

VI Encontro Nacional de Estudos do Consumo
II Encontro Luso-Brasileiro de Estudos do Consumo
Vida Sustentável: práticas cotidianas de consumo
12, 13 e 14 de setembro de 2012 - Rio de Janeiro/RJ

O Sítio Simbólico de Pertencimento dos imigrantes e dos caboclos do oeste de Santa Catarina a partir do “idioma da comida”¹

Clovis Dorigon²
Arlene Renk³

Resumo

Tendo como ponto de partida os hábitos alimentares regionais e os contextos em que tais alimentos são produzidos e consumidos, busca-se neste texto problematizar a abordagem teórica dos sítios simbólicos de pertencimento, ainda de pouca circulação no Brasil. A partir de dados empíricos relacionados aos hábitos alimentares e das festividades organizadas em torno do consumo de alimentos originários do saber fazer dos agricultores, analisa-se a presença na região oeste de Santa Catarina de dois Sítios Simbólicos de Pertencimento. Um deles formado pelos descendentes de imigrantes europeus (italianos, alemães e poloneses). O outro pelos caboclos – grupo étnico originário da miscigenação de descendentes de portugueses/espanhóis com índios e africanos - população preexistente à chegada dos colonos. Os caboclos foram excluídos de suas terras para dar lugar àqueles. Estabelecem-se comparações entre a noção de Sítio com outras noções, em especial com a de *habitus* de Bourdieu e a de economia substantiva de Karl Polanyi. Dentre as conclusões sublinha-se que a noção de sítios simbólicos de pertencimento oferece recursos ao estudar o *homo situs* como animal territorial. No caso analisado, tem-se um território partilhado com duas territorialidades, marcadas por processos históricos distintos, a inclusão pela colonização, para um grupo e a exclusão para outro grupo. A escolha do idioma da comida como fio condutor permitiu traçar o *homo situs* apontando as peculiaridades, a processualidade e os desdobramentos dos entrecruzamentos das histórias.

Palavras-chave: Sítio Simbólico de Pertencimento; Antropologia da Alimentação; Produtos Coloniais; Comida Cabloca.

¹ O presente trabalho foi realizado com o apoio financeiro da Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina – FAPESC.

² Doutor, pesquisador da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri). E-mail: cdorigon@epagri.sc.gov.br

³ Doutora, professora da Universidade Comunitária da Região de Chapecó (Unochapecó). E-mail: arlene@unochapeco.edu.br.

1 - Introdução

Tendo como ponto de partida os hábitos alimentares regionais e os contextos em que tais alimentos são produzidos e consumidos, busca-se neste texto problematizar a abordagem teórica/categoria dos sítios simbólicos de pertencimento, ainda de pouca circulação no Brasil.

Este texto discute os resultados de pesquisas desenvolvidas pelos autores (RENK, 2000; RENK e SAVOLDI, 2008; DORIGON, 2008), aos quais são incorporadas análises a partir dos resultados preliminares da pesquisa “Inventário dos produtos coloniais e de seus processos tradicionais de produção na região oeste de Santa Catarina”⁴, ainda em andamento. Esta última tem por objetivo resgatar e sistematizar o conjunto de conhecimentos tradicionais, que fazem parte do patrimônio cultural das populações rurais da referida região.

A partir de dados empíricos relacionados aos hábitos alimentares e das festividades organizadas em torno do consumo de alimentos originários do saber fazer dos agricultores, analisa-se a presença na região oeste de Santa Catarina de dois sítios simbólicos de pertencimento. Um deles é formado pelos colonos de origem, descendentes de imigrantes italianos, alemães e poloneses. A região possui características que lhe imprimem uma identidade própria, singularidades que a diferenciam de outras regiões do País como, por exemplo, o predomínio da agricultura familiar, o seu processo de colonização, os sistemas de produção, a estrutura produtiva e agrária, a forte presença de indústrias agroalimentares, as instituições, dentre outras. Este caracterizaria o sítio simbólico de pertencimento ligado aos descendentes de europeus, do qual os produtos coloniais (queijos, embutidos de carne suína, panificados, doces, geleias e derivados da cana de açúcar, dentre outros) são uma de suas expressões, pois são portadores de valores, saberes e experiências vividas e compartilhadas. Em muitos casos trata-se de processo que Hobsbawm e Ranger nominam de invenção das tradições, face às modificações de ingredientes em razão de não encontrar os originais utilizados na Europa; das alterações do modo de fazer e outros procedimentos introduzidos ao longo do tempo, mas sempre remetido a um tempo iniciado do qual se originaria.

O outro Sítio seria formado pelos caboclos – grupo autóctone local anterior à colonização. Os caboclos foram excluídos de suas terras para dar lugar àqueles. Trata-

⁴ Pesquisa financiada pela “Chamada Pública Pesquisa Científica, Tecnológica e Inovação em Ciências Agrárias – FAPESC - 08/2009”, que iniciou em março de 2010 e ainda em execução.

se, portanto, de população mais empobrecida e excluída socialmente e ator social protagonista de uma das maiores guerras camponesas da história, a Guerra do Contestado ou fugitivos da Revolução Federalista do Rio Grande do Sul.

Assim, através da narrativa alimentar (produção e consumo), problematiza-se a noção de Sítio. Parte-se de dados empíricos, mas busca-se a discussão teórica. Dialoga-se a noção de Sítio com outras noções, em especial com a de *habitus* de Bourdieu e a economia substantiva de Karl Polanyi.

2. A noção de sítio simbólico de pertencimento

A Teoria dos Sítios Simbólicos de Pertencimento tem como seu principal autor Hassam Zaoual (2003, 2006a, 2006b) em colaboração com Latouche (1999) e Panhuys (2006), dentre outros. A noção de sítios simbólicos de pertencimento foi formulada a partir de uma crítica radical aos modelos de desenvolvimento imposto pelos países ricos aos demais, a partir da denúncia da falência dos modelos de “desenvolvimento transposto” em que o livre mercado se impõe sobre as demais dimensões da vida humana, tais como as diferentes culturas, a diversidade e o respeito ao meio ambiente (DORIGON, 2008).

Zaoual propõe uma mudança profunda em direção a novos valores e a promoção de uma economia plural, integrando a intervenção pública, o setor das organizações de economia social e solidária e uma parte do mercado. A articulação destas várias dimensões da vida social deveria ocorrer concomitantemente com a implicação dos cidadãos no quadro de seu território local. Zaoual (2003) argumenta que estas propostas encontram atualmente condições favoráveis devido ao recente êxito de iniciativas de descentralização, de governança e de desenvolvimento local nos próprios países onde a globalização tem suas origens e seu motor.

Segundo Zaoual (2003), o fracasso do desenvolvimento nos países do Sul e as incertezas das economias de mercado nos países do Norte, geram confusão no modo de representar o mundo e de nele agir. Estas tensões e recomposições seriam a raiz da afirmação das identidades e dos territórios. Assim, em todos os lugares, cada vez mais, as pessoas sentiriam a necessidade de se inserir em locais de pertencimento:

Na medida em que cresce o global, também amplia-se o sentimento do local. As razões deste paradoxo são múltiplas, entre as quais mencionamos a seguinte: a globalização, sinônimo de mercantilização do mundo, introduz localmente um tipo de incerteza e de vertigem na mente humana. Uma das maneiras de reagir a isso consiste na busca da certeza de

que somente a proximidade pode garantir, até certo ponto, o sentimento de pertencer. (ZAOUAL, 2003, p. 21).

Para se contrapor ao que denomina de “economia da violência”, Zaoual (2003) enfatiza a potência dos contextos de atuação dos atores e o enraizamento da economia nas crenças e nas microssociedades locais. Em contraposição ao *homo oeconomicus*, resultado do discurso da globalização, Zaoual propõe o conceito de *homo situs*, sob o argumento de que os homens nunca reagem de maneira idêntica em todos os lugares, pois suas racionalidades se constroem socialmente em um determinado lugar – “*in situ*”. Essas racionalidades situadas seriam diversas, compósitas, flexíveis, complexas e abertas.

Esta concepção do humano e do social abre a perspectiva para Zaoual formular seu conceito de *Sítio Simbólico de Pertencimento*, definido como:

De modo essencial, cada sítio é uma entidade imaterial que impregna o conjunto da vida em dado meio. Ele possui um tipo de *caixa preta* feita de crenças, mitos, valores e experiências passadas, conscientes ou inconscientes, ritualizadas. Ao lado deste aspecto feito de mitos e ritos, o sítio possui também uma *caixa conceitual* que contém seus conhecimentos empíricos e/ou teóricos, de fato, um saber social acumulado durante sua trajetória. Enfim, os atores em dada situação operam com sua *caixa de ferramentas* que contém seu saber-fazer, técnicas e modelos de ação próprios ao contexto. (ZAOUAL, 2006a, p. 32).

Sinteticamente, o sítio simbólico de pertencimento pode ser entendido como um marcador imaginário de espaço vivido. Ou seja, trata-se, de acordo com Zaoual (2003), de uma entidade imaterial (ou intangível) que impregna o conjunto do universo local dos atores. Em oposição ao culturalismo, o estudo dos sítios (*sitologie*) é uma abordagem não estática, em que sua definição busca incorporar, além de visão dinâmica, a percepção da complexidade e da mestiçagem cultural. Opõe-se, portanto, ao economicismo, na medida em que nenhuma dimensão da existência humana pode estar separada das outras. Assim, crenças, conceitos e comportamentos se articulam em torno de um sentido de pertencimento e criam forte relatividade das leis econômicas no mesmo momento em que o mundo parece uniformizar-se (ZAOUAL, 2003, p. 28). Assim, o autor propõe o fim da hegemonia de um só e único ponto de vista, de um único modelo para todos, apontando para a incapacidade das instituições do mercado reger todas as dimensões da vida humana.

A abordagem teórica dos sítios simbólicos de pertencimento representa uma ferramenta de análise que permite integrar a identidade regional à noção de território e de cultura, dos quais a economia de uma determinada região é resultado.

Zaoual (2003) desenvolve também uma crítica à ciência ocidental, em especial à ciência econômica, a qual está no comando da civilização global:

Abstrata, dedutiva, e dividida em especializações estanques, ela empurra a humanidade em direção a um desastre social e ambiental. Apesar dos sucessivos fracassos econômicos transpostos nos países do Sul e, também, do esgotamento do mito do progresso nos países mais adiantados na aventura do desenvolvimento, as crenças científicas vinculadas a essa ciência estão resistindo à necessidade de uma mudança profunda. (ZAOUAL, 2003, p. 18).

Estas singularidades podem ser mais bem compreendidas ao se adotar a perspectiva proposta por Zaoual no que diz respeito à necessidade de uma civilização da diversidade que, por sua vez, está enraizada em um determinado território:

Torna-se lógico que a escala mais pertinente seja a do território. Enquanto espaço simbólico e cognitivo, o sítio magnetiza os comportamentos e marca profundamente os códigos, as normas, as convenções, as instituições locais e, finalmente, o meio local circundante. Tal como a *mão invisível do mercado* o sítio é uma *estrutura imaginária* de coordenação econômica e social, mas ele associa instantaneamente as duas dimensões, contrariamente ao mercado. Assim, toda governança deve se abrir ao sítio e adotar suas singularidades (cultura, valores e instituições). (ZAOUAL, 2006a, p. 18).

Segundo Zaoual, o homem é um animal territorial:

Esse vínculo imaginário é quase instintivo. Para viver e decidir seu comportamento, a necessidade de crer e de estar motivado e de agir é inerente à condição humana. A inovação, a criatividade, o desempenho econômico dependem disso. (ZAOUAL, 2003, p. 54).

O conceito de sítio, segundo Zaoual, pode ser aplicado a múltiplas escalas e organizações, como um bairro, uma cidade, uma região, uma localidade, uma etnia, um país, uma cultura. Assim, para a aplicação da noção de sítio, é preciso situá-la empiricamente, definindo a escala a ser adotada.

Partindo-se da noção de sítio simbólico pertencimento, e tomando-se como narrativa as comidas, argumenta-se que na região oeste existem dois sítios simbólicos de pertencimento ainda com contornos bastante claros: o sítio dos colonizadores e aqueles dos caboclos.

A seguir buscamos avançar na discussão teórica e justificar com dados empíricos a existência destes dois sítios, narrando suas tradições alimentares, tanto do consumo cotidiano como em eventos festivos ou religiosos.

3. Os sítios simbólicos de pertencimento dos colonos e dos caboclos do oeste de Santa Catarina

Neste ensaio nos debruçamos historicamente em dois movimentos de deslocamentos populacionais, uma enxamagem, como quer o geógrafo Jean Roche (1969), quando os europeus, *os de origem*, deixam a Europa, num processo de imigração para colonização.

Ao se analisar a migração italiana para o Brasil, segundo Souza Martins (2003), o interesse forte pelos elementos factuais da imigração italiana no Brasil colocou em segundo plano o que, segundo o autor, talvez tenha sido seu aspecto mais importante, o imaginário:

Representa muito sair da própria pátria, do calor afetivo da família extensa na aldeia de origem, do riso acolhedor dos compadres e amigos na *osteria*, de costumes arraigados seculares, de certezas definitivas, e lançar-se na aventura e emigrar para um país distante e desconhecido. Busca. Mas muitas perdas, muitos dilaceramentos, muitas incertezas nesse adeus quase sempre definitivo, na viagem difícil em que nada se podia ver além da linha do horizonte do oceano imenso. (Souza Martins, 2003, p. 17)

Este imaginário se fazia presente também entre os demais imigrantes que vieram para o Sul do Brasil, em sua absoluta maioria, em busca de terras, como estratégia de reprodução social camponesa, movidos pela esperança de encontrar a Cocanha, entre os italianos ou a *Schlarafenland*, seu equivalente em alemão, isto é, o sonho medieval de fartura em alimentos e de vida amena (FRANCO, 1998). Uma fração desses desembarca em terras sul-rio-grandenses. As terras e comidas encontradas estavam longe dos sonhos de fartura da vida amena. Aportados estavam, a vida aqui seguia.

Nas décadas seguintes, fração destes migram às regiões norte e noroeste rio-grandense e ao oeste catarinense em busca de novas terras para reproduzir o modo de vida dos ancestrais e assegurar terra aos filhos, em novas unidades reprodutivas. Essa enxamagem, conforme Roche, nos diferentes momentos, representou a expropriação da população autóctone, chamada cabocla, interditando-lhe seu processo de reprodução na condição camponesa ao mesmo tempo assegurou a daquele grupo de colonos. Estudar nesses dois processos com construção dos sítios simbólicos de pertencimento é o que tentaremos fazer.

As condições materiais de existência por si só não garantem o conjunto de valores de um sítio. É a relação dialética entre os valores, a cultura imaterial, e os artefatos culturais que se constrói um sítio. Um dos autores a quem recorreremos é

Edward Thompson (1981), com a categoria experiência, gestada no embate com o estruturalismo de Althusser, quando introduz essa categoria. Dirá que as pessoas passam por guerras, prisões, e isso afeta a forma de pensar, o modo de vida, de ver o mundo. Ao se fazer referência a guerras, é necessário mencionar a Guerra do Contestado, que envolveu justamente a população cabocla da região em análise, considerada pelos historiadores a maior guerra camponesa da história, com estimativas de 20 mil mortos (MACHADO, 2004). Além dessa, a população sofreu as consequências da Revolução Federalista.

A colonização, por sua vez, se expressa num dos efeitos da enxameação mencionada por Roche, a categoria de experiência é vivida diferentemente pelos dois grupos. Aos caboclos representou o rompimento dos tempos (RENK, 2000). Para os colonos, a busca de terras novas, férteis, com boas águas e matas frondosas. O inóspito e enfrentamentos que tenha sido o processo de ocupação das matas, ele representava a busca da Cucanha e das terras aos filhos dessas famílias. Aos caboclos significou a perda do paraíso idealizado, quando “tudo diferenciou”, “quando tudo escasseou”, quando perderam as terras, quando foram empurrados às áreas íngremes, para as barrancas dos rios, quando ficaram pequenos, quando uma nação de gente entrou e acabou com o mato, com os pinhões, etc.

Diferentemente dos caboclos, os colonos sempre foram dotados de *ethos* de que a terra deveria ser legalizada, não bastava o registro em escritório, mas em cartório. Os caboclos, ágrafos, ao contrário, não confiavam nos papéis e tampouco nas cercas introduzidas pelos colonos. Entendiam que a terra era de Deus ou do Brasil e incompreensível a lógica de compra e venda. Paralelamente, toda a fala acerca de comida será no pólo do passado, mencionada como riqueza e fatura e uma vida plena de saúde. Lembram-se das festas de outrora, como as de São Sebastião e do Divino Espírito Santo. As relações sociais são permeadas de *ethos* da solidariedade, as crenças do Monge João Maria, o catolicismo popular, as relações de compadrio, portadores de virtudes análogo ao que Thompson (1987) nomina de Economia Moral, ou seja, a terra não estava no dos bens previstos a serem vendidos. A venda de terras para os caboclos era uma transgressão às leis morais, análogo ao estudo por Polanyi (1980), em fato nominado Economia Substantiva, em outras circunstâncias históricas.

Paradoxalmente, décadas depois serão os filhos e netos de colonos de origem que invocam o princípio da Economia Moral, quando participam do Movimento dos Sem Terra (MST) e se insurgem contra a construção de hidrelétricas, organizados em

torno do Movimento dos Atingidos pelas Barragens (MAB), arrancando os marcos fixados para delimitar a obra. Nestes movimentos, não sem tensões, aproximações entre os dois sítios começam a acontecer. Não é nosso objetivo analisar aqui a gênese e a trajetória do MST e outros movimentos sociais. Apenas o fazemos para ressaltar que, tais movimentos incorporam valores dos dois sítios – dos colonos e dos caboclos, aproximações estas que começam a ocorrer a partir do início dos anos de 1980 em lutas comuns como pela reforma agrária, no qual há a criação de laços de confiança e de solidariedade nas inúmeras reuniões, eventos de formação, escolhas de lideranças, no convívio comum durante anos em acampamentos e, posteriormente, em assentamentos, nos quais colonos e caboclos têm que conviverem nas mesmas comunidades.

Entretanto, tais tensões aparecem quando os assentamentos são feitos sem este convívio prévio, no qual são selecionados, por um lado, famílias de colonos ligados ao MST e, por outro, caboclos arregimentados pelas prefeituras ou pelo INCRA e são assentados nos mesmos assentamentos que as famílias de colonos, sem negociações prévias. Nestes casos os distintos valores dos dois sítios afloram, muitas vezes de forma conflituosa e diferenças como o *ethos* e ritmos do trabalho, dos hábitos e costumes de organizar a propriedade, a moradia, de fazer a agricultura, de relações solidariedade e confiança com os vizinhos e com as comunidades, dentre outras, produzem distanciamentos⁵.

4. Experiência de colonização

Centremo-nos na categoria experiência vivenciada por ambos os grupos, embora de forma e perspectivas diferenciadas. Recorrendo a Geertz (2004) diz o autor que a experiência é construída e as formas simbólicas nos termos dos quais ela é construída determinam sua organização própria.

Thompson (1981) afirma que muitas repetições do mesmo tipo de acontecimento ou acontecimentos inter-relacionados exercem influência sobre a consciência social. O

⁵ Reflexões de um dos autores a partir de sua experiência de trabalho com assistência técnica e extensão rural aos assentamentos de Abelardo Luz entre os anos de 1987 a 1989. A época havia cinco assentamentos que tiveram origem nas históricas ocupações de 1985. Nestas áreas foram assentadas 580 famílias sendo que dois dos assentamentos eram compostos por famílias, em sua absoluta maioria, de caboclos, arregimentados pela prefeitura e Incra, justamente por estarem entre as mais pobres do município e região. Nos demais assentamentos havia uma divisão entre os assentados que pertenciam e que não pertenciam ao MST, independentemente se caboclos ou descendentes de colonos. Embora divisão maior fosse entre quem pertencesse ou não ao MST, também eram perceptíveis as diferenças de valores entre colonos e caboclos em momentos, como por exemplo, organizar uma associação compra de máquinas ou de outras iniciativas que envolvia ação coletiva.

historiador analisa relacionalmente a concepção de classe, entendendo que ela é feita e faz-se, numa relação dialética. Em razão disso, enfrenta a ortodoxia marxista para os quais prevalece o determinismo econômico. Combate os grandes esquemas explicativos, tais como o modo de produção e o determinismo econômico.

Thompson (1981) assegura que pessoas não experimentam suas experiências apenas como ideias. Experimentam também como sentimentos e lidam com esses sentimentos na cultura, como normas, obrigações familiares, de parentesco, de reciprocidade, como valores ou na arte ou nas convicções religiosas (RENK, 1996).

A experiência de colonização foi radicalmente oposta para colonos e caboclos. Para os primeiros representou a possibilidade de uma ascensão, por maior que fosse a penúria e dificuldades, no espaço social, obtendo terras e conquistando novas posições sociais. Aos caboclos representou o descenso social, a marginalização, a expulsão de suas terras, a diáspora cabocla, o não reconhecimento desse grupo social frente à Igreja Católica, à Escola e outros grupos sociais implantados com a colonização.

A perda das terras resultou na desestruturação de um modo de vida anterior dos caboclos, com a desorganização da base morfológica do grupo de posseiros, alterou os diversos níveis de vida desse grupo. São diferenças de situações com elementos estruturais que permitem considerar a situação das colonizadoras no oeste catarinense como causadoras da crise de desenraizamento dos caboclos.

A abundância de terras permitia deslocamentos e escolha de novos lugares para moradia. Efetivamente a terra não era um bem raro, porque dispunham de áreas e de baixa concorrência, podendo mudar-se, se fosse o caso. A terra tornou-se mercadoria e bem raro com a colonização. As concepções de terra dessa população nos levam a Karl Polanyi (1980), ao estudar sociedades chamadas arcaicas, nas quais a terra não consistia em mercadoria. Dos embates entre valores e práticas das sociedades arcaicas com os da sociedade de economia de mercado auto regulável, observa o autor: em *A Grande Transformação*, que “a história e a etnografia conhecem várias espécies de economia” (POLANYI, 1980, p. 60). A Economia de Mercado é apenas uma delas, diferenciando

Uma economia de mercado deve compreender todos os componentes da indústria, incluindo o trabalho, terra e dinheiro. [...] Acontece, porém, que o trabalho e a terra nada mais são do que os próprios seres humanos nos quais consistem todas as sociedades, e o ambiente natural no qual elas existem. Incluí-los no mecanismo de mercado significa subordinar a substância da própria sociedade às leis de mercado. [...] Terra é apenas outro nome para a natureza, que é produzida pelo homem. (...) A descrição do trabalho, da terra e do dinheiro como mercadorias é inteiramente fictícia. (POLANYI, 1980, p. 83-86).

Esse é o marco teórico da Economia Substantiva, sistematizada por Polanyi em oposição à economia formal ou de mercado, que movem o *Moinho Satânico*. Na Economia Substantiva, ao contrário da Economia Formal, um dos itens essenciais é o das relações humanas. As considerações de Polanyi na “grande transformação ocidental” das mercadorias fictícias em economia de mercado, servem para comparar a entrada dos colonizadores com outro *ethos* de trabalho, de poupança e de economia, o que contribuiu para a expropriação do modo de vida peculiar dos caboclos.

A reconversão étnica dos caboclos, da condição de subalternidade ou de humanidade hierarquizada, para um espaço de visibilidade, na última década, tal quais outros grupos e o seu reconhecimento, acontece em ato de caráter formal, através da fundação da Associação Puxirão Caboclo. Foi criada, formalmente, em novembro de 2003, na Câmara de Vereadores de Chapecó, com diretoria, estatutos, prevendo a mais ampla inclusão, independente de credo religioso, partido político e gênero. Procuram ser politicamente corretos, incluindo cotas para as mulheres na diretoria.

O passado é a matéria prima sobre a qual se debruçam diferentes grupos para organizar, selecionar os fatos constitutivos da sua história. Halbwachs (1990) destaca que o passado é sempre reconstruído, de acordo com os conflitos, tensões, normas e problemáticas do presente.

Enfim, os colonizadores, os *de origem* recorrerão ao período inicial da colonização para lembrar a dureza dos tempos iniciais, os perigos que a vida selva oferecida, a dificuldade em derrubar o mato, a ausência de recursos médicos, religiosos, comércio, carência de alimentos, “ficar mais de mês sem comer pão”, a necessidade feito virtude (BOURDIEU, 1979), ou as virtudes étnicas (SEYFERTH, 1992), como o *ethos* de trabalho, a auto exploração, com rede de sociabilidade, observando que esse lazer carrega um misto de trabalho, a exemplo dos filós, os encontros noturnos sempre pautados no trabalho para não perder tempo.

Nos caboclos observa-se mais intenso os vínculos que Polanyi (1980) aponta das relações que não estavam plenamente inseridas no mercado, com ritmo mais lento, acompanhado de cantorias que destoam e desprezam os valores do campesinato de origem que internalizam a auto exploração, a intensidade da jornada de trabalho, o “não perder tempo”, o *habitus* da poupança, da parcimônia, da cobrança e do rigorismo interno.

Colonos e caboclos, a sua maneira, como veremos adiante, desenvolviam suas atividades numa economia familiar corporada (SHANIN, 1980). Nestas observa-se igualmente, citando Bouquet e Woortmann, que o campesinato caracterizava-se por pequenas unidades familiares (RENK, 2000) e definia-se no trabalho familiar, na imbricação do parentesco e da economia, respaldada na hierarquia construída sob diferenças biológicas e cronológicas/etárias. É dessas condições subjetivas e materiais e alicerçamos nosso sítio simbólico.

No quadro abaixo, buscamos sintetizar comparativamente os distintos valores do dois sítios em análise.

Quadro resumo comparativo dos valores fundadores sítios dos colonos e dos caboclos

	Colonos	Caboclos
Origem étnica	Imigrantes europeus (italianos, alemães e poloneses)	População pré-existente à vinda dos colonos, originárias da miscigenação entre descendentes de portugueses/espanhóis, ex-escravos e índios.
Propriedade da terra	Formal (escritura)	Posse (não viam necessidade de formalização via escritura)
Relação com o mercado	Forte	Inexpressiva
Produção agropecuária	Principalmente para o mercado. Subsistência: trabalho feminino.	Subsistência
<i>Ethos</i> do trabalho	Trabalho como valor fundamental da vida	Trabalho sem a preocupação da acumulação
Relação com a natureza	Natureza como empecilho ao desenvolvimento	Relação mais harmoniosa

A seguir descreve-se o processo tradicional de produção de alguns produtos, com destaque aos valores presentes na sua produção, distribuição e consumo.

5. O Idioma da comida entre os caboclos

Os caboclos remetem-se ao passado para qualificar sua comida como “comida de gente” em oposição à comida industrializada de hoje. “Comida de gente” é aquela que é feita em casa, com sabor artesanal. Muitos desses ingredientes ficam na memória, a exemplo da farinha de beiju, fabricada no monjolo. Outro preceito era cozinha em panela de ferro, que fazia parte da vida natural e rústica de outrora.

O uso da banha suína, na panela de ferro, dava sabor especial à comida. A carne de porco, os torresmos ainda hoje são tidos como iguarias na mesa dos caboclos. Carne de porco pode ser consumida com mandioca cozida ou com quirera (trata-se de milho triturado e cozido com água). A banha é vista como um elemento étnico, já que alemães e italianos teriam incorporado azeite ou óleo. As representações dos caboclos explicitam que a longevidade cabocla dos ancestrais devia-se ao uso da banha que, além de alimento, tem elementos terapêuticos.

Nas festividades é comum que a carne de porco seja apreciada fria, isto é, assada no dia anterior. Em caso de dificuldade econômica, é frequente a compra de costela “raspada”, ou seja, já retirada fatia da carne, a custo mais acessível, e usada com a quirera ou a mandioca.

O pão nem sempre esteve presente na mesa do caboclo. Na maior parte das vezes o café da manhã consistia de virado de feijão, isto é, feijão, com banha, toucinho, com mistura para força ao trabalho pesado. Outro ingrediente apreciado na comida cabocla era a farinha de beiju e a farinha de mandioca, esta última fabricada nas atafonas.

Atualmente, a evidência mais do sítio simbólico do pertencimento caboclo observa-se nas festas religiosas, qualificadas de festas de resistência étnica. São elas a festa de São Sebastião e Festa do Divino Espírito Santo, chamadas festas de *adoar* em oposição às festas de pagar. A exemplo dos tempos de outrora, as festas de *adoar* não são festa para angariar recursos, ao contrário das festas costumeiras na região, como são as festas dos de origem. Ocorria uma coleta de produtos *in natura* para festa e no dia de sua realização todos compareciam e desfrutavam. Ou seja, as oferendas eram redistribuídas independente do montante de contribuição. Nas festas, segue-se a prática de oferecer a Mesada dos Inocentes, isto é, escolhem-se sete crianças, menores de sete anos, que são servidas dos adultos, como forma de pagar promessa.

Outro ingrediente sempre lembrado na mesa cabocla é a presença da rapadura e do melado. Relato de viajantes informam que no século retrasado a população cabocla local tinha como prática costumeira o açúcar mascavo, a rapadura e melado. Embora lembrados, tem diminuídos nos tempos atuais.

6. O Idioma da comida entre os colonos

Os produtos coloniais constituem-se num conjunto de produtos que são – ou eram – produzidos ao longo do ano pelos colonos para o consumo familiar. Dentre estes

estão os derivados do leite, em especial o queijo colonial; os derivados da carne suína, como a banha, embutidos e defumados e; os panificados. Outros são de época, como os derivados da cana de açúcar (açúcar mascavo, *chimias*⁶, melado, rapadura), produzidos no inverno, geralmente entre os meses de junho e julho, entre-safra das lavouras. Ou os derivados de frutas de clima temperado, como doces e compotas de pêsego; de figo e de pêra e; doces, geleias, sucos e vinho de uva. Ou ainda as conservas de pepinos, dentre outras hortaliças.

Dos derivados do leite são produzidos, sobretudo, o queijo colonial e a *puína*⁷. Já os descendentes de alemães, além do queijo colonial produzem o *käs- schimier*, um tipo de coalhada que é consumida no café da manhã, com pão e chimia.

Da carne suína é produzida uma ampla gama de produtos, com suas especificidades, a depender se de origem italiana ou alemã. O mais conhecido é o salame colonial. Mas há também o queijo de porco⁸, o sacol⁹ e *codeguin*¹⁰. Entre os alemães, há alguns embutidos típicos, como linguças cozidas na água antes de serem servidas e outras que, além da carne suína, recebem recheios especiais (arroz e algumas hortaliças), e que podem ser cozidas na água ou assadas antes de serem servidas. Estas últimas são tradicionalmente preparadas para ocasiões festivas, em especial para os *Kerbs*¹¹, ainda frequentes naqueles municípios menores da região de colonização predominantemente alemã ou em comunidades rurais.

Entre os panificados têm destaque o pão, as cucas (“cuca alta” entre os descendentes italianos, “cuca baixinha” e “cuca recheada com frutas” entre os

⁶ “Chimia” é um termo derivado do alemão “*schimier*” e designa doce em pasta, geralmente produzido a partir de frutas e açúcar mascavo.

⁷ tipo de ricota produzida pelos descendentes de italianos.

⁸ Embutido feito de miúdos dos suínos (fígado, rins, coração) e as demais carnes menos nobres, como a da cabeça e torresmos moídos. Estas carnes, exceto o torresmo, são cozidas em água, após são trituradas, salgadas e temperadas com temperos verdes e pimenta do reino. A massa é então embutida no estômago do suíno e novamente cozido em água. Após o cozimento este embutido permanece sob a ação de uma prensa de um dia para o outro para retirar o excesso de água e de gordura. Ao final do processo o embutido fica com o formato de um “queijo”, daí sua denominação.

⁹ Do dialeto vêneta usado para designar copa.

¹⁰ Em italiano, *codeghino* ou *coteghino*, é também denominado pelos imigrantes do vêneta, por *codeguin*. Trata-se de um embutido feito com carne e pele suína, que após cozidas em água fervente são moídas e temperadas com sal, pimenta e especiarias. A massa temperada é então embutida em tripas finas. Antes de ir à mesa o *codeguin* é cozido na água e servido com polenta, *fortáia*, *radichi cotti* e verduras, invariavelmente acompanhado de vinho tinto.

¹¹ *Kerbs* significa quermesse em português. Trata-se de uma festividade típica alemã, de cunho religioso, realizada geralmente para comemorar o aniversário da inauguração da igreja da comunidade ou fundação município. Em geral dura três dias. Inicia no sábado de tarde, com apresentações culturais e continua a noite com baile, animado com bandinhas de música alemã, chopp e comidas típicas. O domingo, após o culto evangélico, é dedicado ao almoço entre as famílias, ocasião que os familiares e parentes de outras localidades e municípios se reúnem para confraternizar. A segunda feira, quando coincide com o feriado municipal, continua com apresentações culturais e encerra com outro baile típico.

descendentes de alemães), o *strudel* (típico alemão ou austríaco), as bolachas, *grostolis*¹², e uma série de outros derivados da farinha, como os agnolines dentre outras massas.

Dos derivados da cana de açúcar, além do açúcar mascavo, destaca-se o melado e suas variações - melado batido, de tradição alemã, o “meladinho”, as *chimias* feitas no tacho com frutas e hortaliças de época (laranja, abóbora, chuchu e mamão) e a cachaça. As compotas de frutas e conservas de hortaliças, doces de uva e de figo e o vinho colonial são comuns a ambas as etnias, embora a tradição de produção de doces, geleias, compotas de frutas de clima temperado, bem como o vinho e os sucos de uva seja mais associados aos descendentes de italianos.

Embora os produtos coloniais sejam predominantemente alimentos, há também artesanato, como os chapéus e bolsas de tranças de palha de trigo. Assim, há um conjunto bastante amplo de produtos, os quais são associados ao modo de vida destes descendentes de imigrantes europeus que os diferenciam socialmente dos caboclos.

7. O consumo dos produtos coloniais em eventos festivos.

Além de produzidos para o consumo das famílias dos agricultores, os produtos coloniais são também consumidos em uma série de eventos realizados na região, tais como as *Oktoberfests* e *Kerbs*, festas e jantares italianas, cafés coloniais, festas do colono, ou outros eventos de gênero realizados nas cidades da região. Para ilustrar como tais produtos são apresentados e consumidos, fazemos a seguir uma breve descrição de duas destas festas. Uma delas, tipicamente baseada na culinária dos descendentes de italianos. A segunda, já incorporando questões para além dos produtos coloniais, como o resgate e a valorização das sementes e mudas crioulas e os “produtos da roça” e da agroecologia.

7.1 A 10ª. Festa Colonial do Vinho, Queijo e Salame

Realizada na cidade de Pinhalzinho, localizada a aproximadamente 40 km da cidade de Chapecó, a Festa Colonial do Vinho, do Queijo e do Salame é organizada anualmente pela prefeitura municipal e com forte apoio da cooperativa agropecuária e dos técnicos Epagri. Embora a população de Pinhalzinho seja aproximadamente metade de origem alemã e metade italiana, a festa é tipicamente italiana.

A festa tem caráter regional, pois envolve também os municípios vizinhos, com participação de expositores e presença de lideranças políticas e da população das

¹² Do dialeto vêneto significa “Cueca virada”, em português.

idades próximas. Inicialmente o evento foi idealizado com o objetivo de divulgar os produtos coloniais e promover sua venda. Porém, nas últimas edições o caráter gastronômico e festivo tem prevalecido. Na edição de 2010 os organizadores fizeram um esforço para retomar sua proposta original, viabilizando aos produtores espaços para exposição e comercialização de produtos coloniais e propondo também uma programação de palestras técnicas e apresentação de programas de governo e de políticas públicas do Governo federal e estadual de apoio à produção e à comercialização de alimentos da agricultura familiar.

O pavilhão foi decorado com motivos que fazem referência ao colono e seu modo de vida, em especial àqueles relacionados aos seus hábitos alimentares, como se pode observar na figura 1. Em um dos primeiros estandes de acesso ao pavilhão no qual ocorre a festa, o colono, neste caso o de origem italiana, é identificado pela sua cozinha e alimentos típicos: ao lado do fogão à lenha com de pedaços de polenta e salame sendo sapecados sobre a chapa e pendurados ao redor do fogão.



Figura 1. Representação do colono em sua cozinha. 10ª. Festa do Colonial do Vinho, do Queijo e Salame. Pinhalzinho (SC). Data: 10/07/2010
Foto dos autores.

O momento mais aguardado e prestigiado é o “Jantar Típico Italiano”. O sucesso do evento é avaliado pelos organizadores pelo número de pessoas presentes no jantar, que vem crescendo nas últimas edições, chegando a aproximadamente 1.800 convites vendidos na edição de 2010.

O cardápio servido no bufê possui uma diversidade bastante grande de pratos. É basicamente compostos por polenta preparada de diversas maneiras (polenta cozida, polenta cozida e temperada, polenta *brustolada*¹³), fortáia¹⁴, *radicci cotti*¹⁵, diversos tipos de embutidos (salame, *codeguin*, queijo de porco, morcilha¹⁶), queijo colonial tradicional e envelhecido no bagaço da uva tinta¹⁷, diversos tipos de massa (vários tipos de macarrão, lasanha, tortéi¹⁸), carne de suína assada, frango assado e em molho, dentre outros pratos, e uma grande diversidade de saladas. O vinho colonial (tinto e branco), além de refrigerantes e água, foram as únicas bebidas servidas no jantar – não se permitiu a venda de cerveja.

Após o jantar houve um *show* e após um baile, animado por bandas típicas italianas e alemãs.

A seguir descrevemos um evento festivo com caráter “híbrido”, ou seja, embora realizado num município de colonização predominantemente de origem italiana e alemã, e envolva gastronomia, o incorpora valores comuns no que diz respeito à crítica ao processo de industrialização da agricultura e perda de autonomia dos agricultores, como analisamos a seguir.

7.2 A 3ª Festa dos Produtos da Roça e 1ª Festa Estadual da Pipoca, do Feijão e do Arroz colonial.

Como vimos anteriormente, a colonização foi o divisor de águas entre mundo social dos dois grupos. No entanto, nos últimos anos um dos aspectos que unem estes

¹³ “*Brustolada*” em dialeto do vêneto significa “sapecada”. Trata-se de polenta fria cortada em pequenas fatias e grelhada na chapa do fogão à lenha ou em grelhas de ferro adaptadas para fogão a gás quando da ausência daquele.

¹⁴ Tipo de omelete, que leva no seu preparo, além de ovos, salame picado, queijo e temperos.

¹⁵ Ou *radicci* cozido, variedade de almeirão de folha estreita e amargo. Seu preparo consiste em cozinhá-lo na água e em seguida espremido para retirar o excesso de líquido e é cortado finamente e refogado com temperos e pedaços de salame frito.

¹⁶ A morcilha, ou morcela é um embutido, recheado com sangue (morcela preta), que é colhido no abate do animal, cozido e temperado com temperos verdes e especiarias e então embutido, geralmente nas tripas do próprio animal e depois cozidas em água fervente. Há também a morcilha branca, que resulta do excedente da produção do queijo de porco, que é então embutido em tripas.

¹⁷ Após a retirada do bagaço da uva do mosto para a produção de vinho tinto, os colonos de origem italiana tinham o costume de deixar algumas peças de queijo imersas neste bagaço durante alguns dias, método tradicional de conservação e que conferia também ao queijo uma cor escura e sabor bem característicos. Esta técnica era bastante utilizada pelos colonos para se obter um queijo com maior tempo de maturação. Entretanto, praticamente caiu no esquecimento devido ao quase desaparecimento dos parreirais, causados pela filoxera, praga de solo que praticamente dizimou os vinhedos da região a partir de meados do século passado. Durante a pesquisa de campo, observou-se que alguns produtores estavam retomando esta técnica de conservação do queijo.

¹⁸ Tipo de massa recheada com abóbora, queijo ralado, farinha de rosca, temperos verdes e nós moscada. Possui o formato de pastel, porém é cozido na água e temperado com molho de macarrão.

dois grupos é o da ambientação. Os caboclos, de modo geral, sempre se consideravam mais ligados à natureza em oposição aos de origem, vistos como predadores. Na Associação Puxirão Cabocla a agricultura, as sementes crioulas e recursos fitoterápicos estão sua pauta. O Movimento das Mulheres Camponesas, constituído por mulheres caboclas e de origem, tem agenda comum que é a recuperação das sementes crioulas. O movimento de agricultura agroecológica, que se constrói em oposição à agricultura convencional, faz esforços para o plantio com sementes crioulas. Trata-se de movimento de resistência, sabendo que será de menor produtividade em relação a outras sementes de grande agropecuárias. São formas de marcar posição no mundo social.

No extremo oeste do estado os movimentos sociais são bastante ativos e o movimento agroecológico é mais organizado que no restante da região, envolvendo um número significativo de agricultores e de técnicos, tanto do setor público como de ONGs. Esta vitalidade da agroecologia e preocupação com o resgate e revalorização dos produtos tradicionais ganha visibilidade pública via organização de eventos e festas. A de maior expressão é a “Festa das Sementes Crioulas” realizada no município de Anchieta¹⁹, extremo oeste do estado.

No município vizinho de Guaraciaba, de colonização majoritariamente de origem italiana e alemã, em maio de 2011 ocorreu a “3ª Festa dos Produtos da Roça e a 1ª Festa Estadual da Pipoca, do Feijão e do Arroz colonial”. Esta festividade faz parte do movimento maior associada, sobretudo, à agroecologia e ao resgate de variedades de sementes “crioulas” cultivadas tradicionalmente pelos agricultores da região e envolve sementes e produtos também produzidos pelas populações caboclas e indígenas. Embora os produtos coloniais tenham um recorte étnico, neste caso produtos coloniais e agroecológicos se confundem, como pudemos observar tanto nos produtos expostos nos estandes pelos agricultores e suas organizações como nos eventos gastronômicos que fazem parte da programação do evento.

¹⁹ Festa bianual, em 2011 foi realizada sua 5ª. Edição e recebeu um público estimado de 10 mil pessoas. Contou com 50 estandes para a exposição e nestes foram expostos trabalhos e produtos de sementes crioulas, plantas nativas, agroecologia, agroindústrias familiares, plantas ornamentais e plantas medicinais - vindos dos municípios do Oeste Catarinense e de outros estados. Os pratos servidos durante a festa são à base de variedades crioulas. É considerada uma festa única no Estado, em que há troca de produtos e experiências entre os agricultores, pequenas associações, ONGs e estudantes. Na edição de 2011 houve um seminário com o tema “Cooperação, agroecologia e semente crioula: um projeto de desenvolvimento sustentável a partir do campo”. Estas festas recebem lideranças como prefeitos das cidades vizinhas, parlamentares e autoridades dos governos federal e estadual.

Esta aproximação entre a agroecologia e os produtos coloniais ficou também evidente na feijoada servida no almoço de sábado, prato com pouca tradição na região. Feita para aproximadamente 500 pessoas, todos os ingredientes foram produzidos agroecologicamente pelos agricultores do município, deste o feijão crioulo, passando pelos derivados de carne suína oriunda de agroindústrias familiares rurais e diversas variedades de arroz e demais acompanhamentos tradicionais, como couve, farofa e laranja. Porém, a feijoada sofreu importantes adaptações aos hábitos alimentares regionais. Assim, em lugar da tradicional caipirinha servida antes da feijoada e da cerveja que acompanha o prato, foi oferecido vinho colonial – ou suco para os que não bebiam bebida alcoólica. Entretanto o vinho não era o único ingrediente pouco usual a ser servido com a feijoada. Foram servidos também polenta e carne em molho e diversos tipos de pães, dentre eles cucas. Como sobremesa os organizadores serviram diversos tipos de bolos, tortas e cucas, sagu de vinho e pudins. Assim, a festa aponta à capacidade reinventiva da composição dos elementos da tradição aliado aos novos ingredientes, ressignificados, como a dimensão da agroecologia enquanto sinônimo de resistência. Num contexto em que a caipirinha não é usual do dia a dia nada mais simples que a lógica de substituí-la pelo vinho, presente costumeiramente. Essa bricolagem dá o tom local de que uma feijoada não é sempre a mesma feijoada.

8. Conclusões

A noção dos sítios simbólicos de pertencimento, no caso específico da região analisada, permitiu perceber os diferentes valores presentes nos sítios dos colonos e dos caboclos e captar sua dinâmica histórica, desde sua origem, quando os contornos entre ambos eram bastante nítidos, até o momento atual, em que ambos buscam aproximações para fazer face às ameaças que pairam sobre os mesmos, causadas pela imposição de modelos econômicos e padrões tecnológicos e produtivos que desconsideram os modos de vida, o saber fazer e a relação que tais sítios estabelecem com a natureza.

Assim, a descrição dos sítios pelo idioma da comida (produção e consumo), permitiu perceber como ambos os sítios se aproximam e se apropriam dos movimentos pela ambientalização, via agroecologia/produção de produtos coloniais, por exemplo, como resposta à exclusão devido à industrialização da agricultura.

Zaoual oferece recursos ao estudar o *homo situs* como animal territorial. Neste caso temos um território partilhado com duas territorialidades, marcadas por processos históricos distintos, a inclusão pela colonização, para um grupo e a exclusão para outro

grupo. A escolha do idioma da comida como fio condutor permitiu traçar o *homo situs* apontando as peculiaridades, a processualidade e os desdobramentos dos entrecruzamentos das histórias.

Dos recursos teóricos mantivemos diálogo com Bourdieu, em especial com noção de *habitus*, que resulta na internalização da dimensão histórica nos grupos sociais e manifesta-se quando na dialética *opus operatum* e *opus operandi*, permitindo a compreensão das diferenças que norteiam grupos e indivíduos.

Embora Zaoual não tivesse elaborado categorias como Economia Moral e Experiência, entendemos que estas, brotadas noutros contextos, serviram-nos para tornar as leituras mais complexas e servir de ancoradouros aos sítios em estudo.

Acreditamos que na lógica da territorialidade, como apregoa Zaoual, e na de duas territorialidades como nós expressamos, os caminhos, inicialmente afastados, com o passar do tempo se cruzaram.

Referências bibliográficas

BOURDIEU, Pierre e SAYAD, Abdelmalek. **Le Deracinement**: la crise de l'agriculture traditionnelle em Algérie. Paris: Minuit, 1964.

BOURDIEU, Pierre. **La Distinction**. Critique sociale du jugement. Paris. Minuit, 1979.

COSTA, Emilia Viotti da. **Coroas de Gloria. Lágrimas de Sangue**. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

DELBOS, Geniève. **Leaving agriculture, remaining a peasant**. Man (17), 1982.

DORIGON, Clovis. **Mercados de produtos coloniais da Região Oeste de Santa Catarina**: em construção. 2008, 437 f. Tese (Doutorado em Engenharia de Produção) – Programa de Engenharia de Produção – Coordenação dos Programas de Pós-Graduação de Engenharia - COPPE, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2008.

FRANCO, Hilário. **Cocanha: a história de um país imaginário**. São Paulo: Companhia das Letras, 1009.

GEERTZ, Clifford. **O Saber Local**: Novos ensaios em antropologia interpretativa. 7ª Ed., Tradução de Vera Mello Joscelyne. Petrópolis: Vozes, 2004.

HALBWACHS, Maurice. **Memória coletiva**. São Paulo: Vértice, 1990.

LATOUCHE, Serge. L'approche culturelle: le site et la niche. *In*: LATOUCHE, Serge.; NOHRA, F.; ZAOUAL, Hassan. **Critique de la raison économique**. Introduction à la théorie des sites symboliques. Paris: L'Harmattan, 1999. p. 59-78.

MACHADO, Paulo Pinheiro. **Lideranças do Contestado**: a formação e a atuação das chefias caboclas. Campinas: Editora da Unicamp, 2004.

MARTINS, José de Souza. **O Imaginário na imigração italiana**. São Caetano do Sul: Fundação Pró-Memória de São Caetano do Sul, 2003. 103 p.

PANHUYS, Henry. **Do desenvolvimento global ao sítios locais**: uma crítica metodológica à globalização. Trad. Michel Thiollent. Rio de Janeiro: E-papers, 2006. 145 p. Tradução de: La fin de l'occidentalisation du monde?: de l'unique au multiple.

POLANYI, Karl. **A grande transformação**. Rio de Janeiro: Campus, 1980.

RENK, Arlene. **A luta da erva** – um ofício étnico da nação brasileira. Chapecó: Argos, 1997.

_____. **A experiência em Thompson**. História Questões e Debates. UFPr, n 24, 1996.

RENK, Arlene; SAVOLDI, Adiles. **Inventário da cultura imaterial cabocla no oeste de Santa Catarina**. Chapecó: Argos, 2008. 127 p.

ROCHE, Jean. **A colonização alemã e o Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Globo, 1969. 2 volumes.

SHANIN, Teodor. **A definição de camponês**: conceituações e desconceituações: o velho e o novo em uma discussão marxista. São Paulo: Estudos Cebrap (26), 1980.

SEYFERTH, Giralda. As contradições da liberdade: análise de representações sobre a identidade camponesa. **Revista Brasileira de Ciências Sociais** (8), fevereiro de 1992.

THOMPSON, Edward. **A miséria da teoria ou um planetário de erros**: uma crítica ao pensamento de Althusser. Rio de Janeiro: Zahar, 1981.

ZAOUAL, Hassan. **Globalização e diversidade cultural**. Textos selecionados e traduzidos por Michel Thiollent. São Paulo: Cortez, 2003. 120 p.

_____. **Nova economia das iniciativas locais**: uma introdução ao pensamento pós-global. Trad. Michel Thiollent. Rio de Janeiro: DP&A: Consulado Geral da França/COOPE/UFRJ, 2006a. 256 p. Tradução de Nouvelle économie des initiatives locales.

_____. **Manegement situé et développement local**. Paris : l'Harmattan, 2006b. 215 p.