

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

MARCIO LUCIO MARTINS

**OS SABORES DA CAÇA E DA PESCA: HISTÓRIA DE VIDA DE
UMA FAMÍLIA DE DESCENDENTES DE ITALIANOS. (1947-1998)**

CURITIBA

2010

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

MARCIO LUCIO MARTINS

**OS SABORES DA CAÇA E DA PESCA: HISTÓRIA DE VIDA DE
UMA FAMÍLIA DE DESCENDENTES DE ITALIANOS. (1947-1998)**

Trabalho apresentado como requisito parcial para a obtenção do título de Mestre em História. Programa Minter de Pós-Graduação em História. Universidade Federal do Paraná/UNIPAR.

Orientador: Prof. Dr. Carlos Roberto Antunes dos Santos

CURITIBA

2010

RESUMO

O presente trabalho se insere nos estudos da História e Cultura da Alimentação e diz respeito às recorrências à caça e a pesca, como: 1. Forma de subsistência, 2. Sociabilidade e hábito alimentar, 3. Prática cultural, no cotidiano de uma família descendente de italianos, tomada como modelo, que migrou da Linha 28, município de Guaporé, Rio Grande do Sul para o que é hoje Linha Cairú, município de Coronel Freitas, região que na época (1947) pertencia ao município de Chapecó, Santa Catarina.

RESUMÉN

En el trabajo que se presenta se inserta em los estudios de la Historia y Cultura de la Alimentación y hace recorrencias a respecto de la caza y pesca, como: 1. Forma de subsistência, 2. Sociabilidad y habito alimentar, 3. Práctica cultural en el cotidiano de una familia descendiente de italianos que sirve como modelo, que migro de la Linha 28, município de Guaporé, Rio Grande do Sul para lo que es hoy Linha Cairú, município de Coronel Freitas, região que en la epoca pertenecia al município de Chapecó, Santa Catarina.

Palavras Chave: Cultura, Caçador, Pescador, Comida, Sociabilidade.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus por ter me ajudado a chegar a essa nova fase da vida. Aos queridos amigos, colegas e professores da Unipar/UFPR muito obrigado pelos momentos de convívio.

A minha gratidão ao meu amado pai Nelson Martins, pelas caçadas e pescarias que juntos fizemos, passagens estas que estão vivas em minhas lembranças e no meu coração. A minha mãe amada Néri Terezinha Martins, pelo amor e pela paciência. Aos caçadores e pescadores da nossa família, que jamais pensaram que nossa história um dia me ajudasse a fazer uma das maiores caçadas que já fiz que é essa dissertação.

Minha eterna gratidão, ao orientador Dr. Carlos Roberto Antunes dos Santos pela paciência, pelo profissionalismo, pela liberdade que me deu para escrever. Espero que logo que possível façamos nossa pescaria.

A minha esposa Ketty Meneghini Martins obrigado por compreender minhas ausências. Obrigado pelo amor e companheirismo. Ao meu filho João Pedro Meneghini Martins, papai te ama e espera poder lhe ensinar a ser um caçador, para que essa tradição mantenha-se viva em nossa família.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	8
Capítulo I: A caça, a pesca e a história.....	15
1.1 Caçadores	21
1.2 Pescadores.....	25
1.3 A sociedade dos caçadores	28
Capítulo II: Colonização do oeste catarinense.....	35
2.1 Indígenas, Caboclos e Negros	45
2.2 Italianos, Alemães e Poloneses.....	57
2.3 Japoneses	70
Capítulo III A família Franceschina, e seu cotidiano.....	73
3.1 Os animais da região oeste	84
3.2 As mulheres e as crianças na caça e na pesca.....	92
3.3 Leis Gastronômicas.....	103
Conclusão	108
Referencias Bibliográficas	113

Lista de fotos

Foto 1: Igreja velha, Linha Cairú – SC. 1956.....	32
Foto 2: Índios Kaingang, Chapecó – SC. s.d.....	47
Foto 3: Grupo de danças italiana, Colônia Cela, Chapecó – SC. 2007.	62
Foto 4: Parentes e amigos, Linha 28 – RS. 1950.....	74
Foto 5: Caçada de veados. Linha Cairú – SC. 1960.....	76
Foto 6: Piquenique, Linha 28 – RS. 1938.	77
Foto 7: Festa de Casamento Hermes Chiella, Linha Cairú – SC. 1960.....	78
Foto 8: Time do Cairú – SC. 1960.....	78
Foto 9: Celebração, Linha Cairú – SC. 1975.....	79
Foto 10: Caçada com Pe. Alcindo, Barra do Garça – MT. 1980.....	81
Foto 11: Treinamento do Cachorro, Chapecó – SC. 2005.....	84
Foto 12: Nora limpando os peixes, Sarapuí – SP. 1998.	92
Foto 13: Caçada de capivara, Sarapuí – SP. 1998.....	96
Foto 14: Caçada de capivara, Sarapuí – SP. 1998.....	98
Foto 15: Caçada de quati, Sarapuí – SP. 1998.	98
Foto 16: Filhote de Veado, Sorriso – MT. 1996.....	100
Foto 17: Jaguatirica, Sorriso – MT. 1996.....	101

Lista de Folders

Folder 1: Igualdade racial, Chapecó – SC. s.d.....	56
Folder 2: Segunda festa do imigrante, Chapecó – SC. 2007.....	70
Folder 3: Ata da fundação da colônia de pescadores, Chapecó – SC. 1999.....	105
Folder 4: Carteira de pescador, Chapecó – SC. 1998.....	106

Lista de Mapas

Mapa 1: Definição da fronteira entre Brasil e Argentina, 1885.	36
Mapa 2: Empresas colonizadoras, Santa Catarina, s.d	38
Mapa 3: Fazenda Campina do Gregório atual Chapecó – SC. s.d.....	40
Mapa 4: Colônias militares no Oeste Catarinense, s.d.	41
Mapa 5: Definições dos limites entre o Paraná e Santa Catarina, s.d.....	42
Mapa 6: Caminhos dos tropeiros, 1848.....	49
Mapa 7: Empresa Colonizadora Irmãos Lunardi, Chapecó – SC. s.d	59

INTRODUÇÃO

O presente trabalho *Os Sabores da Caça e da Pesca: História de Vida de uma Família de Descendentes de Italianos (1947-1998)* se insere nos estudos da História e Cultura da Alimentação e diz respeito às recorrências à caça e a pesca, como: 1. Forma de subsistência, 2. Sociabilidade histórica e hábito alimentar, 3. E prática cultural, no cotidiano de uma família descendente de italianos, tomada como modelo, que migrou da Linha 28, município de Guaporé, Rio Grande do Sul para o que é hoje Linha Cairú, município de Coronel Freitas. Esta região na época (1947) pertencia ao município de Chapecó, Santa Catarina.

O nosso objeto de pesquisa está centrado nas atividades da caça e da pesca, que constituíram hábitos alimentares na região estudada e que de modo em geral tornaram-se as principais fontes de pesquisas para o presente trabalho. Tais atividades em termos de História e Cultura da Alimentação e como também explicações de história de vida, num diálogo constante com a Antropologia Cultural, expressam temas identificados com os paradigmas da Nova História a partir de mudanças e rompimentos com a História Tradicional. Foi com a abordagem das novas concepções da História, através dos autores oriundos da Escola dos Annales e da Nova História, que inéditos preceitos teórico-metodológicos permitiram a organização e elaboração deste trabalho.

Alguns dos temas mais elementares da existência humana como a comida, a habitação e o vestuário foram trabalhados por F. Braudel, que era da segunda geração dos Annales. Antes de Braudel temos Lucien Febvre que abordou temas relacionados à cozinha e o seu entorno. O fatiamento da história através da micro-história defendido pelas escolas históricas italiana e francesa evidenciou, por exemplo, os trabalhos de Jacques Le Goff e Pierre Nora com a fragmentação da história e seu diálogo com as demais áreas do conhecimento. Todo este movimento de repensar a História e as Ciências Humanas foi extremamente profícuo, sendo que historiadores como Jean Paul Aron e Jean Louis Flandrin enfatizaram a necessidade de que temas como a comida, por exemplo, fosse levado a sério.

A partir dessas novas abordagens a gastronomia, a cozinha, as etiquetas, as representações identitárias da comida, os pratos típicos e a comida regional ganham

gradativamente seu espaço na história. O comer torna-se objeto de pesquisa, pois faz uma ponte com várias áreas do conhecimento como, por exemplo: a Antropologia, a Sociologia, a Geografia, a Nutrição, a Medicina, a Economia, entre outras áreas.

Essa interdisciplinaridade destacada acima é um exemplo das dimensões em que a história e cultura da alimentação podem ser trabalhadas e exploradas em diálogos permanentes. Isso tudo nos permite dizer que o que se come está repleto de significados, simbologias, representações, estruturas sociais, políticas, econômicas, morais, éticas, comportamentais, entre outras.

No sentido de pensar o comer como um ato sócio-cultural, tema estudado pelo grupo de pesquisa da história e cultura da alimentação da Universidade Federal do Paraná, possui muitos trabalhos e publicações brilhantes como, por exemplo: A História da Alimentação no Paraná, entre outros. Este assunto diz respeito a uma série de condutas a serem seguidas, vislumbramos a caça e a pesca como objeto de pesquisa e abordagem. O que se caça, o que se pesca, com quem se pesca, com quem se caça, com quem se come, de que forma se come, quais as representações que são encontradas com essas práticas, é o que faz despertar nossa curiosidade de historiador, daí a justificativa do presente trabalho.

A caça e a pesca nos revelam não apenas as necessidades de uma família descendente de italianos, mas sim práticas exercidas pela maioria dos migrantes que se instalaram em regiões mais isoladas do oeste catarinense. O exemplo que utilizamos foi de uma família, mas que serve de modelo para termos uma idéia de como era a vida de grande parte dos camponeses, suas subsistências e das demais pessoas que viviam distantes dos núcleos urbanos.

Pouco a pouco as estruturas sociais vão se revelando na medida em que escutamos mais uma fala ou que viajamos em pensamentos juntos nas caçadas e pescarias de Etevlino Franceschina e de sua família. Entre outras coisas podem ser encontradas nas fotos, nas falas dos entrevistados, estruturas familiares conservadoras, patriarcais, dominadoras com preeminência da figura masculina, ao lado de questões econômicas, modo de vida, atuações da Igreja Católica, tipo de culinária única, vida tipicamente rural, etc.

Para a elaboração da pesquisa foi realizada, junto ao levantamento de fotos e coleta de entrevistas livres, uma revisão bibliográfica de livros e autores que tratam da

História e Cultura da Alimentação. Além destes, foram utilizados outros autores que vislumbram o processo de colonização, imigração e história regional ligados à Antropologia, Sociologia, Economia e outras áreas. Por último, e considerado de crucial importância para que este trabalho fosse produzido, foram utilizadas imagens e fotos do cotidiano da família em estudo, que remontam parte de seu passado, do seu dia a dia e do seu modo de vida. Além das fotos, foram realizadas entrevistas livres enfatizando a alimentação e o entorno da caça e da pesca. A apresentação dos mapas teve como função dar uma noção do processo de ocupação do território e dos seus limites.

No sentido de distribuição para maior entendimento do texto o trabalho foi dividido da seguinte forma: No primeiro capítulo buscamos estabelecer a historicidade da caça e da pesca, sem retroagir a tempos remotos. Essa foi uma forma de mostrar como as práticas culturais, e de modo especial a alimentação, possibilitam a descrição de um grupo dentro de uma sociedade no que diz respeito a valores, opções, sistemas políticos, econômicos e sociais, entre outros.

Depois de feita esta correlação histórica, tentamos definir os animais de caça, suas categorias e os “bons” de comer. Dadas essas discussões adentramos aos significados e as relações históricas que os camponeses e os nobres da Europa tinham com a floresta.

No sentido da sistematização da comida fizemos uma pequena abordagem no que diz respeito a grande variedade da cozinha brasileira, bem como as influências herdadas dos grupos étnicos que constituíram a população brasileira.

Buscamos esclarecer ainda algumas definições e conceitos sobre caçadores e pescadores, também como se deu a evolução do comércio e das indústrias de equipamentos de caça e de pesca que hoje movimentam recursos expressivos no mundo todo.

O último tema abordado neste primeiro capítulo diz respeito à sociedade dos caçadores. A partir daí são tratadas todas as implicações inerentes às representações, as sociabilidades e as tradições da caça na Linha Cairú.

No segundo capítulo tentamos mostrar como ocorreu o processo de aquisição das terras por parte dos migrantes, bem como a atuação das empresas colonizadoras, que parte das terras usurpou dos índios e caboclos, e as demais áreas que receberam a

concessão do governo para que promovessem a ocupação. Essa política ocupacional resolveria, pelo menos em tese, a incorporação definitiva das terras do oeste catarinense como sendo território brasileiro.

Ainda nesse segundo capítulo foi feito um pequeno “inventário” dos grupos étnicos que passaram a habitar a região oeste de Santa Catarina, de modo especial as regiões que pertenciam ao município de Chapecó. Neste caso destacamos as populações de índios, caboclos, negros, italianos, alemães, poloneses e japoneses.

Estes grupos étnicos trouxeram consigo uma série de elementos culturais, como por exemplo, as formas de produção, contribuições lingüísticas, pratos típicos, uma culinária diversificada em torno de festas religiosas, mas tendo como pano de fundo as atividades da caça e da pesca. Todos esses elementos que destacamos vieram se sobrepor à cultura local e os mais afetados foram os remanescentes de grupos étnicos indígenas e caboclos.

Todos os grupos que destacamos neste segundo capítulo fazem parte da população que se miscigenou e que constituiu a população oestina. Junto a estes, uma vasta influência no que diz respeito aos hábitos, práticas e tradições alimentares.

No terceiro e último capítulo destacamos a experiência de vida de Etelvino Franceschina e de sua família, descendentes de italianos, bem como seus hábitos alimentares e a prática da caça e da pesca de subsistência. Tentamos com estas experiências de vida estudar e verificar o que foi desbravar e colonizar o oeste catarinense e sobreviver nestas regiões inóspitas. A escolha por esta família se deu em função de que eu pertencço a ela. Minha mãe Néri Teresinha Martins é a filha mais velha de Etelvino e Hilda Franceschina. Foi no seio desta família que de criança via meu pai, meus tios, nas sombras das laranjeiras nas manhãs de domingo tirando o couro do veado que haviam abatido. Desde pequeno acompanhado pelo meu pai ou pelos meus tios participava de pequenas caçadas e pescarias. Falo pequenas, pois agora início do século XXI, compreendo que elas serviram para me incentivar, treinar e despertar o gosto pela caça e pela pesca. Além desses aspectos, a alimentação que ficaram nas lembranças, como: as fritas de pombinhas no fogão a lenha no cair da tarde quando a família se reunia para conversar e contar causos.

Ainda neste terceiro capítulo buscamos descrever um pouco da biodiversidade existente nesses locais. Pelas falas e retratos dos nossos entrevistados identificamos a

grande quantidade de animais que garantiram a sobrevivência destes migrantes. Entre os animais destacamos veados, lebres, cutias, pacas, tatus, quatis, antas, catetos, marrecas, pombas, inhambus, dourados, traíras, pintados, surubis, jundiás, cascudos, lambaris, entre outros. Com a chegada de novas técnicas e novas formas exploratórias, alheias aos camponeses da região, tais animais começaram a ser dizimados gradativamente e foram desaparecendo deste território.

Outra questão que destacamos foi a presença das mulheres e das crianças na caça e na pesca. Na verdade, por menos atividades que elas aí desenvolvessem, foram parte da história desta família. Se aos homens caberia a função de abater os animais, as mulheres é que deveriam preparar os alimentos. Na ausência dos homens eram as mulheres que tomavam conta de todas as atividades, desde o plantio, a colheita, até providências de ordens administrativas do lar, como a compra ou a venda de algum produto. Além do acúmulo destas funções, cabia a elas cuidar dos filhos e, no regresso dos homens, prepararem as iguarias que estes traziam.

Estudando a cozinha da família de Etelvino Franceschina visualizamos um típico modo de vida no campo, no qual o tempo tem um sentido muito aquém do qual vivemos hoje. O tempo era o tempo da colheita, das festas religiosas, do “brodo” regado a vinho e a muita música. Outro destaque era os jantares feitos para comemorar a fartura da caça e da pesca ou para receber a visita dos padres. Podemos dizer, pelas falas dos entrevistados, que eles eram os donos do tempo e dos seus tempos.

Deste conjunto de observações o que nos chama a atenção, entre outras coisas, é o fato de tudo ser preparado no velho fogão a lenha. A carne ficava às vezes mais de seis horas no fogo. Se houvesse algum jantar mais especial, as panelas iam para o fogão ainda na parte da tarde. Os temperos resumiam-se pela cebola, alho, pimentão e salsinha. O grande diferencial era o amor com que se preparava o que tinha, pois era a única coisa que iriam comer e por isso deveria ser o prato mais saboroso e delicioso de todos.

As crianças desde cedo deveriam aprender a caçar e pescar, pois desta forma tornar-se-iam adultos capazes de conseguir o alimento. Se, é de criança que se desenvolvem os hábitos e gostos alimentares, percebem-se nas fotos a presença delas felizes e alegres pelas expressões.

Ainda neste último capítulo evidenciamos a vida desta família descendente de italianos. Além de debruçarmos sobre os hábitos e práticas alimentares da família também buscamos estudar outros tópicos como a religiosidade, a vida em comunidade, o lazer, e a grande alegria de viver e cultivar a amizade.

Outro passo que julgamos interessante é a necessidade de discorrer sobre o cotidiano da família Franceschina. Nesse sentido pensamos encontrar elementos que nos revelem o “mundo” dos caçadores. Caçar é sobreviver, é demonstrar habilidades e ter coragem, é ser astuto, cauteloso, é acima de tudo pertencer ao grupo. Esse fazer parte, ter o seu lugar, seu papel, nos reporta a algo mais elementar dos sujeitos, é o “ser”.

Parece-nos pelas falas dos entrevistados que apesar das proibições, massificações, e sobre tudo na padronização dos hábitos alimentares a tentativa de transformar as pessoas em meros consumidores. Aqueles que apenas se alimentam muitas vezes nos parecem levados pela correnteza, pois em sua maioria não comem mais o que são.

A vida agitada do nosso dia a dia nos transforma em pessoas apenas alimentadas, incapazes de aproveitar os belos momentos de nossa existência. O fato de não produzirmos nossos próprios alimentos e apenas comprarmos a carne que queremos, o corte que desejamos, o frango já embalado, impede que possamos vivenciar o modo de vida de nossos pais, avós e nossos antepassados.

Pelos motivos que discutimos acima observamos que muitos consideram a caça e a pesca de subsistência como sendo um modo de vida ultrapassado para os moldes da sociedade em que vivemos. Imaginemo-nos perseguindo, caçando, abatendo nosso próprio almoço ou jantar, quanto tempo gastaríamos para tais atos? Teríamos ainda que limpar, tirar o couro, temperar, cozinhar, etc. Quais conhecimentos teríamos que ter para o êxito desejado? Se quiséssemos, por exemplo, fazer um peixe grelhado e tivéssemos que pescá-lo, como faríamos? Gastaríamos quanto tempo para nos deslocarmos até um rio qualquer? Seríamos capazes de organizar todas as iscas, redes, e anzóis? Saberíamos remar um caíco cheio de infiltrações? Teríamos preparo físico para fazê-lo?

Provavelmente se tivéssemos hoje, que pescar ou caçar, nossa própria comida não seríamos capazes. Mas se fossemos, com certeza absoluta, daríamos um novo

sentido para o que se come e com quem se come. Além do que teríamos um dos pratos mais aromáticos, mais belos e mais saborosos do mundo.

São esses tipos de conhecimentos e vivências grupais que buscamos resgatar através das fotos e das entrevistas realizadas com membros da família Franceschina e, nesse sentido, almejamos reconstruir esse cotidiano, essas tradições, elementos estes que mereceram destaque no terceiro capítulo.

Capítulo I: A caça, a pesca e a história.

O que dizer da relação entre a caça, a pesca e a história? Vai se o tempo que os domínios dos historiadores estavam restritos aos grandes acontecimentos, aos grandes personagens. Esse novo repensar da história permitiu a construção de objetos de estudo considerados inéditos, trazendo para os historiadores um leque de possibilidades até então pouco explorado. Um marco desse momento foi à fundação da Revista *Annales* em 1929. O primeiro grupo de pensadores dessa revista era composto por Lucien Febvre e Marc Bloc. Estes pensavam a História problematizada e acreditavam na interdisciplinaridade, fazendo uma ponte com a sociologia, filosofia e a psicologia. A segunda geração com F. Braudel discutia questões de tempo e estruturas, há nesse momento uma aproximação com o Marxismo. Na terceira geração Chartier, Elias, Foucault e outros trabalharam a nova história no âmbito da história cultural, do cotidiano, das mentalidades, do simbolismo, das identidades e diversos outros conceitos, dentre eles o de representações.

A história e cultura da alimentação nascem dentro desse contexto de rompimento com a história tradicional, nos mostrando a possibilidade de análise e de pesquisa através das práticas culturais, neste caso, os hábitos alimentares. Esse objeto de pesquisa tornou-se possível segundo Santos devido a um repensar dos objetos de estudo para o historiador: “A produção historiográfica vem apresentando diversas inovações nas últimas décadas, do ponto de vista dos objetos, dos problemas e das abordagens, no âmbito da chamada micro-história, da história em migalhas”. (SANTOS. 2008. F.H) Nesse sentido as particularidades da cozinha e da mesa permitem compreender as relações que se estabelecem no ritual da caça e da pesca.

A caça e a pesca já eram praticadas desde os tempos mais remotos. Para Savarin: “Entendem-se por animais de caça aqueles animais bons de comer que vivem nos bosques e nos campos, no estado de liberdade natural.” (SAVARIN. 1995. p.87). Nota-se, segundo este autor, que as espécies que podem ser incorporadas à alimentação do homem são muito amplas. Para enfatizar tal compreensão, o mesmo autor faz a seguinte classificação no que diz respeito à caça no âmbito europeu:

“Dizemos bons de comer porque alguns desses animais não se incluem no que se denomina caça. É o caso de raposas, texugos, corvos, pegas, corujões e outros: formam a chamada caça grossa. Dividimos os animais de caça em três classes: A primeira começa com o tordo e inclui, em ordem descendente, todas as aves de menor volume, os passarinhos; A segunda começa com a codorna e inclui a galinhola, a perdiz, o faisão, o coelho e a lebre; é a caça propriamente dita: caça de terra e de pântano, caça de pêlo e de pluma; A terceira constitui a caça de animais maiores (venaison) como veado, javali, cabrito montês e todos os outros animais fissípedes.”(SAVARIN. 1995. p. 88)

Savarin fala da fauna existente na França e de algumas passagens que efetuou por outras regiões da Europa, bem como nos EUA. A classificação do autor parte da caça que ele conhece e daquilo que ele experimentou. A definição do gosto é algo muito particular, que dependerá da necessidade e da cultura do grupo no qual o indivíduo está inserido. A partir dessas considerações nos reportamos a Cascudo que traz suas contribuições:

“A escolha dos nossos alimentos diários está intimamente ligada a um complexo cultural inflexível. É preciso um processo de ajustamento em condições especiais de excitação para modificá-lo com o recebimento de outros elementos e abandono dos antigos. Alguns são dificilmente assimiláveis para outras áreas embora saibamos que contêm vitaminas, calorias, digeribilidade, como larvas, rãs, lagartos, ratos, antes que se alimentam com escolha meticulosa. O rato é muitíssimo mais higiênico do que a galinha. Uma larva de taquara, *Myelobia amerintha*, é mais substancial em gordura, cálcio, ferro, iodo que a lagosta, apesar do aspecto asqueroso para a nossa “tradição” gustativa. O nosso menu está sujeito a fronteiras intransponíveis, riscadas pelo costume de milênios. O que chamamos “cozinha internacional” é apenas uma rede comunicante de padrões alimentares equivalentes, imutáveis dentro de cada unidade demográfica e transmissíveis, constituindo novidades ao grupo adquirente.”(CASCUDO. 2004 p.22)

Como pode ser observada nas afirmações de Cascudo (2004) a formação do gosto, dos hábitos alimentares e as necessidades do ser humano vão muito além de compreensões superficiais. Esse mundo diz respeito ao um conjunto de questões que adentram a cultura, a política, estruturas de poder, questões geográficas, naturais, econômicas, etc.

A caça e a pesca são uma via de entrada para compreendermos como determinados grupos se organizam, como se estruturaram para sobreviverem em locais ou momentos inóspitos. Busca-se visualizar aquelas pessoas mais simples, em sua maioria camponeses, que tem a floresta e a natureza como um todo responsável de sua sobrevivência ao contrário dos nobres e mais abastados que viam na caça uma forma de lazer e entretenimento. Montanari (1998) afirma que:

“Se, para os camponeses, a floresta é um lugar fundamental para a subsistência e o equilíbrio alimentar, de modo que a própria definição de camponês reflete apenas parcialmente a natureza variada das atividades de produção que eles executam, para o nobre ela é o elemento-chave para definir sua própria identidade. O senhor da alta Idade Média, que não têm qualquer interesse pelo trabalho agrícola ou pela exploração dos campos – salvo quando se trata de receber os aluguéis e impostos dos camponeses -, só se interessa por um tipo de produção, a caça. Essa chega a ser a única atividade, além da guerra, que ele pratica com paixão. Tanto mais que a caça é uma verdadeira imagem da guerra, tanto nos planos prático e técnico como metafórico: perseguir as presas a cavalo no interior da floresta, estudar com seus servidores as estratégias para cercá-las e capturá-las.” (MONTANARI. 1998. p. 292)

Necessidades diferentes, sentidos diferentes para uma mesma prática, a caça. Identifica-se na citação de Montanari a diferença entre os camponeses que tem a caça como atividade de sobrevivência, e, para os senhores cujo gosto está direcionado no sentido de valorizar as estratégias, as táticas, para abater o animal desejado. Mas o que também chama a atenção é por que tanta diferença? Segundo Lody (2008): “A natureza de tudo oferece e a escolha é cultural, referencial, voltada à história, ao sentimento telúrico, e faz com que ingredientes e processos culinários ocupem sentidos e significados próprios”. (LODY. 2008. p.25)

Comungamos com a idéia de Lody que a escolha dos alimentos é definida por questões culturais em muitos momentos, mas acreditamos que a questão da necessidade também é muito forte. Esta parte em primeiro plano de questões econômicas que assolam a sobrevivência do indivíduo, ou grupo.

É sabido que supridas as necessidades básicas de sobrevivência afloram uma série de questões que para os pesquisadores da história e cultura da alimentação é um “prato cheio” no sentido de entender as práticas, os hábitos, as representações, o entorno à mesa, do ritual, e seus significados que se apresentam no ato de comer. Segundo Santos (2008):

“Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois se constitui de atitudes, ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais, como espelho de uma época é que marcam uma época. Nesse sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come. Enfim, este é o lugar da alimentação na história.”(SANTOS in LODY. 2008. p.12)

Pode ser observada uma diferença muito clara nas afirmações de Santos que é a diferença entre alimentar-se como sendo um ato biológico, e comer um ato cultural.

Com o advento das grandes navegações e do renascimento a Europa deixa para trás o mundo medieval e parte em busca de especiarias e uma nova rota comercial para as Índias que levaram ao encontro de um novo continente, o Americano. Esse momento culminou com o descobrimento para os europeus de especiarias e víveres desconhecidos até então. Este encontro abriu as fronteiras gastronômicas, ampliando os gostos, os cheiros, os temperos, e as texturas. Esse contato mudaria para sempre uma série de questões, como por exemplo: as práticas e hábitos alimentares dos índios, dos portugueses no caso do Brasil, influências ambientais, políticas, entre outras.

Muitos temperos, frutas, legumes, verduras, e animais domésticos foram, pois trazidos para o Brasil de Portugal nas caravelas contribuindo para a grande variedade da cozinha nacional. Segundo Hue (2008):

“De Portugal, vieram para o Brasil laranjeiras e limoeiros, além de frutas várias, como marmelos, figos e melões, e também couves, alfaces, salsinha, coentro e muitos outros legumes e verduras, que se adaptaram extremamente bem na nova terra. Os portugueses também trouxeram animais, como vacas, porcos, cabras, carneiros e galinhas. Da América espanhola veio o que então era chamado de “galo do Peru”, e da África as hoje chamadas galinhas d’angola.” (HUE. 2008. p.14)

O domínio português conseqüentemente deu origem a uma nova cozinha. A nativa e a portuguesa fundiram-se e desta fusão culinária surge uma cozinha híbrida. Segundo Lody (2008):

“O conhecimento de outros povos pelos navegadores portugueses se dava por meio do idioma e da cozinha, pois a comida é um dos notáveis caminhos que levam à compreensão plena e verdadeira do homem. Diz o que comes e dir-te-ei quem és.” (LODY. 2008. p.38)

Mais tarde, com a necessidade de mão-de-obra, o modo de produção escravista traz para o Brasil, junto com os escravos vindos da África, mais influências aos gostos e temperos destas regiões. Sobre essas misturas culinárias Lody (2008) diz que:

“Dessa maneira, unem-se cozinhas tão organizadas como a dos conventos medievais da Europa no preparo de peixes e de outros frutos do mar. Usam-se azeite-de-oliva e ervas aromáticas por toda a costa portuguesa. Como os vinhos das terras altas ou do Alentejo acontece o mesmo, o que também é visto no domínio de doces, pastéis, pães, bolos, tendo o trigo como tema central. Somam-se a tudo isso as culturas do Norte da África, com o cuscuz, as frutas secas, como as tâmaras, e, do lado ocidental da África, como dendê, o inhame e a malagueta. A Índia e a China

e seus novos aromas vêm se juntar com os gostos da canela, do cravo, do gengibre e do açúcar, que é asiático. Ainda aparece o café da Etiópia, na África oriental, e, finalmente, o milho americano e a mandioca, emblema de muitas culturas indígenas da América do Sul e um símbolo brasileiro.” (LODY. 2008. p.39).

O patrimônio gustativo que foi se constituindo como algo esplêndido de muitos sabores. Para Hue (2008) constituiu-se a seguinte cozinha:

“Tínhamos, portanto, além dos animais e plantas nativos, tradicionalmente empregados na alimentação indígena, gêneros vindos dos quatro continentes, o que tornou o cardápio brasileiro extremamente diversificado. Com o nativo tajaçu passou a conviver o porco europeu, com as aves brasileiras, como o macuco, convivia a galinha; tínhamos compotas de abacaxi, de mangaba e também de marmelo; ao tradicional beiju indígena juntou-se o açúcar, e os peixes passaram a ser comidos aqui não com o espinafre, mas com folhas de taioba. A abundância de gêneros nativos e exóticos, a vitalidade da caça e da pesca, o cultivo de hortas e a criação de animais produziram uma vastíssima variedade de ingredientes para a culinária brasileira de nosso primeiro século.” (HUE. 2008. p.15)

Porém, essa grande variedade de cozinhas não chegou até a mesa de todas as classes sociais do Brasil e do mundo. Elas se restringiram aqueles grupos com condições econômicas mais elevadas.

Para um camponês simples de pouca instrução ou um escravo, um índio, ou um imigrante, por mais que existam questões culturais, muitas vezes, eles não têm acesso a uma diversidade gastronômica tão vasta e repleta de particularidades. Nesse sentido os hábitos e as práticas culturais da caça e da pesca nos atraem, pois revelam uma cozinha regional e grupal única, pratos cheios para aqueles que desse mundo desejam degustar seus aromas e suas representações.

Com o passar do tempo as pequenas propriedades nas quais viviam os colonos no Rio Grande do Sul, vão tornando-se inviáveis e insustentáveis. Esses motivos tiveram sua origem entre outros fatores, na divisão das terras com os filhos que constituíam família e pelo desgaste do solo. Outra questão importantíssima foi à ampliação das fronteiras agrícolas que começavam a se estender para o oeste de Santa Catarina, Sudoeste do Paraná, Mato Grosso, etc. Na busca de melhores condições de vida, iniciou-se o processo migratório que seguiu o percurso acima exposto.

Estes estados e regiões dizem respeito a uma área até então inexplorada. Disponham de uma grande quantidade de recursos naturais como a madeira, a erva mate

e algumas áreas propícias para a pecuária. Além desses recursos havia uma variedade muito grande de animais selvagens e peixes que iriam garantir a alimentação dos primeiros colonos que ocupariam esses locais.

A caça e a pesca eram praticadas como forma de subsistência, extraindo da floresta sem nenhuma restrição ou proibição o que os colonos precisavam. Essas práticas perduraram com uma culinária tipicamente rural até a década de 1970.

Quanto à questão cultural e econômica dos colonos, em sua maioria não eram afortunados, até porque a trajetória dos imigrantes que vieram para o Brasil foi em grande parte, ocasionada, pela falta de ter o que comer em seus países de origem. Um exemplo de grupo étnico que se encontra entre os colonos no Rio Grande do Sul, Oeste de Santa Catarina, Sudoeste do Paraná, Mato Grosso são os de origem italiana. Essas pessoas caberiam numa cultura popular camponesa da Itália. Aventuraram-se "far la américa" (fazer a América) de uma vida simples, rudimentar, mas que trouxeram de sua terra natal e ainda mantêm uma série de elementos culturais como por exemplo: a língua, dialeto italiano, o cancionero, as festas, as músicas populares italianas como: Merica, La bella polenta, etc.

Amparados espiritualmente pela Igreja Católica Apostólica Romana, tendo uma proximidade muito grande com a terra, com a natureza, aprendendo os hábitos dos animais, onde se escondem, onde bebem água, do que se alimentam, onde passam. Nessa vida rudimentar sem os parâmetros do luxo eles viviam a fartura, o sonho da América, de ser feliz e criar os filhos.

A caça e a pesca tornaram-se questões mais profundas do que se parece, pois foram incorporadas nas práticas culturais dos colonizadores. Esses hábitos estabeleceram relações e laços de amizade e de culinária, criando espaços de identidades e sociabilidades que acabaram sendo fortes motivos para que muitas famílias ignorassem as questões legais. Esses hábitos tornam-se uma forma de resistência de um determinado grupo numa busca de sobrevivência, num mundo que cada vez mais limita os indivíduos instituindo suas regras e normas de conduta, e inventa novos hábitos alimentares. Nesse sentido, Santos coloca que: "o local e regional precedem o nacional e o internacional, fazendo com que a gastronomia, mesmo em face a globalização do gosto alimentar, revele a resistência de identidades específicas".(SANTOS. 2008. F.H)

As atividades da caça e da pesca constituem vias de entrada para entender o grupo. Isso remete a questões que enraízam, crescem e se fortalecem, pois para as crianças das famílias que crescem nesse contexto acabam por formar os gostos e, assim formam os hábitos alimentares. A comida acabou constituindo além das necessidades de subsistência também um universo cultural, social, de costume e condutas. Tais hábitos tornam-se atos de sociabilidade, de identidade, de representação. Nesse sentido os laços e hábitos que se estabelecem aproximam as pessoas envolvidas nessas práticas.

1.1 Caçadores

Para que haja um entendimento melhor recorremos ao Dicionário Aurélio para sabermos qual a definição de caçador. Segundo ele, caçador é: “Que ou aquele que caça”, e, caçador-coletor: “Que ou aquele que vive da caça, pesca e coleta como atividades econômicas principais”. (AURÉLIO. 2008. p.195)

No Dicionário Cegallo há uma pequena variação do termo caçador: “aquele que caça animais: vários caçadores rondavam a mata. Que vive da caça: homem caçador”. (CEGALLO. 2005. p.153)

Segundo a Enciclopédia Mirador, a definição da palavra caça é a seguinte:

“O lat. Captāre, “apanhar, agarrar, tomar”, origina o lat. vulg. * captiare, port. caçar, esp. cazar, it. cacciare, fr. Chasser, ing. to chase, todos do séc. XII – XXIII, donde os derivados , formados sobre o romance * captia, port. caça, esp. caza, it. caccia, prov. Cassa, todos do séc. XIII, ing. chace, chase, de 1297, empréstimo ao fr. ant. chace, do séc. XII, fr. mod. chasse. Embora o port. caça, esp. caza signifiquem ‘ação de caçar’ e ‘animal que se caça’, a primeira acepção é representada pelo it. caccia, fr. chasse, ing. chase, hunt, hunting, al. jagd e a segunda, pelo it. selvaggia, fr. gibier, ing. game, al. wildbret”. (MIRADOR. 1994. p.1873)

Por sua vez a Enciclopédia Delta traz o seguinte:

“Caça é o esporte que consiste em capturar, e matar animais selvagens. Nos tempos primitivos, os homens só conseguiam comida praticando a caça. Atualmente, no entanto, a maioria das pessoas caça porque considera a caça um esporte interessante. (DELTA. 1987. p.1563)

Sobre a caça nos seus primórdios a Enciclopédia Barsa destaca que:

“O Antigo Testamento menciona que povos caçadores em contraposição dos hebreus, mais voltados para o pastoreio. Os egípcios dedicavam-se assiduamente à caça, munidos de arcos, redes e lanças de arremesso denominadas venábulos, e utilizavam cães amestrados. Assírios e babilônios, tal como os persas, tinham parques reservados à caça”. (BARSA. 2001. p.269)

A Enciclopédia Mirador contribui com a história da caça na civilização grega destacando que:

“Entre os gregos, segundo a lenda, Castor, filho de Leda e Zeus, foi pioneiro na arte de perseguir animais a cavalo; e Órion, filho de Posêidon, ensinou os homens a caçarem de emboscada, à noite. O primeiro livro a tratar pormenorizadamente da arte da caça foi a Cinagética, de Xenofonte, que dá conta de uma grande variedade de tipos de caça”. (MIRADOR. 1994. p.1873)

A caça no Brasil era praticada inicialmente pelos índios. Mais tarde com o processo de colonização, bem como a vinda dos imigrantes, a caça se intensificou, pois estes também passaram a praticá-la. Aos primeiros caçadores interessava a garantia da carne e algumas vezes as peles para a confecção de vestimentas. Segundo a Enciclopédia Mirador sobre os hábitos da caça no Brasil pode ser encontrado o seguinte:

“Os indígenas, antes da descoberta, e mais tarde os brasileiros do interior têm tido a caça como uma de suas ocupações constantes. A veação era abundante: “os veados e gazellas eram tantos, e emas, e outras alimárias, tamanhas como potros novos e do parecer delles. Que he o campo todo coberto desta caça”, escrevia Pero Lopes de Sousa na primeira metade do séc. XVI. Os índios caçavam com flecha ou com métodos primitivos, ditos insidiosos, armando mundéus, que faziam desabar troncos sobre os animais, ou cavando buracos, tapados com folhas, onde a caça caia. Também se dedicavam a apanhar aves, usando laços na ponta de varas. John Lucock, Saint – Hilaire, Agassiz e outros viajantes relatam cenas de caçadas no Brasil”. (MIRADOR. 1994. p.1874)

Com o passar dos anos, o surgimento de novas tecnologias e o desenvolvimento do comércio de peles alguns caçadores começaram a utilizar armas mais eficientes. Essas armas facilitaram o abate de animais, bem como a extinção de muitas espécies. Sobre as armas podemos encontrar as seguintes informações na Enciclopédia o Mirador:

“A evolução das armas de caça se deu paralelamente à das armas da guerra. O problema principal das armas de fogo primitivas era o sistema de ignição da carga de pólvora. Tal como as armas de guerra, as de caça utilizaram o sistema de mecha (simples morrão aceso), de rodete (mecanismo de relojoaria que, desfechado, produzia chispas por atrito, inventado c. 1515), de pederneira (sílex, aparecido, c. 1610), e, finalmente de cápsula de fulminato de mercúrio (espoleta), invenção de Alexander John Forsyth (c.1807)”. (MIRADOR. 1994. p.1875)

A espoleta é uma das invenções mais eficientes para resolver os problemas de ignição da pólvora, sendo utilizada até hoje.

Dependendo do tipo da caça e do animal a ser abatido existe a indicação de calibres que são mais eficientes. Segundo a Barsa (2001):

“As armas de caça dividem-se em espingardas (de alma lisa e munição de grãos de chumbo) e carabinas (de cano raiado e de munição de balas). A espingarda, composta de dois canos basculantes e justapostos, possibilita tiro ao vôo ou em animais em movimento, em vista da maior área coberta pelos grãos de chumbo. Os calibres são, em ordem crescente, 36, 32, 28, 24, 20, 16 e 12. correspondem ao antigo sistema inglês no qual o calibre é determinado pelo número de esferas de chumbo, cada qual da justa medida do diâmetro interno do cano da arma, cujo peso perfaz uma libra (453g). Na Europa e nos Estados Unidos são mais comuns as de calibres 12 e 20. No Brasil é nítida a preferência pelos calibres mais finos. A espingarda de calibre 12 é a que tem maior alcance (sessenta a setenta metros) e a que apresenta melhores padrões de distribuição e penetração dos grãos de chumbo. Atualmente têm maior difusão as armas semi-automáticas, do sistema Browning”. (BARSA. 2001. p.270)

Por sua vez as carabinas são fabricadas com o cano raiado e atingem alvos mais distantes do que as espingardas. Segundo Mirador (1994) estas armas são utilizadas para:

“As carabinas de caça são usadas no tiro aos animais de grande porte ou na caça às espécies ariscas (caça de montanha, antílopes, cabritos monteses etc.). Os calibres ditos reduzidos (6 a 9 mm) são utilizados de preferência aos calibres mais elevados, que possuem grande impacto, mas alcance e penetração comparativamente menores”. (MIRADOR. 1994. p.1875)

Como pode ser visto acima há uma variação de armas e, cada uma é indicada para um tipo de caça específica. Além das armas de fogo que deram uma vantagem extraordinária para os caçadores existe uma grande quantidade de produtos disponíveis no mercado, como por exemplo: chamariz, apitos para atraírem aves, roupas camufladas, binóculos, lunetas, etc.

Um elemento indispensável para o êxito nas caçadas são os cães. Estes suprem as desvantagens físicas dos caçadores no olfato, na audição, na velocidade, entre outras coisas. Porém, não existe apenas uma raça de cachorro de caça, a Enciclopédia Barsa (2001) traz que:

“Os principais tipos de cães de caça existentes no Brasil são os perdigueiros, os veadeiros, os paqueiros, os onceiros, os cães de água, de fila e de corso. O perdigueiro é especializado na caça às aves (perdizes, codornas, narcejas) e é em geral malhado, de grandes orelhas pendentes, focinho curto e olfato apurado. Os perdigueiros de rastro, com os setters ingleses, farejam de focinho no chão e os de vento, como os pointers, de focinho no alto. O cão perdigueiro, ao descobrir a ave, pára e, sem latir, olha para o caçador para avisá-lo”. (BARSA. 2001. p.270)

Além destes cães descritos acima a Enciclopédia Mirador (1994) traz a seguinte raça de cão:

“O veadeiro, também conhecido como sabujo, é usado na caça de cervos. Varnhagen dava-o como fruto do cruzamento entre galgos e perdigueiros; outros o consideravam originário de espécies trazidos pelos franceses no séc. XVI, já que os portugueses se interessavam menos pela caça. O cão veadeiro caça também antas, porcos-do-mato e onças”. (MIRADOR. 1994. p.1875)

A Barsa (2001) coloca que além do veadeiro têm o:

“O paqueiro, caçador de roedores, tem corpo longo e pernas curtas, como o bassê ou o dachshund. É habilíssimo na tarefa de desentocar a caça. A variedade conhecida como cão onceiro, supostamente oriundo do cruzamento entre perdigueiro e veadeiro, reúne as qualidades de ambos. Costuma acuar a onça, fazendo-a subir em árvores, onde é abatida”. (BARSA. 2001. p.270)

Por último, dos cães utilizados no Brasil para a caça o Mirador (1994) destaca o seguinte cão:

“Cão de água ou de busca é aquele que vai buscar a caça abatida, inclusive se necessário, nadando. Cão de fila é o que preia (ou fila) a caça; a caça chamava-se antigamente alão ou molosso. Cão de corso é o que persegue animais corredores”. (MIRADOR. 1994. p.1875)

Diante do exposto, percebe-se uma “evolução” dos equipamentos, e dos cães, utilizados para a prática da caça. Gradativamente aumentou os equipamentos, os apetrechos, o uso de novas tecnologias que facilitaram a vida dos caçadores.

Conseqüentemente aumentaram o número de animais abatidos, culminando com a diminuição, e o extermínio de animais.

Porém, os fabricantes de armas e acessórios de caça, como por exemplo: a Rossi, CBC, Táurus, Boito, Winchester, Browning entre outras, movimentam bilhões de dólares por ano com a caça no mundo todo. A Enciclopédia Barsa traz uma colocação interessante sobre como está a situação da caça: “Em alguns países e épocas, a caça se fez cercar de regras bastante complexas e tornou-se uma atividade de elevado prestígio social”. (BARSA. 2001. p.270)

Uma das principais caças na região oeste catarinense era a de veados. Estes animais proporcionam um grau de dificuldade considerável para abatê-lo. Por isso a necessidade de táticas e muitas estratégias eram fundamentais para captura desses animais. Primeiro tenta-se encontrar vestígios de onde ele costuma passar, feito isso se distribuem os caçadores nesses lugares chamados “esperas”, uma pessoa do grupo vai soltar os cachorros no rastro e outro vai esperar no rio, pois se cansado o veado acuado pelos cachorros corre para a água. Na água ele urina, recupera suas forças e continua a fuga. Esse tipo de caçada requer um trabalho em equipe caso contrário, pela astúcia do animal e velocidade acaba escapando.

Por se tratar de uma caça coletiva a de veado, o grupo de caçadores vai aos poucos tornando-se uma irmandade, estabelecendo vínculos que somente esta atividade pode fornecer através dos hábitos alimentares e da cozinha regional.

1.2 Pescadores

Na busca do significado da pescar, o Dicionário Aurélio (2008) traz suas definições: “1. Apanhar na água (peixe ou crustáceos, etc.). 2. Retirar da água como que pescando. 3. conseguir arditosamente. 4. Pegar. 5. Ter conhecimentos, noções. 6. Ocupar-se da pesca”. (AURÉLIO. 2008. p.627)

No Dicionário Cegalla (2005) fala do pescador desta forma: “1. Pessoa que pesca. 2. quem colhe ou consegue algo”. (CEGALLA. 2005. p.666)

Na Etimologia da palavra pesca, a Enciclopédia Mirador (1994) que:

“O verbo lat. pop. Piscãre (que sucede ao verbo depoente lat. cl. piscãri) é o étimo dos verbos do acervo popular port. esp. pescar, it. pescare, fr. pêcher. Entre os séculos XIII – XIV aparecem nessas línguas substantivos deverbais, port. esp. it. pesca, fr. pêche. O lat. piscis (base do verbo), por sua vez, é o étimo, também do acervo popular, do port. peixe (arc. pexe) esp. pez, it. pesce, antigo prov. peis e fr. pois (atestado em antigo fr. craspois [em que cras é por grãs, ‘gordo’] e porpois [em que por é por porc, ‘porco’], sobre o qual muito cedo se desenvolveu o fr. poisson, ‘peixe’, originalmente aumentativo de pois”. (MIRADOR. 1994. p.8836)

Mais adiante a mesma enciclopédia supõe o que levou o homem a desenvolver a atividade da pesca, vejamos:

“Os primeiros representantes do Homo Sapiens que povoaram o mundo, se alimentaram, é de supor, de frutos e raízes. A necessidade fez estender sua ação ao reino animal, pela caça e, mais tarde, pela pesca, segundo se iam se estabelecendo nas imediações das praias e temendo menos o internamento mar adentro. Começaram por recolher das praias ostras e crustáceos que ficavam na areia e, mais tarde, aprenderam a pescar. Já em história, há provas de que os fenícios se dedicavam à pesca, de que os povos da Grécia fizeram uma atividade útil, e que em tempo dos romanos caracterizou nações marítimas que, além de alimentarem-se, faziam dela seu principal artigo de comércio”. (MIRADOR. 1994. p.8836)

Por sua vez a Enciclopédia Barsa (2001), coloca a trajetória da pesca da seguinte forma:

“De início, a captura de animais aquáticos era limitada às áreas litorâneas e às margens de rios e de lagos. Só mais tarde, quando o homem aprendeu a fabricar embarcações, ganhou mar aberto. Paralelamente ao aperfeiçoamento dos meios de navegação (uso de remos, velas etc) ocorreu o desenvolvimento das técnicas da pesca, com a fabricação de anzóis, arpões e redes, além do uso de numerosos tipos de armadilhas, dispostas em geral em estuários e braços de mar. A necessidade de guardar grandes quantidades de pescado para o consumo posterior ou para o comércio levou ao aperfeiçoamento de diferentes sistemas de conservação, alguns dos quais, como a salmoura, já eram praticados por fenícios e egípcios”. (BARSA. 2001. p.285)

Sobre as mudanças nas técnicas de pesca, bem como a evolução dos equipamentos para esta atividade, a Enciclopédia Delta (1987) contribui destacando que:

“A pesca tem-se modificado através dos anos, especialmente durante o séc. XX. Em algumas regiões, grandes frotas de navios sofisticados lançam-se ao mar atrás dos cardumes, usando helicópteros, radar e outros instrumentos eletrônicos para localizá-los. Contudo, em algumas partes do mundo, a pesca é muito rudimentar, feita quase como no tempo do Egito antigo”. (DELTA. 1987. p.6283)

Para se ter uma idéia da precariedade dos equipamentos utilizados pelos nossos ancestrais em suas pescarias de subsistência a Enciclopédia Barsa (2001) traz o seguinte:

“O anzol, que no paleolítico era uma peça de duas pontas, no neolítico passou a ser feito de osso, madeira ou concha, já com a forma básica que conservou até hoje. O anzol metálico surgiu no Oriente por volta de 5000 a.C., quando o ferro e o cobre começaram a ser trabalhados. A fabricação de anzóis de aço, no entanto, só teve início no final do século XIV, ao se criar em Londres a primeira manufatura, relacionada à de agulhas de costura. As linhas de pesca eram a princípio feitas de fibras vegetais ou animais (algodão, cânhamo, linho, seda), que, com a evolução da tecnologia, foram substituídas por materiais sintéticos ou metálicos, como náilon, dácron, cobre, ligas de níquel, ou fios de chumbo revestidos de náilon. As linhas são em geral flutuantes, mas para o uso em situações específicas existem as que afundam ou que bóiam parcialmente”. (BARSA. 2001. p.287)

Como pode ser observado houve uma mudança muito grande de equipamentos. É claro que cada tipo de peixe vai exigir do pescador um equipamento diferente para capturá-lo.

Além dos equipamentos específicos estes dependem também de que tipo de pesca se trata. Segundo a Enciclopédia Mirador (1994), existem dois tipos de pesca no Brasil, vejamos:

“Dois são os tipos de atividade pesqueira no Brasil: a empresarial, feita com objetivos industriais e coordenada por empresas privadas, e a artesanal, a mais primária, a do pescador individual ou de comunidade de pescadores, à base de jangada, do arrastão ou mansuás de água doce. O Brasil ainda tentando vencer o primarismo da atividade pesqueira, inclusive nas empresas organizadas, que têm modernizado suas instalações em terra, mas continuam empregando métodos antiquados, como detectar cardumes de sardinha a olho nu, à noite pela fosforescência provocada pelo plancto de que se alimenta a espécie, enquanto as grandes nações pesqueiras, como o Japão, localizam os cardumes com radar”. (MIRADOR. 1994. p.8837)

Apesar de existirem as duas modalidades de pesca acima descritas, há mais uma. Esta movimentada a economia de empresas especializadas na fabricação de equipamentos e sobre tudo a economia dos locais onde a pesca é realizada, gerando lucro para hotéis, pousadas, vilas e cidades, etc. Além das questões econômicas destacamos a gastronomia com seus pratos regionais apreciados pelos turistas. A modalidade que queremos

destacar é a pesca esportiva. Segundo a Enciclopédia Barsa (2001) esta modalidade surge desta forma:

“Atividade humana de sobrevivência na origem, a pesca adquiriu dimensão lúdica quando o homem se tornou pastor e agricultor. Desde então, seu exercício não visa apenas à obtenção de alimento, mas ao prazer da captura. Nasceu assim a pesca desportiva, cuja evolução acompanha o progresso dos petrechos de pesca: anzol, linha, vara e molinete. Por se tratar de uma atividade que atrai milhões de participantes em todo o mundo, a pesca desportiva tornou-se importante para o turismo de vários países, como o México, que tem na pesca desportiva de oceano uma das principais fontes de divisas. Argentina, Chile, Peru, Canadá, Equador, Austrália e Nova Zelândia, também promovem a pesca”. (BARSA. 2001. p.288)

No Brasil também existem alguns peixes prediletos para os pescadores esportistas, como exemplo de água doce: Dourado, Matrinhã, Piracanjuba, Piraputanga, Pacu, Tucunaré, entre outros. De água salgada temos o exemplo dos: Agulhão-vela, Marlim branco, Marlim azul, Atum, Cavala, etc.

Queremos destacar um desses peixes de água doce que é encontrado na região oeste de Santa Catarina, este peixe é o Dourado. Considerado por muitos pescadores como o rei do rio por ser um peixe predador e por ser o mais “brigador” de todos. Quando ele morde a isca e é pego no anzol, ele salta da água de boca aberta tentando se livrar do anzol se debatendo.

1.3 A sociedade dos caçadores

Para aqueles que pensavam que pessoas simples como, caçadores, pescadores e artesões não têm história, estão equivocadas. O cotidiano dessas pessoas simples revela um mundo muito rico e repleto de aromas, sabores, representações de sistema políticos, econômicos, etc. Essas pessoas muitas vezes levam os pesquisadores a compreenderem as estruturas sociais, as relações de poder, de forma muito mais reveladora do que se imagina. Para Thompson (1987):

“Os caçadores de cervos na Floresta de Windsor levaram-me á administração florestal aos cortesões com seus parques, e daí a Walpole, ao Rei (e a Alexander Pope). Os caçadores de cervos em Hampshire levaram-me ao Bispo Trelawny e seus intendentés, ao excêntrico Guardião de Bere, Richard Norton, e novamente a Walpole e seus cortesãos. Os caçadores de cervos dos arredores de Londres levaram-me, por caminhos muito mais diretos do que eu, por qualquer razão pudesse esperar, uma vez a mais a Walpole”. (THOMPSON. 1987. p.16)

Guardadas as proporções, a temporalidade, o autor acima citado “viaja” no mundo dos caçadores na tentativa de encontrar suas respostas deixando num primeiro momento a documentação oficial. Thompson adentra a um mundo pouco explorado e por um caminho um tanto inusitado. Esse exemplo traz para os estudiosos da história e cultura da alimentação; possibilidades de fontes, até então pouco exploradas. Mostram que esse caminho é possível ser trilhado e seguido.

É no mundo dos caçadores que mergulhamos. Como pode ser observado as Florestas da Europa, em outras palavras a propriedade e de modo especial a Floresta de Windsor na Inglaterra, representaram pelo que parece uma “Guerra” entre senhores e caçadores. De um lado a defesa da propriedade e de outro a sobrevivência do modo de vida camponês. No que diz respeito a essa discussão Thompson traz o seguinte:

“O estado Britânico, concordavam todos os legisladores do século 18, existia para preservar a propriedade e, incidentalmente, as vidas e liberdades dos proprietários. Mas existem várias maneiras de se defender a propriedade, e em 1700 ela ainda não estava cercada de leis capitais por todos os lados. Ainda não era corriqueiro que, a cada sessão, o legislativo atribuísse a pena de morte a novos tipos de delito” (THOMPSON. 1987. p.20)

O senhor detinha todos os direitos e liberdade em sua propriedade. Em sua maioria essas propriedades mais retiradas constituíam a casa de campo; onde se criavam cervos e veados para serem abatidos nas caçadas. Enquanto isso, para o camponês, a Floresta era a garantia da alimentação, da madeira para sua cabana, lenha para o fogo, a clareira para a pequena plantação, os peixes, as aves, o ar puro, a proximidade com a natureza, a vida simples, etc.

A relação e o olhar que o camponês tem com a floresta segundo Thompson, são os seguintes:

“Para o observador desprevenido, uma Floresta aparece simplesmente como uma área inculta uma extensão de arvoredos e charnecas que se manteve “selvagem”, onde animais selvagens, inclusive os cervos, podem correr a vontade. Mas uma Floresta tem a sua complexa economia própria; onde se multiplicaram os povoamentos, as reivindicações concorrentes dos gamos e veados, caças menores, porcos, reses e carneiros, e as exigências humanas de madeira, carvão e transporte estavam submetidas a uma intrincada regulamentação” (THOMPSON. 1987. p.32)

Por mais que a floresta represente para o homem do campo sua subsistência, como Thompson descreve acima, para o monarca ela não significa nada disso: “... a função específica dessa Floresta real era a de propiciar ao Rei uma distração das preocupações de Estado”. (THOMPSON. 1987. p.32)

Para os caçadores, por exemplo, que têm a caça como forma de suprir as necessidades de proteína ou como fonte de renda, pois poderiam vender o animal abatido para o açougue, restaurante, ou pastelaria. Essa atividade era importantíssima, até porque o preço da carne de animal selvagem que era muito consumida na Inglaterra, e, era bem paga por mais que a caça fosse proibida.

“É, cortesmente, ele colocou uma nota de rodapé: naquele ano, o preço de um pernil de servo subira para 3 a 5 libras. Dois pernis a 4 libras cada correspondiam a considerável quantia de 8 libras, e além deles havia ainda a carne para os bolinhos etc., e também o couro. Esses preços, em 1720-21, podiam servir como estímulo ao aumento das caças clandestinas. Mas eram preços a varejo, na Londres elegante. Defoe, em 1724, sugere “um par de guinéus” o pernil. De qualquer modo, a avaliação de um gamo, nos processos de Sessões Judiciais, a 40 xelins não é irrealista, enquanto preço recebido pelo produtor; o preço a varejo podia ser muito mais alto.” (THOMPSON. 1987. p.203)

Se os caçadores na Inglaterra no século XVIII já enfrentavam problemas legais e proibições, os caçadores da região oeste de Santa Catarina não tinham problemas com a lei nem com os proprietários de terras até o final do século XX. Em primeiro lugar os migrantes eram em sua maioria pessoas sem posses e o sul do Brasil ficou caracterizado pela pequena propriedade de subsistência, em que se presumiu que o processo de colonização deu certo. Nesse contexto os caçadores viviam isolados e não eram incomodados por ninguém. Estes tinham na caça e na pesca a garantia da alimentação e por muitas vezes comercializavam o couro dos animais abatidos. Como coloca Antonio Franceschina:

“Nois comprava munição, eu, por exemplo, comprava munição quando ou matava um gato-de-mato, aqueles pintado, tirava o coró, vendia... co dinheiro comprava. Porque dinheiro não existia na época, era ralo que nem mosca branca. Então era por aí, caçava um bicho, vendia a pele, e comprava munição... E é uma realidade... é isso aí.” (ANTONIO FRANCESCHINA. Junho. 2009)

Como pode ser observado não havia restrições para a compra de munições e na quantidade que fosse. Etelvino Franceschina traz o seguinte:

“Bem, quando viemo prá cima, o finado pai... troxe compro um... uma lata de pólvora de 4 kg, tu já penso... 4 kg de pólvora, riso... Chumbo não tenho lembrança, me parece que compro cinco mil espoleta... E então fumo longe. Má depois, também a gente ia ali em Chapecó, no Palácio dos Esportes, comprava aquilo que a gente queria. A gente se dava bastante com eles, era a vontade aquilo que a gente queria, e a gente gostava.” (ETELVINO FRANCESCHINA. Junho. 2009)

Além do isolamento, da facilidade para adquirir as munições e equipamentos necessários para a pesca os camponeses não consideravam crime as atividades da caça e da pesca. O camponês do Cairú não conseguia compreender dessa forma. Pois se é selvagem, a ninguém pertence a não ser aquele que o abate. Sobre essa questão mesmo sendo na Inglaterra, mas podendo relacionar com os caçadores do Oeste Catarinense, Thompson afirma que: “Pegar caça selvagem não constituía crime, e mesmo que a experiência lhes tivesse ensinado que a caça clandestina era arriscada, sentiram-se profundamente indignados com a sugestão de que o delito poderia merecer a morte.” (THOMPSON. 1987. p.207)

Com a compreensão que pode ser observado acima, os caçadores que são nosso objeto de estudo, vêm-se desvencilhados nos primeiros tempos de qualquer empecilho para a prática desses hábitos culturais. Até porque eles eram abençoados pela Igreja Católica representada nesse caso pela figura dos padres. Como Etelvino Franceschina coloca:

“Olha com os padres naquela época... era um espetáculo de vivência. Porque, eles davão toda a força prá gente prá que continuá a caminhada i, a gente discutia os problema junto. E naquela época... como já falei, tinha muita caça, i eu matava as “paca” e... daí eu convidava os padre, ou, mandava dizê que eu tinha matado as paca, se eles queriam vim comer. Daí já naquele tempo tinha informativo paroquial, e os padres então diziam: olha fulano, a reunião marcada é prá tal noite, na quarta, na quinta ou no sábado; daí eles vinhão e traziam o vinho. O vinho que eles traziam era lá de Caxias do Sul, era a marca do vinho: “Reserva do Patrão”, má isso foi muitas

vezes... não foi uma nem duas, forão umas 15 vezes eu acho. Nós fazia festa até uns horão da noite comendo carne de paca, e macarrão, polenta, raditi, e... tose...é tinha diversos padres, desde o ex-padre Antonio Mussolini, desde, tinha o padre Romoaldo, o padre Tedesco, o padre Ivo, o padre Alcido, é uma porção de padre, a gente tinha o conhecimento de muitos padre.” (ETELVINO FRANCESCHINA. Junho. 2009)

A participação da Igreja Católica na vida da comunidade em que a família Franceschina morou foi, e, ainda é muito importante, pois ela contribuiu para a construção de valores da própria comunidade para que nela existisse harmonia e paz. Como pode ser visualizada pela imagem abaixo, a igreja era uma das primeiras construções feitas pela comunidade. A primeira igreja do Cairú era de madeira, com suas duas torres imponentes. O Altar todo talhado em madeira, acomodava a imagem do padroeiro São Roque. (Foto01) Por esses e outros motivos identifica-se a presença e a boa relação entre Igreja e Comunidade.

Foto 1: Igreja velha, Linha Cairú – SC. 1956.



Fonte: Acervo Etelvino Franceschina.

Voltando a caça percebe-se a existência de vários elementos culturais que chamam a atenção. O que leva alguém a matar um animal? Para essa resposta Gilbert White coloca o seguinte:

“A tentação é irresistível; pois a maioria dos homens são esportistas por constituição: e existe um tal espírito intrínseco de caça na natureza humana que qualquer repressão não consegue conter. Por isso, até o começo deste século, toda essa região era louca por roubar cervos. Se não fosse um caçador, tal como gostavam de se autodenominar, nenhum jovem seria tido como dotado de virilidade ou bravura.” (WHITE in THOMPSON. 1987. p.207)

A bravura, as façanhas, os feitos, as passagens engraçadas e cômicas são muito importantes para o grupo que pegamos como exemplo para a realização desta pesquisa. Elas aparecem depois de serem regadas de vinho na empolgação e euforia de uma janta ou almoço daqueles que participaram das excursões que garantiram o prato principal.

É importante que uma caçada ou uma pescaria bem sucedida depende das pessoas que irão participar dela. Não pode ser qualquer pessoa. Deve ser alguém próximo, uma pessoa querida, companheira, um parente, ou compadre, alguém que se tenha muita consideração. Essa pessoa deve ter uma aceitação grupal, caso contrário não participará. Sobre essa questão grupal Thompson traz o seguinte: “Os caçadores formavam associações, com quatro a vinte homens armados com lanças de madeira e ponta de ferro e protegidos com capacetes; tinham uma senha noturna e combinavam se fugiriam ou resistiriam aos guardas.” (THOMPSON. 1987. p.206)

Os caçadores do Cairú também constituíram um grupo armado e muito bem preparado fisicamente para as grandes caminhadas, para rastrear os animais, andar pelo mato, etc. As relações e convivências grupais são complexas e repletas de elementos que chamam a atenção. Esse grupo é quase uma irmandade onde os acordos se estabelecem, onde a função de cada um já está pré-definida. Como Antonio Franceschina refere-se na escolha dos que iriam fazer parte do grupo: “É, os mais perto, e os mais de confiança. As pessoas, mais certa e mais amiga do peito, era esses que nois escolhia.” (ANTONIO FRANCESCHINA. Junho de 2009)

No conjunto que foi analisado percebe-se que a caça e a pesca não se constituíram como uma invenção desse grupo, mas sim hábitos que garantiram a sua sobrevivência. Tais atividades foram um dos elementos indispensáveis para que a colonização do Oeste de Santa Catarina se efetivasse. É sabido que muitas festas e práticas grupais foram inventadas como Hobsbawn coloca em sua obra *A Invenção das Tradições*. Ele trata de como acontece o surgimento de algumas tradições. Aquelas

abordadas por ele, são inventadas. Essas tradições têm fundamental importância como um mecanismo de controle social.

O período de 1870 a 1890 foi segundo Hobsbawm os momentos mais férteis para o surgimento de tradições, principalmente na Inglaterra. O modelo monárquico e o processo de colonização implantaram, não somente na Europa, mas em suas colônias um modelo hierárquico que criasse no imaginário da população um ideal de sociedade.

A caça e a pesca para os migrantes eram a garantia de ter o que por a mesa. A passarinhada, os peixes, o tatu, a capivara, o veado, o tateto, a lebre etc, constituíram a dieta do colono, e essas práticas eram passadas de geração em geração. As crianças aprendiam desde pequenas a caçar e pescar e assim, desenvolveram o gosto alimentar a partir destes alimentos. Tais práticas da História e Cultura da Alimentação na região estimularam valores, princípios de respeito, amizade, de família, de honra, de coragem, o desenvolvimento mais elaborado da audição, do olfato, do tato, sensibilidade, e uma percepção corporal e sensitiva.

Analisando a família de Etelvino Franceschina nota-se que por mais que tenha existido a migração percebe-se a continuidade de alguns hábitos e práticas culturais, considerando aí a caça e a pesca. Para esta família uma fritada de passarinho com polenta era uma iguaria, um prato muito apreciado. Faz-se necessário destacar que a caça e a pesca eram intensamente praticadas no Oeste Catarinense. Do ano de 1917, data da criação do município de Chapecó, até 1998 não existia legislação, muito menos uma fiscalização que tratasse da proteção da fauna de maneira efetiva em nosso país. Foi com a Lei número 9.605 que entrou em vigor em 30 de março de 1998 que esses hábitos passaram a ser controlados, mesmo afetando as necessidades de alimentação e freando práticas culturais.

A caça e a pesca tornaram-se questões mais profundas do que se parece, pois foram incorporadas nas práticas culturais desta família. Esses hábitos estabeleceram relações e laços de amizade e de culinária, criando espaços de identidades e sociabilidades que acabaram sendo fortes motivos para que esta e outras famílias ignorassem as questões legais. Esses hábitos tornam-se uma forma de resistência de um determinado grupo numa busca de sobrevivência, num mundo que cada vez mais limita os indivíduos instituindo suas regras e normas de conduta. Nesse sentido Santos coloca que: “Desta forma, o local e regional precedem o nacional e o internacional, fazendo

com que a gastronomia, mesmo em face da globalização do gosto alimentar, revele a resistência de identidades específicas”. (SANTOS. 2008. F. H.)

As atividades da caça e da pesca constituem vias de entrada para entender o grupo. A comida acaba constituindo, além das necessidades de subsistência, também um universo cultural, social, de costume e condutas. Desta forma, tais hábitos tornam-se atos de sociabilidade, de identidade, de representação. Nesse sentido os laços e hábitos que se estabelecem fortalecem e aproximam as pessoas envolvidas nessas práticas.

Capítulo II: Colonização do oeste catarinense

Muito já foi escrito sobre a imigração e colonização do Oeste de Santa Catarina que já apontou importantes contribuições para o conhecimento da região. O Centro de Ciências Humanas e Sociais da Unochapecó contribui de forma significativa, tendo em vista as várias monografias escritas pelos acadêmicos dos diferentes cursos deste centro. Em sua maioria, contemplam temas; sociais, culturais, históricos etc, do município de Chapecó e região.

O CEOM (Centro de Organização da Memória Sócio-Cultural do Oeste) tem grande participação e importância para o município e região. Ao longo do tempo o Centro vem resgatando e mantendo viva a identidade e a cultura do povo Oestino.

Hoje, pode-se considerar Chapecó um pólo econômico e cultural. Porém, há uma história que conta esta transição. Rossetto (1995) afirma que Chapecó:

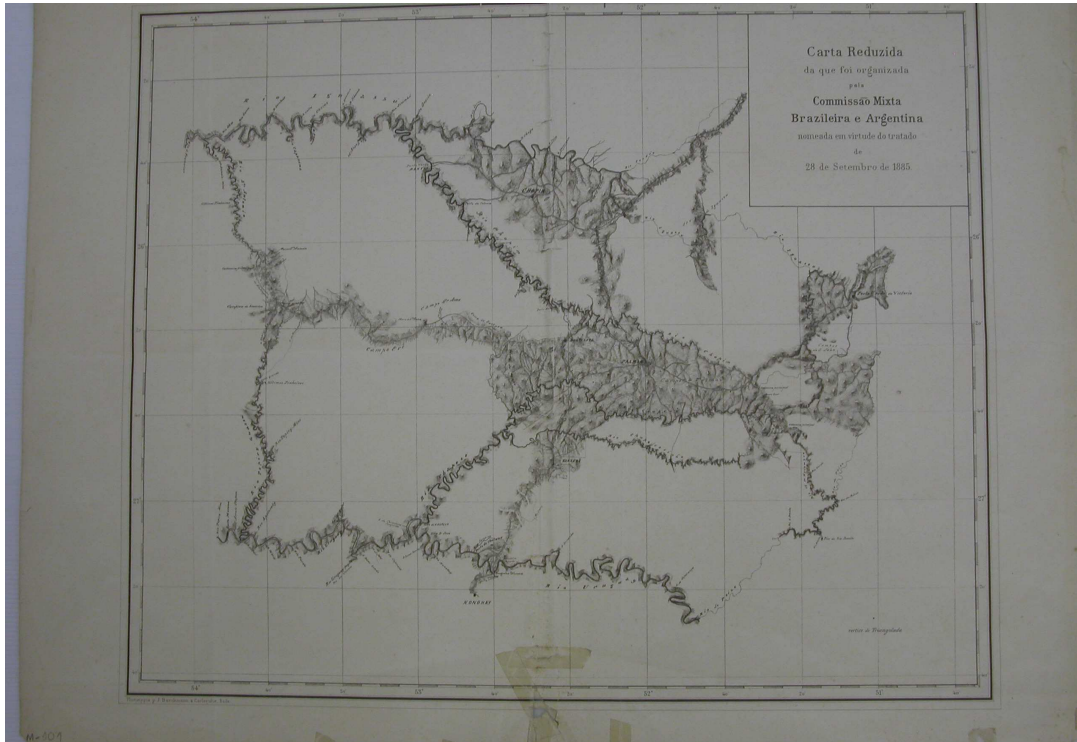
“... passou a ser conhecida pelos colonizadores europeus e seus descendentes a partir de 1641, ano em que por aqui passou o primeiro grupo de bandeirantes paulistas a caminho do Rio Grande do Sul”. (ROSSETTO. 1995. p.9)

Depois da passagem dos bandeirantes e de vários conflitos com os índios a região Oeste de Santa Catarina, até 1839, foi tomada por fazendeiros que vinham de Guarapuava e Palmas.

O mapa abaixo (Mapa 01) foi elaborado pela comissão Brasil e Argentina nomeada em virtude do tratado de 28 de setembro de 1885, tinha por objetivo demarcar

a fronteira desses dois países, pondo fim as disputas de terra. Foi somente com a definição da fronteira entre Brasil e Argentina que o oeste catarinense teve uma exploração considerável.

Mapa 1: Definição da fronteira entre Brasil e Argentina. 1885.



Fonte: Acervo CEOM.

A região Oeste de Santa Catarina, e de modo especial Chapecó, teve que atravessar momentos difíceis para se tornar o que é hoje. Um desses momentos Rossetto (1995) afirma que foi:

“A fase da colonização, propriamente dita, ocorre somente após o término da Guerra do Contestado, em 1916. Tendo eclodido sob a forma de luta armada em meados de 1912, com a duração de 4 anos, o episódio denominado de Guerra do Contestado, é um marco histórico de extrema importância no processo de evolução e transformação de estrutura sócio econômica de toda essa imensa região colonial catarinense”. (ROSSETTO. 1995. p.11)

Como pode ser observado dentro do processo histórico da colonização fazia-se necessário à desapropriação em detrimento aos índios e caboclos estarem ocupando as terras do Oeste. Porém, segundo Werlang (1999) esses acontecimentos foram causados por influências e transformações do cenário mundial. Sendo que:

“O fenômeno migratório europeu está ligado as transformações sociais, políticas e econômicas que ocorreram com a expansão do capitalismo e as novas formas de produção por ele adotadas”. (GIRON in WERLANG. 1999. p.12)

Diante desse quadro nos reportamos aos acontecimentos que estavam alavancando no mundo todo um novo sistema de produção e que, conseqüentemente, viria a afetar diretamente a região Oeste. De modo “especial” aos primeiros habitantes de nossa região, no caso os índios e os caboclos.

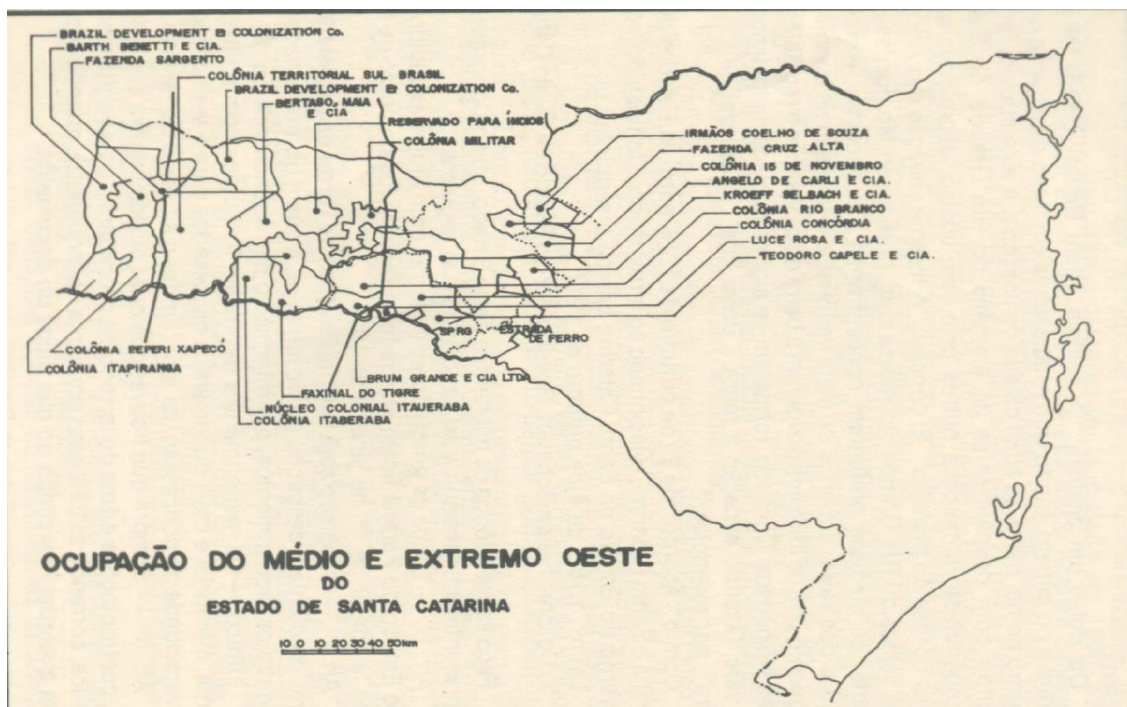
Dentro da ótica expansionista a apropriação e a colonização das terras da região Oeste seriam imprescindíveis. Rossetto (1995) afirma que:

“O Oeste e o Extremo-Oeste Catarinense só passaram a ser efetivamente ocupados por imigrantes gaúchos que essa guerrilha foi sufocada pelas forças regulares do governo, o que equivale a dizer que a área foi efetivamente varrida dos remanescentes caboclos que poderiam reivindicar o uso e a posse daquelas terras, como representantes ou descendentes dos primeiros ocupantes.” (ROSSETTO. 1995. p.12).

Como vimos os bandeirantes, a delimitação das fronteiras Brasil - Argentina, Paraná - Santa Catarina, a abertura de estradas, a Guerra do Contestado etc, foram mecanismos utilizados para a desapropriação de terras. Tinha-se como objetivo a comercialização das mesmas, além é claro da exploração dos recursos naturais.

Tendo em vista o que é descrito no parágrafo anterior as empresas colonizadoras iniciam a comercialização das terras, (Mapa 02) que mostra a quantidade de colonizadoras que atuaram na região oeste de Santa Catarina. Segundo Rossetto (1995) alguns empresários haviam recebido do governo grande quantidade de terra para viabilizar a colonização. Essas terras eram derivadas de antigos sesmeiros e de fazendeiros de São Paulo e do Paraná.

Mapa 2: Empresas colonizadoras, Santa Catarina. s.d.



Fonte: Acervo CEOM.

A ocupação do Oeste de Santa Catarina por descendentes de europeus foi realizada por várias colonizadoras. No caso do município de Chapecó-SC a empresa colonizadora que teve a incumbência da comercialização das terras foi a Empresa Colonizadora Bertaso e Maia. Nesse contexto três figuras estavam à frente dessa empresa, são eles: Agilberto Maia, Manuel Passos Maia e Ernesto F. Bertaso.

Segundo Capitano (2004) o objetivo principal da ocupação do território do Oeste de Santa Catarina era: “expansão da fronteira agrícola brasileira, que posteriormente atingiu sudoeste e norte do Paraná, Mato Grosso do Sul, Mato Grosso e Rondônia. Também, será parte do processo nascente do capitalismo tardio a que se submeteu a região”. (CAPITANIO. 2004. p.30)

Dentro da ótica expansionista vista acima, é importante destacar que a região Oeste de Santa Catarina seria um ambiente propício para o “desenvolvimento”

econômico haja vista a grande quantidade de recursos naturais disponíveis e inexplorados até então. A exceção é a colheita da erva mate e a criação de gado, atividades que já vinham sendo realizada antes do processo de colonização.

Segundo Lobello (1994) a situação de isolamento do Oeste de Santa Catarina ser considerada “terra de ninguém” mudaria tendo como marco a Estrada de Ferro São Paulo- Rio Grande do Sul que tinha como objetivo:

“...acelerar a ocupação de uma região de fronteira, ainda sujeita a litígios entre Brasil e Argentina. E mostrava interesses econômicos não menos importantes: comercialização das terras e aproveitamento de seu potencial produtivo, sobretudo o madeireiro”. (LOBELLO. 1994. p.12)

Além dos interesses acima destacados devemos ter em mente com relação a colonização do Oeste as circunstâncias ou, melhor dizendo, os motivos que movimentaram os migrantes gaúchos para este local. Nesse sentido Capitania (2004) afirma que:

“... temos o excedente populacional da “colônia velha”, o Rio Grande do Sul, onde descendentes germânicos e principalmente italianos começam a encontrar problemas, baseados na falta de espaço para a expansão. Esta era a demanda que um senhor chamado Ernesto Francisco Bertaso vai encontrar”. (CAPITANIO. 2004. p.33)

Por se tratar de uma pessoa de grande influência e pelo seu ofício de caixeiro-viajante Bertaso usou de sua experiência e oportunismo naquele momento histórico evidenciando as armas capitalistas no processo colonizador.

As terras da Colonizadora Bertaso foram adquiridas de diversas formas. Segundo Capitania (2004), parte delas do Governo do Estado como forma de pagamento da abertura e construção da estrada Passo dos Índios a Passo Goio-En que renderam as Fazendas Chapecó e Rodeio Bonito. Ernesto F. Bertaso acabou comprando a Fazenda Campina do Gregório representada no mapa abaixo, atual Chapecó. (Mapa 03) Por contrato conseguiu a Fazenda Saudades da Empresa *Brazil Development & Co.* Seu patrimônio territorial na região Oeste segundo Piazza perfazia 2.249.259.441 m².

Mapa 3: Fazenda Campina do Gregório atual Chapecó – SC. s.d.

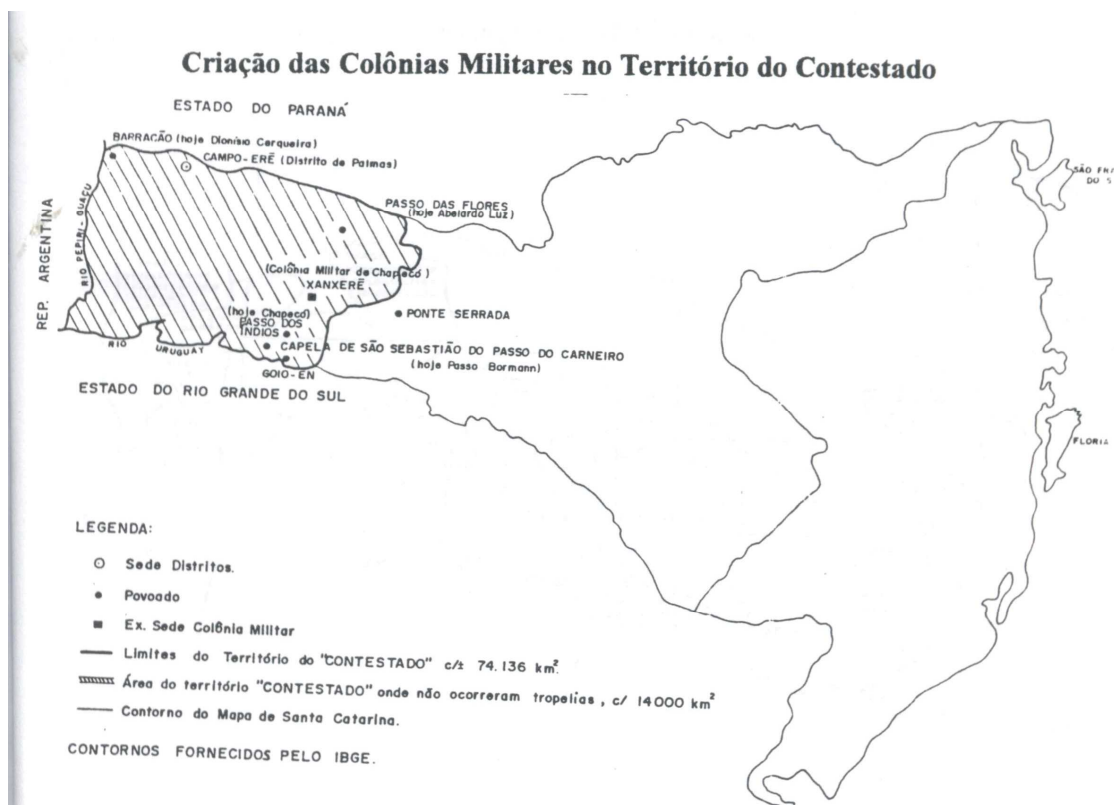


Fonte: Acervo CEOM.

Percebe-se a “facilidade” com que a Empresa Bertaso conseguia terras, até porque, Ernesto F. Bertaso era uma pessoa de grande influência e boa relação com os governadores da época.

O processo de colonização do Oeste era muito bem visto por parte do Governo do Estado. Pela preocupação que estes tinham com a posse das terras no oeste foi criada a Colônia Militar de Chapecó vista no mapa abaixo. (Mapa 04) O objetivo era garantir a efetiva ocupação, dos espaços que estavam a mercê de possíveis invasões.

Mapa 4: Colônias militares no Oeste Catarinense. s.d.



Fonte: Acervo CEOM.

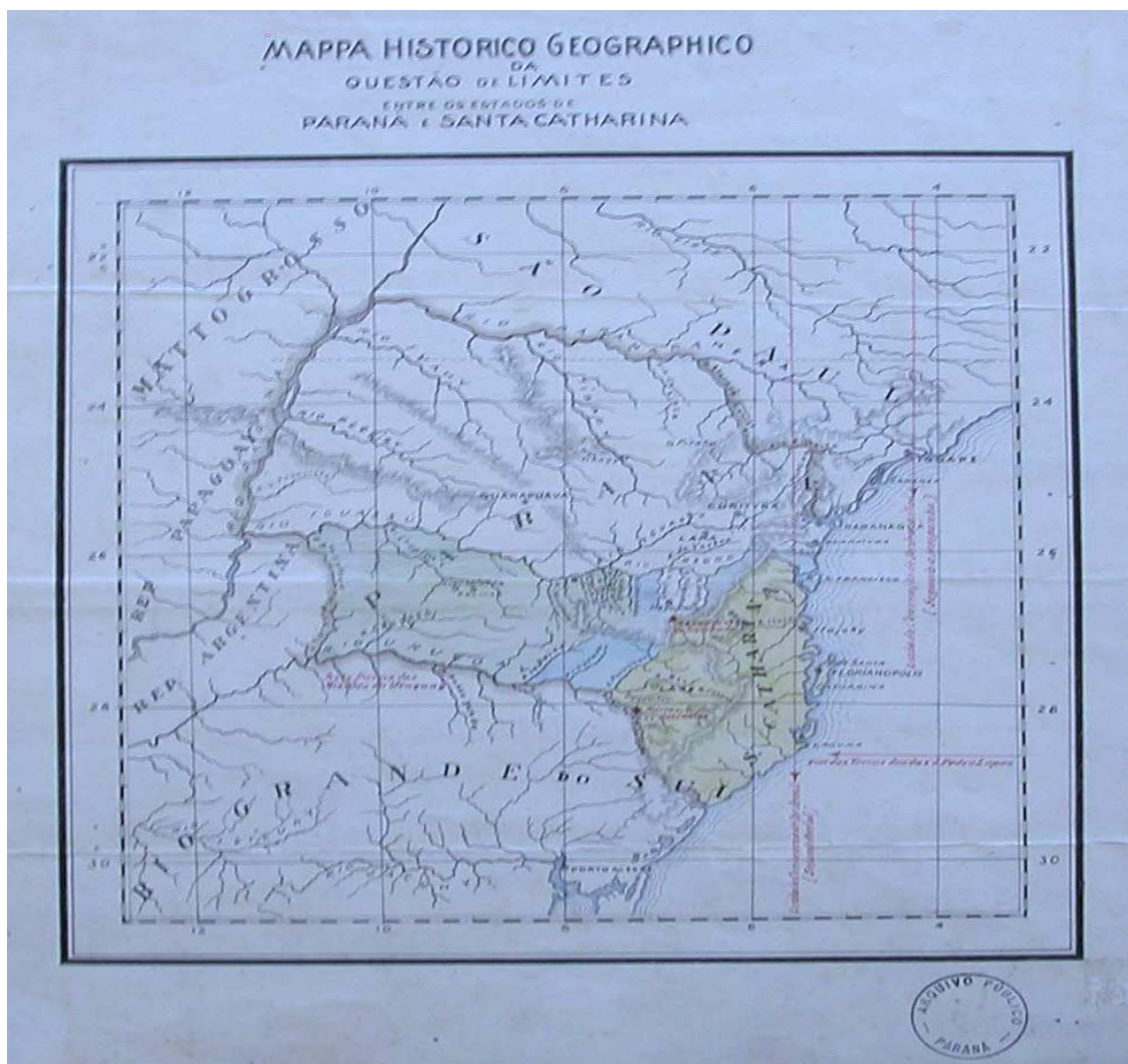
Nesse sentido Badalotti (2000) coloca dentre os motivos que efetivaram a ocupação da Região Oeste os seguintes:

“... com a geração de uma forte demanda por terras por parte dos pequenos produtores do Rio Grande do Sul, logo surgiram empresas que viram na colonização uma lucrativa atividade. Por outro lado, havia por parte do Governo do Estado de Santa Catarina interesse na consolidação de uma soberania sobre os campos de Palmas. A ocupação daquele enorme vazio selaria por fim quaisquer divergências e proporcionaria ao Estado novas fontes de recursos”. (BADALOTTI in ZAMPIERON. 2000. p.26)

Somente com o final da Guerra do Contestado, e com as definições dos limites entre o Paraná e Santa Catarina identificado no mapa abaixo que destaca as áreas pretendidas por esses dois estados, (Mapa 05) e com a criação em 1917 do município de

Chapecó, é que segundo Badalotti (2000): “... o empreendimento de colonização inicia efetivamente”. (BADALOTTI in ZAMPIERON. 2000. p.29)

Mapa 5: Definições dos limites entre o Paraná e Santa Catarina. s.d.



Fonte: Acervo CEOM.

Segundo Zampieron (2000) o município de Chapecó correspondia a:

“... o que hoje diz respeito a três micro regiões do Oeste Catarinense: Oeste, Extremo-Oeste e Alto Vale do Itaipava. O município nesta época compreendia uma área de 14.000 km². A partir da década de 50, esta área territorial sofreu diversos desmembramentos com a criação de novas unidades político-administrativa”. (ZAMPIERON. 2000. p.35)

Dentro do processo de emancipação de Chapecó é importante destacar as disputas de poder instauradas por lideranças políticas que buscavam sua ascensão por meio do poder executivo. Esses conflitos sem dúvida acabaram por frear o desenvolvimento local, porém esses fatos não impediriam por muito tempo o desenvolvimento social-econômico e político da região.

Além das divergências de determinados grupos Bellani (2000) destaca que:

“... o processo de ocupação do oeste catarinense teve em seu conjunto muitos conflitos interétnicos, dos quais resultaram a resistência das populações caboclas e indígenas que foram praticamente dizimadas pela força física ou econômica das empresas colonizadoras. Junto a atuação das empresas colonizadoras, o governo do Estado criava as condições administrativas e políticas que possibilitariam a “segurança” de posse da área conquistada a partir da definição dos limites. Esperava-se que através da regularização das propriedades, definidas pelo empreendimento comercial das empresas colonizadoras, se instala-se um estado de “ordem”, oficialmente reconhecido, diferente dos tempos do caudilhismo”.(BELLANI in ZAMPIERON. 2000. p.35)

Dada às circunstâncias vistas acima a Empresa Colonizadora Bertaso, Maia e Cia, fundada segundo Zampieron (2000): “A 18 de setembro de 1918, com um capital de Rs. 100.000\$000, tendo Agilberto Maia, Manuel Passos Maia e Ernesto F. Bertaso participações iguais fundaram a firma Bertaso, Maia e Cia. Perdurará até 21 de novembro de 1923”. (ZAMPIERON. 2000.p.37) Essa Empresa Colonizadora como foi descrito é dissolvida em 1923 e seu único dono passou a ser Ernesto F. Bertaso.

Bertaso tornou-se um ícone que simbolizava o poder local da época, seja nas decisões políticas, econômicas e sociais. Ele tornou-se o responsável pela comercialização das terras que correspondem hoje ao município de Chapecó e arredores. Nesse processo, a colonizadora trouxe um número considerável de colonos do Rio Grande do Sul para a região Oeste.

Zampieron (2000) afirma que:

“O total de famílias que Ernesto F. Bertaso, através do seu escritório central em Passo Fundo, encaminhou para o povoamento do Oeste Catarinense, foi de, aproximadamente, 8.000 que, em vista da média apresentada pelo próprio colonizador de cinco pessoas por família, perfaz um total de 40.000 indivíduos, localizados em função do trabalho pioneiro realizado por aquele excelente agente “modernizador” de uma vasta área do Estado de Santa Catarina. (ZAMPIERON. 2000. p.39)

Os migrantes que vieram para a região Oeste de Santa Catarina trouxeram elementos culturais que transformaram a cultural local. Por esse viés, introduziu-se uma nova forma de vida. A escolha por descendentes europeus para a colonização da região foi proposital. Com esses a valorização do trabalho, a religiosidade, estruturas sociais já estavam inculcados o que proporcionaria um “desenvolvimento” mais acentuado para as terras colonizadas.

Pelo que pode ser observado o modo de vida das pessoas que se encontravam na região antes da colonização, destacando os índios, caboclos e negros, não seriam “capazes” na ótica colonizadora de trazer lucro ou progresso, tendo em vista sua cultura e o seu modo de vida.

Dentro do que é discutido acima Renk (1997) coloca que:

“A colonização representou uma mudança relativamente acelerada. Introduziu valores externos, deixando a população local as alternativas: adaptar-se ou ficar excluída, por duas razões. A primeira seria a desestruturação do modo de vida anterior a colonização; a segunda, pelo descompasso criado entre o habitus da população e as estruturas econômicas introduzidas pelo colonizador”.(RENK. 1997. p.105)

O jornal A Voz de Chapecó da época da colonização também faz as suas considerações sobre os imigrantes noticiando o seguinte: “Não são palavras são fatos. Esses colonos que vêm do vizinho Estado são o melhor elemento que se pode desejar, por serem brasileiros pacatos e trabalhadores”. (A VOZ DE CHAPECÓ in NORADI. 1999. p.39) Pelo que foi visto a política de colonização já havia sido articulada pelo Governo do Estado e pelas Empresas Colonizadoras no sentido da definição de quais seriam os grupos étnicos que seriam direcionados as vendas das terras do Oeste de Santa Catarina.

Sobre a definição dos grupos que eram direcionadas a política colonizadora Noradi (1999) destaca:

“As companhias colonizadoras pertencentes, em sua maioria, como iremos observar no decorrer do trabalho, a empresários do Rio Grande Do Sul, tornaram-se as principais responsáveis pelo processo de recrutamento e povoamento do Oeste de Santa Catarina. Competia a elas pôr em prática, a opção de uma migração dirigida a grupos específicos que se adequassem aos padrões estabelecidos pelo Governo Estadual e pelas próprias companhias, ou seja, que povoassem e

colonizassem a região ordeiramente. O público alvo foram os teutos e ítalos brasileiros, estabelecidos no Rio Grande do Sul, onde já haviam demonstrado a capacidade de colonizar”. (NORADI. 1999. p.40)

Tanto o Governo do Estado como as Empresas Colonizadoras desconsideraram a existência dos índios e caboclos da região, como pode ser observado no plano político de ocupação da região Oeste de Santa Catarina. O modo de vida dos que habitavam a região não condizia com os ideários colonizadores. Esses tinham nos colonos Italianos e Alemães como aqueles que alavancariam o progresso e o desenvolvimento econômico da região.

José Arthur Boiteux do Jornal Oeste Catarinense de 1931 dá sua contribuição sobre a representatividade dos colonos vindos do Rio Grande do Sul:

“Influenciados pela constante corrente migratória que procede do Rio Grande do Sul, - e os novos colonos para as glebas catarinenses já são todos nascidos no vizinho Estado sulino, descendentes de italianos e alemães, toda uma gente forte e decidida, disposta ao trabalho levando aqueles rincões, até a pouco incultos e abandonados, a prosperidade e a riqueza, os referidos lugares apresentam agora apreciáveis elementos de progresso”. (BOITEUX in NORADI. 1999. p.41)

Assim, os migrantes deixaram a colônia velha que era como se referiam ao Rio Grande do Sul na busca de uma vida melhor. As evidências e as notícias que chegavam até os colonos é que as terras em Santa Catarina eram boas e haveria muita terra disponível.

2.1 Indígenas, Caboclos e Negros

Os índios ocupavam grande parte do território catarinense, com sua cultura, hábitos e tradições. Com base em relatos de viajantes como o alemão Ulrich Schmidel que passou pela região oeste por volta do ano 1552 e pelos padres jesuítas a partir de 1609, falam da existência dos Kaingang. Sobre estes relatos D’Angelis (1994) destaca que:

“É como base nessas passagens tangenciais, e em informações de indígenas das regiões próximas, que um mapa importantíssimo datado de 1775 indica que a região ao sul dos rios Iguaçú e Chopim e a norte do rio Uruguai é ocupado pelos indígenas Guñanás, tendo por “vizinhos”, a leste, os índios Biturunas (na região de Campos Novos e Lages, SC). Esse Mapa Geográfico da América Meridional, “dispuesto y gravado por D. Juan de la Cruz Cano y Olmedilla” foi elaborado por ordem do Rei da Espanha. O nome Guñanás (lê-se: Gunhanás) é uma variação do termo Guaianás, Goianazes ou Goianas, que foi muito usado na documentação escrita dos séculos passados para denominar muitos grupos Kaingang. É indiscutível que, no caso do mapa de Olmedilla, atesta a presença Kaingang em toda a região Oeste Catarinense e, sobretudo, na região do Rio Xaçepó há mais de 200 anos atrás. A própria presença de tantos nomes Kaingang na geografia regional, como Campo Erê, Xaçepó, Xopim, Xanxerê, Irani, Goio En, também confirma o domínio incontestado desse povo na região”. (D’ANGELIS. 1994. p.14)

As populações indígenas na região foram vítimas de uma cultura dominante, foram roubados por gente de seu próprio sangue. O exemplo deste fato foi a atuação do cacique Victorino Condá, que caçou, escravizou e matou muitos índios. Ele recebia um soldo para realizar este trabalho garantindo a segurança das fazendas e das colônias militares.

Segundo Piovezana (2000):

“Victorino Kondá, homem que muito colaborou para que os fazendeiros atingissem os campos de Palmas, nasceu em Guarapuava, batizado em 20 de fevereiro com o nome de Victorino, pertence ao grupo étnico Kaingang, com o nome indígena Faixó”. (PIOVEZANA. 2000. p.56)

Os fazendeiros e governo persuadiam figuras como Condá, pagando salário, dando título de capitão, fornecendo armas de fogo, ferramentas, etc. Este cacique tornou-se temido e respeitado nos três estados do sul.

Segundo Santos (1970) sobre a atuação dos Kaingangs de Kondá:

“No Oeste a frente pastoril também fez guerra ao índio. Mas ali a figura do bugreiro foi rara. Habilmente os integrantes da frente se associaram aos Kaingang de Guarapuava e por meio desses foram limpando os campos dos grupos hostis, persuadindo-os ao convívio pacífico ou movendo-lhes campanhas de extermínio. Os grupos de Palmas foram neutralizados pelos Kaingang de Guarapuava, enquanto as hordas do Nonohay foram estimuladas ao contato pacífico com os brancos pelos indígenas de Palmas”. (SANTOS in D’ANGELIS. 1989. p.27)

Pensando na localização e seu habitat natural, D’Angelis (1995) afirma que os índios se dispunham nas seguintes regiões:

“A área da mata subtropical no Oeste Catarinense como ocupação Guarani, sobretudo ao longo dos grandes rios e executando as bordas de campo. Por outro lado, identificamos como ocupação Kaingang a mata de Araucária e seus campos intermediários. E, como ocupação Xokleng, identificaremos os campos de Lages, Curitibanos e Caçador e nas matas de Araucária e leste deles”. (D’ANGELIS. 1995. p.144)

Neste trabalho pretendemos nos ater aos Kaingang, por serem um grupo que pode ser localizado no interior do município de Chapecó. Além disso, com o extermínio dos Guaranis, os Kaingang ampliaram seus domínios. Vejamos o que Piovezana (2000) afirma:

“O território tradicional dos Kaingang era toda a área de campo compreendida entre os rios Uruguai e Iguacu. Na medida em que os interesses coloniais facilitaram, no século XVII, o aniquilamento das populações Guarani aldeadas pelos Jesuítas espanhóis, os Kaingangs puderam se expandir para o norte e sul daqueles rios. Conseguiram, assim, temporariamente, o domínio dos campos dos planaltos, em toda a região sul”. (PIOVEZANA. 2000. p.75)

Os kaingangs que aparecem na foto abaixo, (Foto 02) são um grupo de índios que falam dialetos de uma mesma língua, oriunda do grupo Jê. Esse grupo sofreu o impacto e o drama do contato com os brancos.

Foto 2: Índios Kaingang, Chapecó – SC. s.d.



Fonte: Acervo CEOM.

Sobre os danos e perdas culturais causadas pelo contato com descendentes de europeus Piovezana (2000) destaca o seguinte:

“Sendo um grupo remanescente, perderam seu habitat tradicional, sua cultura. Passaram por grandes transformações, incorporando costumes, religião, ações jurídicas, práticas agrícolas e sociais dos brancos. Tal processo fez com que os índios Kaingang fossem expostos à dominação e submissão cultural, política, econômica e lingüística dos brancos”. (PIOVEZANA. 2000. p.53)

Por mais que os Kaingang tenham sido dizimados, restaram alguns grupos. Sem dúvida, eles habitaram e habitam a região, de modo especial o município de Chapecó. Hoje, estes remanescentes encontram-se no Toldo Chimbanguê, interior do município. Porém, esse grupo micigenou-se e muito da sua cultura ficou para trás. Sobre isso Piovezana (2000) traz suas contribuições:

“Quando dos conflitos, lutas e guerras, espalhadas pelas matas, esse povo junta-se aos caboclos, nome dado aos mestiços, filhos de índios com portugueses, negros e ou “bastardos”, filhos gerados pelo estupro de índias ou consequência da própria submissão e desrespeito que os colonos Italianos, Alemães e outros, mantiveram com esses povos, negros e descendentes de portugueses, que atualmente formam o contingente populacional da Terra Indígena Xaçupé. Dificultando, assim, o resgate de uma identidade cultural específica do Kaingang”. (PIOVEZANA. 2000. p.54)

Apesar de todo o contexto histórico que vimos acima o fato que chama a atenção que segundo Wagner (2005) traz e parece irrevogável é de que: “Os índios já por milênios habitavam a região”. (WAGNER. 2005. p.31)

Os caboclos tiveram grande participação dentro do processo de ocupação da região Oeste. Segundo Poli (1995), este grupo sucedeu o grupo indígena e miscigenou-se constituindo os luso-brasileiros, que hoje são mais conhecidos como caboclos. Suas principais atividades eram as agriculturas de subsistência, o corte da erva mate e o tropeirismo o qual é mostrado no mapa abaixo, onde são traçados os caminhos que os caboclos percorriam saindo do Rio Grande do Sul, passando por Santa Catarina, Paraná, até São Paulo (Mapa 06).

Mapa 6: Caminhos dos tropeiros, 1848.



Fonte: Acervo CEOM.

Os caboclos que eram encontrados na região oeste criavam seus animais soltos, como por exemplo, os porcos alceados. As sementes de milho, feijão, abóbora, eram crioulas. O milho por muitas vezes moído no pilão, desse processo obtinha-se a quirera para ser comida com carne de porco ou até mesmo com carne de caça. É bom lembrar que o pão não fazia parte da alimentação dos caboclos, ele vem mais tarde com os descendentes de europeus.

As roças ficavam por vezes distantes da casa, assim como os animais. Não existiam cercas nem vizinhos que ficassem incomodados com os animais soltos em suas roças.

Como pode ser observado os caboclos tinham um modo de vida diferente dos migrantes. Eles não dispunham de poder econômico e, em sua maioria, não eram

proprietários de terras. Sua existência, e concepções seguiam em direções opostas aos dos grupos europeus. Os caboclos tinham uma relação diferente com a terra. Por terem sofrido, ou melhor dizendo, por terem sido “enxotados” dos locais onde habitavam e por não oferecerem resistência aos invasores ou compradores, eles foram se deslocando para áreas mais isoladas. Ao se fixarem nesses pontos abriam clareiras que depois viria a facilitar em um segundo momento a ocupação dos migrantes. Na verdade, esses não necessitavam mais derrubar as árvores ou “limpar” a área para o plantio.

Os caboclos foram os verdadeiros desbravadores da região Oeste. Nesse sentido Poli (1995) afirma que: “na medida em que o caboclo formava as suas comunidades, as empresas colonizadoras encontravam o caminho aberto para penetrar na região e vender as terras já desbravadas”. (POLI. 1995. p.75)

Sobre as estratégias adotadas pelas empresas colonizadoras, e até mesmo por alguns colonos para limparem a área que os caboclos habitavam, chamam a atenção. Elas iam desde assassinatos até mesmo uma apelação para o lado espiritual.

Sobre a guerra movida contra os caboclos Piovezana (2000) diz que:

“Marcados pelas guerras de extermínios, como a caça aos “bugres”, Guerra do Contestado, que foi um sangrento episódio ocorrido no planalto catarinense nos anos de 1912 a 1916 (durante o período da Primeira República ou República Velha), que envolveu milhares de caboclos, mestiços, índios e parte do efetivo do exército, invasões clandestinas, entre outras guerrilhas e conflitos planejados pelos brancos, com o objetivo de separação entre eles, grupo dos mansos (índios já agrupados em reservas), catequizados e submetidos às leis dos brancos, e dos arredios, considerados violentos, agressores e que podiam ser caçados e matados cruelmente se não “civilizados”. Essas leis favoreciam à caça bugreira ou a limpa do terreno, possibilitando assim, a entrada do Colono migrante”. (PIOVEZANA. 2000. p.53)

A apelação para o mundo espiritual, das crendices e a religiosidade dos caboclos para expulsá-los dos locais onde viviam, hoje para os leitores, parece cômico. Renk (1991) relata uma dessas passagens da seguinte forma:

“Uma dessas práticas utilizadas, pelos colonos italianos de Vargeão, consistia em assustar os negros, isto é, os intrusos, que se recusavam a sair da área. Passaram a assustá-los três sextas-feiras consecutivas. Para isso tomavam um ou dois corvos, besuntando-os com óleo, amarrando neles um pano oleado e incendiado. Soltando a ave, em área próxima àquela ocupada pelos intrusos, os colonos sincronizavam os riscos de fogo no céu com urros em uma lona improvisada em megafone, “pra dar impressão de que era o diabo, anunciando o fim do mundo”. Na avaliação do ator, a prática foi eficaz, de modo que os renitentes fugiram assustados. Numa avaliação atual, à época do trabalho de campo, foi conhecida como errada, mas inevitável naquele momento, para não comprometer a colônia nova”. (RENK. 1991. p.15)

Como pode ser observado apesar das perseguições os Caboclos tiveram e tem sua contribuição no processo de colonização e formação da identidade local. Mesmo porque o caboclo não se afastava muito das ocupações dos migrantes. Eles necessitavam do sal, da munição para suas caçadas, do querosene para os lampiões.

Além das contribuições acima descritas, os Caboclos forneciam mão-de-obra aos fazendeiros, às madeireiras e para o corte da erva mate.

Segundo Wagner os primeiros habitantes que se encontravam na região de Chapecó antes dos fluxos migratórios foram:

“Observa-se na segunda metade do século XIX e início do século XX, o aparecimento de outros troncos familiares tradicionais: Fortes, Neckel, Machado, Oliveira, Brizola, Pedroso, Amaral, Rosa, Luz, Gaudêncio, Almeida, Santos, Rodrigues, Rezende, Matos, Freitas, Aquino, Namen, Ferreira, Neves, Pinheiro, Maciel, Dutra, Nascimento, Campos, Bueno, Costa, dentre outros”. (WAGNER. 2005. p.31)

A relação entre caboclos e empregadores era estável, porém com certas desconfianças. Poli (1995) coloca sobre essa questão o seguinte: “A maioria deles respeitava muito esses colonizadores e madeireiros, por serem mais instruídos e por terem condições de lhes dar algum dinheiro em troca de seu trabalho”. (POLI. 1995. p.96)

Por mais que os caboclos tenham participado de quase toda a história da “formação” e “desenvolvimento” da região Oeste permaneceram sem seu reconhecimento e sem conseguir um pequeno pedaço de terra onde pudessem se manter com suas pequenas roças.

Em Santa Catarina, o grupo étnico dos negros não é expressivo em termos quantitativos se formos compará-los a outras regiões do país. Porém, não menos importante, pois contribuíram e contribuem na construção da identidade dos catarinenses. Nesse processo de construção cultural devido à existência de muitos grupos étnicos no Estado Leite (1996) destaca que:

“... vale lembrar que Santa Catarina é um dos Estados que possui uma maior diversidade étnica, em se tratando de contingentes espacialmente agrupados, e que nos demais, com exceção do Paraná, a composição étnica inclui a maioria de “nativos” – indígenas ou descendentes e

miscigenados, população está que, tradicionalmente, têm sido excluída do conceito e categoria de “branco”. (LEITE. 1996. p.37)

Por mais que este pluriculturalismo esteja muito evidente e o consideramos riquíssimo na construção de uma sociedade melhor, ao invés de ser aproveitado, serviu como elemento excludente para esses grupos. Diante do contexto histórico e do processo colonialista na ocupação e colonização de terras percebe-se a utilização de imigrantes europeus brancos é claro, pois esses teriam maior afinidade dentro da ótica progressista que havia sido planejado.

Além do mais, a vinda dos imigrantes europeus para o Estado transmitiu ao País e até mesmo para o cenário internacional; uma visão de que Santa Catarina constituiu-se como uma região desenvolvida e de um local “livre” de índios, negros e caboclos. Nesse sentido Leite (1996), coloca que:

“Este quadro assegurou para Santa Catarina, no cenário nacional, a imagem não apenas de “Estado Branco”, mas de “uma Europa incrustada no Brasil” de “superioridade racial” de “desenvolvimento e progresso”. A estas imagens soma-se, também, uma de particular importância que é a de Santa Catarina como o “lócus” de concretização do projeto imigrantista implantado desde meados do século XIX, visando principalmente o “branqueamento” do país. (LEITE. 1996. p.38)

Diante do contexto acima descrito percebe-se o anseio de excluir os negros do Estado. Eles existem, porém, estão à margem da sociedade. Segundo Leite (1996): “... o mecanismo da invisibilidade se processa pela produção de um certo olhar que nega sua existência como forma de resolver a impossibilidade de bani-lo totalmente da sociedade. Ou seja, não é que o negro não seja visto, mas sim que ele é visto como não existente”. (LEITE. 1996. p.41)

Porém, o negro esteve presente desde o século XVI na história do Brasil. Em Santa Catarina, observa-se a utilização destes para a escravidão doméstica. Desde meados do século XVI, os paulistas que ocuparam o litoral e o planalto estiveram acompanhados por escravos negros na busca de gado selvagem dos pampas.

Além da utilização de escravos para as “camperias” seus trabalhos foram utilizados para a pesca das baleias no litoral. Segundo Alves (1990):

“Entre 1750 e 1850 desenvolveu-se no litoral catarinense a pesca da baleia, sendo um dos maiores empreendimentos econômicos da época. Nestas empresas houve o emprego do trabalho escravo negro no beneficiamento do mamífero na produção do óleo. Também todo o trabalho artesanal das construções da instalação bem como na fabricação dos equipamentos e instrumentos desta indústria ficaram nas mãos dos negros”. (ALVES. 1990. p.17)

A utilização da mão-de-obra negra não para por aí. Segundo Alves (1990):

“Também no século XVIII o braço escravo do negro esteve presente na agricultura incipiente do milho, mandioca, feijão e açúcar nas raras médias propriedades rurais existentes entre a maioria das propriedades de camponeses (pequena produção familiar sem trabalhadores fora do parentesco). O latifúndio pecuarista dos campos de Lages na época também utilizou a mão de obra dos negros escravizados”. (ALVES. 1990. p.17)

O negro foi subjugado por sua cor, vendido e escravizado, sendo que o grito pela “liberdade” ainda está sufocado por aqueles que por posição social ou por sua etnicidade julgam-se superiores. Como diz o ditado popular: “ninguém é melhor que ninguém”, porém muita coisa foi inculcada em nossa sociedade para manter as posições, as hierarquias e não alterar essas estruturas.

Podemos observar a escravidão segundo Leite (1996) em alguns locais específicos:

“A literatura regional mostra a escravidão em Santa Catarina em cinco áreas: São Francisco do Sul, Nossa Senhora do Desterro (atual Florianópolis), Laguna, Lages e Araranguá. Hoje, em geral, a presença de populações negras é resultante deste processo de escravidão ou de movimento migratórios, principalmente no período após a Guerra do Paraguai – onde muitos dos negros sobreviventes foram ficando pelo “caminho” no retorno aos seus locais de origem”. (LEITE. 1996. p.270)

O negro no período colonial e imperial foi utilizado através de sua força de trabalho. Mas não nos esqueçamos de suas participações na Guerra do Paraguai, na Revolução Farroupilha incorporado nas tropas e “pelejando” lado-a-lado com os brancos. Para esses fins o negro era útil, porém a estes não era concedida a liberdade.

Os escravos foram tratados como animais. Marcados a ferro, feito gado, caçados, espancados, torturados, mutilados, assassinados. Diante desse contexto muitos foram os que se rebelaram contra o sistema escravocrata. Mostraram-se não tão “dóceis” como conta à história oficial. Segundo Alves (1990): “Os protestos tomavam formas

individuais e coletivas: suicídios, fugas individuais, assassinato dos senhores, feitores, capitães do mato, organização de aldeias de fugitivos e quilombos”. (ALVES. 1990. p.19) Esses quilombos muitas vezes tornavam-se verdadeiras cidades, como foi o caso de Palmares com uma estimativa de 25 mil habitantes, o que para a época era uma soma considerável.

Mais adiante Alves (1990) nos traz mais algumas contribuições a respeito dos quilombos, no sentido de que:

“A presença dos quilombos é incontestável do Rio Grande do Sul ao Amazonas. As diferenças entre os quilombos ficaram por conta das características econômicas de cada região. Para Décio Freitas houve pelo menos sete tipos de quilombos: os agrícolas (em todas as regiões do Brasil); os extrativistas (característicos da região amazônica); os mercantis (também da amazônica); os mineradores (em Minas Gerais, Bahia, Mato Grosso); os pastoris (Rio Grande do Sul); os de serviços (quando os negros saíram dos quilombos e trabalhavam nos centros urbanos) e os predatórios (existiam em toda a parte e viviam dos saques praticados contra os brancos)”. (ALVES. 1990. p.20)

Em Santa Catarina também se organizaram quilombos, segundo Piazza (1990): “a existência de um quilombo na Lagoa, na Ilha de Santa Catarina e outras na Enseada do Brito. Estes quilombos foram constatados, na documentação que registrava a nomeação de “capitães do mato” para coibi-los”. (PIAZA in ALVES. 1990. p.20)

Os quilombos eram locais onde os negros “encontraram” a “liberdade”, onde viviam enquanto sociedade negra. Porém, não podemos esquecer que as condições adversas à cultura desse grupo tiveram que se adequar ao novo contexto no qual o negro estava inserido.

Outro aspecto, que merece destaque, é a luta da Comunidade Cafuzo e São José Boiteux no Estado catarinense para garantirem os seus direitos a terra. Essa comunidade teve origem segundo Leite (1996) da seguinte forma:

“A memória dos Cafuzos remonta o ano de 1880 (aproximadamente) quando teria acontecido o casamento de Jesuíno Dias de Oliveira e Antônia Lotéria de Oliveira – ele negro, provavelmente oriundo do Rio Grande do Sul, ela índia de nação desconhecida – ancestrais de toda a comunidade”. (LEITE. 1996. p.62)

Um dos primeiros contatos dos cafuzos com a comunidade externa segundo Leite (1996) deu-se em 1985 quando o MIRAD deslocou até Ibirama a então

antropóloga Lígia Simonian para buscar informações desse grupo para o reassentamento dos mesmos em função da construção da Barragem Norte. Na época o grupo era constituído por 47 famílias, num total de 300 pessoas. Porém, a concessão de terras demoraria. O processo foi um tanto quanto moroso e turbulento. Contudo, em 26 de novembro de 1992, cento e cinquenta cafuzos ocuparam a propriedade do Rio Laeisz. Sem uma estrutura e assistência adequada para se estabelecerem no local; eles permaneceram.

“Em 20 de maio de 1993 o INCRA assinou a escritura de compra do imóvel e deu início à criação do Assentamento Comunidade Cafuza – quase oito anos depois da carta ao MIRAD. Quando comemoram o segundo aniversário da ocupação da terra, e, 26 de novembro de 1994, todos os Cafuzos já estão alojados em casas de madeira com assoalho e cobertas com telha francesa. As vésperas do terceiro aniversário da conquista da terra a paisagem do Rio Laeisz já está largamente transformada: os Cafuzos plantam erva-mate com financiamento do INCRA, as crianças freqüentam a escola construída no centro do Cafuzeiro e todo um corolário de novas questões estão colocadas para o grupo – que tenta consolidar a ocupação reivindicando a demarcação e o título da propriedade”. (LEITE. 1996. p.71)

Dentro do processo da luta pela terra foi importantíssima a elaboração de um projeto de vida comunitária, bem como sua relação com o meio ambiente, aspectos imprescindíveis para que os cafuzos conquistassem a “terra prometida”. Porém, muitas transformações do modo de vida desse grupo ocorreram: “Quanto a outras mudanças, é inevitável que ocorram – pois fazem parte da plasticidade da cultura”. (LEITE. 1996. p.72) Contudo, essas mudanças deixaram uma lacuna muito grande no seio desse grupo, pois muita coisa se perdeu, como alguns cultos religiosos, hábitos alimentares, etc.

Na região Oeste o negro também se fez presente. Por mais que esse grupo estivesse “totalmente” excluído da história dessa região eles aí se encontravam, mas não eram vistos. Como esse grupo étnico chegou a essas terras, ainda é uma incógnita. Porém, sabe-se que com a Guerra do Paraguai, com a Revolução Federalista e até mesmo com a existência dos quilombos, muitos grupos étnicos puseram-se em marcha para locais onde a paz pudesse reinar. Com essas movimentações alguns grupos negros provavelmente chegaram até os Campos de Palmas; região que também correspondia à atual cidade de Chapecó. Nesse contexto os Campos de Palmas também se destinavam à criação de gado e seu pastoreio que possivelmente contava com a força do escravo negro.

Diante da ocupação demográfica da Comarca de Palmas D'Angelis (1989) afirma que: "Em 1890, o Recenseamento Geral do Brasil apontava, para a Comarca de Palmas, um total de 9.601 habitantes, dos quais 4.759 brancos, 2.074 índios, 2.099 mestiços e 669 pretos". (D'ANGELIS. 1989. p.52)

Esses dados são mais uma prova da existência de negros na região Oeste de Santa Catarina. Por mais que esse grupo seja reduzido quantitativamente, estavam e estão inseridos dentro da nossa sociedade. Não nos esqueçamos de suas contribuições na formação econômica e cultural do povo Oestino.

Hoje, no município de Chapecó-SC o movimento negro conquista espaço e consegue obter seu reconhecimento junto à sociedade. O município possui a Associação Cultural Afro-descendente Cruz e Souza e Antonieta de Barros – Assoafro – (folder 01) que tem como objetivos a defesa e o resgate dos direitos sociais dos negros, afro-descendentes e caboclos.

Folder 1: Igualdade racial, Chapecó - SC. s.d.

IGUALDADE RACIAL

Defesa e o resgate dos direitos sociais dos negros, afros descendentes e caboclos.

Acompanhamento e assistência jurídica para aposentadorias, legalização de propriedades, principalmente dos remanescentes dos Quilombos dos Palmares, que estão situados na região Oeste (SC).

Assistência jurídica para presos negros afros descendentes e caboclos que estão envolvidos na justiça.

Mais empregos, moradias, ensino e saúde, principalmente para quem trabalha em serviço informal.

Ingresso desta população na vida social e econômica do Brasil.

CASO DE DISCRIMINAÇÃO E PERSEGUIÇÃO DENUNCIE:
Fone: (49) 3322-5890

Combate as drogas e prostituição infantil.

Movimento negro de Chapecó vai iniciar um censo e cadastramento geral de toda a população, a negra e afros descendentes de Chapecó e Oeste de (SC) para levar as reais condições sociais que vive esta população, e reivindicar nossos direitos junto as autoridades do Estado. (SC) e Brasília.

Nossa luta é dentro da democracia obedecendo a constituição, com aval da justiça brasileira.

MOVIMENTO NEGRO DE CHAPECÓ E REGIÃO DO OESTE (SC)
Sede Rodoviária Nova - segundo piso - sala 13 - Fones: (49) 3329-4134 / 3322-5890
Av. Porto Alegre, 1251-D - Centro - CEP 89820-131 - Chapecó - SC.

APOIO:



Fone: (49) 3322-3409 / Fone/Fax: (49) 3323-6198
e-mail: graficaartificio@desbrava.com.br

Fonte: Acervo Assoafro.

2.2 Italianos, Alemães e Poloneses.

A política ocupacional do território brasileiro foi muito bem “planejada”. Na ótica dos senhores do café não seria conveniente que fossem destinadas terras para a ocupação dos imigrantes (italianos). O que interessava para os produtores de café era a mão-de-obra barata e o desenvolvimento de um mercado consumidor. Nesse sentido, para que não houvesse uma ameaça no que diz respeito à produção destinada a exportação os imigrantes que iriam trabalhar na agricultura, ou seja, adquirir um pedaço de terra foram dirigidos para o sul, onde as terras não eram propícias para o cultivo do café. Para Werlang (1999):

“Os colonos que se estabeleceram em pequenas propriedades, destinavam-se, na sua maioria, a região sul do país, ocupando áreas que na época não interessavam ao latifúndio pecuário. O latifúndio exportador, temendo que os produtos dos colonos pudessem vir concorrer com eles no mercado internacional, não desejavam a colonização próximas aos cafezais. Por isso, a colonização deveria se localizar em áreas não propícias às culturas desenvolvidas pelos latifúndios voltados a exportação. Assim, se entende porque a colonização só teve êxito nos Estados do Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul”. (WERLANG. 1999. p.15)

Os colonos que se dirigiram para o Rio Grande do Sul se estabeleceram em pequenas propriedades onde as matas predominavam. Esses grupos produziam alimentos para no máximo abastecer o mercado interno. Devido a essas circunstâncias de forma alguma representaria qualquer concorrência à economia latifundiária.

É bom lembrar, para nos situarmos no tempo, que o processo que vimos acima ocorreu por volta do ano de 1870 em diante, e que a colonização da região Oeste de Santa Catarina se dá com a instalação das empresas colonizadoras por volta do ano de 1917, como foi o caso de Chapecó, ano esse de sua fundação. Destacamos ainda que as vendas dessas terras foram feitas para os gaúchos descendentes em sua maioria de migrantes italianos e alemães.

Antes de chegarmos até a região Oeste de Santa Catarina necessitamos analisar alguns dos motivos que levaram os colonos italianos gaúchos a deslocarem-se até este local pouco ocupado e de uma reputação um tanto quanto hostil.

Das causas que os colonizadores migraram para outros locais, Moure (1999) destaca que:

“... o minifúndio era expropriado. Seja pelo esgotamento do solo, ou pela utilização de técnicas rudimentares de cultivo, ou ainda pela proliferação de pequenas propriedades cada vez menores, as condições de subsistência interna do minifúndio eram minimizadas levando o pequeno proprietário e sua família a oferecer um trabalho assalariado, quando as condições possibilitavam, ou migrar para outra área do país”. (MOURE in WERLANG. 1999. p.18)

As terras no Oeste catarinense eram mais baratas do que no Rio Grande do Sul. Além disso, uma colônia, por exemplo, possuía 36 hectares, no Rio Grande do Sul uma colônia era constituída por 7 ou 8 hectares. Pensando em termos quantitativos e qualitativos no Oeste haveria uma possibilidade muito maior de garantir o futuro para a geração seguinte, em função de que teria mais terras disponíveis.

Na época não existiam muitas possibilidades para os filhos dos imigrantes. Não existiam muitas possibilidades para que as crianças e os jovens pudessem estudar; o futuro dos filhos seria garantido através da terra. Werlang (1999) afirma o seguinte:

“A fragmentação da propriedade foi outra causa da vinda de famílias gaúchas a Santa Catarina. propriedades retalhadas e com baixa produtividade dificultavam o sustento da família, geralmente numerosa. Como as terras já não podiam mais ser divididas sob pena de inviabilizá-las economicamente, a alternativa encontrada foi a migração. Era comum famílias numerosas venderem seu pequeno lote, por não mais garantir o sustento da família. Além disso havia a preocupação dos pais de viabilizar o futuro dos filhos. Como na época não havia condições para os filhos estudassem e ingressarem em outras atividades a solução era conseguir mais terras. O que no Rio Grande do Sul, não era fácil de conseguir para quem não tivesse dinheiro”. (WERLANG. 1999. p.19)

Lembramos que as aquisições de terras no Oeste de Santa Catarina eram parceladas, ou seja, o comprador teria condições que facilitavam o pagamento das mesmas. Outro detalhe importante foi de que: na falta de dinheiro, as parcelas eram pagas com as futuras safras.

Todos os elementos que discutimos acima foram responsáveis pela migração para o Oeste Catarinense. Além é claro da propaganda e da persuasão que as empresas colonizadoras usavam para atrair compradores. Destacamos a utilização cartográfica como mecanismo utilizado na propaganda como pode ser visto abaixo, (Mapa 07) para que os interessados na compra visualizassem os terrenos disponíveis, sua localização, etc.

Mapa 7: Empresa Colonizadora Irmãos Lunardi, Chapecó – SC. s.d.



Fonte: Acervo CEOM.

A partir de 1917 iniciou o processo de colonização do Oeste de Santa Catarina com migrantes, pois findava a Guerra do Contestado, o território estava “limpo” para ser vendido. Renk (1999) coloca que:

“Quando essa acabou, em 1917, o Governo resolveu “colonizar” o Oeste Catarinense. Para isso, as áreas das florestas e dos campos foram divididos em lotes, chamados colônias, e vendidas aos colonos do Rio Grande do Sul. Esses agricultores eram descendentes de alemães , de italianos e

poloneses, dedicavam-se ao cultivo na pequena propriedade, em trabalho familiar e migraram para colonizar o Oeste Catarinense”. (RENK. 1999. p.10)

Dada às circunstâncias, facilitada a compra das terras, dado o convencimento os migrantes lançaram-se rumo ao Oeste catarinense. Porém, as coisas não foram tão fáceis assim. Zambiasi (2000) afirma que:

“Para um percurso de 400 quilômetros, da Serra Gaúcha até a região de Chapecó, demorava-se de oito a dez dias, nessa época (década de 40). As estradas eram estreitas e esburacadas e, quando chovia, tornavam-se intransitáveis. Então, a viagem chegava a demorar um mês”. (ZAMBIASI. 2000. p.33)

Mais adiante o mesmo autor destaca que os homens vinham primeiro até as novas terras, fazia-se a derrubada da mata, a construção de uma casa para que existisse o mínimo de condições para poder ir buscar a esposa e os filhos; que os esperavam no Rio Grande do Sul para iniciarem assim “a nova vida” numa terra desconhecida.

Segundo Zambiasi (2000):

“Chegando ao local, em geral de carroça porque não havia estradas transitáveis para veículos motorizados, tratavam de alojar-se o melhor possível na casa rústica e começar a trabalhar. Como diz Adolfo, “toquea far tut” (era preciso fazer tudo). Queimava-se o mato já derrubado previamente na viagem de preparação. Usava-se a coivara à moda indígena e cabocla. Perguntados se não sabiam que isso prejudicava a fertilidade do solo, responderam que não havia outro jeito. Cabe aqui constatar que esses métodos primitivos de manejo do solo foram responsáveis pelo esgotamento precoce da fertilidade das terras do Oeste Catarinense, sendo hoje necessários altos investimentos para recuperá-las”. (ZAMBIASI. 2000. p.36)

Como vimos acima, as terras eram tomadas de mato e todo o processo de preparação do solo para o plantio não era nada fácil. As técnicas agrícolas eram rudimentares dificultando ainda mais o trabalho e a produção. Dado esse primeiro momento, outro agravante, é que não existia comércio e não haveria para quem vender o excedente. Diante disso os migrantes tinham que se sujeitar ao atacadista que encontrassem mais perto. Com isso, os comerciantes pagavam o preço que queriam dos produtos dos colonos e na maioria das vezes eram trocados por víveres.

Além dos fatores de sobrevivência física, temos também os elementos culturais, os quais os italianos tentam conservar e manter viva no seu dia-a-dia. Para Zambiasi (2000):

“Assim, ao abordarmos o universo cultural dos nossos migrantes de origem italiana do oeste catarinense, estamos nos referindo ao trabalho, ao estilo da casa, à alimentação, ao plantio e técnicas de plantio, à língua, ao cancionero, às festas, a religião e seus rituais... Uma das características notórias dos migrantes é sua luta para manter os seus padrões culturais, a qual repercute em sua ação prática em todas as dimensões e serve para identificá-los”. (ZAMBIASI. 2000. p.44)

Outra questão cultural importantíssima para os italianos é a super valorização do trabalho. O trabalho começava muito cedo, ainda escuro. Essa valorização do trabalho era um dos motivos que despertava o racismo desse grupo para com os índios, negros e caboclos, que por sua forma de vida, seu modo de se relacionar com a natureza os diferenciava no que diz respeito ao trabalho. Os valores, o tempo e o espaço para os italianos era muito diferente, lidavam com a terra com uma perspectiva muito aquém dos grupos que habitavam na região antes do processo de colonização.

“Solo noi sapemo le cose que habemo passato”.(só nós sabemos o que passamos). (ZAMBIASI. 2000. p.17) Foi um tempo de muito trabalho e sacrifício, numa luta constante pela sobrevivência. Porém, outros grupos que aqui se encontravam também lutavam para sobreviver. Os conflitos entre esses grupos seriam inevitáveis, pois os migrantes tentavam impor sua cultura aos demais grupos que teriam que se adequar ou ir embora, deslocando-se para outros lugares. Segundo Zambiasi 2000: “Como o grupo dominante tentava se impor ao outro, a rivalidade inicial foi muito forte, amainada mais tarde, mas sempre persistindo uma dose de desconfiança por parte do migrante”. (ZAMBIASI. 2000. p.51)

Assim como os italianos tinham sua visão a respeito dos brasileiros (negros, caboclos, índios) estes por sua vez tinham seu conceito com relação aos italianos. Renk 1997 traz que:

“A entrada da outra nação viria a modificar a paisagem e a dividir o mundo entre os brasileiros e os italianos. Chegavam ”devagarzinho”, como já foi afirmado, pelo temor dos caboclos. Embora devagar, os italianos, destruidores do mato e dos passarinhos, eram “atipados”, isto é, com maiores recursos financeiros, e com instrumentos para a acumulação. A qualificação de “atipados” inclui além de recursos para a compra de terra, no momento da migração, a introdução de novas técnicas, como o maquinário: as máquinas de plantar, a trilhadeira, as cercas, o que era desconhecido para a população local. A acumulação do capital econômico é explicitada pela vinda “atipada” e pelo traço característico da outra nação: a ganância e se fazem cada vez mais e “nunca têm que chega”. (RENK. 1997. p.141)

O novo modo de vida trazido com os colonizadores modificaria todo o meio ambiente. A devastação iniciada com a presença branca no Oeste Catarinense foi tamanha que hoje, início do século XXI, a região sofre as consequências das ações praticadas contra os negros, índios, caboclos, e com a natureza como um todo; sendo o ecossistema mais degradado, num espaço de tempo de 40 anos, do Oeste do Estado de Santa Catarina. Soma-se a esse fator o desenvolvimento da agroindústria.

Com a modernidade, e os novos hábitos alimentares, a falta de valores familiares, mesmo assim início do século XXI, a cultura italiana é mantida. Em Chapecó, todos os anos, é realizada a festa do imigrante. Nela podem ser encontrados pratos típicos da culinária italiana, músicas folclóricas e danças que aparecem na foto abaixo (Foto 03).

Foto 3: Grupo de danças italiana. Colônia Cela. Chapecó – SC. 2007.



Fonte: Acervo Ketty Meneghini.

Apesar de muitas vezes a alimentação típica como a polenta, o salame, o queijo, a fortaia, o radichi coti, não estarem diariamente na mesa dos descendentes de italianos, nas festas típicas eles não faltam, lembrando através da culinária a história desse grupo.

A ocupação do sul do Brasil pelos alemães, pelo que traz a história desse grupo, foi anterior a ocupação feita pelos italianos. O início desse processo de colonização germânica, segundo Willems (1980) aconteceu a partir de:

“O povoamento sistemático do Brasil meridional com imigrantes germânicos iniciou-se em 1824. Desde então decorreram cento e vinte anos, lapso de tempo esse que abrange talvez as mudanças sociais mais incisivas da História do Ocidente”. (WILLEMS. 1980. p.28)

Segundo a afirmação acima Willens destaca as transformações econômicas, sociais e políticas que a Alemanha passava. Pois são as instabilidades e transformações da ordem previamente estabelecida que causaram a movimentação da sociedade como um todo. Pensando nessas mudanças que ocorriam na Alemanha Kreutz (1991) contextualiza dizendo que:

“A Alemanha especialmente, recorreu cedo ao fenômeno da emigração. Não tendo colônias para as quais pudesse repassar os excedentes populacionais e com uma expansão industrial relativamente tardia para absorver os egressos do campo, na Alemanha a emigração passou a ser um fenômeno desejável para contornar as tensões sociais proveniente do aumento demográfico”. (KREUTZ. 1991. p.13)

No que diz respeito à disposição espacial no sul do país do grupo étnico que aqui discutimos Willems (1980) afirma que:

“Na colonização do Rio Grande do Sul e de Santa Catarina, os imigrantes germânicos seguiam o curso de rios costeiros, penetrando-lhes os vales, principais e tributários, e ocupando, pouco a pouco, toda a área cultivável dos diversos sistemas fluviais. No Rio Grande do Sul foram principalmente o rio dos Sinos, o Caí e o Jacuí com seus inúmeros afluentes da margem esquerda que constituíam a base hidrográfica do chamado “cinturão do Jacuí” zona mais importante de colonização germânica, no Brasil”. (WILLEMS. 1980. p.42)

Pelo que pode ser observado no que diz respeito às áreas que os alemães ocupavam eram favoráveis às práticas agrícolas. Esses locais eram constituídos de terras férteis, com uma topografia amena, além de garantir o fornecimento de água. As áreas mais íngremes foram ocupadas mais tarde principalmente pelos grupos de italianos.

Em Santa Catarina, as ocupações das terras pelos alemães não fugiram dos padrões do que se empregava no Rio Grande do Sul. Nesse sentido, Willems (1980) destaca que:

“Digna de menção também é a imigração germânica no sul de Santa Catarina, onde o sistema do rio Tubarão foi colonizado, em parte, pelo menos, por alemães. A construção da estrada de ferro São Paulo – Rio Grande atraiu muitos teutos para o vale do rio do Peixe. A penetração da zona fronteira do Rio Grande do Sul foi feita por elementos deste Estado que visaram principalmente o município de Chapecó. Não é possível mencionar, neste quadro geral, as inúmeras áreas secundárias onde imigrantes alemães, de permeio ou não com elementos de outras origens, estabeleceram focos cuja expansão demográfica contribuiu consideravelmente para o povoamento do Estado”. (WILLEMS. 1980. p.44)

Contudo, não nos esqueçamos que a colonização do Oeste de Santa Catarina ocorreu por meio de migrantes europeus vindos do Rio Grande do Sul. O processo de colonização do Oeste se deu tardiamente, isso devido à dificuldade de transpor os caminhos que dividiam este local das demais regiões do Estado e do país. As condições precárias, e em sua maioria a inexistência de estradas, culminaram na postergação da colonização desta região.

Segundo Reitz (1991) no que se refere aos primeiros alemães no estado catarinense destaca que: “O primeiro núcleo populacional de alemães em Santa Catarina que, como em geral se pensa, não foi exatamente São Pedro de Alcântara no município de São José, se não Santa Bárbara, não distante da sede da colônia”. (REITZ. 1991. p.15) A fundação da colônia Santa Bárbara foi no ano de 1829. Esta localidade servia de caminho de tropas que, dirigiam-se para Lages. Nesse local, construiu-se a Capela de Santa Bárbara. Reitz (1991) afirma que:

“Os colonos alemães construíram, no ano de 1835, uma ermida com paredes de pau-a-pique painéis gradeados de ripas de palmito cobertas com sopapos de barro, por cima amarrados com tirantes de arame, inicialmente cobertas com taboinhas de pinheiro (*Araucária angustifolia*). O soalho foi confeccionado com tábuas serradas a mão, que foram transportadas nas costas por Franz Kasper, somente nas folgas dos domingos”. (REITZ. 1991. p.21)

Pelo que pode ser observado de Reitz, utiliza-se como referência os templos religiosos que foram erguidos pelos alemães justificando através deles a fundação das comunidades da época. Nesta ótica, segundo o autor, Santa Bárbara constituiu o primeiro núcleo alemão no Estado; seguido por: São Pedro de Alcântara, Santa

Filomena e São Pedro Apóstolo do Louro, todos esses núcleos foram fundados entre 1829 a 1830.

Outro empreendimento que merece ser destacado é a Colônia Dona Francisca que deu origem à cidade de Joinville. Segundo Rodowicz (1992) afirma que:

“Já no ano de 1845, um punhado de patriotas aventou a necessidade de emigração e da criação de Sociedades Emigratórias. Naquela época, havia um particular interesse pelo Brasil, considerado o país ideal sob muitos aspectos. Não sem muito custo, tentou-se adquirir uma faixa de terra para tal empreendimento, até que, após alguns anos de infrutíferas tentativas a sociedade se dissolveu. Quando, no ano de 1849, sua Majestade o Príncipe de Joinville, por seu procurador, se prontificou a ceder parte de suas valiosas terras na província de Sta. Catarina, não puderam reunir-se, novamente, os antigos participantes da sociedade e o assunto teria que ser enviado a Frankfurt, onde a questão de emigração estava sendo tratada como assunto de Estado, pelo Governo”. (RODOWICZ. 1992. p.12)

A Colônia Dona Francisca tornar-se-ia no que é hoje, a cidade de Joinville. É evidente que para isso muitos imigrantes pensaram para constituir a estrutura que aí está. No início desta colônia a Alemanha deu condições mínimas para que suas levas pudessem se fixar na nova terra “prometida”. Algumas medidas estruturais foram, por exemplo: isenção de impostos alfandegários, para utensílios, mantimentos, isenção de taxas portuárias, translada para os imigrantes, etc.

Para termos uma visão mais clara da imigração alemã devemos levar em conta outro fator preponderante; as instituições religiosas. Por esse motivo nos reportamos à ocupação do Estado do Rio Grande do Sul, por se tratar do Estado que “enviou” para o Oeste Catarinense a etnia alemã que ajudou a “desbravar” essas terras. Para Kreutz 1991:

“A Igreja Católica desenvolveu um Projeto de Restauração junto aos teuto-brasileiros promovendo toda uma rede de associações religioso-culturais com as quais cercou e modelou a vida dos mesmos. Até a organização física da colonização se efetuava em moldes para favorecer este objetivo. Reuniam-se de 120-150 famílias de pequenos proprietários em torno de uma capela, escola e clube social. Implantavam-se pequenas comunidades rurais, onde se realizaria a interação de pessoas, preferentemente, de modo mais amplo possível, englobando trabalho, religião, escola e recreação. Em 1924, para uma população de 290.289 teuto-brasileiros no estado, já havia 918 comunidades rurais com igreja, escola, clube social e recreativo, dinamizado por uma ampla rede de associações”. (KREUTZ. 1991. p.8)

Toda essa estrutura era alavancada pela Igreja que a fortalecia cada vez mais na nova colônia. A tradição escolar alemã está intrinsecamente relacionada com a

religiosidade deste grupo. Dentro desse processo pode ser identificada a relação Igreja e Estado. Uma vez estabelecida a “ordem” e a “domestificação” através da fé o Estado poderia controlar de forma mais amena e tranqüila a comunidade. Nessa ótica, Kreutz. (1991) destaca que:

“O modelo de igreja ao estilo de cristandade, abrangendo o domínio espiritual e temporal, foi se extinguindo na Europa a partir da Reforma, com a exceção da Espanha e Portugal que, sob este signo, promoveram a Contra-Reforma. Nesta visão a integração entre Igreja e Estado era essencial, e o Estado deveria ajudar a Igreja para que todas as pessoas fossem influenciadas através de todas as estruturas. Assim, o descobrimento e a colonização do Brasil foi uma aventura conjunta do Estado de Portugal e da Igreja Católica. Junto à Espada ia a Cruz. A expansão dos poderes ibéricos tinha uma combinação de motivos econômicos, políticos e religiosos. As descobertas se revestiam de um poder de cruzada. A fé deveria se espalhar pelo Novo Mundo. O Estado fornecia os navios e financiava a aventura. Os papas, por concessão, cediam à Coroa de Portugal o controle virtual sobre a nova Igreja”. (KREUTZ. 1991. p.50)

Nesse contexto podemos ter idéia de como se estruturaram as comunidades alemãs no Brasil, e de modo especial no Rio Grande do Sul. Dado esse momento histórico identificamos uma significativa expansão no processo de colonização desse grupo. As famílias eram numerosas e demandavam mais terras para que os filhos pudessem viver. Pela necessidade eminente de novas áreas para ocupação Kreutz (1991) coloca que:

“Expandindo-se inicialmente ao longo dos rios que também serviam de escoadouro da produção, como o Rio dos Sinos, o Rio Caí, o Rio Taquari, o Rio Pardo e o Jacuí, num segundo período, a partir de 1890 expandiu-se serra acima. Em 1920, a colonização já estava ocupando as áreas de mato ao longo do rio Uruguai. Nesta mesma década manifestou-se um fenômeno inimaginável aos colonos algumas dezenas de anos antes: as terras de mato para a colonização começaram a rarear no estado. A partir de então seguiram-se as expansões para o Oeste Catarinense, para o Paraguai e Argentina, Mato Grosso, etc”. (KREUTZ. 1991. p.55)

Dados esses momentos expansionistas dentro do próprio Estado Rio Grandense encontramos as empresas colonizadoras atuando na comercialização de terras no Oeste de Santa Catarina. Dentre essas empresas queremos nos reportar a Cia Territorial Sul Brasil. Ela foi uma das grandes responsáveis pela vinda dos alemães do Rio Grande do Sul para Santa Catarina. A frente dessa Cia destacava-se o pessoa de Carlos Culmey, incumbido de “desbravar” o sertão.

As estruturas para a ocupação das novas terras teriam que estar nos moldes das comunidades germânicas do Rio Grande do Sul. Pensando nesse processo, Werlang (2002) destaca que:

“Para a instalação das famílias na colônia e para obter o sucesso desta, era fundamental a organização comunitária, na qual não podiam faltar escolas e igrejas. Para facilitar a organização, Carlos Culmey distribuiu os colonos de tal forma que os teuto-brasileiros católicos, teuto-brasileiros evangélicos e ítalo-brasileiros católicos morassem em regiões distintas”. (WERLANG. 2002. p.38)

Como vimos essa forma de disposição espacial desses grupos evitaria conflitos e facilitaria o atendimento dos mesmos. Segundo Werlang (2002), os teuto-brasileiros católicos foram destinados para o que são hoje os municípios de São Carlos, Pinhalzinho, Saudades e Cunhataí. Os teuto-brasileiros evangélicos foram encaminhados para o que é hoje o município de Palmitos.

Contudo, lembramos que o município de Chapecó inicialmente não se constituiu como logradouro de grupos alemães, mas sim, por migrantes italianos.

Os poloneses, embora menos expressivo em termos quantitativos se comparados aos grupos italianos e alemães, também contribuíram no processo de colonização do Brasil. Buscamos com estes estudar e entender os motivos e em que contexto essas pessoas atravessaram o Atlântico.

A Polônia estava dominada pelos países vizinhos desde o ano de 1772. Segundo Gritti (2004) no final do século XIX morriam de fome na Gália território polonês cerca de 50 mil pessoas por ano. Mais adiante, a mesma autora destaca que:

“Além das péssimas condições de vida, fator determinante do processo imigratório europeu, e necessário atentarmos para o fato de que, quando os imigrantes poloneses se dirigem para o Brasil no final do século XIX, a Polônia encontrava-se dividida politicamente entre a Rússia, a Prússia e a Áustria. Daí o fato de muitos poloneses entrarem no Brasil com passaporte russo, austríaco ou alemão e figurarem nas estatísticas como imigrantes pertencentes a essas nacionalidades. Isso significa que seu número é maior do que as estatísticas oficiais eventualmente indicam”. (GRITTI. 2004. p.21).

O fato da incerteza com relação à nacionalidade dos poloneses em virtude da dominação de outros países como observamos acima, acarreta para os pesquisadores a

dificuldade de precisar exatamente o período em que os imigrantes deste grupo vieram para o Brasil. No entanto, Gritti (2004) coloca que: “Os imigrantes chegaram ao Brasil depois dos italianos e dos alemães. Eles começaram a chegar em grande número a partir de 1891. Antes desta data, eles estavam presentes no Rio Grande do Sul, mas em número reduzido”. (GRITTI. 2004. p.14).

Os dados que a autora nos traz referente à etnia aqui estudada ao ano de 1920 é de que; teríamos 42.046 imigrantes no estado do Paraná, 6.750 em Santa Catarina, 32.300 no estado Rio Grandense, 21.500 em São Paulo e demais estados, somando-se esses valores chegamos a marca de 102.596 poloneses no Brasil na década de vinte.

Além das dificuldades de sobrevivência que os poloneses enfrentavam no seu país, muitos eram ludibriados a emigrarem para o Brasil, pois neste país encontrariam a felicidade e a tranquilidade que necessitavam para viver. Mas sabemos que as coisas não saíram como imaginavam os imigrantes. Segundo Gritti (2004), percebemos que: “Esses imigrantes saíram da Europa convictos de que aqui não enfrentariam muitas dificuldades para estabelecerem-se como proprietários. Isso era o que os agentes da imigração prometiam”. (GRITTI. 2004. p.105)

Além dos agentes da imigração percebemos alguns casos em que o próprio colono polonês, que já se encontrava no Brasil, às vezes era persuadido ou subornado para convencer os que ficaram a imigrar. Gritti (2004) nos traz uma carta enviada para a Polônia por Martim Knaczynski que vivia em Silveira Martins no Rio Grande do Sul:

“... não sei o que é miséria, levo uma vida de rei. Tenho tanto vinho quanto água na Polônia, aguardente e outras bebidas. Peso, aqueles que têm vontade, que venham para junto de mim no Brasil. Levo ao vosso conhecimento o que como no Brasil: vocês não viram desde nascimento, morrereis na Polônia e não vereis. Quanto a terra, tenho-a quanto quero e na distribuição ganhei tanto quanto precisava para meu uso. Venham, não temam nada, porque aqui os aguarda uma grande felicidade no Brasil. Propalastes que aqui o calor é excessivo, o que é uma inverdade, pois estou vivo. E a mesma coisa como na Polônia, o calor é comedido”. (GRITTI. 2004. p.50)

Ao chegarem na “terra prometida” os imigrantes poloneses depararam-se com uma realidade distinta daquela imaginada. Assim como os imigrantes italianos e alemães eles sofreram muito. Um dos motivos de maiores dificuldades aqui no Brasil era a situação política, social e econômica que a Polônia se encontrava. Outro motivo foi a sua vinda tardia, chegando depois dos imigrantes alemães e italianos; por esse

motivo viram-se obrigados a ocuparem terras que haviam sobrado nas montanhas, “peraus” ou em locais distantes dos centros onde pudessem comercializar e escoar a produção.

Percebe-se nas pesquisas até aqui realizadas a discriminação que este grupo sofreu muito para se adaptar ao Brasil. Por se tratar de um imigrante, que em muitos casos não se dedicava a práticas agrícolas em seu país de origem, eram iludidos por propagandas enganosas do “novo mundo” e, assim, muitos abandonaram as colônias onde foram “despejados” e passaram a ser considerados pessoas não desejáveis para o processo de colonização. Muitos deles inclusive eram artistas e jamais haviam tido contato com manejos agrícolas.

Porém, por não terem se adaptado ao campo, isso não significa que não tenham contribuído no desenvolvimento econômico, cultural e social do Brasil. Pois segundo Gritti (2004):

“Mas as famílias de Lodz não se adaptaram a agricultura, e dedicaram-se a uma atividade pioneira: a indústria têxtil. Sua aptidão, naturalmente estava ligada a atividade desenvolvida na Polônia, e foi de mansinho que o imigrante de Lodz começou a fabricar teares manuais de madeira, iniciando uma rudimentar fiação caseira. Para a colônia Itajahy isso foi o começo de uma nova etapa, encerrando o ciclo colonial na região e estabelecendo alicerces da indústria têxtil catarinense, tornando Brusque, anos depois conhecida como Berço da Fiação Catarinense, e, mesmo, como Capital dos Tecidos de Santa Catarina”. (GRITTI. 2004. p.35)

Contudo, no que se refere aos poloneses em Santa Catarina, destacamos que a vinda deste grupo para o Oeste do Estado se deu juntamente com os demais migrantes vindos do Rio Grande do Sul em busca de terras e melhores condições de vida.

Um passo importante dado pelos grupos Poloneses, Italianos e Alemães foi no ano de 2006, com a primeira festa do imigrante. Esta festa juntou esses três grupos com sua gastronomia, música e dança. Como pode ser visto abaixo, esta festa aproximou essas pessoas no intuito de manter viva a cultura, e a história de Chapecó e região. (Folder 02).



Fonte: Acervo Ketty Meneghini.

2.3 Japoneses

Por se tratar de um grupo que imigrou em menor número para o Brasil ainda há muito que estudar e pesquisar sobre a história e cultura japonesa, sobre tudo no que diz respeito à culinária.

Tocados pela curiosidade e desejo de conhecer mais sobre nosso passado remetemo-nos ao que Moraes (2000) nos afirma:

“... o dia 18 de junho de 1908, quando aportou em Santos o navio Kasato Maru, trazendo do Japão as primeiras 165 famílias de agricultores, num total de 786 pessoas. Levadas para triagem na Hospedaria dos Imigrantes, na capital paulista, elas experimentaram ali o primeiro de incontáveis choques culturais: a comida brasileira era intragável para um asiático. Habitados a uma alimentação a base de legumes, cereais, verduras e peixes de água salgada, os japoneses sentiram náuseas diante da comida gordurosa que lhes ofereciam. Temperar com sal o feijão, que

eles só conheciam como ingrediente de doces, por exemplo, parecia uma dieta feita sob encomenda para produzir diarreias”. (MORAIS. 2000. p.25)

Estranhos em uma terra estranha, tudo era novo, e os japoneses teriam que se adaptar a tudo. Mas se tudo era tão diferente por que se lançar à sorte? Mais uma vez tocamos sobre a mesma tecla; a situação do Japão não permitia ao seu povo condições de vida segura que garantisse aos seus um futuro tranquilo. Diante desse contexto Chaga (2000) coloca que: “A situação econômica e social do Japão na década de vinte obrigava o governo japonês a estimular a emigração, que havia se iniciado no final do século XIX”. (CHAGA. 2000. p.11).

Mesmo diante das dificuldades que destacamos MORAIS (2000) nos traz outro momento histórico que faz com que a imigração tome maiores proporções:

“Não obstante todos os percalços, os navios japoneses continuaram desembarcando imigrantes no porto de Santos. Nos primeiros sete anos de duração do acordo entre os dois países, o Japão despachou para o Brasil mais 3.434 famílias - ou 14.983 pessoas. Com a eclosão da Primeira Guerra Mundial, em 1914, o fluxo migratório adquire um ritmo vertiginoso: entre 1917 e 1940 mais 164 mil japoneses se mudaram para o Brasil, sendo que apenas 25 por cento deles tomaram o destino do Paraná, de Mato Grosso e de outros estados. A maioria decide radicar-se em São Paulo”. (MORAIS. 2000. p.30)

Diante desse processo migratório que acabamos de ver o número de japoneses em solo brasileiro tomou vulto de colônia. Isso despertou nos nacionalistas o ódio e conseqüentemente o racismo. Foram esses sentimentos que fizeram surgir uma emenda constitucional que foi aprovada no governo de Getulio Vargas. Segundo Moraes (2000) a emenda dizia o seguinte: “Pelas novas disposições, o Japão, que no começo dos anos 30 chegara a despachar para o Brasil ate 25 mil imigrantes por ano, ficava limitado a uma cota anual de no máximo 4 mil imigrantes”.(MORAIS. 2000. p.32)

Com o advento da Segunda Guerra Mundial e com a adesão do Brasil estavam rompidas as relações com os países do Eixo (Alemanha, Itália e Japão). Segundo Moraes (2000): “O rompimento de relações entre Brasil e o Japão transformou a vida na colônia em um inferno”. (MORAES. 2000. p.45) Os japoneses sofreram uma série de restrições como, por exemplo: não podiam falar a sua língua de origem, não podiam ter rádio, não podiam reunir-se mesmo em locais particulares, passou-se a cobrar porcentagens abusivas do dinheiro que os japoneses guardavam nos bancos, etc.

Outra medida extrema tomada por Getulio Vargas segundo Moraes (2000) foi: “... tinha dado ordens ao interventor federal em São Paulo, Jose Carlos Macedo Soares, para “internar”, pelo menos cem quilômetros da costa, os “súditos do Eixo” que vivessem no litoral paulista”. (MORAES. 2000. p.57).

Contudo, o remanejamento de imigrantes do Eixo não ocorreu somente no litoral paulista, mas em várias regiões costeiras onde esses grupos residiam. Nessa ótica, Santa Catarina não ficou de fora. Os alemães que viviam no litoral também foram deslocados para outros locais.

A vinda de imigrantes japoneses para a região Oeste de Santa Catarina, de modo especial Chapecó, ocorreu com a necessidade de mão-de-obra qualificada para trabalhar na agroindústria. Esse grupo na maioria das vezes era oriundo dos grandes pólos, como por exemplo, São Paulo.

O município de Chapecó foi e é habitado desde o final do século XIX por diferentes grupos étnicos que influenciaram na sua organização socioeconômica e espacial. No início do século XXI constata-se a presença de sete grupos étnicos organizados com representações significativas. Os grupos se relacionam de forma isolada, existindo ainda conflito étnico-cultural. Dentro desse contexto, a disposição geográfica dos diferentes grupos étnicos que constituíram e que constituem a população de Chapecó foi alterada. Em nome do desenvolvimento foram sendo deslocadas minorias étnicas para espaços isolados do município. Fato constatado é a segmentação e diferenciação dos espaços de manifestações culturais desses grupos.

No momento histórico em que vivemos nos deparamos constantemente com notícias de conflitos e disputas de poder no mundo inteiro. Os conflitos e disputas fazem parte da história da humanidade desde os primórdios de nossa existência. Como vimos os grupos étnicos que se estabeleceram na região oeste de Santa Catarina, também sofreram influências dos mandonismos locais.

No município de Chapecó esses aspectos que mencionamos acima foram de forma direta ou indireta responsáveis pelo atual posicionamento dos diferentes grupos que constituem a população chapecoense. Nesse processo buscamos entender a importância que esses grupos tiveram e tem para com a sociedade. Identificamos algumas de suas contribuições dentro do território em estudo interpretando as posições, as formas de ocupações e o uso do espaço social.

Capítulo III: A família Franceschina, e seu cotidiano.

Assim como os demais migrantes, a família Franceschina buscava uma vida melhor. Por isso partiu da Linha 28 município de Guaporé, Rio Grande do Sul. A referida família não conhecia a região que iria ocupar e tinha apenas notícias dos que já haviam se instalado na região. No dia 21 de abril de 1947 partiram.

Das causas que levaram a migração para o estado de Santa Catarina Etelvino Franceschina afirma o seguinte:

“A terra lá, inclusive nos tinha terra suficiente prá pode viver, mas era como eu já falei... era uma terra já cansada, meia magra, produzia pouco, e inçada, que não dava prá gente trabalhar. Então foi o jeito que a gente achou de vim vê o lugar. Aqui o finado pai veio ver o lugar, e daí ele comprou umas terras. Ali naquela ele tinha comprado quatro colônia me parece, naquela época me parece, comprado ele comprou era o direito da terra. Naquela época ele pagou 12 conto, era conto de reis naquela época”. (ETELVINO FRANCESCHINA. Junho de 2009)

Como pode ser percebida na fala de Etelvino Franceschina as terras no Rio Grande do Sul produziam pouco. Por isso ele sonhava como seria a vida nova que estava por vir nas terras que seu pai havia comprado em Santa Catarina. Ao embarcar na carroceria do caminhão novo de João Bassani e do seu Gasparetto quantas coisas deveriam passar por sua cabeça? Deixar os parentes e amigos mostrados na foto abaixo, (Foto 04) e aventurar-se num lugar até então desconhecido. Com certeza era caminhão cheio de saudades, mas também repleto de esperanças de uma vida melhor.

Foto 4: Parentes e amigos, Linha 28 – RS. 1950.



Fonte: Acervo Etelvino Franceschina

Ao final do primeiro dia de viagem chegaram à cidade de Erechim, Rio Grande do Sul, aonde pernoitaram. No outro dia seguiram com destino a Chapecó que, como vimos no capítulo anterior, havia sido fundada em 1917. Ao chegarem à balsa as margens do Rio Uruguai no distrito de Goio-en, divisa do estado do Rio Grande do Sul e Santa Catarina, a cunhada da Mãe do Etelvino disse: “Senhor, andoe che semo venhesti lasar i nostri osi!” (Senhor, onde que viemos deixar nossos ossos!). Ninguém conhecia o lugar e a única coisa que se via era mato fechado por todos os lados, por isso assim ela se expressou.

Chapecó em 1947 era um vilarejo. Com a chegada de novos habitantes um carro de som dava as boas vindas para as famílias que vinham do outro estado. Etelvino e sua família pararam para descansar em um barracão que na época era usado como garagem. Foram-lhes oferecidos terrenos no centro da “cidade”, na Avenida Getúlio Vargas, mas eles recusaram. No dia seguinte foram de caminhão até a linha Batistello, interior de Chapecó, de lá em diante seguiram de carroça. Abriam as picadas a facão e a foice para que a diligência que eles conduziam pudesse passar. Instalaram-se às margens do Rio Chapecó, hoje linha Cairú. O local que esta família descendente de italianos escolheu para morar propiciaria as condições adequadas que eles desejavam para viver. Busca-se

nesse contexto, a partir de experiências desta família, trazer demonstrações das dificuldades, dos desafios e principalmente os hábitos alimentares vigentes para conhecermos um pouco sobre os colonos da Região Oeste de Santa Catarina.

Etelvino descreve a região Oeste e de modo especial a linha Cairú da seguinte forma:

“E é claro, chegando aqui era sertão, praticamente sertão fechado, tinha uns descampado por aí, mais era muito pouco. Tinha, seis, sete, oito famílias que moravam aí, que a pouco tempo também tinham chegado i...i... acampamo por aí. E assim a vida foi se indo. Trabalho, começamos derruba mato, naquela época não tinha problema nenhum, podia derruba. E além de derruba o mato, a gente tirava as terras e serrava. Em três nós se pegava, de manhã até noite serrando tábua, principalmente a madeira grossa de casa a gente, todas elas, foram construídas com a madeira que a gente mesmo serrava. Foi uma vida bastante difícil, mas de muita alegria também. Na época a gente trabalhava e... trabalhava no sistema mutirão, a gente se ajudava um com o outro, não tinha, não tinha as máquinas que hoje têm... E então, a gente fazia as coitês num sistema de mutirão, geralmente era isso que acontecia.” (ETELVINO FRANCESCHINA. Junho de 2009)

Sabe-se pelo ano de migração 1947 que a família Franceschina corresponde à segunda leva migratória que deixou a colônia velha. Porém muitos foram os obstáculos enfrentados por todos que resolveram adentrar as terras do oeste catarinense. Um dos maiores problemas provinha das questões geográficas, pois o isolamento dessa região era grande. O acesso para o Cairú no caso era difícil devido à inexistência de estradas. Não existiam estruturas para apoiar essas famílias, como atendimento a saúde e a habitação, pois não havia saneamento, não havia fornecimento de água e na maioria das casas não havia energia elétrica. Esse é o período do fogão a lenha, do lampião a querosene, do charin (vela), do carro de boi, da enxada, do arado e do canto do inhambu no entardecer.

A vida nos primeiros tempos foi de muito trabalho como coloca Etelvino, mas nem só de trabalho a vida se fez.

“De noite a gente fazia um “brodo” e proziava, tomava vinho. Naquela época, era barato o vinho, a gente comprava vinho, e tomava vinho de noite pra gente se isquentar. E nois tinha um gaiteiro ali, i geralmente 80% acontecia que ele tava convidado, e daí ele trazia a gaita e... e dele xote, até uns horão da noite.” (ETELVINO FRANCESCHINA. Junho de 2009)

Além das festas e das cantorias, a caça e a pesca eram uma constante na vida da família Franceschina como pode ser observado na foto abaixo (Foto 05). Essas práticas garantiram por muito tempo a proteína animal da dieta desse grupo.

Foto 5: Caçada de veados. Linha Cairú – SC. 1960.



Fonte: Acervo Etelvino Franceschina.

Quando questionado sobre sua infância Etelvino coloca que apesar do trabalho árduo havia momentos alegres e de felicidade:

“Ah... na infância, como a gente diz bastante brincadeira as criança brincava, a gente brincava muito mesmo. Só naquela época, não tinha muito tempo de criança, eu tenho bem lembrança de 10 ano de idade eu pegava no arado, de manhã a noite. E não era fácil, sei que quantos tombos, quantas veis que finquei o rosto no chão, quando virava os boi. Porque quando os boi virava, eu ia de bico e não tinha força prá virá. Então foi uma, foi uma vida meia sofrida, inclusive da infância, má a gente brincava tudo bem. E quando eu vim prá cá, eu tava com quinze ano e lá eu estudei na escola. Naquela época, não tinha primeiro e segundo ano, tinha o primeiro ano, segundo, terceiro, quarto, quinto... sei que me alembro que cheguei até um livro chamado “seleto” naquela época. Era eu acho seria mais ou menos, seria o sexto ano... sei lá... Porque eu não tenho lembrança era a “seleta” que a gente estudava. Então eu de fato tinha aprendido bastante, eu me alembro os primeiros anos que a gente ia na escola, eu era um piazinho meio sapeca de certo. E tinha uma professora, ela me botava em cima da mesa prá eu cantá e pula, naquela época seis, sete ano nem me alembro. Porque isso fais muitos anos, isso fais 70 e poucos anos isso não é brincadeira. E daí viemo prá cá, que naquela época que cheguemo aqui daí eu

comecei a ser um líder da comunidade, principalmente no sentido espiritual da igreja, e assim por diante comecei nesse sentido. Má a minha juventude, foi um tempo muito bom, muito... vivia a vida muito feliz. Gostava muito de dança, de pula, de canta, de canta Deus zulivre, e de dança também nem se fala. Então foi uma vida muito boa, uma vida, uma infância, e uma juventude, que foi um espetáculo.” (ETELVINO FRANCESCHINA. Junho de 2009)

Apesar do trabalho rústico da vida no campo que Etelvino Franceschina afirma acima podemos perceber os momentos de lazer, de distração, de sociabilidades, até mesmo em sua infância quando ia à escola que a professora colocava-o em cima de sua mesa para ele cantar. A foto abaixo (Foto 06) mostra um momento de integração em um piquenique do colégio.

Foto 6: Piquenique, Linha 28 – RS. 1938.



Fonte: Acervo Etelvino Franceschina.

Quando Etelvino foi morar na Linha Cairú, que na língua tupi quer dizer árvore de folha escura, nosso entrevistado destaca pela foto abaixo as festas que faziam, (Foto 07) as cantorias, as danças, a alegria de viver em comunidade.

Foto 7: Festa de Casamento Hermes Chiella, Linha Cairú – SC. 1960.



Fonte: Acervo Etelvino Franceschina

Apesar de não ter vocação para o futebol Etelvino fazia parte do time do Cairú, como pode ser visto na foto abaixo na primeira fileira agachado, o segundo da direita para a esquerda (Foto 08). Porém, logo percebeu que não tinha aptidão para esse tipo de esporte e assim dedicou-se a caça e a pesca.

Foto 8: Time do Cairú – SC. 1960.



Fonte: Acervo Etelvino Franceschina

O campo era meio improvisado, com traves de madeira e para manter a grama aparada soltava-se o gado para comê-la. Nos dias de jogo, o único problema é que alguém teria que tirar o excremento dos bois e das vacas para ninguém passar por uma situação constrangedora.

Logo nos primeiros dias de sua chegada na Linha Cairú, Etelvino, ainda jovem, foi convidado para começar rezar o terço. Um dos prováveis motivos pelo qual recebeu o convite é que era motivado pelo fato que havia aprendido a ler e escrever na sua terra natal. Na década de 40 e 50 era difícil encontrar alguém que tivesse essas habilidades, principalmente no interior. Na foto abaixo, (Foto 09) de costa aparece Etelvino celebrando culto.

Foto 9: Celebração – Linha Cairú – SC. 1975.



Fonte: Acervo Etelvino Franceschina

Sobre sua trajetória dentro da Igreja Católica Etelvino a descreve da seguinte forma:

“Naquela época era... como já falei, não era fácil, uma comunidade nova...e eu tinha 15 prá 16 anos... E prá i onde que nois tava parando, tinha que i na frente da casa de um fabriquero na época, hoje seria o conselho da comunidade. E ele me ataco na estrada, e disse: “escuta você não

queria... você não queria reza o terço prá nois aqui?” Mais naquele tempo, nós respeitava os pais. Não é que nem hoje que os filhos fazem o que quer. Daí eu respondi prá ele: se a mãe me deixa, vou pedir pró pai e a mãe me deixa, digo, começo reza. Isso é praticamente 62 anos também, era logo, que era uns dois méis que eu tava aqui. Aí comecei reza. E passou-se o Concílio Vaticano II, foi feito uma renovação na Igreja...i fui convidado prá se ministro da eucaristia... isto foi em 69. E continuamos até julho do ano 70. E foi, e continuemo fazendo reuniões de, de... prá tê uma formação e, a partir de 08... não tenho bem lembrança, má parece que foi 08 de(...)de 70. Foi enviado, hoje é enviado, naquela época era ordenado ministro da eucaristia. E continuei praticamente 39 ano que continuo como ministro da, da eucaristia, ministro do batismo...E continuei antes, e tudo esse tempo rezando o terço e as missa no domingo...velório, enterro, tudo essas coisas eu fazia e continuo até hoje”. (ETELVINO FRANCESCHINA. Junho de 2009)

Devido a esse trabalho e liderança comunitária Etelvino fez grande amizade com os padres. Esses seguidamente visitam a família Franceschina e lembram as passagens, os momentos de convívio, de caçadas e pescarias. Sobre esses primeiros contatos com a família Pe. Alcindo destaca um desses momentos que ficaram na sua lembrança:

“Ah sim, é evidente depois que eu conheci o Etelvino e a família dele e também o irmão dele o José, esse pessoal, a cada pouco tavão falando disso então, se chegava no Cairú sempre se falava em caça í em pesca. Lessas coisa, então me acomodei fácil aí. I, eu sei que nós fizemos algumas. A primeira eu me lembro que nós chegemo na casa do Telve, acho que deve ter sido um dia da semana í ele disse vamo lá no rio pega um ah... aqueles curimbá né. I, aí nós fumo pro rio eu e ele, mas sem muito preparo, sem muito pensa também, fumo lá pro rio e o Telve pego, fisgo um curimbá. Então foi um momento assim, foi uma das primeiras veis que eu saí com o Telve na, para o rio né, i foi assim que começo essa história”. (Pe. ALCINDO KUNSLER. Julho de 2009)

Complementando ao ideal de comunidade a religiosidade era assistida de perto pela Igreja Católica. Como diz Etelvino: “Olha as festa principalmente, as festas religiosas do padroeiro”. (ETELVINO FRANCESCHINA. Junho de 2009)

Percebe-se nas entrevistas que as festas religiosas eram muito respeitadas. Sobre a mais importante delas, a filha de Etelvino dona Néri afirma o seguinte:

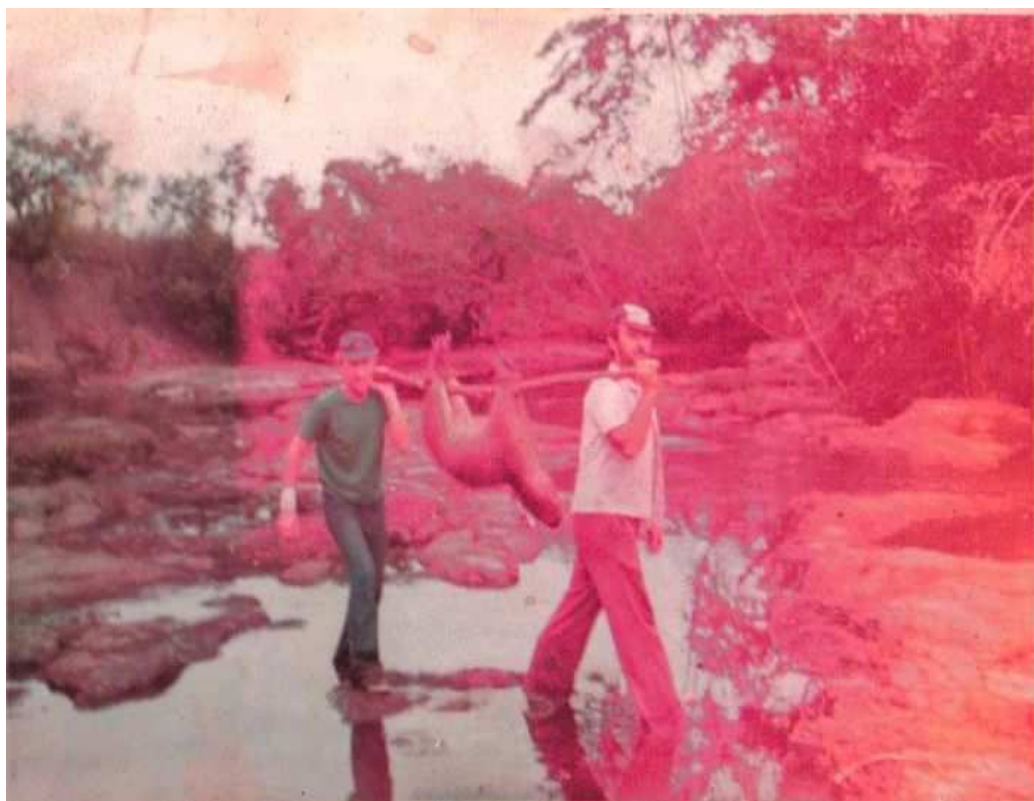
“Bom, ah... nós tínhamos a festa de São Roque que até hoje ta assim bastante presente em nós né. I ainda na comunidade lá, hoje já to assim um pouquinho avançada da idade, mas continuo, a gente no coração, sente a mesma coisa de quanto a gente era criança. Quando chegava a festa de São Roque... era só nesse dia que a gente ganhava uma muda de ropa nova. Era só na festa de São Roque ropa í calçado, i era só na festa de São Roque que nós comia carne, churrasco, era só nesse dia, né também... i, a ligação nossa com a comunidade, com a igreja, com as pessoas, era muita. Ah... passou-se um tempo eu tinha 12 anos, o pai já era ministro... né, o vô Etelvino, já era ministro da eucaristia i eu sempre do lado dele. Enquanto soltera eu sempre ajudei ele, a prepara os culto nos domingo, faze as celebração, se catequista das crianças da primeira eucaristia... foi catequista mais tarde da, da crisma. I do grupo de jovens depois de casados ficamos um casal acompanhando o grupo de jovens lá da comunidade do interior, i assim por diante”. (NERI TERESINHA MARTINS. Julho de 2009)

Nota-se uma intensa vida comunitária e religiosa nesta família. E essa proximidade era boa também para a Igreja que tentava atender da melhor forma possível as comunidades mais distantes da paróquia Santo Antonio de Chapecó. Segundo o padre Alcindo Kunsler seus primeiros contatos com a família Franceschina foram:

“I, então ali, quem que a gente conhecia ou pega a conhecer mais são as pessoas que normalmente ai estão mais próximas. Que lidão com as pessoas de igreja, que participavam da comunidade. Pessoal que canta, o pessoal que puxa as orações, que são lideranças. E no tempo já havia um grande trabalho das lideranças ai feitas. E... então o Etelvino, foi na verdade um dos primeiros ministros de eucaristia. Que eu me encontrei com ele nessas visitas. I, por ser assim uma pessoa muito, aberta e muito alegre, e gostava de conversar, e conta causos... Então a gente se ligou com certa facilidade”. (Pe. ALCINDO KUNSLER. Julho de 2009)

Convencido a participar das caçadas e pescarias, Pe. Alcindo participou de muitas dessas aventuras como pode ser visto na foto abaixo (Foto 10).

Foto 10: Caçada com Pe. Alcindo – Barra do Garça – MT. 1980.



Fonte: Acervo Etelvino Franceschina

Esses momentos estreitaram e aproximaram muito mais a família Franceschina com a Igreja e com seus representantes os padres. Quando perguntado sobre o significado dos momentos passados com esta família Pe.Alcindo recorre a suas lembranças colocando o seguinte:

“É evidente, que coisa é essa ligação de amizade, que começa a se criar. A gente vêm de fora num lugar desses, mais por ser padre, e por ter isso... esse, distintivo, então é evidente as pessoas faziam questão de se liga com o padre, e com os padres. I, isso eu acho uma coisa muito positiva, muito boa, i de todo o nosso povo aqui, na região Oeste de Santa Catarina se liga muito facilmente a isso. I, também fazem questão. Isso, que essa amizade foi uma coisa muito... eu já digo pra mim muito importante. Nos primeiros anos de padre, porque, abria essa perspectiva de a gente poder... dialogar, brincar, descansar, toma banho, fazê todas as coisas que tava acostumado a fazer. Então se fazia junto, e se criou muita amizade entre todos aqueles que participavam desses encontros”. (Pe. ALCINDO KUNSLER. Julho de 2009)

Pelas falas de Etelvino Franceschina e do Pe. Alcindo Kunsler nota-se como é exposto acima a grande amizade e o bom relacionamento que se estabeleceu entre a família e os representantes da Igreja Católica. Tal amizade deve-se principalmente as sociabilidades estabelecidas pela caça e pela pesca. Os banquetes, os almoços, os jantares configuraram-se em momentos em que as pessoas se aproximavam, deixavam transparecer quem eram. A alegria, a verdade, o amor no preparo da comida, o vinho, são ingredientes indispensáveis no preparo, na decoração e no sucesso na conquista de uma amizade. Todas essas qualidades destacadas a família em estudo mostrou possuir, haja visto o carinho e o respeito que os vizinhos, a comunidade, os padres, os parentes tem por Etelvino e sua família.

As caçadas ou pescarias poderiam acontecer em qualquer dia. Como Valcir Franceschina coloca: “Bom, só que desse um tempinho nois não tinha dia. Mais era o final de semana, má quando dava durante a semana, que... chovia não dava prá trabalha nois já chamava a cachorrada e já saia caça”. (VALCIR FRANCESCINA. Junho de 2009)

Algumas vezes as caçadas eram deixadas para os finais de semana. Dias que para a maioria das pessoas do interior eram reservados para a missa, para o trago na bodega, para o futebol, etc.

O genro de Etelvino, Nelson Martins diz que se a caçada fosse realizada no final de semana eles a faziam da seguinte forma:

“Durante a semana nós já ia planejando como é que nós ia fazê. I, conversava com uns amigo, cada lugar que tinha... a gente tinha uma dupla, causo que dum lado uma dupla, do outro lado uma dupla. Cada comunidadezinha nós tinha uma duplzinha. Eles diz assim: vamo lá que o bicho ta por ali... Então nós ia cedo, uns ia nas espera né, e os outro iam acha rasto do viado”. (NELSON MARTINS. Julho de 2009)

Como na maioria das vezes o trabalho na roça já havia sido feito ou realizado o plantio eles tinham que esperar o ciclo natural da plantação. Nesses períodos vagos aproveitava-se entre outras coisas para a caça e para a pesca.

Sobre esses momentos Etelvino Franceschina coloca que:

“Durante a semana é claro a gente trabalhava. Só que depois que a gente fez as roças, derrubou o mato, queimava, plantava, depois no ano seguinte ia “encoivarando”. A limpava a roça, dexava só a lenha grossa, o resto a gente... amuntuava. Siscava, deixava limpo e daí a gente queimava. E ficava que era um capricho, que a gente plantava feijão, e... e daí quando tinha feito a plantação... inço não tinha, porque nem prá faze um chá tu achava um pé de inço... Então, pegava na enxada, cortava alguma brotação que vinha, algum cipó. E é claro quando não tinha outro serviço. Por exemplo, negócio de serra madeira, que serremo muita madeira, muita mesmo. E ... então a gente, tirava o dia de semana também prá i caçar, não tinha o que fazer, então a gente ia caçar. Eh... pesca também, geralmente no final de semana. Quando tinha baile, festa, é claro a gente não ia. Mas o final de semana era sagrado, que a gente ia pro rio, ou, pro mato caça. Era o nosso jeito de viver. Mas era uma vida muito boa”. (ETELVINO FRANCESCHINA. Junho de 2009)

Pela dieta da família Franceschina, encontrada nas falas de alguns de seus membros, a caça e a pesca ocupava boa parte do tempo deles. Não bastassem os momentos específicos das excursões como pode ser visto nas falas acima; haviam os preparos. Esses correspondiam desde a fabricação das embarcações, da fabricação das redes, da manutenção das armas, da munição, até o treinamento dos cachorros que pode ser observada na foto abaixo (Foto 11).

Foto 11: Treinamento do Cachorro – Chapecó – SC. 2005.



Fonte: Acervo Néri Teresinha Martins

A família Franceschina não parece muito preocupada com o tempo. E a dedicação, a paciência e o amor pela caça e pela pesca é algo impressionante. Mesmo em momentos de festas e reuniões gastronômicas de família as aventuras e passagens engraçadas dos caçadores roubam a maioria do tempo.

Os “causos”, as “prosas”, o uso da história oral, a transmissão da tradição nas rodas de chimarrão são constantes e recheadas por um convívio tranquilo e repleto de alegria, pois seus locutores parecem recriar em suas falas o passado.

3.1 Os animais da região oeste

Os animais na região Oeste de Santa Catarina, e de modo em especial na Linha Cairú, município de Coronel Freitas, eram abundantes. O motivo dessa fartura é o fato

de que a região não havia sido colonizada até então. Os índios, negros e caboclos que aqui viviam tinham a caça e a pesca como forma de subsistência. Suas pequenas roças eram para o consumo, não provocando o impacto causado pelo modo de produção trazido pelo colonizador.

Iniciado o processo de ocupação branca o cenário e a vida selvagem como um todo viriam gradativamente a desaparecer. Sobre como era a região nos primeiros anos que Etelvino Franceschina e a família ali chegaram, ele mesmo descreve da seguinte forma:

“Naquela época que nois viemos prá cá, eu tenho ainda na minha cabeça depois de 60 e poucos anos de... que ninguém nunca ia acabar a mata que tinha. Porque prá onde que a gente ia era mato. Principalmente de lá do, do, do... Uruguai prá cá tinha a cidade de Chapecó, mas não era a cidade que é hoje. Mas era mato, mato e mato, quando se fala em mato era mato. E daí nois começamo a devaça e começemo fazer as roça e fumo abrindo. Hoje me parece que é uma mentira, mais é verdade, já não tem mais lenha, nem pra queima no fogão praticamente. E quanto os rios naquela época, têm o rio Chapecó que passa aqui... é dizer que tinha peixe parece que eu tô mintindo, mas só acredita quem vio. Têm um lugar ainda aqui, é um salto, um tal de salto Esperança, que era chamado na época. Que a gente ia lá pesca era até pirigo. Porque os peixe pulavão, e muitos pulavam fora, se ta ali do lado batia na cara da gente, ou no corpo da gente era uma pancada. E geralmente tinha corvo lá comendo os peixes que pulavão fora, e apodreciam fora do rio. E daí tinha os corvo que tavão passando bem, comendo os peixe. Então o rio era... é, um cem, cento e vinte metro de largura, e peixe era de ficar bobo de oiá. O rio a água não sujava. O rio no tempo de enchente, não sujava; ficava esverdeado escura, mas sujá não. Então era fácil de enxerga os peixes. E caça também tinha bastante, bastante prá caçar. A gente caçava e, carne de caça e peixe praticamente não faltava. Era, aquilo era contínuo, quase todos dia”. (ETELVINO FRANCESCHINA. Junho de 2009)

Na fala de Etelvino percebe-se que eles não tinham a noção e consciência de preservação ambiental como existe hoje. Eles necessitavam do que a floresta fornecia para que pudessem sobreviver: A derrubada do mato para fazer as roças para poder plantar era uma questão de sobrevivência.

Quando perguntado sobre que tipo de animal Etelvino gostava de caçar ele respondeu o seguinte:

“A caça... Afinal quando se fala em caça, tuda ela é boa, acho que é boa. Só que têm dois tipo de caça que eu não gostava muito. Já fui... tose... mais não quero mais. É a caçada de tigre, que nós ia caça lá pró sargento. Naquela época, é o rio Sargento, lá na região de Romelândia, lá em... prá adiante de São Miguel do Oeste. E outro bicho é o porco – do – mato, que também a gente infrentô, e matei inclusive... mas é outro animal que não dá prá brinca, é muito perigoso. Mais a melhor caça que têm é a de viado, a de paca, anta, cutia, naquela época tinha bastante, coisa de

loco. Então a gente matava esses bicho aí, má matemo muito!” (ETELVINO FRANCESCHINA. Junho de 2009)

Existia, como pode ser identificado na fala acima, uma variedade muito grande de animais selvagens. No que diz respeito aos peixes que existiam no rio Chapecó, Etelvino coloca que:

“Pexe, pexe no rio olha, tinha pexe que... de muitos tipo de pexe. Tinha por exemplo: o dorado, que era coisa de loco, traíra, que também era coisa de loco. Que hoje , que hoje desaparecerão, sumirão, porque é um pexe muito burro. Ele chega na rede, se agarra com os dentes, e fica aí... curimbatá, que ainda hoje têm, tinha as bracanjuva, que seria matrinchão, que dizem lá pro Mato Grosso. Tinha piava, tinha trapitinga também é menos que a bracanjuva, que é outro pexe bonito. Surubi e jundiá, má jundiá muito poco, naquela época... hoje têm bem mais. E naquela época que tinha bastante mesmo era o surubi, dorado, curimba, traíra, esses pexe, e bracanjuva, matrinchão, ali, tinha bastante. Era os pexe que mais existia. Má tinha outros pexe também de menos quantidade, mas tinha de outros pexe também”. (ETELVINO FRANCESCHINA. Junho de 2009)

A grande quantidade de recursos naturais favoreceu de certo modo para que a família Franceschina pudesse ter uma vida feliz apesar das dificuldades, do isolamento, da falta de estruturas, situações essas que quase todos os colonos desbravadores passavam. Mas tinham a tranquilidade de conseguir o alimento. Era só caçar e pescar.

Da alimentação que a família de Etelvino dispunha ele descreve da seguinte forma:

“Eu lembro e falo muito, talvez agora pros filhos, eu lembro de quantas bacias de pedaços de peixe aquele tempo... Não tinha geladera, não tinha nada. Então, fritava aquelas bacia de peixe, e ficava dois, três dias... a gente comia, e depois ia prá fora porque a gente não comia. Eh... Outra coisa que era importante na época que a gente também comia bastante; era o negócio de verdura, essas coisa a gente comia bastante. Passarinhada, a gente não caçava assim muito, negócio de aves, a gente mais matava animais de pêlo, bicho de pêlo. Aqui que eu já falei era o que nós mais matava na época. Então a carne geralmente não faltava, era difícil faltar...pois té, eu fazia charque. Eu to lembrança, eu tinha enchido duas caixa de querosena. Uma vez a querosena, vinha em lata, e vinha duas lata em cada caixa. Eu tinha enchido duas lata de pexe seco. Eu charqueava, botava no sol, secava, salgava, e botava no sol. Eles ficavam branco bunito. Então tinha enchido duas caxa, bem socada de dorado, bracanjuva, e traíra”. (ETELVINO FRANCESCHINA. Junho de 2009)

Dona Hilda Franceschina, esposa de Etelvino Franceschina, também fala que a carne de caça e peixe que estava seguidamente ou quase todos os dias no cardápio da família:

“Má a nossa carne era passarinho, pexe, há... tatú, o nono pegava ali nas manguera de porco de noite. Acoava os cachorro, ele ia lá e pegava o tatu. Aí que coisa boa, aí coisa boa. Agora, por exemplo, não so mais de comer tanta carne de caça. Naquele tempo era nossa comida, era aquilo. Polenta e queijo, feijão, sopa de feijão, i aquelas cacinha, que eles caçavão no mato. Anta , eles matarão anta também, e bastante pexe. Aquele sim tinha quase todo o dia”.(HILDA FRANCESCHINA. Junho de 2009)

Como pode ser visto essa alimentação consistia em uma comida livre de agrotóxicos, e outros produtos químicos. Era uma carne sem nenhuma interferência de produtos que causassem mal a saúde. Além do mais a carne que não fosse consumida teria que ser charqueada para ser conservada um pouco mais em virtude de não haver energia elétrica e muito menos a geladeira.

Outra questão importante para uma saúde invejável naquela época era a inexistência de máquinas agrícolas e agrotóxicos como têm hoje. Todos os trabalhos nos primeiros anos eram feitos manualmente. Para contribuir com o trabalho pesado haviam as longas caminhadas feitas para chegarem aos locais bons para a caça e para a pesca. Etelvino fala de sua saúde e da sua disposição para as excursões que faziam:

“Nois levava dois dia a pé. Nois saia que nem hoje de manham bem cedo, cedinho...só almoçava de meio-dia, meio de pé... e tocava, e posava. No outro dia, até uma noite chegemo no lugar era meia-noite do outro dia. Nois chegava lá, contente, facero, naquela época nois era novo, magrinho, a gente caminhava que era uma beleza. E caça naqueles lugar era coisa de loco”. (ETELVINO FRANCESCHINA. Junho de 2009)

Quando iam caçar ou pescar Etelvino e seus companheiros não sabiam o que viria pela frente. Muitas aventuras passaram nesta região. Além do preparo físico para enfrentar as longas caminhadas, eles teriam que ter estratégias, organização e delegar o que cada um teria que fazer no grupo, pois até mesmo os cães tinham seu papel. Ele conta como mais ou menos era organizada uma caçada:

“Bem a caçada como todos sabem, principalmente, têm que ter cachorro bom cachorro que vale a pena a gente i caçar então uma turminha ali de quatro, cinco, seis caçador... Quem não caça... um, dois, vão solta os cachorros, que leva, todo mundo têm uma casal de cachorro, ou dois cachorro ou duas cachorra i... então, quando é no fim amuntua oito, dez cachorro... então inclusive eu uma veis eu lembro, fui caça no sargento, nois tinha uns 15, 17 cachorro era uma tropa de cachorro, tose... e foi o saltado, forão solta os cachorro, têm um, deles é morto, o outro não sei, é um era meu compadre e outro é morto,má não sei se é vivo ou se ta morto. Tose... soltarão os cachorro numa sanga perto dum...soltarão os cachorro e corre prá cá, e corre prá lá, e corre prá cá... até que ela, entro numa poça de água na mesma sanga, numa sanguinha pequena, má tinha uma, poça de água meia grande... e daí eles chegarão lá deram 20 tiro numa anta. Deram cinco tiro com uma espingarda 28 e 15 tiro com um 38 prá pode mata... e ainda assim mesmo ela saiu da poça, desceu mais prá baxo entro numa outra poça de água e quando o compadre chego ela avanço nele. Pulo prá trais ele tinha um sapatão, resbalo no cascaio e ela se boto encima dele... e ele com os sapatão na cara dela, tinha tuda aquela cachorrada... Conseguiu se salva não aconteceu nada, mais ela mato uma cachorra, mas parece impossível, elas tirão o coro do cachorro, é ... eu acho que uns 4 a 5 cachorro, tinha aquelas manta de coro pendurada, assim nas custela.tose... então dois sempre, ia solta e o resto, tinha as espera né... tinha as espera, é dependendo o lugar tinha quatro, cinco, seis espera as veis... onde que o viado vinha no rio né, o a anta também vinha no rio... eu sei que uma veis, eu lembro, eu tava numa espera, só num dia de manhã,veio três viado. Matei dois e um me escapo, má depois um rapiazote que tava lá mato. Matemo 3 só numa espera. Então era coisa de loco de bicho que tinha”... (ETELVINO FRANCESCHINA. Junho de 2009)

É muito bom poder deixar a imaginação tomar conta e tentar entrar nas história de Etelvino junto com sua comitiva nessas aventuras. Outra forma de caça e de pesca eram as armadilhas ou quando se “fechavam” os peixes dentro de taipas de pedras no rio. Sobre esses métodos Etelvino coloca que:

“Pexe, nois fazia manguerra, tinha aqueles Paris, que dizem, mas nois nunca fizemo. Mas manguerra nois fizemo muita, porque nois fazia uma manguerra no rio...E tratava lá dentro, quando era uns dia que tavão, que tavão tratada nois ia lá de noite e botava... atava a linha lá na... nas espiga aonde tava a céva, e botava uma paia em cima da linha no mato e cuidava a paia de noite escura, claro...quando a paia não parava, fechava, tu ia lá tava cheio de pexe... Pegava lá 30,40,50 píava e brancajura tudo misturado então era, era uma festa, e parís nois nunca fizemo. O que nois mais pescava nos primeros anos principalmente, era só de espinhel e de anzol afinal espinhel e anzol, linha e anzol, má a gente pegava pexe que Deus nos livre. E prá caça nois fazia, fazia... armadia. Principalmente prá paca, armadiá que nois fazia era sempre com a espingarda. Fizemo de viado também, matemo viado na armadia, se é bem feita a armadia tu não perde, a paca por exemplo eu matei muitas, eu não tenho lembrança de te perdido uma na armadilha, nunca, nunca, nunca sempre estorava, tu ia lá no outro dia, tu ia de noite mesmo, tu ovía o estoro, ia lá...tose...botava a espiga, e daí tu fazia armadilha na espiga, e daí tu fazia armadilha na espiga mesmo, não precisava nem amarra o espiga. Tu botava o negócio desamarado um ganchinho na espiga...quando ela levantava a espiga, estorava o tiro dava bem no meio da cabeça...matei muitas”. (ETELVINO FRANCESCHINA. Junho de 2009)

Diante da base alimentar que é apresentada por essa família de descendentes de italianos quando perguntado a Etelvino sobre qual carne ele têm preferência pelo gosto, pelo aroma, ele diz o seguinte:

“Olha eu negócio de carne de caça, têm, eu acho que têm diversos tipos de carne de caça mas eu, o que eu gosto mais e a carne de paca, de tateto, de porco-do-mato e do viado pardo. Me alembro nois fumo caçar no sargento, e fumo diversas vezes, fazia charque, fazia o estaleiro e daí botava, charque encima, dois dia que ela estava estalrada a gente, pegava um pedaço de filé de pardo encima do lombo sabe, e botava no borraio, encima da brasa dava uma sapecada meu Deus do céu coisa boa demais. E carne de paca todo mundo sabe, que é uma carne muito boa. Carne de tateto e porco-do-mato é que nem porco de casa, até acho melhor... outra carne que também do muito valor, não sei se...fumo caça uma veis lá prô Mato Grosso lá prá adiante do Barrado Garça e matemo quatro jacaré, mais fazem, foi ano 80, então praticamente 30 anos, e...também uma carne boa, muito especial, são os carne que mais a gente...E peixe que a gente mais gostava era de surubi, traira, bracanjuna, piava, esse era os peixe que nois mais...tinha dorado em quantia, má eu não acho o dorado muito bom”. (ETELVINO FRANCESCHINA. Junho de 2009)

Quando perguntado a Antonio Franceschina, filho de Etelvino, sobre suas preferências no que diz respeito à carne de caça e de pesca ele coloca que:

“Paca, principalmente a paca, paca, depois, capivara, lebre, cutia, quati... esses bicho aí, em geral. Sem dúvida nenhuma em primeiro lugar o surubi, e, em segundo o cascudo, e depois todos em geral, todos eles são bom... má o surubi e o cascudo em primeiro lugar. Porque é um sabor especial, melhor que têm... um dos peixe melhor que têm”. (ANTONIO FRANCESCHINA. Junho de 2009)

Valcir Franceschina, que também é filho de Etelvino, têm as seguintes preferências:

“Com certeza é a paca, porque é a carne mais gostosa que têm, é menos forte, e que é mais boa. E depois têm veado, tatu, quati, pacuçu, e , outros, lebre e isso aí. Bom, nós aqui têm vários, mais que nois temo comendo é achemo é o curimba e o surubi...dorado, cascudo, têm vários o melhor é o curimbá”. (VALCIR FRANCESCHINA. Junho de 2009)

Dona Néri Martins, filha mais velha de Etelvino com dona Hilda Franceschina, afirma que para seu paladar das carnes que ela mais gostava destacavam-se:

“Eu vou falar de quando, naquela época o que nós mais gostava. Porque hoje mudo muito o conceito de comida. Mas na época assim não tinha nada, que pra nós era bom de mais, não tinha

filé mignon melhor, do que a gente comia naquela época. Era assim: passarinho frito por exemplo e polenta, i salada de raditi, nós era o melhor prato não tinha. Era coisa mais boa do mundo. Ah... quando que o pai matava os viado, então se fazia, porque os pedaços eram grande, se fazia um pernil refogado. Ah... o peixe era feito ensopado, também, i também frito. Mas, mais ensopado porque o nono gostava de mais dos molho i tal. Intão era feito daí... botava no fogo isso no claria o dia i até meio dia. Não importava quantas hora de fogo, era cozinha até meio dia no fogão á lenha, era assim”. (NERI TERESINHA MARTINS. Julho de 2009)

Para detalharmos melhor a variação de gostos recorreremos ao padre Alcindo que era um dos companheiros de caçadas e pescarias de Etelvino para dar suas contribuições:

“Mas ali no Cairú era mais viado e paca, entre os animais de pêlo. Passáro, não era muito costume não, agora peixe, e esses animais se caçava. E se fazia festa também com eles. Dos peixes um pouco maior, sem dúvida do cascudo. O cascudo do rio Chapecó me dá saudade viu... I, então esse era o mais gostoso í também o mais procurado. Depois a traíra tinha surubi naquele tempo ainda. O curimbá era um peixe assim menos gostoso. Mas bem preparado também, fica bom. Mas era mais o cascudo e a traíra. E o jundiá também se pegava, se pegava bastante. Entre os peixes menores o mais gostoso, não tem nem dúvida é o lambari”. (Pe. ALCINDO KUNSLER. Julho de 2009)

Como pode ser visto, e percebido, o gosto e a preferência alimentar varia de acordo com cada pessoa. Contudo, um tipo de carne se destaca nas falas dos entrevistados, como explicam o que é a carne de paca. Porém, o que também pode interferir nas escolhas e nas preferências por essa ou aquela carne é como elas são preparadas.

O primeiro passo que pode ser identificado na fala de Nelson Martins, genro de Etelvino, é o de como limpar o animal abatido. Segundo ele:

“... A gente arodiava né, e um fazia o serviço quando não pegava... mais o mais de tudo era eu que pegava o começo. E, se não dava fora que via, o outro já dizia; pega aqui, pega ali, e em poucas passada já tava limpo o bichinho. É o segredo deles é não dexa o pêlo encosta na carne. Porque o pêlo sempre encostando na carne fica o chero. I, todo o bichinho, tem o segredo dele. Tem a... a gente diz a catanga dele, tem que i até no lugar. Cada um tem um, por exemplo o viado tem num lugar... o viado tem embaixo do, da, paleta tem uma íngua bem embaixo atrás do quarto dele, abrindo assim no meio tem uma inguazinha, aquele é a catanga. Má se não acha, todo o bichinho tem que te o tempero certo. Porque se não você não consegue, se não bota tempero a vontade, que sai tudo a catanga que ele tem. O da capivara o segredo é não dexa a gracha, porque a gracha é bastante forte. Então a capivara é isso aí. O tatu, ele tem a... se for o macho é uma coisa se for a fêmea.. se ela tem os pequeno faz poco tempo, o ubre que faiz bastante catanga. O tatu você tem que pega i, bota bastante tempero, não têm muito segredo. Se têm também a gente

ainda não descobriu. Não dá tempo de mata que vai prá salmora i, ó... A cutia nós matemo muito poco. Que nós ia com os cachorro, i prá pega cutia com os cachorro é difícil. I... a paca nós não descubrimo aonde que é. Não da tempo nem que for hoje, apareceu uma carne de paca ai... pode te íngua o não te, é a melhor carne que tem"... (NELSON MARTINS. Julho de 2009)

Como pode ser percebido nas falas dos entrevistados o sucesso de uma caçada bem sucedida era seguida em grande parte de um jantar para confraternizar com as pessoas a carne conseguida. É interessante como já se pensava em quem convidar, o que fazer, etc. Segundo Nelson Martins:

"... Vamo limpa esse bicho assim, vamo faze uma festa, vamo convidá tudo os amigo. Daí a gente convidava aquele de um lugar, de outro, nós tinha em todo o lugar... nós tinha os amigo, dizia... ó tal dia nós vamo faze uma janta. Que nós comia tudo que era bicho. Tinha, quati, era o tatu, a paca, se nós conseguia era uma relíquia né... E o viado nós também pegava e fazia recheado. Uma coisa assim que todo mundo gostava de participa, quem ia caça, i, quem não ia também. Que se dexava fora eles ficava sentido. Então a gente convidava tudo mundo. Era aquela festa grande". (NELSON MARTINS. Julho de 2009)

Muitas vezes os padres e até mesmo o bispo que pertenciam à paróquia Santo Antonio de Chapecó SC também estavam convidados a saborear a carne de caça ou de peixe. Pelo respeito, amizade ou até mesmo para ter a benção da Santa Igreja nessas atividades esses membros da igreja estavam presentes na casa de Etelvino Franceschina.

Segundo o Pe. Alcindo quando recorre as suas lembranças sobre os momentos que faziam as caçadas, pescarias e os jantares ele coloca o seguinte:

"É, esses eram os momentos, mais bonitos, mais interessantes. Porque sabe, a vida de padre têm sempre esses percalços ai a gente corre pra tudo que é lado. Então reunião daqui, reunião de lá. Anunciava aqui, anunciava lá, tal ponto tem encontro, tal família têm encontro. Naquele tempo, era um tempo muito forte assim dos grupos de reflexão assim se fazia. Então esse era sempre um motivo í, prá falar meio por baixo, o pessoal então combinava então tal dia têm a janta lá do, da pexada ou da caça, la na casa do fulano, então se se marcava essa reunião prá avisa prá anuncia pros companheiros, que era lá e que era, naquela noite. Então, essas coisas meio de subterfúgio, que existia no tempo. Mais são tempos muitos bonitos muito gostoso, de a gente lembra inclusive nessa altura, e foram tempos marcantes de verdadeira amizade que continua até hoje ainda. É, prá gente, prá mim como padre foi uma coisa muito agradável, e que muito me ajudo, também no sentido pro lazer, pra diversão porque, normalmente os primeiros anos de padre você se larga pra tudo que é lado. Então tinha que tê, o tempo também de descansar de relaxar, isso foi uma coisa muito...apropriada prô meu estilo, pro meu gosto também. I, gostava mesmo, ah, para a preparação de... comida na verdade eu só, meio fraco, eu gostava mais de pesca mesmo, í lida com o peixe, mas depois de fazê a comida com peixe eu até nem sei muito. Então, aí sempre apanhava a família. A dona da casa, o pessoal da casa, onde se fazia a janta. Mais era um tempo muito gostoso. I, normalmente a gente levava sempre um ou dois companheiro padre junto.

Lembro do padre Jandir, do padre Tedesco, do padre Romoaldo de vez em quando. Então, esse padres acompanhavam a gente”. (Pe. ALCINDO KUNSLER. Junho de 2009)

Pode ser identificado nas falas acima os laços de amizade que se constituíram nas festas e jantãs feitas na casa de Etelvino Franceschina. Mostra da hospitalidade, da vida em comunidade, do cultivo da amizade e do respeito. Destacando a gastronomia inconfundível e inesquecível de Dona Hilda e Dona Libera Franceschina.

3.2 As mulheres e as crianças na caça e na pesca

Se aos homens cabiam as tarefas mais pesadas, como o abate e a limpeza dos animais, as mulheres eram as responsáveis do preparo de cada um deles segundo as falas de Etelvino. Porém na foto abaixo (Foto 12) aparece a Nora de Etelvino limpando os peixes.

Foto 12: Nora limpando os peixes – Sarapuí – SP. 1998.



Fonte: Acervo Antonio Franceschina

A arte de cozinhar, de escolher os temperos, de como fazer cada prato era uma exclusividade do sexo feminino. Das décadas de 40 até meados da década de 80 a família Franceschina não tinha acesso a produtos ou temperos industrializados. Segundo dona Hilda Franceschina:

“O tempero que nós ocupava era a pimenta, o tempero da horta. Porque que tal um dia ter um orégano, um outro tempero, sazon, uma coisa que agora existe. Aquele tempo não existia nada. Daquilo que a gente tinha, a gente temperava: cebola e salsinha, essas coisa ali. I alho, alho sempre foi...riso... nem que aquele não é muito perfumado, mais ... vai embora. Prá saúde fais bem.” (HILDA FRANCESCHINA. Junho 2009)

O que pode ser observado na fala acima é a pouca variedade de temperos como, por exemplo: a cebola, o alho, a salsinha e a pimenta. Porém, segundo a filha mais velha de Etelvino e Hilda, dona Néri coloca que um dos maiores segredos do preparo da comida na época referida eram as carnes frescas, pois não haviam como guardá-las. Outro fator era o tempo de cozimento. Para dona Néri:

“Ai, a mãe i a nona passavam o dia intero cozinhando em redor do fogão i temperando. Porque era tudo natural nós não tinha como, nós não podia prevê daqui um mês faze a comida porque era caçado no dia, i, daí era poucos dia pra conserva né. Que não tinha luz na época, não tinha aonde guarda. Então era tudo natural era mata, prepara, i come.” (NERI TERESINHA MARTINS. Julho de 2009)

Mas adiante dona Néri coloca mais uma questão importantíssima no preparo dos alimentos. Ela fala sobre o fogão a lenha:

“Ah... uma coisa bem presente assim que pra nós era uma festa quando tinha um... por exemplo um pernil de viado assim. Daí era bem... meu Deus um festão. Ai assim, como ele era preparado era só a base de sal, vinagre e alho. Porque era os tempero que tinha na época. Não se conhecia nada de químico era tudo natural. Então talvez, o segredo era mesmo o cozimento no fogão a lenha. Porque a mãe, colocava de manhã 7 horas i, então cozinhava até meio dia. Não tinha... era até a hora de i na mesa, ficava fervendo. Ai ela colocava numa panela, cozido abafado né, temperadinho, i depois no decorrer do tempo do cozimento se abria com a faca umas parte, nas parte que tinha mais carne... I se colocava fatias de bacon pra que não secasse a carne. Então a carne ficava suculenta, ficava muito boa, bem... como a gente gostava de come... Na época era meu Deus não tinha nada melhor. I a questão da quantidade, não é que tinha tanta carne pra tantas pessoas, tinha tantas pessoas, pra aquela carne. Intão se era 1kg dava que chega, se era 5 também dava. Porque era tudo dividido, no prato um pedaço pra cada um.” (NERI TERESINHA MARTINS. Julho de 2009)

Os processos de preparo da comida, bem como os ingredientes utilizados não traziam o malefício à saúde dessas pessoas. Como pode ser visto nas falas dos entrevistados tudo era o mais natural possível. Além do significado do ritual da caça e da pesca para essa família os sabores dessas iguarias tornavam-se incomparáveis na simplicidade dessa culinária camponesa.

Outra questão relevante era quem da família deveria cozinhar. Não era permitidas as filhas ou qualquer outra pessoa cozinhar a não ser as matriarcas da casa. Nesse caso quem tinha esse papel era a mãe de Etelvino ou sua esposa dona Hilda. As filhas poderiam tirar temperos na horta, arrumar a mesa, lavar a louça, etc. Segundo dona Néri:

“Eu mais observava, porque na minha época o nono era muito finório pra comida. Tinha que se a mãe ou a nona, que se fizesse as criança nem pensa, só que eu participava ali, via tudo ajudava a mãe em todos os trabalhos. I depois eu arrumava a mesa, tirava da mesa, e lavava a louça, secava a louça com aquelas gordura. E não tinha na época, não tinha era só sabão né, não existia detergente. I, não se cozinhava a não ser com a banha de porco feito em casa, não existia o azeite, era uma louça bem complicada de lava.” (NERI TERESINHA MARTINS. Julho de 2009)

Dentro desse contexto percebe-se uma organização e uma divisão hierárquica com características machistas. Os homens dominavam essa estrutura familiar. Porém na ausência deles quem tomava conta de tudo eram as mulheres e as crianças. Dona Hilda coloca o seguinte:

“Ah... nois tinha que assumi tudo, em casa, lenha, tudo eles saião ficava tudo. Ficarrão 15 dias caçando, numa boa, e nois e nois em casa planta trigo no tempo de inverno e eles, caçando, vinhão prá casa tudo esfarapado, daí tinha que remenda a ropa, tudo rasgada. E assim era a nossa vida, ma era... nois nunca dexemo de fazer serviço, por causa que eles iam caçar...Dai a gente tinha que dizer, há nois tinha que fica em casa porque eles também tão passeando. Não nois tomava a providência da casa, nois fazia tudo. Era nois que resovia os problema, eu e a nona, ah, tinha duas cunhada junto, e a gente resolvia as coisas, fazia açúcar, “torchava”, enquanto que eles tavão,fazendo os outro...que tavão caçando.” (HILDA FRANCESCHINA. Junho de 2009)

Como pode ser visto na fala de dona Hilda as mulheres eram quem assumiam todos os trabalhos da família. Até mesmo os trabalhos mais pesados da roça ficavam por conta delas. Além dos trabalhos de colher e de administrar o lar no regresso dos homens

tinham que costurar-lhes as roupas e cuidar das feridas causadas pela jornada. Por mais que as mulheres desempenhassem papel fundamental para a sobrevivência da família, os homens não reconheciam isso. Pode-se identificar esses elementos na fala de Etelvino que se refere da seguinte forma:

“Mais como a gente gostava também, de pesca e caça, naquela época, a gente vivia caçando e pescando. Porque os serviço... as mulher por exemplo, pouco trabalhavam naquela época. Por exemplo, tinham que cuidar da casa...” (ETELVINO FRANCESCHINA. Junho de 2009)

O machismo nos anos de 1947 em diante estava muito presente nas estruturas familiares e nos valores de sociedade em suas diversas instâncias. Dona Hilda descreve da seguinte forma seus primeiros anos de casada com Etelvino:

“Só que quando eu ia na roça, nos primeiro dia, com o nono, e aí o nono sempre nervoso, como ele sempre foi; má que Deus o tenha, i ele perdia o chinelo, começava a bestemá. E eu nem sabia o que era bestemá. Na casa do meu falecido pai, nunca aconteceu isso. Eu ficava com medo, até aquele receio do sogro, porque eu era uma criança, quando eu casei... 16 ano, calcula. I... daí, depois, foi indo, e foi indo, e fui acostumando e quando, nasceu os filhos, eu ia na roça. Daí eles ião caça, eles ião caça e nois mulher ia na roça. E trazião prá casa os passarinho, as coizarada e nois tinha que limpa, prepara tudo, não bota fora nada, nem uma cabecinha, porque o nono tinha que come as cabeça dos passarinho. I aí era aquela polêmica, a gente que era submissa do marido. A gente fazia tudo, não reclamava, não é que nem agora. Agora a gente tem corage de fala. Uma veis a gente não reclamava, tava sempre bom, nois achava que tava sempre bom assim.” (HILDA FRANCESCHINA. Junho de 2009)

Não bastassem as circunstâncias em que as mulheres se encontravam havia a preocupação com os filhos que iam pescar e caçar. Pois com essas atividades os perigos eram iminentes. Seja pelo uso de armas de fogo, o ataque de algum animal peçonhento, riscos de afogamento, algum mal súbito ou alguma queda no meio do mato. Todos estes riscos preocupavam as mulheres. Sobre essas questões Dona Néri diz o seguinte:

“Eu ficava muito preocupada, porque eu tinha muito medo do rio na água que eram muito e iam apronta alguma coisa. I também quando tinha as espingarda também eu ficava muito, muito, muito preocupada que acontecesse algum acidente. Mas também a gente sabia que era assim né. Graças a Deus nunca aconteceu nada de grave, porque eles tinham muito cuidado também quanto a essas coisa, com as criança. Mas levavam sim, porque não tinha, isso ali tá no sangue.” (NERI TERESINHA MARTINS. Julho de 2009)

Dona Hilda também estava sempre apreensiva com as práticas da caça e da pesca. Segundo ela:

“... E daí a gente tava preocupado, eu gostava mais que eles ficassem em casa. Má eles começarão cedo, começarão cedo de mais a caça, ali com uns 13, 14 anos, eles já tavão caçando... O Toni, o Valcir.” (HILDA FRANCESCHINA. Junho de 2009).

Desde muito cedo o gosto pela caça e pela pesca eram despertados. As crianças como pode ser visto na foto abaixo, (Foto 13) já cresciam dentro desses valores e tradições despertando o gosto, costumes e os hábitos alimentares do grupo que estavam inseridos.

Foto 13: Caçada de capivara. Sarapuí – SP. 1998.



Fonte: Acervo Antonio Franceschina

Quando questionado sobre suas lembranças de infância e adolescência, Antonio, Filho de Etelvino Franceschina, coloca o seguinte:

“O que que eu lembro, eu lembro, que por exemplo: que seis dia por semana, de noite principalmente... cinco era prá caça. Que nois comia com polenta, carne de caça, passarinho é... caça em geral.” (ANTONIO FRANCESCHINA. Junho de 2009)

Valcir Franceschina, filho de Etelvino também trás suas contribuições sobre suas lembranças do seu pai e do seu avô:

“Bom as minhas lembranças era que o pai e o meu avô, viviam caçando e pescando, que tudo o dia tinha a carne de caça e pesca, tinha na mesa pra comê, porque era o que eles mais fazião.” (VALCIR FRANCESCHINA. Junho de 2009)

A filha mais velha de Etelvino quando se reporta a sua infância e aos momentos que antecediam a partida dos homens para as caçadas diz que:

“Eu tenho assim bem presente, que quando a gente de madrugada quando a gente acordava...sempre, cinco, seis, sete, oito, pessoas na cozinha má isso 2, 3 horas da manham. Carregando cartucho, preparando as mochila, ajeitando a comida, esperando os companhero prá chega... prá eles i pras caçada. I nós... não achávamos ruim essa época. Era a maior alegria, nois levantava e ficava ouvindo o que eles tavão combinando como eles ião fase as caçada... E aguardando ansiosos prá que eles voltassem das caçadas, prá conta i prá nois vê a caça i também prá comê né. A gente sabia que quando vinha as caçada, nois tinha carne prá mistura com a polenta.” (NERI TERESINHA MARTINS. Julho de 2009)

Percebe-se que havia o entendimento até mesmo para as crianças como pode ser percebido na foto abaixo, (Foto 14) pela alegria das crianças de que a atividade de caça e pesca eram sinônimos de alimentos.

Foto 14: Caçada de capivara – Sarapuí – SP. 1998.



Fonte: Acervo Antonio Franceschina

Esses momentos de preparo, de organização para a partida, a chegada dos companheiros, o regresso, a alegria, a empolgação, todo esse clima eram percebidos e vividos pelos filhos de Etelvino. Além do mais, essas tradições foram sendo passadas para os netos como pode ser visto na foto abaixo, (Foto 15) a presença de dois netos de Etelvino na caçada de “quatis”.

Foto 15: Caçada de quati – Sarapuí – SP. 1998.



Fonte: Acervo Antonio Franceschina

Quando perguntado para Antonio Franceschina se levava os filhos juntos para as caçadas e pescarias ele respondeu da seguinte forma:

“Levava, hoje levo, má não na caçada... porque a caçada, ta mais proibida né. Mais a pescaria, eles vão direto comigo, vão direto pesca. Gostão de mais, puxo pro véio né.” (ANTONIO FRANCESCHINA. Junho de 2009)

Sobre a mesma questão Valcir Franceschina fala sobre a importância de levar os filhos nessas atividades:

“Eu acho que sim, porque meu pai não levava tanto mais eu gostava de i,então eu levo os meus e são, já vem de geração todo mundo caçador e pescador. O Luiz tem sete ano, e já vai caça tatu de noite no mato, com a lanterna ele cai, e levanta,e não desiste.” (VALCIR FRANCESCHINA. Junho de 2009)

Segundo Nelson Martins, casado com a filha mais velha de Etelvino Franceschina a Dona Néri, ele fala sobre a tradição da caça e da pesca da seguinte forma:

“Não, é um... não é assim, é uma coisa que a gente leva pra eles se distraí. I não esquece das coisa que é dos mais velhos, um passa pra otro... porque se para, hoje é proibido, e sempre foi proibido. Mais se, o filho vai junto co pai, ele vai aprende as coisa. Tem muitas coisa que o pai sabe e o filho não sabe. I, o que é bom ele i aprendendo, tudo as coisinha. I se você sai hoje, que nem eu saia com os meu filho assim... Vamo caça um priá que era outra coisa que tinha, nós ficava a tarde intera na barranca do rio ali. Na açude, eles pegavam os cachorro atropelavam os bichinho entrava no açude... e os cachorro mesmo entrava no açude lá e pegava. Então, uma coisa boa que passa pra um filho pra eles não esquece e pros neto, que vão vim mais pra frente.” (NELSON MARTINS. Julho de 2009)

Percebe-se nos depoimentos acima o desejo de manter as tradições da caça e a pesca para essa família passando de geração para geração os costumes herdados dos mais antigos. Como podem ser visto na foto abaixo, (Foto 16) as crianças tendo efetivo contato com a natureza. Isso é refletido no gosto despertado desde cedo nas crianças por essas atividades que influenciam o paladar e os hábitos alimentares.

Foto 16: Filhote de Veado – Sorriso – MT. 1996.



Fonte: Acervo Valcir Franceschina

Todo o conhecimento é transmitido pelo o que se percebe nas falas dos entrevistados, pela prática, pois desde pequenas as crianças começam a ser estimuladas (Foto17) e levadas em excursões pelos matos e rios. Pelo uso da oralidade os mais velhos vão passando para os filhos e netos suas histórias, suas façanhas, suas aventuras vividas nas caçadas e pescarias. Além disso, a experiência, as artimanhas, as táticas de captura e abate de animais selvagens vai sobrevivendo à ação do tempo através dos descendentes da família Franceschina.

Foto 17: Jaguatirica – Sorriso – MT. 1996.



Fonte: Acervo Valcir Franceschina

Como pode ser observado as mulheres e as crianças tiveram grande participação num mundo que parecia até então ser apenas dos homens. Para as crianças eram transmitidas as estruturas familiares da época, pois seriam elas que dariam a continuidade às tradições e aos costumes.

As mulheres, o que dizer das mulheres? Na ausência dos homens restava a elas o acúmulo de funções. Assumiam o papel de esposas, de mães, de administradoras do lar, de agriculturas, costureiras, enfermeiras, entre outras coisas mais. Mas o que chama atenção é o fato de serem mestres da cozinha.

Em uma época de pouquíssimos recursos culinários de orientação, de formação, de energia elétrica, de meios de comunicação que chegassem à linha Cairú, município de Coronel Freitas. Mas, na verdade, elas conquistaram os estômagos de seus caçadores. Segundo Etelvino Franceschina ele se refere da seguinte forma no que diz respeito ao capricho de sua esposa no preparo da comida:

“Bem, enquanto limpa era nois home, por exemplo tirá o coró, fazer os pedaço, e assim por diante era nois, agora depois pra assar, ou cozinha do jeito que queria, frita ou em molho, ou abafado como já falei... sempre foi a mulher e a ela é caprichosa, prá, prá, prepará uma carne

então, nós botava tudo que é tempero e ela continua até hoje”. (ETELVINO FRANCESCHINA. Junho de 2009)

Um dos pratos lembrados por Etelvino, e, que sua esposa fazia muito bem, era um quarto de veado abafado na panela. Sobre esse prato ele diz o seguinte:

“Ah...a carne geralmente, a maioria a grande maioria era fritada, fritada, assada nós fizemos assada também, carne de viado com tocinho na carne... a gente fazia assado mas a gente não achava...não fica uma carne assim muito gostosa, fica uma carne bastante seca, então era fritado, em molho também, abafado na na na panela a mulher fazia meio quarto de um viado pardo, a gente botava na panela, ah... bem temperada é claro, com alho, cebola, salsa, toda essa coisa aí, tempero a gente botava, ah... ficava muito boa... era gostoso de se comer”. (ETELVINO FRANCESCHINA. Junho de 2009)

Como foi visto a presença e o papel das mulheres nesta família foi muito forte e marcante. Somente com a existência dessas mulheres de fibras é que foi possível e acabou permitindo que os homens pudessem ir caçar e pescar, pois sabiam que o seu lar estaria salvaguardado. Não somente o lar estaria seguro, mas também as plantações e a colheita.

Quando perguntado para dona Hilda das lembranças que ela tinha das caçadas e pescarias do marido ela respondeu que:

“Foi bonito, eles chegavam em casa com a caça, nós ficava até contente porque, aquela época lá, pra mata um gado uma coisa assim a gente não tinha condições. Daí quando chegava em casa com tudo aquelas carne lá, a gente ficava facero, magina. Mas só que daí fazião, as janta a noite, daí se amuntava tudo aquela gente má tudo bem, foi momentos bons, aquele tempo lá...a gente vivia feliz porque a gente tinha também saúde a gente era novo, a gente tinha, saúde era outro papo, agora a gente ainda graças a Deus a gente pode agradecer, sempre que a gente ainda temo vivo, com essa idade achava que não tava vivo, má to ainda graças a Deus forte...até que Deus quise”. (HILDA FRANCESCHINA. Junho de 2009)

Dona Hilda coloca uma questão importante quando diz que por questões econômicas era difícil naquela época matar um gado. Por isso a maior parte da proteína animal era oriunda como pode ser observado da caça.

Nos jantares e festas que eram feitos na casa de Etelvino para comemorar e confraternizar as caçadas e pescarias era inevitável que iria sobrar para as mulheres todo

o preparo e organização. Eram elas que preparavam, limpavam e guardavam tudo. Para os homens ficavam a parte mais fácil e prazerosa do banquete, comer e beber.

Sobre essas questões que as mulheres tinham que dar conta das refeições dona Hilda traz o seguinte:

“E o nono e o marido convidava os vizinho prá fazê a passarinhada. E aquilo não chegava uma polenta, tinha que fazê outra polenta, duas polenta das veis por noite. Uma noite, até chegarão os padre aqui. Já tinha feito uma polenta, nois tinha comido tudo; daí tivemo que fazê a outra pros padre...daí a segunda”. (HILDA FRANCESCHINA. Junho de 2009)

Para os homens que não tinham noções sobre a cozinha não haveria problema algum em convidar as pessoas. Mas como dona Hilda observou, às vezes, a comida não era suficiente elas tinham que improvisar e fazer mais comida para o pessoal. Mas como ela mesma diz este foi um tempo bom até porque era o mundo que elas conheciam.

3.3 Leis Gastronômicas

Com o passar dos anos as práticas culturais exercidas pela família de Etelvino Franceschina foram sendo alteradas. Com a aplicação de novas tecnologias na produção agrícola voltada para o mercado de produção acentuando-se a derrubada da mata e ampliação das áreas de cultivo. Outro fato é a utilização de inseticidas que contaminaram as águas dos rios e que causaram a morte de muitas espécies de animais, o desaparecimento de peixes e espécies vegetais afetando todo o ecossistema.

Num discurso de preservação e tentativa de frear e diminuir os danos ambientais algumas leis passam a ser utilizadas. Porém, é um grande equívoco pensar que a prática da caça e pesca foram os responsáveis e culpados pela destruição da natureza. Não se pretende isentar os caçadores e pescadores das suas responsabilidades, mas sim mostrar que essas práticas foram elementos que garantiram a sobrevivência de uma família descendente de italianos. Esses hábitos foram vias de entrada para entender melhor o processo de ocupação da região estudada e sobre tudo estudar o arcabouço de uma

gastronomia fora dos padrões mundiais, da industrialização, do modo de produção, do fast-food, etc. O que se apresenta aqui é uma cozinha simples, do fogão a lenha, dos temperos da horta no quintal, de uma produção artesanal, local e de uma alimentação que faz bem para o coração e para o estômago.

A lei 9.605 de 12 de fevereiro de 1998 que trata das sanções penais e administrativas derivadas de condutas e atividades lesivas ao meio ambiente viria a regradar e punir as atividades de caça e pesca. Mas somente as leis sem um órgão fiscalizador não seria viável, não se efetivaria. Nesse sentido foi criada a Polícia Florestal do Estado de Santa Catarina. Instituída através da lei número 3.147, de 17 de Dezembro de 1962. Porém, a Polícia Militar Ambiental como ficou conhecida mais tarde, tinha como sede a cidade de Curitiba, não contemplando a região oeste do estado.

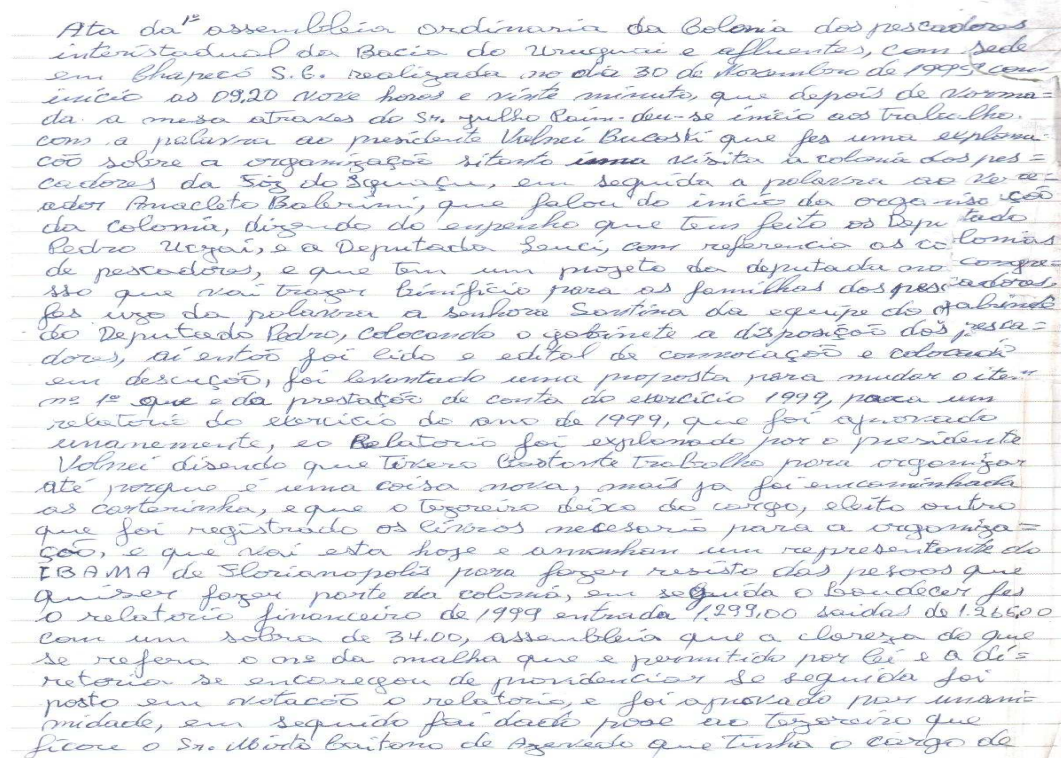
Em Chapecó a Polícia Ambiental se efetivaria muitos anos mais tarde. Somente no dia 14 de setembro de 1996 foi inaugurado o oitavo Pelotão Ambiental com sede neste município. Contava com um efetivo de um primeiro Tenente, três Sargentos, quinze cabos e soldados. Com a criação do pelotão da polícia ambiental em Chapecó tudo começa a mudar.

Por mais que a lei 9.605 coloque que o abate de algum animal selvagem seja permitido para o consumo em momento de extrema necessidade, existe a proibição da comercialização de armas. Esta só pode ocorrer em uma loja credenciada sendo que a pessoa que deseja adquirir deve passar por exames médicos, psicológicos, de tiro. Além desse procedimento as armas tornaram-se muito caras e dificilmente uma família que vive de uma agricultura de subsistência consegue adquirir uma. Sendo assim, praticamente inviabiliza-se a caça. Até mesmo a munição só é vendida se for apresentado o registro da arma. Dessa forma, se existir alguma arma na mão do caçador não há munição, a arma está ilegal, o sujeito pode ser preso e estas armas já são centenárias, tornaram-se sucatas, pois em sua maioria não funcionam mais.

Para os pescadores artesanais que se organizaram a situação é um pouco diferente. Em 1999 foi fundada a colônia de pescadores do rio Uruguai e seus afluentes no município de Chapecó, como pode ser visto abaixo na ata de fundação (Folder 03). Essa situação deve-se em grande parte pela construção de barragens na região oeste de Santa Catarina. Elas acabam por destruir toda a natureza e a expropriar famílias ribeirinhas que viviam da pesca remanejando-as para outros lugares. Outra questão é a

quebra do ciclo de vida natural dos peixes dessas áreas. Não bastassem esses transtornos existem também os graves problemas de ordens climáticas.

Folder 3: Ata da fundação da colônia. Chapecó – SC. 1999.



Ata da 1ª assembleia ordinária da Colônia dos pescadores intermunicipal da Bacia do Uruguai e afluentes, com sede em Chapecó S.C. realizada no dia 30 de Novembro de 1999 com início às 09,20 nove horas e vinte minutos, que depois de normalizada a mesa através do Sr. Welton Rain deu-se início aos trabalhos com a palavra ao presidente Volnei Bucostki que fez uma explanação sobre a organização visando a visita à colônia dos pescadores da Sítio do Siquaçu, em seguida a palavra ao Sr. Carlos Amadeu Balduino, que falou do início da organização da Colônia, dizendo do empenho que tem feito os Deputados Pedro Uezai, e a Deputada Sanci, com referência as colônias de pescadores, e que tem um projeto de deputada o qual faz uso da palavra a Senhora Sotina da equipe do gabinete do Deputado Pedro, colocando o gabinete a disposição dos pescadores, aí então foi lido e editado de comatado e colocado em discussão, foi levantado uma proposta para mudar o item nº 1º que é da prestação de conta do exercício 1999, para um relatório do exercício do ano de 1999, que foi aprovado unanimemente, o Relatório foi explicado por o presidente Volnei dizendo que temerá bastante trabalhos para organizar até porque é uma coisa nova, mais já foi encaminhada as Cartas, e que o terceiro deixa do cargo, eleito outro que foi registrado os livros necessários para a organização, e que está esta hoje e amanhã um representante do IBAMA de Florianópolis para fazer registro das pessoas que quiserem fazer parte da colônia, em seguida o Bandeira fez o relatório financeiro de 1999 entrando 1.299,00 saídas de 1.265,00 com um sobra de 34,00, assembleia que a clareza do que se refere o orç da malha que é permitido por lei e a de reterou se encareceu de providências se seguida foi posto em votação o relatório, e foi aprovado por unanimidade, em seguida foi dado posse ao terceiro que ficou o Sr. Wlton Brito de Aguiar que tinha o cargo de

Fonte: Acervo Colônia de pescadores.

De acordo com a legislação vigente os pescadores da colônia de pescadores garantiram alguns de seus direitos como: seguro na época da piracema, verbas para a melhoria de suas embarcações, utensílios, etc.

Um membro da colônia de pescadores de Chapecó é Antonio Franceschina, filho de Etelvino Franceschina. Ele foi um dos fundadores da colônia, enquadrado como pescador artesanal, como pode ser visto abaixo em sua carteira de pescador (Folder 04). Assim, legalmente ele pode manter a tradição da pesca na família e garantir seu sustento.

Folder 4: Carteira de pescador. Chapecó – SC. 1998.



Fonte: Acervo Antonio Franceschina.

Quando perguntado a Etelvino Franceschina sobre o que ele achava das novas leis e toda a fiscalização que existe ele diz o seguinte:

“Olha eu te digo a verdade, eu, é claro que nois temo que dexa pros nossos filhos e nossos netos conhece algum animal. Por exemplo do meu tempo foi uma coisa fora do comum, por que a gente matava sem dó, i, muito. Ah, só que agora me parece que ta muito apertado o negócio. Ah... vamo dize que, dizem por que eu não tenho certeza... dizem não, sei de certeza de que um meu filho disse, que um delegado disse, até inclusive prum filho meu: se tinha que matar um veado era melhor, matar uma pessoa de que mata um veado. Então eu acho que um home tem bem mais valor do que um bicho. Então eu vejo isso muito... muita fiscalização, inclusive de fiscalização, é uma lei muito dura, nois não da pra mexe que eles já tem pegam. Afinal de que, acho que também tudo aquilo que nois fizemo era meio demais.” (ETELVINO FRANCESCHINA. Junho de 2009)

Antonio Franceschina por sua vez coloca seus lamentos com relação à desistência das caçadas da seguinte forma:

“É, eu acho que, é triste porque paremo, era um esporte, um divertimento. Só que se você analisa hoji, ta certo a proibição prá procriá, prá te esses animais futuramente, pros filhos dos nossos filhos. Prá eles conhece, porque se não jamais vão conhece, se nois ilimina tudo. Acho que concordo com isso. Pescaria menos, porque pescaria cria bastante. Então eu acho que é por aí.” (ANTONIO FRANCESCHINA. Junho de 2009)

O genro de Etelvino Franceschina, Nelson Martins, diz o seguinte sobre as leis e proibições delas advindas:

“Isso, isso de fiscalização, devia existi de muitos anos atrais, que daí pelo menos agora a gente se divertia um poco né, não é a caçada é assim, não é o problema de mata pra tu enche a barriga, come... é assim um esporte né, então, aquela época lá devia existi, que daí hoje nós tinha, apesar que também não tinha muito espaço pra essa bicharada...tose.... mais ai nós tinha uns bichinho ainda pra nós se diverti um poco. Porque não é dize assim, vamo caça pra mata o que tem. Vamo só pra se diverti, vamo passa um dia.” (NELSON MARTINS. Julho de 2009)

Com relação à caça, percebe-se nas falas de Antonio Franceschina e de Nelson Martins, um sentido voltado às relações de amizade, de lazer e de esporte como eles dizem. Diferente destes, Etelvino Franceschina dava além do aspecto do lazer, a questão da necessidade. É claro que os tempos eram outros, Antonio e Nelson, por exemplo, fazem parte de uma terceira geração da família Franceschina. Com outro sentido, com outro tempo histórico, pois as caçadas são diferentes daquelas de outrora.

Conclusão

O caçador que estudamos e ao qual nos referimos é um sujeito da roça. Interiorano, quase analfabeto, matuto, sem pressa, que foi acompanhado de perto pela Igreja Católica que por meio de seus representantes, os padres, tentaram conduzir seu rebanho da melhor forma possível dentro das estruturas da sociedade cristã. Dadas as circunstâncias os padres acabaram por ceder aos pecados da gula e dos pratos simples, mas com identidades inigualáveis. Além dos sabores dessa cozinha camponesa, a vida tranqüila e isolada que a família que estudamos vivia, permitiu que a gastronomia pouco a pouco atraísse mais amigos e mais apreciadores dos sabores da caça. Esses momentos proporcionados pela caça e a pesca aproximaram as pessoas e os familiares estreitando os laços de amizade, de carinho e amor. Por sua vez os peixes do Chapecó seduziram pelos seus aromas e sabores. A carne de veado, de paca, de cutia, permitiram ao caçador e a sua família a sobrevivência e a experiência de um sabor que muitos desconhecem e jamais experimentaram.

Pelo que vimos no decorrer do trabalho nos primeiros tempos que Etelvino Franceschina e sua família viviam na Linha Cairú pouquíssimas coisas eram compradas, desde gêneros alimentícios até vestimentas.

Como pode ser observado no decorrer da pesquisa, produzia-se quase tudo o que a família precisava. Plantava-se o milho, levava-se ao moinho e assim se obtinha a farinha para as deliciosas polentas feitas em panela de ferro e no fogão a lenha. O trigo para se obter a farinha para os inesquecíveis pães da vovó no forno de barro. As carnes eram do que se caçava e do que se pescava. Por esse viés, o dinheiro das safras era guardado. Não havia energia elétrica, não tinha a televisão, muito menos às propagandas que hoje temos as quais estimulam o consumismo desenfreado. O momento que existia para gastar algum dinheiro eram os bailinhos e principalmente a festa do padroeiro São Roque. Esta festa que ocorre todos os anos no mês de agosto era esperada por todos da comunidade. Nela se leiloavam: bolos, pudins, frango assado e recheado, entre outras guloseimas. Depois da missa o famoso churrasco do meio dia, da carne dormida na salmoura com folhas de louros e assada pela belíssima e competente equipe de churrasqueiros.

A Igreja esteve por traz do ideal de sociedade, de família e de outros tantos valores. Motivos estes que convenceram Etelvino Franceschina a tornar-se ministro e líder comunitário a mais de sessenta anos. Podemos perceber que os laços de amizade que se estabeleceram entre os padres e a família Franceschina foram grandes. Os padres passaram a fazer parte das caçadas e pescarias, e os membros da família a seguirem ainda mais as orientações dos padres.

Estudar a caça e a pesca é adentrar em um mundo repleto de representações e sociabilidades. Um terreno fértil para pesquisadores que desejam aventurar-se e viajar na perseguição, nas estratégias, na culinária, na vida camponesa, nos temperos, no cozimento, no tempo cíclico, das festas religiosas, no produzir e abstrair da natureza tudo o que é necessário para viver. Esses temas que se referem à história e cultura da alimentação oriunda da micro história foram pouco exploradas na região oeste catarinense. Como vimos no capítulo II existem muitos grupos étnicos organizados que realizam quase todos os anos suas festas típicas. Nessas festas podem ser identificados pratos típicos de uma gastronomia diversificada, trajes característicos e músicas folclóricas repletas de significados e muita alegria. Por isso, este tema é muito importante, pois diz respeito a história, a formação social e econômica da região que servirá para futuras pesquisas.

Utilizamos como exemplo a família Franceschina que, entre outros aspectos, nos revela como eles se estabelecem num lugar estranho, pouco conhecido e esquecido pelo mundo “civilizado”. Nesse universo de caçadores e pescadores os hábitos, as leis e o ideal de sociedade seguiam os valores cristãos. A caça e a pesca garantiram a comida e gradativamente se consistiu como mecanismo de lazer e entretenimento. Com o passar do tempo podemos afirmar sem medo ou insegurança que as tradições referentes à caça e a pesca foram fundamentais no sentido de manter os valores e as estruturas familiares. Notamos nas falas e nas fotos utilizadas como fontes de pesquisa de nosso trabalho a união e o amor existente entre os membros da família.

Apesar das três filhas de Etelvino e dona Hilda estarem morando em Chapecó, que corresponde a 40 km de distancia da Linha Cairú, elas estão seguidamente na casa materna, nos almoços de domingo ou nas festas religiosas. Os três filhos do casal, esses não deixaram seus pais. Dois filhos construíram suas casas na frente da casa do pai e constituíram suas famílias por aí mesmo. O filho mais novo ainda mora com o pai e com a mãe apesar de estar com 43 anos.

Os filhos, os netos e o bisneto amam o vô e a vô. Eles são exemplos de pessoas que dedicaram suas vidas em fazer o bem para as pessoas, em serem justos e verdadeiros com todos. Eles mostraram com ações o que é ser família em tempos difíceis e suportaram com bravura os espinhos que lhes feriram os pés. Dona Hilda afirma sobre o que os mantiveram unidos por 54 anos de casados: “Vai ver que o amor era verdadeiro e tinha raízes profundas”. Dessa forma nem o vento, nem a chuva ou tormenta puderam abalar o amor com que os filhos e netos foram criados.

No contexto que descrevemos acima podemos encontrar uma cozinha camponesa única, composta pelo velho fogão a lenha, aquecido pela amizade e pelo amor. A base da comida consistia de peixes, tatu, lebre, quati, paca, cutia, veado, rã, capivara e aves diversas. Na maioria das vezes essas carnes eram acompanhadas por uma ou duas polentas, feitas na velha panela de ferro ou por pão assado no forno de barro com uma bela salada de raditti. Tudo isso regado a vinho, a cantoria e de aperitivo uma caipira feita com cachaça de alambique.

Os temperos resumiam-se pela cebola, alho, pimentão e salsinha. O grande diferencial era o amor com que se preparava o que tinha, pois era a única coisa que iriam comer e por isso deveria ser o prato mais saboroso e delicioso de todos.

Outra questão importantíssima é o balizamento que fizemos 1947 – 1998, nesse período escolhido temos a existência de quatro gerações de caçadores e pescadores. Não temos conhecimento nem fontes que mostrem indícios que a família Franceschina em seu país de origem, no caso a Itália, praticasse a caça e a pesca. Nesse caso, essa questão caberá estudos futuros.

Para Luiz Franceschina, pai de Etelvino Franceschina, a caça e a pesca já eram desenvolvidas no Rio Grande do Sul. Quando a família veio para Santa Catarina puderam se esbaldar pela quantidade de animais que existiam.

Portanto, Luiz Franceschina correspondia à primeira geração de caçadores e seu filho Etelvino Franceschina pertence à segunda. Para estes a caça e a pesca eram realizadas por necessidade para garantir a sobrevivência da família. Essa característica perdura até meados dos anos setenta.

A terceira geração de caçadores, que era formada pelos filhos e genros de Etelvino Franceschina, inicialmente tinha a caça e a pesca como meio de complementar a alimentação. Além de conseguirem algum dinheiro com a venda do couro dos animais

no intuito de comprar munição para a continuidade da atividade. Como afirma Nelson Martins (2009): “... gostava muito em ir em baile, nós não tinha dinheiro né, então nós pescava uns peixe, nós ia na cidade e vendia... prá ganha uns troco prá ir nos baile”. (Nelson Martins. Julho de 2009) A venda de peixes era para terem dinheiro e comprarem a entrada e para as cervejas nos bailinhos ali do interior. Este grupo seguiu essa conotação até por volta dos anos noventa. Nesta data em diante, esse grupo começa a se fundir com a quarta geração. Esses dois grupos passam a coexistir e fazer parte de um único grupo que são os caçadores da família Franceschina.

A quarta geração de caçadores é composta pelos netos de Etelvino Franceschina que têm a caça e a pesca como forma de lazer. As carnes selvagens para estes é uma iguaria muito difícil de ser conseguida devido ao desaparecimento das espécies e a intensa fiscalização.

A caça e a pesca mostraram-se, além de uma culinária tipicamente regional, como exemplo para entendermos como a família Franceschina vivia, como ela se estabeleceu e se constituiu enquanto grupo. A comida serviu, entre outras coisas, de momentos que proporcionaram: sociabilidades, de representações, aproximando as pessoas que participavam dos banquetes, das caçadas e das pescarias.

Outra constatação que nos chamou a atenção é a presença das mulheres e das crianças na caça e pesca. As crianças desde pequenas são inseridas nesses hábitos culturais. Serão elas que mais tarde reproduzirão e vão dar continuidade a essas tradições. As mulheres são as que mantêm a sociedade dos caçadores. Como vimos no decorrer da pesquisa, na ausência dos homens eram elas que tomavam conta de tudo, desde o plantio até a colheita, a administração do lar, os afazeres domésticos, a educação dos filhos e o preparo das iguarias trazidas pelos homens nos seus retornos.

Pelo que foi estudado percebemos no dia a dia da família Franceschina uma fusão de culturas, e uma mudança de hábitos. Pelo isolamento, pela falta de comunicação com o mundo externo, se compararmos com o modo de vida caboclo, identificamos semelhanças. Assim como os caboclos criavam seus porcos, suas galinhas, seus bois e vacas soltos, os Franceschinas também o fizeram. O gosto pela cachaça, pela pesca, pela caça, a inexistência de energia elétrica, as pequenas roças, o plantio rotativo, a necessidade apenas do sal, do querosene para os lampiões, a pólvora para carregar as espingardas, são todos elementos presentes nas falas dos entrevistados na nossa pesquisa e no modo de vida dos caboclos como pode ser visto no capítulo II.

Ser caçador, ser um guerreiro, ser homem são todos os elementos presentes na educação desta família. Demonstrar bravura, conseguir retornar bem sucedido de uma excursão de caça ou pesca é sinal de respeito diante do grupo. É neste sentido a garantia de se firmar no grupo. Neste contexto, subentende-se que o caçador já possuía conhecimento, esperteza, estratégia, tática, habilidades na lida com as armas, capacidade de limpar a caça e até mesmo de preparar o alimento se necessário. Isso tudo nos mostra pelo que é revelado nas entrevistas a emancipação do sujeito. Por esses e outros motivos, a pessoa estará preparada para constituir sua própria família e continuar o ciclo da vida.

Crescer e aprender com os caçadores e pescadores da família Franceschina foi algo incrível e inesquecível. Uma experiência de luta, de alegria, de perseverança, de coragem, de olhar nos olhos das pessoas, de ser verdadeiro, de reconhecer os amigos e de ajudar a todos sem esperar algo em troca. Além de tudo isso aprender a ser um bom anfitrião, tratar bem as pessoas, ser acolhedor, mostrar as coisas simples e belas da vida, seja numa pescaria ou em uma caçada, seja em um jantar ou almoço. Percebemos que por meio da caça e da pesca e de momentos de sociabilidades a família Franceschina, através de sua cozinha, construiu uma belíssima história de vida, de amor e de fraternidade.

Referencias Bibliográficas

ALVES, Jucélia Maria. **Cacumbi: um aspecto da cultura negra em Santa Catarina**. Florianópolis. Ed. UFSC. 1990.

AURÉLIO, **Minidicionário da Língua Portuguesa**. Curitiba. Ed. Positivo. 2008.

BARSA, **Nova Enciclopédia**. São Paulo. Ed. Barsa Ltda. 2001.

BELLUZZO, Rosa. **Os sabores da América: Cuba, Jamaica, Martinica, México**. São Paulo. Ed. Senac. 2004.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo. Ed. Global. 2004.

CARDOSO, Ciro Flamarion. VAINFAS, Ronaldo. **Domínios da História: ensaios da teoria e metodologia**. Rio de Janeiro. Ed. Campus. 1997.

Cadernos do CEOM. – Chapecó: Grifos, 1999.

Cadernos do CEOM. **Colonização do Oeste: Cotidiano e experiências de migrantes e imigrantes teuto-brasileiros, ítalo-brasileiros e teuto-russos**. Chapecó. Ed. Grifos. 1999.

Centro de Organização da Memória Sócio-Cultural do Oeste. **Para uma historia do oeste catarinense: 10 anos de CEOM**. Chapecó: UNOESC, 1995.

CEGALLA, **Domingos Paschoal. Dicionário escolar de língua portuguesa**. São Paulo. Ed. Nacional. 2005.

CHAGA, Marco Antonio. **A viagem do haikai de Nempuku**. Chapecó. Ed. Universitária Grifos. 2000.

D'ANGELIS, Vilmar. **Para uma história dos índios do oeste catarinense**. Chapecó. Ed. Fundeste. 1989.

DELTA, **Enciclopédia Universal. Rio de Janeiro**. Ed. Delta SA. 1987.

Dória, Carlos Alberto. **Estrelas no céu da boca: escritos sobre a culinária e gastronomia**. São Paulo. Ed. Senac. 2006.

FILHO, Rubens Ewald. Lebert, Nilu. **O cinema vai à mesa: histórias e receitas**. São Paulo. Ed. Melhoramentos. 2007.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a Gourmet: uma história da gastronomia.** São Paulo. Ed. Senac. 2001.

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

GODOY, M. P. de. **Elementos de biologia de peixes e de qualidade de água.** Florianópolis. Ed. Eletrosul. 1986.

GRITTI, Isabel Rosa. **Imigração e colonização polonesa no Rio Grande do Sul: a emergência do preconceito.** Porto Alegre. Ed. Martins Livreiro. 2004.

HOBBSAWN, Eric. RANGER, Terence. **A invenção das tradições.** Rio de Janeiro. Ed. Paz e Terra. 1997.

HUE, Sheila Moura. **Delícias do descobrimento: a gastronomia brasileira no Século XVI.** Rio de Janeiro. Ed. Jorge Zahar. 2008.

KREUTZ, Lúcio. **O professor paroquial: magistério e imigração alemã.** Porto Alegre. Ed. Da Universidade UFRGS. 1991.

KRONDL, Michael. **O sabor da conquista: Veneza, Lisboa e Amsterdã na rota das especiarias.** Rio de Janeiro. Ed. Rocco. 2008.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A História da Gastronomia.** Rio de Janeiro. Ed. SENAC Nacional. 1998.

LEITE, Ilka Boaventura. **Negros no Sul do Brasil: Invisibilidade e Territorialidade.** Florianópolis. Ed. Letras Contemporâneas. 1996.

LOBELLO, Marino. **Sadia 50 anos: construindo uma história.** São Paulo. Ed. Prêmio. 1994.

LODY, Raul. **Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação.** São Paulo. Ed. Senac. 2008.

MIRADOR, **Enciclopédia Internacional.** São Paulo – Rio de Janeiro. Ed. Brasil Publicações. 1994.

MORAIS, Fernando. **Corações sujos.** São Paulo. Ed. Companhia das Letras. 2000.

PEDRO, Joana Maria. **Negro em terra de branco; escravidão e preconceito em Santa Catarina no século XIX.** Porto Alegre: Mercado Aberto, 1988.

- PIOVEZANA, Leonel. **Educação e Cultura na Terra Indígena Xapecó**. Santa Cruz do Sul. 2000.
- POLI, Jaci. **Caboclo: pioneirismo e marginalização. Chapecó**. Ed. Fundeste. 1991.
- RADIN, Jose Carlos. **Italianos e ítalo-brasileiros na colonização do Oeste Catarinense**. Joaçaba: UNOESC, 1996.
- RENK, Arlene. **Migrações: de ontem e de hoje**. Chapecó. Ed. Grifos. 1999.
- RENK, Arlene. **A luta da erva: um ofício étnico no Oeste Catarinense**. Chapecó. Ed. Grifos. 1997.
- REITZ, Raulino. **Santa Bárbara: primeiro núcleo da colonização alemã em Santa Catarina**. Florianópolis. Ed. UFSC. 1991.
- RODOWICZ, Oswiecimsky Theodor. **A colônia Dona Francisca no sul do Brasil**. Florianópolis. Ed. UFSC. 1992.
- SAVARIN, Brillat. **A fisiologia do gosto**. São Paulo. Ed. Companhia das Letras. 1995.
- SANTOS, Carlos R. Antunes. **Os pecados e prazeres da gula: os cadernos de receitas como fontes históricas**. Curitiba: texto apresentado no evento: Fontes Históricas, PGHIS, set.2008, UFPR.
- STONG, Roy. **Banquete: uma história ilustrada da culinária dos costumes e da fartura à mesa**. Rio de Janeiro. Ed. Jorge Zahar. 2004.
- THOMPSON, E. P. **Senhores e Caçadores: a origem da lei negra**. Rio de Janeiro. Ed. Paz e Terra. 1987.
- WERLANG, Alceu. **A colonização do Oeste Catarinense. Chapecó**. Ed. Argos. 2002.
- WILLEMS, Emílio. **A aculturação dos alemães no Brasil: estudo antropológico dos imigrantes alemães e seus descendentes no Brasil**. São Paulo. Ed. Nacional. 1980.
- ZAMBIASI, José Luiz. **Lembranças de Velhos: experiências dos velhos migrantes italianos do oeste catarinense**. Chapecó. Ed. Universitária Grifos. 2000.

Fontes orais:

Etelvino Franceschina. Junho de 2009.

Hilda Franceschina. Junho de 2009. (Esposa de Etelvino)

Antonio Franceschina. Junho de 2009. (Filho de Etelvino e Hilda)

Valcir Franceschina. Junho de 2009. (Filho de Etelvino e Hilda)

Pe. Alcindo Kunsler. Julho de 2009. (Amigo)

Néri Teresinha Martins. Julho de 2009. (Filha de Etelvino e Hilda)

Nelson Martins. Julho de 2009. (Genro de Etelvino e Hilda)

Fontes iconográficas:

Foto 1: Igreja velha, Linha Cairú – SC. 1956.

Foto 2: Índios Kaingang, Chapecó – SC. s.d.

Foto 3: Grupo de danças italiana, Colônia Cela, Chapecó – SC. 2007.

Foto 4: Parentes e amigos, Linha 28 – RS. 1950.

Foto 5: Caçada de veados. Linha Cairú – SC. 1960.

Foto 6: Piquenique, Linha 28 – RS. 1938.

Foto 7: Festa de Casamento Hermes Chiella, Linha Cairú – SC. 1960.

Foto 8: Time do Cairú – SC. 1960.

Foto 9: Celebração, Linha Cairú – SC. 1975.

Foto 10: Caçada com Pe. Alcindo, Barra do Garça – MT. 1980.

Foto 11: Treinamento do Cachorro, Chapecó – SC. 2005.

Foto 12: Nora limpando os peixes, Sarapuí – SP. 1998.

Foto 13: Caçada de capivara, Sarapuí – SP. 1998.

Foto 14: Caçada de capivara, Sarapuí – SP. 1998.

Foto 15: Caçada de quati, Sarapuí – SP. 1998.

Foto 16: Filhote de Veado, Sorriso – MT. 1996.

Foto 17: Jaguatirica, Sorriso – MT. 1996.

Folders:

Folder 1: Igualdade racial, Chapecó – SC. s.d.

Folder 2: Segunda festa do imigrante, Chapecó – SC. 2007.

Folder 3: Ata da fundação da colônia de pescadores, Chapecó – SC. 1999.

Folder 4: Carteira de pescador, Chapecó – SC. 1998.

Mapas:

Mapa 1: Definição da fronteira entre Brasil e Argentina, 1885.

Mapa 2: Empresas colonizadoras, Santa Catarina, s.d.

Mapa 3: Fazenda Campina do Gregório atual Chapecó – SC. s.d.

Mapa 4: Colônias militares no Oeste Catarinense, s.d.

Mapa 5: Definições dos limites entre o Paraná e Santa Catarina, s.d.

Mapa 6: Caminhos dos tropeiros, 1848.

Mapa 7: Empresa Colonizadora Irmãos Lunardi, Chapecó – SC. s.d.