilhamento e confessa que o seu pai não sabia fazer, pois o trabalho do mesmo sempre caía. Ela explica:

Antigamente o milho que usava para fazer brote e tratar criação era todo debulhado a mão na medida que precisava. Empilhava-se tudo, do chão até debaixo do teto e isso tinha um segredo de empilhar para não tombar, tinha que ser espiga por espiga, tinha um jeito de trançar as espigas para não cair. Isso era tão retinho, era bonito, enchia os olhos de olhar, mas tem que ter muita mão pra fazer, se não, não fica em pé (Elza, 41 anos, agricultora).

Esta prática deixou de ser encontrada nas comunidades estudadas há muitos anos e uma das principais razões para tal é que atualmente o milho é colhido e processado com máquinas agrícolas, sendo guardado diretamente em tambores e sacos, o que não acontecia no passado quando as máquinas necessárias ao processamento não existiam na região. Alguns idosos se lembravam de como isso era feito e até se dispuseram a fazer uma demonstração, porém no período da realização da coleta de dados para a pesquisa não havia milho em espigas disponíveis para tal, o que tornou inviável a coleta de imagens sobre este saber fazer que está vivo somente na memória daqueles que vivenciaram o período em que era necessário fazer o empilhamento do milho.

Outra prática semelhante ao empilhamento do milho é o ato de embrulhar ovos na palha de milho para serem transportados até os pontos de venda sem se quebrarem. Muitos idosos e alguns adultos se recordaram e me relataram esta prática, porém durante uma das visitas que fiz à Hermann (86 anos, agricultor aposentado) enquanto conversávamos sobre as dificuldades e restrições do passado, ele me relatou com detalhes sobre como isto era feito. Curiosa, perguntei-lhe se ele ainda sabia fazer isso e imediatamente ele pediu à sua nora para buscar um ovo e palha de milho para fazer a demonstração do processo, que segue ilustrado:



Figura 27: Técnica de embrulhar ovo na palha de milho
Foto: Adriele Schmidt, 2014

Esta prática era muito comum no passado, porém com a existência de crivos de papel de fácil acesso a todos os lugares não foi mais necessário se dar o trabalho de amarrar todos os ovos, além da falta da palha de milho, que também é moída nas máquinas no momento de se debulhar o milho.

Outras histórias a cerca deste costume surgem no decorrer da conversa com Hermann (86 anos, agricultor aposentado). Ele contou que certo dia um homem querendo ganhar mais na venda dos ovos, embrulhou pedras no lugar dos ovos, pois em meio à grandes quantidades de ovos embrulhados não era possível ver se eram todos ovos ou não. Outro dia, esse homem foi novamente entregar ovos e o comprador o convidou para a sua cozinha para tomar um café e lhe ofereceu ovos cozidos para comer, mas na verdade em vez de ovos estavam sobre a mesa as pedras que o mesmo havia embrulhado. Histórias como estas são recontadas inúmeras vezes entre os moradores das comunidades pomeranas e servem como uma lição de moral por condenar o trabalho desonesto.

Em geral, estas práticas e histórias do passado estão gravadas somente na mente dos mais velhos, porém também é possível encontrar outros saberes populares que já foram repassados às gerações mais novas, que continuam os utilizando para planejar o seu trabalho. É o caso das previsões do tempo que eram feitos pelos mais antigos e que me foram detalhados por Augusto (50 anos, agricultor) quando me contou que no passado os agricultores planejavam o seu trabalho observando o que acontecia na natureza. Mais especificamente, observa-se o comportamento de algumas árvores para tentar identificar o período das chuvas e o tempo de seca.

O informante falou de árvores como o Angico, o Cedro e a Sapucaia. No caso das duas primeiras, os moradores observavam o tempo de sua florada e a formação de vagens com as sementes, pois quando as sementes estavam maduras e prestes a estourar é comum que venham chuvas, seguidas de dias de sol e depois ventos fortes. Interpretavam-se o fato desta forma pois, para as sementes das árvores germinarem, era necessário solo úmido (chuva antes das sementes estourarem), seguido de sol (para secar as vagens até que estourem) e depois vento (para espalhar as sementes na região).

Outra planta observada pelos pomeranos é a Sapucaia que por meio da queda e cor das suas folhas indica o período das chuvas. Augusto (50 anos, agricultor) diz que enquanto as folhas da sapucaia estiverem verdes não há sinais de chuva. Se algumas folhas estiverem secas e outras verdes, pode significar que a chuva virá em etapas e quando as folhas secam e as sementes estouram é sinal de que as chuvas estão perto.

A construção das casas do pássaro conhecido como João de Barro também é uma forma de orientação dos pomeranos com relação ao clima e à direção da chuva. Observa-se o local e direção em que o pássaro constrói a porta de sua casa, pois por meio das primeiras chuvas do ano ele reconhece qual o lado que vai vir a chuva mais forte durante o ano e constrói o seu ninho na direção contrária para não molhar e garantir que seus filhotes estejam protegidos.

Mediante esses saberes populares, os pomeranos utilizam a natureza para guiar o seu trabalho, definir o período de plantio, e se preparar para passar por tempos de seca ou de enchentes. Esses saberes foram construídos por meio da observação da natureza pelos próprios moradores ou por orientação de outras pessoas. Estes saberes são transmitidos às gerações mais novas desde cedo, quando os filhos acompanham os pais nos trabalhos agrícolas e de tempos em tempos ouvem comentários sobre o comportamento de algumas árvores e suas influências no clima ou ainda acompanham os pais nas observações.

Nesse sentido, mesmo que alguns saberes tenham se perdido, outros foram preservados. As mudanças são positivas para o desenvolvimento das comunidades, mas algumas tradições continuam sendo úteis e outras caem no desuso. Certamente as pessoas idosas não se contentam em vê-las serem esquecidas, pois gostariam que fossem perpetuadas pelas gerações mais novas.

Nota-se um conflito de interesses entre as gerações das comunidades pesquisadas, principalmente entre os extremos que são os idosos e os jovens, crianças e

adolescentes. Cada geração têm as suas próprias motivações para concordar e discordar sobre os modos de vida atuais ou do passado.

2.3. Um olhar geracional sobre a cultura e a identidade pomerana

Durante muitas entrevistas com idosos sempre apareciam palavras como: “isso adormeceu”, “hoje isso não acontece mais”, “hoje já não existe mais”. Isto pode ser explicado pela própria dinâmica da sociedade, abordada por Cuche (2002, p. 136) quando afirma que mesmo os imigrantes sendo fiéis a sua tradição, as mudanças vão acontecendo, pois na relação de contato cultural é impossível manter-se impermeável. Assim, Freitas et al (2011, p. 202) complementa que a cada nova geração, os modos, comportamentos, expressões verbais e histórias populares vão sendo esquecidas ou assumem novos significados.

Buscando investigar o que as diferentes gerações achavam sobre esta dinâmica cultural, durante entrevistas perguntei aos idosos, adultos e jovens sobre a possibilidade ou não de os jovens levarem os aspectos culturais pomeranos adiante. Obtive respostas de diferentes gerações que mostravam aspectos semelhantes e outros divergentes.

Na percepção de alguns idosos, a cultura pomerana não é algo que interessa aos jovens de suas comunidades, colocando, por vezes, a cultura pomerana como “antiga”, “coisa do passado”, como destacaram Mathilde e Johann:

Eles (os jovens) não querem nem ouvir do mais antigo, eles querem isso daqui em diante [seguir as tendências do mundo atual]. (Mathilde, 78 anos, agricultora aposentada)

Isso que eu te falei [histórias sobre o trabalho e a vida no passado], eu falei para você, mas para muita gente, para jovens, você nem pode falar disso, eles riem de você [...]. Os costumes antigos foram todos jogados fora, hoje é tudo diferente. (Johann, 80 anos, agricultor aposentado)

Estes fragmentos de entrevistas mostram uma descrença com relação às novas gerações, quando consideram que as características culturais pomeranas foram “jogadas fora” e novas características foram sendo incorporadas. Os mesmos não consideram que as mudanças ocorreram pela própria dinâmica da sociedade, e muitas dessas mudanças contribuíram para o desenvolvimento e visibilidade das comunidades.

Levando em conta estes relatos e considerando o que pôde ser notado pelas observações participantes em vários momentos comunitários, acredito que as opiniões acima devem ser relativizadas, uma vez que, na prática muitas crianças e jovens

continuam falando o pomerano, participam dos desfiles culturais usando roupas típicas, continuam comendo brote de milho, atuam como copeiros utilizando laços e bandeiras nas festas de casamento, dentre outros aspectos típicos de pomeranos que muitos jovens assumem com orgulho.

Certamente os jovens não os fazem exatamente da mesma forma e com a mesma frequência que se fazia há décadas, e também nem todos os jovens e crianças se comportam dessa maneira. Isto é levado em consideração na percepção de outros idosos entrevistados que acreditam que há sim possibilidades de a juventude considerar os aspectos culturais pomeranos e perpetuá-los para as próximas gerações, porém, também surge um ar de desconfiança em relação à possibilidade de os jovens buscarem divulgar os aspectos da cultura pomerano, expressos nas palavras “pode ser”, “sei lá” e “quem sabe”, como disseram Hermann e Chaneta:

Sei lá, meus pensamentos dizem que pode ser [que os jovens levem os aspectos culturais pomeranos adiante], mas tudo não fica [nem todas as características culturais permanecerão vivas nas comunidades]. (Hermann, 86 anos, agricultor aposentado)

Quem sabe? Eu não sei se eles vão levar isso pra frente [as tradições pomeranas], que muitas pessoas novas são assim, muitas pessoas não querem mais saber da igreja... Alguns vão levando a nossa língua junto, mas alguns já estão deixando bem para trás. (Chaneta, 74 anos, agricultora aposentada)

Outro acontecimento durante a pesquisa de campo evidenciou a crença dos idosos de que os jovens não irão perpetuar a história e os costumes pomeranos entre as próximas gerações. Durante uma visita a um casal de idosos, enquanto eu manejava com cuidado o seu álbum, o senhor disse que eu não preciso me preocupar tanto “por que ninguém vai olhar esta foto mais mesmo” descrente de que seus herdeiros dessem valor a aquelas fotografias. Na tentativa de fazê-lo perceber o valor daquelas fotografias, respondi que da mesma forma que eu estava recorrendo àquelas imagens, outras pessoas viriam para vê-las e que precisavam ser manejadas com cuidado. Porém, parece que a minha explicação foi em vão, pois ele continuou achando que aquilo não era significativo para outras pessoas.

Na opinião dos adultos e também dos jovens, com maior visibilidade, valorização e reconhecimento do Povo Tradicional Pomerano como uma comunidade tradicional, muitas crianças e adolescentes, que há anos atrás negavam a sua identidade enquanto pomeranos por terem vergonha e sofrerem discriminação por suas origens, têm voltado a sentir orgulho de sua cultura. Em sua experiência de trabalho, Augusta

(33 anos, professora) relata que acredita que a maioria de seus alunos tem orgulho de ser de origem pomerana, mesmo que outras pessoas coloquem apontamentos contrários.

Algumas pessoas têm até me falado ultimamente que não [que os jovens não sentem orgulho da cultura pomerana] e tal, e colocam os apontamentos, mas, pelo que eu tenho vivido sim. Por que as crianças que estão vindo para a escola, os jovens, adolescentes eles estão vendo que eles estão sendo valorizados. Hoje eles tem uma identidade reconhecida, então isso orgulha eles. Nesse encontro³⁴ mesmo que a gente teve de pomeranos, eu via ali nos olhos dos nossos alunos o quanto de orgulho que eles tinham de dominar aquilo tudo [dominar todos os assuntos discutidos no evento], de dominar a cultura pomerana e entender o porquê de alguns hábitos e tal. Eu acredito que a maior parte [dos jovens] tem orgulho [da cultura pomerana] sim.

Assim, com as diferentes medidas que já foram adotadas para o resgate, preservação e valorização da cultura pomerana, tais como o uso da língua pomerana em salas de aula, a divulgação da cultura pomerana nas redes sociais e mídias, dentre outros, muitos jovens têm voltado a ter orgulho de suas origens. Mas existem também muitas pessoas adultas e profissionais de diferentes áreas que acreditam que muitos jovens não valorizam muito as histórias e práticas dos seus antepassados.

Um exemplo foi apresentado por Anna (45 anos, agricultora) quando relatou conhecer algumas famílias em que os pais não ensinam mais a língua pomerana para os seus filhos e nem mesmo usam a língua em seu cotidiano, mostrando que as mudanças com relação à valorização dos hábitos pomeranos já têm mudado nas gerações anteriores à dos jovens e crianças da atualidade.

Além do desincentivo dos pais para a fala da língua pomerana no cotidiano, um dos jovens informantes desta pesquisa afirma que têm muitos colegas e amigos que preferem não ser identificados como pomeranos, principalmente quando estes moram em regiões perto das cidades. Muitas vezes esta negação da cultura pomerana acontece nas escolas em que diferentes culturas se encontram e por serem minoria e apresentarem características peculiares de sua cultura, os pomeranos são inferiorizados e muitas vezes negam que sabem falar a língua pomerana e realmente deixam de falá-la para não sofrerem discriminação.

Esta mudança na transmissão da língua pomerana para as novas gerações e o tratamento que estas pessoas jovens e adultas atribuem ao que lhes foi transmitido podem trazer consequências em curto e médio prazo para a manutenção da cultura como um todo nas comunidades. A dificuldade dos idosos se expressarem em português e a

³⁴Encontro do Povo Tradicional Pomerano: Cultura, Língua e Educação, realizado no dia 10 de setembro de 2014, no Cine Metrôpolis, Universidade Federal do Espírito Santo-UFES/Vitória.

perda da língua nativa dos antepassados por parte de muitos jovens e crianças dificulta a comunicação entre os mais velhos e as novas gerações.

Como consequência disso, muitos saberes, histórias, crenças e demais aspectos da cultura pomerana acabam sendo enterrados com os idosos no momento de sua morte. Isso acontece, principalmente, devido ao baixo nível de escolaridade das comunidades nos primórdios, o que não possibilitou que eles deixassem sua história escrita, tornando a cultura pomerana pouco conhecida no Brasil, ou também falta de interesse das pessoas mais novas e de pesquisadores em registrar as histórias dos velhos. Além disso, muito pouco tem se pesquisado e registrado sobre o modo de vida pomeranos.

Ecléa Bosi reafirma a importância dos idosos, que apesar de não serem mais propulsores da vida presente do seu grupo social, tem uma função social que é a de lembrar e repassar aos mais jovens as suas experiências de vida, mas para isso, é necessário que os jovens queiram ouvir.

Em campo pude perceber a importância que ouvir as histórias dos mais velhos têm, não só para rememorar os saberes tradicionais, mas também pela atuação desta atitude na auto-estima dos idosos que se sentem úteis e valorizados com o fato de um jovem sentar-se para ouvir as suas histórias e ao descobrirem que estas informações são importantes para as gerações mais novas e para a construção da ciência.

Um exemplo desta gratidão ocorreu durante um culto religioso na Comunidade de Santa Joana, quando Emília (85 anos, agricultora aposentada), antes do início da celebração, se dirigiu a mim e, em público, me abraçou e me agradeceu pelas visitas que eu havia lhe feito e por ainda tirar tempo para lhe escutar e para olhar seu álbum de fotografias, dizendo “como é bom que alguém ainda me deu algum valor”.

Para Nascimento et al (2011, p. 454) as narrativas dos velhos não podem ser percebidas como invenções particulares, pois mesmo sendo histórias pessoais são influenciadas pelo seu meio de interação, pelas normas sociais e morais. Sendo assim, é lícito dizer que ao “contar e recontar histórias sustenta-se a ciência do sujeito sobre si mesmo e sobre os outros com os quais interage em comunidade”, o que também vale para entender a importância da oralidade nas comunidades pomeranas.

Percebo assim a importância que a língua pomerana tinha e ainda têm para a transmissão dos saberes, costumes e histórias pomeranas que são arduamente defendidos pelas gerações mais velhas. Não só a língua, mas todas as outras tradições e costumes religiosos são seguidos pelos mais velhos com orgulho. Com o intuito de

ouvir a opinião de outras gerações sobre o orgulho dos mais velhos com relação à cultura pomerana, conversei com uma pessoa adulta e um jovem sobre a questão, e estes só reafirmaram o cuidado que esta geração tem para com a sua cultura.

Os informantes ressaltaram que os idosos não enxergam outra possibilidade de viver que não seja àquela que lhes foi transmitida por seus antepassados. Além do orgulho que sentem de sua cultura, o jovem acredita que os idosos têm uma identificação muito forte com as suas tradições, pois eles vivem como se o local em que habitam fosse realmente um pedaço da Pomerânia, defendem os seus costumes e se identificam com eles, o que também é denominado pelo informante como amor à sua pátria e à sua cultura.

Para os jovens esta identificação com as tradições pomeranas é um dos motivos da dificuldade que as gerações mais novas têm de levar alguns idosos a aceitarem costumes e práticas agrícolas inovadoras e outras mudanças dentro das comunidades. A fala de Eduardo (24 anos, agricultor) explica essas divergências de opiniões entre as gerações:

Tem um abismo muito grande entre as pessoas dos 40 anos para cima até os 40 [anos] para baixo. O jeito de pensar a vida e de pensar o futuro [é diferente]. O pessoal de mais de 40 anos pensa muito de um jeito um pouco antigo ainda, que o papai e a mamãe tem que ficar junto com o filho e cuidar da casa, cuidar da roça. É a cultura pomerana e o “sempre foi assim”, que não aceita coisas novas e o pessoal de 30 anos para baixo já tem um modo bem diferente de pensar, né. Tem até um jeito meio de cidade de pensar, mas eu acho que é certo procurar tentar outras coisas.

Por meio destas colocações é possível perceber que existe um conflito de interesses entre as diferentes gerações em que a juventude busca por novos horizontes e para tal se faz necessário deixar de praticar alguns costumes do passado. Ao analisar a perspectiva da juventude, Schober (2004, p. 01) destaca que as pessoas jovens e ativas na sociedade, muitas vezes não têm tempo para se ocuparem com lembranças, pois, da juventude a sociedade espera a produção, e dos velhos, espera-se a lembrança.

Com mais acesso à educação, muitos jovens pomeranos fizeram cursos técnicos ou graduação e voltam para as suas famílias buscando inovações e diversidade no trabalho. Apesar de encontrarem algumas resistências junto às gerações mais velhas, muitos conseguem implantar o seu trabalho e já tiveram sucesso.

Foi o caso de um dos jovens da comunidade de Santa Joana, que sempre gostou de trabalhar com mecânica, mas seu pai não o apoiava dizendo que o mesmo deveria trabalhar com a agricultura familiar, como todos os membros de sua família sempre o

fizeram. Entretanto, com insistência começou a trabalhar com o que gostava nos finais de semana e feriados e aos poucos foi conquistando os seus clientes. Somente quando a família deste jovem passou por uma dificuldade financeira e o dinheiro que o jovem recebia com a mecânica e a fabricação de máquinas agrícolas manteve os gastos da família durante alguns meses do ano foi que seus pais reconheceram a capacidade do filho desenvolver esta atividade e passaram a apoiá-lo.

Outras situações em que jovens buscam inovar no trabalho ocorrem quando os jovens estudados buscam aplicar o que aprenderam em seus cursos em suas propriedades, desfazendo-se do tradicionalismo da agricultura familiar para investir em outras atividades tais como a agroindústria e o turismo. Muitos encontram resistências e falta de recurso para investirem na atividade, o que traz novas dificuldades.

Por outro lado, muitos jovens têm encontrado espaço para desenvolver suas atividades, principalmente com a utilização de máquinas agrícolas no trabalho, com a substituição do cultivo de horticultura por produção de ovos, ou com a sua inserção no ramo de comercialização dos produtos agrícolas para os Centros de Comercialização da região e fora do Estado, atuando como atravessadores da produção de hortifrutis produzidas na região. Na maioria das vezes estas atividades são apoiadas pelas gerações mais velhas que afirmam que os jovens devem também buscar o seu trabalho e a sua forma de sobreviver na vida, fazendo aquilo que eles têm vontade de fazer.

As mudanças nos modos de vida dos jovens pomeranos não aparecem somente no trabalho, mas também estão em outros momentos da vida como no lazer. As tecnologias fazem parte do cotidiano dos jovens e das crianças em proporções cada vez maiores, os mesmos gostam de andar na moda, ouvir as músicas do momento e curtir bailes funk e pagodes. Ambos os municípios pesquisados oferecem atividades deste tipo para que os jovens possam se divertir. Até mesmo em alguns casamentos tipicamente pomeranos são disponibilizados espaço de buate para a diversão dos jovens.

Os jovens têm ganhado autonomia para viverem de acordo com as tendências trazidas pela globalização, entretanto também acompanham muitos aspectos tradicionais da cultura pomerana. Um exemplo é o caso de um adolescente tocador de concertina que se apresentou em um dos festivais de concertina do município de Santa Maria de Jetibá. Este tocou músicas que faziam parte do repertório musical dos jovens da atualidade, o que mostra que mesmo utilizando um instrumento musical considerado antigo as novas gerações não deixam de se divertir a seu gosto.

Por fim, sabendo da restrição dos estudos que abordam os aspectos culturais pomeranos e a identidade deste povo tradicional, ouvir a memórias dos velhos, ouvir os adultos e os jovens e estudar as características do passado e do presente do Povo Tradicional Pomerano é fundamental para entender a dinâmica da sociedade em que estes vivem.

Nesse sentido, para que os aspectos que marcam a identidade do “ser pomerano” não sejam totalmente esquecidos, se faz necessário propiciar condições para que as mudanças advindas na sociedade atual caminhem junto com os aspectos culturais pomeranos, no sentido de que se construa uma comunidade atualizada, mas com características culturais específicas.

Em busca da preservação da identidade e da cultura pomerana e da necessidade de motivar os jovens a se interessar pela cultura pomerana, algumas ações estão sendo desenvolvidas no contexto das políticas públicas de valorização dos povos tradicionais, como veremos a seguir.

3. Incentivos públicos para a manutenção da identidade pomerana

Após conhecer alguns aspectos que marcam a identidade pomerana por meio desta dissertação, ao seu final acredito ser importante destacar algumas ações que estão sendo realizadas em busca de divulgar, valorizar e manter alguns aspectos tradicionais da cultura pomerana viva nas comunidades de seus descendentes.

Mesmo que os descendentes de pomeranos afirmem a importância de se preservar seus costumes e pratiquem muitos dos costumes tradicionais, mudanças aconteceram e continuam acontecendo, levando ao esquecimento muitos de seus aspectos que estavam presentes nos primórdios da imigração.

Isto aconteceu não só com os pomeranos, mas também com outras “minorias étnicas” que viveram no Brasil, em função de novos ingredientes culturais que foram adicionados. Diante disso, surgiram políticas para valorização e resgate cultural de diversos povos tradicionais, como as indígenas, os negros e os ciganos. No caso das comunidades pomeranas, estão sendo trabalhadas nas escolas e instituições públicas e privadas aspectos culturais ligados às festas, à língua, à culinária e outras tradições.

As festividades a nível municipal como a Festa Pomerana, a Festa do Colono e a Festa da Diversidade Cultural atuam como importantes divulgadores da cultura e das

tradições pomeranas, seguidas de maior reconhecimento e valorização desta comunidade tradicional.

Algumas formas de valorização da comida já têm acontecido nas regiões estudadas, tais como o preparo de algumas comidas típicas para comercialização em feiras locais e estaduais e a divulgação da culinária pomerana em folders e reportagens televisivas, o que tem contribuído para a atração de turistas à região. No município de Santa Maria de Jetibá, é possível encontrar comidas típicas nos hotéis e pousadas, nas lanchonetes e padarias e em algumas propriedades que desenvolvem o agroturismo.

A produção do brote de milho e bolo ladrão com fins comerciais é comum em ambos os municípios pesquisados, em que mulheres que dominam as receitas e formas de fazer estas comidas típicas pomeranas e as produzem em grandes quantidades para comercialização na feira municipal de Santa Maria de Jetibá e de Itarana, bem como pode ser encontrado em feiras livres nas grandes cidades do Espírito Santo e feiras estaduais com fins de divulgação da diversidade cultural e culinária do estado.

Nestes eventos, como diz Hernández (2005 p.143), o tradicional “volta à moda” e na mesma medida a tradição constitui um valor agregado do ponto de vista econômico, quando o que é típico, tradicional e ligado ao ambiente rural é procurado e valorizado. Porém vale questionar até que ponto a comida tradicional pomerana vira atração turística e comércio? Ocorre perda de significado ou o seu significado permanece mesmo que o que é típico tenha se tornado mercadoria?

Estes questionamentos levariam a novos objetos de pesquisa, porém mesmo que este não seja foco de análise desta dissertação, busquei investigar junto às produtoras de comidas tradicionais que comercializam seus produtos na Feira Cidadã de Santa Maria de Jetibá se elas consideravam os seus produtos como tradição ou como mercadoria?

Pude perceber que os produtos tradicionais comercializados como o brote de milho, o pão misto, o bolo ladrão, biscoitos e linguiça, assumem identidades duplas sendo vistas como mercadorias, mas também assume uma importância cultural, quando as produtoras dizem que muitas pessoas das cidades e também do campo, principalmente os mais idosos, gostam do produto mas não conseguem mais produzi-lo sozinhos, sendo assim, a comercialização destes é uma forma de levar a culinária pomerana a diferentes públicos e fazer perpetuar a tradição do consumo destas comidas.

No ramo da educação, uma das principais políticas para manutenção da língua pomerana é o Programa de Educação Escolar Pomerana (PROEPO), voltado para a fala

e a escrita da língua pomerana nas escolas de ensino básico, conciliando-a com o ensino em português. Além disso, funcionários bilíngues (que falam português e pomerano) têm preferência para trabalhar nas instituições públicas e privadas do município, visando promover um atendimento específico para os habitantes e assim, incentivar e valorizar a identidade cultural pomerana.

Por ser uma cultura cada vez mais conhecida e valorizada, muitos jovens passam a ter orgulho de se identificarem como pomeranas, de assumirem os seus costumes e falarem a sua língua, pois percebem a importância e o diferencial que pertencer à cultura pomerana lhes proporciona.

Além das festividades, das questões educacionais e laborais mencionadas, estão sendo realizados encontros locais, regionais e estaduais para trocas de experiências e conhecimentos sobre a cultura dos povos tradicionais. Um destes eventos foi o Encontro do Povo Tradicional Pomerano: Cultura, Língua e Educação, realizado no dia 10 de setembro de 2014, no Cine Metrópolis da Universidade Federal do Espírito Santo-UFES/Vitória, que teve como objetivo reunir descendentes de pomeranos, estudantes e pesquisadores das diferentes regiões de concentração do povo tradicional pomerano, visando buscar formas de fortalecer suas práticas sociais, língua, cultura, educação, arte, arquitetura, meio ambiente, saúde e lazer.

Dentre as atividades destes eventos estão a elaboração da Carta Aberta do Povo Pomerano cujos objetivos são buscar novas políticas públicas voltadas para os povos tradicionais pomeranos, apresentar as lutas e as conquistas dos pomeranos para que os poderes constituídos reflitam e considerem que os pomeranos, junto com outros povos tradicionais, são responsáveis pela preservação da riqueza cultural, econômica e da sociobiodiversidade do estado e do país, multiétnico e pluricultural.

Além destas ações, os participantes da pesquisa também apresentaram sugestões de ações para a manutenção da cultura pomerana, sendo elas: elaboração de políticas públicas que assegurem que os aspectos culturais pomeranos caminhem junto com as mudanças da sociedade; mais incentivo político à cultura, promover encontros e palestras nas escolas e na comunidade para falar da importância de manter a cultura pomerana viva; retomar as visitas entre as famílias que de uma forma ou outra incentivam o diálogo sobre atividades cotidianas e culturais, além de os pais ensinarem o pomerano para os filhos desde criança e do próprio povo tradicional pomerano valorizar a sua cultura e assumir a sua identidade.

Uma das participantes das entrevistas apresentou uma série de ações que poderiam ser realizadas tanto no âmbito familiar, quanto comunitário e político. Segue as contribuições da professora Augusta quanto ao que poderia ser feito para que os aspectos culturais pomeranos não sejam esquecidos:

Uma é praticar, sentir orgulho de ser pomerano e valorizar no cotidiano aquilo que a gente tem. Outra, conhecer mais situações que já andam se perdendo, não deixar de ir nos casamentos pomeranos com os filhos, participar nos preparativos do casamento, é um dos exemplos. De repente voltar as visitas. Também conversar com pessoas mais idosas e começar a ouvir algumas coisas de novo. E enquanto política pública eu penso que poderia colocar nas escolas alguma disciplina particular voltada para isso, não só ensinar a língua pomerana, mas ensinar toda a história e isso não é difícil de conseguir um currículo particular diferenciado para as escolas do campo. Por que a gente tem aqui no município uma aula de pomerano por semana, no meio de uma grade curricular, uma aula é muito pouco. Então teria que ter ali, pelo menos uma carga horária que fizesse a diferença. Outro passo também que eu vejo assim, tipo, vai ter concurso pra médico, mas ao mesmo tempo colocar do lado um intérprete. Por que não valorizar os nossos idosos, as pessoas que se expressam melhor em pomerano. Tem alguns órgãos do corpo humano que a pessoa sabe falar melhor em pomerano do que em português, é a primeira língua que a gente aprende. Tudo isso poderia estar sendo feito, mas o primeiro passo começa em casa, se o pai e a mãe tem orgulho e conseguem assumir a identidade, isso é automático, eles conseguem passar isso para o filho, por que eles vão querer ver o filho deles dialogando com a avó, com bisavó, com outros parentes e isso se faz em pomerano (Augusta, 33 anos, professora).

No município de Itarana o Programa de Educação Escolar Pomerana não foi implantado em todas as escolas, e dois integrantes da Comunidade de Santa Joana enfatizaram a necessidade de implantar a língua pomerana na educação. Eduardo (24 anos, agricultor) lembra que é fundamental não proibir os alunos a falar a língua pomerana na escola, como acontecia há anos atrás e talvez continue acontecendo em algumas escolas. Ele afirma que “a escola é para ter cultura e os alunos estão lá para aprender. Você não pode desaprender a sua própria cultura na escola. Acho que a escola é uma forma de não estar se perdendo a cultura. E em casa também”.

Nesse sentido, a escola e a família atuam como fortes sistemas de manutenção da cultura pomerana. Portanto, estes sistemas devem ter atenção especial por parte das políticas públicas, para que as crianças aprendam a língua pomerana e o modo de vida pomerano em sua família e possa continuar o praticando no momento em que passa pela escola, bem como os aspectos culturais possam ser valorizados e utilizados como exemplos para auxiliar na compreensão dos conteúdos escolares.

Ao findar esta dissertação ressalto que tornar a cultura pomerana conhecida a diferentes públicos também é uma política necessária, o que se torna possível por meio

do interesse de outros jovens pomeranos e estudantes de todas as áreas em investir no registro e estudo na cultura pomerana em diferentes campos de estudo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esta dissertação teve como objetivo estudar a cultura pomerana no Espírito Santo, buscando-se identificar suas principais características tradicionais e como estas atuam na construção de sua identidade. Para esta pesquisa, utilizei como base teórica que a cultura envolve todos os elementos que marcam determinado grupo, tais como os seus hábitos, seus valores, suas crenças e que estas características, apesar de algumas serem frutos de heranças dos antepassados, nunca são estáticas, mas sim, passam por constantes ressignificações de acordo com o contexto social em que estão inseridas.

Assim, diante da amplitude e dinâmica da cultura pomerana, escolhi a comida como objeto principal de estudo por a mesma estar presente em praticamente todos os contextos, revelar muitas significações e fundamentar a manutenção de laços sociais entre pessoas e famílias pomeranas. Além disso, estudar a comida de determinado povo tradicional pode ser considerado uma “porta” aberta para conhecer todos os aspectos de uma sociedade, pois por meio da comida e das práticas a ela associadas conhece-se a família, as relações de gênero, os meios de sociabilidade, as festividades, a religião, o cotidiano das pessoas e a sua história.

Assim, busquei adentrar na história do Povo Tradicional Pomerano desde o período da imigração retomando seus primeiros anos em terras brasileiras, os desafios e as soluções adotadas, reconstituindo a sua história e os seus modos de vida até os dias atuais. Conhecer o processo de imigração foi fundamental para compreender e estudar o Povo Tradicional Pomerano espírito-santense, pois por meio destas informações foi possível entender os seus modos de vida, as suas tradições, o seu trabalho e a sua identidade.

Certamente os princípios de reciprocidade que marcam estas comunidades até os dias atuais tiveram as suas origens nas inúmeras dificuldades que os pomeranos tiveram que enfrentar nos primórdios da imigração. Diante das situações de vida desafiadoras, o espírito de comum-união e reciprocidade entre os imigrantes foram primordiais para a sobrevivência do grupo e para a manutenção dos seus modos de vida.

Longe da Pomerânia dos antepassados, o Povo Tradicional Pomerano construiu uma nova Pomerânia no Brasil, em que a nova cidadania é brasileira, porém a cultura continua sendo pomerana, uma vez que o ato de emigrar significou um rompimento com o país de origem, mas não com as suas tradições e modos de vida. Assim, muitos

dos aspectos culturais pomeranos continuam presentes e marcam a sua identidade enquanto descendentes de pomeranos.

Mesmo com as mudanças resultantes dinâmica cultural, algumas características culturais permanecem vivas dentro das comunidades de descendentes de pomeranos e marcam a sua identidade. Alguns destes marcadores são: a língua pomerana, a forma de ser, de trabalhar e de festejar, a musicalidade, os momentos religiosos importantes, os ritos de passagem, a religião, o vestuário, a arquitetura, dentre outros aspectos.

Posso inferir também que a identidade cultural pomerana pode ser analisada sob dois pontos de vista, considerando as duas forças opostas e complementares que atuam simultaneamente: uma dinâmica, que aponta para mudanças e a outra que persiste em manter os traços culturais fixos. Cada geração de descendentes tem uma forma particular de perceber e de lidar com a cultura pomerana. Os adultos e os mais velhos, por vezes se mostram mais resistentes às mudanças desejando que os aspectos tradicionais não sejam modificados a ponto de se perderem. Estes são os principais perpetuadores da cultura pomerana, em especial os idosos que atuam como as memórias vivas que guardam e transmitem as histórias do passado para as novas gerações, uma vez que vivenciaram os processos de mudança das últimas décadas. Esta defesa e a perpetuação da cultura pomerana, feita pelos velhos, é fundamental para a manutenção da cultura pois resulta no fortalecimento das identidades locais.

Por outro lado, as gerações mais novas estão mais ligadas às novas tendências do mundo globalizado, mas nem por isso deixam de manter traços característicos da cultura pomerana e de se orgulhar de suas origens. É certo que esta afirmação não pode ser generalizada, pois muitos jovens não se assumem enquanto pomeranos e se negam a seguir alguns costumes. Estas atitudes podem ser frutos da discriminação e ridicularização sofrida pelos pomeranos no passado e no presente, que pelo seu jeito tímido, desconfiado e particular de ser e de se expressar foram rotulados negativamente nas sociedades que os cercam. A fim de contornar a perda dos aspectos característicos pomeranos nas comunidades do interior do Espírito Santo algumas medidas de valorização e reconhecimento cultural já estão sendo realizadas.

Nos municípios pesquisados, principalmente em Santa Maria de Jetibá, já estão sendo desenvolvidas diferentes políticas públicas buscando incentivar a manutenção da cultura pomerana entre as novas gerações, estando dentre as principais o ensino da língua pomerana nas escolas de ensino básico por meio do Programa de Educação

Escolar Pomerana (PROEPO), bem como o reconhecimento e valorização das pessoas bilíngues (que falam português e pomerano) para assumir cargos em instituições públicas e privadas.

Estas e outras ações estão fazendo com que a cultura pomerana seja reconhecida no Espírito Santo e em todo o Brasil como uma comunidade tradicional que têm o seu espaço na sociedade. Além destes incentivos, é fundamental que a valorização da cultura pomerana aconteça dentro das próprias famílias, pois esta é o berço da educação e da perpetuação dos costumes e tradições pomeranas. Se os pais deixam de ensinar os princípios básicos da identidade pomerana, há uma tendência cada vez maior de que a cultura pomerana enfraqueça e deixe de ser vivenciada pelas próximas gerações.

Por outro lado, os jovens também devem ter autonomia para conduzir as suas atividades e planos de vida de acordo com os seus princípios. Muitos têm optado por outras profissões, deixando o campo e a agricultura familiar, outros buscam novas atividades como a mecânica e a prestação de outros serviços para o campo, o que têm trazido desenvolvimento e uma nova forma de trabalhar para as comunidades.

Ressalto que o contato dos pomeranos com outras culturas e com as influências do mundo globalizado também foi importante para o desenvolvimento e crescimento das comunidades pomeranas. Talvez as gerações mais velhas destas comunidades as interpretem como negativas para a preservação da cultura local quando as velhas tradições deixam cada vez mais espaço para os novos hábitos. Mas é neste contexto de permanências e mudanças que se funda e constantemente se reinventa a identidade pomerana.

Dentre os marcadores da cultura pomerana, a identidade cultural pomerana pode ser revelada por aquilo que se come, como se come e com quem se come. As comidas típicas pomeranas estão muito ligadas à história e aos primórdios da imigração pomerana ao Brasil, pois diante dos desafios reinventaram as suas práticas alimentares de acordo com as suas necessidades e disponibilidade de alimentos no período. Além disso, o contato com os brasileiros possibilitou incorporar novas receitas, mistura esta que favorece a diversidade cultural.

Nas comunidades pomeranas as tradições e os rituais alimentares contêm e transportam elementos da cultura de quem as pratica, constituindo-se em heranças culturais que ainda são preservadas e repassadas entre as gerações, e que estão dotados de significados simbólicos, crenças e relações afetivas.

Estas tradições alimentares acumulam a história, o trabalho, os gostos, a criatividade, a pedagogia cultural e a capacidade de adaptação dos antepassados. Assim, elas são constantemente ressignificadas, uma vez que os alimentos funcionam como patrimônios ativos que sofrem influências externas, passando por empréstimos, trocas e adaptações, incorporando novas práticas de consumo e novas preferências alimentares.

Além disso, a comida não é somente ingerida, mas também, sentida, pensada e olhada. Ela possui mais que nutrientes, uma vez que carrega consigo simbolismos e é fonte de muitas informações. Por meio dela podemos identificar sociedades, estilos de vida, classes sociais, acontecimentos ou épocas, religiões e culturas, que são reflexo das escolhas presentes e das heranças transmitidas.

Nesse sentido, o patrimônio cultural pomerano composto pelas comidas típicas, tradições e práticas alimentares aqui analisadas, mais que satisfazer a uma necessidade biológica, revelam a identidade cultural dos pomeranos, além de incorporar dimensões sociais (relações de troca e de solidariedade) e culturais, repletas de significados e representações.

Estas dimensões sociais que a comida e as práticas a ela associadas incorporam podem ser evidenciadas nos atos de doar, receber e retribuir presentes alimentares entre familiares, amigos e vizinhos. A reciprocidade e a preocupação com o próximo era mais presente no passado das comunidades pomeranas, porém atualmente, mesmo que em proporções menores constantemente se presenciavam atos recíprocos e de solidariedade entre os descendentes pomeranos, revelando que este princípio não foi apagado da sociabilidade pomerana.

Muitas famílias pomeranas mantêm o costume de presentear vizinhos, amigos e parentes distantes com partes de suas produções, se reúnem para trabalhar em prol de uma instituição ou estrutura cujo uso será compartilhado, atuam em mutirões para a organização de festas e também em situações de dificuldades decorrentes de tragédias, ajuda a pessoas doentes, dentre outros exemplos.

Mostra-se assim a importância de registrar as tradições culinárias e as dimensões sociais e culturais envolvidas com as mesmas, pois a cozinha escrita codifica o repertório de receitas, práticas, técnicas e crenças envoltas pelo ato de cozinhar e a torna de conhecimento de várias gerações, enquanto a cozinha oral, transmitida oralmente entre as gerações está destinada, em longo prazo a não deixar traços de si, pois a cada ano muitas receitas e tradições pomeranas são enterradas com os idosos, guardiões da

memória pomerana, no momento de sua morte. No entanto, a cultura oral não deve ser desmerecida, pois a mesma é fundante dos povos e comunidades tradicionais e isso se evidencia no fato da transmissão dos saberes pomeranos até os dias atuais.

Por meio da realização desta pesquisa, foi possível perceber a importância e a riqueza das memórias dos idosos pomeranos, pois há poucos registros em livros, vídeos e outros meios de comunicação sobre as histórias e tradições pomeranas. Os aspectos culturais pomeranos foram transmitidos via oralidade entre as gerações. Assim, em mais de 150 anos de imigração, grande parte de suas tradições, embora tenham sido reinventadas, permanecem vivas no cotidiano e nas festividades deste povo tradicional.

Quanto às memórias consideradas “perdidas”, “esquecidas” pelas gerações mais novas, é de fundamental importância adotar estratégias para que não haja esquecimento da história e da cultura pomerana. Para isso, é necessário aperfeiçoar os museus, realizar pesquisas e registrá-las em livros e documentários. Nesse processo de valorização da cultura pomerana, a reconstrução das histórias e memórias dos idosos e o seu registro possibilitarão a continuidade do repertório cultural e identitário dos mais velhos para que muitos aspectos da tradição pomerana, mesmo que tenham deixado de ser praticados, possam ser lidos e rememorados pelas gerações que os sucederão, o que é fundamental para que os pomeranos se perpetuem enquanto grupo e continuem contribuindo com a diversidade cultural da sociedade brasileira.

Por fim, diante da dinâmica cultural e dos conflitos de interesse entre as gerações, o desafio é fazer conviver às mudanças e as tradições envolvidas no “ser pomerano”, colocando em prática uma frase de caminhão conhecida entre os pomeranos que diz: “Pomerano não é só história, é raça viva”. Nesse sentido, mesmo com uma identidade ressignificada as novas gerações continuam a escrever a história vivida na nova Pomerânia brasileira.

REFERÊNCIAS

ALVAREZ, Marcelo; SAMMARTINO, Glória. Os alimentos entre a reivindicação identitárias e a reexotização da diversidade cultural. O caso da Quebrada de Humahuaca (Argentina). In: **Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino/americanos**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012.

ALVES, Christiane; OLIVEIRA, Gabriela; CURY, Leandro; MENDES, Mariana. **A comida e o sagrado**. Revista Eclética, Rio de Janeiro, 2006. Disponível em: <http://puc-riodigital.com.puc-rio.br/media/2%20-%20a%20comida%20e%20o%20sagrado.pdf>. Acesso: 03 fevereiro 2015.

ANGROSINO, Michael. **Etnografia e observação participante**, trad. Por José Fonseca, consultoria, supervisão e revisão dessa edição Bernardo Lewgoy - Porto Alegre: Artmed, 2009.

BAHIA, Joana. **O tiro da Bruxa: Identidade, magia e religião na imigração alemão**. Rio de Janeiro: GARAMOND, 2011.

BENEDICT, Ruth. **O crisântemo e a espada**. São Paulo: Editora Perspectiva, 1972.

BOSI, Ecléa. **Memória e Sociedade: lembrança de velhos**. 3.Ed. São Paulo:Cia das Letras, 1994.

BOURDIEU, Pierre. **O poder simbólico**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2004.

BRAGA, Vivian. **Cultura Alimentar: contribuições da antropologia da alimentação**. In Saúde em Revista, Vol.6, n.º13. Piracicaba: Universidade Metodista de Piracicaba, 2004, p. 37-43.

BRASIL-ESTATUTO DO IDOSO. **Lei N. 10.741, 1º de outubro de 2003**. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/110.741.htm. Acesso em: 16 outubro 2014.

BRASIL-MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. **Decreto-Lei Nº 118/2002**. 2002. Disponível em: <http://www.wipo.int/edocs/lexdocs/laws/pt/pt/pt070pt.pdf>. Acesso: 21 janeiro 2015.

BRASIL-MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL. **Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais** - Decreto nº 6.040/2007. Brasília-Df, 2007.

BRASIL, MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL E COMBATE À FOME-MDS. **Povos e Comunidades Tradicionais**. Disponível em: http://www.mds.gov.br/seguranc_aalimentar/povosecomunidadestradicionais. Acesso em: 05 dezembro 2014.

BRUNANN, Christoph. **Writing Culture: Why a Successful Concept Should not Be Discarded**. Current Anthropology, 40, Supplement, February, 1999.

CABALLERO, Indira Viana. **Alimentos, Reciprocidade e Fluxos: sobre a lógica da alternância nos Andes peruanos**. ILHA, v. 15, n. 1, p. 123-148, jan./jun. 2013. Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/ilha/article/view/2175-8034.2013v15n1-2p123>. Acesso em 03 fevereiro 2015.

CANCLINI, Nestor Garcia. **Culturas Híbridas: Estratégias para entrar e sair da modernidade**. Trad. Heloísa Pezza Cintrão, Ana Regina Lessa; Trad. da Introdução Gênese Andrade. 4ª Ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2008.

CANESQUI, Ana Maria. Comentários sobre os estudos antropológicos da alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez, orgs. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro:Editora FIOCRUZ, 2005, 306 p.

CANESQUI, Ana Maria. Mudanças e permanências da prática alimentar cotidiana de famílias de trabalhadores. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez, orgs. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro:Editora FIOCRUZ, 2005, 306 p.

CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. Uma introdução à reflexão sobre a abordagem sociocultural da alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez, orgs. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro:Editora FIOCRUZ, 2005, 306 p.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação**. História: Questões & Debates, Curitiba: UFPR, n. 42, p. 71-80, 2005.

CARNEIRO, Maria José. **Herança e gênero entre agricultores familiares**. Revista Estudos Feministas. v.9 n.1, Florianópolis, 2001. Disponível em:<http://dx.doi.org/10.1590/S0104-026X2001000100003>. Acesso em: 03 dezembro 2014.

CASTRO, Celso. **O espírito militar: um antropólogo na Caserna**. 2.Ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004.

COMERFORD, John. Comunidade rural. In: MOTTA, Márcia (Org.). **Dicionário da terra**. Rio de Janeiro: Civilização brasileira, 2005.

CORBEAU, Jean-Pierre. Alimentar-se no hospital: as dimensões ocultas da comensalidade. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez, orgs. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro:Editora FIOCRUZ, 2005, 306 p.

CORRÊA, Norton. A cozinha é a base da religião: a culinária ritual no batuque do Rio Grande do Sul. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez, orgs. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro:Editora FIOCRUZ, 2005, 306 p.

CUCHE, Denys. **A noção de cultura nas ciências sociais**. Tradução de Viviane Ribeiro. 2ª Ed. Bauru: EDUSC, 2002.

CUNHA, Gladson Pereira da. **Pomerano e Luterano: com muita Honra! Identidade Religiosa e étnica em Santa Maria de Jetibá no estado do Espírito Santo: Um estudo de caso.** São Paulo: (Dissertação de Mestrado) Universidade Presbiteriana Mackenzie, 2010.

CUNHA, Manoela Carneiro. **Antropologia do Brasil: mito, história, etnicidade.** São Paulo: Brasiliense: Editora da Universidade de São Paulo, 1986.

DANIEL, Jungla Maria Pimentel; CRAVO, Veraluz Zicarelli. Valor social e Cultural da Alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez, orgs. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível.** Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005, 306 p.

DA MATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?.** Rio de Janeiro: ROCCO, 2001.

DA MATTA, Roberto. **Relativizando: Uma introdução à antropologia social.** 6ªed. Rio de Janeiro: Rocco, 1987.

DAVIDOVITSCH, Lia; SILVA, Jorge Ferreira da. **Algumas implicações da percepção dos Valores simbólicos das roupas: gênero Masculino em foco.** RAM – Revista de Administração Mackenzie, v. 11, n. 1, Jan./Fev. 2010, São Paulo, SP, 2010, p. 150-173.

DETTMANN, Jandira Marquadt. **Práticas e Saberes da Professora Pomerana: um estudo sobre interculturalidade.** Vitória: Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade Federal do Espírito Santo, 2014.

DICIONÁRIO DE ARQUITETURA. **O que é enxaimel?** 2009. Disponível em: <http://www.colegiodearquitetos.com.br/dicionario/2009/02/o-que-e-enxaimel/>. Acesso: 02 fevereiro 2015.

FERNANDEZ-ARMESTO, Felipe. **Comida: uma história.** Tradução de Vera Joscelyn. Rio de Janeiro: Record, 2004.

FERNANDES, Maria das Graças Melo; LOUREIRO, Lara de Sá Neves. Memória e história oral: a arte de recriar o passado dos idosos. In: **A Terceira Idade: Estudos sobre Envelhecimento.** São Paulo: SESCSP, V.20, N.45, P.53-66, 2009.

FREITAS, Silvane Aparecida de; COSTA, Maria Jacira da. **A identidade social do idoso: memória e cultura popular social.** Revista Conexão UEPG, Vol. 7, No 2, 2011, p.202-211.

GAEDE, Valdemar. **Presença Luterana no Espírito Santo: os primórdios da presença luterana no estado do Espírito Santo e a história da Paróquia de Santa Maria de Jetibá.** São Leopoldo: Oikos, 2012.

GARCIA, Rosa Wanda Diez. **Representações Sociais da Comida no Meio Urbano: algumas considerações para o estudo dos aspectos simbólicos da alimentação.** Revista Cadernos de Debate, Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação da UNICAMP, vol 2, 1994.

GEERTZ, Clifford. Os usos da diversidade. In: **Nova Luz sobre a Antropologia**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2001.

GEERTZ, Clifford. **Obras e Vidas: o antropólogo como autor**. Rio de Janeiro: UFRJ, 2012.

GODBOUT, Jacques. “**Introdução à dádiva**”. In: Revista Brasileira de Ciências Sociais, v. 13, nº. 38, 1998, pp. 39-51. Disponível em: <<http://www.scielo.br/scielo.php?script=sciarttext&pid=S0102-6909199800030000>. Acesso em 13 janeiro 2015.

GRAF, Geraldo; RAMLOW, Leonardo. **Nossa Igreja - Nossa Identidade**: manual de estudo. 2ª Edição. São Leopoldo: Sinodal, 2012.

GRANZOW, Klauz. **Pomeranos sob o Cruzeiro do Sul**: colonos alemães no Brasil. Vitória (ES): Arquivo Público do estado do Espírito santo, 2009.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. 11 Edição. Rio de Janeiro: DP&A Editora, 2006. 102 pág.

HARTUWIG, Adriana Vieira Guedes; KUSTER, Sintia Bausen; SCHUBERT, Arlete. Programa de Educação Escolar Pomerana – PROEPO: considerações sobre um programa político-pedagógico voltado à manutenção da língua e da cultura pomerana no Espírito Santo. In: **Pró-Discente: Caderno de Produção Acadêmica Científica**. Programa Pós-Graduação em Educação. Vitória v. 16 n. 2 Jul./dez. 2010.

HERNÁNDEZ, Jesús Contreras. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez, orgs. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005, 306 p.

IBGE. **Cidades**. Santa Maria de Jetibá - Espírito Santo, 2010. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1>. Acesso em 28/09/2012.

IBGE. **Cidades**. Itarana - Espírito Santo, 2010. Disponível em: <http://cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?lang=&codmun=320290&search=espírito-santo|itarana> Acesso em 14/01/2014.

IGREJA EVANGÉLICA DE CONFISSÃO LUTERANA NO BRASIL-IECLB. **Apresentação Histórica Fotográfica do Centenário da Comunidade Evangélica de Confissão Luterana em Rio Possmoser**. Santa Maria de Jetibá-ES, 2007.

IPHAN-Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Patrimônio Cultural**. Disponível em: portal.iphan.gov.br/portal/montarPaginaInicial.do. . Acesso em: 15 de dezembro de 2015.

JACOB, Jorcy Foesrte. **A Pomerânia Brasileira: uma eterna migração**. Vila Pavão, 2010.

JACQUES, Maria da Graça Corrêa. **Identidade e Trabalho**: uma articulação indispensável. Interface, v. 01, nº 11, 2003. Disponível em: <http://www.infocien.org/Interface/Colets/v01n11a03.pdf>. Acesso em: 27 fevereiro 2015.

KRONE, Evander Eloí. **Comida, memória e patrimônio cultural**: a construção da pomeraneidade no extremo sul do Brasil. Pelotas, 2014. Dissertação (Mestrado em Antropologia)- Universidade Federal de Pelotas.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura: um conceito antropológico**. 18ª Ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed. 2001.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **Mitológicas I - O cru e o cozido**. Tradução: Beatriz Perrone Moisés. Rio de Janeiro: Cosac e Naify, 2004, 446p.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O olhar distanciado**. Lisboa: Edições 70, 1986.

LÉVI-STRAUSS, Claude. Raça e História. In: **Antropologia Estrutural II**. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1976. Disponível em: <http://charlezine.com.br/wp-content/uploads/Ra%C3%A7a-e-Hist%C3%B3ria-L%C3%A9vi-Strauss.pdf>. Acesso em: 18 novembro 2014.

LIMA, Ana Paula de Abreu; DIAS, Reinaldo. **Turismo e Cultura Pomerana em Santa Maria do Jetibá/ES**. Reuna - Belo Horizonte, v.12, nº2, p.11-20, Belo Horizonte, 2007.

MACHADO, Gilmara de Cássia; DIAS, Reinaldo. **Patrimônio cultural e turismo: educação, transformação e desenvolvimento local**. In: Patrimônio: Lazer & Turismo, v. 6, n. 8, out.-nov.-dez./2009, p.1-11.

MACIEL, Maria Eunice. **Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin?**. Horizontes Antropológicos. vol.7 nº.16. Porto Alegre Dec. 2001.

MACIEL, Maria Eunice. Identidade Cultural e Alimentação. In: In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez, orgs. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.

MACIEL, Maria Eunice. Introdução. Comida. **Horizontes Antropológicos**, vol,4 nº29, p. 7-8, 1996.

MALINOWSKI, Bronislaw. Objetivo, método e alcance desta pesquisa. In: **Desvendando Máscaras sociais**. Alba Zaluar Guimarães. 3ª Edição, Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1990.

MARTINUZZO, José Antônio. **Germânicos nas Terras do Espírito Santo / Deutschsprachige im Bundesstaat Espírito-Santo**. – Vitória: Governo do Estado do Espírito Santo, 2009.

MARQUES, Ana Paula Dias. **Histórico da Imigração no Brasil**. Disponível em: http://www.diasmarques.adv.br/pt/historico_imigracao_brasil.htm. Acesso em: 14/06/2013.

MAUSS, Marcel. **Ensaio sobre a Dádiva: forma e razão da troca nas sociedades arcaicas**. Tradução Paulo Neves. 1ª Ed. São Paulo: Cosac Naify, 2013, 288 p.

MENASCHE, Renata; ALVAREZ, Marcelo; COLLAÇO, Janine. Introdução- Alimentação e Cultura em suas múltiplas dimensões. In: **Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino/americanos**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012.

MINTZ, Sidney. **Comida e Antropologia: uma breve revisão**. Revista Brasileira de Ciências Sociais - Vol. 16 N° 47, 2001. In: <http://www.scielo.br/pdf/rbcsoc/v16n47/7718.pdf>. Acesso em: 05 janeiro 2015.

MOCELLIM, Alan. A questão da identidade em Giddens e Bauman. In: **Revista Eletrônica dos Pós-Graduandos em Sociologia Política da UFSC**. Florianópolis-SC, Vol. 5. n. 1, 2008.

MONTANARI, Massimo. **Comida como Cultura**. Tradução de Letícia Martins de Andrade. 2ª Ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2013.208 p.

MOREIRA, Sueli Aparecida. **Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos**. **Ciência e Cultura**, vol.16, nº 4. São Paulo, 2010. Disponível em: http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252010000400009. Acesso em 27 fevereiro 2015

MUNDURUCA, Rafael. **Pomeranos Santa-Marienses- Tradições e Costumes**. Revista Observatório Itaú Cultural / OIC - n. 8 (abr./jul. 2009). – São Paulo, SP: Itaú Cultural, 2009.

NASCIMENTO, Lidiane Alves do; RAMOS, Marilúcia Mendes. **A memória dos velhos e a valorização da tradição na literatura africana: algumas leituras**. Crítica Cultural (Critic), Palhoça, SC, v. 6, n. 2, p. 453-467, 2011.

NEVES, Lucília de Almeida. **Memória, história e sujeito: substratos da identidade**. História oral, n.3, p.109-116, 2000.

OLIVEIRA, Lúcia Maciel Barbosa. **Identidade cultural**. ESMPU, 2010. Disponível em: <http://www.esmpu.gov.br/dicionario/tiki-index.php?page=Identidade+cultural>. Acesso em: 16/07/2012.

OLIVEIRA, Márcio de. **Estado, políticas de imigração e ciências sociais**. 35º Encontro Anual da ANPOCS. 2011. Disponível em: http://portal.anpocs.org/portal/index.php?option=com_docman&task=doc_view&gid=1084&Itemid=353. Acesso em: 07 novembro 2014.

PEIRANO, Mariza. **Rituais Ontem e Hoje**. 1. Edição. Rio de Janeiro-RJ: ZAHAR, 2003.

PELEGRINI, Sandra; FUNARI, Pedro Paulo. **O que é patrimônio cultural imaterial**. São Paulo:Brasiliense, 2008.

PMSMJ- Prefeitura Municipal de Santa Maria de Jetibá. **Cultura**. Disponível em: <http://www.psmj.es.gov.br/>. Acesso: 16/07/2012.

- POLLAK, Michael. **Memória e identidade social**. Estudos históricos, Rio de Janeiro, v.5, n.10, 1992, p.200-212.
- PORT, Diana Coseti; PORT, Ido. **Alto Santa Joana-100 anos de história**. Itarana, 2007, 216 p.
- REINHARDT, Juliana Cristina. **Dize-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade**. Curitiba: Tese (Doutorado em História) Universidade Federal do Paraná, 2007.
- ROCHA, Everardo Guimarães. **O que é etnocentrismo**. 5ª Ed. São Paulo: Brasiliense, 1988.
- RÖLKE, Helmar Reinhard. **Descobrimos Raízes: aspectos geográficos, históricos e culturais da Pomerânia**. Vitória: UFES. Secretaria de Produção e difusão cultural, 1996.
- SABOURIN, Eric. **Marcel Mauss: da dádiva à questão da reciprocidade**. Revista Brasileira de Ciências Sociais - vol. 23 nº. 66, 2008. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rbcsoc/v23n66/08.pdf>. Acesso: 05 janeiro 2015.
- SABOURIN, Eric. **Camponeses do Brasil: entre a troca mercantil e a reciprocidade**. Traduzido por Leonardo Milani. Rio de Janeiro: Garamond, 2009.
- SABOURIN, Eric. **Teoria da Reciprocidade e sócio-anthropologia do desenvolvimento**. Sociologias, Porto Alegre, ano 13, no 27, mai./ago. 2011, p. 24-51.
- SAHLINS, Marshall David. **Cultura e razão prática**. Tradução de Sérgio Tadeu de Niemayer Lamarão. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2003.
- SAHLINS, Marshall. O “Pessimismo sentimental” e a experiência etnográfica: porque a cultura não é um “objeto” em via de extinção (Parte I). **Revista Mana** 3 (1): 41-73, 1997.
- SAMPIERI, Roberto Hernandez; COLLADO, Carlos Fernandes; LUCIO, María del Pilar Baptista. **Metodologia de Pesquisa**. 3.ed. São Paulo: McGraw-Hill, 2006.
- SANTOS, Alexandra dos. **Entre a colher e a enxada: interfaces entre a alimentação e a cultura dos quilombolas de Piranga-MG**. (Dissertação de Mestrado Programa de Pós Graduação em Extensão Rural- Universidade Federal de Viçosa, Viçosa_Mg, 2009.
- SCHMIDT, Adriele. Cultura Pomerana no Espírito Santo: o vestuário e o seu significado simbólico. In: **Anais do VI Simpósio do Programa de Educação Tutorial em Economia Doméstica: “A abordagem do Vestuário na Economia Doméstica”**. Universidade Federal de Viçosa. Viçosa, 2011, p.26-35.
- SCHMIDT, Maria Luisa Sandoval; MAHFOUD, Miguel. **Halbwachs: Memória Coletiva e Experiência**. Psicologia USP, São Paulo, 4 (1/2), p.285-298, 1993.

SCHOBE, Juliana. **Resenha: Memória & sociedade: lembrança de velhos**. 2004. Disponível em: <http://www.comciencia.br/resenhas/memoria/velhos.htm>. Acesso em: 07 novembro 2014.

SEYFERTH, Giralda. **Identidade étnica, assimilação e cidadania: a imigração alemã no Estado brasileiro**. XVII Encontro Anual da ANPOCS. 1993. Disponível em: http://www.anpocs.org.br/portal/publicacoes/rbcs_00_26/rbcs26_08.htm. Acesso em: 02 fevereiro 2015.

SESB-SÍNODO ESPÍRITO SANTO A BELÉM. **Caminhos da fé: Cadernos de Estudos do 3º ano do Ensino Confirmatório**. SESB: 2012.

SESB-SÍNODO ESPÍRITO SANTO A BELÉM. **Gente Nova, Novos Jeitos**. Igreja Evangélica de Confissão Luterana no Brasil. Ensino Confirmatório, 2º Ano, 2007.

SIMSON, Olga Rodrigues de Moraes. **Memória, cultura e poder na sociedade do esquecimento**. In: Augusto Guzzo (Revista Acadêmica), n.3, 2006, p. 14-18. Disponível em: http://www.fics.edu.br/index.php/augusto_guzzo/article/view/57. Acesso em: 17 outubro 2014.

SILVA, Douglas Mansur. **Perspectivas sociológicas para o estudo dos bens culturais e da atividade cultural**. Revista Científica do Centro Universitário de Volta Redonda- Cadernos UniFOA-Ano II, nº 4, 2007, pp. 72-80.

SONATI, Jaqueline Girnos.; VILARTA, Roberto; SILVA, Cleiliane de Cassia. Influências Culinárias e Diversidade Cultural da Identidade Brasileira: Imigração, Regionalização e suas Comidas. In: **Qualidade de Vida e Cultura Alimentar**. Organizado por Roberto Teixeira Mendes; Roberto Vilarta e Gustavo Luis Gutierrez. 1ª Edição. São Paulo: IPES EDITORA, Vol. 1, pp.137-147, 2009.

SOUSA, Rainer Gonçalves. **Identidade Cultural**. Mundo Educação, 2012. Disponível em: <http://www.mundoeducacao.com.br/sociologia/identidade-cultural.htm>. Acesso em: 16/07/2012.

SOUSA, Rose Maria Martins Gomes. **Alimentação e culinária na cultura dos descendentes de açorianos em Santo Antônio de Lisboa – Florianópolis (Ilha de Santa Catarina – Brasil)**. Dissertação de Mestrado em Antropologia Social e Cultural. Universidade de Lisboa- Instituto de Ciências Sociais, 2010. 91p.

TRESSMANN, Ismael; BAHIA, Joana. **A Pomerânia é aqui**. 1999. Disponível em: http://www.farese.edu.br/pages/artigos/pdf/ismael/A_pomerania_aqui.pdf. Acesso: 02 fevereiro 2015.

TRESSMANN, Ismael. **Da sala de estar a sala de baile: estudo etnolinguístico das comunidades camponesas do estado do Espírito Santo**. Rio de Janeiro: Tese (Doutorado em Linguística) Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2002.

TRESSMAN, Ismael. **Dicionário Enciclopédico Pomerano:Português**. Santa Maria de Jetibá, 2006, 562 p.

TRESSMAN, Ismael. Pomerano: Uma língua baixo-saxônica. **Educação, Cultura, Sociedade**. Revista da FARESE (Faculdade da Região Serrana), Santa Maria de Jetibá, vol. 1, 2008.

TURNER, Victor. **O processo ritual: estrutura e antiestrutura**. 2ª ed. Petrópolis, RJ:Vozes,2013.

VAN GENNEP, Arnold. **Os ritos de passagem: estudo sistemático dos ritos da porta e da soleira, da hospitalidade, da adoção, gravidez e parto, nascimento, infância e puberdade, iniciação, coroação, noivado, casamentos, funerais, estações, etc.**; Trad. De Mariano Ferreira. 2.Ed.Petrópolis, Vozes,2011.184 p.

VELHO, Gilberto. “Observando o familiar”. In: **Individualismo e Cultura**: notas para uma antropologia da sociedade contemporânea. Rio de Janeiro, Jorge Zahar, 1999.

VERONA, Luciana Drummond Paz; SOUZA, Luciene Guimarães de; GUGELMIN, Silvia Angela . **Comida, relações sociais e transformações na vida xavante**. Anais do XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais:Diversidades e (Des)Igualdades, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2011.

VOIGT, Emílio. **Guia para o presbitério: manual de estudos**. São Leopoldo: Sinodal; Porto Alegre:IECLB, 2010.

WACHS, Manfredo Carlos. **O ministério da confirmação**. Contribuição para um método. São Leopoldo: Sinodal, 1998.

WACHS, Manfredo Carlos. Teologia da Confirmação. In: **Ensino Confirmatório e Confirmação**: Memória do Fórum Nacional de Ensino Confirmatório. Organizado por Edson Ponick, Manfredo Carlos Wachs e Valdemar Schultz. São Leopoldo- Rio Grande do Sul: Sinodal, 2005.

WOORTMANN, Klass. **A comida, a família e a construção do gênero feminino**. Série Antropologia, nº.50. Brasília-DF. 1985.

ZAMBERLAN, Luciano; FROEMMING Lurdes Marlene Seide; ZAMIN, Marciela;Sparemberger Ariosto; BÜTTENBENDER, Pedro Luís; SCARTON, Luciana Maria. **Do Churrasco à Parrilla: Um Estudo Sobre a Influência da Cultura nos Rituais Alimentares de Brasileiros e Argentinos**. XXXIII Encontro da ANPAD. São Paulo, set.2009.

APÊNDICE

QUADRO DE METODOLOGIAS

Objetivo Geral:
Estudar a cultura pomerana e os marcadores de identidade do seu povo, em especial, os aspectos culturais da comida pomerana em seu uso ritual e cotidiano pelos imigrantes residentes em Santa Maria de Jetibá e em Itarana – Espírito Santo. Busca-se enfatizar a comida como referência cultural e elemento constitutivo da identidade envolvendo seus aspectos sociais e simbólicos.
Objetivo específico 1:
Discorrer sobre o processo de imigração pomerana ao Espírito Santo, abordando os modos de vida deste povo nos primórdios da imigração;
Principais teóricos: Ismael Tressman, Helmar Reinhard Rolke, Valdemar Gaede, Joana Bahia, Klauss Granzow.
Metodologias Utilizadas: Pesquisa Bibliográfica Histórica sobre imigração pomerana e suas tradições.
Objetivo específico 2:
Abordar os aspectos culturais pomeranos e verificar como estes atuam na construção da identidade deste povo;
Principais teóricos: Stuart Hall, Roberto Da Matta, Denys Cuche, Roque de Barros Laraia, Marshall Sahlins, Claude Levis-Trauss, Nestor Garcia Canclini, Clifford Geertz, Giralda Seyferth, Manuela Carneiro da Cunha, Everaldo Guimarães Rocha.
Metodologias Utilizadas: Observação Participante com foco nos aspectos culturais. Análise de acervos fotográficos das famílias. Entrevista Semi-Estruturada sobre: Significações e percepções de ser descendente de imigrante pomerano, percepções de não pomeranos sobre o seu modo de vida, mudanças nos modos de vida dos pomeranos e seus motivos, importância de se preservar o modo de vida dos pomeranos e os elementos que marcam o modo de vida dos pomeranos.
Objetivo específico 3:
Identificar as comidas pomeranas e as tradições a elas associadas, explorando o processo de construção continuada das tradições culinárias, nos rituais, nas festas e no cotidiano dos pomeranos.
Principais teóricos: Massimo Montanari, Klass Woortman, Roberto Da Matta, Felipe Fernandez-Armesto, Ana Maria Canesqui, Rosa Wanda Diez Garcia, Maria Eunice Maciel, Vivian Braga, Sidney Mintz, Mariza Peirano, Arnold Van Gennep, Victor Turner.
Metodologias Utilizadas: Pesquisa Bibliográfica sobre o estudo antropológico da comida. Análise dos acervos fotográficos das famílias. Observação Participante no

cotidiano das famílias das duas comunidades, bem como dos rituais e festas que acontecem nas mesmas. Entrevista semi-estruturada sobre: a comida como um marcador de identidade pomerana; as significações e representações da comida e do ato de comer. - as comidas pomeranas, seus modos de fazer, os costumes relacionados a ela; significados das comidas tradicionais pomeranas; as comidas no cotidiano, diferenças entre os dias da semana, forma de aquisição dos alimentos, mudanças nas formas de aquisição com o passar do tempo, motivos das mudanças; sobre o preparo das refeições, significados do ato de cozinhar para os indivíduos, horários das refeições, os modos de comer, organização da mesa, dentre outros; sobre utensílios de cozinha ou equipamentos antigos ou tradicionais utilizados e seus significados; a comida nas festas e rituais, mudanças com o passar do tempo, percepções destas mudanças, organização das mesas de refeição; comida nos feriados religiosos, tradições e costumes nestas ocasiões; a comida nos velórios e suas significações; as mudanças nas comidas do cotidiano e dos rituais e festas religiosas e culturais e nos modos de comer com o passar do tempo; formas de organização das refeições e dos cenários das refeições em diferentes ocasiões; utensílios antigos utilizados e que deixaram de ser usados; possíveis motivos das mudanças ocorridas.

Objetivo específico 4:

Analisar as dimensões sociais e simbólicas relacionadas à comida e às tradições pomeranas;

Principais teóricos: Marcel Mauss, Éric Sabourin, Henrique Carneiro, Rosa Wanda Diez Garcia

Metodologias Utilizadas: Observação participante do cotidiano de famílias residentes nas duas comunidades e dos rituais e festas religiosas e culturais integrantes da cultura pomerana. Análise dos acervos fotográficos das famílias. Entrevistas semi-estruturadas abordando as seguintes questões: as dimensões sociais envolvidas nas tradições culinárias, mutirões e suas contribuições, percepções sobre buffets, preparativos das festas, obtenção dos alimentos para as festas, mudanças com o passar do tempo, utensílios usados nos casamentos e sua forma de obtenção, escolha de ajudantes e sobre as trocas de comida e reciprocidade entre as famílias.

Objetivo específico 5:

Abordar a importância das memórias dos idosos para a transmissão dos aspectos culturais pomeranos entre as gerações, bem como, analisar as percepções dos pomeranos quanto às mudanças que se deram ao longo das gerações.

Principais teóricos: Ecleia Bosi, Maurice Halbwachs, Michael Pollak, Olga Simson.

Metodologias Utilizadas: Análise de acervo fotográficos de famílias pomeranas. Relatos de moradores sobre as tradições pomeranas. Entrevista semi-estruturada, abordando as diferenças de percepções sobre a cultura pomerana entre diferentes gerações.