

Recebido em: 02 de agosto de 2017
Aprovado em: 15 de outubro de 2017
Sistema de Avaliação: Double Blind Review
RPR | a. 15 | n. 1 | p. 23-39 | jan./jun. 2018
DOI: <https://doi.org/10.25112/rpr.v1i0.1327>

TRABALHO, MEMÓRIA E PRÁTICAS DE RECIPROCIDADE EM NARRATIVAS SOBRE A ALIMENTAÇÃO EM SANTA CRUZ DO SUL

WORK, MEMORY AND RECIPROCITY PRACTICES IN NARRATIVES ABOUT FOOD IN SANTA CRUZ DO SUL

Everton Luiz Simon

Mestre em Desenvolvimento Regional da Universidade de Santa Cruz do Sul (Santa Cruz do Sul/Brasil). Professor na Universidade de Santa Cruz do Sul (Santa Cruz do Sul/Brasil). E-mail: evertonsimon@gmail.com.

Éder da Silva Silveira

Doutor em História pela Universidade do Vale do Rio dos Sinos (São Leopoldo/Brasil). Professor na Universidade de Santa Cruz do Sul (Santa Cruz do Sul/Brasil). E-mail: ersilveira@gmail.com.

RESUMO

O presente artigo propõe uma reflexão sobre a História da Alimentação e sua relação com as práticas de reciprocidade, cooperação e ajuda mútua sob o prisma da memória dos processos de cultivo e produção de alimentos em Santa Cruz do Sul. Para a realização desse estudo foram utilizados métodos de pesquisa bibliográfica, bem como entrevistas semiestruturadas com sujeitos qualificados na comunidade investigada. Como resultado, ficou evidente que nos processos de carneação ocorriam princípios e estratégias de cooperação e reciprocidade. As memórias e narrativas dos sujeitos entrevistados permitem inferir que formas autônomas de organização social caracterizaram o trabalho da carneação e a alimentação de homens e mulheres de Santa Cruz do Sul.

Palavras-chave: História da alimentação. Memória. Reciprocidade. Carneação.

ABSTRACT

The paper presents a reflection about the History of Food and its relationship with the practices of reciprocity, cooperation and mutual assistance under the prism of the memory of the processes of cultivation and food production in Santa Cruz do Sul. Were used bibliographic research methods, as well as semi-structured interviews with qualified subjects in the community investigated. As a result, it was evident that in the meat-packing processes there were principles and strategies of cooperation and reciprocity. The memories and narratives of the subjects interviewed allow to infer that autonomous forms of social organization characterized the work of meat and the men and women of Santa Cruz do Sul.

Keywords: History of food. Memory. Reciprocity. Work of meat.

1 INTRODUÇÃO

Os temas da comida e da alimentação têm invadido as ciências humanas, especialmente a partir do momento em que se percebeu que o gosto alimentar não resulta exclusivamente dos aspectos nutricionais e biológicos dos alimentos. O termo “comer”, diferentemente de “alimentar-se”, implica em um ato social, na medida em que constitui e é constitutivo de “atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações”, conforme salientou Carlos Antunes dos Santos (2005, p. 12). Na perspectiva apresentada por Santos, o alimento constitui uma categoria histórica, pois carrega vestígios dos padrões de permanências e mudanças dos hábitos e das práticas alimentares, referenciais importantes da cultura humana.

Preferências e hábitos alimentares, significação simbólica dos alimentos, bem como a história do comportamento à mesa são exemplos de temas que têm recebido certo destaque. Pesquisadores como Braudel (1994; 1970), Santos (1995; 2005), Carneiro (2003; 2005), Meneses e Carneiro (1997), Armesto (2004), Flandrin e Montanari (1998), Montanari (2003; 2009; 2013), Mintz (1986; 1996; 2001), Freyre (1997), Cascudo (1983), Strong (2004), Elias (1987; 1994), dentre outros, demonstraram, com seus trabalhos, que a história da alimentação é, hoje, um campo consolidado na historiografia. Esse campo, conforme é percebido em diferentes trabalhos, tem suscitado reflexão e diálogo com perspectivas metodológicas e referências teóricas diversas, particularmente no âmbito da História Cultural.

O presente texto insere-se no campo da História da Alimentação e seu tema está relacionado às práticas de reciprocidade, cooperação e ajuda mútua a partir dos processos de cultivo e produção de alimentos na cidade de Santa Cruz do Sul, na região do Vale do Rio Pardo, no sul do Brasil.

A rigor, trata-se de um exercício de análise e reflexão de fontes recolhidas e/ou produzidas no contexto da pesquisa que resultou na dissertação de mestrado de um de nós¹, com intersecção de conteúdos e temas discutidos no Seminário “Populações e Etnicidade: conceitos e teorias. Escalas, narrativas e fontes na imigração”, ocorrido no Programa de Pós-Graduação em História da Unisinos, em 2016/1. Os dados foram obtidos em pesquisa de campo, com 39 sujeitos residentes na região valendo-se de instrumentos da História Oral.

Alberti (2005), afirma que a História Oral é uma metodologia de pesquisa que surgiu em meados do século XX, após a invenção do gravador. “Ela consiste na realização de entrevistas gravadas com indivíduos que

¹ SIMON, Everton Luiz. **Culinária regional: história, saberes e identidade regional no Vale do Rio Pardo, RS/Brasil**. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Regional) - Universidade de Santa Cruz do Sul, 2014.

participaram de, ou testemunharam acontecimentos e conjunturas do passado e do presente” (2005, p. 155). Segundo Tedesco (2014, p. 122) as fontes orais dizem respeito à memória e são “influenciadas pelas condições do meio”. Silveira (2007, p. 41) complementa que a metodologia “produz narrativas orais, que são narrativas de memória”. Essas, por sua vez, “são narrativas de identidade na medida em que o entrevistado não apenas mostra como ele vê a si mesmo e o mundo, mas também como ele é visto por outro sujeito ou por uma coletividade”.

Na revisão e análise das entrevistas realizadas, partimos do pressuposto de que, enquanto fontes de memórias, estaríamos diante de narrativas compostas “por vivências, espaços e lugares, tempos, pessoas, sentimentos, sensações, objetos, sons e silêncio, arrumas e sabores, texturas, formas (STEPHANOU; BASTOS 2011, p. 420).

A memória, é tecida de lembranças e esquecimentos, diferente da história, não tem compromisso com o trabalho de crítica, de problematização, de interrogação sobre os processos de “transformação marinha” que sucedem no tempo e se expressam em produções discursivas inscritas nos regimes de verdade e do presente. A memória voluntária ou involuntária emerge e transversaliza o tempo, atribui identidades à história de uma vida a um passado coletivo (STEPHANOU; BASTOS 2011, p. 420).

Nesse contexto, realizamos uma leitura atenta das transcrições das entrevistas realizadas, buscando identificar em seus relatos aspectos relacionados às questões de um passado coletivo sobre a alimentação e, de forma especial, as narrativas sobre reciprocidade, cooperação e ajuda mútua entre as famílias na cidade investigada. Metodologicamente, o tratamento das entrevistas ocorreu a partir de três procedimentos fundamentais, conforme sugere Meithy (2005): transcrição, textualização e transcrição. Do mesmo modo, foi utilizada a análise de conteúdo para orientar a leitura das transcrições das entrevistas com objetivo de possibilitar uma melhor compreensão das narrativas.

A análise de conteúdo constitui uma metodologia usada para descrever e interpretar o conteúdo de toda classe de documentos e textos. Essa análise, conduzindo a descrições sistemáticas, qualitativas ou quantitativas, ajuda a re-interpretar as mensagens e a atingir uma compreensão de seus significados num nível que vai além de uma leitura comum. [...] A matéria-prima da análise de conteúdo pode constituir-se de qualquer material oriundo de comunicação verbal ou não verbal, como cartas, cartazes, jornais, revistas, informes, livros, relatos autobiográficos, discos, gravações, entrevistas, diários pessoais, [...] (MORAES, 1999, p. 7-8).

Através da análise de conteúdo, percebemos que as categorias da reciprocidade e ajuda mútua ficavam mais latentes quando os entrevistados falavam a respeito da carneação e do consumo de carne. Por

esse motivo, o texto estará dividido em três partes. Na primeira, apresentamos um breve exercício de contextualização da História da Alimentação enquanto campo historiográfico. Na segunda, abordamos as características de reciprocidade, cooperação e ajuda mútua a partir dos processos de carneação e produção de alimentos.

2 HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO: ASPECTOS INTRODUTÓRIOS

O estudo da alimentação, enquanto campo, revela-se fascinante por permitir desvendar, a partir de uma prática cotidiana, valores, saberes, significados e representações dos grupos sociais. O campo da história da alimentação, por ser amplo e possibilitar diferentes abordagens e problematizações, tem absorvido pesquisas cujas fontes têm sido igualmente bastante variadas.

Henrique Carneiro (2003, p. 131), explica que a História da Alimentação é considerado um campo de estudo histórico ou historiográfico, que se transforma em “um espaço conceitual elástico e de fronteiras difusas [...] a partir de diversas fontes - literárias, folclóricas, iconográficas, econômicas e arqueológicas”. A disciplina abarca diversas características da cultura humana, dentre as quais podemos destacar as necessidades biológicas, os recursos econômicos e os sentidos culturais que aplicam aos alimentos uma gama de possibilidades e significados (CARNEIRO, 2003, p. 131).

Desde a Antiguidade, a alimentação foi objeto de atenção e de conhecimento. Aspectos como a necessidade de obter alimentos para a manutenção das necessidades biológicas, suas possibilidades e processos de escolha, bem como os rituais e significações da alimentação foram e são temas fundamentais (MENESES; CARNEIRO, 1997).

A antropologia, de acordo com Meneses e Carneiro (1997, p. 19), pode ser considerada a disciplina que mais se preocupou com a temática da alimentação. Recolhendo grande acervo de informações, ela exerceu sobre as demais disciplinas, inclusive a História, influência mais que considerável. Os profissionais da antropologia buscaram trabalhar com técnicas de uma etnografia sistemática baseada nos hábitos alimentares e, assim, interpretá-los culturalmente.

Santos (2005, p. 83) corrobora com esse pensamento ao afirmar que durante muito tempo “a alimentação e as práticas culinárias constituíram-se em espaços privilegiados de estudos da antropologia e dos antropólogos”. As disciplinas da antropologia, da sociologia e da história abarcam uma grande variedade de temas, dentre eles estão

as conexões entre alimento, nutrição e saúde; desordens alimentares; desigualdades de consumo por classe, gênero e idade, nação; relação do alimento com as culturas culinárias; o impacto do colonialismo e das migrações sobre a alimentação; a transformação das tecnologias de produção e suas consequências sociais, etc. (MENESES; CARNEIRO, 1997, p. 19).

Como afirma Carneiro (2003), em 1932, o trabalho pioneiro realizado pelo botânico Adam Maurizio sobre a história dos vegetais influenciou e possibilitou, anos mais tarde, que historiadores franceses como Lucien Febvre, Fernand Braudel e Jean-Louis Flandrin desenvolvessem e introduzissem aspectos do tema na historiografia. Os estudos apresentados por esses historiadores fundamentaram-se no conceito de vida material. A partir de então, o estudo da história da alimentação sofreu uma verdadeira mudança.

Meneses e Carneiro (1997) destacam dois importantes estudos no campo da história da alimentação. O primeiro, de Redcliffe Salamam (1949), realizou um estudo sobre a batata e suas influências sociais na história; o segundo, de Sidney Mintz (1986 e 1996), envolveu importantes trabalhos sobre o açúcar e suas condições de produção, com destaque ao trabalho escravo e à exploração moral. Meneses e Carneiro (1997, p. 17) afirmam que os trabalhos de Mintz sobre o açúcar funcionaram como uma “metáfora para articular os diversos agentes sociais e dar inteligibilidade à interação entre eles”.

Nessa perspectiva, os anos 1960 e 1970 foram fundamentais para a institucionalização da história da alimentação enquanto campo historiográfico, principalmente entre os historiadores franceses que buscavam, através das questões de conteúdo demográfico, importantes objetos de estudos sobre a temática. Pesquisadores como Fernand Braudel (1961), Jean Paul Aron (1961) e (1975), Bartholomé Benassar e Joseph Goy (1975), Maurice Aymard (1975) e Jean Louis Flandrin (1983), dentre outros, demonstraram, com seus trabalhos, que a história da alimentação poderia ser um importante campo a ser explorado na historiografia.

A partir desse entendimento, pode-se perceber que a história da alimentação passa, a partir da década de 1970, a relacionar-se com a preferência dos aspectos culturais e sociais. Johan Poitier (1996, p. 238, *apud* Meneses e Carneiro, 1997, p. 16) destaca que o “enfoque social é reconhecido como uma importante característica da alimentação”. O enfoque social é apresentado através da rede de “inter-relações que o alimento obrigatoriamente mostra, transforma-o, no mais poderoso instrumento para moldar interações e expressões de uma cultura e sociedade”. O enfoque cultural, desse modo,

não ignora a necessidade física da alimentação, mas desloca decisivamente a atenção dos alimentos para as formas de prepará-lo e, sobretudo, consumi-los como espaços

de articulação de sentidos, valores e mentalidades, etc. (MENESES; CARNEIRO, 1997, p. 17).

Os conceitos de vida cotidiana, cultura material, mentalidades, corpo, família e morte, tornaram-se em alguns dos elementos que fundamentaram e consolidaram a história da alimentação enquanto campo de pesquisa da história. O conceito de cultura material passou a contemplar questões mais imediatas da sobrevivência humana como “a comida, a habitação, o vestuário” (MENESES; CARNEIRO, 1997, p. 28).

Aos poucos, o campo histórico, convergindo de forma inter e multidisciplinar com base em procedimentos metodológicos e discussões teóricas, passou a compreender determinadas manifestações e processos relacionados à alimentação humana, considerando o tempo e o espaço (GIMENES, 2015).

A História da Alimentação, como afirma Henrique Carneiro (2005, p. 76) é

muito mais do que a história de um alimento específico, de uma forma de preparo, de uma receita ou de uma tradição específica, a história da alimentação tem o desafio de enfocar o alimento em sua transcendência maior como símbolo. O que não significa que não devamos estudar também os pratos, as receitas, os molhos e os preparos em sua historicidade (CARNEIRO, 2005, p. 76).

Carlos Roberto Antunes dos Santos (2009, p. 92) corrobora que a História da Alimentação objetiva estudar “as preferências alimentares, a significação simbólica dos alimentos, as proibições dietéticas e religiosas, os hábitos culinários, a etiqueta e o comportamento à mesa” e complementa que, de maneira geral, “a alimentação mantém significativas relações em cada sociedade com os mitos, a cultura e as estruturas sociais”.

A historiografia dos últimos anos apresenta uma relação especial com a temática da alimentação. É perceptível o crescimento das inúmeras possibilidades a serem pesquisadas no campo histórico. Os temas relacionados à alimentação adentraram nos domínios da história, e uma dessas expressões se manifesta na recente expansão editorial e no desenvolvimento de pesquisas acadêmicas com enfoques bem diversificados. Pilla e Saucedo (2015, p. 1) ratificam que o campo da história da alimentação transforma-se em um tema muito instigante, pois permite e reforça o diálogo entre diversos campos de saberes, utilizando, para isso, uma grande possibilidade de fontes, metodologias, teorias e conceitos. Para as autoras, o campo de pesquisa apresenta, assim, uma vasta gama de

possibilidades de investigações a partir de livros de receitas, manuais de culinárias, revistas de gastronomia, literatura, obras de arte, tratados de agricultura, livros de

economia doméstica, manuais de puericultura, revistas e periódicos, entre muitos (PILLA; SAUCEDO, 2015, p. 1).

Santos (2009, p. 92) observou que a temática é muito rica em possibilidades para o historiador e outros profissionais, “como aqueles da área da nutrição, quando contempla a culinária, a alimentação e seus rituais de comensalidade, bem como as práticas alimentares”. Nesse contexto, é importante destacar que a formação do gosto alimentar não é, exclusivamente, determinada pelos valores nutricionais e/ou biológicos. Competem aí, conforme afirmou o pesquisador, um conjunto de valores, dentre os quais podemos destacar os ritos, as mentalidades, o valor das mensagens que se trocam quando se está diante da mesa e da comida, valores éticos e religiosos, a transmissão dos saberes e técnicas inter e intra-geração, a psicologia individual e coletiva, as práticas de cooperação, reciprocidade e outros tantos fatores. Frente a esses conjuntos de valores concordamos com Santos (2009) ao afirmar que o alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudança dos hábitos e das práticas alimentares em ritmos diferenciados têm referências na própria dinâmica social.

Henrique Carneiro (2005, p. 72) afirma que “os critérios morais, a organização da vida cotidiana, o sistema de parentesco, os tabus religiosos entre outros aspectos” também podem apresentar conexões com os costumes alimentares e, assim, evidenciar possibilidades de pesquisa.

No Brasil, o campo da história da alimentação encontra-se em estágio inicial de desenvolvimento e, aos poucos, tem encontrado cada vez mais adeptos entre os historiadores e pesquisadores que foram atraídos por novas e abundantes possibilidades de pesquisa. Dentre aqueles que podemos mencionar, além das contribuições já citadas, estão: Henrique Carneiro (2003, 2005), Gilberto Freyre (1997) Câmara Cascudo (1983) e Carlos Roberto Antunes dos Santos (1995; 2005; 2009) bem como, Leila Algranti (2010).

Frente às importantes contribuições para a historiografia, a literatura disponível hoje no campo da História da Alimentação possibilita maior amadurecimento a respeito desse tema. Sobre a alimentação é preciso relativizar que ela é um dos principais componentes da etnicidade e está fortemente ligada aos fatores culturais. Nesse contexto, alimentar-se é muito mais que um ato biológico e fisiológico, “a comida pode ser entendida como uma forma de despertar lembranças e permite reconstruir a memória, o que possibilita redefinir e reconstruir a história e as identidades”, afirma Santos (2009, p. 83). Além de todo aporte de calorias, proteínas e carboidratos, a História da Alimentação apresenta possibilidades de encontrar um universo de significados, de representações e de história.

3 PROCESSOS DE RECIPROCIDADE, COOPERAÇÃO E AJUDA MÚTUA A PARTIR DOS PROCESSOS DE CARNEAÇÃO

Sabemos que o consumo de carne foi e ainda é uma importante fonte de proteína nas dietas de muitas populações ao redor do mundo. Se o consumo de carne² ajudou nossa espécie a sobreviver e prosperar, é compreensível que muitos povos tenham adotado o hábito de consumi-la, colocando-a em lugar de destaque nas culturas e tradições humanas.

Em meados dos anos 1950, algumas famílias rurais da região de Santa Cruz do Sul, se organizaram no que ficou conhecido como a carneação. O ritual acontecia com frequência, principalmente nas famílias numerosas. Em Santa Cruz do Sul, o consumo da carne “fresca” ocorria principalmente em datas de comemorações específicas como aniversários, casamentos, bodas, natal e ano novo. Conforme os entrevistados, o processo de carneação iniciava cedo, pela manhã, com o aquecimento da água, o abate do animal, a raspagem do pelo com água fervente ou a retirada do couro em caso de bovinos; na sequência, ocorria a separação dos cortes e a preparação dos embutidos. Atenção especial era dada à carne que era separada para ser frita em um “panelão” de ferro em fogo a “céu aberto”, ou assada em fornos de barro, para depois ser guardada em latas, submersa na própria gordura do animal.

A técnica de conservação da carne submersa em gordura era muito comum em Santa Cruz, principalmente na região mais rural da colônia, devido à falta de energia elétrica³. Para isso, a conservação de alimentos, principalmente da carne, leite e derivados, demandava o uso e o domínio de técnicas especiais de conservação. Para a realização desses processos, era comum a formação de redes de cooperação e ajuda mútua entre os vizinhos e familiares.

Sabourin (2011) destaca que a ajuda mútua é reconhecida como uma forma de cooperação, de organização do trabalho revelado da reciprocidade ou da solidariedade na produção. Em relação à carneação e à conservação da carne, as práticas eram recíprocas, pois uma família auxiliava a outra e, ao final do processo, como retribuição, a carne era distribuída como forma de agradecimento pelos auxílios prestados na jornada de trabalho.

² A palavra carne se refere aos tecidos dos corpos de animais que podem ser tomados como alimentos. A carne tornou-se elemento previsível da dieta humana há cerca de 9 mil anos, quando os povos do Oriente Médio conseguiram domesticar animais selvagens - primeiro os cães, depois as cabras e ovelhas e, por fim, os porcos, bovinos e cavalos - e criá-los junto de si (MCGEE, 2015, p. 135).

³ A energia elétrica chega à região colonial do Rio Grande do Sul, somente, por volta dos anos 1950.

Bender⁴, em seu relato, conta que quando jovem,

naquela época a carne que mais consumíamos era a de porco e a de galinha, que nós criávamos. E tinha sempre a vaca da qual tirávamos o leite, bem como o carneiro quando macho, era criado para virar carne. Mas então, como antigamente não se tinha geladeira, a gente fazia o seguinte: os vizinhos ajudavam a carrear e depois tudo era dividido entre os vizinhos, depois cada um levava uma parte, quando outro vizinho carneava a gente fazia o mesmo processo, nós íamos lá, ajudávamos, isso era a essência do processo de trabalho em comunidade em que todos os vizinhos ajudavam-se uns aos outros.

Noy destaca que o vizinho que “ajudava no processo podia levar um pouco para casa”. A entrevistada afirma que o consumo de carne naquele período era controlado, visto que

era muita gente para comer, cada um pegava um pedaço, até porque cada família tinha 12 ou 13 crianças e o dinheiro era curto[...]. Naquela época não era como hoje, com muitos mercados repletos de produtos. O dinheiro era escasso, nós tínhamos que comprar só o que não produzíamos na propriedade[...]. Produzia-se tudo em casa, comprava-se só em extremos casos.⁵

Nos relatos de Trabarch, percebe-se também práticas de cooperação quando havia a carneação de gado ou suínos. Segundo ela, “os vizinhos ajudavam e cada um levava um pouco. E a gente recebia deles quando eles carneavam. Havia uma ajuda, uma troca”⁶.

Além do processo de carneação, percebemos que os entrevistados fizeram referências à ajuda mútua entre os vizinhos e parentes nos processos de cultivo, colheita, festividades, doenças e, também, no luto. Menasche e Schmitz (2007, p. 86) destacam que a prática da reciprocidade “assegurava às famílias não apenas o abastecimento de carne, mas, também, a manutenção dos laços de sociabilidade” da comunidade. Nesse aspecto, Vendrame (2015, p. 206-207) observou que as relações de solidariedade e ajuda mútua entre os parentes e vizinhos objetivam uma rede de autoproteção

⁴ BENDER, L. **Práticas alimentares de descendentes alemães**. Entrevista concedida a Everton Luiz Simon. Santa Cruz do Sul, 10 mar. 2014.

⁵ NOY, A. E. **Práticas alimentares de descendentes alemães**. Entrevista concedida a Everton Luiz Simon. Santa Cruz do Sul, 14 mar. 2014.

⁶ TRABARCH, O. **Práticas alimentares de descendentes alemães**. Entrevista concedida a Everton Luiz Simon. Santa Cruz do Sul, 08 mar. 2014.

diante do desconhecido, podendo esta rede de reciprocidade ser acionada em diversas situações, como na elaboração de estratégias conjuntas que facilitassem a ocupação e organização em um determinado espaço.

Conforme afirma Giovanni Levi (2015, p. 18), é evidente que as relações “excedem o parentesco; redes de clientela e proteção, redes de amizade e de reciprocidade, redes de crédito e de troca são elementos essenciais em jogo [...]”. Na prática, a relação de cooperação, de ajuda mútua e reciprocidade, coloca em evidência laços sociais, sentimentais e simbólicos. Pecqueur (2009, p. 89) afirma que essas práticas são determinadas pela relação entre os agentes e tornam-se “reconhecidas pelo fato de possuírem vida própria para além do nível das transações puramente comerciais”.

As relações de reciprocidade estão presentes na família, nas relações de amizade e todas as formas de relacionamentos comunitários. A relação de reciprocidade enraíza-se, assim, “na identidade social dos agentes econômicos, pressupondo-se que esse sentimento de identificação seja suficientemente estendido ao ambiente de proximidade dos agentes” (PECQUEUR, 2009, p. 89). Como destaca Sabourin (2011, p. 36-37), ela se diferencia da troca “(simples ou mercantil mediante trabalho assalariado), na medida em que não implica uma retribuição equivalente, imediata ou diferida, que liberaria o beneficiário da sua dívida”. O autor afirma que,

certamente, existe uma espera de retorno da ajuda, ainda mais, porque a pressão social, os valores de honra e de prestígio concorrem para isto, porém sem que haja nada de contratual, nem obrigatório (SABOURIN, 2011, p. 36-37).

É importante destacar que não se está adotando o ato da troca como sinônimo de reciprocidade. Enquanto a primeira ficaria reduzida à ideia de uma prática utilitária com fins econômicos, a segunda surge da necessidade de suprimento de alimentos por escassez. Além disso, o processo de reciprocidade pode ser compreendido como “engajamento individual ou grupal como elementos importantes para a análise de permanente construção de vínculos, de alteridade e de identidade” (MARQUES *et al.* 2008, p. 154).

As permanentes construções dos vínculos têm um valor sociológico geral, pois nos permitem compreender um momento da evolução social e, como destaca Mauss (2003), têm também uma importância na história social. Nesse sentido, as práticas de dar, receber e retribuir, conforme Mauss (2003, p. 197) criam vínculos e fortalecem os laços e redes com os atores sociais. Além disso, “há uma série de direitos e deveres de consumir e retribuir, correspondendo a direitos e deveres de dar e de receber” (2003, p. 202).

Todas essas três obrigações exprimem um regime social e uma mentalidade definida:

é que tudo, alimentos, mulheres, filhos, bens, talismãs, solo, trabalho, serviços, ofícios sacerdotais e funções, é matéria de transmissão e de prestação de constas. Tudo vai e vem como se houvesse troca constante de uma matéria espiritual que compreendesse as coisas e homens, entre clãs e os indivíduos, repartidos entre as funções, os sexos e as gerações (MAUSS, 2003, p. 203.)

Nesse sentido, os aspectos relacionados à sociabilidade, à constituição do grupo e à cooperação entre pares parecem ter dado sustentação à vida em comunidade na região investigada.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

As memórias sobre a prática da carneação evidenciaram relações de cooperação, de ajuda mútua e reciprocidade. Essas práticas, no âmbito da história da alimentação, nem sempre recebem atenção e são exploradas como reveladoras de aspectos sociais que ajudam a explicar as diferentes redes e transações que caracterizam o trabalho e a alimentação, particularmente em comunidades rurais.

A ajuda mútua, assim como identificamos no referencial teórico, foi caracterizada pelos sujeitos entrevistados como uma forma de cooperação ou de organização do trabalho, revelando reciprocidade ou solidariedade na produção. Em relação às memórias de carneação e de conservação da carne, as memórias da alimentação revelaram que a colaboração recíproca entre famílias e vizinhos era fundamental no processo de distribuição e consumo.

Os temas da alimentação de autoconsumo e as diversas formas de produzir e relacionar-se com a cozinha envolvem práticas, saberes, redes, relações e processos que vão desde o plantio e à colheita, às diferentes formas de produção, distribuição e consumo. Diante dessas considerações, percebe-se que as práticas de cooperação formam redes de reciprocidade entre os agentes sociais. Em Santa Cruz do Sul, experiências nesse sentido foram importantes e podem servir para explicar historicamente o trabalho da carneação e o consumo de carne, marcados por saberes, práticas de dar, receber e retribuir, bem como por técnicas, princípios e estratégias de conservação e de consumo.

As narrativas dos sujeitos entrevistados sobre suas memórias da alimentação permitem inferir que formas autônomas de organização social caracterizaram o trabalho da carneação e o consumo de carne em Santa Cruz do Sul. O exercício de intersecção entre alimentação e práticas de ajuda mútua através da análise das fontes orais permitiu-nos compreender que o tema das práticas de reciprocidade não apenas

está presente no campo da História da Alimentação, como também pode se tornar um objeto específico de investigação à luz de uma literatura que tem valorizado o alimento como uma categoria histórica.

REFERÊNCIAS

ALBERTI, Verena. Histórias dentro da História. In: PINSKY, Carla Bassanezi (Org.). **Fontes históricas**. São Paulo: Contexto, 2005.

ALGRANTI, L. M. História e historiografia da alimentação no Brasil (séculos XIV-XIX). In: CAMPOS, A. P. ; SILVA, G. V.; NADER, M. B.; FRANCO, S. P. ; FELDMAN, S. A. (Org.). **A cidade à prova do tempo: vida cotidiana e relações de poder nos ambientes urbanos**. 1aed.Vitória: GM Editora, 2010, p. 131-154.

ARMESTO, Felipe Fernández. **Comida: uma História**. São Paulo: Record, 2004.

ARON; Jean-Paul. *Biologie et alimentation au XVIIIe siècle et au début du XIX e siècle*. In: *Économies, Sociétés, Civilisations*, a. 16, n. 5, p. 971-977, 1961. **Annales...** 16, 1961.

ARON; Jean-Paul. *Sur les consommations avariées à Paris dans la deuxième moitié du XIXe siècle*. In: *Économies, Sociétés, Civilisations*, a. 30, n. 2-3, p. 553-562, 1975. **Annales...** 30, 1975.

AYMARD; Maurice. *Pour l'histoire de l'alimentation : quelques remarques de méthode*. In: *Économies, Sociétés, Civilisations*, a. 30, n. 2-3, p. 431-444, 1975. **Annales...** 30, 1975.

BENASSAR; Bartolomé Goy Joseph. *Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire du XVe au XIXe siècle*. In: *Économies, Sociétés, Civilisations*, a. 30, n. 2-3, p. 402-430, 1975. **Annales...** 30, 1975.

BRAUDEL, F. **Bebidas y excitantes**. Madrid: Alianza Editorial, 1994.

BRAUDEL, F. **Civilização material e capitalismo**. Lisboa: Cosmos, 1970.

BRAUDEL; Fernand. Alimentation et catégories de l'histoire. In: *Économies, Sociétés, Civilisations*, a. 16, n. 4, p. 723-728, 1961. **Annales...** 16, 1961.

CARNEIRO, Henrique S. **Comida e sociedade**. Uma história da alimentação. Rio de Janeiro/RJ: Campus, 2003.

CARNEIRO, Henrique S. Comida e Sociedade: significados sociais na História da Alimentação. **História: Questões & Debates** (UFPR), Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005.

CASCUDO, L. C. **História da Alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.

ELIAS, Norbert. **A Sociedade de Corte**. Lisboa: Editorial Estampa, 1987.

ELIAS, Norbert. **O processo civilizador**: uma história dos costumes. 2. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FLANDRIN; Jean-Louis. Le goût et la nécessité : sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale (XIVe-XVIIIe siècle). In: *Économies, Sociétés, Civilisations*, a. 38, n. 2, p. 369-401, 1983. **Annales...** 38, 1983.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar**. São Paulo: Cia. das Letras, 1997.

GIMENES, M.H.S.G. Por uma história da alimentação: dissertações e teses produzidas entre 1997 e 2014 na Universidade Federal do Paraná. **Revista Helikon**, Curitiba, v. 2, n. 4, p. 16-31, 2015.

LEVI, Giovanni. Reflexões sobre família e parentela. In: VENDRAME, Maíra Ines *et al.* **Micro-história, trajetórias e imigração**. São Leopoldo: Oikos, 2015.

MAURIZIO, Adam. **Histoire de l'Alimentation végétale depuis la préhistoire jusqu'à nous jours**. Paris: Payot, 1932.

MAUSS, M. Sociologia e Antropologia. São Paulo: Casac Naify, 2003.

MCGEE, Harold. **Comida & cozinha**: ciência e cultura da culinária. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2015

MEIHY, J. C. S. B. **Manual de história oral**. São Paulo: Loyola, 2005.

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

MENASCHE, R.; MARQUES, F. C.; ZANETTI, C. Autoconsumo e segurança alimentar: a agricultura familiar a partir dos saberes e práticas da alimentação. **Rev. Nutrição**, Campinas, 21, jul./ago., 2008, p. 145-158.

MENEZES, U. T. B.; CARNEIRO, H. A História da Alimentação: balizas historiográficas. Anais do Museu Paulista - História e cultura material. São Paulo, v. 5, jan./dez. 1997, p. 9-91. **Anais...** 5, 1997.

MINTZ, S.W. **Tasting food, testing power**. Excursions into eating, culture and the past. Boston: Beacon Press, 1996.

MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Rev. bras. Ci. Soc**, v.16, n. 47, p. 31-42, 2001.

MINTZ, Sidney W. **Sweetness and power**. The place of sugar in modern history. New York: Viking Press, 1986.

MONTANARI, M. A cozinha, lugar da identidade e das trocas. In: MONTANARI, M. **O mundo na cozinha**: história, identidade, trocas. Estação Liberdade/SP: Senac, 2009.

MONTANARI, M. **A fome e a abundância**: história da alimentação na Europa. EDUSC, 2003.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. 2. ed. São Paulo: SENAC-SP, 2013.

MORAES, Roque. Análise de conteúdo. **Revista Educação**, Porto Alegre, v. 22, n. 37, p. 7-32, 1999.

PECQUEUR, Bernard. A guinada territorial da economia global. Política e Sociedade. **Revista de Sociologia Política**, PPSP UFSC, 2009. Disponível em: <<http://www.periodicos.ufsc.br/index.php/politica/article/viewArticle/11615>>. Acesso em: 20 jul. 2016.

PILLA, M. C. B. A; SAUCEDO, D. R. Apresentação. **Revista Helikon**, Curitiba, v. 2, n. 4, 2015.

SABOURIN; Eric Teoria da Reciprocidade e sócio-anthropologia do desenvolvimento. **Sociologias**, Porto Alegre, a. 13, n. 27, mai./ago. 2011, p. 24-51.

SALAMAN, R. N. **The history and social influence of the potato**. Cambridge: Cambridge University Press, 1949.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates (UFPR)**, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. **História da Alimentação no Paraná**. Curitiba: Fundação Cultural, 1995.

SANTOS Carlos Roberto Antunes dos. O lugar da alimentação na história. In: MONTEBELLO, Nancy de Pilla; COLLAÇO, Janine Leitch (Org.). **Gastronomia: cortes e recortes**. 2. ed. Brasília: SENAC/ DF, p. 82-95, 2009.

SILVEIRA, É. S. História Oral e memória: pensando um perfil de historiador etnográfico. **MÉTIS: história & cultura**, v. 6, n. 12, p. 35-44, jul./dez. 2007.

SIMON, Everton Luiz. **Culinária regional: história, saberes e identidade regional no Vale do Rio Pardo, RS/Brasil**. 118 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Regional) - Universidade de Santa Cruz do Sul, 2014.

STEPHANOU, Maria; BASTOS, Maria Helena Câmara. História, Memória e História da educação. In: STEPHANOU, Maria; BASTOS, Maria Helena Câmara (Org.). **Histórias e memórias da educação no Brasil**. Vol. III - Século XX. 4. ed. Rio de Janeiro: Vozes, p. 416-429, 2011.

STRONG, R. **Banquete**: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2004.

TEDESCO, João Carlos. **Nas cercanias da Memória**: temporalidades, experiência e narração. Passo Fundo: Ed, UPF; Caxias do Sul: EDUCS, 2004.

VENDRAME, M. I. Mobilidade, redes e experiências migratórias: reflexões sobre as estratégias de transferência dos imigrantes italianos para o Brasil meridional. In: VENDRAME, Maíra Ines *et al.* **Micro-história, trajetórias e imigração**. São Leopoldo: Oikos, 2015.