

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS
CURSO DE MESTRADO EM MEMÓRIA SOCIAL E PATRIMÔNIO CULTURAL

KÁTIA FERREIRA DE OLIVEIRA

ATAFONA E MOINHO HENKEL. NOVA HARTZ. RS
ESTUDO SOBRE O PATRIMÔNIO MATERIAL E IMATERIAL

Pelotas

2009

KÁTIA FERREIRA DE OLIVEIRA

**ATAFONA E MOINHO HENKEL. NOVA HARTZ. RS
ESTUDO SOBRE O PATRIMÔNIO MATERIAL E IMATERIAL**

**Dissertação apresentada ao Curso de
Mestrado em Memória Social e
Patrimônio Cultural da Universidade
Federal de Pelotas como requisito
para a obtenção do título de Mestre.**

**Orientadora: Prof^ª. Dr^ª. Ester Judite
Bendjouya Gutierrez**

Pelotas

2009

KÁTIA FERREIRA DE OLIVEIRA

**ATAFONA E MOINHO HENKEL. NOVA HARTZ. RS
ESTUDO SOBRE O PATRIMÔNIO MATERIAL E IMATERIAL**

DISSERTAÇÃO PARA OBTENÇÃO DO GRAU DE MESTRE

COMISSÃO JULGADORA

ORIENTADORA PROF.^a DR.^a ESTER JUDITE BENDJOUYA GUTIERREZ

PROF. DR. CARLOS ALBERTO ÁVILA SANTOS

PROF. DR. CLÁUDIO BAPTISTA CARLE

Pelotas, 20 de novembro de 2009.

AGRADECIMENTOS

Agradeço ao Sr. Afonso Waldo Henkel e a Sra. Aracy Henkel, proprietários do sítio histórico objeto deste estudo, por me receber gentilmente em sua casa, conceder duas entrevistas e permitir o acesso à sua propriedade para a realização do trabalho de pesquisa. Agradeço também ao proprietário da Atafona Brunner, Sr. Atanásio Brunner por me possibilitar o registro das etapas da fabricação da farinha de mandioca. Agradeço à historiadora e diretora do Museu Histórico de Nova Hartz, Vânia Priamo por ceder todo o trabalho de pesquisa que empreendeu até aqui sobre o município de Nova Hartz e pelo auxílio nas entrevistas e levantamentos. Ao genealogista Ernani Haag por disponibilizar suas pesquisas sobre a família Henkel e sobre Nova Hartz. Agradeço também ao arquiteto e urbanista Tiago Zulian e aos acadêmicos da Faculdade de Arquitetura da Universidade Federal do Rio Grande do Sul Ana Luísa Seixas, Fernanda Antônio e Yuri Endo Kokubun, pelo auxílio no levantamento físico e fotográfico do sítio histórico.

Agradeço à professora Ester J. Bendjouya Gutierrez pelas orientações e confiança e a todos os professores do Curso em Memória Social e Patrimônio Cultural pelas experiências e conteúdos partilhados. Ao arqueólogo Sérgio Leite, por disponibilizar material bibliográfico e pelo trabalho arqueológico realizado no sítio histórico estudado e à professora Simonne Teixeira da Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro – UENF pelo envio de bibliografia sobre as atafonas e azenhas.

Agradeço à Flávia por me hospedar em Pelotas e pela amizade, à Rose parceira que ajuda com a casa e com os filhos, aos meus pais, aos meus filhos e marido pela compreensão e pelos suportes técnico e emocional.

Por fim agradeço a todos aqueles que, de alguma maneira, contribuem para a existência das instituições de ensino público no Brasil. Todos foram fundamentais para a realização deste trabalho.

RESUMO

No sul do continente americano, há milhares de anos, os povos da floresta Tropical cultivam a mandioca brava e, a partir dela, produzem a farinha e outros derivados, alimentos essenciais da sua dieta. Em Nova Hartz, na região do vale do rio dos Sinos, antes da indústria calçadista assumir papel de destaque na economia, a produção de farinha de mandioca era a principal atividade econômica. As chamadas “atafonas” produziam farinha para ser comercializada dentro e fora do Brasil. Contribuíram com o desenvolvimento econômico da Colônia Alemã de São Leopoldo e também do Rio Grande do Sul. Hoje, estas agroindústrias familiares estão em vias de desaparecimento tanto em Nova Hartz como na região. É nesse contexto que se inserem a atafona e o moinho da família Henkel. Esta atafona, diferentemente das demais, chegou ao século XXI produzindo farinha de mandioca, principal fonte de renda da família. O moinho, por sua vez, teve suas atividades encerradas na segunda metade do século XX. Inicialmente, no moinho era produzida a farinha de milho para o consumo da família que também vendia o serviço de moagem do milho aos agricultores vizinhos. Posteriormente, no período em que a atafona produziu raspa de mandioca para ser misturada à farinha de trigo, ele foi utilizado para moê-la e encerrou suas atividades descascando arroz. Esses espaços de trabalho, as duas residências da família, a cozinha e sala de refeições, o sistema de geração de energia formado por barragem, canal e rodas d'água, as técnicas de cultivo da mandioca, o modo e o maquinário para produzir a farinha são os testemunhos materiais e imateriais de parte da história local e regional. Esta pesquisa tem o objetivo de, através do estudo deste patrimônio, atribuir ao sítio histórico da Atafona e Moinho Henkel valores que contribuam com o seu reconhecimento e preservação. Estes valores também poderão servir de base para projetos de reutilização do sítio histórico que colaborem na sua manutenção. A partir da classificação do conjunto destes bens como patrimônio industrial, realizada com base na Carta de Nizhny Tagil, elaborada pela Comissão Internacional para a Conservação do Patrimônio Industrial – TICCIH este trabalho foi estruturado de forma a poder explicitar os seus principais valores. Através de vários autores com formações variadas, do trabalho com documentação oral, escrita e iconográfica e dos levantamentos de campo com registros fotográficos, foram reunidas a história e a memória, a arte, a arquitetura, a arqueologia, a antropologia, a agronomia, a economia dentre outras disciplinas.

PALAVRAS CHAVE: atafona; moinho; patrimônio material; patrimônio imaterial.

ABSTRACT

In the south of the American continent, there are thousands of years, the people of the Tropical forest cultivate the brave manioc and, starting from her, produce the flour and other derivatives, essential foods of your diet. In Nova Hartz, valley of the Sinos river region, before the footwear industry take great part in the economy, the production of manioc flour was the main economic activity. What was known as the *atafonas* produced flour to be commercialized in and outside Brazil. They contributed to the economical development of the German Colony of São Leopoldo and also of Rio Grande do Sul. Nowadays, these familiar agro-industries are in their way of disappearing in Nova Hartz, as well as in the region. It's inside this context that the Henkel family's *atafona* and mill are. This *atafona*, apart from the others, got to the 21st century producing manioc flour, the main income source of the family. The mill, on the other hand, had its activities finished by the second half of the 20th century. At first, the mill produced corn flour for the family's own consumption, and they also sold the milling service to neighbors. Later, in the period that the *atafona* produced manioc scrapings to be incorporated to wheat flour, it was used to grind it and it finished its activities peeling rice. These work places, both residences of the family, the kitchen and dining room, the system of energy generation constituted of dam, canal and water wheels, the manioc culture techniques, the way and the machinery used to make the flour are material and non-material testimonies of part of the local and regional history. This research has as goal, through the study of this patrimony, to attribute to the Henkel's *Atafona* and Mill historic site values that can contribute with his recognition and preservation. These values can also serve as basis to the historic site's reutilization projects that contribute to his maintenance. From the classification of all these goods and industrial heritage, drawing on the Charter of Nizhny Tagil, prepared by the International Commission for the Conservation of Industrial Heritage - TICCIH this study was structured to be able to clarify their core values. Through various authors with varied backgrounds, work documentation, writing and iconographic and field surveys with photographic records were combined history and memory, art, architecture, archeology, anthropology, agronomy, economy, among other disciplines.

KEYWORDS: *atafona*; mill; material patrimony; non-material patrimony.

SUMÁRIO

LISTA DE FIGURAS	IX
LISTA DE TABELAS	XIV
INTRODUÇÃO.....	1
1 CAPÍTULO 1 – A MANDIOCA E O LUGAR	12
1.1 A mandioca	12
1.1.1 A cultura da mandioca e os povos indígenas	12
1.1.2 A cultura da mandioca, os colonizadores europeus e os cativos africanos.....	25
1.2 O lugar	32
1.2.1 O vale do rio dos Sinos	32
1.2.2 O município de Nova Hartz	36
1.2.3 A localidade de Arroio da Bica.	46
2 CAPÍTULO 2 - O PATRIMÔNIO	63
2.1 A família e o sítio histórico dos Henkel.....	63
2.1.1 A Atafona e Moinho Henkel - o sítio histórico	66
2.2 A residência	71
2.2.1 A casa enxaimel.....	71
2.2.2 A cozinha e a sala de refeições.....	78
2.2.3 A casa com características do ecletismo	83
2.3 A produção.....	88
2.3.1 O moinho e o antigo paiol	88
2.3.2 O canal condutor da água.....	90
2.3.3 As rodas d'água	95
2.3.4 A atafona - a edificação e os equipamentos	97
2.3.5 A roça de mandioca	105
2.3.6 O processo de produção da farinha de mandioca	107
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	116
BIBLIOGRAFIA E DOCUMENTAÇÃO CITADA.....	119
ANEXOS	
ANEXO A - Recibos de pagamento de impostos -1893 e 1894	A1
ANEXO B - Declaração de lançamento de Imposto Territorial devido ao Estado do Rio Grande do Sul - 1914	B1

ANEXO C - Ficha 11-A do Inventário do Patrimônio Cultural do Rio Grande do Sul, Nova Hartz, 1991. Fonte: Museu Histórico de Nova Hartz,.....	C1
ANEXO D - Ficha 11-B do Inventário do Patrimônio Cultural do Rio Grande do Sul, Nova Hartz, 1991. Fonte: Museu Histórico de Nova Hartz.....	D1
ANEXO E - Ficha 11-C do Inventário do Patrimônio Cultural do Rio Grande do Sul, Nova ...Hartz, 1991. Fonte: Museu Histórico de Nova Hartz.....	E1
ANEXO F - Transcrição da entrevista de Afonso Waldo e Aracy Henkel realizada em 19 de abril de 2007.....	F1
ANEXO G - Transcrição da entrevista de Afonso Waldo e Aracy Henkel realizada em 23 de maio de 2007.....	G1
ANEXO H - Termo de cessão de uso das entrevistas de Afonso Waldo e Aracy Henkel.....	H1

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Área ocupada pelos “cultivadores da floresta tropical” na América do Sul.	12
Figura 2: Localização das tribos Kaingang e área de colonização alemã. RS	15
Figura 3: Raladores a) Ralador com incrustação de gnaisse. Índios Baniwa. b) Ralador de raiz de Paxiúba. Índios Tukúna. c) Ralador de raiz de Anjico. Índios Borôro. d) Ralador de lata. Índios Tukúna.	19
Figura 4: Utensílios para a extração do ácido hidrociânico. a) Tipiti Índios Tukúna. b) Armação trípode com cesto cumatá; c) Tipiti de torção. Índios Mentuktíre-Kayapó d) Tuaví - Índios Yawalaptí. e) Cumatá - Índios Wanâna.	20
Figura 5: Torrador - Índios Waurá.	21
Figura 6: a) Faca de basalto bi face b) Ponta de projétil em basalto lascado. c) Ponta de projétil em quartzo leitoso. Nova Hartz. RS.	22
Figura 7: a) Cerâmica do tipo Pintada. b) Cerâmica do tipo Ungulado, Tupi-Guarani. Nova Hartz. RS.	22
Figura 8: Artefatos líticos no sítio Atafona e Moinho Henkel.	24
Figura 9: Instrumentos líticos, formas do Planalto.	24
Figura 10: Engenho de mandioca.	26
Figura 11: Preparação da raiz de mandioca.	27
Figura 12: Azenha segundo Vitruvius.	29
Figura 13: Antigo moinho Hollenthal, na Alemanha.	30
Figura 14: Mapas de situação e localização do Conselho Regional de Desenvolvimento vale do rio dos Sinos. RS.	33
Figura 15: Mapa com os 32 municípios integrantes da bacia hidrográfica do rio dos Sinos... 34	34
Figura 16: Brasão do município de Nova Hartz.	38
Figura 17: Carta temática Hidrografia e Relevo.	40
Figura 18: a) Avenida Irmãos Hartz com o arroio Grande canalizado. Nova Hartz. RS.	42
Figura 19: a) Sítio de lazer em Nova Hartz. RS b) Igreja evangélica em Nova Hartz. RS	44
Figura 20: Cascata do Morro Canudos em Nova Hartz. RS	45
Figura 21: Mapa do patrimônio histórico.	47
Figura 22: Casa de José Albano Schmidt. Nova Hartz. RS	49
Figura 23: Casa de Ivo Morbach 02. Nova Hartz. RS	49
Figura 24: Casa da Melanda. Nova Hartz. RS.	50
Figura 25: Casa de Rudi Brunner 01. Nova Hartz. RS	51

Figura 26: Atafona de Otto Schmitt. Nova Hartz. RS	53
Figura 27: Casa de Ildo Hartz. Nova Hartz. RS	53
Figura 28: Casa de Cláudio Baum. Nova Hartz. RS.....	55
Figura 29: Casa de Ivo Morbach 01. Nova Hartz. RS	56
Figura 30: Casa de Ilda Baum. Nova Hartz. RS.....	56
Figura 31: Casa de Rudi Brunner 02. Nova Hartz. RS	57
Figura 32: Atafona Brunner. Nova Hartz. RS	57
Figura 33: Casa de Marcos Hans. Nova Hartz. RS.....	58
Figura 34: Casa de Afonso Waldo Henkel. Nova Hartz. RS	59
Figura 35: Rua Amazonas. Arroio da Bica. Nova Hartz. RS.....	60
Figura 36: Alunos e professora em frente à Escola Municipal Arroio da Bica. Nova Hartz. RS	61
Figura 37: Membros da família Morbach na frente da Igreja Católica de Arroio da Bica. Nova Hartz. RS	62
Figura 38: a) Johannes e Elizabeth Henkel. b) Wilhelmine Mathilde e Ludwig Henkel.	63
Figura 39: a) Sentados Emma e Carlos Ernesto Henkel. Afonso Waldo é o primeiro de pé, atrás, da esquerda para direita. b) Aracy e Afonso Waldo Henkel.....	64
Figura 40: Cemitério Luterano de Arroio da Bica. À direita, em primeiro plano, as lápides de Johannes e Elizabeth Henkel, esculpidas em arenito.....	65
Figura 41: Implantação das edificações do sítio histórico da Atafona e Moinho Henkel. Nova Hartz. RS	67
Figura 42: a) As casas e a cozinha. Vista da Rua Amazonas. b) Vista da atafona. Atrás das casas. Família Henkel. Nova Hartz. RS	67
Figura 43: a) O canal b) a roda d'água. Atafona e Moinho Henkel. Nova Hartz. RS.....	68
Figura 44: Vista de Nova Hartz (sede), do bairro Campo Vicente, da localidade de Arroio da Bica, do arroio Grande, da RS 239 e da RS 464.	69
Figura 45: Planta baixa casa enxaimel. Família Henkel. Nova Hartz. RS.....	72
Figura 46: Casa enxaimel fachadas norte (a) e oeste (b). Família Henkel. Nova Hartz. RS ...	73
Figura 47: Casa enxaimel fachada sul. Casa da família Henkel. Nova Hartz. RS	73
Figura 48: a) Vista do detalhe da gateira. b) Vista do detalhe da fundação de arenito e do encaixe da engrenagem de uma das rodas d'água.Casa da família Henkel. Nova Hartz. RS..	74
Figura 49: Corte B´B´ casa enxaimel. Família Henkel. Nova Hartz. RS	74
Figura 50: Vista da escada de acesso ao sótão. Casa da família Henkel. Nova Hartz. RS.....	75

Figura 51: Vista do sótão com detalhe das três águas do telhado. Casa da família Henkel. Nova Hartz. RS.....	76
Figura 52: Detalhes dos encaixes da estrutura do telhado anterior à reforma.....	76
Figura 53: a) Vista externa da janela de um dos dormitórios b) Vista interna da janela de um dos dormitórios.....	77
Figura 54: a) Vista interna da porta da fachada oeste. b) Vista interna da porta da fachada leste. Casa da família Henkel. Nova Hartz. RS.....	77
Figura 55: Vista da rua entre a casa enxaimel e a cozinha e sala de refeições. Família Henkel. Nova Hartz. RS.....	78
Figura 56: Planta baixa - cozinha e sala de refeições. Família Henkel. Nova Hartz. RS.....	79
Figura 57: Vista externa da cozinha e sala de refeições. Família Henkel. Nova Hartz. RS	80
Figura 58: Detalhe do forno de pão, atualmente interno ao banheiro. Família Henkel. Nova Hartz. RS.....	81
Figura 59: Vista do canal passando junto às janelas dos fundos da cozinha e da sala de refeições. Família Henkel. Nova Hartz. RS.....	81
Figura 60: Detalhe do piso de ladrilho hidráulico da cozinha. Família Henkel. Nova Hartz. RS.....	82
Figura 61: Vista da fachada leste com detalhe das portas e de uma janela. Família Henkel. Nova Hartz. RS.....	82
Figura 62: Vista das fachadas leste e norte - casa com características do eclétismo. Família Henkel. Nova Hartz. RS.....	83
Figura 63: Planta Baixa - casa com características do eclétismo. Família Henkel. Nova Hartz. RS.....	84
Figura 64: Detalhe da continuação da cimalha da casa com características do eclétismo por sobre a porta de acesso ao corredor. Casa da família Henkel. Nova Hartz. RS.....	85
Figura 65: Detalhe dos ornamentos acima e abaixo das janelas das fachadas norte e leste. Casa família Henkel. Nova Hartz. RS.....	85
Figura 66: Detalhe da janela central e do coroamento do frontão. Casa da família Henkel. Nova Hartz. RS.....	86
Figura 67: a) Porta do dormitório voltado para a sala. b) Vista interna de uma das janelas da fachada leste. Casa da família Henkel. Nova Hartz. RS.....	87
Figura 68: Pedras do moinho da família Henkel. Nova Hartz. RS.....	89
Figura 69: a) De pé, Titus com o violão ao lado de Waldo. Sentado, Bruno com a gaita. Ao fundo o antigo paiol b) Ao fundo, entre a cozinha e a casa enxaimel, o galpão de madeira construído no local do antigo paiol. Família Henkel. Nova Hartz. RS.....	90

Figura 70: Traçado do canal condutor da água, da barragem até as rodas. Atafona e Moinho Henkel.	91
Figura 71: Barragem no arroio da Bica. Atafona e Moinho Henkel. Nova Hartz. RS	91
Figura 72: Detalhe do canal - trecho da canaleta entalhada no arenito. Atafona e Moinho Henkel. Nova Hartz. RS.....	92
Figura 73: Detalhes do canal a) trecho escavado no solo. b,c) trechos em tijolo. Atafona e Moinho Henkel. Nova Hartz. RS.....	92
Figura 74: Detalhes do canal - trecho em tijolo próximo às rodas. Atafona e Moinho Henkel. Nova Hartz. RS.....	93
Figura 75: Detalhes do canal - trecho em tijolo próximo às rodas. Atafona e Moinho Henkel. Nova Hartz. RS.....	93
Figura 76: Pequena comporta de madeira encaixada nos sulcos dos pilares de tijolos. Atafona e Moinho Henkel. Nova Hartz. RS.....	94
Figura 77: Detalhe do canal, trecho sobre talude. Atafona e Moinho Henkel. Nova Hartz. RS	94
Figura 78: Carcaças das rodas d'água. Atafona e Moinho Henkel. Nova Hartz. RS	95
Figura 79: Roda de Fluxo Superior.....	96
Figura 80 - Planta Baixa – Atafona Henkel. Nova Hartz. RS.....	97
Figura 81: Vista externa do depósito de farinha. Atafona Henkel. Nova Hartz. RS.....	98
Figura 82: Raspadeira. Atafona Henkel. Nova Hartz. RS.....	98
Figura 83: Cevador sem a caixa de madeira que envolve o cilindro. Atafona Henkel. Nova Hartz. RS	99
Figura 84: Prensa de dois cilindros. Atafona Henkel. Nova Hartz. RS	100
Figura 85: Açude dos resíduos líquidos da prensagem da mandioca. Atafona Henkel. Nova Hartz. RS	100
Figura 86: Detalhe do tacho com as pás giratórias que removem a farinha. Atafona Henkel. Nova Hartz. RS.....	101
Figura 87: Fornalha e caixa de madeira. Atafona Henkel. Nova Hartz. RS	102
Figura 88: Detalhes das pás giratórias. Atafona Henkel. Nova Hartz. RS	102
Figura 89: Compartimento com eixo giratório em espiral. Atafona Henkel. Nova Hartz. RS	103
Figura 90: Caixa com peneira. Atafona Henkel. Nova Hartz. RS.....	103
Figura 91: Antiga prensa. Atafona Henkel. Nova Hartz. RS	104
Figura 92: Roça de “mandioca branca” (ao fundo) e “mandioca avermelhada” (em primeiro plano) - Fundos da residência de Waldo Henkel. Rua Amazonas, 868. Nova Hartz. RS	105

Figura 93: a) Mandioca branca; b) Mandioca vermelha. Roça de Waldo Henkel. Nova Hartz. RS.....	106
Figura 94: Trabalhadores descascando mandioca. Atafona Henkel. Nova Hartz. RS	108
Figura 95: Atanásio Brunner trabalhando no cevador. Atafona Brunner. Nova Hartz. RS...	109
Figura 96: A massa prensada disposta em camadas separadas por tela plástica.	110
Figura 97: Carregamento de farinha de mandioca no porto do Passo do Mundo Novo, em Taquara, 1906.	114
Figura 98: Meninas na Estação de Campo Vicente. Nova Hartz. RS.....	114

LISTA DE TABELAS

Tabela 1: Agricultura lavoura permanente em Nova Hartz. RS.....	43
Tabela 2: Lavoura temporária em Nova Hartz. RS	44

INTRODUÇÃO

Em agosto de 2005, na qualidade de arquiteta e urbanista, coordenadora da revisão do Plano Diretor de Nova Hartz, aprovado em 1996, comecei a reunir informações dispersas na Prefeitura Municipal que poderiam contribuir na elaboração deste importante instrumento de planejamento. Foi então que encontrei em um arquivo da Secretaria de Habitação e Meio Ambiente, fichas do **Inventário do Patrimônio Cultural do Rio Grande do Sul**, relativas ao patrimônio existente no Município. O trabalho de inventário foi realizado nos anos de 1991 e 1992 pela servidora municipal Isla Haag, sob a coordenação dos arquitetos e urbanistas Luis Fernando Roden e Antônio Carlos de Almeida Rosa, numa ação conjunta do Instituto Brasileiro de Patrimônio Cultural – IBPC, instituição criada em 1990 que, a partir de 1994 se transforma no Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, da Fundação Estadual de Planejamento Metropolitano – METROPLAN e da Prefeitura Municipal de Nova Hartz. Foram cadastrados trinta e sete imóveis residenciais, duas igrejas evangélicas e um cemitério (Picada Velha).¹ Nas fichas constam dados construtivos, planta de situação, de localização e uma foto do imóvel.²

Inicialmente realizei uma leitura detalhada de cada ficha. Em seguida, auxiliada pelo técnico em agropecuária da Associação Riograndense de Empreendimentos de Assistência Técnica e Extensão Rural e Associação Sulina de Crédito e Assistência Rural – EMATER/ASCAR, Carlos Augusto Andricópolo, fui à busca de conhecer estes imóveis. Verifiquei que estavam, sobretudo, localizados na zona rural de Nova Hartz. Neste primeiro momento de reconhecimento foi possível encontrar uma boa parte deles. Também identifiquei que havia alguns outros que, provavelmente, por estarem mais afastados do núcleo urbano, não haviam sido incluídos no inventário. Constatei que vários desses bens estavam requerendo ações de conservação e restauro e que outros foram demolidos ou descaracterizados.

Muitos são os fatores que ameaçam a integridade desses bens: o ritmo acelerado e desordenado de expansão urbana do Município, a falta de ações destinadas ao reconhecimento, à proteção e preservação de bens de interesse cultural e o desconhecimento da população local da importância da preservação desse patrimônio são alguns deles.

¹ VISCARDI, K.. Levantamento do patrimônio histórico. **Jornal de Sapiranga**, seção Nova Hartz, 10 de abril de 1992, p. 10.

² BRASIL. Ministério da Cultura. SPHAN/ Pró-Memória. 10º DR e Governo do Estado do Rio Grande do Sul. CODEC. CPHAE. **Inventário do Patrimônio Cultural do Rio Grande do Sul** – Nova Hartz, 1991/1992.

Na localidade rural conhecida como Arroio da Bica foram inventariados catorze imóveis e dentre estes, se destacavam os que compõem o sítio histórico da Atafona e Moinho Henkel.³ Em três fichas individuais foram registradas duas casas de períodos históricos distintos e um prédio que servira, no passado, de cozinha e sala de refeições. Além destas três edificações, naquele primeiro momento de reconhecimento, foi possível avistar um canal de água edificado em tijolos cerâmicos, suspenso do chão por colunas de arenito e algumas escoras de madeira. Ele atravessava por detrás dos prédios. Por vezes era possível vê-lo pelo chão em meio à vegetação, parecia vir de longe, serpenteando a propriedade. Encantei-me com a singela beleza do lugar e tive a certeza de que acabava de conhecer um importante cenário da história do período da colonização de Nova Hartz e da região do vale do rio dos Sinos.

Concomitantemente ao processo de revisão do Plano Diretor, a historiadora e diretora do Museu Histórico de Nova Hartz, Vânia Priamo, há muito defensora da preservação do patrimônio cultural local, começava a formular um projeto de desenvolvimento do turismo para o Município, intitulado “Projeto Cultural Roda d’água”. Foram definidos como objetivos deste projeto: preservar e restaurar o patrimônio histórico edificado; resgatar e preservar o patrimônio cultural imaterial – modos de ser e de fazer; conhecer e tornar conhecido o patrimônio ambiental local, de modo a valorizar e melhor saber explorar o seu potencial; desenvolver o turismo sustentável, que contemple o patrimônio cultural histórico e ambiental.

Para tanto, algumas ações foram apontadas como necessárias e, entre elas: o levantamento detalhado dos prédios de interesse histórico, a pesquisa dos aspectos históricos relativos a essas edificações, às suas funções, à história da comunidade e seu entorno, à pesquisa dos aspectos culturais referentes à área de inserção da edificação e o levantamento arqueológico da área de estudo.⁴

Acompanhei e também contribuí com a elaboração deste projeto desde seu início. O compromisso profissional e o interesse pela preservação do patrimônio histórico, surgido ainda quando estudante da Faculdade de Arquitetura e Urbanismo da Universidade Federal de Pelotas – UFPel impulsionaram minha vontade de vê-lo acontecer. Decidi então colaborar empreendendo a pesquisa sobre o sítio histórico da Atafona e Moinho Henkel⁵.

³ No município de Nova Hartz, “atafona” ou “tafona” é chamada a agroindústria familiar de farinha de mandioca e “moinho” é a agroindústria familiar de farinha de milho, de trigo ou de descascar arroz.

⁴ PRIAMO V. I. A. Projeto Cultural Roda d’água. Museu Histórico de Nova Hartz, 2006.

⁵ A expressão “sítio” é utilizada para se referir à gleba, às edificações e ao maquinário da atafona e do moinho da família Henkel.

No decorrer do processo de pesquisa, este estudo foi revelando sua importância para além da local. Em 2008, ao tomar contato com o material didático (CD ROOM e folheto), resultado da pesquisa que compõe o Inventário da Farinha de Mandioca, realizado pelo Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular – CNFCP, IPHAN e Ministério da Cultura, a convicção na relevância deste trabalho aumentou.

A partir de outubro de 2001, o CNFCP, em parceria com o IPHAN e Ministério da Cultura, deu início ao Projeto Celebrações e Saberes da Cultura Popular. Os temas de pesquisa nele contidos foram estabelecidos por consultores especializados e baseiam-se na experiência e no acervo do CNFCP. Dentre estes temas estão os diferentes modos de fazer relacionados aos sistemas culinários, a partir da farinha de mandioca e do feijão. As pesquisas, até então realizadas, utilizam a metodologia básica do Inventário Nacional de Referências Culturais – INRC, desenvolvido pelo Departamento de Identificação e Documentação do IPHAN.

De acordo com as informações contidas no site do IPHAN, o INRC tem como objetivos produzir conhecimento sobre os domínios da vida social aos quais são atribuídos sentidos e valores e que, portanto, constituem marcos e referências de identidade para determinado grupo social. Ele contempla, além das categorias estabelecidas no registro, as edificações associadas a certos usos, as significações históricas e as imagens urbanas, independentemente de sua qualidade arquitetônica ou artística. A delimitação da área do inventário ocorre em função das referências culturais presentes em um determinado território e essas áreas podem ser reconhecidas em diferentes escalas. Podem corresponder a uma vila, a um bairro, a uma zona ou mancha urbana, a uma região geográfica culturalmente diferenciada ou mesmo a um conjunto de segmentos territoriais.

Inicialmente, o Inventário da Farinha de Mandioca limitou-se a identificar e inventariar localidades do Estado do Pará, pois, segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, embora a farinha de mandioca seja produzida e consumida de norte a sul do Brasil, esse estado é seu maior produtor e sua população a maior consumidora. Com o decorrer do inventário, foi então possível evidenciar que outras regiões do País apresentavam diversidade de tipos de farinha de mandioca e que sua relevância não estava apenas centrada na alimentação, mas também no imaginário coletivo. Com base nestas evidências, a partir de outubro de 2004, o universo do inventário foi ampliado, de modo a contemplar esta rica diversidade. O trabalho de pesquisa então foi estendido a localidades situadas nos estados da Bahia, Rio de Janeiro, Mato Grosso do Sul, Paraná e Santa Catarina.

A escolha desses Estados foi motivada por diferentes razões. A Bahia por ocupar o segundo lugar na produção nacional de mandioca, produzir um tipo de farinha fina, levemente dourada, considerada de qualidade superior, chamada de “copioba”⁶ e apresentar uma grande variedade de “beiju”, espécie de panqueca feita da massa da mandioca ou do polvilho. O Rio de Janeiro, por abrigar a primeira fábrica de farinha de mandioca com produção em larga escala. O Mato Grosso do Sul, por manter, além da predominância da produção da farinha de mandioca em grande escala, o fazer artesanal desta como garantidor da subsistência de várias comunidades rurais. Os estados do Paraná e Santa Catarina devido às constatações de que além de haver uma produção em larga escala da farinha de mandioca, os modos tradicionais de produção desta adquiriram um valor afetivo que proporcionou que antigos engenhos fossem transformados em lugares de memória.

Depois de conhecer este trabalho, pareceu pertinente perguntar: e o Rio Grande do Sul, tem algo a acrescentar ao Inventário da Farinha de Mandioca? Na culinária gaúcha, a farinha de mandioca se destaca acompanhando o tradicional churrasco e faz parte de muitos outros pratos consumidos nas diferentes regiões do Estado. Ao analisarmos a tabela do IBGE relativa à produção brasileira de mandioca, no ano de 2002, é possível constatar que dentre as 27 unidades da federação, o Estado ocupa o quarto lugar em área plantada, ficando apenas atrás dos estados do Pará, da Bahia e do Paraná. Também o rendimento da lavoura gaúcha (15.097 kg/ha.), se aproxima muito ao do Pará (15.173 kg/ha.), principal produtor brasileiro.

O pesquisador da Embrapa Clima Temperado, José Ernani Schwengber, em seu artigo “A cultura da mandioca no RS: pesquisa associada e integração de esforços para a valorização da cultura” apresenta os números relativos ao cultivo da mandioca no Rio Grande do Sul, no ano de 2008 e ressalta a importância da cultura no Estado, sobretudo nas pequenas propriedades que desenvolvem a agricultura familiar, aos moldes das propriedades encontradas no município de Nova Hartz:

O Estado do Rio Grande do Sul apresenta vocação para as pequenas propriedades agrícolas familiares, nas quais a mandioca sempre foi uma cultura de importância, servindo tanto para alimentação humana quanto para a alimentação animal. Em 2008, o Estado é o quinto maior produtor brasileiro, produzindo um total de 1.220.412 toneladas, atrás dos Estados da Bahia, Pará, Maranhão e Paraná, destacando-se os municípios de Rio Pardo com 36.667 toneladas, Venâncio Aires com 33.121 toneladas, Triunfo com 29.000 toneladas, São Pedro do Sul com 25.472

⁶ BEZERRA, José Augusto. Mandioca – A raiz do Brasil. Texto anexo do Inventário da Farinha de Mandioca. Arquivo Digital – CD ROOM, 2006. Word for Adobe Acrobat 6.0 p. 3.

toneladas, Frederico Westphalen com 21.750 toneladas e Santa Maria com 21.240 toneladas.⁷

Em Nova Hartz, na região do vale do rio dos Sinos, antes da indústria calçadista assumir papel de destaque na economia, a produção de farinha de mandioca era a principal atividade econômica. As roças de mandioca predominavam na paisagem. De acordo com um levantamento preliminar, somente na porção de território que hoje compreende o Município, do final do século XIX a meados do século XX, havia 26 produtores de farinha de mandioca, todos eles descendentes de imigrantes alemães.⁸

É neste contexto que se insere a família de Afonso Waldo Henkel, atual proprietário do sítio histórico foco desta pesquisa. Sua atafona, diferentemente de grande parte das demais, chegou ao século XXI produzindo farinha de mandioca, principal fonte de renda da família. Em conversa, o produtor informou que a família cultivava a mandioca em sua propriedade e em outras arrendadas e que produziam farinha para ser comercializada dentro e fora do Brasil. O moinho, por sua vez, teve suas atividades encerradas na segunda metade do século XX. Inicialmente, no moinho era produzida a farinha de milho para o consumo da família que também vendia o serviço de moagem do milho aos agricultores vizinhos. Posteriormente, no período em que a atafona produziu raspa de mandioca para ser misturada à farinha de trigo, ele foi utilizado para moê-la e encerrou suas atividades descascando arroz. Estes espaços de trabalho, as duas residências da família, a cozinha e sala de refeições e o sistema de geração de energia formado por barragem, canal e rodas d'água, são os testemunhos materiais da história econômica, social e cultural de Nova Hartz, da Colônia Alemã de São Leopoldo e também do Rio Grande do Sul.

Ao conhecer, através do Inventário da Farinha de Mandioca, alguns métodos e utensílios utilizados para a produção da farinha em outros estados do Brasil, também foi possível perceber que os empregados pelos produtores locais, apresentam peculiaridades. Este patrimônio imaterial, construído ao longo de mais de um século, foi transmitido de pai pra filho, transformou-se com o tempo, incorporou inovações tecnológicas, gerou desenvolvimento e hoje está em vias de desaparecimento.

Em virtude do exposto, a pesquisa a seguir apresentada, tem o objetivo de, através do estudo do patrimônio material e imaterial da Atafona e Moinho Henkel, atribuir-lhe valores

⁷ SCHWENGBER, José Ernani. A cultura da mandioca no RS: pesquisa associada e integração de esforços para a valorização da cultura. Disponível em: <<http://www.portaldoagronegocio.com.br/conteudos.php?tipo=A>> Acesso em: 18 jan. 2009.

⁸ HAAG, Ernani. Ama com fé e orgulho a terra em que nasceste. Parte 3. Arquivo digital enviado pelo autor através de mensagem eletrônica, 2006. p. 1.

que contribuam com seu reconhecimento e preservação. Estes valores também poderão servir de base para projetos de reutilização do sítio histórico que colaborem na sua manutenção.

O arquiteto e urbanista Francisco Fanucci, um dos autores do projeto do Museu do Pão no município de Ilópolis, no Rio Grande do Sul, onde houve o restauro do Moinho Colongnese, em entrevista publicada na revista Vitruvius, declara:

A visitação turística é uma forma de garantir a sustentabilidade econômica, a visibilidade e o reconhecimento de valores históricos ou culturais de um lugar. Para isso, estes valores devem ser claramente identificados, ressaltados e protegidos.⁹

Segundo a professora Norma Lacerda, em seu texto “Os valores das estruturas ambientais urbanas: considerações teóricas”, o trabalho de identificação desses valores, deve considerar que eles estão fortemente imbricados e que não existem separadamente. São valores complementares, que se articulam e se sobrepõem, dificultando a sua delimitação. Para a autora, antes da elaboração de um projeto que vá intervir nestas estruturas, é importante responder: *Quais os valores presentes nas estruturas urbanas, de interesse histórico, artístico e natural que devem nortear o processo de avaliação das intervenções nestas áreas?*

Os valores dessas estruturas estão carregados de uma forte carga inercial. Não é possível garantir que no futuro eles serão os mesmos vivenciados no presente e cabe a esta geração tentar transmitir às futuras, os valores fundamentais da existência da sociedade da qual fazem parte. Devem ser considerados aqueles valores que permanecem menos variáveis para a comunidade que vivenciará os impactos da implantação de projetos de intervenção. Norma Lacerda considera importante começar por definir as instâncias dessa avaliação de valor e quais os elementos que tornam possível a realização desta avaliação.¹⁰

Então, após conhecer detalhadamente o patrimônio material e imaterial do sítio histórico da Atafona e Moinho Henkel, buscou-se definir em que classe de patrimônio estes bens se enquadravam. Neste sentido, a Carta de Nizhny Tagil¹¹, elaborada pela Comissão Internacional para a Conservação do Patrimônio Industrial – TICCIH, foi um importante instrumento. De acordo com este documento:

⁹ FANUCCI, Francisco. Arquitetura em sítios históricos. Disponível em:

<http://www.vitruvius.com.br/arquiteturismo/arqtur_20/arqtur20_03.asp> Acesso em: 14 dez. 2008.

¹⁰ LACERDA, Norma. Os valores das estruturas ambientais urbanas: considerações teóricas. In ZANCHETTI, Silvio e outros. **Gestão do patrimônio cultural integrado**. Recife: Ed. UFPE, 2002. pp. 59-60.

¹¹ Esta Carta foi aprovada pelos delegados reunidos na Assembléia Geral do TICCIH, de caráter trienal, que se realizou em Nizhny Tagil em 17 de Julho de 2003. Foi posteriormente apresentada ao Conselho Internacional de Monumentos e Sítios - ICOMOS para ratificação e aprovação definitiva pela Organização das Nações Unidas para a educação, a ciência e a cultura - UNESCO.

O patrimônio industrial compreende os vestígios da cultura industrial que possuem valor histórico, tecnológico, social, arquitetônico ou científico. Estes vestígios englobam edifícios e maquinaria, oficinas, fábricas, minas e locais de processamento e de refinação, entrepostos e armazéns, centros de produção, transmissão e utilização de energia, meios de transporte e todas as suas estruturas e infra-estruturas, assim como os locais onde se desenvolveram atividades sociais relacionadas com a indústria, tais como habitações, locais de culto ou de educação.

A partir da classificação do conjunto destes bens como patrimônio industrial, este trabalho foi estruturado de forma a poder explicitar os seus principais valores. Para tal ele foi dividido em dois capítulos. O Capítulo I inicialmente, objetiva demonstrar que a mandioca está intimamente associada à identidade brasileira, à formação do País.¹² Que o cultivo da raiz e a fabricação da farinha e de outros derivados como o polvilho, a raspa e o beiju, abrigam, dentro de uma mesma história, os povos indígenas, os colonizadores europeus e os trabalhadores africanos escravizados, formadores da população brasileira. Ele possibilita verificar a intersecção de diferentes culturas e algumas das contribuições de cada uma no processo de produção da farinha de mandioca e em sua transformação ao longo do tempo, evidenciando que [...] *a cultura é construída historicamente, de forma dinâmica e ininterrupta, alterando-se e ampliando seu cabedal de geração em geração, a partir do contato com saberes ou grupos distintos.*¹³

Para apresentar os povos indígenas que possuem estreita relação com a mandioca na América do Sul, as técnicas de cultivo e a importância da raiz na vida dos silvícolas, foram pesquisadas as obras: **Alimentação na Floresta Tropical** de José P. Brochado; **Suma etnológica brasileira** de Darci Ribeiro; **Os índios das águas pretas** de Berta G. Ribeiro e **Estudo etnobotânico da mandioca (Manihot esculenta Crantz – Euphorbiaceae) na diáspora africana** de Maria Thereza Carvalho. Para focalizar a presença indígena, no Rio Grande do Sul e conhecer qual dentre os povos que ocupavam a região cultivava a mandioca e produzia alimentos dela derivados, foram utilizadas informações contidas nas seguintes obras: **Pré-história do Rio Grande do Sul** de Pedro Ignacio Schmitz e **As transformações dos sistemas agrários no vale do Caí, Rio Grande do Sul** de Juliane M. de Souza e Patrícia Binkowski.

Alguns dos mitos e lendas indígenas envolvendo a mandioca, mostrados nesta pesquisa, foram encontrados em: **Mandioca: saberes e sabores da terra** de Maria Dina

¹² BEZERRA, José Augusto. No pão a saída da crise. Disponível em:

<<http://revistagloborural.globo.com/GloboRural/0,6993,EEC304588-1641,00.html>> Acesso em: 10 jan. 2009.

¹³ PELEGRINI, Sandra C. A.. Cultura e natureza: os desafios das práticas preservacionistas na esfera do patrimônio cultural e ambiental. Disponível em: < http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0102-01882006000100007&script=sci_arttext>. Acesso em: 10 nov. 2007.

Nogueira e Guacira Waldeck; **Os índios das águas pretas** de Berta G. Ribeiro; “O beiju, um objeto escarificado” de Lúcia H. Van Velthen e “Mito de origem da criação da mulher” de Dominique Gallois. As informações relativas às técnicas de produção, aos utensílios domésticos produzidos pelos indígenas para o preparo da farinha e dos diversos alimentos derivados da raiz foram retiradas das seguintes obras: “Uma cozinha à brasileira” de Maria Eunice Maciel; **Handbook of South American Indians** de Julian H. Steward; **Dicionário do artesanato indígena** e **Os índios das águas pretas** de Berta G. Ribeiro; “Agricultura africana nos séculos XVI e XVII no litoral angolano” de Mário José Maestri Filho e **Reminiscências de viagens e permanência no Brasil: Rio de Janeiro e São Paulo** de Daniel P. Kidder.

Para falar da presença indígena em Nova Hartz e também no sítio histórico foco deste trabalho são apresentados os artefatos líticos encontrados pelo arqueólogo Sérgio Leite no referido sítio e informações contidas em: **Nova Hartz antes de Nova Hartz** de Fúlvio V. Arnt; **De Pedra em pedra: análise comparativa da indústria lítica em três sítios da tradição Humaitá no planalto do Rio Grande do Sul – Brasil** de Sérgio Leite e “A tradição Taquara e sua ligação com o índio Kaingang” de Jefferson Luciano Zuch Dias.

Em seguida é abordada a relação dos colonizadores europeus e dos cativos africanos com a mandioca e com a produção da farinha. São descritas algumas das tecnologias aportadas por esses colonizadores que permitiram que a primitiva atividade doméstica crescesse a ponto de se transformar em agroindústria familiar. Dentre essas tecnologias, são apresentados mais detalhadamente os sistemas de geração de energia conhecidos como “atafona” e “azinha”. Para tal foram consultadas as obras: **Estudo etnobotânico da mandioca (Manihot esculenta Crantz - Euphorbiaceae) na diáspora africana** de Maria Thereza Camargo; **Reminiscências de viagens e permanência no Brasil: Rio de Janeiro e São Paulo** de Daniel P. Kidder; “Moinhos portugueses” de Jorge Dias; “O moinho na paisagem aguedense” de Américo Barata Figueira; “Um moinho de água na freguesia de foz de Arouce” de Maria do Carmo C. Sequeira; **Notas sobre el molino hidráulico como instrumento de trabajo y dominacion em el Aragon medieval (siglos XIII-XV)** de Carmen Orcastegui Gros; **Moinhos de vento no Concelho de Oeiras** de Jorge Augusto Miranda e João Carlos Viegas; **A saga dos alemães – Do Hunsrück para Santa Maria do Mundo Novo** de Erni Guilherme Engelmann e **Terra, gente e fé: aspectos históricos de Taquara do Mundo Novo** publicação organizada por Dalva N. Reinheimer. A reprodução da tela *Préparation de la racine de mendiocca* de Johann Moritz Rugendas, que retrata o processo de produção da farinha de mandioca por trabalhadores escravizados, ajuda na compreensão de como era este processo nos engenhos dos colonizadores portugueses.

Logo a seguir, neste mesmo Capítulo I, com a intenção de situar geograficamente e contextualizar dentro da história o sítio da Atafona e Moinho Henkel, são apresentados os “lugares” onde ele se encontra. Num contexto regional o lugar é o vale do rio dos Sinos, região de colonização alemã que, no passado, foi solo fértil para o cultivo da mandioca e para a produção da farinha. Ao aproximar o foco, o lugar é Nova Hartz, município integrante da região, que se originou desse processo de colonização e que teve a produção da farinha de mandioca como propulsora de seu desenvolvimento. Por fim, chega-se a Arroio da Bica, localidade rural de Nova Hartz, lugar onde está implantado o sítio histórico da família Henkel, provavelmente, um dos últimos e mais completos testemunhos materiais da história que envolve a colonização alemã e a produção da farinha de mandioca.

Os dados que retratam alguns aspectos da região do vale do rio dos Sinos foram pesquisados nas páginas eletrônicas do IBGE, do Comitê de gerenciamento da bacia hidrográfica do rio dos Sinos e do Projeto DATA Sinos e nas seguintes publicações: “O rural no vale do rio dos Sinos: desaparecimento ou permanência?” de Gisele Spricigo e Eduardo Ernesto Filippi; “Origens históricas do capital social no município de São Leopoldo – RS” de Simone Manfredini; **A saga dos alemães – Do Hunsrück para Santa Maria do Mundo Novo** de Erni Guilherme Engelmann; **Arquitetura popular da imigração alemã** de Günter Weimer; “A mídia alternativa na constituição das redes informais de comunicação no vale do rio dos Sinos, como um dos elementos fomentadores do desenvolvimento regional” de Neusa M. B. Ribeiro e **O trabalho alemão no Rio Grande do Sul** de Aurélio Porto.

Na sequência, é feita uma breve descrição da geografia de Nova Hartz e de sua história vinculada à colonização alemã, à cultura da mandioca e à fabricação da farinha. A descrição das principais características geográficas do Município possibilita conhecer um pouco do território onde está inserido o sítio histórico pesquisado e permite estabelecer relações deste com a geografia local. Também é exposto um panorama atual das principais atividades econômicas e potencialidades da cidade. Foram pesquisadas informações contidas na página eletrônica da Calçados Via Marte e em seu Relatório de produção anual; na página eletrônica da Calçados Ramarim; na publicação **Os novos municípios do Rio Grande do Sul – Nova Hartz**, produzida pela Assembléia Legislativa do Estado do Rio Grande do Sul; no Relatório da leitura técnica do município de Nova Hartz, resultante do processo de revisão do Plano Diretor; em matéria do **Jornal do Comércio** produzida por K. Viscardi; em tabelas relativas à produção agrícola no Município do IBGE; em dados fornecidos pelo setor de cadastro da Prefeitura Municipal de Nova Hartz e nos trabalhos “Ama com fé e orgulho a terra em que

nasceste - Parte 1” de Ernani Haag e “De Harz Pikade a Picada Hartz: a história da cidade, da ocupação indígena à emancipação” de Vânia Priamo.

Alguns dos aspectos culturais da vida dos habitantes de Arroio da Bica e a arquitetura produzida na localidade, no período em que os imóveis que compõem o sítio da Atafona e Moinho Henkel foram construídos, são retratados através de fotografias do acervo do Museu Histórico de Nova Hartz e outras produzidas pela autora, de dados obtidos em pesquisa realizada nas fichas do **Inventário do Patrimônio Cultural do Rio Grande do Sul** em Nova Hartz e em expediente de aprovação de projeto da Prefeitura Municipal de Nova Hartz. As obras **Arquitetura popular da imigração alemã** e **Arquitetura** de Günter Weimer são as referências para as análises dos imóveis em enxaimel construídos em Arroio da Bica e da organização espacial destes ao longo da Rua Amazonas. Os trabalhos “O espírito eclético na arquitetura” de Jaqueline Pedone e “O ecletismo à luz do modernismo” de Annateresa Fabris e a obra **Programa de Revitalização Integrada de Jaguarão** de Ana Lúcia Costa Oliveira e Maurício Seibt são as referências que possibilitam analisar a arquitetura produzida em Arroio da Bica nas primeiras décadas do século XX.

O Capítulo II detalha o sítio histórico foco dessa pesquisa. Com base nos dados colhidos na genealogia da família Henkel, realizada por Ernani Haag são apresentadas as quatro gerações da família envolvidas com a produção na atafona e no moinho. Em seguida, através de levantamento físico e fotográfico, de dados retirados das entrevistas e conversas com Afonso Waldo Henkel e sua esposa Aracy Henkel, de documentos contábeis da atafona e do moinho, é detalhado o sítio histórico propriamente dito, incluindo a casa enxaimel e o moinho, a cozinha e sala de refeições, a casa com características do ecletismo, o sistema de geração de energia, composto por barragem, canal e rodas d’água, a atafona e seus equipamentos e a roça de mandioca. A casa enxaimel e o moinho, a cozinha e sala de refeições são descritos e analisados também com base nas obras **Arquitetura popular da imigração alemã** e **Arquitetura** de Günter Weimer.

O levantamento físico e fotográfico que detalha todos estes bens ocorreu no dia 20 de setembro de 2008 e foi realizado pela equipe composta dos arquitetos e urbanistas Kátia F. de Oliveira (autora) e Tiago Zulian, dos acadêmicos da Faculdade de Arquitetura da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Ana Luísa Seixas, Fernanda Antonio e Yuri Endo Kokubun e pela historiadora Vânia Priamo. As duas entrevistas com o casal proprietário do sítio estudado foram realizadas em sua casa, respectivamente nos dias 19 de abril e 23 de maio de 2007. Estas entrevistas foram registradas em gravador do tipo MP3 e as perguntas foram orientadas por um roteiro previamente estabelecido e formuladas pela autora e pela

historiadora Vânia Priamo. As gravações desses dois depoimentos foram realizadas pela autora com o auxílio da estagiária do Museu Histórico de Nova Hartz, Graziela Gonçalves Hundertmark.

Na descrição do processo de produção e comercialização da farinha de mandioca, também integrante desse último capítulo, são apresentados dados relativos à mandioca da espécie “brava”, retirados da página eletrônica da Fundação Oswaldo Cruz e da publicação “Determinação de cianeto durante as etapas de processamento da farinha de mandioca do grupo seca” de R. C. Chisté, K. O. Cohen e S. S. Oliveira. As obras **Terra, gente e fé: aspectos históricos de Taquara do Mundo Novo** publicação organizada por Dalva N. Reinheimer, **Patrimônio ferroviário no Rio Grande do Sul. Inventário das estações: 1874-1959** de Alice Cardoso e Frinéia Zamin e uma antiga foto da Estação Campo Vicente, do acervo do Museu Histórico de Nova Hartz, informam sobre como era realizado o transporte da farinha de mandioca na região. As entrevistas com Afonso Waldo Henkel e também as informações e fotografias obtidas pela autora e pela historiadora Vânia Priamo, durante uma “farinhada”, em setembro de 2007, na atafona de Atanásio Brunner, em Arroio da Bica, subsidiam a descrição do modo local de produção da farinha de mandioca.

Esta pesquisa se desenvolveu dentro de uma perspectiva multidisciplinar. Através de vários autores com formações variadas e do trabalho com documentação oral, escrita e iconográfica, foram reunidas a história e a memória, a arte, a arquitetura, a arqueologia, a antropologia, a agronomia, a economia dentre outras disciplinas. Como os fios de uma mesma trama incorporaram-se ao trabalho e possibilitaram que fossem tecidos os valores do sítio estudado.

CAPÍTULO 1 – A MANDIOCA E O LUGAR

1.1 A mandioca

1.1.1 A cultura da mandioca e os povos indígenas

O cultivo de raízes tropicais, principalmente da mandioca amarga, o uso de embarcações fluviais, o uso da rede para dormir e a manufatura de cerâmica foram descritas pelo pesquisador Robert Lowie como as características diagnósticas mínimas da cultura dos grupos indígenas habitantes da floresta Tropical. Sobretudo, em consequência do cultivo da mandioca amarga, também chamada de mandioca brava, estes grupos indígenas, habitantes da América do Sul, com maior concentração na Amazônia, receberam a denominação de “cultivadores da floresta Tropical”.¹⁴ O mapa a seguir (Figura 1), redesenhado segundo alguns autores, apresenta a área ocupada por estes grupos.



Figura 1: Área ocupada pelos “cultivadores da floresta tropical” na América do Sul.
Fonte: BROCHADO, José P.. Alimentação na floresta Tropical [mapa redesenhado segundo Lowie (1948); Steward e Faron (1959); Girard (1976)] p. 25.

¹⁴ BROCHADO, José P.. Alimentação na floresta Tropical, **Caderno nº 2 do Instituto de Filosofia e Ciências Humanas**, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre: GRAFOSUL, 1977. p. 25.

De acordo com a pesquisadora Janet Chernela, que coletou e fez a identificação botânica de 137 espécies de cultivares de mandioca brava junto aos índios do rio Negro, esta rica diversidade genética, além de pouco comum, teve seu controle e preservação mantidos ao longo de milhares de anos de experimentação.¹⁵ Esta especialização deveu-se, em especial, pela busca de plantas que, além de boa produtividade, proporcionassem melhores condições para a produção da farinha, do *beiju*¹⁶ e do amido (polvilho ou tapioca). A seleção das espécies, realizada pelas mulheres, privilegia o tamanho do tubérculo, seu teor de amido e às facilidades em ralá-lo e descascá-lo.¹⁷

Quanto às técnicas indígenas de cultivo da mandioca, Maria Thereza Lemos de Arruda Carvalho, em seu artigo “Estudo etnobotânico da mandioca (*Manihot Esculenta* Crantz – Euphorbiaceae) na diáspora africana” descreve, segundo observações de Gabriel Soares de Souza, que no século XVI, os indígenas retiravam espécies de estacas do caule da mandioca, com aproximadamente um palmo de comprimento (*manaiba* ou *maniva*) e as enterravam até a metade, em grupos de três ou quatro, em montículos de terra afogada. Os montículos eram ordenados em fileiras e tinham espaçamento de aproximadamente um metro um do outro. Segundo a autora, as descrições do plantio da mandioca de diversos cronistas que passaram pelo Brasil em diferentes épocas e regiões, demonstram uniformidade dos costumes neste tipo de cultivo.¹⁸

O replantio ou a nova roça implantada em mata virgem ou terreno de capoeira são antecedidos pela queima do capim, dos troncos finos, galhos e raízes amontoados na área e expostos para secagem ao sol por um tempo. A derrubada do mato e a queima, chamada de “*coivara*”, são trabalhos tipicamente masculinos, executados de forma coletiva. Posteriormente as mulheres executam o plantio das “*manivas*” entre os restos de tocos carbonizados e as cinzas espalhadas sobre o solo.¹⁹

Enquanto a mandioca plantada em área de capoeira leva seis meses para poder ser colhida, a plantada em terreno de mata virgem leva oito meses. Os cuidados de limpeza e conservação da roça são importantes e quase diários. Às vezes, se a roça não for bem

¹⁵ CHERNELA, Janet M. Os cultivares de mandioca na área do Uaupés (Tukanô) In RIBEIRO, Darci. **Suma etnológica brasileira**. V. 1: Etnobiologia (coord. ed. B.G. Ribeiro). Rio de Janeiro: Vozes, 1986. p. 152.

¹⁶ Segundo o glossário de temas amazônicos contido na obra de RIBEIRO, Berta G. **Os índios das águas pretas**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. p. 239, “*beiju*” é uma espécie de panqueca feita da massa da mandioca ou da tapioca.

¹⁷ RIBEIRO, Berta G. **Os índios das águas pretas**. São Paulo: Companhia das Letras, Ed. USP, 1995. p. 115.

¹⁸ CAMARGO, Maria Thereza L. de A. Estudo etnobotânico da mandioca (*Manihot Esculenta* Crantz – Euphorbiaceae) na diáspora africana, In **Anais do Seminário Gastronomia em Gilberto Freyre**, Recife, 2003. p. 23.

¹⁹ BROCHADO, ob.cit., p. 30.

queimada, é preciso repetir outras vezes a “coivara”. Sobre a área da roça de mandioca em capoeiras, podem ser feitos até cinco plantios não consecutivos, com intervalos de um a três anos, depois disso a área é abandonada. Sobre terrenos com solos argilosos são possíveis plantios indefinidos, desde que passados alguns anos para que a mata se refaça. Este tipo de solo, além de menor produtividade, possibilita o maior crescimento do capim, exigindo mais trabalho de limpeza.²⁰

A mandioca, dentre todas as plantas cultivadas pelos indígenas, apresenta um dos mais altos rendimentos calóricos em relação à área plantada, podendo ser comparada, neste aspecto, ao arroz e à banana. Também é uma cultura pouco suscetível às pragas e se adapta a vários climas e tipos de solo. No Brasil, cresce em solos semi-áridos como os do nordeste, temperados como os do sul e pouco férteis como os amazônicos. É extremamente resistente à seca, podendo suportar mais de um ano sem chuvas e, logo que as chuvas voltam, ela também volta a ser produtiva.²¹

Ao focalizarmos o sul do Brasil, com o objetivo de verificar mais especificamente quais eram os povos indígenas que habitavam a região e como se dava a relação destes com a mandioca, encontramos no trabalho do professor e arqueólogo Pedro Ignácio Schmitz, intitulado “Migrantes da Amazônia: a tradição Tupi-Guarani”, publicado no livro **Pré-história do Rio Grande do Sul** as seguintes informações:

Passados alguns séculos de sua instalação nas matas do sul, nos damos conta de duas populações: uma do Paranapanema para o norte e ao longo da costa leste brasileira, que fala Tupi; a outra, no Paraguai, nos três estados meridionais do Brasil e em partes do nordeste argentino, falando Guarani.

A diferença entre as duas populações não é só lingüística, mas tecnológica e ecológica. Os Tupis, em terras mais quentes, vão cultivar predominantemente a mandioca amarga e adaptar seus artefatos cerâmicos para a produção do beiju e farinha. Os guaranis, em terras geralmente mais frias, vão cultivar o milho, o aipim, o feijão, a batata doce, as abóboras [...] ²²

A economia de subsistência desses povos, baseava-se na exploração dos recursos naturais – caça, pesca e coleta e, por outro lado, na horticultura itinerante.²³ O cultivo de produtos agrícolas supria principalmente os carboidratos e a caça e a pesca, as proteínas. Alguns destes produtos, por serem perecíveis, eram consumidos logo após a colheita, mas a

²⁰ RIBEIRO, ob.cit., pp. 113-114.

²¹ BROCHADO, ob.cit., pp. 29-42.

²² SCHMITZ, P. I. Migrantes da Amazônia: a tradição tupi-guarani. **Pré-história do Rio Grande do Sul**. São Leopoldo: Ed. UNISINOS, 1991. p. 37.

²³ BROCHADO, ob.cit., p. 23.

mandioca processada e transformada em farinha ou “beiju” possibilitava o armazenamento e, com isto, a sua utilização em períodos mais prolongados ou de más colheitas.²⁴

Segundo os professores Telmo Rudi Frantz e Benedito da Silva Neto, nas zonas de mato do Rio Grande do Sul, antes da chegada dos colonizadores europeus, havia diversas nações indígenas. Nas regiões da serra e da planície litorânea, a leste do rio Uruguai, dominavam os guaranis e no planalto meridional e encostas da serra, os Kaingang ou Jês.²⁵

Na região do vale do rio dos Sinos, na encosta da serra Geral, onde está inserido o sítio histórico foco deste estudo, segundo o mapa apresentado na obra do arqueólogo Pedro Ignácio Schmitz (Figura 2), habitavam os Kaingang. Após a chegada dos colonos, alguns locais se caracterizaram como pontos de atrito entre nativos e imigrantes.

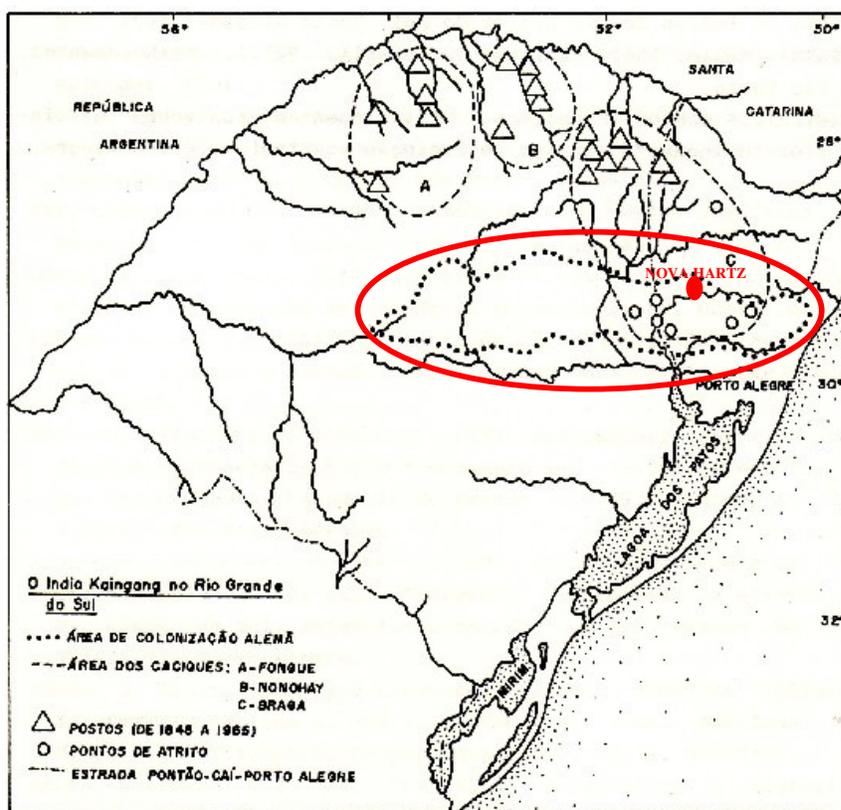


Figura 2: Localização das tribos Kaingang e área de colonização alemã. RS
Fonte: SCHMITZ, Pedro I. *Pré-história do Rio Grande do Sul*, São Leopoldo: Ed. UNISINOS, 1991. p. 158.

²⁴ SCHMITZ, ob.cit., p. 43.

²⁵ FRANTZ e SILVA NETO cit. por SOUZA, Juliane M. de e BINKOWSKI, Patrícia. As transformações dos sistemas agrários no vale do Caí, Rio Grande do Sul. In *Anais do Congresso Brasileiro de Sistemas de Produção*, 2007. Disponível em: <www.cnpat.embrapa.br/sbsp/anais/resumos_trab/187.htm> Acesso em: 10 dez. 2008.

De acordo com Balduino Rambo, a ocupação indígena nos vales dos rios dos Sinos e Caí foi decorrente, sobretudo, do avanço da colonização açoriana e alemã sobre as regiões de melhor acesso do Estado, anteriormente ocupadas pelos silvícolas. Estes, ao serem expulsos de suas áreas, refugiaram-se nas florestas e precipícios da Serra Geral, de onde se lançavam em ataques contra os núcleos coloniais. Aos poucos, com o avanço da colonização e o desmatamento destas áreas pelos colonizadores, partem outra vez, agora em direção ao Planalto.²⁶

Os mitos e as lendas

A busca de uma origem superior para a mandioca demonstra a grande importância da raiz na vida dos povos indígenas. Esta origem superior aparece através de mitos e lendas com enredos carregados de simbolismo e reveladores de diversas práticas culturais.

De acordo com Souto Maior, a versão da lenda da mandioca, atribuída aos índios tupis, narrada por Couto de Magalhães, em 1876, conta que apareceu grávida a filha do chefe indígena de uma aldeia localizada nas imediações do que seria hoje a cidade de Santarém, no Pará. O chefe, sentindo-se ofendido, decide punir sua filha e o responsável por sua desonra e exige dela que revele o autor de tal ofensa. A filha, que sofreu castigos e ameaças, inflexível, afirmou nunca ter tido relações com homem algum. Em sonho, um homem branco revela ao chefe que sua filha o diz a verdade e este então, decide não matá-la. Nove meses depois a filha do chefe indígena dá a luz a uma linda menina de pele branca, causando espanto e admiração em sua tribo e nas tribos vizinhas. A menina, chamada de Mani, andou e falou precocemente e com um ano de idade, sem adoecer e sem demonstrar dor, veio a falecer. Mani foi enterrada dentro de sua própria casa e conforme o costume tupi, sua sepultura era regada diariamente. Após algum tempo, de sua sepultura brotou uma estranha planta, que cresceu e deu frutos. Os pássaros embriagavam-se ao dela comer e os índios reconheceram no fruto revelado da terra fendida, o corpo de Mani. Aprenderam a comer esta planta desconhecida e passaram a chamá-la de “Mani Oca”, que quer dizer casa ou transformação de Mani.²⁷

²⁶ RAMBO cit. por SOUZA, Juliane M. de e BINKOWSKI, Patrícia. As transformações dos sistemas agrários no vale do Caí, Rio Grande do Sul. *In Anais do Congresso Brasileiro de Sistemas de Produção*, 2007. Disponível em: <www.cnpat.embrapa.br/sbsp/anais/resumos_trab/187.htm> Acesso em: 10 dez. 2008.

²⁷ SOUTO MAIOR cit. por NOGUEIRA, Maria Dina e WALDECK, Guacira. **Mandioca: saberes e sabores da terra**. Rio de Janeiro: IPHAN, 2006. pp. 11-12.

No livro **Os índios das águas pretas**, de autoria da antropóloga Berta Ribeiro, que apresenta um estudo minucioso do indígena do alto rio Negro e de seus saberes sobre o meio amazônico, consta um mito denominado “A história de Báli Bó e a origem da mandioca”. De forma resumida, a história revela que, inicialmente, a humanidade desconhecia a mandioca e que havia um poderoso pajé de nome Báli Bó, cuja tradução é “o dono da comida”, que armazenava em seu interior todas as plantas que a humanidade consumia. Báli Bó abandonou sua primeira família e casou-se de novo com duas mulheres, as quais ensinou a fazer a roça, plantar a mandioca e preparar todos os alimentos dela provenientes. Ao filho de seu primeiro casamento ele doou a planta da mandioca, chamada de *maniva*²⁸. Este então tratou a planta conforme as ordens de seu pai e, com isso, possibilitou que a mandioca se multiplicasse para toda a humanidade.²⁹

A chamada *pamanim*, “mandioca dos antigos”, também consta nos relatos de Berta Ribeiro como sendo uma distinção dada à raiz por alguns povos indígenas do alto rio Negro. Esta denominação aparece invocada por sábio ou vidente em rezas realizadas nos rituais onde é dado ao recém nascido a *manicueira* ou o *beiju*³⁰ com o objetivo de propiciar-lhe crescimento rápido e saudável.

Entre os Wayana, povo de língua Karib que habita a região de fronteira entre o Brasil, o Suriname e a Guiana Francesa, o *beiju* consiste no principal alimento extraído da mandioca e envolve muitas associações simbólicas. Na culinária Wayana, a farinha de mandioca é alimento secundário. O *beiju* corresponde a uma das mais complexas manufaturas femininas e apresenta padrões decorativos produzidos com os dedos, realizados no sentido do centro para as bordas. Segundo Lúcia Hussak Van Velthen, em seu artigo “O beiju, um objeto escarificado”:

Esse tipo de beiju é referido como xixikan, “ensolarado, com sol” e comporta o seguinte elenco decorativo: maipuri axikê, “reminho nas nádegas da anta”, húuman, “paralelas”, koronkoron iakutpê, “buraco onde estão os girinos” e kurú oktopê, “escarificação da piaba kurú.”³¹

Para este povo a arte de confeccionar o *beiju* é, de acordo com o mito de *Kuyuli*, prerrogativa de *Pelê*, ente fisicamente semelhante a um batráquio, guardião do fogo doméstico. É *Pelê* que explicita aos humanos o instrumental para confecção do *beiju*. Existe também o mito denominado *Omopará*, anciã com a capacidade de produzir o *beiju* do pus de

²⁸ Segundo RIBEIRO, ob. cit., 1995. p. 241, *maniva* é planta de raiz de onde se extrai a farinha de mandioca, a tapioca, a manicuera, o tucupí, etc.

²⁹ *Idem*. p. 138.

³⁰ *Idem* p. 241 *manicueira* é o sumo extraído da mandioca-brava ralada que, evaporado ao fogo, perde seu veneno (ácido hidrociânico), podendo ser consumido.

suas feridas. Nas cerimônias de saudação aos viajantes o *beiju* também é importante refeição, que serve para intermediar as relações da comunidade com os que estão de passagem. O ritual de trocas de *beiju* entre as mulheres de diferentes aldeias consiste em demonstração de solidariedade. Confeccioná-lo é arte de mulher casada. Quando esta tem um filho, só poderá produzi-lo após um mês do nascimento da criança, devendo o primeiro ser ingerido por ela mesma, evitando que os fluídos negativos do resguardo pós-natal causem preguiça a quem o comer. Entre os Wayana também é interdita a fabricação do *beiju* pelas mulheres cujos maridos ou filhos estejam doentes, com o objetivo de evitar que se produza naquele que o ingeriu, uma forma de agir descontrolada, denominada *lëwë*.³¹

Dominique Gallois relata que segundo os Waiãpi, a criação da mulher se originou a partir de um utensílio doméstico de palha, conhecido como *tipiti*, utilizado pelos povos indígenas para prensar a mandioca ralada e dela retirar o líquido branco venenoso. A autora assim descreve o mito: “[...] o criador fez sucessivas terras, cada vez maiores, depois fez o sol, a lua e os animais – parte deles. Como estava sozinho, ele era o primeiro Waiãpi, fez uma mulher a partir de um *tipiti* de *arumã*”.³²

A farinha, o beiju e outros derivados da mandioca.

No artigo “Uma cozinha à brasileira”, a professora Maria Eunice Maciel aponta para as origens das práticas de fabricação da farinha de mandioca ou também da “domesticação da mandioca brava” na Amazônia:

É provável que a mandioca tenha sido domesticada na Amazônia há quatro ou cinco mil anos, devendo ter sido submetida a uma técnica extremamente complexa, sem a qual, por exemplo, no caso da mandioca brava, seria impossível o seu consumo. Essa técnica, incorporada pelos colonizadores, é utilizada até hoje, com algumas mudanças, nas Casas de Farinha.³³

Robert Lowie descreve o processo da produção da farinha e do beiju pelas mulheres indígenas da floresta tropical:

Para preparar a mandioca amarga o tubérculo é raspado, esmagado e esfregado numa tábua com espinhos (espinhas de peixe, dente de cotia ou pequenas pedras pontiagudas). A polpa resultante é esmagada com a mão e colocada em uma cesta cilíndrica para apertar a massa (*tipiti*). Com uma alça superior e uma inferior. A alça

³¹ VELTHEN, Lúcia H. Van. O beiju, um objeto escarificado. Texto anexo do Inventário da Farinha de Mandioca. Arquivo Digital – CD ROOM, Word for Adobe Acrobat 6.0 p. 2.

³² GALLOIS, Dominique. Mito de origem da criação da mulher. Texto anexo do Inventário da Farinha de Mandioca. Arquivo Digital – CD ROOM, Word for Adobe Acrobat 6.0 p. 1.

³³ MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos** nº. 33, Rio de Janeiro, 2004. p. 7 Disponível em: <www.cpdoc.fgv.br/revista/arq/364.pdf > Acesso em: 27 maio 2007.

superior é presa no esteio da casa e um tronco grosso é passado através da alça inferior e é feita a pressão nesse tronco. A Mulher senta na parte livre do tronco e isso contrai a cesta, diminuindo o seu diâmetro. O ácido venenoso escorre através dos orifícios da cesta e é aparado num vaso. A massa esmagada é estendida em uma pedra, onde é esfregada por uma mão de pilão, obtendo uma pasta. Esta pasta resultante é colocada em uma placa de cerâmica em forma de panquecas chamadas “beiju”. Uma parte é ralada em forma de farinha. Pela manhã uma mulher prepara beijos o suficiente pra a alimentação de uma semana dos moradores da casa comunal. Bem espremidos e secos os beijos duram bastante tempo e podem ser facilmente transportados.³⁴

As técnicas de processamento da mandioca desenvolvidas por estes povos, articuladas com a matéria-prima disponível em cada região, deram origem a diversos utensílios domésticos confeccionados em trançados de fibras naturais, cerâmica, pedras, dentes de animais e madeira. Estes e muitos outros artefatos etnográficos foram estudados, designados e classificados por Berta Ribeiro no **Dicionário do artesanato indígena**. A seguir s alguns destes artefatos utilizados para fabricar a farinha e o beiju e também fotos que retratam mulheres indígenas processando a mandioca (Figura 3, Figura 4 e Figura 5)

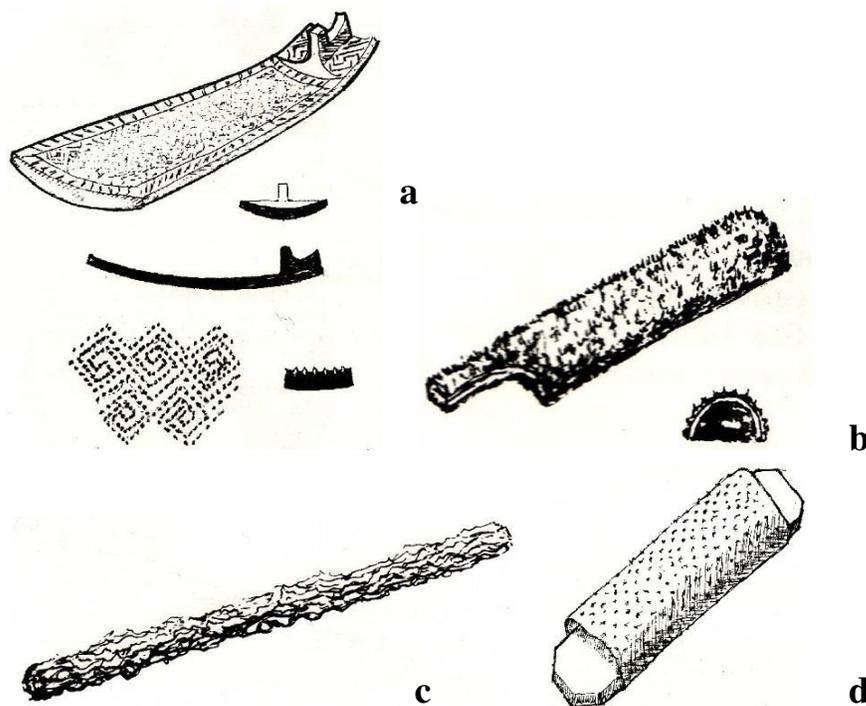


Figura 3: Raladores a) Ralador com incrustação de gnaisse. Índios Baniwa. b) Ralador de raiz de Páxiúba. Índios Tukúna. c) Ralador de raiz de Anjico. Índios Borôro. d) Ralador de lata. Índios Tukúna.

Fonte: RIBEIRO, Berta G. **Dicionário do artesanato indígena**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1988. p. 271-272.

³⁴ LOWIE, Robert H. In STEWARD, Julian H.. **Handbook of South American Indians**. Vol. 3 The tropical forest tribes. Washington: Bureau of American Ethnology, 1948. pp. 6-7.

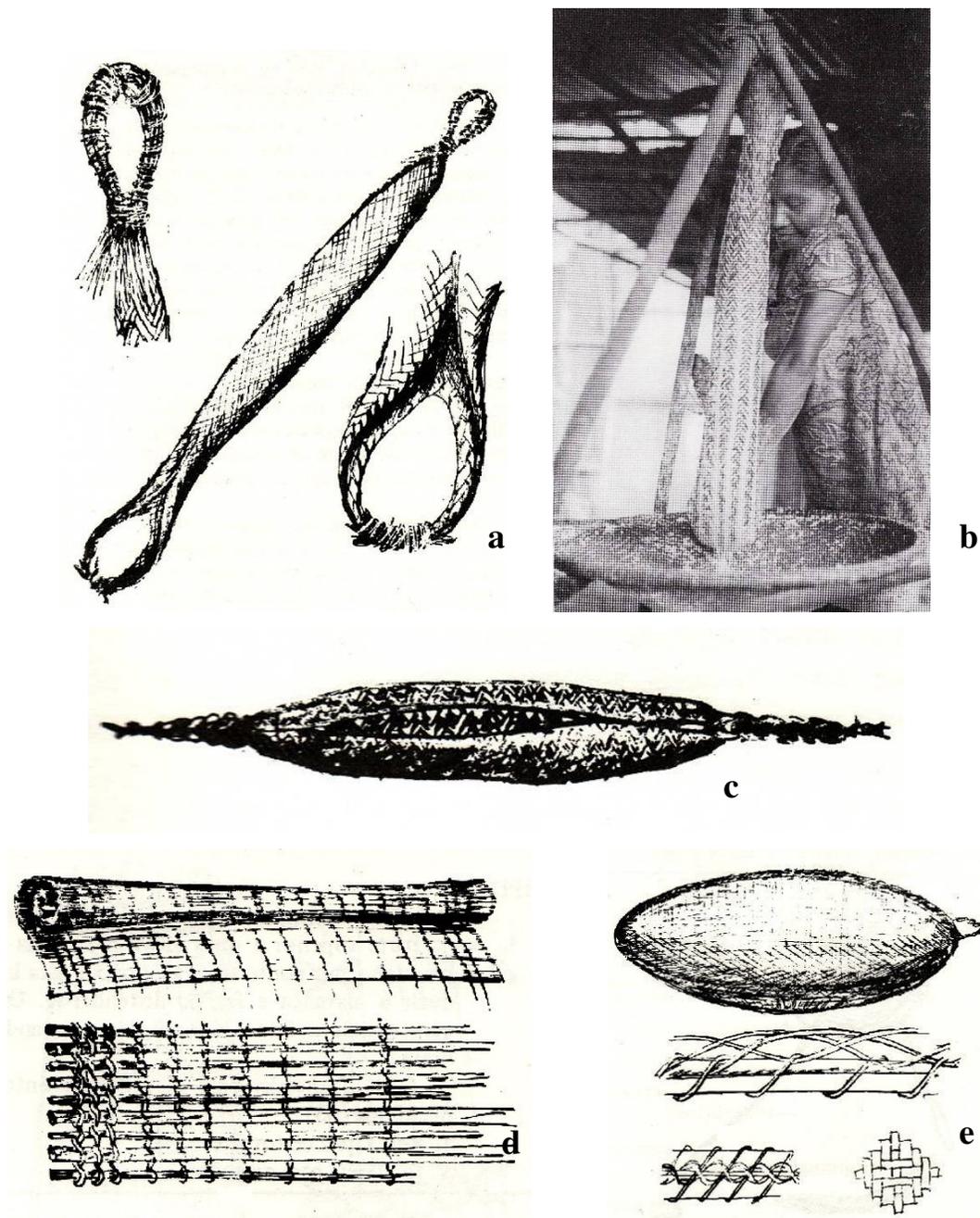


Figura 4: Utensílios para a extração do ácido hidrocianico. a) Tipiti Índios Tukúna. b) Armação trípode com cesto cumatá; c) Tipiti de torção. Índios Mentukútre-Kayapó d)Tuaví - Índios Yawalaptí. e) Cumatá - Índios Wanâna.

Fonte: a, c, d, e) RIBEIRO, Berta G. **Dicionário do artesanato indígena**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1988. pp. 51-58. b) RIBEIRO, Berta G. **Os índios das águas pretas**. São Paulo: Companhia das Letras, Ed. USP, 1995.

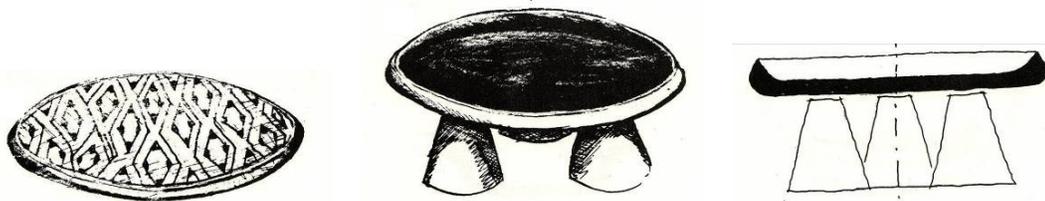


Figura 5: Torrador - Índios Waurá.

Fonte: RIBEIRO, Berta G. **Dicionário do artesanato indígena**. Belo Horizonte: Itatiaia; 1988. p. 28.

Além da farinha e do beiju, os indígenas desenvolveram vários outros produtos culinários derivados da mandioca. Segundo Mário J. Maestri Filho, ao chegarem a terras brasileiras, os portugueses ficaram maravilhados com a gama de alimentos que as tribos Tupis-Guaranis extraíam da mandioca. Entre eles o autor cita: *Mbeu* - espécie de bolo de farinha de mandioca cozida sobre pedra quente, o que hoje se conhece por *beiju*; *Mambeca* - ancestral do atual pirão, feita com raspas de mandioca torrada; *Poqueca* - espécie de bola feita da raspa da mandioca condimentada que é cozida envolta de folha de *Marantaceae*; *Curuba* - raspa de mandioca acrescida de castanha-do-pará (*Berthollettia excelsa*) ou Sapucaia (espécie de coqueiro) cozidos em fogo brando e *Cica* - mingau condimentado preparado à base de fécula fina.³⁵

Daniel P. Kidder, pastor metodista americano que viveu no Brasil entre os anos de 1837 e 1840, em seus relatos de observação da vida colonial nas cidades do Rio de Janeiro e São Paulo, faz referência a uma bebida feita de mandioca. Ela era utilizada pelos indígenas em suas festas realizadas, comumente, uma vez por mês. Nestes eventos, nada comiam, apenas bebiam continuamente até que não houvesse mais uma gota da bebida em toda a aldeia. Ele assim descreve o preparo da bebida, realizado pelas mulheres:

As raízes eram cortadas em rodela e postas a cozer até que amolecassem, depois deixavam esfriar. Em seguida as moças da tribo punham-se a mastigar as fatias, cuspiendo-as dentro de uma vasilha que enchiam de água. A mistura resultante era então levada a ferver, sendo constantemente revolvida. Terminada a cocção, todo o conteúdo da vasilha era transferido para grandes jarras de barro enterradas a meia altura no chão da maloca. Nessas vasilhas cuidadosamente tampadas, dentro de dois ou três dias, dava-se a fermentação. [...] Quando chegava o dia de beber, as mulheres acendiam o fogo em torno das jarras e serviam a bebida assim aquecida, em meias cabaças que os homens vinham receber dançando e cantando e que esvaziavam de um só trago.³⁶

³⁵ MAESTRI Filho, Mário José. Agricultura Africana nos séculos XVI e XVII no litoral angolano. **Caderno do Instituto de Filosofia e Ciências Humanas**. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 1978. pp. 85-86.

³⁶ KIDDER, Daniel P. **Reminiscências de viagens e permanência no Brasil: Rio de Janeiro e São Paulo**. Brasília: Senado Federal, 2001. pp. 205-206.

A presença indígena em Nova Hartz e no sítio histórico em estudo.

Alguns objetos arqueológicos, parte do acervo do Museu Histórico de Nova Hartz, encontrados por agricultores em suas propriedades no Município, confirmam a ocupação destas terras por povos indígenas (Figura 6, Figura 7).

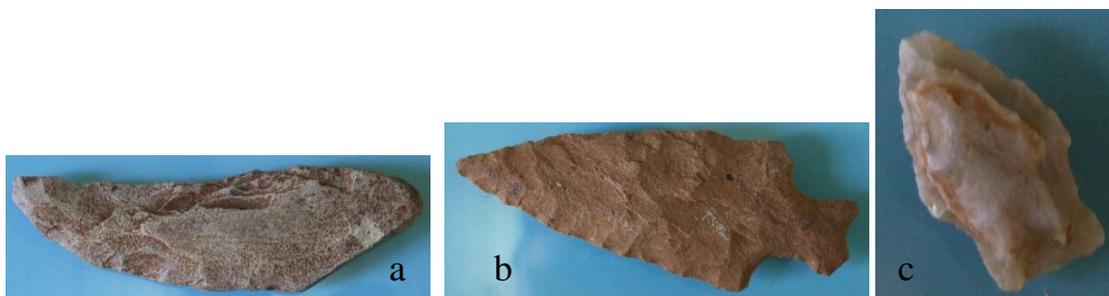


Figura 6: a) Faca de basalto bi face b) Ponta de projétil em basalto lascado. c) Ponta de projétil em quartzo leitoso. Nova Hartz. RS.

Fonte: Museu Histórico de Nova Hartz, 2008.

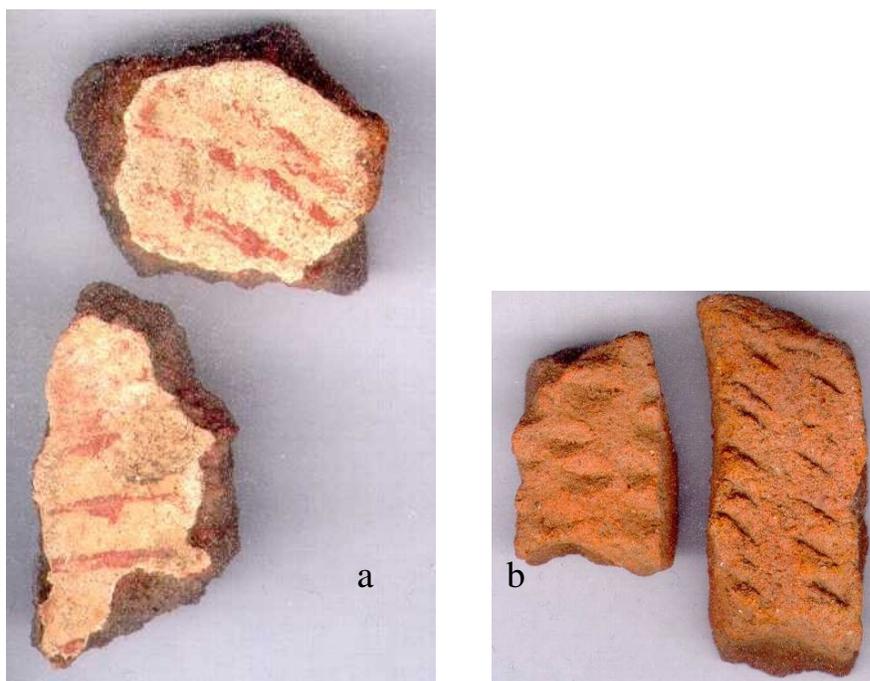


Figura 7: a) Cerâmica do tipo Pintada. b) Cerâmica do tipo Ungulado, Tupi-Guarani. Nova Hartz. RS.

Fonte: Museu Histórico de Nova Hartz, 2008.

O arqueólogo do Instituto Anchieta de Pesquisas da Universidade do Vale do Rio dos Sinos, UNISINOS, Fúlvio Vinícius Arnt, após visitar as propriedades de Otto Hartz e Ary Selzlein, em Nova Hartz e analisar o material arqueológico nelas encontrado, produziu o texto

Nova Hartz antes de Nova Hartz. Nele o pesquisador faz algumas considerações sobre a pré-história local, indicando que, no passado, o território de Nova Hartz foi ocupado não só pelos grupos indígenas denominados de “caçadores-coletores” como também pelos chamados “cultivadores”:

Na ocasião em que estivemos visitando os possíveis sítios arqueológicos (locais onde se encontram vestígios de populações antigas) do município, destacamos dois tipos de objetos encontrados e que são fundamentais para compreendermos a “pré-história” da cidade: pontas de flecha e alguns “cacos” de cerâmica.

Tal destaque se deve por serem elementos bastante representativos de duas culturas diversificadas uma da outra e que habitaram a região em diferentes períodos de tempo: os grupos caçadores-coletores portadores de uma tradição cultural conhecida como Umu, e os grupos de cultivadores, conhecidos como Guarani. Levando-se em conta que esta é uma região de transição entre a mata do topo da serra e a vegetação típica das proximidades de vales de rios, e que existem registros comparativos em outras áreas próximas à Nova Hartz, demonstrando também haver a passagem de grupos humanos portadores da tradição cultural conhecida como Humaitá, pode-se considerar que estes também estiveram aqui.³⁷

Os vestígios de material cerâmico, indicativos da presença da cultura Guarani, encontrados no território de Nova Hartz, permitem pensar que a cultura da mandioca e a produção da farinha, podem fazer parte da história do Município desde antes da chegada dos colonizadores europeus.

A possibilidade de ocupação de territórios comuns por povos indígenas de culturas diferenciadas e o empréstimo de tecnologias entre diferentes povos, é uma hipótese apresentada pelo arqueólogo Sérgio Leite em sua dissertação de mestrado **De pedra em pedra: análise comparativa da indústria lítica em três sítios da Tradição Humaitá no planalto do Rio Grande do Sul – Brasil**, onde o autor afirma: “*A capacidade de adaptação humana é enorme, e ela prevê empréstimos culturais, adoções e adaptações de idéias, re-ocupação de espaços e outros mecanismos implementados pelas populações, na consolidação da conquista de novos territórios.*”³⁸

Em 16 de agosto de 2008, Sérgio Leite, na qualidade de arqueólogo do Museu Antropológico do Rio Grande do Sul - MARS e a equipe do Museu Histórico de Nova Hartz realizaram saída de campo com o objetivo de prospectar material arqueológico às margens do arroio da Bica, na propriedade de Afonso Waldo Henkel, sítio histórico foco deste trabalho e na propriedade de Emma Henkel. Foram encontrados, às margens do arroio, artefatos produzidos a partir de seixos de basalto. São pedras lascadas que, segundo o arqueólogo, eram

³⁷ NOVA HARTZ, Museu Histórico de. ARNT, Fúlvio V. **Nova Hartz antes de Nova Hartz**. 2006 Disquete 3 ½ pol. Word for Windows 7.0

³⁸ LEITE, Sérgio. **De Pedra em pedra: análise comparativa da Indústria lítica em três sítios da Tradição Humaitá no planalto do Rio Grande do Sul – Brasil**. Dissertação (Mestrado em História) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas. Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, 1999. p. 58.

utilizadas pelos indígenas que habitavam a região como instrumentos para cortar, esmagar e moer (Figura 8).



Figura 8: Artefatos líticos no sítio Atafona e Moinho Henkel.
Fonte: Museu Histórico de Nova Hartz, 2008.

Estes artefatos trouxeram uma grande contribuição ao trabalho. Através deles e de pesquisas produzidas pelos arqueólogos Pedro Ignácio Schmitz, Jefferson Luciano Zuch Dias e por outros pesquisadores que estudaram a cultura material dos povos indígenas no Brasil meridional, é possível construir a hipótese da presença Kaingang na região que abrange o sítio histórico da família Henkel. Ao analisarmos os desenhos de artefatos líticos (Figura 9), elaborados a partir do material encontrado em vários sítios arqueológicos pré-históricos, na região do Planalto Meridional, território de ocupação Kaingang, é possível encontrar instrumentos líticos com formas similares as dos instrumentos acima apresentados:



Figura 9: Instrumentos líticos, formas do Planalto.

Fonte: SCHMITZ apud DIAS, Jefferson Luciano Zuch. A tradição Taquara e sua ligação com o índio Kaingang. Dissertação (Mestrado em História) - Centro de Ciências Humanas. UNISINOS, 2004. pp. 78-80.

O pesquisador Jefferson Luciano Zuch Dias, ao examinar a continuidade histórica entre a tradição Taquara e o índio Kaingang, se utiliza de alguns autores que desenvolveram

estudos sobre os artefatos produzidos por estes povos e que mostram similaridades indicadoras de continuidade cultural:

Mabilde (1983) escreve que os Kaingang possuíam pouca variedade de instrumentos e que estes eram rudimentares; aparentemente, estes artefatos seriam percutores, mãos de pilão, mós, raspadores e machados feitos a partir de seixos retirados das margens de rios próximos dos locais onde estes se encontravam. Ressalta também que eles não fabricavam nenhum tipo de pote cerâmico, a não ser alguns cestos feitos com fibras vegetais para depositar e transportar os frutos colhidos na mata, e outros revestidos com cera de abelha para armazenar água.

Entre os instrumentos registrados junto aos Kaingang, conforme podemos encontrar nos registros de Borba (1908), Tommasino (1995), Veiga (2000), Silva (2001), entre outros, temos as mãos de pilão, os machados líticos, cestas de diversos tamanhos feitas com fibras vegetais, arcos e flechas e tacapes feitos com madeira, algumas pontas de flechas de osso ou pedra; e panelas de barro feitas da mesma maneira e com decorações e formas similares àquelas encontradas nos sítios arqueológicos pertencentes à tradição Taquara.³⁹

O autor também esclarece que estes instrumentos eram utilizados, dentre outras atividades cotidianas, na confecção de outros instrumentos, para esmagar frutos como o pinhão, moer grãos e outros alimentos, cortar e beneficiar a madeira e preparar a roça.

1.1.2 A cultura da mandioca, os colonizadores europeus e os cativos africanos

Os primeiros portugueses que chegaram a terras brasileiras, ao estabelecerem contato com os silvícolas que aqui viviam, conheceram a mandioca e os vários produtos dela derivados. Segundo Maria Thereza Camargo os colonizadores, ao identificarem o valor nutricional da raiz, se apropriaram de suas técnicas de cultivo e de fabricação da farinha e a utilizaram como importante aliada na conquista de novas terras e no comércio de trabalhadores africanos escravizados. A autora explica:

[...] tal importância recaía no valor nutricional desses tubérculos que permitia alimentar não só os portugueses que iam se fixando nos pontos da costa africana onde eram instaladas feitorias, como também servia de alimentação dos escravos, tanto nos navios como nos diferentes pontos do Brasil, onde eram negociados e levados por seus compradores para diferentes áreas do País.⁴⁰

Daniel P. Kidder relata que os colonizadores portugueses, após aprenderem a arte da fabricação da farinha de mandioca com os índios, logo inventaram máquinas e prensas para produzir a massa e retirar o suco branco venenoso da mandioca (Figura 10). O pastor

³⁹ DIAS, Jefferson Luciano Zuch. **A tradição Taquara e sua ligação com o índio Kaingang**. Dissertação (Mestrado em História) - Centro de Ciências Humanas. UNISINOS, 2004. p. 173. Disponível em: <www.anchietano.unisinos.br/publicacoes/textos/dias2004.pdf>. Acesso em: 04 mar. 2009.

⁴⁰ CAMARGO, ob. cit. p. 23.

metodista descreve como era realizado o processo de fabricação da farinha na Fazenda do Jaraguá:

[...] consistia, primeiramente, em cozer as raízes para remover a casca e depois ralá-las, comprimindo-as com a mão contra um ralo circular movido a água. A farinha assim obtida era então acondicionada em sacos próprios, diversos dos quais eram apertados em conjunto, numa prensa de rosca, acionada a mão, para expelir o caldo. A massa solidificada pela pressão era depois moída em pilões e colocada em fornos abertos aquecidos por baixo, onde a farinha, revolvida constantemente, logo secava.⁴¹

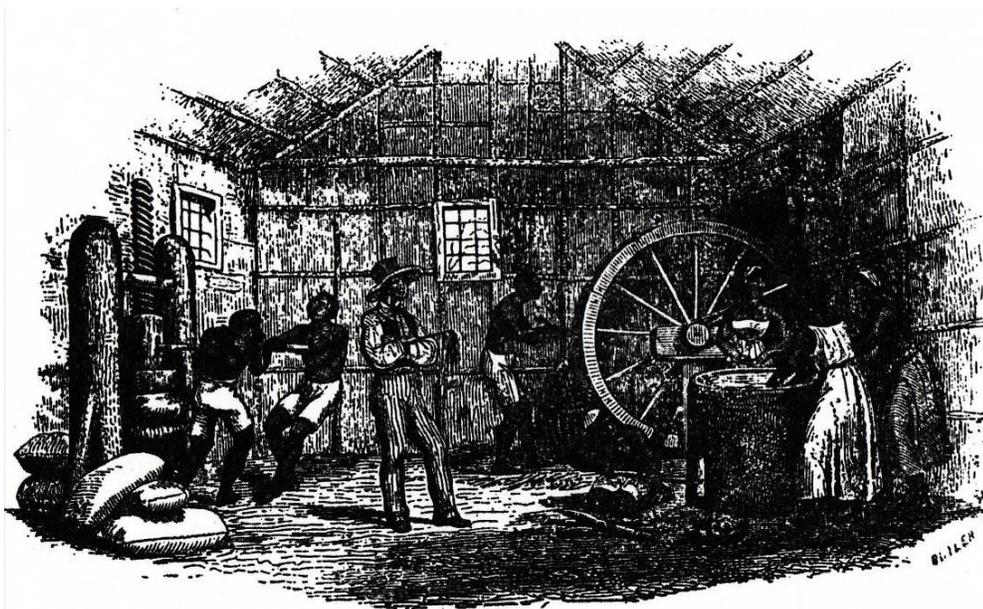


Figura 10: Engenho de mandioca.

Fonte: KIDDER, Daniel P.. **Reminiscências de viagens e permanência no Brasil: Rio de Janeiro e São Paulo**, Brasília: Senado Federal, 2001. p. 206.

Muitas vezes, os trabalhadores escravizados produziam a farinha de mandioca em adegas ou em outros locais de menor risco para acidentes. O preparo da farinha era considerado perigoso à saúde e os encarregados deste trabalho, a fim de tonificar o coração e o estômago, usavam na comida flores de *nhambi* e raiz de *urucu*. Kidder revela em sua obra, que a mandioca e seu suco podiam também ser utilizados como veneno, antídoto, remédio e produto de limpeza. Mulheres indígenas mataram maridos e trabalhadores escravizados mataram senhores ao misturarem em suas comidas, os insetos de coloração esbranquiçada que se desenvolviam no suco branco venenoso retirado da polpa da mandioca. Um cataplasma de massa de mandioca misturada com um pouco do suco era considerado um excelente remédio para abscessos. O suco, além de ser considerado poderoso antídoto contra mordedura de

⁴¹ KIDDER, ob. cit., p. 207.

cobra, era também utilizado como vermífugo e para corroer tecidos afetados por antigas feridas. Para limpar peças em ferro utilizavam-no em estado natural.⁴²

Ao observarmos a obra de Johann Moritz Rugendas “Préparation de la racine de mendiocca” (Figura 11) é possível entender como era realizado o trabalho de produção da farinha pelos cativos africanos nos engenhos dos colonizadores portugueses. Através desta pintura verifica-se que, diferentemente das aldeias indígenas, onde só as mulheres se envolviam no trabalho de produção dos derivados da mandioca, nestes engenhos trabalhavam homens e mulheres.

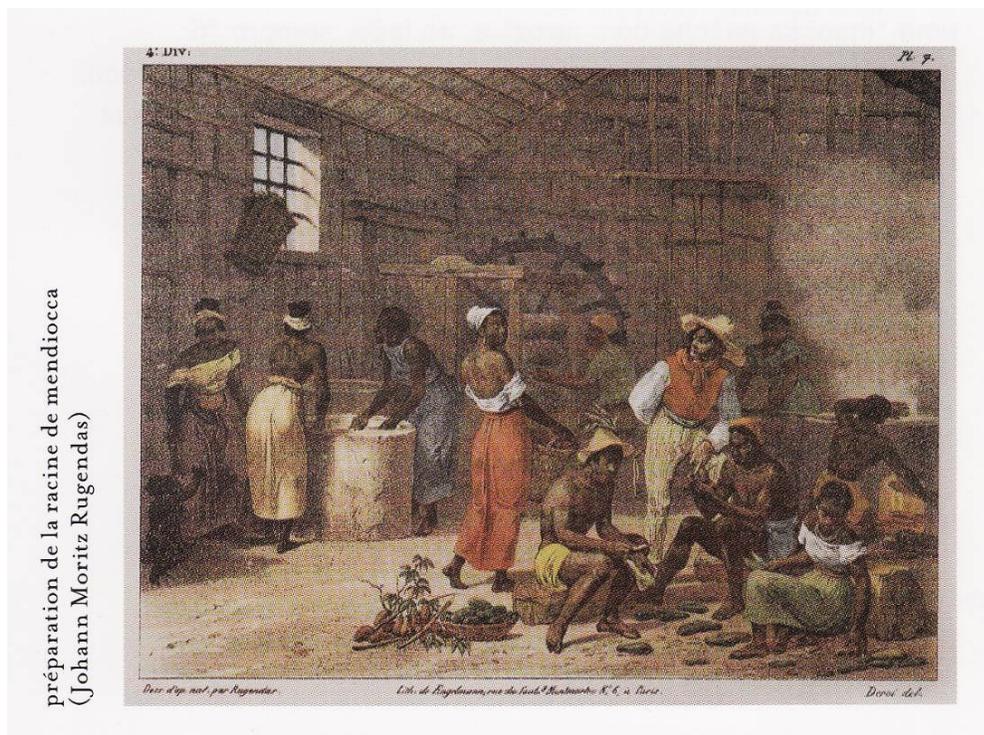


Figura 11: Preparação da raiz de mandioca.

Fonte: RUGENDAS, Johann Moritz. Préparation de la racine de mendiocca, CD-ROOM do Inventário da Mandioca.

No amplo galpão de pau-a-pique são retratados, em primeiro plano, três cativos descascando a raiz à mão. Sobre o canto esquerdo, outros três aparecem preparando a massa da mandioca, sobre uma grande gamela elevada do chão. Ao fundo, ao lado destes, está a prensa, utilizada na retirada do suco venenoso da massa. Logo ao lado da prensa, outro cativo remexe a farinha em um tacho ao mesmo tempo em que abastece a fornalha de lenha. Um homem branco de chapéu supervisiona o trabalho. Bem ao fundo, aparece uma roda que, provavelmente, movimentava algum equipamento no engenho.

⁴² *Ibidem* pp. 204-205.

A tecnologia das atafonas e azenhas

Segundo Jorge Dias, no artigo “Moinhos portugueses”, o termo “atafona” é utilizado para moinhos movidos à tração animal:

[...] estes moinhos de tração animal chegaram aos nossos dias sob o nome de atafonas. Ainda há poucos anos eram usados nas regiões onde não havia águas correntes e onde o vento era irregular ou insuficiente. Estas atafonas eram movidas por bois ou cavalos [...] o movimento circular do animal era transmitido por uma roda dentada a um carreto que estava ligado ao eixo vertical, que fazia girar a mó [...].⁴³

Este primitivo engenho de fazer farinha de trigo, no início do século XX, em Portugal, estava em vias de extinção e com ele a arte de atafoneiro, que teve certo prestígio nos primórdios da história do país. No início do século XVI, somente na cidade de Lisboa havia 264 atafonas.⁴⁴

Quanto ao moinho movido pela força da água sobre rodas dispostas na vertical, Jorge Dias também esclarece:

Os moinhos de roda vertical, a que em Portugal costumamos chamar azenhas, são menos numerosos e usam-se, sobretudo nos rios de curso mais regular e menos sujeitos a cheias súbitas. Estes moinhos são acionados por uma roda vertical com um eixo horizontal, em cuja extremidade está fixada uma roda dentada que transmite a força a um carreto engravado num eixo que faz girar a mó. É, portanto, um aparelho mais complexo e de construção mais dispendiosa.⁴⁵

A origem das azenhas perde-se no tempo, não havendo, quanto a este tema, grande unanimidade de opiniões. Quem primeiro descreveu o mecanismo das azenhas foi o engenheiro romano Vitruvius, no seu “Tratado de Arquitetura” (Figura 12). De acordo com Jorge Dias:

Vitruvius na De Arquitetura, faz-lhe referência, como sendo uma máquina ainda pouco conhecida e usada em 25 a.C. Parece que só no século IV da nossa era é que este moinho se começou a generalizar em Roma, talvez pelo encarecimento da mão-de-obra, visto que o Cristianismo, na sua luta contra a escravatura, tornou menos utilizável o trabalho não remunerado.⁴⁶

⁴³ DIAS, Jorge. Moinhos Portugueses. Porto: **Revista de Etnografia** nº. 6, 1964. pp. 197-201.

⁴⁴ FIGUEIRA, Américo Barata. O moinho na paisagem aguedense. **Boletins Culturais da Associação para o Estudo e Defesa do Patrimônio Natural e Cultural da Região de Aveiro**. Disponível em: <<http://www.prof2000.pt/users/hjco/aderav/Pg003060.htm>>. Acesso em: 05 jan. de 2007.

⁴⁵ DIAS, ob. cit., 1964. p. 209.

⁴⁶ *Idem* p. 210.

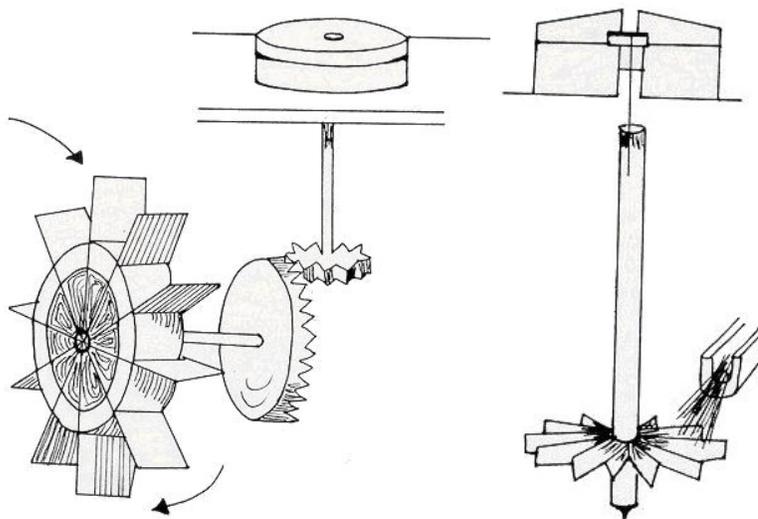


Figura 12: Azenha segundo Vitruvius.

Fonte: SEQUEIRA, Maria do Carmo C. Um moinho de água na Freguesia de Foz de Arouce. Disponível em: <www.cm-lousa.pt/museu/azinhas.htm>. Acesso em: 13 maio 2008.

Através da análise de documentos de compra e venda, troca ou doação de bens imóveis do período medieval, onde as benfeitorias nos lotes aparecem descritas, Carmen Orcastegui Gros, na obra “Notas sobre el molino hidráulico como instrumento de trabajo y dominacion em el Aragon medieval (siglos XIII-XV)”, constatou que, antes do século XI, os muçulmanos espanhóis haviam construído diversos engenhos junto aos cursos d’água que cruzavam ou margeavam seus povoados. Eram as azenhas ou moinhos hidráulicos de origem árabe.⁴⁷

O moinho hidráulico de roda vertical ou azenha é bem mais complexo que o de tração animal ou atafona e requer algumas condições para a sua locação. Na obra “Moinhos de vento no Concelho de Oeiras”, Jorge Augusto Miranda e João Carlos Viegas descrevem o funcionamento de um moinho hidráulico de roda vertical aos moldes do existente na Atafona e Moinho Henkel:

Este tipo de azenha é utilizado em rios pouco caudalosos e com leitos de forte pendente. A montante constrói-se um açude, que represa a água, de onde esta é conduzida até a parte superior da roda da azenha através de uma levada de pequeno declive. Na roda, a água é retida em pequenos compartimentos na sua periferia (os copos) e cria, por ação do seu peso próprio, um momento em relação ao eixo, que promove o movimento. O açude eleva o nível da superfície livre da água por forma a garantir o potencial energético necessário ao funcionamento do moinho. A levada destina-se à condução da água até o mecanismo motor e não à aceleração do fluído. Por isso, o seu declive é minimizado de forma a garantir apenas o caudal necessário

⁴⁷GROS, Carmen O.. **Notas sobre el molino hidráulico como instrumento de trabajo y dominacion em el Aragon medieval (siglos XIII-XV)**. Zaragoza: Universidade de Zaragoza, 1979. p. 100.

ao acionamento da roda. É nessa última, que a transformação da energia potencial em cinética tem lugar [...] ⁴⁸

De acordo com Erni Guilherme Engelmann, na obra **A saga dos alemães – Do Hunsrück para Santa Maria do Mundo Novo**, durante a povoação de São Vicente, no século XVI, vieram para o Brasil, além dos portugueses, alguns alemães, italianos e franceses. Neste período, os primeiros povoadores iniciaram o cultivo da cana-de-açúcar com mudas vindas da Ilha da Madeira. Em São Vicente, no Estado de São Paulo, considerada a primeira cidade do Brasil, o técnico alemão Johann Von Hülsen, natural de Hüls, construiu o primeiro engenho de fabricação de açúcar do Brasil movido à água.⁴⁹ Na mesma obra de Engelmann, encontramos a imagem de um antigo moinho na Alemanha (Figura 13), onde as rodas d'água são muito parecidas com as encontradas no sítio pesquisado.

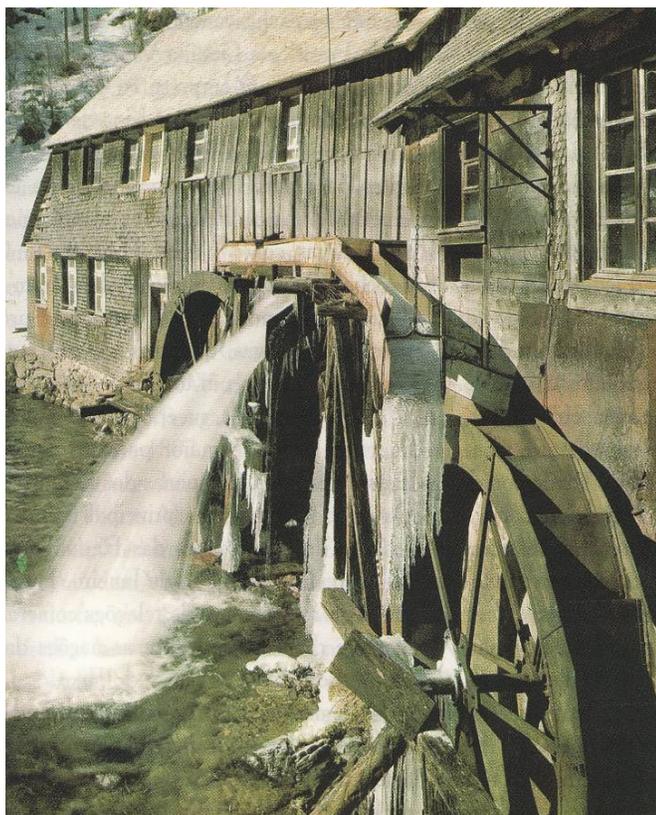


Figura 13: Antigo moinho Hollenthal, na Alemanha.

Fonte: ENGELMANN, Erni Guilherme. **A saga dos alemães – Do Hunsrück para Santa Maria do Mundo Novo**. Igrejinha: S. ed. E.G. Engelmann, 2004. p. 29.

⁴⁸MIRANDA, Jorge Augusto, VIEGAS, João Carlos. **Moinhos de vento no Concelho de Oeiras**. Oeiras: Câmara Municipal de Oeiras, 1992. p. 18.

⁴⁹ENGELMANN, E. G. **A saga dos alemães, do Hunsrück para Santa Maria do Novo Mundo**, V.1, Igrejinha: S. ed. E.G. Engelmann, 2004. p. 29.

No início do século XIX, quando da chegada dos imigrantes alemães na Colônia Alemã de São Leopoldo, os engenhos movidos à tração animal ou à água já existiam na região do vale do rio dos Sinos. Os luso-brasileiros, que iniciaram a colonização dessas terras, se instalaram ao longo dos cursos d'água navegáveis e das estradas de tropeiros. Os descendentes portugueses, utilizando a mão-de-obra de trabalhadores escravizados, cultivavam em suas propriedades a cana-de-açúcar para fazer melado, cachaça e rapadura e a mandioca para fazer farinha. Através do depoimento da neta de escravos Otília Francisca de Lima, no ano de 2003, ao acadêmico do curso de História das Faculdades de Taquara, Paulo Heitor Leal de Barros, é possível conhecer um pouco do árduo trabalho dos cativos no plantio da mandioca e produção da farinha na região:

[...] atafona é coisa que precisava bastante gente, não era como hoje que a coisa é com facilidade, mandioca tinha que ser rapada à mão, tirar os pés tudo à mão, tinha que fazer tudo com as mãos, a atafona em Parobé onde o meu marido trabalhava, era tudo com criação.⁵⁰

Tanto nas entrevistas e conversas realizadas com o proprietário do sítio histórico pesquisado, como nas demais entrevistas realizadas pela historiadora Vânia Priamo e pelo genealogista Ernani Haag, com antigos moradores de Nova Hartz, referidas mais adiante, o termo “atafona” é utilizado para nominar as agroindústrias familiares de farinha de mandioca e “moinho” as de farinha de milho, de farinha de trigo, de descascar arroz ou de moer raspa de mandioca. Por razões de preservação da identidade cultural local, mesmo que o sistema de geração de energia do sítio histórico seja, na origem do termo, uma azenha (rodas d'água) e não uma atafona (tração animal) optou-se por continuar a chamá-lo de Atafona e Moinho Henkel. Os recibos de impostos pagos à Intendência de São Leopoldo, que fazem parte do acervo do Museu Histórico de Nova Hartz, também assim definem o negócio da família Henkel.

⁵⁰ REINHEIMER, D. N.(org). **Terra, gente e fé: aspectos históricos de Taquara do Mundo Novo**. Parte II, Taquara: Faculdades Integradas de Taquara, 2005 p. 37 e 41.

1.2 O lugar

1.2.1 O vale do rio dos Sinos

Ao buscarmos caracterizar a região do vale do rio dos Sinos, foi possível verificar que a mesma está delimitada sob diferentes perspectivas. Uma delas divide o Estado do Rio Grande do Sul em 24 regiões de planejamento onde os municípios estão agrupados de acordo com um mínimo de homogeneidade em suas situações e pertencem a áreas com dinâmicas sociais e econômicas similares. São os Conselhos Regionais de Desenvolvimento Econômico (COREDE). Nesta perspectiva, o COREDE do vale do rio dos Sinos é composto por 14 municípios e abrange uma área de 1.385,5 km² (Figura 14). Fazem parte deste Conselho: Araricá, Campo Bom, Canoas, Dois Irmãos, Estância Velha, Esteio, Ivoti, Nova Hartz, Nova Santa Rita, Novo Hamburgo, Portão, São Leopoldo, Sapiranga e Sapucaia do Sul.⁵¹ Segundo o IBGE, a região do vale do rio dos Sinos também abrange estes 14 municípios acima e de acordo com a contagem da população realizada em 2007, ela tinha 1.273.582 habitantes.⁵²

Conforme o Comitê de gerenciamento da bacia hidrográfica do rio dos Sinos (COMITESINOS), órgão que estuda e gerencia a referida bacia, a região do vale do rio dos Sinos é formada por 32 municípios, que ocupam uma área de 3.800 km² (Figura 15). São eles: Caraá (nascente), Osório, Canela, Santo Antônio da Patrulha, São Francisco de Paula, Gramado, Riozinho (percurso superior), Araricá, Rolante, Igrejinha, Santa Maria do Herval, Parobé, Nova Hartz, Taquara, Glorinha, Três Coroas, Cachoeirinha, Novo Hamburgo, Gravataí, São Sebastião do Caí, Dois Irmãos, Campo Bom, Sapiranga, Estância Velha, Ivoti, Sapucaia do Sul, Esteio, Canoas, Portão, Capela de Santana, Nova Santa Rita e São Leopoldo.

A região localiza-se na porção leste do estado do Rio Grande do Sul, tendo ao norte a Serra Geral. Como é possível verificar no mapa da Figura 15, ela caracteriza-se por ser permeada por muitos cursos d'água. O principal deles é o sinuoso rio dos Sinos, um dos principais rios do estado do Rio Grande do Sul. Seu nome que também serve para denominar a região teria inspiração na sinuosidade de seu curso inferior. Antes da chegada dos

⁵¹ SPRICIGO, Gisele e FILIPPI, Eduardo Ernesto. **O rural no vale do rio dos Sinos: desaparecimento ou permanência?** Disponível em: <<http://www6.ufrgs.br/pgdr/arquivos/505.pdf>>. Acesso em: 31 jan. 2009.

⁵² INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Contagem populacional 2007. Disponível em: http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/contagem2007/contagem_final/tabela1_2_23.pdf> Acesso em: 31 jan. 2009.

colonizadores europeus, este território era de domínio dos povos indígenas. Hoje, porém, existe apenas uma pequena reserva da etnia guarani na parte alta do rio.⁵³

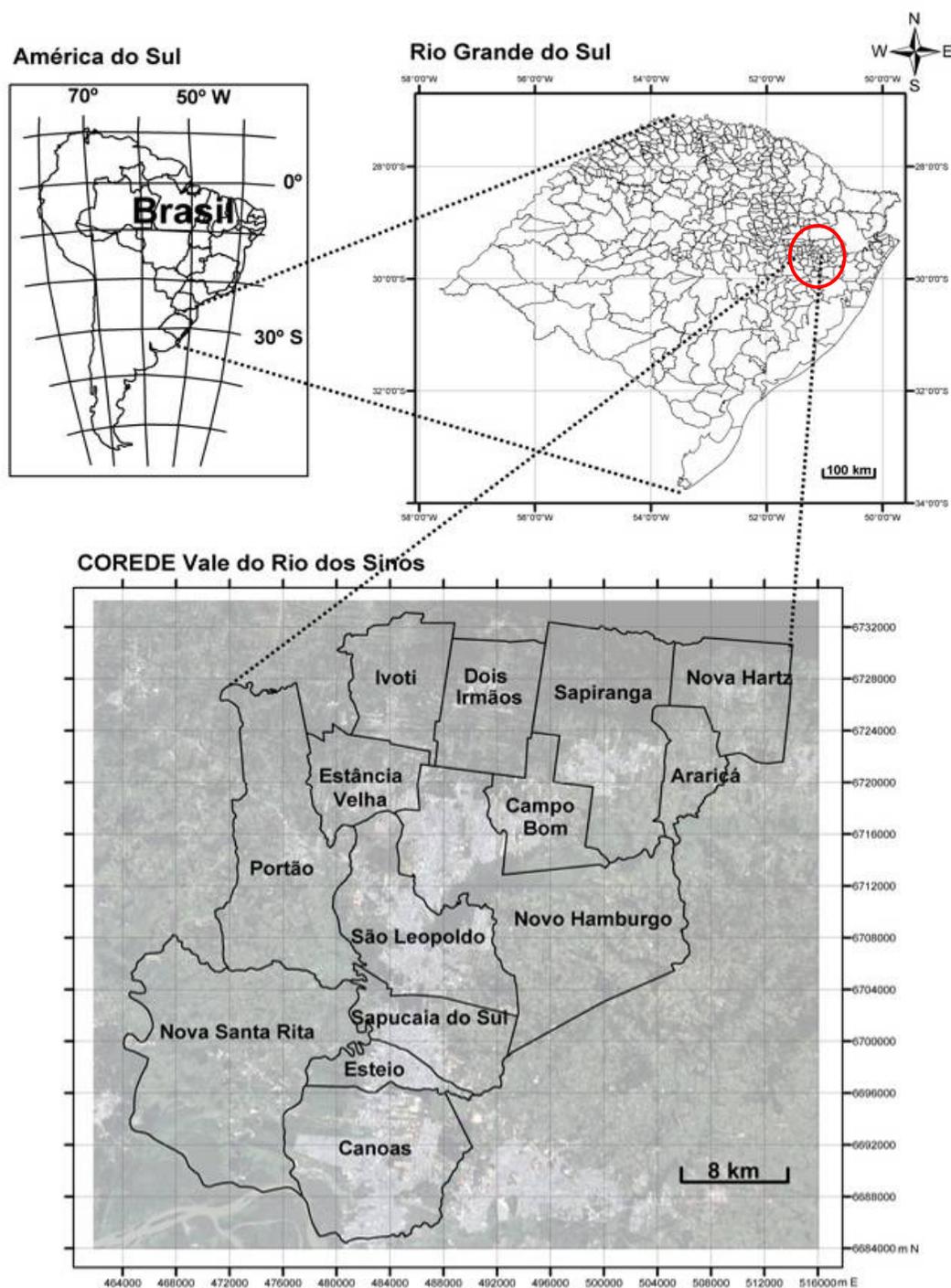


Figura 14: Mapas de situação e localização do Conselho Regional de Desenvolvimento vale do rio dos Sinos. RS
 Fonte: Projeto DATA Sinos. Disponível em: <www.datasinos.unisinos.br/area_estudo.htm>.
 Acesso em: 15 mar. 2009.

⁵³ Comitê de Gerenciamento da Bacia Hidrográfica do rio dos Sinos. Caracterização da Bacia Hidrográfica do Rio dos Sinos, 2008. Disponível em: <www.comitesinos.com.br> Acesso em: 02 fev. 2009.



Figura 15: Mapa com os 32 municípios integrantes da bacia hidrográfica do rio dos Sinos.

Fonte: COMITÊ DE GERENCIAMENTO DA BACIA HIDROGRÁFICA DO RIO DOS SINOS (RS). **Caracterização da bacia hidrográfica do rio dos Sinos**, 2008. Disponível em: <www.comitesinos.com.br> Acesso em: 02 fev. 2009.

Embora o processo de desenvolvimento do vale do rio dos Sinos tenha iniciado com a participação de açorianos e africanos, conforme Simone Manfredini em seu artigo “Origens históricas do capital social no município de São Leopoldo- RS” há poucos dados sobre a presença destes na região. A maior parte da literatura sobre a história do desenvolvimento do vale do rio dos Sinos está voltada para a colonização alemã. A autora afirma:

Ressalta-se que São Leopoldo era zona de sesmarias e que a ocupação do território foi anterior à colonização alemã. Assim, têm-se registros da existência de negros africanos e de açorianos no Rio Grande do Sul, desde o século dezoito. No entanto, torna-se difícil resgatar a participação dos negros e também dos açorianos numa região cuja história apresenta vasta bibliografia sobre a colonização alemã e escassa participação das demais etnias no processo de desenvolvimento.⁵⁴

No final do século XVIII, o Império de Portugal instalou na região que hoje corresponde ao município de São Leopoldo, um projeto que utilizava a mão-de-obra dos cativos africanos para a produção de linho cânhamo e confecção de cordoaria. Considerado precursor no desenvolvimento da economia da região, este projeto fracassou e em 1824 a chamada Real Fitoria do Linho-Cânhamo foi fechada. Neste momento, segundo a carta de

⁵⁴ MANFREDINI, Simone. Origens Históricas do Capital Social no Município de São Leopoldo - RS. Disponível em: <www.capitalsociaisul.com.br/capitalsociaisul/desenvolvimentoregional/Grupo%203/06.pdf>. Acesso em: 27 jul. 2009.

José Feliciano Fernandes Pinheiro, na época presidente da Província do Rio Grande do Sul, ao primeiro inspetor da Colônia Alemã de São Leopoldo, José Thomas de Lima, haviam 321 trabalhadores escravizados na Real Feitoria. Manfredini, ao cotejar este dado por ela pesquisado com estudos realizados por Moehlecke faz a seguinte reflexão: *acredita-se que muitos negros permaneceram com os imigrantes alemães e contribuíram para a construção da antiga colônia de São Leopoldo.*⁵⁵

A antiga colônia de São Leopoldo, inicialmente teve como sede justamente as instalações da Real Feitoria do Linho Cânhamo. Em 25 de julho de 1824, desembarcaram no atual município de São Leopoldo os primeiros 39 imigrantes alemães que vieram para colonizar a região. Em 26 de novembro do mesmo ano seguiu-se outra leva com 81 pessoas. A imigração avançou rapidamente e em seis anos, após o seu início, há estimativas de que a colônia contava com 4.856 imigrantes.⁵⁶

Günter Weimer, em seu livro **Arquitetura popular da imigração alemã** revela a diversidade cultural destes imigrantes: *Eram de origem étnica e sociocultural diversa. Cerca de metade era de renanos; aproximadamente um quinto de vestfalianos; outro tanto de pomeranos e o restante, das mais diversas regiões da cultura alemã.*⁵⁷

O espaço territorial da Europa, constituído por diferentes reinos, ducados, grã-ducados e cidades livres, inicialmente denominado Confederação Germânica, a partir de 1871, sob a liderança de Otto Von Bismark foi unificado e recebeu o nome de Alemanha.⁵⁸ Neste trabalho optamos por chamar os imigrantes oriundos deste espaço territorial, mesmo que antes de sua unificação, de “alemães”, devido à bibliografia pesquisada, que assim o faz.

Inicialmente estes colonizadores dedicaram-se à agricultura de subsistência, atividade que ainda perdura em muitos locais do Vale. Entre os anos de 1850 e 1900, a produção e a manufatura de produtos agrícolas ajudaram na expansão e na consolidação do comércio com Porto Alegre. Este intenso comércio se utilizou do rio dos Sinos como via de transporte e gerou uma mudança econômica na região.⁵⁹

Do final do século XIX a meados do século XX, a farinha de mandioca desempenhou um papel importante na economia da região e do Rio Grande do Sul. Segundo Aurélio Porto,

⁵⁵ *Ibidem* p. 2.

⁵⁶ ENGELMANN, ob.cit., 2004. p. 67 e 73.

⁵⁷ WEIMER, Günter. **Arquitetura popular da imigração alemã**, 2.ed., Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2005. p. 414.

⁵⁸ *Idem* pp. 32-48

⁵⁹ RIBEIRO, Neusa M. B.. A mídia alternativa na constituição das redes informais de comunicação no Vale do Rio dos Sinos, como um dos elementos fomentadores do desenvolvimento regional. In TERCEIRO ENCONTRO NACIONAL DA REDE ALFREDO DE CARVALHO, Novo Hamburgo, 2009. Disponível em: <www.redealcar.jornalismo.ufsc.br> Acesso em: 13 jul. 2009.

em seu livro **O trabalho alemão no Rio Grande do Sul**, em 1889 a farinha de mandioca apresentava a maior contribuição nos valores das exportações da Província.⁶⁰

No vale do rio dos Sinos, as terras arenosas eram propícias ao cultivo da mandioca. A região desenvolveu-se economicamente, sobretudo, baseada na produção de farinha de mandioca e no aproveitamento do couro de gado bovino para a produção de calçados. De acordo com informações divulgadas pelo Comitê da Bacia Hidrográfica do Rio dos Sinos:

[...] em 1924, dos 604 moinhos de mandioca em operação no Estado, 441 estavam em colônias alemãs. A predominância é mais forte na indústria do couro, que ainda hoje se mantém como a principal atividade no Vale do Sinos. Há 66 anos, dos 837 curtumes gaúchos, 700 eram de alemães, enquanto 55% da produção de calçados também se dava em empresas de proprietários germânicos.⁶¹

1.2.2 O município de Nova Hartz

Segundo pesquisas realizadas pelo genealogista Ernani Haag, em 1826 chegava ao Rio de Janeiro o transatlântico *Der Kranich*, em sua segunda viagem, trazendo mais uma leva de imigrantes que iriam estabelecer-se na Colônia Alemã de São Leopoldo. Entre estes se encontrava Wilhelm (Guilherme) Hartz, com sua família, composta por sua esposa Judita (Juditte?) Bore (Boherer?) e quatro filhos: Jakob (Jacó), com 17 anos; Konrad (Conrado), com 14 anos; Johann Philipp (João Felipe), com 12 anos e Wilhelm (Guilherme), com 6 anos. Eram habitantes de Wahlheim/Alzey/Hessen, na Alemanha.

Após 1845, com o fim da Revolução Farroupilha, a colonização de terras, que havia paralisado, recomeçou e novos lotes foram postos à venda no vale do rio dos Sinos. Em 1846, Tristão Monteiro começou a venda de lotes coloniais sobre suas terras na Fazenda Mundo Novo. A propriedade ficava à esquerda do arroio Grande, afluente do rio dos Sinos que corta o atual município de Nova Hartz no sentido norte/sul. Neste mesmo momento, à direita do arroio Grande, a Fazenda do Padre Eterno, de propriedade de Johann Peter Schmidt e seu sócio Kraemer também era dividida em 20 lotes para a venda, recebendo o nome de Colônia da Bica.

Três dos irmãos Hartz, chegados a São Leopoldo em 1826 com seus pais, cresceram, casaram e foram buscar novas terras para instalar suas famílias. Adquiriram lotes de Tristão Monteiro, iniciando o povoamento que ficaria conhecido como Picada Hartz. Os primeiros lotes da Colônia da Bica (do lote 4 ao lote 8), foram adquiridos pela família Haag, uma das

⁶⁰ PORTO, Aurélio. **O trabalho alemão no Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Martins Livreiro, 1996. p. 213.

⁶¹ *Apud* RIBEIRO, Neusa M. B., ob. cit., p. 4.

pioneiras na ocupação desta localidade, posteriormente chamada de Arroio da Bica. Ernani Haag encontrou no Arquivo Público, em Porto Alegre, o documento dessa compra realizada por Franz Peter Haag, datado de 17 de março de 1855. A compra das terras pelos irmãos Hartz data de 21 de janeiro de 1850. Porém, o genealogista encontrou um registro de casamento na Igreja Evangélica de Campo Bom, de 14 de julho de 1849, onde o pastor de Campo Bom informou que os noivos Georg Daniel Schmidt e Anna Margaretha Schein eram [...] *moradores da Picada dos Harz*.⁶²

A demora nos processos de registro da compra das terras dificulta a precisão para determinar a data da chegada dos Hartz à região. Os dados analisados indicam sua chegada entre os anos de 1846, quando Tristão Monteiro começou a vender essas terras, e o ano de 1849, conforme o registro do casamento citado.

A economia das vizinhas comunidades de colonos de origem alemã, que atualmente fazem parte do território do município de Nova Hartz, inicialmente estava estruturada na agricultura familiar, embora alguns colonos trabalhassem também como ferreiros, funileiros, oleiros, sapateiros, marceneiros, alfaiates, costureiras e comerciantes. Aqueles que possuíam melhores condições financeiras produziam e comercializavam a farinha e a raspa de mandioca.⁶³ Algumas destas agroindústrias familiares tinham seus equipamentos movidos à tração animal e outras, localizadas em propriedades próximas aos morros e arroios, movidos à roda d'água.

Mesmo os agricultores que não fabricavam farinha, estavam ligados à atividade, pois vendiam a mandioca que plantavam para os produtores vizinhos. Não foi possível determinar com exatidão o número destes produtores nas localidades de Picada Hartz, Arroio da Bica e Campo Vicente, nos primeiros anos do século XX. Entretanto, com a ajuda do Sr. Hugo Schoenardie, o genealogista Ernani Haag pode listar alguns deles: Carlos Hartz, Luis Schönardie, Gustavo Hess, Henrique Haack, Adam Fülber, Jacob Fülber, Bertholdo Kauer, Emilio Müller, Oscar Müller e seu irmão Arnoldo Müller, Roberto Haag, Luiz Henkel, Alfredo Konrath, Balduino Kirsch, Bertholdo Baum, Luis Wingert, Adolf Jost, Ernesto Loth, Arthur Henkel, Emil Hans, Arthur Becker, Willibaldo Hartz, Bertholino Hans, Balduino Hartz, Albino Haag e Otto Schmitt.⁶⁴

⁶² HAAG, Ernani. Ama com fé e orgulho a terra em que nasceste. Parte 1. Parobé: **Revista Atafona**, 2004. pp. 8-10.

⁶³ PRIAMO, Vânia. **De Harz Pikade a Picada Hartz: a história da cidade, da ocupação indígena à emancipação**. Polígrafo, Nova Hartz: Museu Histórico de Nova Hartz, 2008. p. 19.

⁶⁴ HAAG, ob.cit., p. 1.

Devido, principalmente, a fatores econômicos, ambientais e fundiários, a partir de meados do século XX, a fabricação de farinha de mandioca deixa de ser uma atividade rentável. Alguns destes agricultores que fecharam suas atafonas e que desfrutavam de maior credibilidade junto à comunidade local, em busca de alternativa de sustento, com o auxílio financeiro da própria comunidade, fundam em 1954, a primeira fábrica de calçados de Picada Hartz, a Haag & Schonardie e Cia. Desde então, muitas outras indústrias calçadistas foram instaladas. Em 1956, foi fundada a fábrica Mosqueteiro, em 1958 a Harda, em 1959 a Decorate,⁶⁵ em 1962 a Calçados Ramarim⁶⁶, em 1975 a Calçados Kitoki⁶⁷ e em 1977 a Calçados Via Marte.⁶⁸ Algumas delas fecharam e outras, cresceram e seguem fabricando calçados para o mercado brasileiro e para a exportação. Inicialmente o total da produção diária era de sete pares de calçado e hoje chegam a fabricar até quarenta mil pares por dia.⁶⁹

Mesmo que, atualmente, a maior parte das atafonas e grandes roças de mandioca tenham desaparecido da paisagem de Nova Hartz, o desenho do brasão municipal (Figura 16), cujo autor é desconhecido, mantém viva a lembrança da mandioca na história do seu desenvolvimento.



Figura 16: Brasão do município de Nova Hartz.
Fonte: Prefeitura Municipal de Nova Hartz, 2006.

⁶⁵ PRIAMO, ob.cit., pp. 20-22.

⁶⁶ CALÇADOS RAMARIM. Disponível em: <www.ramarim.com.br> Acesso em: 17 mar. 2007.

⁶⁷ PRIAMO, ob.cit., p. 22.

⁶⁸ CALÇADOS VIA MARTE. Disponível em: <www.viamarte.com.br> Acesso em: 17 mar.2007.

⁶⁹ Relatório de Produção Anual. Calçados Via Marte, Nova Hartz, Rio Grande do Sul, 2007.

Sobre o escudo, em forma de couro de boi, com as cores da bandeira do Rio Grande do Sul, ao centro e abaixo, está a folha da mandioca. Simboliza a cultura da colonização, insumo da principal atividade econômica do passado, a fabricação da farinha de mandioca. Ela é encimada pela cuia de chimarrão, que simboliza a cultura rio-grandense e pelo pé-de-moleque, que representa a indústria calçadista, principal atividade econômica do presente. Sobre as laterais do escudo, está a cana-de-açúcar, também importante produto agrícola dos primeiros tempos. O listel de cor amarela tem, ao centro, inscrito o nome do Município. Nas laterais esquerda e direita, figuram o dia, o mês e o ano da instalação da primeira administração municipal. A coroa de quatro torres simboliza a colonização, o caráter, o trabalho e o dinamismo do povo hartzense.⁷⁰

O município de Nova Hartz foi criado através da Lei Estadual nº 8.429 de 02 de dezembro de 1987⁷¹, possui uma área superficial total de 62,6 km², território que se constituiu a partir da união do distrito de Sapiranga denominado Picada Hartz com o distrito de Parobé, denominado Campo Vicente. Limita-se ao norte com Santa Maria do Herval e Igrejinha, a leste com Igrejinha e Parobé, ao sul com Parobé e Araricá e a oeste com Araricá e Sapiranga. Passou a integrar a Região Metropolitana de Porto Alegre em 1988. Está ao norte da Região Metropolitana, a 67 km de Porto Alegre e se liga à capital e ao centro do País pela BR-116 e RS 239.⁷²

A sede do Município, ao norte está à aproximadamente 2,5 km do bairro de Campo Vicente, às margens da RS 239. Núcleo que se desenvolveu a partir da chegada do trem no início do século XX. O acesso principal à Nova Hartz e também a ligação entre os dois núcleos urbanos (sede e Campo Vicente) é a RS 464, antiga estrada colonial. A porção média do território municipal, denominada sede, está a aproximadamente a 2 km dos trechos mais elevados. A localidade de Arroio da Bica, a oeste da sede, embora seja chamada por muitos moradores de bairro, faz parte da zona rural do Município.

Nova Hartz encontra-se numa área de transição entre a borda do Planalto Meridional e a Depressão Central (Figura 17). Esta área se caracteriza por um relevo ondulado ao sul com superfícies planas que se delimitam com o sopé da escarpa da serra Geral ao norte. O Município apresenta zonas geomorfológicas distintas: ao norte, nordeste e noroeste localizam-se derrames basálticos, onde as altitudes atingem aproximadamente 700 m. Nesta porção do

⁷⁰ PRIAMO, ob. cit., p. 48.

⁷¹ ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL. Assembléia Legislativa. Comissão de Estudos Municipais. **Os novos municípios do Rio Grande do Sul – Nova Hartz**. Porto Alegre: CORAG, 1988. pp. 21 e 29.

⁷² PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA HARTZ. Relatório da leitura técnica do município de Nova Hartz. Revisão do Plano Diretor, 2007 pp. 4-5.

território se originam as nascentes dos arroios da Bica, arroio Tigre e arroio Fuzil, que drenam suas águas para o arroio Grande. A cobertura vegetal é de médio a alto porte, constituída principalmente por mata nativa e de reflorestamento.

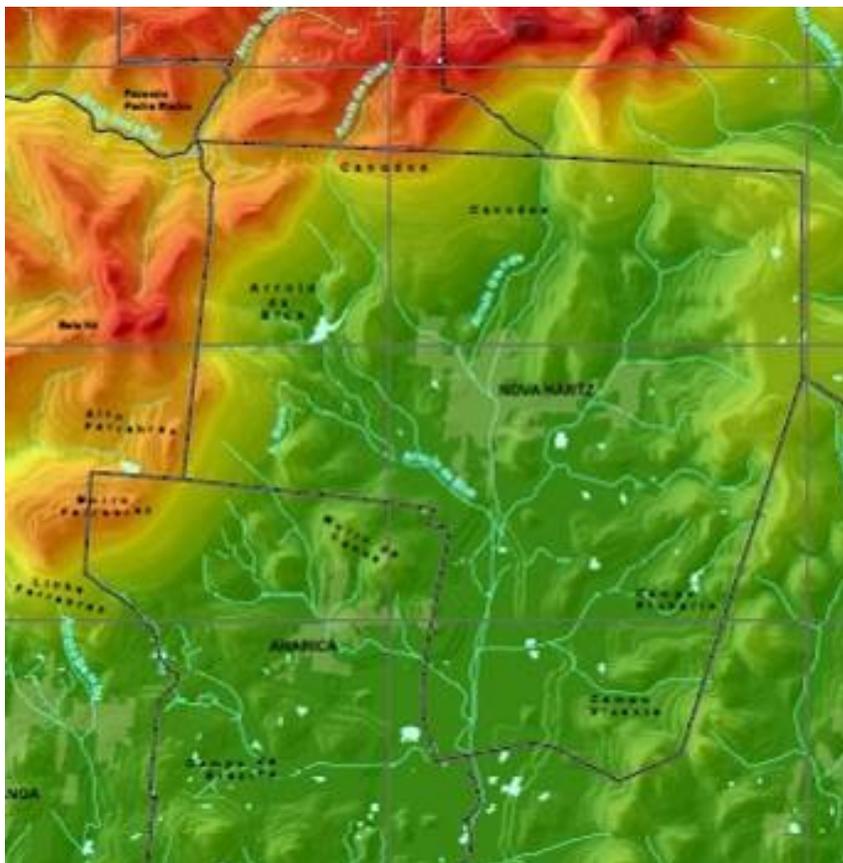


Figura 17: Carta temática Hidrografia e Relevo.

Fonte: Núcleo Sócio Ambiental Araçá-Piranga. Projeto para a criação da Unidade de Conservação na Área Núcleo da Reserva da Biosfera da Mata Atlântica dos Contrafortes do Ferrabraz, 2007.

A segunda zona geomorfológica se inicia a partir da cota de 80 m e circunda a área urbana do município de Nova Hartz, fazendo parte da mesma. Por estar em uma região de transição entre os patamares da serra Geral e a planície aluvial do arroio Grande e seus contribuintes, possui acentuada declividade. O relevo apresenta-se colinoso, suave ondulado a ondulado e os solos são muito suscetíveis aos processos erosivos.

A terceira zona se inicia, aproximadamente, a partir da cota de 40 m. Nela localiza-se a área urbana municipal. O relevo é quase plano, onde se encaixa a várzea do arroio Grande e os arroios contribuintes desta bacia (arroio Tigre, arroio Fuzil e arroio da Bica). Os solos característicos são argilosos de baixa permeabilidade, onde o assoreamento se faz presente no arroio Grande e seus afluentes e está relacionado à erosão dos arenitos (Formação Botucatu)

que ocorrem nas duas áreas geomorfológicas citadas anteriormente.

De forma simplificada essas zonas podem ser apresentadas nos seguintes grupos de formas: um grande platô ou vale, onde se estabeleceram os primeiros moradores, dando origem à cidade; grandes elevações no entorno formando a ferradura de morros; escarpas de vales fluviais, onde se encontram as nascentes dos arroios que cortam a cidade e planícies fluviais construídas pela associação de processos erosivos lineares. Esses elementos topográficos adquirem pela posição, forma, associações vegetais e altitude, ambientes ecológicos diferenciados, gerando um micro-clima específico local.⁷³

O arroio Grande, canalizado na porção que permeia a área urbana, principal arroio da micro-bacia local, corta Nova Hartz no sentido norte-sul, o arroio da Bica no sentido oeste-leste e o arroio Tigre no sentido leste-oeste.⁷⁴ O arroio da Bica atravessa a localidade de mesmo nome, bem como a propriedade foco deste estudo. No passado, suas águas e a de outros arroios que cortam o Município foram muito utilizadas para gerar energia. Esses cursos d'água pouco caudalosos e com leitos de forte pendente eram ideais para a instalação do sistema com rodas d'água.

Atualmente, a qualidade da água dos arroios locais está comprometida devido, principalmente, ao lançamento de esgoto domiciliar e industrial *in natura*. No tempo das atafonas, a poluição dos arroios devia-se, principalmente, ao lançamento de grande quantidade de resíduos orgânicos gerados na produção da farinha de mandioca.

Quanto à cobertura vegetal, ainda se percebem em Nova Hartz, maciços de mata nativa entremeados com áreas de reflorestamento com acácia-negra para a produção de carvão e eucalipto para a produção de madeira e lenha. Também são encontradas áreas desmatadas onde o solo se encontra exposto. A mata ciliar remanescente é encontrada em apenas alguns trechos ao longo do arroio Grande e de seus afluentes. Na porção em que o arroio foi canalizado (Figura 18a), não há mata ciliar e na várzea do mesmo, predominam campos e pastagens.

Quando da colonização destas terras, uma boa parte do mato nativo foi abatido para dar lugar principalmente às roças de mandioca e cana-de-açúcar e para alimentar de lenha as casas e as fornalhas das atafonas e alambiques. Atualmente há raros agrupamentos florestais originais em face deste intenso desmatamento. Os agrupamentos remanescentes da cobertura florestal original situam-se preferencialmente nas partes altas das encostas, recobrando áreas

⁷³ *Ibidem*, pp. 8-9.

⁷⁴ *Ibidem*, p. 11.

íngremes e impróprias para a atividade agrícola. Em alguns vazios urbanos, cuja propriedade ainda não foi parcelada para loteamentos, também ocorrem maciços de mata nativa, entremeados de espécimes exóticos.⁷⁵ (Figura 18)



Figura 18: a) Avenida Irmãos Hartz com o arroio Grande canalizado. Nova Hartz. RS
b) Vista de Nova Hartz. RS

Fonte: Museu Histórico de Nova Hartz, 2006.

Nova Hartz apresenta uma taxa de crescimento muito acima da média estadual que é de 1,64 % ao ano (período 1991-2000). Sua taxa geométrica de crescimento é de 5,47% ao ano. As migrações têm maior importância que a fecundidade na composição desse valor. Devido à oferta de um grande número de postos de trabalho de baixa especialização na indústria calçadista, houve uma grande migração. Inicialmente chegaram trabalhadores oriundos do meio rural dos municípios mais próximos e posteriormente, os imigrantes do noroeste do Estado (Palmeira das Missões e cidades vizinhas) e Santa Catarina.

Em 1987, quando da criação do Município, sua população estimada era de 10.000 habitantes.⁷⁶ De acordo com o Censo Demográfico, realizado pelo IBGE em 2000, sua população urbana era de 12.880 habitantes, enquanto a população da zona rural era de 2.191 habitantes, com um total de 15.071 habitantes. A Fundação Estadual de Economia e Estatística do Estado do Rio Grande do Sul estimou que, em 2006, a população urbana de Nova Hartz era de 16.509 habitantes e que a população da zona rural era de 2.231 habitantes, perfazendo um total de 18.740 habitantes.⁷⁷

De acordo com informações obtidas no Cadastro da Secretaria da Fazenda de Nova Hartz, estão cadastrados no Município, 128 estabelecimentos industriais, 292 comerciais, 390 prestadores de serviços e 33 ambulantes.⁷⁸ Atualmente, a indústria calçadista é responsável

⁷⁵ PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA HARTZ. ob. cit., p. 10.

⁷⁶ ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL. ob. cit., p. 21.

⁷⁷ PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA HARTZ. ob. cit., pp. 14-16.

⁷⁸ PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA HARTZ. Secretaria da Fazenda. Setor de cadastro, 2009.

por aproximadamente 30% dos empregos na cidade.⁷⁹ Dentro da cadeia do calçado, além das grandes fábricas, existem pequenos ateliês que produzem para estas indústrias, fábricas de palmilhas e de solados plásticos. As três principais fábricas em funcionamento são: Calçados Via Marte, Calçados Ramarim e Calçados Sandra. Segundo informações obtidas em conversa com a historiadora Vânia Priamo, antes da fundação destas três fábricas, seus proprietários eram donos de atafonas em Nova Hartz.

Na agricultura (Tabela 1), destaca-se a produção permanente de hortifrutigranjeiros, principalmente das culturas de laranja, tangerina e banana. A Tabela 2, da lavoura temporária, indica que a cultura da mandioca ainda ocupa lugar de destaque. Atualmente a mandioca plantada no Município é do tipo “mansa”, também conhecida como aipim. A mandioca “brava”, utilizada na fabricação da farinha é plantada por alguns poucos agricultores e serve de alimento para o gado de leite. A silvicultura também contribui com a economia local. Atualmente na zona rural, há o predomínio de pequenas propriedades utilizadas apenas como sítios de lazer. O módulo rural mínimo é de dois hectares.⁸⁰

Tabela 1: Agricultura lavoura permanente em Nova Hartz. RS

Produto	Quantidade (toneladas)
Abacate	4
Banana	53
Caqui	4
Goiaba	12
Laranja	216
Mamão	5
Pêssego	12
Tangerina	54
Uva	9

Fonte: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2003.

⁷⁹ PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA HARTZ. ob. cit., pp. 22-24.

⁸⁰ *Idem*, pp. 25, 27 e 29.

Tabela 2: Lavoura temporária em Nova Hartz. RS

Produto	Quantidade (toneladas)
Alho	2
Amendoim (em casca)	1
Arroz (em casca)	6
Batata-doce	135
Batata-inglesa	270
Cana-de-açúcar	260
Cebola	30
Feijão (em grão)	38
Mandioca - quantidade produzida	1.500
Melancia	50
Melão	2
Milho (em grão)	238
Tomate	30

Fonte: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2003.

Durante o processo de revisão do Plano Diretor, realizado nos últimos três anos, foram identificados os principais problemas do Município e também as suas potencialidades. A localização privilegiada às margens da RS 239, que liga a região Metropolitana de Porto Alegre à Serra Gaúcha e a geografia acidentada com morros que emolduram a paisagem, nascentes, arroios, cachoeiras, trilhas, piscinas com águas naturais (Figura 19a), imóveis de valor histórico (Figura 19), a gastronomia típica colonial, além das três grandes fábricas de calçados femininos, são algumas destas potencialidades.



Figura 19: a) Sítio de lazer em Nova Hartz. RS b) Igreja evangélica em Nova Hartz. RS
 Fonte: a) Museu Histórico de Nova Hartz, 2006. b) Foto da autora, 2006.

Por outro lado, assim como boa parte das cidades brasileiras, a cidade cresceu de forma desordenada e as políticas públicas não conseguiram acompanhar as demandas da população por moradia, saneamento, trabalho, lazer, cultura, educação e saúde. Para se somar a este quadro, ao longo dos últimos anos, o setor do calçado vem enfrentando adversidades. As oscilações do dólar, a concorrência dos calçados fabricados na China, os incentivos fiscais de Estados do nordeste do País e a crise econômica mundial fecham fábricas importantes para a economia local.⁸¹ Alternativas de trabalho para a população precisam ser estudadas e postas em prática. Como consequência desta análise e das manifestações da comunidade, foi incluído na nova Lei do Plano Diretor, o desenvolvimento do turismo como uma das diretrizes da política de desenvolvimento econômico municipal.

A compra, por parte do poder público local, de uma área de dezessete hectares, onde se insere a Cascata do Morro Canudos (Figura 20), para a criação do Parque Natural Municipal da Cascata é uma importante ação no sentido de desenvolver o turismo. Nesse parque serão desenvolvidas atividades de educação ambiental, de lazer e recreação com ênfase no turismo de aventura.

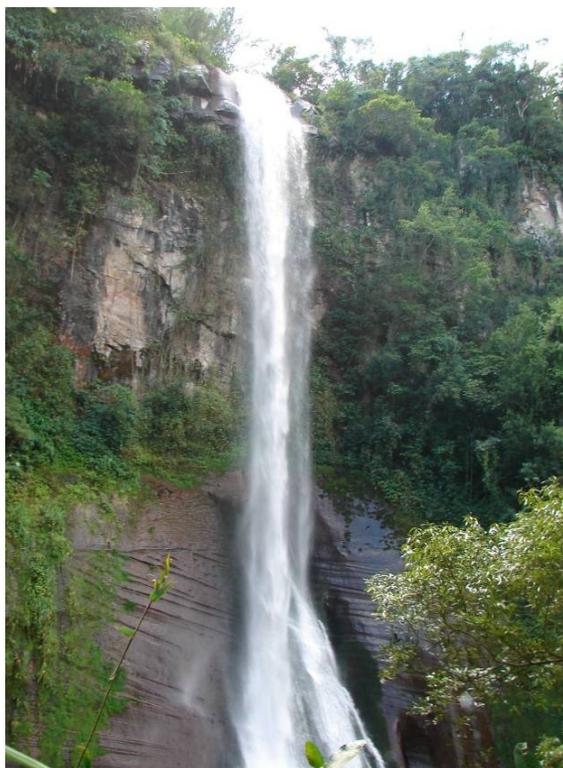


Figura 20: Cascata do Morro Canudos em Nova Hartz. RS
Fonte: Museu Histórico de Nova Hartz, 2007.

⁸¹ VISCARDI, K. Indústrias investem em plantas fora do Brasil. Porto Alegre. **Jornal do Comércio**, 2007. p. 9.

O fortalecimento e ampliação da festa anual de Nova Hartz também fazem parte das ações em prol do desenvolvimento do turismo local. A *Kolonie Hartz Fest* acontece no mês de julho, mobiliza a comunidade local e atrai visitantes dos municípios da região. Neste ano de 2009 aconteceu a sua oitava edição e, em média, nos últimos três anos, um público de 20 mil pessoas participou das atividades nos dois finais de semana do evento. Também este é o segundo ano em que o roteiro de visita ao patrimônio histórico local faz parte das atividades da festa. O sítio da Atafona e Moinho Henkel é um dos locais de visita, juntamente com outros imóveis de interesse histórico. Este roteiro faz parte das atividades do Projeto Cultural Roda d'Água, coordenado pela Secretaria do Desenvolvimento Econômico e pelo Museu Histórico de Nova Hartz. O total arrecadado na cobrança dos ingressos é dividido entre todos os proprietários de imóveis históricos, participantes do roteiro. Ainda é um valor simbólico, mas esta ação tem a intenção de estimulá-los a valorizar e preservar seus bens. A população local, hoje em grande parte oriunda de outras cidades, tem a oportunidade de conhecer um pouco da história do Município. Aqueles que ajudaram a construí-la começam a se orgulhar dela.

1.2.3 A localidade de Arroio da Bica.

As casas

Dos quarenta imóveis que fazem parte do **Inventário do Patrimônio Histórico do Rio Grande do Sul** em Nova Hartz, catorze deles estão em Arroio da Bica. Estes bens estão implantados relativamente próximos, como é possível observar no mapa do patrimônio histórico (Figura 21), anexo da nova lei do Plano Diretor de Desenvolvimento Territorial e Ambiental. A maior parte desses bens está ao longo da Rua Amazonas, via sinuosa que percorre a encosta do morro Canudos até a antiga estrada para Picada Hartz. Este modelo de implantação é chamado por Weimer de “aldeia-rua”. Nele as casas, o comércio, a escola e a igreja ficam próximos e dispostos ao longo de uma única via pública. Segundo o autor, esta concepção é característica das antigas aldeias da Vestfália e foi de certa forma, uma medida artificial que os imigrantes, acostumados à vida aldeã, tiveram que adotar na nova terra, onde o modelo colonial adotado era cada família com seu lote individual. Weimer afirma que esse sistema de lotes individuais, de início, causou problemas aos recém chegados e explica como era o regime de apropriação do solo nas aldeias destes imigrantes em sua terra natal:

Ao sair da Europa, haviam deixado uma ordem social muito diferente da que haveriam de encontrar aqui. A começar pelo regime de apropriação do solo. Lá haviam vivido em pequenas aldeias, de cerca de cinquenta famílias, cercadas por terras comunais que eram constantemente redistribuídas, de acordo com a variação do número de membros de cada grupo familiar. Os lotes não tinham uma forma geométrica rígida, posto que seus contornos eram definidos em função das curvas de nível, de modo a que evitassem a erosão do solo.⁸²

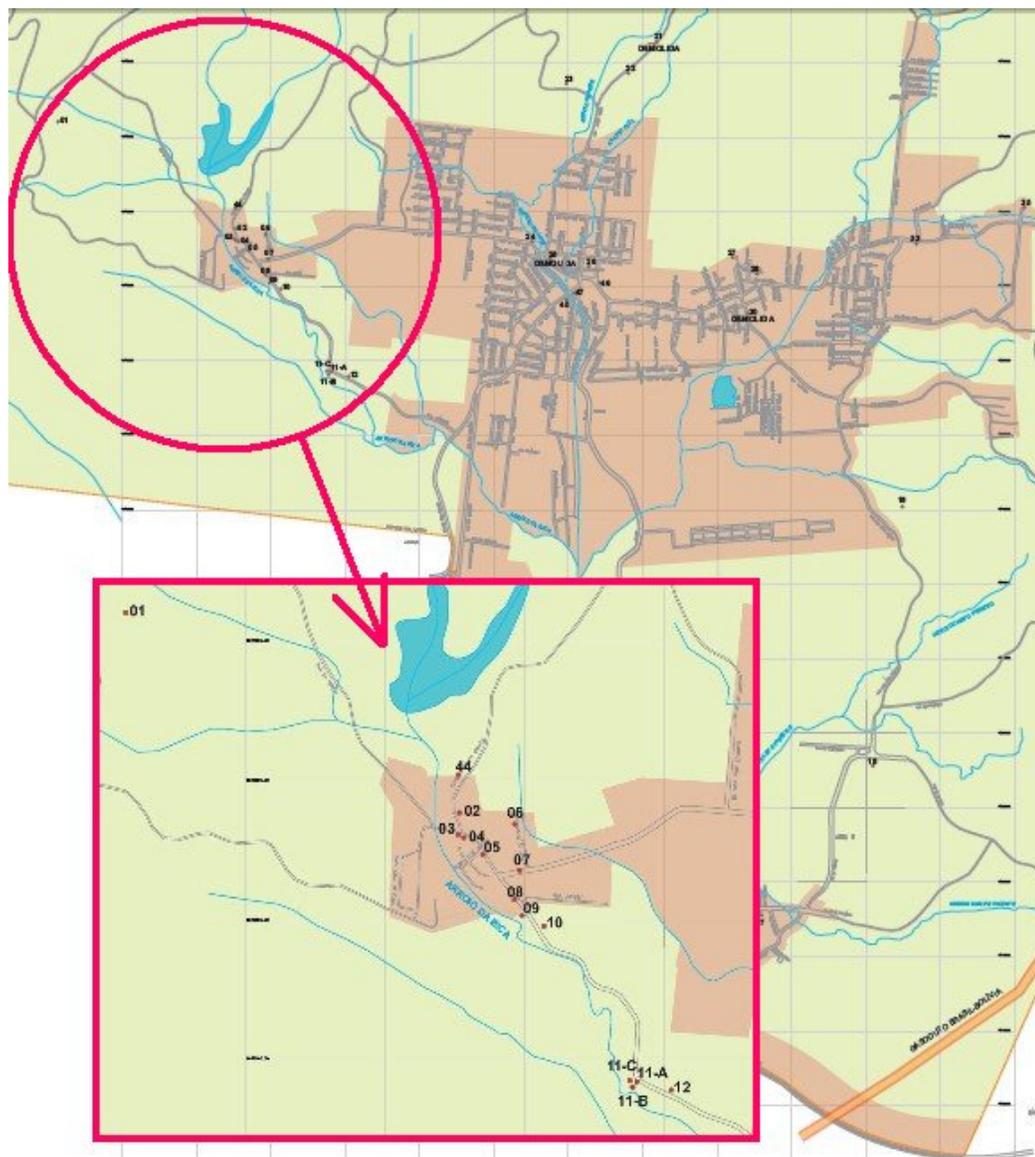


Figura 21: Mapa do patrimônio histórico.

Fonte: Prefeitura Municipal de Nova Hartz. Anexo à nova lei do Plano Diretor de Nova Hartz, 2008.

Como é possível verificar no mapa do patrimônio histórico (Figura 21), a Rua Amazonas, antiga estrada ao longo da qual se desenvolveu a “aldeia da Bica”, segue paralela

⁸² WEIMER, Günter. *Arquitetura*. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2006. pp. 65-69.

e próxima ao arroio de mesmo nome. Seu traçado respeita a declividade natural da área de encosta. A igreja e o cemitério, até hoje, ficam na parte alta da rua, mais próximos do morro.

A expansão do perímetro urbano do município de Nova Hartz, proposta na nova lei do Plano Diretor, incluirá parte da localidade de Arroio da Bica. Oito desses imóveis que compõem o inventário serão incorporados à zona urbana. Esta expansão se deve, principalmente, à necessidade de incluir no planejamento da cidade os loteamentos irregulares implantados na localidade. Mesmo com o aumento do número de casas em Arroio da Bica, ainda não existem grandes interferências no entorno desses bens. A casa de Waldo e Aracy Henkel e os imóveis que compõem o sítio histórico estudado estão um pouco mais isolados e permanecerão na zona rural. Em seu entorno foram construídas as casas dos três filhos do casal e de alguns outros membros da família Henkel.

A seguir, como forma de retratar a arquitetura existente na localidade de Arroio da Bica no final do século XIX e início do XX, são apresentadas algumas informações relativas aos treze imóveis que, conjuntamente com os imóveis da Atafona e Moinho Henkel⁸³, fazem parte da história passada da localidade. Estes bens estão reunidos de acordo com suas características construtivas e estilísticas.

Além de endereço, dados construtivos, situação, localização e fotografia (9 x 12 cm), algumas das fichas do **Inventário do Patrimônio Histórico do Rio Grande do Sul** em Nova Hartz, apresentam dados históricos. De alguns imóveis também foi possível acrescentar informações colhidas em arquivos digitais do Museu Histórico de Nova Hartz e em expediente administrativo da Prefeitura Municipal. Estes bens estão registrados nas fichas de 01 a 12. O imóvel de número 44 foi acrescido ao inventário pela Prefeitura Municipal de Nova Hartz. As três edificações que compõem o sítio da Atafona e Moinho Henkel foram registradas nas fichas 11-A (casa com características do ecletismo), 11B (casa enxaimel) e 11C (cozinha e sala de refeições) e serão detalhadas mais adiante.

A Casa de José Albano Schmidt (Figura 22) está registrada na ficha nº 01 e localiza-se na Rua Amazonas nº 5050. Sua estrutura é em enxaimel com fechamento em tijolos rebocados e apoiada sobre fundação de pedra. A cobertura é com telhas de zinco e os frontões têm fechamento com tábuas. A cozinha é separada da casa e possui alguns móveis de época.

⁸³ BRASIL, Ministério da Cultura. Secretaria do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - Pró-Memória. 10ª Delegacia Regional e Rio Grande do Sul. Conselho de Desenvolvimento Cultural. Coordenadoria do Patrimônio Histórico e Artístico Estadual. **Inventário do Patrimônio Cultural do Rio Grande do Sul – Nova Hartz**, 1991/1992.



Figura 22: Casa de José Albano Schmidt. Nova Hartz. RS
Fonte: Foto da autora, 2006.

A ficha nº 04 é relativa à Casa de Ivo Morbach 02 (Figura 23), cujo endereço é Rua Amazonas nº 2195. Está implantada em um lote de duzentos e dez metros quadrados, bem próxima à atafona de Otto Schmitt. Abrigava as atividades de residência e comércio de farinha. Na propriedade a família tinha moinho de farinha de milho e de descascar arroz. A estrutura enxaimel se apóia sobre fundação de lajes grés e o fechamento dos tramos das paredes é feito com tijolos cerâmicos rebocados. O telhado é de telhas cerâmicas planas e os tramos dos frontões são fechados com alvenaria. A maior inclinação do telhado, o fechamento dos frontões com tijolos e o uso misto diferenciam esta das demais casas enxaimel de Arroio da Bica. De acordo com informações do proprietário, o imóvel foi construído na segunda metade do século XIX. Pertenceu a Leopold Molther, que em 1943 vendeu ao casal Ivo e Maria Hulga Morbach.



Figura 23: Casa de Ivo Morbach 02. Nova Hartz. RS
Fonte: Foto da autora, 2006.

A Casa da Melanda (Figura 24), na Rua Amazonas n°. 2061 está descrita na ficha n° 05. Originalmente, era de propriedade da família Timm. Após da residência, onde passa o arroio da Bica, havia a serraria movida à roda d'água.⁸⁴ A fundação é de laje de grés e nos quatro cantos da casa, os cunhais foram encaixados nas pedras de fundação. Sua estrutura é em enxaimel com o fechamento dos tramos em tijolos assentados com argamassa de barro. O telhado é de telhas cerâmicas planas com beiral em telha capa e canal. Os frontões têm fechamento com tábuas. A cozinha não é em enxaimel e foi instalada, provavelmente em período posterior, nos fundos da casa sob o prolongamento do telhado. No ano 2000, Lauri Mass, através de um contrato de promessa de compra e venda, adquiriu de Melanda Haag Elias um lote de seiscentos e dez metros quadrados com a casa. Em 2007, sob a responsabilidade do arquiteto George Augusto Moraes de Moraes e com o apoio da Prefeitura Municipal de Nova Hartz, o imóvel passou por um processo de reforma da cozinha para adaptá-la às exigências da Secretaria Estadual da Saúde e de restauro da casa enxaimel. Hoje, abriga a Padaria Sabor da Bica, de propriedade da família Mass.⁸⁵



Figura 24: Casa da Melanda. Nova Hartz. RS
Fonte: Foto da autora, 2006.

A Casa de Rudi Brunner 01 (Figura 25), registrada na ficha n° 09, está na Rua Amazonas s/n. Sua estrutura é em enxaimel com fechamento dos tramos em tijolo. É o único dos imóveis enxaimel de Arroio da Bica com telhado de quatro águas com telha francesa. É

⁸⁴ Museu Histórico de Nova Hartz. Roteiro Histórico em Nova Hartz. 15 agosto 2007. Disquete 3 ½ pol. Office Word for Windows 7.0.

⁸⁵ Prefeitura de Nova Hartz. Secretaria de Habitação e Planejamento. **Expediente de aprovação de restauro e reforma de imóvel de propriedade de Lauri Mass**, 2000.

possível que tenha sido reformado. Em 2006, através de vistoria, constatou-se que suas fachadas foram descaracterizadas.



Figura 25: Casa de Rudi Brunner 01. Nova Hartz. RS

Fonte: BRASIL, Ministério da Cultura. Secretaria do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - Pró-Memória. 10ª Delegacia Regional e Rio Grande do Sul. Conselho de Desenvolvimento Cultural. Coordenadoria do Patrimônio Histórico e Artístico Estadual. **Inventário do Patrimônio Cultural do Rio Grande do Sul** – Nova Hartz. Ficha nº 09, 1991/1992.

Os quatro imóveis acima descritos apresentam algumas características comuns. A estrutura em enxaimel é a principal delas. Segundo Weimer, o enxaimel é a técnica construtiva trazida para o Rio Grande do Sul pelos imigrantes alemães. Nela as alvenarias das edificações são estruturadas por peças elaboradas em madeira, encaixadas e instaladas sobre fundação de pedra. Nas várias regiões da Alemanha onde se utilizou esta técnica, as peças que compunham uma parede, depois de confeccionadas pelos carpinteiros, eram encaixadas fora do canteiro de obras e devidamente marcadas com sinais que identificavam cada uma em seu respectivo lugar. Depois disso, essa estrutura era desmontada e então levada para a obra onde seria montada novamente. Os espaços entre as peças estruturais podiam ser preenchidos com barro amassado misturado com fibras vegetais e lançado sobre estais de madeira (pau-a-pique) ou com tijolos. No passado, as fundações tinham como função apenas isolar as madeiras da estrutura da umidade do solo, por isso eram pouco elevadas do chão.

Através da análise visual externa dessas casas e também da observação das fotos foi possível verificar que nesses imóveis de Arroio da Bica, o enxaimel é simples. Inexistem os baldrames, peças horizontais que repousam sobre as fundações e onde se encaixam os elementos verticais da estrutura. Estes elementos estão apoiados diretamente sobre as fundações, assim como parte da alvenaria de tijolo. Verificou-se durante o restauro da Casa da Melanda que apenas os cunhais são encaixados nas pedras de fundação. É provável que esta estruturação também se repita nos demais imóveis construídos na mesma técnica. Weimer

afirma que nas regiões de onde vieram os imigrantes alemães, o enxaimel apresentava uma grande variedade de formas. No Rio Grande do Sul, estas variedades tornaram-se resquícios destas formas originais.⁸⁶ O autor justifica esta simplificação ocorrida:

[...] O enxaimel foi simplificado na medida das necessidades, dentro das condicionantes que os modos de produção estabeleciam. Foi no baú da memória que foi encontrada uma forma eficiente de produção que entrava em harmonia com as condições materiais da vida.

O fechamento dos frontões das fachadas por tábuas, aos moldes dos existentes nas casas de José Albano Schmidt e Melanda, também faz parte desta simplificação do enxaimel constatada por Weimer. Na bibliografia por ele pesquisada, encontrou apenas um único exemplo desta solução na Alemanha. Outra modificação que ocorreu nas casas enxaimel dos imigrantes foi o rebaixamento do ponto do telhado. Enquanto na terra natal os telhados bem inclinados proporcionavam mais espaço para armazenar o feno no inverno, na nova terra, de clima mais ameno, sem neve, este cuidado tornou-se desnecessário.⁸⁷ A economia de material com o telhado mais baixo pode ter também influenciado nesta mudança.

Além do enxaimel estes bens têm outras características em comum. As portas de acesso são de duas folhas, estão centralizadas na fachada e têm uma janela de cada lado. A planta é retangular com janelas nas quatro fachadas. Em todas as casas os tramos foram preenchidos com tijolos cerâmicos, indicando que havia olaria nas proximidades. As fundações e as escadas de acesso foram executadas em lajes de grés, pedra abundante na região que, devido à facilidade de trabalhá-la, tornou-se insumo frequente das construções.

Dentre os imóveis inventariados em Arroio da Bica, apenas um foi todo edificado em pedra grés aparelhada. É a Atafona de Otto Schmitt (Figura 26) que está registrada na ficha nº 03 e localiza-se na Rua Amazonas nº 2195. As alvenarias e a fundação são de lajes de pedra grés aparentes assentadas com argamassa de barro e a cobertura é de duas águas em telha capa e canal. Foi construída, provavelmente, em 1890. Está muito próxima da casa enxaimel de Ivo Morbach, separada apenas pelo espaço onde está a velha roda d'água que movia o maquinário da atafona. Devido à grande proximidade dos dois imóveis, é possível que no passado, eles fossem do mesmo proprietário.

⁸⁶ WEIMER, ob.cit., p. 359.

⁸⁷ *Idem* pp. 361-364.



Figura 26: Atafona de Otto Schmitt. Nova Hartz. RS
Fonte: Foto da autora, 2006.

A Casa de Ildo Hartz (Figura 27) registrada na ficha nº 06, foi demolida em 2006. Estava localizada na Rua do Alambique nº 298 e possuía cozinha separada. Era em alvenaria de tijolos rebocada com cobertura em duas águas de telhas cerâmicas planas. O detalhe da cimalha abaixo do beiral com arremate em telha capa e canal pode ser influência da arquitetura colonial portuguesa. Embora não tenha sido edificado em enxaimel, o imóvel apresentava características que lembravam as casas construídas nesta técnica na localidade. O telhado, as fundações, a disposição da porta e das janelas na fachada principal e também o desenho e as proporções das esquadrias são algumas delas.



Figura 27: Casa de Ildo Hartz. Nova Hartz. RS
Fonte: BRASIL, Ministério da Cultura. Secretaria do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - Pró-Memória. 10º Delegacia Regional e Rio Grande do Sul. Conselho de Desenvolvimento Cultural. Coordenadoria do Patrimônio Histórico e Artístico Estadual. **Inventário do Patrimônio Cultural do Rio Grande do Sul** – Nova Hartz. Ficha nº 06, 1991/1992.

No início do século XX, na Bica, como é popularmente chamada a localidade, surgiu um novo estilo de arquitetura. Apresentava traços do Colonial com o telhado em duas, três ou quatro águas, sem platibanda e com beiral de telha capa e canal arrematado por cimalha, conjuntamente com influências do ecletismo e seus detalhes geométricos, linhas curvas, frontões triangulares, pinhas e lambrequins, aberturas com bandeiras fixas, portas principais almofadadas e janelas de abrir com postigo.⁸⁸

Jaqueline Pedone, no artigo “O espírito eclético na arquitetura”, define o ecletismo como sendo uma concepção de arquitetura que se utilizou de elementos escolhidos em diferentes estilos arquitetônicos, com formas geométricas elementares, grandiosidade de escala e que inovou nos esquemas compositivos. A autora também informa que o princípio-diretor do processo compositivo estava no planejamento axial, com disposição simétrica das partes do edifício em relação a um ou mais eixos.⁸⁹

Annateresa Fabris, em “O ecletismo à luz do modernismo” afirma que o Brasil participou de maneira peculiar do ecletismo. No País, a concepção de contemporaneidade por ele representada foi erguida a partir do repúdio ao estatuto colonial. A autora divide o ideário eclético brasileiro em dois momentos. Um buscava a criação de uma nova nacionalidade após a independência de Portugal, negando os modelos coloniais e importando, dos principais centros da civilização, estilos exóticos. As obras produzidas não apresentavam um caráter definido. O outro se estruturou após a República e foi influenciado, em grande parte, pelas correntes migratórias. Neste momento, o ecletismo apareceu como uma mistura de formas exóticas sobrepostas às fachadas, sem preocupação com a harmonia estética e com a paisagem onde estava inserido o projeto. Eram formas retiradas de catálogos europeus, reproduzidas pelo mestre-de-obras, ao gosto do cliente.

Para Fabris, a sobrecarga de signos de diferentes períodos da história da arquitetura, desvinculados de sua verdadeira significação cultural, apresentada pelo ecletismo, vincula-se à necessidade do homem em denotar posse, em filiar-se a uma classe social. O “homem eclético” buscou raízes que o designasse socialmente.⁹⁰

Neste sentido, é possível entender que através da produção desta arquitetura que incorporou elementos do eclético que se disseminou em Arroio da Bica, a comunidade local

⁸⁸ OLIVEIRA, Ana Lúcia Costa e SEIBT, Maurício Borges. **Programa de Revitalização Integrada de Jaguarão**. Pelotas: Ed. UFPel, 2005. pp. 49-51.

⁸⁹ PEDONE, Jaqueline V. C. O Espírito Eclético na Arquitetura. **Arqtexto**. Revista Semestral do Departamento de Arquitetura e do Programa de Pesquisa e Pós-Graduação em Arquitetura da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Ano VI, nº 1, 2005. p. 129.

⁹⁰ FABRIS, Annateresa. O ecletismo à luz do modernismo. *In: Ecletismo na arquitetura brasileira*. São Paulo: Nobel, 1987. p. 284.

buscou outro *status* que não o de “colônia”. É possível também que estas famílias do meio rural, ao se utilizarem de um modelo de arquitetura produzido em lugares mais desenvolvidos, tenham procurado evidenciar seu êxito econômico e por conseqüência, obter o reconhecimento social.

Dentre os imóveis de Arroio da Bica que apresentam elementos do eclético, a Casa de Cláudio Baum (Figura 28) é o exemplo mais despojado de ornamentos. Este imóvel está registrado na ficha nº 07 e localiza-se na Rua da Bica nº 1890. É em alvenaria de tijolos rebocada com cobertura de telha capa e canal com duas águas. Apresenta cimalha, detalhes ornamentais de massa acima da porta, no contorno das janelas e nos cunhais da fachada principal. A cozinha é geminada à casa e tem telhado de duas águas, mais baixo e independente. Em 2009, a casa foi reformada. O reboco externo foi refeito, retiraram os detalhes da fachada e trocaram as janelas e a porta, descaracterizando-a.



Figura 28: Casa de Cláudio Baum. Nova Hartz. RS
Fonte: Foto da autora, 2006.

A Casa de Ivo Morbach 01 (Figura 29), construída provavelmente entre 1930 e 1940, está descrita na ficha nº 02. Localiza-se na Rua Amazonas, 2260 e seu atual proprietário é Heinz Huyer. Entre 1940 e 1960 também pertenceu a Jacó e Florentina Lehnen. É em alvenaria de tijolos rebocada e o volume principal da casa tem telhado de quatro águas com telhas francesas, com duas pinhas na cumeeira. O contorno das portas, das janelas e os cunhais da fachada principal apresentam detalhes ornamentais com desenhos geométricos. Ao lado da casa há uma varanda com telhado independente.



Figura 29: Casa de Ivo Morbach 01. Nova Hartz. RS
Fonte: Foto da autora, 2006.

A Casa de Ilda Baum (Figura 30) está registrada na ficha nº 08 e situa-se na Rua Amazonas nº 1871. É em alvenaria de tijolos rebocada, com telhado de duas águas em telhas planas. A cozinha é geminada à casa e seu telhado de telha capa e canal é mais baixo e tem arremate de lambrequins no beiral.⁹¹ Acima e abaixo da porta e das janelas e nos cunhais da fachada principal existem relevos de massa com formas geométricas. A porta principal é de duas folhas almofadadas com bandeira fixa e as janelas de abrir têm postigo interno e bandeira fixa como a da porta.



Figura 30: Casa de Ilda Baum. Nova Hartz. RS
Fonte: Foto da autora, 2006.

⁹¹ Lambrequins – ornatos em forma de rendilhado ou recortes de madeira ou de lâmina metálica aplicada na ponta das coberturas.

Na Rua Amazonas nº 1720 fica a Casa de Rudi Brunner 02 (Figura 31), registrada na ficha nº 10. É em alvenaria de tijolos rebocada com cobertura de duas águas em telha cerâmica plana, beiral de telha capa e canal e cimalha. Como em outros imóveis anteriormente descritos, a cozinha está anexada à casa, com telhado e aparência diferenciados da mesma e entrada independente. O arremate do beiral do telhado da cozinha com lambrequins também está presente nesta casa. As janelas e a porta, em arco abatido, têm bandeira fixa e contorno emoldurado. Abaixo das janelas há relevos de massa com formas geométricas. Os cunhais da fachada principal são em relevo. Atualmente pertence a Atanásio Brunner. Na frente da residência, do outro lado da rua, está a atafona da família (Figura 32).



Figura 31: Casa de Rudi Brunner 02. Nova Hartz. RS
Fonte: Foto da autora, 2006.



Figura 32: Atafona Brunner. Nova Hartz. RS
Fonte: Foto da autora, 2007.

Nesta arquitetura residencial rural que nas primeiras décadas do século XX se produziu em Arroio da Bica, a cozinha antes separada da casa, se acopla ao volume da mesma e se liga internamente à sala de jantar. Mesmo ao fundo, em segundo plano, faz parte da fachada da frente. Seu acesso é independente e na maior parte das vezes, no dia a dia, é o acesso principal da residência. A porta é precedida por uma pequena varanda, cujo beiral é arrematado por lambrequins. Enquanto a casa tem um ar mais urbano e requintado, a cozinha parece imprimir ao conjunto a marca do rural, do colonial. O telhado é mais baixo e, geralmente, é o mesmo da área de serviços nos fundos, uma espécie de varanda a qual a cozinha também se liga. É interessante observar que nos exemplos de casas com telhas planas, as cozinhas são em telha capa e canal. Esta diferenciação ou indica que a cozinha e a área de serviços foram construídas depois ou que a telha plana tinha um *status* e um custo mais elevados, próprios para o volume principal da casa.

A Casa de Marcos Hans (Figura 33) está registrada na ficha 44 e localiza-se na Estrada para Serra Grande s/n. Está ao lado da casa de nº. 300. No ano de 2006 foi incluída na lista dos bens de valor histórico de Nova Hartz, juntamente com outros imóveis e soma-se aos demais que compõem o Inventário do Patrimônio Cultural do Rio Grande do Sul no Município.



Figura 33: Casa de Marcos Hans. Nova Hartz. RS
Fonte: Foto da autora, 2006.

É em alvenaria de tijolos rebocada, com cobertura de duas águas com telha francesa e beiral de telha capa e canal com calha. A fachada principal é dotada de frisos por sobre a porta e janelas. No contorno das janelas e nos cunhais da fachada principal há relevos em

massa com formas geométricas. A porta principal foi substituída por outra de desenho mais atual. A cozinha está ao lado da casa e também tem telhado independente com telha capa e canal. Esta casa sofreu modificações ao longo do tempo, mas ainda é possível verificar a mescla de arquitetura popular da imigração alemã, com colonial portuguesa e eclética.

A Casa de Afonso Waldo Henkel e Aracy Henkel (Figura 34), proprietários do sítio histórico da Atafona e Moinho Henkel, está registrada na ficha nº 12 e fica mais distante das demais, na Rua Amazonas nº. 868. É em alvenaria de tijolos rebocada, com cobertura de duas águas de telha cerâmica plana com beiral de telha capa e canal. A cozinha, geminada à casa e a varanda nos fundos têm cobertura de telha capa e canal. O arremate do beiral da cozinha também é com lambrequins. A porção superior da fachada principal tem detalhes em formas geométricas e as duas janelas e a porta são contornadas por frisos. O muro da casa, provavelmente construído em período posterior, é com balaustres. É a única das residências antigas da Bica que possui muro e portão na frente da casa.



Figura 34: Casa de Afonso Waldo Henkel. Nova Hartz. RS
Fonte: Foto da autora, 2006.

É a moradia do casal Henkel desde que casou, em 1957. Está implantada em uma propriedade de oito hectares, lindeira ao sítio histórico. Inicialmente, era do fabricante de cepas para tamancos, Artur Timm. Também pertenceu a Pedro Leist. Do outro lado da rua é possível avistar o local onde havia a fábrica de cepas para tamancos. Cercado por mato, um prédio em ruínas é o que sobrou do alambique que também pertenceu a Arthur Timm e

sucedeu a fábrica de cepas (Figura 35). A família Timm também tinha uma serraria em Arroio da Bica e era de lá que provinha a madeira para a confecção das cepas.⁹²



Figura 35: Rua Amazonas. Arroio da Bica. Nova Hartz. RS
Fonte: Foto da autora, 2006.

A igreja e a escola

Arroio da Bica ainda hoje conta com uma igreja católica, uma escola pública e dois cemitérios, um católico, junto à igreja e outro luterano, mais distante do núcleo de casas, na Rua Amazonas, na direção da antiga Picada Hartz. Através de fotos antigas e de informações retiradas de pesquisas realizadas pela historiadora Vânia Priamo, pertencentes ao acervo do Museu Histórico de Nova Hartz, é possível conhecer um pouco mais da história da localidade e também os prédios das antigas igreja católica e escola pública de Arroio da Bica. Estes dois testemunhos da influência do ecletismo na arquitetura local foram construídas no início do século XX e demolidas posteriormente. Segundo a historiadora Vânia Priamo, em seu trabalho baseado nos depoimentos de Theno Valério Schnorr e Ernani Schmidt:

No [...] Arroio da Bica, temos conhecimento de um professor chamado Otto Friedrich, nascido em Berlim e que teria sido um dos primeiros professores do local, tendo lecionado no final do século XIX e início do XX. Assim como os demais professores da época, [...] Otto sabia falar somente em alemão, usando um dicionário de alemão/português quando precisava falar algumas palavras na língua portuguesa. A escola em que ele lecionava era um pequeno prédio, de uma sala só, de madeira, que ficava há poucos metros e do mesmo lado da rua da atual Escola Municipal de Ensino Fundamental José Schmidt.⁹³

⁹² *Ibidem*, pp. 22-23.

⁹³ PRIAMO, ob.cit., p. 14.

Após o professor Otto parar de trabalhar por motivos de doença, foi Alfredo Wingert que passou a lecionar na localidade. O casal de agricultores e moradores de Arroio da Bica, José Schmidt e Maria Magdalena Phillipsen Schmidt, devido à precariedade do local onde o professor Otto ministrava suas aulas, cedeu uma sala em sua casa, para que seus filhos e os filhos de outras famílias da comunidade pudessem estudar. “[...] *Ali estudaram além dos Schmidt, os filhos das famílias Külzer, Kauer, Brusius, Wagner, entre outras.*” Quando da construção da igreja católica de Arroio da Bica, foi construída uma pequena casa de madeira que por um tempo serviu como sala de aula. Esta pequena casa também tinha a função de lugar de hospedagem para quem estivesse de passagem pela localidade. Mais tarde, as aulas passaram a ser ministradas dentro da própria igreja, pois aquele espaço não comportava mais o número de alunos.⁹⁴

A Escola Municipal Arroio da Bica (Figura 36), inaugurada em 1934, foi construída com recursos da comunidade católica. Mais tarde, a escola passou a se chamar Escola Marechal Deodoro da Fonseca. Neste período o município de São Leopoldo, de onde Arroio da Bica era 11º distrito passou a assumir as despesas de remuneração dos professores.⁹⁵ Posteriormente, este prédio foi demolido. Atualmente, a comunidade de Arroio da Bica conta com a Escola Municipal de Ensino Fundamental José Schmidt, localizada na frente da igreja e do cemitério, do outro lado da Rua Amazonas.



Figura 36: Alunos e professora em frente à Escola Municipal Arroio da Bica. Nova Hartz. RS
Fonte: Museu Histórico de Nova Hartz, 1935.

⁹⁴ *Idem* pp. 14-15.

⁹⁵ *Idem* p. 15.

A primeira igreja católica da comunidade foi construída em 1927 (Figura 37) e a torre do sino somente em 1948. Foi implantada com a porta principal voltada para os morros, procedência da maior parte dos fiéis. Antes da construção igreja, as missas das famílias católicas, residentes em Arroio da Bica, eram rezadas em suas casas. Os construtores da antiga igreja eram da família Morbach, que também doou o terreno onde esta foi implantada.⁹⁶ Ao observarmos a foto do dia da inauguração da igreja (Figura 37), é possível pensar que quem participou efetivamente na construção do templo foram os três homens ao centro, com roupas mais próprias ao trabalho pesado. Dois deles portam ferramentas nas mãos. Hoje, no lugar desse prédio, está edificado outro, de linhas retas e sem ornamentos na fachada. Do antigo imóvel, restou apenas o altar.

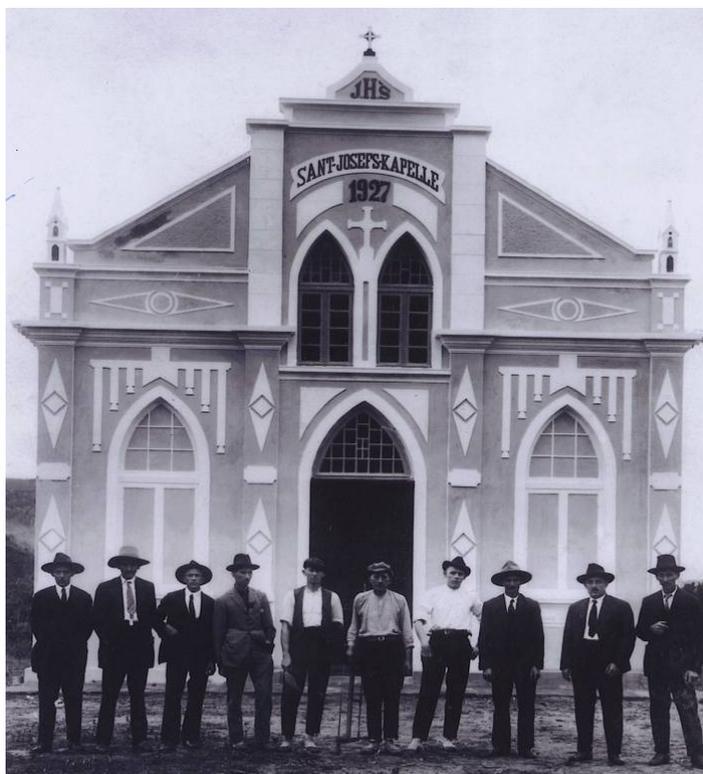


Figura 37: Membros da família Morbach na frente da Igreja Católica de Arroio da Bica. Nova Hartz. RS
Fonte: Museu Histórico de Nova Hartz, 1927.

Este modelo de arquitetura que incorporou elementos do eclético certamente teve a igreja católica e a escola de Arroio da Bica como exemplares de importância. Talvez tenham sido estas duas construções que influenciaram na disseminação deste estilo de construção na localidade. O cuidado na arquitetura desses prédios demonstra a importância da educação e da religião na vida dessas famílias pioneiras.

⁹⁶ *Ibidem* p. 28.

CAPÍTULO 2 - O PATRIMÔNIO

2.1 A família e o sítio histórico dos Henkel

Do final século XIX ao início do século XXI, o trabalho na atafona e no moinho da família Henkel esteve sucessivamente sob o comando de João (Johannes) Henkel (1836-1901), Luiz (Ludwig) Henkel (1875-1930), Carlos Ernesto Henkel (1902-1967) e Afonso Waldo Henkel (1931). Segundo o trabalho do genealogista Ernani Haag, Johannes Henkel, sua esposa Elizabeth (Figura 38a) e seus filhos foram os primeiros membros da família que se estabeleceram na localidade de Arroio da Bica. Nos documentos do acervo do Museu Histórico de Nova Hartz, o nome da família aparece escrito de cinco maneiras: Hingel, Hengel, Hinkel, Henckel e Henkel. Afonso Waldo informou ter sido registrado como Henkel. Para facilitar a compreensão do leitor, optamos então por utilizar apenas a grafia “Henkel”.



Figura 38: a) Johannes e Elizabeth Henkel. b) Wilhelmine Mathilde e Ludwig Henkel.
Fonte: a) Museu Histórico de Nova Hartz, 1890. b) Museu Histórico de Nova Hartz, S/d.

Johannes Henkel foi batizado na Igreja Evangélica de São Leopoldo, nasceu no dia 08 de janeiro de 1836 e faleceu no dia 25 de agosto de 1901. É o filho mais novo do casal de imigrantes Heinrich Ludwig Henkel e Bárbara Vogel, originários de Wolfsheim, Renânia. Chegaram à colônia de São Leopoldo em 07 de março de 1826. Heinrich Ludwig Henkel foi combatente na Revolução Farroupilha e morreu em 1837 em ação contra os rebeldes.

Elizabeth nasceu em 25 de julho de 1839 e faleceu no dia 26 de fevereiro de 1919, em Arroio da Bica. É filha dos imigrantes Philippi Jacob Fritz e Ana Margaretha Becker, originários de Schmidtachenbach, Koblenz, Renânia. Estes chegaram à colônia de São Leopoldo em 29 de dezembro de 1825.

Em 11 de setembro de 1858, na Igreja Evangélica de Hamburgo Velho, Johannes e Elizabeth se casaram. Tiveram treze filhos. Ludwig Henkel ou “Hinkel Lui”, como era conhecido, era o oitavo filho. Casou-se com Wilhelmine Mathilde Barth (Figura 38b). Tiveram onze filhos. Carlos Ernesto, também conhecido como “Chico”, era o filho mais velho e casou-se com Emma Rheinheimer. Tiveram nove filhos (Figura 39), sendo que uma das filhas faleceu ainda criança. Afonso Waldo, conhecido como Waldo, é o terceiro filho do casal. Em 1957 casou com Aracy Haag e têm três filhos (Cláudia, Rubens e Gilberto).⁹⁷



Figura 39: a) Sentados Emma e Carlos Ernesto Henkel. Afonso Waldo é o primeiro de pé, atrás, da esquerda para direita. b) Aracy e Afonso Waldo Henkel.

Fonte: a) Acervo de Afonso Waldo Henkel, 1947. b) Foto da autora, 2007.

A família Henkel é luterana e no passado, embora residisse em Arroio da Bica, as crianças estudavam na escola junto à igreja que frequentavam, localizada na vizinha Picada Hartz. Waldo e Aracy recordam seu tempo de escola:

A escola tava ali onde está ... a casa do pastor.

[...] bom, nós íamos na escola luterana ali, a escola luterana ela... tinham que pagar os professores, então ela era um pouquinho melhor que as outras.

Nós éramos sempre vinte, vinte e um alunos. Era até interessante ver as fotos dos alunos.

Aí um dia no ano eles diziam: agora na semana vocês botam roupa melhor, vamos tirar uma foto. E tinha muita gente de pé no chão né.

E os pais tinham que sustentar o professor. Não ganhava livro, não tinha essas... Quando eu era guri nós tínhamos esse negócio de pedra assim (lousa)... como é que se chama?

Tem um nome em alemão (tafel) que não me lembro.

Antes era diferente. Aí se levava uma coisa, podia comer. Se não levava nada, não tinha pra comer.⁹⁸

⁹⁷ HAAG, E. Genealogia da Família Henkel. Nova Hartz, 15 agosto 2007. Disquete 3 ½ pol. Office Word for Windows 7.0.

⁹⁸ *Idem*, p. 10.

Em Arroio da Bica existem dois antigos cemitérios. O cemitério da comunidade católica está ao lado do salão paroquial da igreja, em terras doadas pela família Morbach.⁹⁹ O cemitério da comunidade luterana está localizado na Rua Amazonas s/n (Figura 40). Nele estão sepultados os membros da família Henkel. As lápides de Johannes e Elizabeth Henkel, esculpidas em pedra grés, estão uma ao lado da outra (Figura 40). A ação das intempéries sobre as pedras porosas e macias desgastou-as e dificulta a legibilidade dos nomes, das datas e dos textos gravados em baixo relevo, escritos em alemão. Este modelo, rico em relevos e detalhes escultóricos sobre a pedra grés, foi bastante utilizado nos túmulos datados do final do século XIX e início do século XX, indicando que neste período havia artesãos escultores especialistas em entalhe de pedras na região. O Cemitério da Picada Velha, há muito desativado e hoje na zona urbana de Nova Hartz, tem um grande número de lápides esculpidas em pedra grés. Ele também faz parte do **Inventário do Patrimônio Cultural do Rio Grande do Sul** em Nova Hartz e necessita de ações de proteção e restauro.



Figura 40: Cemitério Luterano de Arroio da Bica. À direita, em primeiro plano, as lápides de Johannes e Elizabeth Henkel, esculpidas em arenito.

Fonte: Foto da autora, 2009.

Embora as pesquisas realizadas em antigos documentos pertencentes ao acervo do Museu Histórico de Nova Hartz, indiquem que quem iniciou a atividade da atafona e do moinho da família em Arroio da Bica foi João (Johannes) Henkel, para Waldo, foi o avô Luiz (Ludwig). Em entrevista realizada em 19 de abril de 2007, ele inicia sua narrativa pelos fatos que envolveram a morte do avô, construída a partir do que lhe contaram sobre o acontecido. Os fatos descritos também permitem reconstituir alguns hábitos masculinos no início do século XX, nesta porção do vale dos Sinos:

⁹⁹ PRIAMO, ob.cit., p. 15.

[...] um ano antes que eu nasci, uns meses antes... Ele morreu em novembro e eu nasci em janeiro. Ele morreu em 30 (1930), até foi numa briga lá em Araricá, ele foi morto a tiro e eu nasci em 31 (1931).

[...] num salão de baile ali. É que o filho dele brigou. Antigamente tinha carreira e baile. Ele tinha ido, o filho dele tinha ido lá para baixo e eles brigaram. O filho dele brigou. Aí quando tinha o Kerb de Araricá, era em novembro. Aí o vô foi lá no baile ali, então os velhos se encontraram, os dois velhos.

É! E aí eles começaram a tomar cerveja... Primeiro eles foram pra rua e queriam brigar. E o “deixa-deixa”... e não brigaram e voltaram a tomar cerveja de novo. Depois voltaram pra rua de novo e aí ele foi morto. E eles sempre achavam que... naquele tempo cada um tinha um revólver na cintura... Eles achavam que o genro dele é que tinha matado ele, porque os dois rolando no chão e os outros atirando. Até que esse cara que morreu ali, disseram que ele não podia morrer sem falar que ele que matou o Luiz Henkel, mas ele queria matar o outro mas... os dois se rolando e os outros atirando.¹⁰⁰

2.1.1 A Atafona e Moinho Henkel - o sítio histórico

O sítio histórico da Atafona e Moinho Henkel está situado à beira de uma curva da estrada de chão, denominada Rua Amazonas, sob o nº. 1083, na zona rural do município de Nova Hartz. Está às margens do arroio da Bica e tem ao fundo, a oeste, o morro Ferrabraz, cenário da conhecida “*Revolta dos Mucker*”.¹⁰¹ As edificações lá existentes foram implantadas de forma muito próxima (Figura 41), reunindo as funções de moradia (Figura 42 a), trabalho (Figura 42b) e geração de energia (Figura 43). As características físicas do arroio da Bica, favoráveis à implantação do sistema de barragem, canais e rodas d’água e a necessidade de água abundante no processo de produção da farinha podem ter influenciado na escolha do local onde o conjunto foi construído.

Este conjunto de construções independentes e articuladas entre si forma o que Weimer chama de “aldeia unifamiliar”. Para o autor, as necessidades de toda ordem dos imigrantes recém chegados, não permitiram que construíssem um único prédio que abrigasse todas as funções como na forma alemã. Weimer explica: “[...] seria inviável fazer um esforço concentrado para construir uma grande edificação de uma só tacada.” Na maior parte das vezes, edificavam uma casa modesta para o abrigo da família e aos poucos, nos períodos de menor trabalho na propriedade, construíam as instalações para os animais. Quando as necessidades mais urgentes estavam atendidas, faziam a cozinha.¹⁰²

¹⁰⁰ HENKEL, A. W. Afonso Waldo Henkel: depoimento [abril 2007]. Entrevistadores: K. F. de Oliveira e V.I.A. Priamo. Nova Hartz, 2007. MP3 *Player* [70 min.38s.], estéreo. p. 1.

¹⁰¹ No ano de 1874, na antiga Colônia de São Leopoldo, na linha Ferrabraz, um grupo de colonos alemães, acusados de formarem uma seita religiosa de caráter messiânico liderada por Jacobina Mentz Maurer e seu marido João Jorge Maurer foram exterminados pelas forças oficiais.

¹⁰² WEIMER ob.cit, 2006. p. 69.

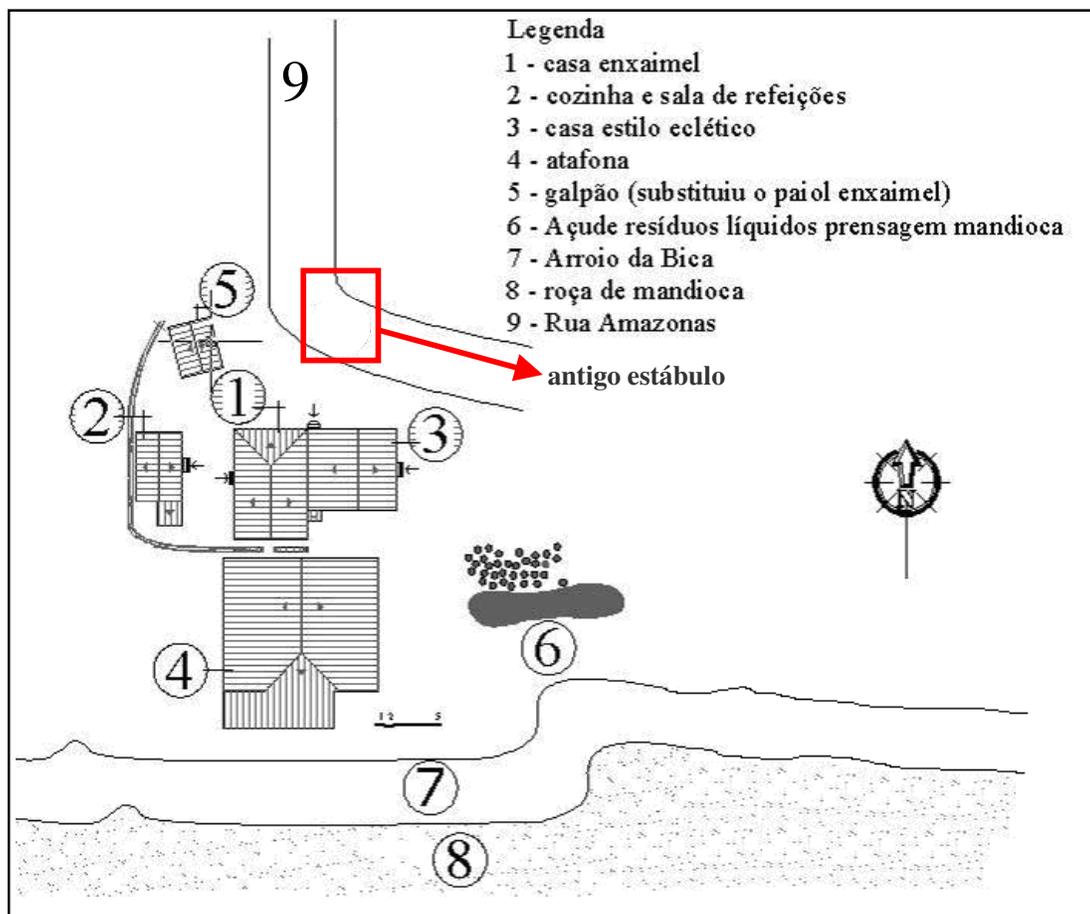


Figura 41: Implantação das edificações do sítio histórico da Atafona e Moinho Henkel. Nova Hartz.RS
 Fonte: Desenho da autora, 2009.



Figura 42: a) As casas e a cozinha. Vista da Rua Amazonas. b) Vista da atafona. Atrás das casas. Família Henkel. Nova Hartz. RS
 Fonte: Foto da autora, 2006.



Figura 43: a) O canal b) a roda d'água. Atafona e Moinho Henkel. Nova Hartz. RS
 Fonte: Foto da autora, 2006

Waldo informou que, no passado, a área destinada à roça de milho e mandioca ficava do outro lado do arroio da Bica, protegida do acesso do gado e dos cavalos e que o estábulo, que não existe mais, ficava em frente às casas, no lugar onde hoje passa a estrada, na mesma direção do paiol. Segundo Weimer, na Renânia, região da Alemanha de onde vieram os Henkel, o estábulo estava também separado do paiol e a distribuição desses prédios era em torno de uma espécie de pátio interno que podia ter o formato em “U” ou em “L”. Em algumas propriedades os vários prédios eram dispostos de forma ortogonal e em outras de uma forma mais livre.

Também, segundo o autor, em sua análise dos aspectos formais de algumas propriedades rurais de imigrantes alemães no Rio Grande do Sul, embora a individualização de funções seja uma tendência geral, a associação entre o estábulo e o paiol é bastante encontrada.¹⁰³ No sítio da Atafona e Moinho Henkel, o galpão que substituiu o antigo paiol, foge um pouco à disposição ortogonal dos demais prédios. É provável que esse antigo paiol e o estábulo demolido, respeitassem a disposição dos imóveis existentes e formassem com eles, o pátio interno em “L” do qual Weimer faz referência, destinado ao serviço e também ao convívio.

Depois da construção da estrada, as fachadas norte das duas casas tornaram-se a fachada principal do sítio histórico. Embora os principais acessos desses dois imóveis estejam nas fachadas leste (casa eclética) e oeste (casa enxaimel), aos olhos de quem chega pela Rua Amazonas é o conjunto das fachadas norte que se destaca. O frontão triangular da casa eclética contribui para valorizar o conjunto. No passado, antes da reforma do telhado da casa

¹⁰³ WEIMER ob.cit. p. 347.

enxaimel, provavelmente também houvesse um frontão triangular em sua fachada norte. Independentemente de suas qualidades arquitetônicas ou artísticas, as duas residências geminadas explicitam e sintetizam a imagem do sítio histórico e do lugar onde ele está inserido. A casa com características do eclétismo, com sua imponência e requinte, representa o passado de êxito da família e também da comunidade de Arroio da Bica durante o ciclo econômico das atafonas, enquanto a antiga casa enxaimel é a referência de identidade destas com a cultura alemã.

Em relação às comunidades vizinhas, o sítio histórico está bem localizado (Figura 44). Fica distante de Araricá, antiga comunidade de Nova Palmeira, aproximadamente três quilômetros e meio, da antiga Picada Hartz, dois quilômetros e meio e de Campo Vicente, onde se localizavam os principais compradores de farinha de mandioca e a estação de trem, sete quilômetros. Segundo Waldo, para chegar até Campo Vicente, era preciso ir até a Picada Hartz e aí então pegar a estrada para a localidade. Sobre o sinuoso leito desta antiga estrada que ligava a Picada Hartz a Campo Vicente foi implantada a RS 464, que liga a sede de Nova Hartz à RS 239.

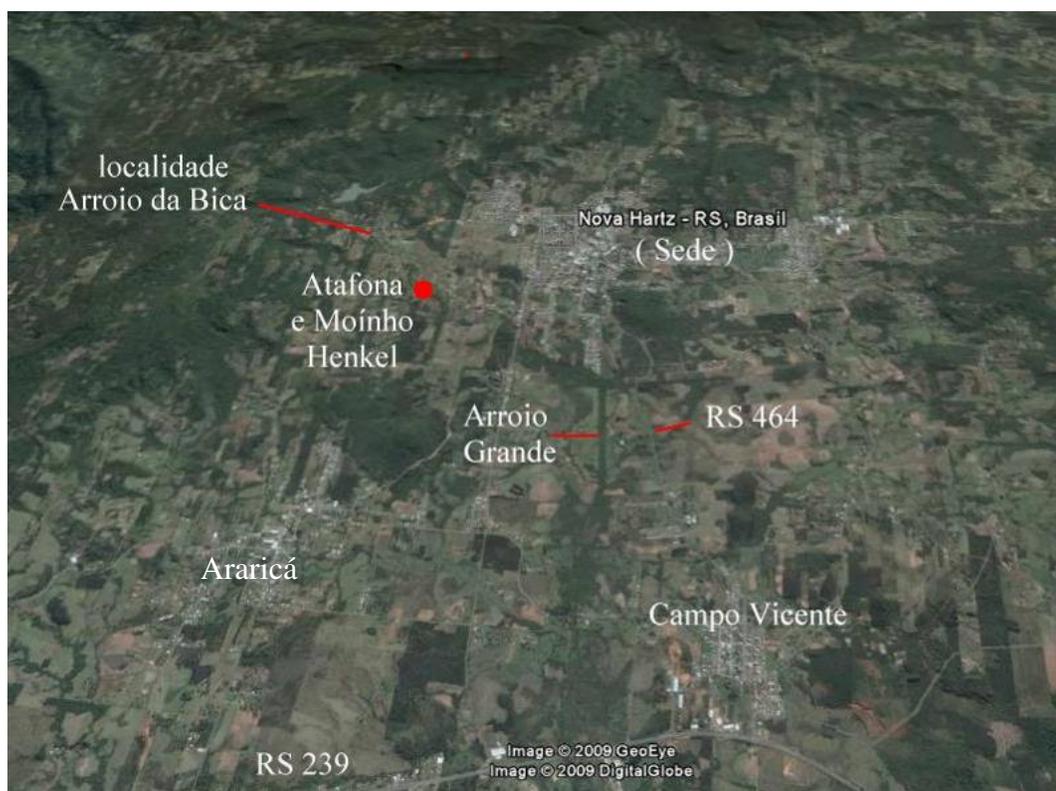


Figura 44: Vista de Nova Hartz (sede), do bairro Campo Vicente, da localidade de Arroio da Bica, do arroio Grande, da RS 239 e da RS 464.

Fonte: Mapa elaborado pela autora com base na imagem disponível em: Google Earth. Modo OpenGL. Geosistemas SRL. Imagem Digital Globe. LeadDog Consulting. MapLink/Tele Atlas, 2006.

De acordo com o recibo de pagamento de Imposto Territorial por parte de Luiz Henkel ao Tesouro do Estado, datado de 30 de março de 1914, a propriedade, localizada na época no 5º Distrito de São Leopoldo (Arroio da Bica), apresentava as seguintes características: área com 46,5 ha cortada pelo arroio da Bica, com título de Compra e Venda em nome de Luiz Henkel, onde aproximadamente 12 ha correspondiam à área de mato com madeiras de lei e 34,5 ha a terras próprias para agricultura. Ao norte confrontava com terras de Gustavo Barth, ao sul com Frederico Grinhs e João Conrath, a leste com Arthur Timm e a oeste com J. Schonardie.¹⁰⁴ Waldo, afirmou que a propriedade chegou a ter mais de 100 ha:

Tinha mais que cem hectares.
 Sim, também [...] tinha onze filhos...
 Sim, cada um ganha um pedaço vende e assim vai. Essas terras vão ficando menor assim.
 Uma parte ficou com minha vó que ela morava com o pai.
 Sim! Ela ficou com uma parte e aí o meu pai comprou uma parte dela [...] ¹⁰⁵

Atualmente, o sítio histórico está sobre uma propriedade de 02 ha. Waldo ganhou de herança 01 ha. Como o módulo rural mínimo é 02 ha, para poder escriturar sua terra, o agricultor adquiriu 01 ha de uma de suas irmãs.¹⁰⁶

Além dos imóveis de interesse histórico, sobre esta área está também assentada a casa de um dos filhos de Waldo e Aracy Henkel. Como forma de aumentar os rendimentos, a família aluga para moradia o prédio que era anteriormente destinado à cozinha e sala de refeições. Um irmão de Aracy também ocupa um dos dois dormitórios na casa enxaimel. Este imóvel está em avançado estado de deterioração. A casa com características do eclétismo, construída no início do século XX, está desocupada. Na atafona, os equipamentos com restos de farinha misturados a poeira, guardam lembranças do dia de sua última “farinhada” em 2005. O canal que hoje tem trechos dentro de outras propriedades e as rodas d’água há muito perderam sua função.

¹⁰⁴ Museu Histórico de Nova Hartz. Documento de Imposto Territorial pago por Luís Henkel ao município de São Leopoldo, 1914.

¹⁰⁵ HENKEL, ob.cit. [abril 2007] pp. 31-32.

¹⁰⁶ HENKEL, ob.cit. [maio 2007] p.28.

2.2 A residência

2.2.1 A casa enxaimel

A casa enxaimel foi registrada na ficha nº 11-B. Trata-se de uma edificação com 90,75 m². Além da residência da família, abrigava o moinho. É possível que tenha sido construída por volta de 1893, data em que encontramos o primeiro “recibo de pagamento de imposto de lotação de uma atafona, moinho de grãos e aferição”, em nome de João Henkel.¹⁰⁷ Recibos relativos ao pagamento de impostos à Câmara Municipal de Santa Cristina do Pinhal¹⁰⁸, referentes à “instalação de um moinho na Picada Hartz”, datados de anos anteriores (1882, 1885, 1886, 1887, 1888, 1889, 1890 e 1892)¹⁰⁹ também em nome de João Henkel, indicam que possivelmente, em 1893, o agricultor e sua família se transferiram de Picada Hartz, distrito de Santa Cristina do Pinhal, para Arroio da Bica, distrito de São Leopoldo. A partir deste ano, os recibos de pagamento de impostos por parte de João Henkel, são da atafona e moinho em Arroio da Bica.

A planta da casa é simples. Ao centro, no sentido leste\oeste, um corredor separa as funções de moradia e trabalho. Na porção norte, com as janelas voltadas para a estrada, há dois dormitórios que eram ocupados pela família. Ao sul, está um pequeno dormitório que era utilizado pelos empregados e a sala do moinho (Figura 45). O pé direito da casa é de 2,80 m. A estrutura do enxaimel da casa da família Henkel, evidenciada nas fachadas (Figura 46), é semelhante as das outras casas construídas na mesma técnica que ainda estão preservadas em Arroio da Bica. Sobre a fundação, nos quatro cantos do imóvel, se apóiam os cunhais, de seção quadrada de 30 cm de lado aproximadamente. Sobre os cunhais, descansam os frechais. Sobre estes últimos, repousam os barrotes do piso do sótão que também compõe o forro da casa. Como forma de delimitar e estruturar os vãos das esquadrias, as vergas e peitoris se encaixam entre esteios secundários. As peças de contraventamento, dispostas na diagonal e alguns esteios secundários seccionam os panos das quatro fachadas. A vedação dos tramos foi

¹⁰⁷ Museu Histórico de Nova Hartz. Documento de pagamento de tributos por parte de João Henkel à Intendência Municipal de São Leopoldo, sobre a “lotação de uma atafona e moinho de grãos em Arroio da Bica”. 20 abril 1893.

¹⁰⁸ Santa Cristina do Pinhal, município criado em 1880 e extinto em setembro de 1892, quando então seu território foi anexado ao município de Taquara.

¹⁰⁹ Museu Histórico de Nova Hartz. Documentos de pagamento de tributos por parte de João Henkel à Câmara Municipal de Santa Cristina do Pinhal, referentes à “aferição de moinho na Hartz Picada”, 1882, 1885, 1886, 1887, 1888, 1889, 1890 e 1892. Estes documentos foram doados por Wally Henkel, irmã de Waldo. Segundo a doadora, eles foram encontrados no sótão da casa em enxaimel.

feita com tijolos maciços de 29 cm de comprimento, 15 cm de largura e 7,5 cm de espessura. Foram assentados com argamassa de barro e rebocados interna e externamente com argamassa de cal e areia. O fechamento externo dos vãos entre os caibros, que possibilita o acabamento entre o telhado e a alvenaria das fachadas norte e oeste, é feito pelas chamadas “tábuas de vento”. Este acabamento consiste em uma tábua diagonal fixada às pontas chanfradas dos caibros que se projetam para fora do telhado e serve para evitar a entrada de vento por entre os mesmos.¹¹⁰

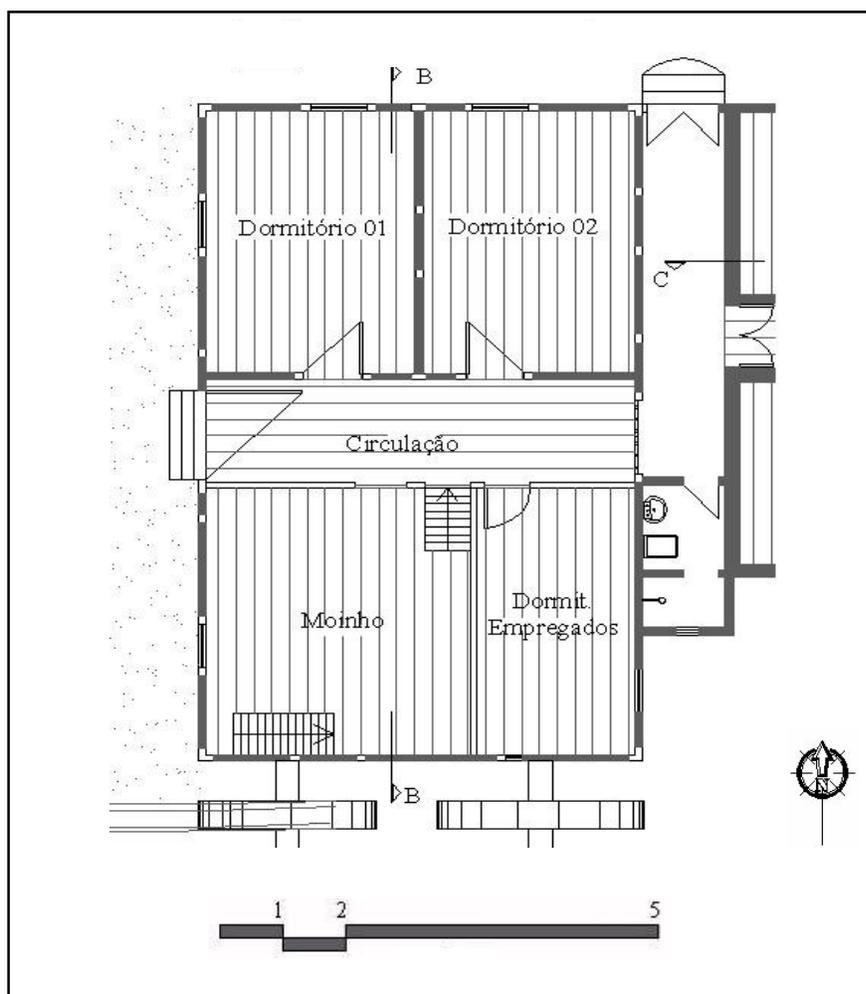


Figura 45: Planta baixa casa enxaimel. Família Henkel. Nova Hartz. RS
Fonte: Desenho da autora, 2009.

¹¹⁰ *Idem*, p. 335.



Figura 46: Casa enxaimel fachadas norte (a) e oeste (b). Família Henkel. Nova Hartz. RS
 Fonte: Foto da autora, 2006.

Das quatro fachadas, apenas a sul, voltada para os fundos da propriedade, tem tijolos aparentes e frontão de tábuas (Figura 47). Algumas partes da antiga alvenaria foram refeitas com tijolos furados assentados com argamassa de cimento e areia. Através da observação desta fachada, é possível pensar que, inicialmente, esta casa não fosse rebocada e que seu telhado fosse de duas águas.



Figura 47: Casa enxaimel fachada sul. Casa da família Henkel. Nova Hartz. RS
 Fonte: Foto de Yuri Endo Kokubun, 2008.

As fundações foram construídas em pedras grés aparelhadas, assentadas com argamassa de barro. Em alguns pontos, estas pedras estão afastadas, formando pequenas gateiras (Figura 48a). Na porção norte, a fundação se eleva 40 cm do solo. O reboco sobre as fundações, provavelmente em argamassa de cal e areia, caiu em vários pontos. Por entre as pedras da fundação foram instaladas as engrenagens das rodas d'água (Figura 48b).



Figura 48: a) Vista do detalhe da gateira. b) Vista do detalhe da fundação de arenito e do encaixe da engrenagem de uma das rodas d'água. Casa da família Henkel. Nova Hartz. RS
Fonte: Foto de Yuri Endo Kokubun, 2008.

Na porção sul, o trabalho de escavação proporcionou a instalação do porão de pé direito baixo, das rodas d'água e da vala para onde escorre a água que cai do canal sobre as mesmas. Era no porão, sobre uma peneira, que caíam o milho e a raspa da mandioca moídos (Figura 49).

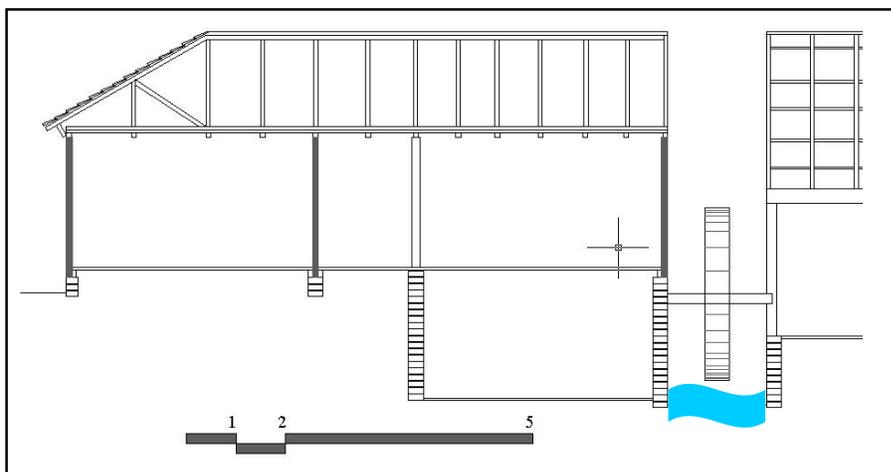


Figura 49: Corte B´B´ casa enxaimel. Família Henkel. Nova Hartz. RS
Fonte: Desenho da autora, 2009.

As paredes externas e as internas que configuram os dois dormitórios da família foram construídas em enxaimel. As paredes que dividem os espaços do moinho e do dormitório dos empregados são de tábuas com encaixe tipo macho e fêmea, fixadas nos barrotes do piso do sótão. As portas de acesso a estes espaços destoam completamente das demais esquadrias, tanto nas proporções quanto no acabamento. Deduz-se que, anteriormente, o moinho ocupava um espaço único ou mesmo que a sala da casa foi adaptada para a instalação dos dois

compartimentos. Nas duas hipóteses é possível perceber a pouca importância da sala na vida familiar. Provavelmente, o espaço de convívio da família era a cozinha e também, nos períodos mais quentes, a área externa entre esta e a casa. Esta hipótese é reforçada pelos estudos de Weimer que buscam entender o quanto a cultura trazida na bagagem do imigrante alemão influenciou a arquitetura que ele produziu na nova terra. Segundo o autor, para os habitantes da Renânia, procedência da família Henkel, a sala tinha pouca importância e o local de convivência familiar era justamente a cozinha, ao redor do fogo.¹¹¹

Na sala do moinho, ainda é possível encontrar partes da estrutura de madeira utilizada para o trabalho de moagem. Ao fundo desta, junto à fachada sul, está a escada de madeira, de um único lance que leva ao sótão (Figura 50). Entre o dormitório dos empregados e a sala do moinho, está o que sobrou da escada que levava ao porão. Por entre o piso desabado, é possível avistar o pouco que ainda resta das engrenagens das rodas d'água.



Figura 50: Vista da escada de acesso ao sótão. Casa da família Henkel. Nova Hartz. RS
Fonte: Foto de Yuri Endo Kokubun, 2008.

O telhado, atualmente, é de três águas em telhas tipo capa e canal. Segundo Waldo, ele foi reconstruído e remodelado (informação confirmada quando do levantamento realizado em 20 de setembro de 2008). A cumeeira, apoiada sobre pontaletes, se eleva a 2 m do piso do sótão (Figura 51). Sobre ela estão dispostos os caibros, espaçados em aproximadamente 60 cm.

¹¹¹ WEIMER, ob.cit. p. 355.

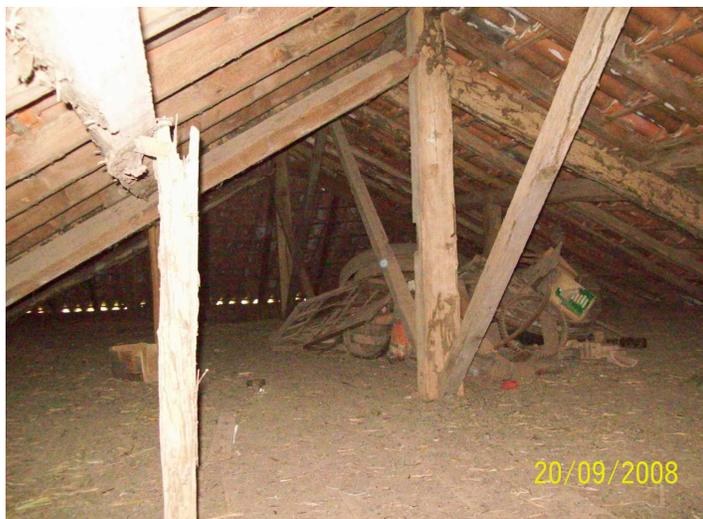


Figura 51: Vista do sótão com detalhe das três águas do telhado. Casa da família Henkel. Nova Hartz. RS
 Fonte: Foto de Yuri Endo Kokubun, 2008.

Parte da estrutura original, em madeira falquejada, foi reaproveitada e foram introduzidas novas peças de madeira roliça. Em alguns pontos, os encaixes do telhado anterior ficam aparentes e muitos, sem função (Figura 52). Provavelmente o telhado anterior era de duas águas, no sentido leste e oeste. No sótão, de onde era lançado o milho para moer, ficavam os sacos de milho seco e debulhado. Hoje existem apenas alguns restos de peças de madeira que compunham as engrenagens e o maquinário do moinho e da atafona.



Figura 52: Detalhes dos encaixes da estrutura do telhado anterior à reforma.
 Casa da família Henkel. Nova Hartz. RS
 Fonte: Foto de Yuri Endo Kokubun, 2008.

Externamente, as janelas originais que restaram são compostas de dois postigos fixados por pequenas dobradiças externas (Figura 53a). Um elemento metálico, fixado no lado

externo dos esteios secundários, laterais às janelas, tem a função de segurar os postigos quando abertos (Figura 53b). Internamente as janelas são de guilhotina com caixilhos quadriculados com doze vidros (Figura 53c).



Figura 53: a) Vista externa da janela de um dos dormitórios b) Vista interna da janela de um dos dormitórios.
c) Detalhe do elemento metálico de segurar os postigos. Casa da família Henkel. Nova Hartz. RS
Fonte: Fotos de Yuri Endo Kokubun, 2008.

Hoje só é possível ter acesso ao imóvel através da porta localizada na fachada oeste. Esta está voltada para o prédio que abrigava a cozinha e a sala de refeições. Uma escada de lajes de arenito, com quatro degraus, possibilita acessá-la. O último degrau é também a soleira da porta, encaixada entre o piso de tábuas. Na outra extremidade do corredor, a porta que compõe a fachada leste foi fechada com tábuas pregadas ao marco, impedindo a comunicação com o imóvel ao lado (Figura 54).



Figura 54: a) Vista interna da porta da fachada oeste. b) Vista interna da porta da fachada leste. Casa da família Henkel. Nova Hartz. RS
Fonte: Fotos de Yuri Endo Kokubun, 2008.

2.2.2 A cozinha e a sala de refeições

A casinha lá atrás, isso era cozinha e sala para comer. (Aracy Henkel) ¹¹²

A edificação que abrigava a cozinha e a sala de refeições foi reconstruída depois de um incêndio, na época de Luiz Henkel. É possível que, inicialmente, houvesse três imóveis em enxaimel que compunham o sítio histórico: a cozinha e sala de refeições que incendiou, a casa onde também funcionava o moinho e o paiol que foi demolido. Em entrevista, Waldo além de informar que o prédio da cozinha e sala de refeições foi reconstruído na época do avô, relembra como lidavam com o fogo:

Ah! Isso antigamente era por causa do fogo, eles sempre faziam isso, a casa queimou uma vez, isso foi o meu vô... Até o pai eu acho que ajudou a fazer de novo, isso é, eles faziam comida num lugar e dormiam no outro. Muitas vezes eles deixavam lenha grossa pra de manhã não precisar fazer fogo...

Antigamente pra falar a verdade eles tinham isqueiro, tinham fósforo, mas não era fácil adquirir essas coisas, então poupavam, preferiam deixar fogo pra de manhã não precisar fazer.

[...] os empregados que o pai tinha antigamente, eles levavam um pedacinho de lenha assim, na roça pra eles fumarem, não tinha fósforo praticamente, não tinham dinheiro pra comprar essas coisas.

Faziam uma fumaça para os mosquitos [...] e pra ter fogo pra fumar [...] ¹¹³

O prédio está afastado da casa enxaimel por uma rua interna à propriedade, com 5,50 m de largura, pavimentada com grandes seixos de basalto, provavelmente provenientes do arroio da Bica (Figura 55).



Figura 55: Vista da rua entre a casa enxaimel e a cozinha e sala de refeições. Família Henkel. Nova Hartz. RS
Fonte: Foto da autora, 2006.

¹¹² HENKEL, ob.cit.[abril 2007], p. 17.

¹¹³ *Ibidem*, pp. 17-18.

De acordo com Weimer, inicialmente, na casa do imigrante, a atividade de cozinhar era realizada no interior da mesma, sobre o fogo contido por pedras, instalado no chão batido. Com o tempo, as condições de vida foram melhorando nas colônias e a atividade passou a se realizar no fogão de chapa de ferro fundido, construído sobre o piso de tábuas. Por volta da Primeira Guerra Mundial surgiu o fogão à lenha de chapa esmaltada, que teve ampla aceitação. Posteriormente o ato de cozinhar começa a ser realizado sobre o prolongamento do telhado da casa. Mais tarde, esta cobertura recebeu paredes e deu origem à cozinha. Em algumas casas a cozinha se constitui como um “puxado” da casa e em outras, sob a alegação de se evitar incêndios, foi ocupar uma edificação separada.¹¹⁴

No prédio da cozinha e da sala de refeições da Atafona e Moinho Henkel, o acesso é feito através de uma escada de lajes de grés com cinco degraus. Esta escada conduz a duas portas muito próximas, uma ao lado da outra. Mesmo que se comuniquem internamente, os dois compartimentos têm acessos independentes. Atualmente o imóvel está alugado como residência e sofreu algumas adaptações. A sala de refeições recebeu uma divisória de madeira para dar lugar a dois dormitórios e a sala do forno de pão foi transformada em banheiro. O corpo principal do imóvel tem 35,08 m². A pequena sala de 5,52 m², em anexo ao espaço da cozinha, foi construída para facilitar a lida junto ao forno de pão (Figura 56).

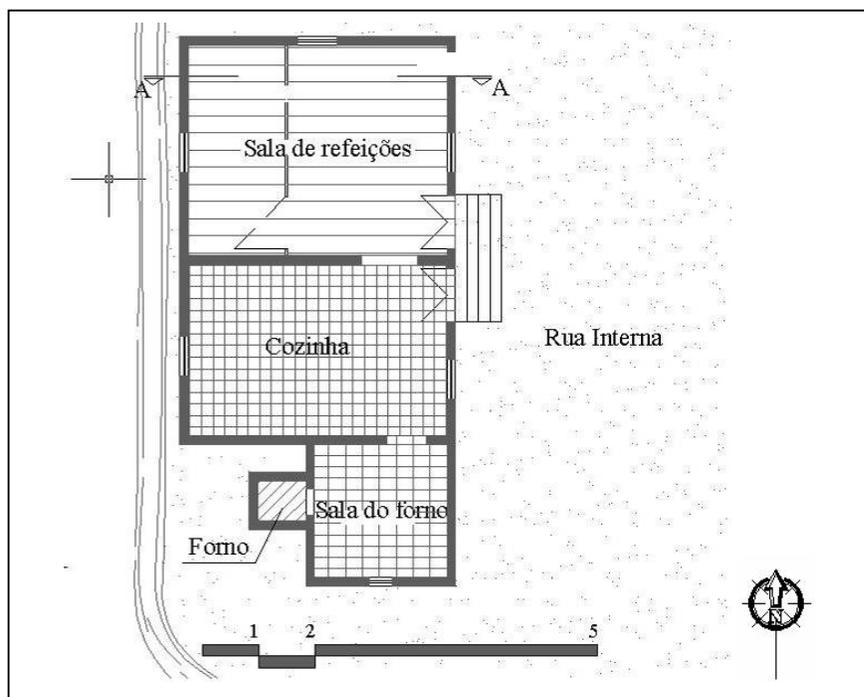


Figura 56: Planta baixa - cozinha e sala de refeições. Família Henkel. Nova Hartz. RS
Fonte: Desenho da autora, 2009.

¹¹⁴ WEIMER, ob.cit., pp. 177-178.

As paredes da edificação são de tijolos assentados sobre fundação de pedra grés aparelhada. São rebocadas com argamassa de cal e areia. Na fachada sul o reboco está ralo, deixando transparecer os tijolos. Os caibros que estruturam o telhado de duas águas descarregam seus esforços sobre duas vigas de madeira, uma ao longo da fachada leste (principal) e outra ao longo da fachada oeste (fundos). O fechamento externo entre os caibros é feito por uma “tábua de vento”.¹¹⁵ Na cozinha e na sala de refeições o pé direito é de 2,70 m. Nos três compartimentos o forro é de tábuas. O anexo para o forno também tem as alvenarias em tijolos assentadas sobre fundação de pedras grés aparelhadas. Na fachada oeste (fundos) os tijolos são aparentes. Seu telhado de uma água, com caimento para o sul, é mais baixo e levemente inclinado. Ambos os telhados são de telhas tipo colonial (Figura 57).



Figura 57: Vista externa da cozinha e sala de refeições. Família Henkel. Nova Hartz. RS
Fonte: Foto de Yuri Endo Kokubun, 2008.

Com base nos escritos de Günter Weimer sobre o forno de pão na casa do imigrante alemão¹¹⁶ e também através da observação do local, deduz-se que este ocupava um espaço ao ar livre, ao lado da cozinha. Talvez apenas abaixo de uma cobertura. Além de estar por fora da edificação, há uma visível falta de harmonia do encaixe de sua boca com a abertura na parede onde esta se insere (Figura 58). A porção da fornalha é de tijolos assentados com argamassa de barro e foi construída sobre uma espécie de assoalho de tábuas, sustentado e elevado do chão por pilares de tijolos.

¹¹⁵ *Ibidem*, p. 335.

¹¹⁶ *Ibidem*, pp. 141-142.



Figura 58: Detalhe do forno de pão, atualmente interno ao banheiro. Família Henkel. Nova Hartz. RS
 Fonte: Foto de Yuri Endo Kokubun, 2008.

O canal que conduz a água do arroio da Bica para movimentar as rodas, passa atrás e encostado ao prédio, na altura exata das janelas. No passado, quando não havia sistema de água encanada, este recurso possibilitou que na cozinha houvesse água limpa e abundante, de forma acessível e constante (Figura 59). Era também no canal, na proximidade da cozinha, que as mulheres da família lavavam a roupa.



Figura 59: Vista do canal passando junto às janelas dos fundos da cozinha e da sala de refeições. Família Henkel. Nova Hartz. RS
 Fonte: Foto da autora, 2006.

O piso da cozinha é de ladrilho hidráulico (Figura 60). Está bastante desgastado e em alguns pontos faltam peças. Na sala de refeições o piso é de tábuas com 30 cm de largura. Na sala do forno (banheiro) o piso é de lajota esmaltada marrom.



Figura 60: Detalhe do piso de ladrilho hidráulico da cozinha. Família Henkel. Nova Hartz. RS
Fonte: Foto da autora, 2006.

As vergas das portas e janelas são de madeira. As portas externas são com duas folhas. As janelas, internamente, são compostas de dois postigos, fixados ao marco por dobradiças embutidas. Externamente, são de guilhotina com caixilhos quadriculados com doze vidros (Figura 61).



Figura 61: Vista da fachada leste com detalhe das portas e de uma janela. Família Henkel. Nova Hartz. RS
Fonte: Foto de Yuri Endo Kokubun, 2008.

2.2.3 A casa com características do eclétismo

No início do século XX, provavelmente entre 1920 e 1930, foi construída na propriedade da família Henkel, geminada à casa enxaimel, outra casa (Figura 62). Este imóvel foi registrado na ficha 11-A. Devido principalmente aos detalhes decorativos das fachadas leste e norte, pode ser caracterizado como eclético. Segundo informação obtida em conversa com Waldo, trabalharam na sua construção o irmão de sua mãe, Otto Rheinheimer e também Adolfo Beck. Ao observarmos a planta do imóvel (Figura 63), fica evidente que esta pouco difere da planta da casa enxaimel, o que demonstra uma espécie de eclétismo de fachada.

A planta de formato praticamente quadrado, com 73,12 m² de área construída, tem circulação central. É composta de quatro cômodos: uma sala de estar e um dormitório sobre o lado direito (norte) de quem entra pela porta principal (leste) e outros dois dormitórios sobre o lado esquerdo (sul).



Figura 62: Vista das fachadas leste e norte - casa com características do eclétismo. Família Henkel. Nova Hartz.

RS

Fonte: Foto de Tiago Zulian, 2008.

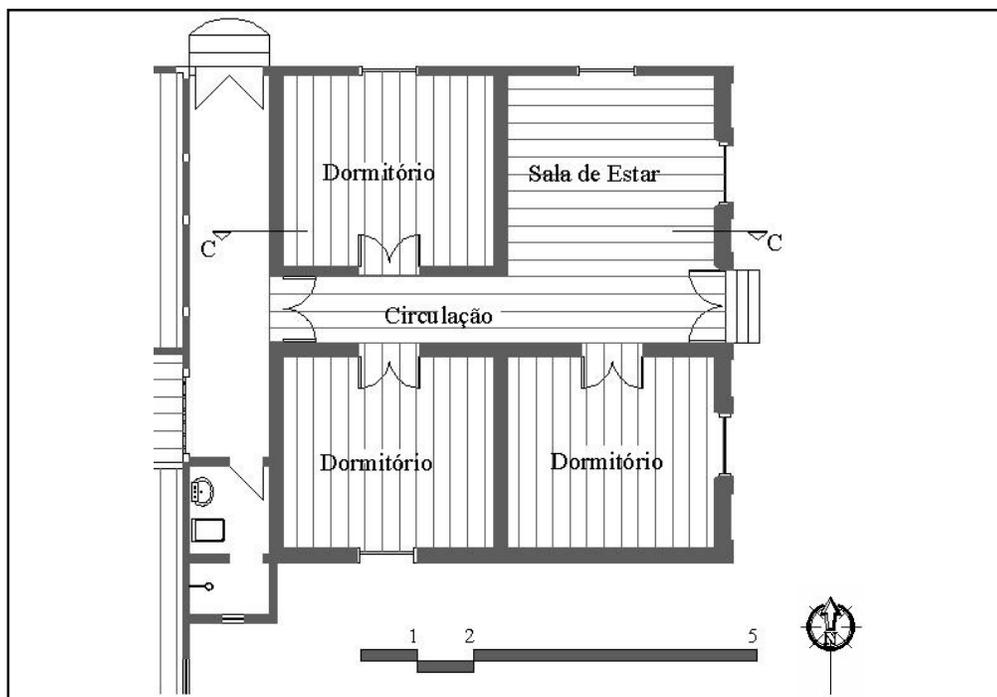


Figura 63: Planta Baixa - casa com características do eclétismo. Família Henkel. Nova Hartz. RS
 Fonte: Desenho da autora, 2009.

Foi implantada ao lado da casa enxaimel e está separada dessa apenas por uma espécie de corredor, com 1,40 m de largura que se estende por todo o comprimento da edificação, com área de 11,81 m². Ao fundo deste espaço entre as casas, junto ao lado sul, uma parede de tijolos a meia altura e uma porta em pinus, delimitam o local do sanitário. Ali, em uma área de 2,38 m², foram instalados o vaso e a pia. Contíguo ao sanitário e se projetando para fora do volume das duas casas, foi edificado o box do chuveiro, com área útil de 1,28 m². Este anexo é de tijolos furados sem reboco externo com cobertura de telhas de fibrocimento e tem uma pequena janela basculante voltada para a atafona. Este corredor entre as casas, provavelmente, era o local de fazer a higiene depois de um dia de trabalho, antes de entrar em casa propriamente. Quando pensamos que a porta de acesso desse corredor está voltada para o local que foi no passado um pátio interno de serviço, esta idéia torna-se ainda mais coerente. A continuação de parte da alvenaria da fachada norte (detalhe da cimalha) (Figura 64), por sobre esta porta de acesso ao corredor, indica que ele pode ter sido edificado conjuntamente com a casa.



Figura 64: Detalhe da continuação da cimalha da casa com características do eclétismo por sobre a porta de acesso ao corredor. Casa da família Henkel. Nova Hartz. RS
Fonte: Foto da autora, 2006

Na “nova” casa dos Henkel, são utilizados ornamentos nas fachadas leste e norte. A fachada norte, hoje voltada para a estrada, apresenta maior riqueza de detalhes. A fachada sul (fundos), com apenas uma janela, foi somente revestida de reboco alisado. Os cunhais das fachadas leste e norte estão ornados com retângulos em relevo, em dois tamanhos, que se intercalam. Cada retângulo é contornado por uma fina moldura lisa. Seu preenchimento é feito de reentrâncias na argamassa, provavelmente executadas com a ponta de uma pá de pedreiro ou instrumento similar. Parecem imitar blocos de pedra. Molduras com frisos contornam as janelas e portas. Sobre a verga da porta principal e das janelas, estas molduras se alargam e recebem um detalhe trapezoidal na mesma técnica dos cunhais. Abaixo do peitoril das janelas, os detalhes curvos e florais (Figura 65) quebram a rigidez das formas retas.



Figura 65: Detalhe dos ornamentos acima e abaixo das janelas das fachadas norte e leste. Casa família Henkel. Nova Hartz. RS
Fonte: Fotos da autora, 2006.

As fundações da edificação são de pedra grés aparelhadas e rebocadas. Foram assentadas de forma a criar intervalos que formam pequenas gateiras de formato retangular. As gateiras estão distribuídas ao longo das fachadas de maneira assimétrica. As alvenarias, com 25 cm de espessura, são de tijolos e rebocadas. O pé direito da casa é de 3,57 m.

Na fachada norte, o frontão triangular exerce a função de platibanda, escondendo o telhado de duas águas em telhas tipo colonial. Bem ao centro, ele é cortado por uma janela, aparentemente apenas ornamental. Está ladeada por dois triângulos em relevo. Acima, um elemento retangular, contornado por molduras e encimado por uma pinha, secciona o vértice superior do frontão e estabelece o seu coroamento (Figura 66). Sobre cada um dos outros dois vértices do frontão triangular, duas pinhas completam a composição e revelam o requinte da arquitetura (Figura 66).

O piso de toda a casa é de tábuas de 29 cm de largura. Em cada compartimento há um ponto de luz que desce no centro do forro de madeira, um interruptor e uma tomada fixados na parede. Não há eletrodutos, a fiação é aparente. Na sala, abaixo da janela da fachada leste, com o objetivo de instalar um balcão com torneira e pia, foram adaptadas canalizações de água e esgoto. Segundo informações do proprietário, esta adaptação foi realizada quando um de seus filhos lá residiu com a família.

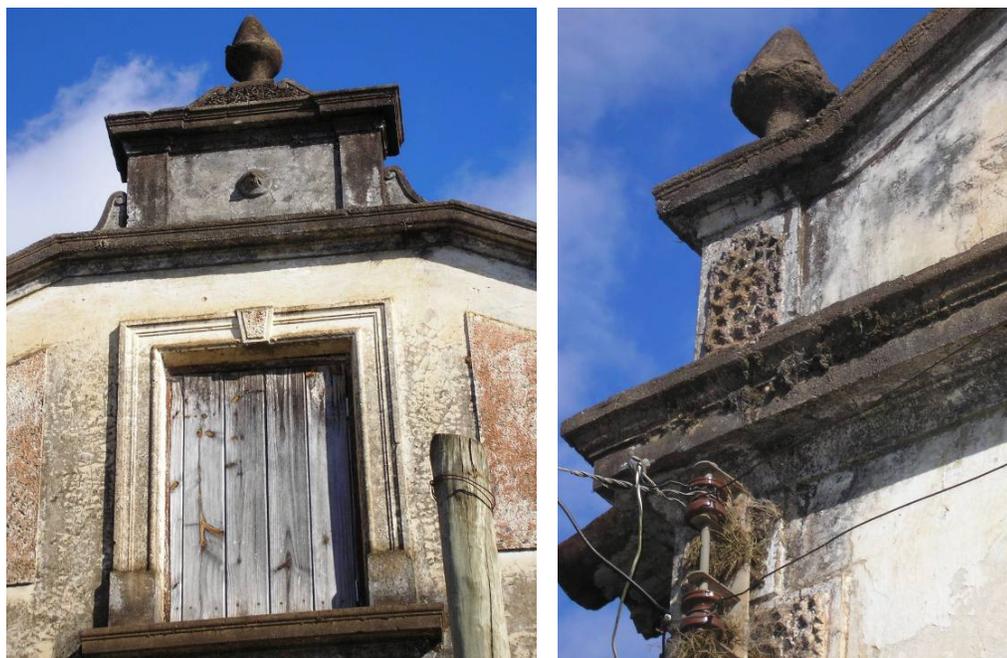


Figura 66: Detalhe da janela central e do coroamento do frontão. Casa da família Henkel. Nova Hartz. RS
Fonte: Foto da autora, 2006.

Todas as portas são de duas folhas, sendo que a porta principal e a do dormitório voltado para a sala têm bandeira fixa com três vidros. As janelas, internamente, são de duas folhas com postigos e, externamente, de duas folhas com três vidros em cada uma. Todas as cinco janelas têm bandeira fixa com três vidros (Figura 67).



Figura 67: a) Porta do dormitório voltado para a sala. b) Vista interna de uma das janelas da fachada leste. Casa da família Henkel. Nova Hartz. RS
Fonte: Foto da autora, 2009.

Nas alvenarias, externamente, o colorido suave, patinado pelo tempo, evidencia que há muito o imóvel não recebe pintura. Na fachada leste, um esverdeado claro, deixa transparecer por baixo, um tom rosado. Nos detalhes retangulares dos cunhais, assim como no embasamento das fachadas leste e norte, um rosa um pouco mais intenso, permite destacá-los. Na fachada norte, o tom levemente rosado predomina na alvenaria. Os triângulos em relevo no frontão tem um tom avermelhado. Internamente as alvenarias de todos os ambientes estão pintadas de verde claro. As esquadrias de madeira são pintadas na cor marrom.

No dia 25 de setembro de 2007, a historiadora e Diretora do Museu Histórico de Nova Hartz, Vânia Priamo e o Engenheiro da Secretaria de Habitação e Meio Ambiente, Fabrício Bischoff, foram informados de que uma parte da casa estaria danificada. No dia 26 de setembro de 2007, após vistoria e registro fotográfico dos danos, ficou constatado o desabamento de parte da cimalha, do beiral da fachada principal e também de uma cobertura de telhas de fibrocimento fixada sobre estrutura de madeira. Esta cobertura, construída em período posterior, configurava uma pequena varanda na frente da casa. Os técnicos

conversaram com o proprietário e foram informados de que o vento e a chuva do dia anterior haviam ocasionado o sinistro. Na oportunidade, o proprietário solicitou autorização para demolir o frontão triangular da fachada norte, mas os técnicos não autorizaram.

2.3 A produção

2.3.1 O moinho e o antigo paiol

Na colônia, havia os moinhos que descascavam arroz, os que moíam milho, trigo ou raspa de mandioca. O trabalho no moinho era responsabilidade das mulheres. Revezavam-no com os afazeres da casa. No moinho da família Henkel, no interior da casa enxaimel, inicialmente, moía-se milho. Depois, quando a atafona produziu raspa de mandioca, foi utilizado para moê-la e por fim serviu para descascar arroz. Waldo não recorda os períodos em que estas mudanças ocorreram e nem o ano em que o moinho deixou de funcionar, mas afirma ter sido na segunda metade do século XX.

A farinha de milho ali produzida era utilizada para consumo doméstico e de vizinhos que traziam o milho debulhado para moer e pagavam pelo serviço. Com a farinha fabricavam pães, biscoitos e bolos. A moagem era feita por duas pedras de arenito (Figura 68) movidas através de engrenagens ligadas à roda d'água. Waldo relembra: *“Tem uma pedra grande embaixo ali e uma em cima, [...] aí o milho caía ali dentro, a roda de cima virava e a outra ficava em embaixo / é ia moendo.”*¹¹⁷

Waldo, em conversa, informou que para o preparo da farinha, o milho era debulhado e seco ao sol. Os grãos precisavam estar bem secos para que fosse possível moê-los. Depois de seco, o milho ia para o sótão, de onde era lançado para moagem através de um grande funil de madeira através de uma abertura no piso. Este funil tinha capacidade para receber até 16 sacos de 60 Kg de milho. Para moer esta quantidade de grãos o moinho trabalhava dois dias, noite e dia. Quando não havia mais milho para moer, tocava uma campainha. Depois, a farinha caía em uma peneira que ficava no porão, onde era separada a pele envoltória do grão, que não era moída. Esta era aproveitada na alimentação dos animais.

¹¹⁷ HENKEL, ob. cit. [abril 2007], p. 14.



Figura 68: Pedras do moinho da família Henkel. Nova Hartz. RS
Fonte: Foto da autora, 2007.

O milho, as palhas utilizadas como alimento para os animais e a farinha de milho ensacada eram armazenados no paiol que existia no lugar onde hoje há um velho galpão de madeira com telhas de zinco. Segundo Waldo, no paiol também dormiam alguns empregados. Ele recorda que na época dos seus avôs, morava no paiol de um homem negro:

[...] E ali tinha um paiol. Ali morava esse/Esse ele era bem preto. Era bem velho também/Onofre era o nome dele. Ele trabalhava para os meus avôs ali sempre.
[...] ele era casado também, porque a minha mãe ela/Ela era madrinha de um filho dele. Não, de um neto dele [...]
[...] E ele falava tudo em alemão também e/Eu não sei se ele ganhava/Eu acho que ele nem ganhava nada assim pra trabalhar. Ele ganhava comida. Morou lá e depois ele morreu ali.¹¹⁸

Através da observação da foto do seu acervo particular, onde ele e dois irmãos estão em frente ao antigo paiol (Figura 69a), é possível verificar que este era também em enxaimel, com fechamento dos tramos em tijolos assentados com argamassa de barro e sem reboco externo. Ainda hoje é possível encontrar, a frente do velho galpão de madeira, construído em seu lugar (Figura 69b), a calçada em lajes de grés, retratada na antiga foto.

Existe a possibilidade de que este antigo imóvel tenha sido a primeira casa da família Henkel ao chegar a Arroio da Bica. Segundo Weimer era comum entre os imigrantes alemães construir, inicialmente, um imóvel simples para abrigar a família. Depois nas entressafras

¹¹⁸ HENKEL, ob. cit. [maio 2007], p.34.

construíam os abrigos para os animais e, posteriormente, a cozinha. Então quando a “casa” estava concluída, a primeira habitação era transformada em paiol.¹¹⁹

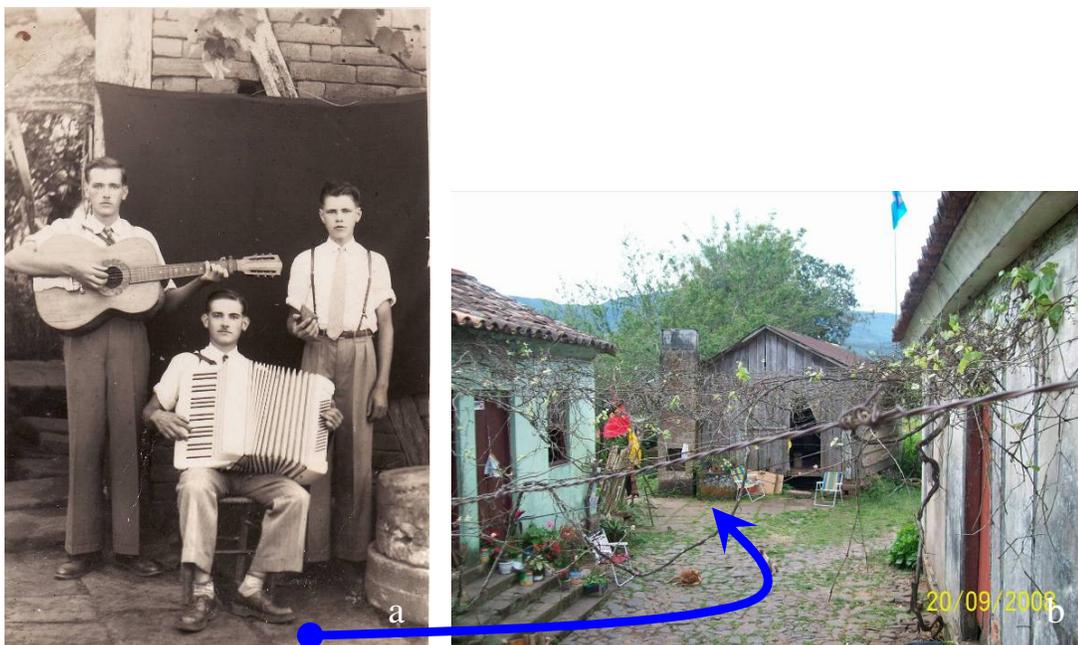


Figura 69: a) De pé, Titus com o violão ao lado de Waldo. Sentado, Bruno com a gaita. Ao fundo o antigo paiol
b) Ao fundo, entre a cozinha e a casa enxaimel, o galpão de madeira construído no local do antigo paiol. Família Henkel. Nova Hartz. RS

Fonte: Foto de Yuri Endo Kokubun, 2008.

2.3.2 O canal condutor da água

O sistema de geração de energia é formado por uma barragem no arroio da Bica, um canal condutor da água e duas rodas d’água. A energia produzida por este sistema movimentava as pedras do moinho de milho, os equipamentos da atafona e o excedente, armazenado em uma bateria, abastecia as residências da família durante a noite.¹²⁰ Segundo Waldo, este sistema foi desativado na segunda metade do século XX, quando a rede de abastecimento de energia elétrica chegou à localidade de Arroio da Bica.

O canal condutor da água percorre um trecho de aproximadamente 460 m da barragem até as rodas d’água (Figura 70). Ele começa em um desvio feito no arroio da Bica, executado com pedras onde a água é represada e o arroio se alarga e se bifurca. Parte da água continua seu curso natural e outra é desviada para o canal (Figura 71).

¹¹⁹ WEIMER, ob.cit., 2006. pp. 69-70.

¹²⁰ HENKEL, ob.cit.[abril 2007], pp. 24-25.



Figura 70: Traçado do canal condutor da água, da barragem até as rodas. Atafona e Moinho Henkel. Nova Hartz. RS

Fonte: Mapa elaborado pela autora com base na imagem disponível em: Google Earth. Modo OpenGL. Geosistemas SRL. Imagem Digital Globe. LeadDog Consulting. MapLink/Tele Atlas, 2009.

Hoje em dia, em dois trechos, não é possível visualizá-lo, pois foi canalizado para permitir o acesso a duas residências à beira da estrada. Atualmente a sua maior parte não está sobre as terras onde estão inseridos os outros bens imóveis do sítio histórico. Como não existe cercamento entre as propriedades e não foi possível ter acesso a documentos que definam os limites de cada terreno, não há como precisar quanto do canal está fora dos limites da propriedade de Waldo Henkel.



Figura 71: Barragem no arroio da Bica. Atafona e Moinho Henkel. Nova Hartz. RS
Fonte: Foto da autora, 2009.

No trecho inicial, por aproximadamente 25 m, uma canaleta de aproximadamente 30 cm de profundidade foi entalhada no arenito (Figura 72).



Figura 72: Detalhe do canal - trecho da canaleta entalhada no arenito. Atafona e Moinho Henkel. Nova Hartz. RS
Fonte: Foto da autora, 2009.

Depois a água segue por um valo aberto no solo (Figura 73 a) até se constituir em um canal edificado em lages de pedra grés e tijolos cerâmicos. O leito por onde a água escorre é de lages de comprimentos variados, com largura de 0,80 m e 7,5 cm de espessura média. Sobre elas, em tijolos assentados com argamassa, foram edificadas, a uma altura de 0,50 m, as paredes laterais do canal (Figura 73 b, c). Sobre pilares, em pedra grés aparelhada, ele segue se elevando suavemente, até chegar à altura de 1,85 m (Figura 74), quando então, depois de passar pela cozinha e contorná-la, chega atrás da casa enxaimel e despeja a água por sobre as rodas.



Figura 73: Detalhes do canal a) trecho escavado no solo. b,c) trechos em tijolo. Atafona e Moinho Henkel. Nova Hartz. RS

Fonte: Foto da autora, 2009.



Figura 74: Detalhes do canal - trecho em tijolo próximo às rodas. Atafona e Moinho Henkel. Nova Hartz. RS
Fonte: Foto da autora, 2009.

No final do canal, por sobre as rodas, a água escorria sobre canaletas de madeira (Figura 75). Hoje, existe apenas a porção de canaleta que conduz a água sobre a roda do moinho. Atualmente, devido ao assoreamento do canal e do próprio arroio da Bica e a vários orifícios de fuga da água na estrutura do antigo canal, é pequeno o fluxo de água que chega até a roda. O controle da quantidade de água que corria no interior do canal era feito por um sistema de pequena comporta de madeira, instalada logo no início do desvio do arroio. Ela subia e descia, encaixada nos sulcos esculpidos nos dois pilares de tijolos (Figura 76).



Figura 75: Detalhes do canal - trecho em tijolo próximo às rodas. Atafona e Moinho Henkel. Nova Hartz. RS
Fonte: Foto da autora, 2009.



Figura 76: Pequena comporta de madeira encaixada nos sulcos dos pilares de tijolos. Atafona e Moinho Henkel. Nova Hartz. RS
Fonte: Foto da autora, 2009.

Waldo informou, em conversa com a autora, que por muito tempo ele foi o responsável pela limpeza do canal. No mínimo uma vez por ano, antes da chegada do inverno, era necessário retirar de pá a terra que se depositava em seu leito e roçar o mato que crescia no entorno. Ele observou também que, em um dos trechos, próximo à atafona, o canal que hoje se encontra assentado sobre talude, era suspenso do chão, a uma altura que o gado podia passar por baixo. Com o tempo, a terra retirada do canal foi se amontoando em volta, até envolvê-lo completamente (Figura 77).



Figura 77: Detalhe do canal, trecho sobre talude. Atafona e Moinho Henkel. Nova Hartz. RS
Fonte: Foto da autora, 2009.

2.3.3 As rodas d'água

Antigamente, antes que nós tínhamos força, antes que nós tínhamos luz elétrica, pra cevar a mandioca, isso tinha que pegar uma raiz assim, botar [...] bem devagar, era enjoado. Por causa disso a gente também não cuidou as rodas d'água[...]. Por que isso não valia à pena, não valia mesmo!¹²¹

As rodas d'água eram de ferro e as engrenagens a ela ligadas, de madeira. Hoje, das rodas propriamente ditas, restam apenas as duas carcaças metálicas carcomidas pela ferrugem (Figura 78). A velha roda do moinho de milho tem 3,50 m de diâmetro e a que movia os equipamentos da atafona tem 3,0 m. As duas foram instaladas atrás da casa enxaimel. As engrenagens de madeira que movimentavam os equipamentos do moinho e da atafona também estão bastante deterioradas e muitas foram inclusive retiradas do lugar.

A partir da chegada da rede de energia elétrica na localidade de Arroio da Bica, em 1958, as rodas d'água deixaram de ser úteis na produção de energia. Para Waldo, a chegada da rede de energia elétrica, veio para acelerar o ritmo do trabalho lento que as rodas imprimiam e, conseqüentemente, proporcionou o aumento da produção. Ele justifica:

Sim, era muita vantagem antigamente as rodas d'água porque não tinha luz elétrica e o pai tinha um dínamo grande [...] Mas o resto, pra fazer farinha essas rodas d'água, isso não rendia nada. [...] Se tu cevava no caso o dia inteiro, lá tu ficava doze horas [...]. Eu ia em quinze minutos, eu fazia no motor, [...] mais do que tu. Não tinha cabimento assim as coisas.
É a mesma coisa que nem é com carro e com a carreta (de boi).¹²²



Figura 78: Carcaças das rodas d'água. Atafona e Moinho Henkel. Nova Hartz. RS
Fonte: Foto da autora, 2006

¹²¹ HENKEL, A. W. Afonso Waldo Henkel: depoimento [maio 2007]. Entrevistadores: K. F. de Oliveira e V.I.A. Priamo. Nova Hartz, 2007. MP3 Player [51 min. 39 s.], estéreo. p. 10

¹²² HENKEL, ob. cit., [maio 2007], p. 10.

Contribuiu também para a substituição da tecnologia das rodas d'água na geração de energia, a dificuldade de encontrar madeira dura para confeccionar os dentes das engrenagens presas às rodas. Os dentes das engrenagens, confeccionados principalmente em Angico, requeriam manutenção constante. A legislação ambiental começou a proibir o corte e a comercialização de espécies nativas, como é possível verificar no depoimento de Waldo:

[...] a roda d'água tinha os dentes de madeira ali. Isso tinha que ser uma madeira boa. Isso não se arrumava mais. [...] Fui em Rolante, fui Igrejinha, eles eram proibidos de /Que nem o Angico era proibido de derrubar [...]
 Sim, sim o Angico é. [...] a gente não arrumava mais [...]quebrava uns ou outros, não tinha mais como fazer. Ai não / não tinha mais como fazer. Bota um negócio meio ruim ali, durava um dia ou dois aí quebrava de novo.¹²³

Segundo David Macaulay, em sua obra **Construção de um Moinho**, este sistema de rodas, aos moldes do existente na propriedade da família Henkel, é chamado de “Roda de Fluxo Superior”. Nesse sistema a roda é disposta na vertical e a água que a faz girar vem por cima através de uma calha.¹²⁴ A ilustração (Figura 79) possibilita entender como este sistema fazia funcionar o moinho da família Henkel.

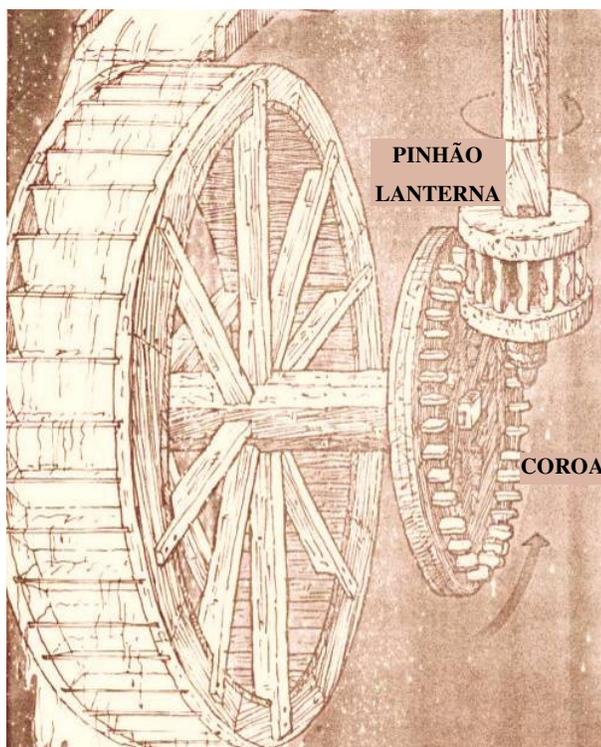


Figura 79: Roda de Fluxo Superior.

Fonte: MACAULAY, David. **Construção de um Moinho**, São Paulo: Martins Fontes Editora Ltda., 1995. p.10.

¹²³ *Idem*, p. 11.

¹²⁴ MACAULAY, David. **Construção de um Moinho**. São Paulo: Martins Fontes Editora Ltda., 1995. p. 10.

A roda d'água, ao girar, movimenta através de um eixo central a roda dentada chamada de coroa. O pinhão lanterna, peça que com ela forma uma engrenagem, é fixado ao centro das pedras mós. É ele, através de movimentos circulares, o responsável por fazer com que a pedra mó de cima gire sobre a outra, efetuando a moagem. Como há muito o antigo e peculiar sistema que movimentava o maquinário da atafona, ligado à roda d'água, foi desativado para dar lugar aos motores elétricos, não foi possível descrever seu funcionamento.

2.3.4 A atafona - a edificação e os equipamentos

Logo atrás das duas casas foi implantada a atafona. Sob a cobertura de telhas capaneal, assentadas sobre estrutura de madeira encaixada, estão dispostos os equipamentos para a produção e também o compartimento para depositar a farinha. A grande cobertura de três águas mede 13,55 x 18,00 m. Os equipamentos estão próximos, de maneira que o processo de fabricação da farinha se realize com o menor esforço possível (Figura 80).

O fato deste espaço ser semi-aberto e não um grande galpão fechado, como é o caso das atafonas de Atanásio Brunner e Otto Schmidt, colabora para que a nuvem de poeira que toma conta do ambiente na época da “farinhada”, se dissipe com mais facilidade. Talvez foi este o motivo dele nunca ter sido fechado. Seu piso é de lajes de grés como outros pisos externos na propriedade.

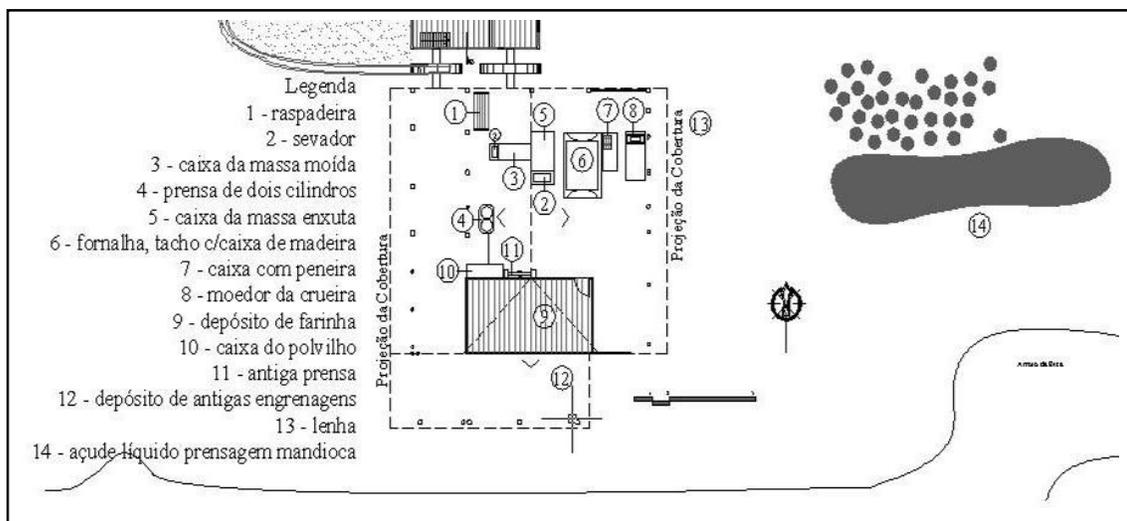


Figura 80 - Planta Baixa – Atafona Henkel. Nova Hartz. RS
Fonte: Desenho da autora, 2009.

O único local fechado debaixo da grande cobertura é o depósito de farinha, de 28,30 m². A sala tem as paredes de tábuas dispostas na horizontal, fixadas em grossos pilares de

madeira. Mede 3,80 x 7,45 m, não tem janelas, somente uma porta (Figura 81). A farinha era ali depositada ensacada ou solta sobre o assoalho de madeira.

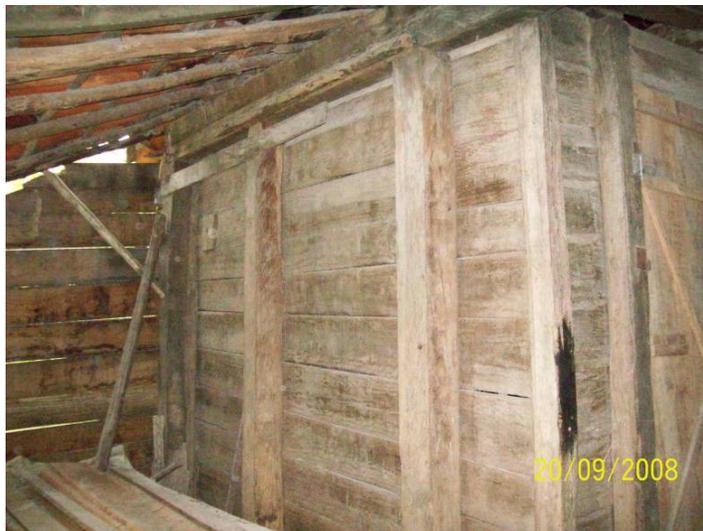


Figura 81: Vista externa do depósito de farinha. Atafona Henkel. Nova Hartz. RS
Fonte: Foto de Yuri Endo Kokubun, 2008.

Quem vem da estrada pela rua de seixos entre a cozinha e a casa enxaimel, encontra a “raspadeira” em primeiro plano (Figura 82). É ela a responsável pela retirada da casca da mandioca. De fácil acesso, está próxima do local de chegada da carreta carregada de mandioca. Está ao lado das rodas d’água, próxima a um ponto de água.



Figura 82: Raspadeira. Atafona Henkel. Nova Hartz. RS
Fonte: Foto da autora, 2006.

Depois de descascada, a mandioca é lavada no interior da própria “raspadeira”. Este cilindro giratório de ripas de madeira entremeadas de espaços vazios mede 1,10 m de diâmetro e 2,30 m de comprimento. Os vazios entre as ripas permitem que as cascas caiam

sobre uma caixa de madeira logo abaixo e também facilita o trabalho de lavagem das raízes. O cilindro está disposto na horizontal e se encaixa entre cavaletes. O eixo central, ligado a engrenagens que proporcionam o movimento, o atravessa e se fixa aos cavaletes.

Logo ao lado da “raspadeira”, distante 0,80 m, está o “cevador” (Figura 83). Nele a mandioca é moída por lâminas fixadas a um cilindro giratório de madeira. Este cilindro, hoje também movido a motor elétrico, fica abaixo de uma espécie de grande funil, no formato de cone invertido. Todo em madeira, este cone recebe as porções de mandioca a serem moídas. O “cevador” está instalado sobre uma caixa de madeira que mede 0,84 m de largura, 2,40 m de comprimento e 0,60 m de altura. Esta caixa é que recebe a massa de mandioca.

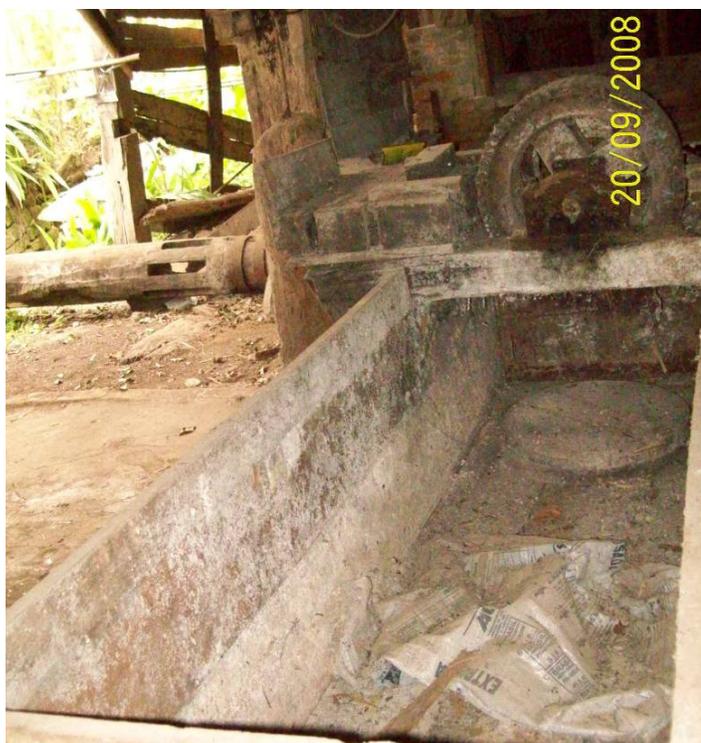


Figura 83: Cevador sem a caixa de madeira que envolve o cilindro. Atafona Henkel. Nova Hartz. RS
Fonte: Foto de Yuri Endo Kokubun, 2008.

Em seguida, ao lado, está a prensa de dois cilindros (Figura 84), utilizada para retirar da massa o máximo possível do líquido branco venenoso (hidrocianeto). Cada cilindro metálico tem 0,55 m de diâmetro e 1,0 m de altura. Ocupa um espaço de 1,00 x 1,70 m sobre um reservatório de alvenaria de tijolo. Deste reservatório, através de um cano de 1,50 m de comprimento, o líquido chega até outra caixa de madeira de formato trapezoidal. É nela que se realiza o processo de decantação do polvilho. Em formato de cone invertido, a boca desta caixa mede 0,70 m de largura e o fundo 0,55 m. Tem 0,43 m de altura e 2,16 m de comprimento.



Figura 84: Prensa de dois cilindros. Atafona Henkel. Nova Hartz. RS
Fonte: Foto de Yuri Endo Kokubun, 2008.

A partir de exigências legais, todo o resíduo líquido resultante da prensagem da mandioca, anteriormente lançado diretamente no arroio, começou a ser depositado em um açude ao lado da atafona. O pequeno açude está a 7 m da margem do arroio da Bica e 9,5 m da atafona, ao lado de uma taquaireira e atrás das casas. Tem hoje aproximadamente 3,5 m de largura, 16 m de comprimento e 1,4 m de profundidade. Está mimetizado na paisagem por uma camada verde sobre a lâmina d'água e pelo mato crescido no entorno (Figura 85).



Figura 85: Açude dos resíduos líquidos da prensagem da mandioca. Atafona Henkel. Nova Hartz. RS
Fonte: Foto de Yuri Endo Kokubun, 2008.

A “raspadeira”, o “cevador” e a prensa estão dispostos em primeiro plano. Encostada na caixa da massa moída está a caixa que recebe a massa enxuta. Ela mede 1,30 m de largura, 2,80 m de comprimento e 0,60 m de altura e em uma das extremidades também tem um “cevador”. A massa que sai da prensa precisa, antes de torrar, ser novamente moída. Atrás dela, distante apenas 0,60 m e sobre a fornalha de tijolos, está o tacho metálico de formato retangular (Figura 86). Sobre ele é depositada a massa para a torrefação.



Figura 86: Detalhe do tacho com as pás giratórias que removem a farinha. Atafona Henkel. Nova Hartz. RS
Fonte: Foto de Yuri Endo Kokubun, 2008.

O tacho é envolvido por uma grande caixa de madeira com portas sobre os dois lados. Esta caixa sobre a fornalha (Figura 87) mede 2,0 m de largura, 2,50 m de comprimento e 1,60 m de altura. A fornalha tem duas bocas através das quais o fogo é alimentado com lenha. Uma está voltada para as rodas d’água e a outra está do lado oposto. Cada boca em arco mede 0,55 m de largura e 0,45 m de altura. Sua estrutura de tijolos tem 2,15 m de largura, 3,40 m de comprimento e 1,40 m de altura.

No interior da caixa de madeira existe um eixo metálico ao longo do qual estão dispostas pás giratórias também confeccionadas em madeira. Estas pás que movimentam a farinha estão fixadas ao eixo por anéis também de metal (Figura 88). Com formato de um grande pincel, estas pás têm, sobre a ponta, palha de butiá (Figura 88), espécie de palmeira da região. Ao girarem, removem a massa para que fique torrada de forma homogênea, até virar farinha.



Figura 87: Fornalha e caixa de madeira. Atafona Henkel. Nova Hartz. RS
 Fonte: Foto da autora, 2008



Figura 88: Detalhes das pás giratórias. Atafona Henkel. Nova Hartz. RS
 Fonte: Foto de Yuri Endo Kokubun, 2008.

De um lado da caixa de madeira é colocada a massa para torrar. A retirada da farinha pronta acontece do lado oposto. Estas duas aberturas permanecem fechadas durante a etapa de torrefação. Então, logo após, a caixa é aberta e a farinha já torrada é empurrada pelas pás para dentro de outro compartimento, anexo à caixa sobre a fornalha. Neste momento ocorre a

separação das partes mais grossas, também chamada de “crueira”. Um eixo giratório em espiral auxilia nesta tarefa (Figura 89).



Figura 89: Compartimento com eixo giratório em espiral. Atafona Henkel. Nova Hartz. RS
Fonte: Foto de Yuri Endo Kokubun, 2008.

Deste compartimento a farinha é colocada em outra caixa, localizada logo abaixo, e passa por uma peneira, que vai concluir o trabalho de separação do que ainda restou de “crueira” (Figura 90). Depois de peneirada, a farinha é ensacada ou levada ao depósito para ser embalada posteriormente. Ao lado da caixa da farinha pronta, há a caixa e o moedor da “crueira” que, depois de moída, é utilizada na alimentação do gado.



Figura 90: Caixa com peneira. Atafona Henkel. Nova Hartz. RS
Fonte: Foto de Yuri Endo Kokubun, 2008.

Segundo o proprietário, o maquinário da atafona já foi refeito algumas vezes, por fabricantes do município de Taquara. Ele revela que da época de seu pai, nenhuma máquina restou:

Não, do pai não tem nada não.

Não, isso eu já mandei fazer duas ou três vezes novo. Isso eles faziam [...] em Rolante depois em Parobé. Aqui em Parobé eu acho até que eles fazem. Eles fazem as rodas de carreta. Eu não sei, mas eu estou achando que eles deveriam fazer uma “raspadeira” assim.¹²⁵

Uma antiga prensa metálica fixada em robusta estrutura de madeira (Figura 91) permanece no interior da atafona. Encostada à parede do depósito, voltada para o local da produção, está ali como um testemunho das mudanças tecnológicas.



Figura 91: Antiga prensa. Atafona Henkel. Nova Hartz. RS
Fonte: Foto de Yuri Endo Kokubun, 2008.

¹²⁵ HENKEL, ob.cit., [maio 2007], pp. 13-14.

Waldo recorda que o seu avô materno, Wilhelm Rheinheimer (1873-1948) e também seu filho Alfredo, moradores de Picada Hartz, eram fabricantes de rodas d'água e equipamentos para engenhos em geral. Produziam tudo o que fosse em madeira:

Na Picada Hartz.

Ali na Rua do Engenho ali.

É, o engenho era do meu tio [...] O Alfredo Reinheimer.

[...] mas era o pai dele que começou a fazer...

[...] alguém precisava de uma coisa, encomendava e ele fazia uma roda assim né? Roda de botar as correias em cima, ele fazia isso tudo.

[...] Eles também faziam atafona completa, se tu querias fazer uma atafona, ia lá falar com eles que eles faziam tudo, as prensas e tudo!

[...] tem um tacho ali, isso é de ferro, mas o negócio de madeira, o meu vô... eles faziam.

Agora de ferro que nem as prensas, também isso tinha que ser comprado fora.

[...] tinha em Taquara, eles faziam em Taquara.

[...] eu me lembro quando eu era guri, quando nós íamos lá no vô, a única coisa que eles tinham lá pra serrar madeira era uma serra fita. E ele tinha uma mula, então a mula, eles botavam ali e alguém tinha que tocar. Ela sempre fazia a volta e aí podia serrar com a serra, a única coisa que não precisava ser “a muque” [...] o resto era tudo feito “a muque”. Ele tinha filho também que trabalhava ali [...] esse que depois deu o nome da Rua do Engenho, esse sempre tava junto, o Alfredo Reinheimer, meu tio.¹²⁶

2.3.5 A roça de mandioca

Através da visita à roça de mandioca de Waldo (Figura 92), realizada em 19 de março de 2009, foi possível verificar que, além de cultivarem a mandioca na propriedade onde se localiza a atafona, também tinham roças da raiz em terras arrendadas em Arroio da Bica, em Araricá (Nova Palmeira) e Campo Vicente.



Figura 92: Roça de “mandioca branca” (ao fundo) e “mandioca avermelhada” (em primeiro plano) - Fundos da residência de Waldo Henkel. Rua Amazonas, 868. Nova Hartz. RS

Fonte: Foto da autora, 2009.

¹²⁶ HENKEL, ob.cit. [abril 2007], pp. 20-21.

O agricultor lembra que, com o tempo, após várias partilhas da propriedade entre os herdeiros, as terras agricultáveis se tornaram insuficientes para cultivar toda a mandioca necessária para a produção da farinha. Na propriedade, do outro lado do Arroio da Bica, na margem oposta à atafona, protegida do acesso do gado e dos cavalos, ficava a roça de mandioca. Atualmente, Waldo tem nos fundos de sua residência e em outra área atrás da atafona, pequenas roças de mandioca. Ele planta o “aipim” para o consumo doméstico e duas outras espécies de “mandioca brava” para a alimentação do gado de leite. Espécies estas que, no passado, utilizou para a fabricação da farinha. Uma delas, ele chamou de “mandioca branca”. A casca da raiz é branca (Figura 93a) e a planta atinge uma altura aproximada de 1,50 m. A outra tem a casca avermelhada (Figura 93b) e a planta é menor. A “mandioca avermelhada”, segundo Waldo, tem mais polvilho e por isto, resulta em uma farinha de melhor qualidade. Pode ser consumida na alimentação como o “aipim”, mas exige maior tempo de cozimento.



Figura 93: a) Mandioca branca; b) Mandioca vermelha. Roça de Waldo Henkel. Nova Hartz. RS
Fonte: Foto da autora. 2009.

Durante o período de inverno, as ramas, que serão utilizadas para produzir novas mudas, são armazenadas deitadas, em pilhas com altura aproximada de 30 cm, cobertas por uma camada de terra de mais ou menos 10 cm, para protegê-las da geada. No momento do novo plantio, estas ramas são cortadas a facão em hastes de 10 a 15 cm de comprimento. Então, estas pequenas hastes são enterradas deitadas, em covas rasas, de uma a uma, com espaçamento de aproximadamente 80 cm. Por ser rasa a cova, é preciso cuidado na hora da limpeza da roça. Quando a muda adquire aproximadamente 30 cm de altura, é colocado o adubo. Ao atingir o tamanho adulto, aos poucos, suas folhas amarelam de baixo para cima, caem e então, quando a rama está desfolhada, a raiz está pronta para ser colhida. Para que o solo possa descansar, faz-se o rodízio das roças anualmente.

2.3.6 O processo de produção da farinha de mandioca

É, naquele tempo podia vender, eles compravam mais farinha. Farinha hoje não é mais consumida. Agora esse negócio de atafona não funciona mais.¹²⁷

Segundo os autores Chisté, Cohen e Oliveira, existem diferenças entre a mandioca utilizada para a produção da farinha (mandioca brava, amarga ou venenosa) e o aipim (mandioca mansa, doce, de mesa ou macaxeira).

A mandioca pertence ao grupo de plantas cianogênicas por apresentar compostos cianídricos e enzimas distribuídas em concentrações variáveis nas diferentes partes da planta [...]. Em relação ao teor de ácido cianídrico na raiz, as cultivares são classificadas em mansas: menos de 50 mg de HCN/kg de raiz fresca sem casca; moderadamente venenosas: 50 a 100 mg de HCN/kg de raiz fresca sem casca; e bravas ou venenosas: acima de 100 mg de HCN/kg de raiz fresca sem casca.¹²⁸

De acordo com Sistema Nacional de Informações Tóxico-Farmacológicas da Fundação Oswaldo Cruz, na espécie “brava”, as folhas e as raízes são tóxicas e a sua ingestão causa cansaço, falta de ar, fraqueza, taquicardia, taquipnéia, acidose metabólica, agitação, confusão mental, convulsão, coma e morte.¹²⁹

A quantidade de ácido cianídrico (HCN) presente na espécie “brava”, quando do processo de produção da farinha, sofre redução significativa, possibilitando o consumo humano:

A raiz descascada apresentou 154,40 mg HCN/Kg. (...) Após a trituração houve aumento para 167,68 mg HCN/Kg em função do aumento da atividade cianogênica na raiz descascada.(...) Na massa prensada o valor reduziu para 66,59 mg HCN/kg. (...) O produto farinha de mandioca obteve 5,19 mg HCN/kg, apresentando uma dosagem baixa de cianeto total pelo fato de ter sido torrada em alta temperatura, volatilizando grande parte do HCN presente na massa que havia sido prensada anteriormente¹³⁰

No ano de 2007, na atafona da família Brunner, a autora realizou o registro fotográfico do processo de fabricação da farinha de mandioca. Os equipamentos existentes na atafona da família Henkel se assemelham aos desta atafona vizinha. De acordo com o registro fotográfico e com os depoimentos de Waldo Henkel foi possível descrever as várias etapas deste processo, da colheita da mandioca à comercialização da farinha.

¹²⁷ HENKEL, ob.cit. [abril 2007], p. 29.

¹²⁸ CHISTÉ, R. C.; COHEN, K. O. e OLIVEIRA, S. S. Determinação de cianeto durante as etapas de processamento da farinha de mandioca do grupo seca. Disponível em: <<http://www.artigocientifico.com.br>>. Acesso em: 29 abril 2007.

¹²⁹ Disponível em: <www.fiocruz.br/sintox> Acesso em: 02 nov. 2008.

¹³⁰ CHISTÉ, COHEN e OLIVEIRA, ob.cit..

Segundo Waldo, os primeiros cuidados com a produção começavam no momento da colheita. A quantidade de raiz a ser colhida deveria ser adequada à jornada de trabalho e também à temperatura do dia. Quando fazia frio, era possível colher a mandioca para até três dias de produção. No calor, a mandioca colhida deveria ser preferencialmente, toda aproveitada no mesmo dia. Waldo explica o motivo de tal cuidado: “*A mandioca não pode deixar muito tempo, se não ela fica preta por dentro*”.¹³¹

A raiz, depois de colhida, era levada até a atafona em carretas puxadas por junta de bois e, mais tarde, em reboques puxados a trator. Lá era colocada em cestos de taquara e então começava o trabalho de retirada da casca. Inicialmente essa etapa era feita à mão. A foto dos trabalhadores na atafona Henkel (Figura 94), sem registro de data, ao mesmo tempo em que evidencia a presença das crianças no trabalho, retrata a prática de descascar a mandioca manualmente.



Figura 94: Trabalhadores descascando mandioca. Atafona Henkel. Nova Hartz. RS
Fonte: Museu Histórico de Nova Hartz, S.d.

Waldo conta que nesta época havia a “turma da mão suja” e a “turma da mão limpa”. A primeira turma pegava a mandioca, ainda suja e com casca, e descascava até a metade. A segunda turma, com a mão limpa, pegava o lado descascado e descascava o restante.

Esta atividade manual, com o passar do tempo, passou a ser realizada na máquina de madeira, conhecida como “raspadeira”. A mandioca é colocada em um cilindro de ripas de madeira que gira e bate as raízes, atritando umas contra as outras e removendo sua fina casca. Ainda dentro do cilindro a mandioca é lavada. Na “raspadeira” da atafona Henkel eram

¹³¹ HENKEL. ob.cit. [maio 2007], p. 28.

colocados para descascar até trezentos quilos de mandioca de uma única vez.¹³² Depois, o cilindro é aberto e as raízes descascadas e limpas caem sobre uma grande caixa de madeira com quatro rodas que deslizam sobre guias de madeira. Esta caixa é puxada debaixo da raspadeira como uma gaveta e a mandioca é retirada. Então ela vai ao cevador, onde é moída para produzir a massa (Figura 95). O trabalho no “cevador” é rápido e exige cuidados com as mãos, para evitar acidentes.

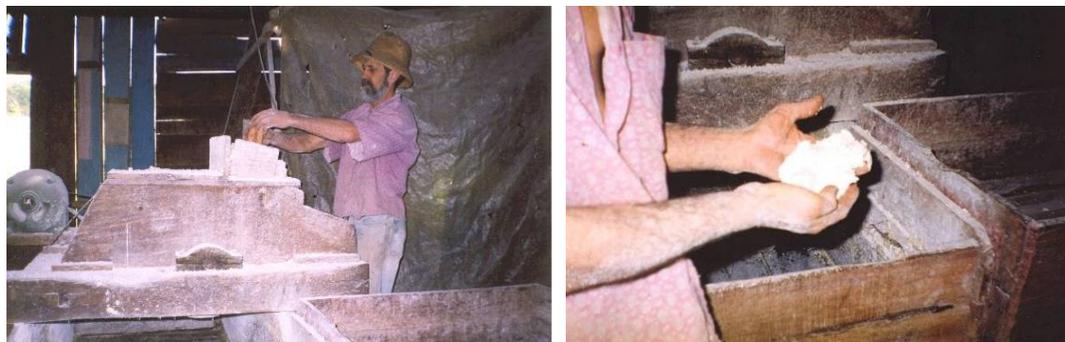


Figura 95: Atanásio Brunner trabalhando no cevador. Atafona Brunner. Nova Hartz. RS
Fonte: Foto da autora, 2007.

Do cevador, a massa é colocada na prensa. É disposta em camadas separadas por uma tela plástica (Figura 96) e então, é prensada para a extração do hidrocianeto. Antes do advento das telas plásticas era utilizada uma espécie de esteira fabricada do talo da palmeira. O líquido extraído da massa, por muito tempo, foi lançado em arroios e rios da região. Antigos moradores de Nova Hartz, em depoimentos à historiadora Vânia Priamo, contam que no período da “farinhada”, na época em que havia muitas atafonas na região, os arroios exalavam um cheiro forte e ruim. Este cheiro era decorrente da decomposição dos resíduos da produção da farinha lançados nos arroios e também dos peixes mortos.¹³³ Com o surgimento das leis ambientais, ficou proibido lançar estes resíduos nos cursos d’água e foi exigido que fossem construídos açudes para depositá-los:

E hoje tem esse problema da água [...]. O veneno nós largávamos num buraco, mas lavar a mandioca precisa muita água, precisa um cano grosso e até que ela esteja limpa [...] E aí a água do arroio fica um pouco branca. Branqueia um pouco, que nem leite, mas é pouca coisa. [...] essa da massa ela mata os peixes, mas essa de limpar não mata [...] [...] a água da mandioca, [...] nós não largamos uns quarenta anos, não largamos mais dentro do arroio. Aonde que essa água vai e vai um bicho ali, se vai uma vaca bebe dessa água, ele cai ali mesmo.

¹³² *Ibidem*, p. 4.

¹³³ PRIAMO, ob.cit., p. 19.

[...] A água da mandioca ia num açude ali em baixo, essa não entrava no arroio. Mas a de limpar a mandioca, de lavar a mandioca/ Por que precisa muita água. Isso vai, não sei duzentos, trezentos, quatrocentos litros vão numa vez só e se limpa, que nem nós fazíamos às vezes, cinco mil, seis mil quilos assim, por dia, vai muita água. Não tem onde largar essa água.

[...]. Onde é que se bota isso? Não tem como, da muito volume de água e largar no arroio complica.¹³⁴



Figura 96: A massa prensada disposta em camadas separadas por tela plástica.
Fonte: Foto da autora, 2007.

Ao sair da prensa, para que possa ser colocada no forno para torrar, a massa deve ser novamente cevada (moída). Waldo explica o processo:

[...] aí móe ali de novo a massa, por que quando ela sai ali na prensa, ela fica redonda que nem umas cucas assim, duro. Tem que moer primeiro aí de novo...”

[...] Que nem “queijão” assim, bota ali, móe de novo, bota lá no forno ali, ai isso vai rodando.¹³⁵

Então, a massa é colocada sobre uma espécie de tacho no interior de uma caixa de madeira instalada sobre a fornalha de tijolos. Esta caixa sobre a fornalha tem no interior um eixo, que contém pás que se movimentam continuamente, remexendo a farinha para que esta não queime. Cada fornada dura em média de 15 a 20 minutos. Para que a farinha não fique “poeirenta”, ou seja, muito fina, e sim mais “granulada”, o segredo está em controlar a velocidade de giro das pás e a quantidade de calor da fornalha. Antes de ser ensacada e pesada, a farinha ainda passa por um processo de retirada de partículas mais grossas.¹³⁶

A produção da farinha começava em final de abril e se estendia até setembro, quando então recomeçava o plantio da mandioca para o próximo período. A família e os empregados estavam constantemente envolvidos em preparar a terra, plantar, colher a mandioca e produzir

¹³⁴ HENKEL, ob.cit. [maio 2007], p. 3.

¹³⁵ *Idem*, p. 4.

¹³⁶ *Idem*, p. 4.

a farinha. Em alguns períodos, o trabalho de preparo da farinha se iniciava duas ou três horas da manhã e ia até à tardinha. Em momentos de maior produção, trabalhavam sem parar, de domingo a domingo, com turmas de trabalho revezando em turnos de doze horas. Waldo recorda os tempos de grande produção e revela que, antes das grandes fábricas de calçado surgirem, sempre havia muita gente interessada em trabalhar na atafona:

[...] Tinha tempo que nós botávamos fogo, em domingo de noite e no outro domingo de manhã tirava de novo. Só o domingo, o dia inteiro não tinha fogo, às vezes nós fazíamos assim. E era sempre, sempre! Mas hoje, por causa das leis (trabalhistas), não pode mais trabalhar assim não é?

[...] Trabalhar de noite já não funciona. Antigamente nós trabalhávamos doze horas. Às doze horas pegava uma turma e no meio dia parava. Isso não tinha nada, o pessoal não reclamava. Sempre tinha mais gente que a gente precisava, porque não tinha essas fábricas, assim tudo mais/Hoje não funciona mais.¹³⁷

Na época em que Carlos Ernesto Henkel e posteriormente seu filho Waldo comandaram o trabalho na atafona, além da família, havia até cinco empregados para ajudar no trabalho. Além dos empregados remunerados, Waldo também recorda que, na época em que era criança, um homem negro trabalhava na atafona em troca de comida e moradia. Dormia no galpão, próximo à atafona. Os empregados recebiam por dia e, por muito tempo, não contribuía com a previdência. Foi há aproximadamente vinte anos atrás que começaram a exigir que os donos de atafonas pagassem a previdência e a seguridade social dos empregados.

Os três filhos de Waldo muito pouco trabalharam com ele na atafona. O preço de venda da farinha e os custos de produção não proporcionavam rendimentos que estimulassem os mais jovens a continuar o negócio da família.

Quando os meus filhos estavam, eles estavam juntos, mas depois eles... A farinha não é um negócio assim pra ganhar dinheiro.

[...] agora esse negócio de atafona não funciona mais.

Hoje mandei fazer farinha aí, pra um vizinho ali que fez. Eu fiz a farinha dele uns quantos anos e, como eu não podia fazer, ele fez esse ano a minha farinha também. Aí eu liguei pra Lomba Grande (Novo Hamburgo) pra ver se conseguia vender e eles fizeram treze “pila” o saco. Não tem cabimento!

Não, não, não paga a luz nem a lenha.¹³⁸

O total de farinha produzido no ano era variável, dependendo da colheita de mandioca e também da demanda do mercado. Em 1950, ano em que serviu o exército, Waldo recorda de uma chuva de granizo que destruiu as roças de mandioca da família e inviabilizou a produção de farinha naquele ano. De acordo com seu depoimento, é possível verificar que, no período

¹³⁷ HENKEL, ob.cit. [maio 2007], p. 6.

¹³⁸ HENKEL, ob.cit. [abril 2007], p. 3.

em que esteve sob o comando do trabalho na atafona, o resultado da produção anual apresentou variações:

Eu cheguei a fazer cinco, seis mil sacos por ano.
Mas isso só uns anos. O resto menos, mil. Entre mil e dois mil. Às vezes menos que mil, conforme o ano. [...] quando nós trabalhávamos noite e dia, nós fazíamos, eu acho, uns dez mil quilos [...]¹³⁹

Durante alguns anos, em meados do século XX, a atafona também produziu a “raspa de mandioca”, utilizada para ser misturada à farinha de trigo. Na época, era vendida para o município vizinho de Taquara. Além de ter melhor preço para a venda em relação à farinha, o processo de fabricação e a aparência eram diferenciados. Waldo a descreve:

[...] era tudo pedacinho (como um giz). Até às vezes umas raízes assim, muitas raizinhas assim [...] tava junto com a raspa e moía. Ela era seca no secador ali. Demorava mais ou menos vinte quatro horas até que ela tava seca [...]
Era prensada também que nem a massa, mas ai não era cevado fino assim.
[...] A raspa assim, eles muitas vezes experimentavam pra fazer pão, mas não dava nada que preste só a raspa.¹⁴⁰

O incentivo à produção da raspa deveu-se principalmente ao Decreto-lei nº. 26, de 1937, que instituiu o Serviço de Fiscalização do Comércio de Farinhas. Através dele o Governo da República determinava que a farinha de trigo devesse ter 70 % de trigo e 30% de sucedâneos, quase sempre farinha da raspa de mandioca. Segundo a historiadora Vânia Priamo: *“Essa lei fez com que esta atividade econômica tivesse um grande impulso, gerando, inclusive, um excedente econômico que mais tarde viria a ser importante para a fundação das primeiras fábricas de calçado da cidade.”*¹⁴¹

Além da farinha e da raspa, o polvilho azedo também era produzido na atafona. Subproduto da farinha, ele é o fino pó decantado do líquido branco resultante da prensagem da massa de mandioca. As mulheres é que ficavam encarregadas da obtenção do polvilho. Era utilizado como ingrediente para o preparo de broas para o consumo familiar. Aracy trabalhava na obtenção do polvilho e com a ajuda do marido descreve o processo:

Polvilho só o que saía da prensa...
Trabalhava no polvilho (Aracy)
É, a água da prensa, a água cozinha junto no forno. (Aracy)
[...] E a água fica parada e o polvilho senta, aí depois tem que lavar aquilo de novo pro polvilho limpar.
Polvilho não dá pra secar no forno.
É! Só sol, é!
É o polvilho azedo.¹⁴²

¹³⁹ HENKEL, ob.cit. [abril 2007], p. 30.

¹⁴⁰ HENKEL, ob.cit. [maio 2007], p. 9.

¹⁴¹ PRIAMO, ob.cit., p. 19.

¹⁴² HENKEL, ob.cit. [maio 2007], p. 8.

Nos primeiros tempos, a farinha saía das atafonas nos lombos de burro ou em carretas puxadas a boi e, posteriormente, através de caminhões. Era acondicionada em sacos de 50 kg e levada para a localidade de Campo Vicente, onde havia compradores. Aos 77 anos, Waldo lembra da surpresa de sua avó Mathilde com a mudança no modo de transportar a farinha e também revela quem a comprava e para onde era levada:

A minha avó então dizia, quando eles buscavam a farinha lá:

- Bah! Carregaram cem sacos de farinha, cinco mil quilos!

Ela dizia:

- A gente quase não pode acreditar no caminhão!

Em pouco tempo tava lá em Campo Vicente. Na carreta eles carregavam dez, quinze, vinte sacos. Eles levavam um dia pra ir pra lá e pra cá.

É, ali tinha os Schweitzer e os Brenner. Eles compravam isso. [...] eles mandavam até a Argentina, Rio de Janeiro/Eles moíam, faziam fina [...], moíam, peneiravam tudo.

[...] eles ensacavam e isso ia embora.¹⁴³

De acordo informações obtidas em conversa com o genealogista Ernani Haag, nas décadas de 1940 e 1950, a empresa Fauth, Schweitzer & Cia. Ltda., localizada em Campo Vicente, foi uma das maiores exportadoras de farinha de mandioca do Rio Grande do Sul. A família Brenner que tinha casa de comércio na localidade, também comprava a farinha dos produtores locais.

Segundo Waldo, os Brenner e os Schweitzer eram os compradores de farinha na época de seu avô e seu pai. No período em que ele comandou o trabalho na atafona, o seu maior comprador de farinha era o Pilger, com sede na Picada Hartz. O Pilger vendia a farinha para a Sogenalda, na época uma das grandes distribuidoras de gêneros alimentícios do Estado. Quem buscava a farinha de caminhão na atafona era um empregado negro que falava alemão fluente chamado Alípio. Da atafona dele carregavam, por semana, até dois caminhões com cento e cinquenta sacos cada, perfazendo um total de 15.000 kg de farinha por semana. Waldo lembra: *“É e depois é...nos últimos anos, quando nós fazíamos bastante farinha, nós vendíamos aí pro Pilger. Ele levava pra Porto Alegre lá na Sogenalda. Eu não sei se a Sogenalda ainda existe.”*¹⁴⁴

Inicialmente, a farinha vendida aos comerciantes locais ia para São Leopoldo e Porto Alegre através de barcas que saíam de pequenos portos às margens do rio dos Sinos (Figura 97). A partir de 1903, o trem a vapor chega à região para melhorar as condições de escoamento da produção. Foi inaugurado o prolongamento do ramal ferroviário Porto Alegre - São Leopoldo, estendido a partir de Novo Hamburgo até Taquara. Construíram as estações de

¹⁴³ *Ibidem*, pp. 10-11.

¹⁴⁴ *Ibidem*, p. 20.

Hamburgo Velho, Campo Bom, Quatro Colônias, Sapiranga, Amaral Ribeiro, Araricá, Campo Vicente, Parobé e Taquara.¹⁴⁵ Diferentemente de outras estações da região, os dois prédios que compunham a estação de Campo Vicente (Figura 98) seguiam a tipologia dos galpões ferroviários destinados ao transporte de carga, indicando que, neste ponto da ferrovia, a prioridade era a carga e não o passageiro.

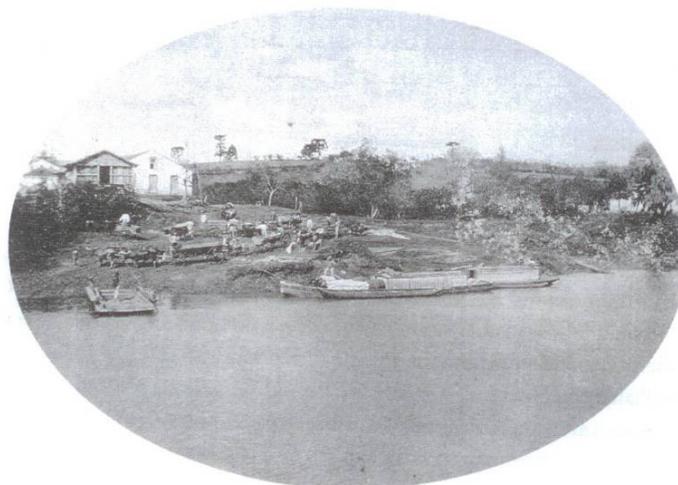


Figura 97: Carregamento de farinha de mandioca no porto do Passo do Mundo Novo, em Taquara, 1906.
 Fonte: REINHEIMER, Dalva N. (org.). **Terra, Gente e Fé – Aspectos Históricos de Taquara do Mundo Novo**. Taquara: Faculdades Integradas de Taquara, RS, 2005. p. 58.



Figura 98: Meninas na Estação de Campo Vicente. Nova Hartz. RS
 Fonte: Museu Histórico de Nova Hartz, s. d.

¹⁴⁵ CARDOSO, Alice e ZAMIN, Frinéia. **Patrimônio Ferroviário no Rio Grande do Sul. Inventário das Estações: 1874 -1959**. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico do Estado, Secretaria da Cultura do Estado do Rio Grande do Sul, Porto Alegre: Pallotti, 2002. p. 247.

No ano de 1964 o trecho ferroviário até Taquara foi desativado e o transporte da farinha até Porto Alegre passou a ser realizado por caminhões.¹⁴⁶ Dos espaços de memória dos tempos do trem em Campo Vicente resta apenas o lugar por onde passava o leito da ferrovia, que após a ocupação da faixa de domínio por moradias, se transformou na Rua 20 de Dezembro. Quando da fundação de Nova Hartz, em 1987, Campo Vicente, na época distrito de Parobé, foi incorporado ao território do novo município¹⁴⁷ e atualmente é considerado bairro.

Nos últimos anos de funcionamento da atafona Henkel, como um prenúncio de despedida de suas atividades, a farinha produzida era utilizada para a fabricação do “Boa Noite”, veneno para mosquito em formato de espiral, feito de uma massa composta de farinha de mandioca, serragem e veneno. A farinha que, quando umedecida adquire uma consistência de massa de modelar, servia para segurar a serragem que, por sua vez, proporcionava a queima do veneno. Era vendida para a empresa Pirisa, sediada no vizinho município de Taquara.¹⁴⁸ No ano de 2005, após mais de cem de anos de funcionamento, a atafona da família Henkel parou de produzir farinha de mandioca. Waldo, na época com 74 anos, cansado do exaustivo trabalho e da baixa remuneração do produto no mercado, resolveu fechar a agroindústria. Ele e sua esposa se aposentaram pelo INSS e hoje, na propriedade onde moram, criam algumas vacas e comercializam o leite em Nova Hartz.¹⁴⁹ Para alimentar as vacas de leite, Waldo cultivava duas espécies de mandioca brava.

¹⁴⁶ CARDOSO e ZAMIN, ob. cit. p. 247.

¹⁴⁷ ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL, ob. cit. p. 27.

¹⁴⁸ HENKEL, ob.cit. [maio 2007], pp. 14-15.

¹⁴⁹ HENKEL, ob. cit. [abril 2007], p.30.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

No Brasil, os povos indígenas cultivadores da floresta Tropical, ao desenvolverem técnicas de especialização e cultivo da mandioca brava e criarem utensílios para a sua “domesticação” e produção da farinha e outros derivados, deram início a uma história que incorporou consumidores e saberes de outras culturas. Ser uma importante fonte de carboidratos, de fácil transporte em deslocamentos e armazenagem para utilização em períodos de pouca disponibilidade de comida, fez com que a farinha, alimento da cultura indígena, fosse plenamente incorporada à culinária e à economia nacional.

Esta pesquisa possibilitou verificar que a fabricação da farinha de mandioca, através de relações de contato entre diferentes culturas, tornou-se uma atividade fundamental no processo de formação, colonização e desenvolvimento do Brasil. O sítio histórico, foco desta pesquisa, é o testemunho material de épocas passadas, vinculadas a esses processos. Também, através deste estudo constata-se que as atafonas e os moinhos, além de fontes de sustento das grandes famílias de colonos pioneiros na constituição do município de Nova Hartz, também geraram o excedente econômico que possibilitou o surgimento da indústria calçadista local.

Além do valor histórico, o valor social deste sítio é outro a ser ressaltado. Ao conhecer histórias de antigos moradores de Nova Hartz e os espaços ligados ao convívio social, à religião e à educação, à moradia e ao trabalho, fica mais fácil compreender como era a vida de homens e mulheres comuns, habitantes do meio rural, no período da colonização alemã na região do vale dos Sinos.

No final de século XIX e início do século XX, as influências da arquitetura alemã trazidas pelos imigrantes e seus descendentes, do colonial português que já existia na região, do ecletismo oriundo dos centros maiores e as várias adaptações construtivas feitas em decorrência das condições materiais existentes, forjaram uma arquitetura peculiar na localidade de Arroio da Bica. O enxaimel sofreu adaptações que o simplificaram e adequaram às necessidades da nova terra e o ecletismo produzido nos centros maiores, ao chegar ao meio rural, sofreu influências do modo de vida no campo e também da cultura da população local.

Independentemente de seu valor estético, da qualidade de sua arquitetura, do seu desenho ou mesmo de sua concepção, as edificações e seus elementos constitutivos, o maquinário, a documentação e também os registros intangíveis contidos na memória dos depoentes e nas suas tradições, explicitam o valor tecnológico do sítio histórico da Atafona e Moinho Henkel. O peculiar maquinário criado pelos artesãos da região veio facilitar e aumentar o rendimento da produção das atafonas. Para substituir o árduo trabalho manual de

descascar a mandioca, criaram a “raspadeira”. Para torrar a farinha sem precisar de um trabalhador ao redor do tacho movimentando-a, criaram a caixa de madeira sobre a fomalha com pás giratórias. As prensas também evoluíram para diminuir o esforço físico do trabalhador. Este registro auxilia na salvaguarda, na divulgação e valorização dessas soluções tecnológicas incorporadas à atividade desde os indígenas. Os depoimentos orais dos agentes diretamente envolvidos na produção da farinha foram uma importante fonte desse registro. As informações fornecidas pelos depoentes facilitaram a compreensão do processo e do funcionamento do maquinário.

Os bens móveis e imóveis da Atafona e Moinho Henkel, representantes de diversas temporalidades dispostas em camadas entremeadas sobre o solo, são portadores de valor arqueológico. Através do estudo destas evidências materiais, forjadas em diferentes momentos, foi possível conhecer e entender importantes aspectos históricos da sociedade local. Como explica Leonardo Mello e Silva em seu artigo Patrimônio Industrial: passado e presente:

Essas evidências podem ajudar a construir hipóteses históricas: o esgotamento de certas fontes de matérias-primas, ou então o desenvolvimento de nova força motriz ou princípio propulsor podem explicar a obsolescência de certos processos de produção, o deslocamento de fábricas e mesmo crises sociais locais.¹⁵⁰

Ao mesmo tempo em que a chegada da energia elétrica proporcionou o aumento da produção, gerou o aumento de resíduos líquidos com grande carga de substâncias tóxicas e matéria orgânica a serem lançados nos arroios. A grande quantidade de água potável necessária ao processo se chocou com a degradação das próprias fontes, decorrente da atividade e do crescimento populacional de Nova Hartz. A necessidade de grandes extensões de roças de mandioca para produzir a farinha em escala comercial em contraponto com a redução do tamanho das propriedades devido às muitas partilhas. Como resolver estas equações?

A chegada da energia elétrica e a proibição da comercialização da madeira proveniente de espécies nativas utilizadas na confecção e manutenção das engrenagens das rodas d'água condenaram-nas ao abandono. As características geográficas de Nova Hartz, com relevo de morros e colinas com arroios de suave pente e médio fluxo de água, provavelmente, propiciou que, no passado, o sistema de geração de energia baseado nas rodas d'água tenha sido utilizado em várias outras propriedades rurais no Município. Possivelmente, algumas

¹⁵⁰ SILVA, Leonardo Mello. Patrimônio Industrial: passado e presente. Disponível em <www.revista.iphan.gov.br> Acesso em: 21 abr. 2008.

dessas rodas d'água ou mesmo vestígios delas, ainda existam. Produzir um levantamento dessas azenhas na cidade pode ser uma ação de fortalecimento do Projeto Cultural Roda d'Água.

O sítio histórico da Atafona e Moinho Henkel, além de tudo que representa como testemunho da história passada, será, sem dúvida, muito importante para a construção da história futura do município que ajudou a construir. Ele pode vir a ser o elemento estruturador de um projeto turístico diferenciado, que traga novas perspectivas econômicas e sociais para a comunidade de Nova Hartz, que resgate saberes, histórias e os valores da cultura local.

Por fim, fica a certeza de que o Rio Grande do Sul merece ser incluído no Inventário Nacional da Farinha de Mandioca. Os peculiares saberes regionais enriquecerão este importante trabalho de salvaguarda de um dos alimentos mais típicos e populares do Brasil. A cultura da mandioca e a produção da farinha também fazem parte da pré-história e da história dos povos formadores da população Rio-Grandense.

BIBLIOGRAFIA E DOCUMENTAÇÃO CITADA

BEZERRA, José Augusto. Mandioca – A raiz do Brasil. Texto anexo do Inventário da Farinha. Arquivo Digital – CD, Word for Adobe Acrobat 6.0. (pp. 1-14)

BEZERRA, José Augusto. No pão a saída da crise. Disponível em: <http://revistagloborural.globo.com/GloboRural/0,6993,EEC304588-1641,00.html>. Acesso em: 10 jan. 2009.

BRASIL, Ministério da Cultura. Secretaria do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - Pró-Memória. 10º Delegacia Regional e RIO GRANDE DO SUL. Conselho de Desenvolvimento Cultural. Coordenadoria do Patrimônio Histórico e Artístico Estadual. Inventário do Patrimônio Cultural do Rio Grande do Sul – Nova Hartz, 1991/1992.

BRASIL. Ministério da Cultura, Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular – CNFCP, Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, Projeto Celebrações e Saberes da Cultura Popular, Inventário da Farinha de Mandioca.

BRASIL. Ministério da Cultura. SPHAN/ Pró-Memória. 10º DR e Governo do Estado do Rio Grande do Sul. CODEC. CPHAE. Inventário do Patrimônio Cultural do Rio Grande do Sul – Nova Hartz, 1991/1992.

BROCHADO, José P.. Alimentação na Floresta Tropical, Caderno 2 do Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre: GRAFOSUL, 1977. (pp. 23-44)

CALÇADOS VIA MARTE. Relatório de Produção Anual, Nova Hartz, Rio Grande do Sul, 2007.

CAMARGO, Maria Thereza L. de A.. Estudo Etnobotânico da Mandioca (*Manihot esculenta* Crantz - Euphorbiaceae) na Diáspora Africana. Centro de Estudos da Religião Duglas Teixeira Monteiro, USP/PUC, s/d. (pp. 22-30)

CARDOSO, Alice e ZAMIN, Frinéia. Patrimônio Ferroviário no Rio Grande do Sul. Inventário das Estações: 1874 -1959. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico do Estado, Secretaria da Cultura do Estado do Rio Grande do Sul, Porto Alegre: Pallotti, 2002. (pp. 204-279)

CARVALHO, Maria Thereza L. de A. Estudo Etnobotânico da Mandioca (*Manihot esculenta* Crantz – Euphorbiaceae) na Diáspora Africana, In Anais do SEMINÁRIO GASTRONOMIA EM GILBERTO FREYRE, Recife, 2005. (pp. 22-30)

CHERNELA, Janet M. Os cultivares de mandioca na área do Uaupés (Tukanô) In RIBEIRO, Darci. Suma etnológica brasileira. V. 1: Etnobiologia (coord. ed. B.G. Ribeiro). Rio de Janeiro: Vozes, 1986. (pp. 151-158)

CHISTÉ, R. C.; COHEN, K. O. e OLIVEIRA, S. S. Determinação de cianeto durante as etapas de processamento da farinha de mandioca do grupo seca. Disponível em: <<http://www.artigocientifico.com.br>>. Acesso em: 29 abr. 2007.

Comitê de Gerenciamento da Bacia Hidrográfica do Rio dos Sinos. Caracterização da Bacia Hidrográfica do Rio dos Sinos, 2008. Disponível em: <www.comitesinos.com.br> Acesso em: 02 fev. 2009.

DECLARAÇÃO Universal sobre a Diversidade Cultural. Disponível em: <www.unesco.org.br>. Acesso em: 10 nov. 2007.

DIAS, J. Moinhos Portugueses. Porto: Revista de Etnografia n°. 6, 1964. (pp. 173-219)

DIAS, Jefferson Luciano Zuch. A tradição Taquara e sua ligação com o índio Kaingang. Dissertação (Mestrado em História) - Centro de Ciências Humanas. UNISINOS, 2004. p. 173 Disponível em: <www.anchietano.unisinos.br/publicacoes/textos/dias2004.pdf>. Acesso em: 04 mar. 2009. (pp. 147-182)

ENGELMANN, E. G. A Saga dos Alemães, do Hunsrück para Santa Maria do Novo Mundo, V.1, Igrejinha: E.G.Engelmann, 2004. (pp. 23-59)

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL. Assembléia Legislativa. Comissão de Estudos Municipais. Os novos Municípios do Rio Grande do Sul – Nova Hartz. Porto Alegre: Companhia Riograndense de Artes Gráficas, 1988. (pp. 11-31)

FABRIS, Annateresa. O Ecletismo à luz do Modernismo. In: Ecletismo na Arquitetura Brasileira. Annateresa Fabris (org.). São Paulo: Nobel: Editora da Universidade de São Paulo, 1987. (pp. 280-292)

FANUCCI, Francisco. Arquitetura em sítios históricos. Disponível em: <http://www.vitruvius.com.br/arquiteturismo/arqtur_20/arqtur20_03.asp> Acesso em: 14 dez. 2008.

FIGUEIRA, Américo Barata. O moinho na Paisagem Aguedense. Boletins Culturais da Associação para o Estudo e Defesa do Patrimônio Natural e Cultural da Região de Aveiro. Disponível em: <http://www.prof2000.pt/users/hjco/aderav/Pg003060.htm> Acesso em: 05 jan. de 2007.

GALLOIS, Dominique. Mito de origem da criação da mulher. Texto anexo do Inventário da Farinha. Arquivo Digital – CD, Word for Adobe Acrobat 6.0 p. 1.

GROS, C.O. Notas sobre el molino hidráulico como instrumento de trabajo y dominacion em el Aragon medieval (siglos XIII-XV). Zaragoza: Universidade de Zaragoza, 1979. (pp. 97-109)

HAAG, E. Genealogia da Família Henkel. Nova Hartz, 15 agosto 2007. Disquete 3 ½ pol. Office Word for Windows 7.0

HAAG, Ernani. Ama com fé e orgulho a terra em que nasceste. Parte 1. Parobé: Revista Atafona, 2004. (pp. 8-10)

HAAG, Ernani. Ama com fé e orgulho a terra em que nasceste. Parte 3. Arquivo digital enviado pelo autor através de mensagem eletrônica, 2006. (pp. 1-3)

HENKEL, A. W. Afonso Waldo Henkel: depoimento [abril 2007]. Entrevistadores: K. F. de Oliveira e V.I.A. Priamo. Nova Hartz, 2007. MP3 Player [70 min.38s.], estéreo. (pp. 1-34)

HENKEL, A. W. Afonso Waldo Henkel: depoimento [maio 2007]. Entrevistadores: K. F. de Oliveira e V.I.A. Priamo. Nova Hartz, 2007. MP3 Player [51 min. 39 s.], estéreo. (pp.1-35)

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE. Disponível em: http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/contagem2007/contagem_final/tabela1_2_23.pdf> Acesso em: 31 jan. 2009.

Jornal de Sapiranga, seção Nova Hartz, Levantamento do patrimônio histórico, 10 de abril de 1992.

KIDDER, Daniel P. REM.iniscências de viagens e permanência no Brasil: Rio de Janeiro e São Paulo. Brasília: Senado Federal, 2001. (pp. 195-212)

LACERDA, Norma. Os valores das estruturas ambientais urbanas: considerações teóricas. In ZANCHETI, Silvio e outros. Gestão do patrimônio cultural integrado. Recife: Ed. UFPE, 2002. (pp. 59-64)

LEITE, Sérgio. De Pedra em pedra: análise comparativa da Indústria lítica em três sítios da Tradição Humaitá no planalto do Rio Grande do Sul – Brasil. Dissertação (Mestrado em História) – Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas. Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, 1999. (pp. 33-73)

LOWIE, Robert H. In STEWARD, Julian H. Handbook of South American Indians. Vol. 3 The tropical Forest Tribes. Bureau of American Ethnology. Washington, 1948. (pp. 1-624)

MACAULAY, David. Construção de um Moinho. São Paulo: Martins Fontes Editora Ltda., 1995. (pp. 6-11)

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. Estudos Históricos, nº. 33, Rio de Janeiro, 2004. p. 7 Disponível em: <www.cpdoc.fgv.br/revista/arq/364.pdf> Acesso em: 27 maio 2007. (pp. 1-16)

MAESTRI Filho, Mário José. Agricultura Africana nos séculos XVI e XVII no litoral angolano. Caderno do Instituto de Filosofia e Ciências Humanas. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 1978. (pp. 75-118)

MANFREDINI, Simone. Origens Históricas do Capital Social no Município de São Leopoldo - RS. p.1 Disponível em: <www.capitalsocialsul.com.br/capitalsocialsul/desenvolvimentoregional/Grupo%203/06.pdf> Acesso em: 27 jul. 2009. (pp. 1-21)

MIRANDA, J.A., VIEGAS, C.J. Moinhos de Vento no Concelho de Oeiras. Oeiras: Câmara Municipal de Oeiras, 1992. (pp. 15-28)

NOGUEIRA, Maria Dina e WALDECK, Guacira. Mandioca: saberes e sabores da terra. Rio de Janeiro: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2006. (pp. 9-13)

NOVA HARTZ, Museu Histórico de. ARNT, Fúlvio V. Nova Hartz antes de Nova Hartz. 2006 Disquete 3 ½ pol. Word for Windows 7.0.

NOVA HARTZ, Museu Histórico de. Documento de Imposto Territorial pago por Luís Henkel ao município de São Leopoldo, 1914.

NOVA HARTZ, Museu Histórico de. Documento de pagamento de tributos por parte de João Henkel à Intendência Municipal de São Leopoldo, sobre a “lotação de uma atafona e moinho de grãos em Arroio da Bica”. 20 abril 1893.

NOVA HARTZ, Museu Histórico de. Documentos de pagamento de tributos por parte de João Henkel à Câmara Municipal de Santa Cristina do Pinhal, referentes à “aferição de moinho na Picada Hartz.

NOVA HARTZ, Museu Histórico de. Roteiro Histórico em Nova Hartz. 15 agosto 2007. Disquete 3 ½ pol. Office Word for Windows 7.0.

OLIVEIRA, Ana Lúcia Costa e SEIBT, Maurício Borges. Programa de Revitalização Integrada de Jaguarão. Pelotas: Ed. UFPel, 2005. (pp. 48-60)

PEDONE, Jaqueline V. C. O Espírito Eclético na Arquitetura. Arqtexto/Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Faculdade de Arquitetura. Ano VI, nº 1 – Porto Alegre: Departamento de Arquitetura: PROPAR, 2005. (pp. 126-137)

PORTO, Aurélio. O trabalho alemão no Rio Grande do Sul. Porto Alegre: Martins Livreiro Editor, 1996. (pp. 212-221)

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA HARTZ Secretaria de Habitação e Planejamento. Expediente de aprovação de restauro e reforma de imóvel de propriedade de Lauri Mass, 2000.

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA HARTZ. Relatório da Leitura Técnica do município de Nova Hartz. Revisão do Plano Diretor, 2007. (pp. 1-80)

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA HARTZ. Secretaria da Fazenda. Setor de Cadastro, 2009.

PRIAMO Vânia I. A. Projeto Cultural Roda d água. Museu Histórico de Nova Hartz, 2006.

PRIAMO, Vânia I. A. De Harz Pikade a Picada Hartz: a história da cidade, da ocupação indígena à emancipação. Polígrafo, Nova Hartz: Museu Histórico de Nova Hartz, 2008. (pp. 1-48)

REINHEIMER, D. N.(org). Terra, gente e fé: aspectos históricos de Taquara do Mundo Novo. Parte II, Taquara: Faculdades Integradas de Taquara, 2005 (pp. 35-53)

RIBEIRO, Berta G. Os índios das águas pretas. São Paulo: Companhia das Letras, Editora da Universidade de São Paulo, 1995. (pp. 105-133)

RIBEIRO, Neusa M. B.. A mídia alternativa na constituição das redes informais de comunicação no Vale do Rio dos Sinos, como um dos elementos fomentadores do desenvolvimento regional. In: TERCEIRO ENCONTRO NACIONAL DA REDE ALFREDO DE CARVALHO, p.5, 2009, Novo Hamburgo. Disponível em: <www.redealcar.jornalismo.ufsc.br> Acesso em: 13 jul. 2009. (pp. 1-19)

SCHMITZ, P. I. Migrantes da Amazônia: a tradição tupi-guarani. Pré-História do Rio Grande do Sul. São Leopoldo: UNISINOS, 1991. (pp. 31-66)

SILVA, Leonardo Mello. Patrimônio Industrial: passado e presente. Disponível em <www.revista.iphan.gov.br> Acesso em: 21 abr. 2008.

SPRICIGO, Gisele e FILIPPI, Eduardo Ernesto. O rural no Vale do Rio dos Sinos: desaparecimento ou permanência? Disponível em: <<http://www6.ufrgs.br/pgdr/arquivos/505.pdf> > Acesso em: 31 jan. 2009.

VELTHEN, Lúcia H. Van. O beiju, um objeto escarificado. Texto anexo do Inventário da Farinha. Arquivo Digital – CD, Word for Adobe. Acrobat 6.0 (pp. 1-7)

VISCARDI, K. Indústrias investem em plantas fora do Brasil. Porto Alegre. Jornal do Comércio, 2007.

WEIMER, Günter. *Arquitetura Popular da Imigração Alemã*, 2ed, Porto Alegre: Editora da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2005. (pp. 414-415)

WEIMER, Günter. *Arquitetura*. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2006. (pp. 63-72)

ANEXO A

Recibos de pagamento de impostos – 1893 e 1894.
Fonte: Museu Histórico de Nova Hartz.

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
 INTENDENCIA MUNICIPAL
 EXERCICIO DE 1893



GRANDE DO SUL
Osvaldo Epifanio Braga
 DA CIDADE DE S. LEOPOLDO

Imposto Rs. 20,000
 Multa " \$
 Rs. 20000

Nº 315

Pagou o Sr. *João Huckel* a quantia de
 Rs. 2000 do imposto designado na Tabella nº 21, art. 1.º da lei do
 orçamento municipal do corrente exercício, corresp. a lotação de sua
atafona e moinho de grão, no arruio da Bica
no cor. exercício

S. Leopoldo, 20 de Abril de 1893.
 O Recebedor *P. Braga* O Secretario *escrevente*
Champfefe

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
 INTENDENCIA MUNICIPAL
 EXERCICIO DE 1894



GRANDE DO SUL
Osvaldo Epifanio Braga
 DA CIDADE DE S. LEOPOLDO

Imposto Rs. 30,000

Nº 367

Pagou o Sr. *João Huckel* a quantia de
 Rs. 3000 do imposto designado na Tabella nº 21, art. 1.º
 da lei do orçamento municipal do corrente exercício, corresp. a seu moinho
de grão e atafana do corrente exercício
no arruio da Bica e multa emfor-
me o respectivo recibo

Recebedoria da Intendencia Municipal de S. Leopoldo, 24 de Setembro de 1894.
 O Recebedor *P. Braga* O Escrivão *Champfefe*

ANEXO B

Declaração de lançamento de Imposto Territorial devido ao Estado do Rio Grande do Sul, 1914.

Fonte: Museu Histórico de Nova Hartz.

3.117 Estado do Rio Grande do Sul

Declaração No. 3674

Anno 1911

LANÇAMENTO DO

IMPOSTO TERRITORIAL

SITUAÇÃO	TÍTULO DO OCCUPANTE	CARACTERÍSTICAS	ÁREA EM HECTARETES	AVALIAÇÃO	OBSERVAÇÕES
Município	Herança	Limites	Area medida judicialmente	Valor venal do imóvel, exclusive benfeitorias	Rios arroios que banham a propriedade
Distrito	Compra e venda	Confinantes Norte	Area medida oficialmente	Imposto correspondente a area	Arroz Bica
	Permuta	Confinantes Norte	Area medida oficialmente	Imposto correspondente a area	Pastagens proprias para gado e maes cavallares e ovelhas
	Doação	Gustavo Barth	Area medida oficialmente	Imposto correspondente a area	Mattos com madeiras de lei, area aproximada
	Posse legitimada	Barth	Area medida oficialmente	Imposto correspondente a area	Mattos devastados, area
	Posse não legitimada	Jul. Frederica	Area medida oficialmente	Imposto correspondente a area	Terras proprias para agricultura
	Título contestado	Gonçalves e	Area medida oficialmente	Imposto correspondente a area	Jazida de mineras
	Arrendatario	João Amato	Area medida oficialmente	Total	Curiosidades naturaes, como quedas d'agua
	Usufructuario	Leite, Arthur	Area medida oficialmente	Total	Sendo lote colonial indicar a linha e numero do lote
		Costa João Pa	Area medida oficialmente	Total	

(Data) 30 de Março de 1911 (Assinatura) Luiz J. B. de A.

NOTA: O título do occupante ficará determinado pela sua assignatura ou pela de quem, suas vezes fizer. Por exemplo, se o título for doação, assignará logo abaixo.



INSTRUÇÕES

Ó lançamento em revisão, para cobrança do imposto territorial, regulado pelo decreto n. 1.991 de 23 de Junho de 1913, será feito com as seguintes modificações:

I—O prazo para a inscrição de terras, nas collectorias e mesas de rendas, terminará em 30 de Junho e o prazo para a cobrança começará a 1.º de Julho e terminará a 31 de Dezembro, sob pena de multa de 30 %.

II—As declarações serão impressas, rubricadas no Thesouro e numeradas pelo exactor. Os seus dizeres serão preenchidos por qualquer pessoa. Uma declaração assignada pelo contribuinte, será archivada na repartição; a outra, em tudo igual à primeira, assignada pelo exactor, será entregue ao contribuinte. Não sabendo escrever ou estando ausente, será a declaração subscripta pela mulher legítima ou por filho maior de 21 annos ou ainda por outrem, a rogo, assignando tambem duas testemunhas, neste caso.

III—Por qualquer inverdade, inscripção na declaração, incorrerá o declarante, feita a verificação, em multa de 50\$000, imposta pelo exactor ou pelo Secretario da Fazenda, havendo recurso para o Secretario, no primeiro caso.

IV—Durante o prazo em que se fizer o lançamento, os guardas das collectorias e conferentes das mesas de rendas percorrerão os districtos rurais, distribuindo declarações e preenchendo-as ou fazendo preencher e assignar, uns e outros levando declarações já subscriptas pelo exactor, para distribuição aos contribuintes, que dellas terão recibo.

V—Os exactores, conferentes ou guardas de collectorias que não entregarem ao contribuinte uma declaração igual á que delle receberam (conforme o n. II) incorrerão em multa de 50\$000 a 200\$000.

VI—A avaliação das terras de campo ou de matto será, tanto quanto possível, determinada pelo valor médio das transmissões de propriedade semelhantes, effectuadas nos dois exercicios anteriores.

VII—Os que não derem suas terras a lançamento até 30 de Junho, espontaneamente ou por intermedio dos guardas ou conferentes, incorrerão na multa de 10\$ a 50\$000.

VIII—Qualquer que seja a propriedade rural immovel está sujeita a lançamento (pena citada).

IX—Essão isentos do imposto os occupantes de terras do dominio publico e os colonos que na data da cobrança ainda não houverem saldado seu debito por divida territorial ou de auxilios e aos quaes não haja, por consequente, sido passado titulo definitivo.

(Handwritten notes and signatures at the bottom of the page, including 'Luz ob ob... do Rio Grande do Sul' and 'Luz ob ob...')

ANEXO C

Ficha 11-A do Inventário do Patrimônio Cultural do Rio Grande do Sul, Nova Hartz, 1991.
Fonte: Museu Histórico de Nova Hartz.

INVENTÁRIO DO PATRIMÔNIO CULTURAL DO RIO GRANDE DO SUL
GOVERNO DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL – CODEC – CPHAE
MINISTÉRIO DA CULTURA – SPAHN/PRÓ-MEMÓRIA 10º DR

11-A

1. MUNICÍPIO: NOVA HARTZ
 DENOMINAÇÃO: CASA DE WALTER DO HENCKEL
 ENDEREÇO: RUA DA BICA - AMAZONAS
 URBANO () RURAL (x) 1085

2. PRS/91-0023-00011-A

3. TIPOLOGIA Civil Privada

4. ENTORNO:
 HOMOGÊNEO DE ÉPOCA (X) OBS.: _____
 HETEROGÊNEO ()
 DESCARACTERIZADO ()

5. USO ATUAL: Residencial
 DESOCUPADO () RUÍNA ()

7. Nº DE PAVIMENTOS: 1
 PORÃO ()
 SÓTÃO (X)
 OUTROS ()

6. FACHADA PRINCIPAL: DATAÇÃO: _____
 MATERIAL PREDOMINANTE: Alvenaria de tijolos

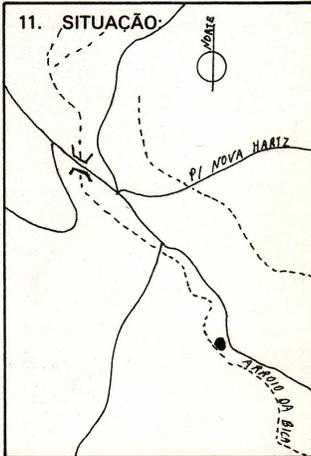
abert.	verga	RETA	A.ABAT.	A. PLENO	A. OGIVAL	OUTROS
JANELA		X				
PORTA		X				

9. ESTRUTURA:

8. COBERTURA:
 Nº DE ÁGUAS: 2
 COM BEIRAL (X)
 COM PLATIBANDA ()

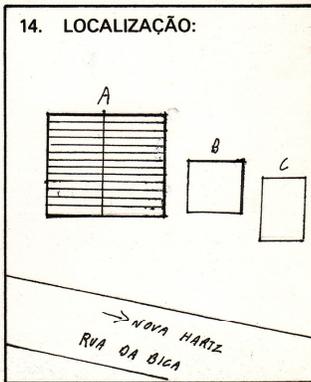
Telha CANAL	X
Telha FRANCESA	
Telha de ZINCO	

10. OUTROS ELEMENTOS EXTERNOS:



12. OBSERVAÇÕES:
 Relevo com formas geométricas em torno das janelas e nos cantos da casa.
 Elementos decorativos no frontão.

13. FOTOS: Filme nº 01 Foto nº 35



15. TRATAMENTO DA ÁREA EXTERNA: gramado

18. DADOS HISTÓRICOS: Datado do início do século XX. Além de casa de moradia de Ludwig (Louis) Henkel e Wilhelmine Mathilde Barth Henkel, também funcionou como atafona e moinho, movidos com roda de água atualmente o seu proprietário Afonso Waldo Henkel, descendente do casal fundador, ainda mantém a atafona em atividade, porém através de motores movidos por energia elétrica.
 FONTE: proprietário

19. PROPRIETÁRIO: _____ ENDEREÇO: _____

20. COMPART.	PISO	PAREDE	FORRO	COMPARTIM.	PISO	PAREDE	FORRO

21. PORTAS:	MATERIAL	BANDEIRAS	JANELAS:	MATERIAL	BANDEIRAS	OUTROS VÃOS:

22. ESCADAS:	DEGRAU	GUAR. CORPO	CORRIMÃO

23. MOBILIÁRIO SIGNIFICATIVO:

24. PLANTAS (Croquis)

25. OBSERVAÇÕES:

26. ÁREA DO TERRENO:

27. ÁREA DA CONSTRUÇÃO:

DATA:
 28. PESQUISADOR:

ANEXO D

Ficha 11-B do Inventário do Patrimônio Cultural do Rio Grande do Sul, Nova Hartz, Atafona e moinho Henkel, 1991.

Fonte: Museu Histórico de Nova Hartz.

18. DADOS HISTÓRICOS: Datada de início do século XX, tem de casa de moradia de Konrad (Louis) Benkel e Wilhelmine Mathilde Barth Benkel, também funcionou como oficina e moinho, moinho com rede d'água. Atualmente o seu proprietário Afonso Waldo Benkel, descendente do casal fundados, ainda mantém a oficina em atividade para a fabricação de moinhos manuais e energia elétrica.

19. PROPRIETÁRIO: _____ ENDEREÇO: _____

20. COMPART.	PISO	PAREDE	FORRO	COMPARTIM.	PISO	PAREDE	FORRO

21. PORTAS:	MATERIAL	BANDEIRAS	JANELAS:	MATERIAL	BANDEIRAS	OUTROS VÃOS:

22. ESCADAS:	DEGRAU	GUAR. CORPO	CORRIMÃO

23. MOBILIÁRIO SIGNIFICATIVO:

24. PLANTAS (Croquis)

25. OBSERVAÇÕES:

26. ÁREA DO TERRENO:

27. ÁREA DA CONSTRUÇÃO:

DATA:
28. PESQUISADOR:

ANEXO E

Ficha 11-C do Inventário do Patrimônio Cultural do Rio Grande do Sul, Nova Hartz, Atafona e moinho Henkel, 1991.

Fonte: Museu Histórico de Nova Hartz.

18. DADOS HISTÓRICOS: Datada do início do século XX. Além da casa de moradia de Ludwig (Louis) Benkel e Wilhelmine Mathilde Barth Benkel, também funcionou como atafona e moinho, movidos com roda d'água. Atualmente o seu proprietário Afonso Waldo Benkel, descendente do casal fundadora, ainda mantém a atafona em atividade, porém através de moinhos movidos por PROPRIETÁRIO elétrico.

19. PROPRIETÁRIO: _____ ENDEREÇO: _____

20. COMPART.	PISO	PAREDE	FORRO	COMPARTIM.	PISO	PAREDE	FORRO

21. PORTAS:	MATERIAL	BANDEIRAS	JANELAS:	MATERIAL	BANDEIRAS	OUTROS VÃOS:

22. ESCADAS:	DEGRAU	GUAR. CORPO	CORRIMÃO	23. MOBILIÁRIO SIGNIFICATIVO:		

24. PLANTAS (Croquis)

25. OBSERVAÇÕES:

26. ÁREA DO TERRENO:

27. ÁREA DA CONSTRUÇÃO:

DATA: _____
28. PESQUISADOR: _____

ANEXO F

Transcrição da entrevista de Afonso Waldo e Aracy Henkel realizada em 19 de abril de 2007.

ENTREVISTA com Afonso Waldo Henkel e Aracy Henkel – dia 19. 04. 2007, em sua casa.

W – Afonso Waldo Henkel

Ar - Aracy Henkel

K – Kátia Ferreira de Oliveira

V - Vânia Inês Ávila Priamo

() - explicação, complementação após gravado, para elucidar alguns aspectos

(?) - palavra a ser procurada, não bem compreendida.

/ - frase não concluída

// frase falada junto com a anterior. Frases sobrepostas

(...) - pausa no diálogo.

(.....) - pausa grande no diálogo

Hamham – afirmação

Hãhã - negação

Em negrito - palavras pronunciadas com bastante ênfase

K - Então o Luiz Henkel, que é o seu avô, é que é o... quem fez, quem montou a atafona e o moinho?

W - Sim, eu acho que sim. Foi ele sim e...

V - E do seu avô o senhor não tem lembrança?

W - Não, eu nasci em 31 (1931) e ele morreu em 30 (1930). Um ano antes deu nasce, um ano, uns meses antes... Ele morreu em novembro e eu nasci em janeiro. É ele morreu em 30, até foi numa briga lá em Araricá. Ele foi morto à tiro e eu nasci em 31.

K - Ele foi morto a tiros numa briga em Araricá? Numa festa?

W - Sim!

K - Numa festa?

W - Num salão de baile ali. É que o filho dele brigou. Antigamente tinha carreira e baile. Ele tinha ido... O filho dele tinha ido lá para baixo e eles brigaram. O filho dele brigou. Aí quando tinha o Kerb de Araricá, era em novembro. Aí o avô foi lá no baile ali, então os velhos se encontraram... Os dois velhos...

K - Os pais dos que brigaram?

W - É! E aí eles começaram a tomar cerveja, primeiro foram pra rua e queriam brigar. E o “deixa-deixa”... E não brigaram e voltaram a tomar cerveja de novo. Depois voltaram pra rua de novo e aí ele foi morto... E eles sempre achavam que... Naquele tempo cada um tinha um revólver na cintura. Eles achavam até que genro dele é que tinha matado ele... Porque os dois se enrolando no chão e os outros atirando.

Até que esse cara que morreu disse... Disseram que ele não podia morrer sem falar que foi ele que matou o Luiz Henkel. Mas ele queria matar o outro... Dois se enrolando e os outros atirando...

K – Sim, todo mundo de revólver, imagina!

W - É! Naquele tempo era... Podia usar... E aí o filho dele, esse que era, como é que se diz...

V - O que tinha provocado... O que tinha brigado...

W - É ele se mudou pra Santa Catarina e nunca mais voltou. Nunca mais veio pra cá! Agora ele já morreu também...

K – Tá, seu... Seu... O senhor é o seu Waldo. Como é todo o seu nome? É Waldo Henkel?

W - Afonso Waldo Henkel...

K - Afonso Waldo Henkel! Eu preciso assim ó... Eu vou lhe perguntar algumas coisas... Qual é o dia que o senhor nasceu, o mês e o ano?

W - Eu nasci em 15 de janeiro... Mas Na minha.... Eu fui... É...

K - Registrado...

W - Dia 18, sim... Disse... A mãe sempre contou que tinha que pagar uma taxa lá, que... Porque ele foi meio tarde aí e fui registrado três dias depois, mas nasci dia 13... 15 de janeiro...

K- 15 de janeiro de 1931?

W - 31(1931), é.

K - Certo! O senhor é casado?

W - Sim!

K - Tem filhos?

W - Tenho!

K - Quantos filhos?

W - Dois filhos e uma filha.

K - E os filhos e a filha moram aqui em Nova Hartz? Trabalham?

W - Logo aqui mora a filha e aqui mora o filho e outro filho lá em cima.

K - Todo mundo mora aqui. Todo mundo trabalha como? Faz o quê?

W - É, a Cláudia... Ela... O João... Tu conheces o João? O “João das moscas”, como chama... Ele sempre corta grama, essas coisas...

V - Eu acho que eu sei/

W - A Cláudia ajuda agora a varrer, essas coisas/E o Gilberto, ele trabalha na padaria do Lauer. E o Rubens trabalha em calçado.

K - Ninguém trabalha... Eles trabalharam com o senhor na atafona?

W - Quando novo sim/

K - Sim, quando novos sim.

W - É!

K - Depois, mais velhos?

W - Mas depois/Agora esse negócio de tafona não funciona mais.

K - Sim.

W - Hoje eu mandei fazer farinha ali no vizinho. Ali que (...) eu fiz a farinha dele uns quantos anos e como eu não podia fazer, ele fez. Ele fez a minha também. Aí eu liguei pra Lomba Grande/Quería vender. Eles fizeram treze “pila” o saco. Não tem cabimento!

K - Não tem! O preço não vale mais à pena né? O trabalho que dá...

W - Não, não paga a luz nem a lenha.

K - Nem a luz nem a lenha.

W - E hoje tem esse problema da água. Porque a água da mandioca... O veneno nós largávamos num buraco ali. Mas lavar a mandioca precisa muita água. Tem que ser um cano grosso. Até que ela está limpa (...) E aí a água do arroio fica um pouco branca.

K - Fica um pouco o quê? A água fica suja?

W - Branqueia um pouquinho, que nem leite assim, mas é pouca coisa/Mas essa, pra peixe. Essa da massa (da mandioca) ela mata os peixes/Mas essa de limpar não mata/Mas é que agora eles estão proibindo tudo... Aí não funciona mais.

K - Claro, por que na época, quando há muitos anos/ Quando as atafonas/As atafonas começaram/Vocês largavam tudo isso nos arroios né?

W - Sim, antigamente sim. E eu acho que faz uns 30, 35, 40 anos (...) aí nós tivemos que fazer um buraco pra botar a água da... Da massa, a venenosa.

K - Certo.

W - Se vai um bicho ali e toma dessa água, cai ali e morre.

K - Ah! Porque o resíduo o que sai da lavagem da mandioca/

V - Da prensa.

K - Da prensa! De quando aperta aquilo ali/É um líquido venenoso?

W – Isso é venenoso, é.

K - Mata todos os bichinhos.

W - E pra lavar, isso não é venenoso assim, mas branqueia a água um pouco (...) aí o pessoal, um outro dá parte e aí “eles” vêm. Não funciona.

K - Sim, não funciona mais.

W - E o preço já não/ Já não tem mais o preço também.

K - Sim!

W - Não ajuda.

K - Seu Waldo, o senhor é filho/O seu pai é filho do seu Luiz?

W - Sim!

K - Filho, qual filho? Quantos filhos eram? O seu Luiz tinha quantos filhos? O seu avô?

Waldo levanta e vai pegar uns documentos.

K – Primeiro, a gente vai conversar um pouco sobre a sua família e aos poucos nós vamos conversando sobre a fábrica também. Eu quero saber tudo.

Ar - Eu não sei, é onze ou é treze.

K – Sim!

Ar - É uma turma grande! Era uma turma grande!

K - Antigamente todos né/Era/Todo mundo trabalhava. Essas famílias precisavam ser grandes pra trabalhar tudo, dar conta de tudo.

Waldo volta com um livro com anotações e outros documentos.

W – Esse aqui ó (...) eu tenho tudo (...) onze anos que eu boto as coisas aqui dentro. É o livro da venda à vista. Aqui eles botaram/

K – Ai seu Waldo!Que coisa maravilhosa é isso! No trabalho é bárbaro isso!

W – Aí, os registros aqui o que eu queria te mostrar. Ó (...) tu perguntou uma coisa/
Waldo lê o documento:

W – Família de Luiz Henkel. Luiz Henkel nascido/Aqui Mathilde Henkel, filha de Jacó Barth e sua mulher Guilherminne Barth.

K - É Hartz ou Barth?

V - Barth.

W – Barth.

W - Aqui são os filhos (...) Ana Henkel nasceu 96(1896), Vilma em 97 (1897) (...) tu vês como eles eram (...) trabalhavam.

V- (risos)

K- (risos)

W – E aqui a Natalina 98 (1898).

V- (risos)

W – 90 (1890), 92 (1892), 93 (1893). Tinham um por ano.

V – (risos)

W – 97 (1897)

K- (risos) Era um filho por ano na verdade. A mulher saía de um bebê e entrava noutra bebê!

W – Sim. 11 (1911), 13 (1913), 15 (1915), 18 (1918)/Conta (...) dois, quatro, seis, oito, dez, onze.

V - Onze filhos!

K - Onze filhos! Seu Waldo, esse material/A gente tem como ter acesso a ele? Fazer cópia, essas coisas? Com a Vânia.

W - Você pode fazer cópia.

K - É? O senhor nos empresta ele?

V - A gente tira cópia e devolve.

W – Aí eu vou ter que tirar isso aqui/Tudo uma vez né?

K - De dentro (...) o senhor tira.

W – Tá, mas não precisa ser hoje né?

K - Não precisa ser hoje, pode ser um outro dia. Ai que jóia viu! Que bem né? Por isso que tem que contar esta história, por que tem os documentos/Por que/Entende/É importante isso.

W - Onze filhos.

K - Onze filhos. Era o Luiz Henkel que tinha.

W – Sim.

K - O seu pai qual deles era?

W - Ah! Isso eu tenho que olhar.

V - Não! Mas qual o nome dele?

W - Ah! Carlos Ernesto Henkel.

K - O Carlos Ernesto Henkel era seu pai?

W – Sim.

K - E todos trabalhavam na fábrica, ou não?

W - Não tinha fábrica!

K - Na atafona?

W – Antigamente, era tudo “a muque” ali. Limpava “a muque”. Aí precisava de bastante gente.

K - Todo mundo fazia/Nós temos uma foto/Eu acho que foi ele que te deu essa foto?
(pergunta pra Vânia)

V – Não, foi a dona Bertha.

K - A dona Bertha deu uma foto de todo mundo com a faquinha/

W - Sim, sim.

K - Tirando ou raspando?

W – Hamham. A Bertha é (...) é minha tia, é casada com o Osmar Henkel.

K - A sua tia dona Bertha deu pra Vânia. Eu até quero pegar aquela foto e lhe mostrar ela para o senhor nos dizer quem são as pessoas que tão ali naquela foto.

W – Mas eu também não sei.

K - O senhor não sabe também?

W - Hamham!

V - A dona Bertha me disse. Tem uma pessoa só que ela não sabe.

K - Ah! Tu sabes todas?

V - É que naquela foto o marido dela ainda é um guri duns dez anos mais ou menos.

W - Hamham sim.

V - O seu tio/

K - E me diz uma coisa seu Waldo/Tá/O senhor/Tá, daí o seu pai/Todo mundo trabalhava na atafona? Era atafona e moinho?

W - Sim!

K - O quê se moia lá, além de se fazer farinha?

W - Milho!

K - Milho?

W - Era milho que eles/

K - E fazia farinha de milho e o que mais do milho?

W - Antigamente, os colonos plantavam/Não tinha praticamente (...) farinha de trigo era coisa de luxo.

K - Sim.

W - Era pão de milho só.

K - Pão de milho?

W - Eles saiam com os cavalos (...) e eles traziam milho e aí eles moíam.

K - Não plantavam milho aqui?

W - Sim, eles plantavam.

K - Plantava aqui? Plantava milho e mandioca aqui?

W - Sim!

K - E aí fazia (...) moía e fazia.

W - Sim!

K - E a mandioca? O que se produzia da mandioca além da? /

W - Farinha.

K - Só farinha?

W - E polvilho.

K - E polvilho. E a raspa que a Vânia conta que tinha a raspa, que fazia/Misturava no trigo?

W - Sim.

V - E vocês chegaram a fazer raspa ou não?

W - Uns anos sim chegamos a fazer raspa sim.

K - E o que usavam a raspa, pra que?

W - Isso era misturado com farinha de trigo.

K - Isso pra misturar na farinha do trigo e a farinha de trigo ficava mais (...) rendia mais?

W - Sim, era pouco trigo naqueles anos, daí eles misturavam uma certa porcentagem. Ai pra dar mais/Pra ter mais trigo.

K - Sim.

W - Farinha de trigo é/A raspa assim, eles muitas vezes experimentavam pra fazer pão, mas não dava nada que preste (...) só a raspa.

K - Ah sim, tinha que estar misturada com a farinha de trigo.

W - Porque o pai moía também a raspa também.

K - E vendia pra quem?

W - Isso era vendido pra Taquara, era/

K - Naquele livro ali, tem alguma coisa de quem comprava? Ali naquele livro que o senhor nos mostrou?

W - Não! Ali não tem nada!

K - Não?

W - Não tem nada. Hamham.

K - O que é que é aquele livro ali? É um livro de registro da atafona não é?

W - Sim! De 24 (1924), de 24/Não, ali não tem nada disso ali. Até ali falta folhas e até é um “troço” que tinha botado fora.

K - Sim, mas aquilo ali é um documento bem importante. Seu Waldo deixa eu lhe perguntar outra coisa. Quantos irmãos vocês são? O senhor/A sua família, de filhos do seu Carlos?

W - Nove ao todo.

K - Nove filhos.

W - É, é! Uma irmã minha, ela era bem pequenininha, ela morreu, depois (...) isso foi antes que eu nasci ela já tinha morrido. Ah! Depois era oito.

K - Oito filhos ficaram/Nasceram nove e cresceram/Cresceram oito.

W - Oito é. Hamham.

K - Todo mundo trabalhava no moinho e na atafona?

W - Sim, antigamente, sim.

K - E aí por que o senhor/

W - Que nem a Walli, a Walli e a Emma (...) elas quando/Bom, nós íamos na escola luterana ali. A escola luterana ali ela era/Tinha que pagar o professor, então ela era um pouquinho melhor que as outras.

K - Certo!

W - As outras escolas ali não (...) não aprendia praticamente nada. Na nossa um pouco mais, ali nada. (risos) E aí ela sabia um pouco, aí a Vali foi professora assim, pela Prefeitura também. Ela não chegou a fazer curso, essas coisas. A Emma, minha irmã depois fez/A Emma vive ainda. A Walli tu conheceu bem? (perguntou à Vânia)

V - A Vali eu conheci bem.

W - Mas ela não foi formada, mas ela lecionou muitos anos também.

V - A escola luterana que o senhor fala é aquela do lado/

W - Da igreja luterana, do lado ali.

V - Do lado. Aquela casa que ainda tem né?

W - Sim. Não, não. Não, não tem.

V - Não tem mais? Da igreja luterana, não da igreja do relógio né, da outra?

W - Não, aqui na frente.

V – Hamham (incompreensível)

W - Aí no tempo que/

Ar - A escola estava ali onde está a casa do pastor.

V – Ah, está a casa nova ali?

Ar - Hamham, ali tava.

W - Nós éramos sempre vinte, vinte e um alunos. Era até interessante ver as fotos dos alunos. Nós tiramos foto né? Ali a/ Esses dia mostrei pro/ Veio o Ernani aí, eu peguei umas fotos/ E/ Aí um dia no ano, ele dizia: agora na outra semana vocês botem uma roupa melhor, vamos tirar uma foto. E tinha muita gente de pé no chão né.

V – Hamham.

W – Era naquele tempo.

V - Sim.

W - E os pais tinham que sustentar o professor. Não ganhava livro, não tinha essas... Quando eu era guri nós tínhamos esses “negócios” de pedra, assim (...) como é que se diz?

V - A lousa.

W – É?

V – Lousa, mas tem um nome em alemão.

W- Tem um nome em alemão que eu não me lembro.

V – É, tem um nome em alemão que eu não sei qual é.

K – Que era de pedra e escrevia numa, numa/

V - Num quadrinho.

K - Era num quadrinho de pedra.

W - É! Até eu/

K - E com o quê que riscava?

W - Também o mesmo (...) o mesmo material.

K – A mesma pedra?

W – Claro, que nem uma caneta assim/Mas é/ Mas é/

K – Que interessante!

W – Hamham.

K – É uma coisa que desapareceu.

V – Vocês pegaram seu Waldo/Que tinha gente que me diz que não tinha dinheiro pra comprar o lápis e às vezes deixavam secar os pedacinhos de aipim e escreviam com o aipim?

Waldo não entende bem a pergunta.

V – Com aipim?

W - Não, não, isso não. Isso não. Hamham.

V - Vocês não passaram por essa? Por esse aperto?

W – Não. Agora dinheiro/E/E/Se nós íamos na escola e levávamos uma coisa pra comer, tinha uma coisa pra comer. Hoje não, praticamente não come em casa pra/

V - Pra poder comprar?

W – É.

K – É? E aí vão comer na escola. A escola é que tem que dar o alimento. Pra criança poder aprender.

W – Antigamente, era diferente. Aí se levava uma coisa podia comer, se não levava nada, não tinha pra comer.

K – Sim.

V - E mesmo na época da “farinhada”, vocês não tinham que parar de ir pra aula? Vocês iam pra aula num turno e no outro turno ajudavam na atafona?

W - Sim, sim. A gurizada ia pra aula sempre. Os pais tinham que pagar o professor eles tinham que ajudar a pagar. Ele era sustentado pelos pais dos alunos.

V - Hamham.

K - Sim, era uma escola particular na verdade. Como se fosse uma escola particular hoje em dia.

W – Sim. Hamham.

K - Seu Waldo, uma coisa que/O senhor é que filho na ordem dos filhos? Qual é o seu/

W - Eu sou o terceiro filho.

K - O senhor é o terceiro filho.

W - É.

K - E o senhor acabou ficando com a/

W - Não a/Essa que morreu aí/Eu sou o quarto, mas morreu uma.

V - Dos vivos o terceiro.

K - Tá, dos vivos o terceiro, mas na ordem de nascimento assim, qual é? O senhor é o segundo filho? É o mais Velho? É o mais/

W - Não! Eu sou é (...) é o terceiro ou quarto. O quarto. O certo é que é o quarto.

K - O quarto.

W - É que essa criança também era minha irmã. Ela morreu/Só que ela morreu/Ela morreu bem pequeninha.

K - Sim, então o senhor é o quarto filho do Carlos e da/Como era o nome da sua mãe?

W - Emma.

K - Ah! Emma.

W - Emma Rheinheimer Henkel. Rheinheimer.

K - Como é que se escreve esse segundo?

V - Esse eu sei!

K - Tu sabe? Ah Vânia! (risos)

W - É complicado Rheinheimer, é complicado.

V - Esse eu sei escrever.

K - É Rheinheimer.

V - É Rheinheimer.

K - Ah! É Rheinheimer.

W - Rheinheimer, Rheinheimer.

K - Não, pode falar!

W – Uma vez em Dois irmãos, aí ele era/ conversei com um ali, ele era Rheinheimer. Ele era de Rolante aí ele: “É complicado de escrever.” Eu disse: “Não, eu acho que eu sei escrever” eu sabia escrever, a minha mãe era Rheinheimer.

K- (risos)

W - Aí jogou uma cerveja comigo que eu não ia escrever direito.

K- (risos)

V- (risos) ganhou a cerveja seu Waldo.

W - Daí ele: “Ah! Isso foi brincadeira!”

V- (risos) O senhor ficou bem quietinho pra ganhar a cerveja não é, não contou que sabia!
(risos)

W - É complicado escrever esse Rheinheimer.

V - É!

K – Tá, e os irmãos aí o senhor seguiu na atafona e quem mais que ficou junto trabalhando, os irmãos todos, todo mundo foi trabalhando?

W - Foram tudo dispersando.

K - Foi tudo fazer outra coisa?

W - (incompreensível)

K - Foi todo mundo trabalhar em outra coisa?

W - É, casavam e iam embora.

K - Ah! Casavam e iam embora, fazer outra coisa?

W - É!

K - Moravam também em Nova Hartz ou não, foram embora?

W - Alguns sim.

K - E outros foram embora?

W - É!

K - Aí o senhor foi ficando e ficou e é o único filho hoje dos irmãos que ficou e que trabalha aqui? Trabalhava até pouco tempo na atafona?

W - Sim, é.

K - Hum, que interessante! E o senhor chegou a viver daquilo ali, financeiramente, foi uma coisa que lhe sustentou, que lhe deu sustento?

W - É, uns anos sim

K - Em quanto tempo assim, o senhor tem idéia mais ou menos?

W - Eu não sei, uns 40 anos ou 50 anos.

K - É?

W - É.

K - Por aí/

W - A gente sempre plantava e colhia, moía.

K - E vendia.

W - É!

K - Essa é sua atividade?

W - Sim!

K - Que mais Vânia? (incompreensível) por que é assim, o que estávamos conversando, a minha professora que já, que trabalha com isso que nem a Vânia também, na primeira conversa que vamos fazer, nós vamos falar um pouco da sua vida, da sua família, seu nome, sua idade, saber um pouco da sua história de família e aí depois nós queríamos conversar um pouco também, sobre como funcionava a fábrica, que nós chamamos de fábrica não é? Uma indústria na verdade, uma indústria familiar, como é que ela funcionava o maquinário, como que ele era/

V - O seu Waldo me contou um dia mais ou menos como é que funcionava o moinho, por exemplo, não sei se o senhor pode contar pra nós de novo?

W - Como, o moinho?

V - É o moinho que o senhor falou que botava o milho lá na parte de cima da casa enxaimel não é/ em cima. É isso que eu queria que o senhor contasse pra Kátia como é que era toda essa história/

W - Tem uma pedra grande embaixo ali e uma em cima, as pedras até estão lá em cima ainda. Até uns queriam comprar e não compraram. E aí o milho caía ali dentro, a roda de cima virava e a outra ficava em embaixo/é ia moendo

K - E a pedra é daquela pedra grés? É a pedra aquela de arenito? Essa que a gente tem aí/ A laje grés essa?

V - Essa de fazer/O pessoal faz muro, faz alicerce de casa.

K - Faz a parte debaixo da casa.

W - É, mais ou menos isso, é!

K - É, é aquela pedra...

W - Mas é pedra (...) ela é grossa assim.

V - É!

K - E quem fazia, quem trazia estas pedras? Fazia estas coisas/o senhor sabe quem é que/

W - Não, isso eu não sei.

K - Não sabe.

W - De onde é que vinha isso.

K - E esse maquinário que o senhor tem ali, ele é da época do seu avô ainda ou mudou?

W - Não, não! Isso não tem nada mais ali.

K - Da época do seu avô não.

W - Não, não!

K - Tudo que tem ali é da época do seu pai?

W - Sim! Depois não/ Depois eu/outras coisas fui eu que botei.

K - Que o senhor é que comprou?

W - Sim que nem as prensas ali são hidráulicas, antigamente nós não tínhamos.

K - Sim, isso é coisa nova agora, de pouco tempo.

W - Sim.

K - De quantos anos mais ou menos?

W - Até eu comprei ai do Arnaldo Miller quando eles pararam de fazer raspa. As prensas isso não é de muitos anos assim. Isso funciona que nem um macaco assim, um macaco pra levantar carro.

K – Sei.

V - Hamham.

K - É hidráulico?

W - É hidráulico!

V - E aquelas rodas pra lavar a mandioca? Aquilo também é novo?

W - Não, isso já tinha (...) o pai já tinha.

V - Hamham.

W – Raspadeira como nós chamamos.

V - Hamham. Isso tudo já tinha?

W - Hamham.

V - E aquela que estrutura ali, do galpão também, com aquelas madeiras com aquelas telhas, isso também já tinha?

W - Isso também já tinha, é. Isso o pai já tinha botado

K - Aquela casa, a primeira casinha que nós vemos que é a casa que tem enxaimel que tem madeira, aquela é a primeira casa onde seu avô começou a fazer, onde começou tudo?

W - Sim!

K - É aquela casinha ali?

W - Sim. Hamham, e isso era, ele sempre contava que isso era um chalé que eles fizeram, era um chalé que tinham botado/Depois eles preencheram com tijolo.

K – Sim, fizeram, toda estrutura de madeira e depois fecharam com tijolo.

W - É! Nos primeiros anos também eles não podiam fazer tudo de uma vez, não tinha nada/

K - Não tinha nada, quando era picada aqui não tinha nada.

W - Não. Aí depois, nem sei quem é que fazia aqueles tijolos, nem aqui não tinha quem fazia, não sei de onde é que vinham (...) aí eles preenchiam.

K - E atrás ali, tem aquelas casinhas ali, que o que era aquilo ali? Aquelas duas que têm uma do lado da outra, é um depósito e uma cozinha? É isso? Que a Vânia/

V - Não é o galpãozinho aquele de madeira e a outra casa verde ali que tem gente morando? A casa pintada de verde.

W - Não! Isso antigamente era por causa do fogo, eles sempre faziam isso. Isso até queimou uma vez. Isso foi o meu vô também que/Até o pai eu acho que ajudou a fazer de novo. Eles faziam comida num lugar e dormiam no outro. Muitas vezes eles deixavam/Botavam lenha grossa pra de manhã não precisar fazer fogo.

V - Hamham.

K - Aí ficava aquilo ali a noite inteira, aquele fogo ali ardendo, ai chegava de manhã estava o foguinho pronto.

W - É! E não botavam junto porque se pegava fogo queimava uma coisa só, não queimava a casa junto.

V - A cozinha.

K - Ah! Que interessante!

W - Hamham.

K - Ah! Então era super comum assim?

W - Então antigamente, todos colonos praticamente/Se tu vê aí, num lugar aí, tu vê essas coisas assim, os colonos que vinham eles não botavam junto.

K - O fogo era separado no lugar da cozinha, onde fazia o fogo era separado pra que se prender fogo/

Ar - Aquela casinha lá atrás, era cozinha e sala para comer.

K - Era cozinha e sala de jantar?

V - É!

Ar - Hamham!

K - Ah!

W - Antigamente pra falar a verdade eles tinham isqueiro, tinham fósforo mas não era fácil de ter essas coisas, então poupavam, eles preferiam deixar fogo pra de manhã não precisar fazer.

K - Certo.

W - Por que eu sei os empregados que o pai tinha, antigamente, eles levavam um pedacinho de lenha assim, na roça, esses que fumavam, não tinha fósforo praticamente, não tinham dinheiro pra comprar essas coisas.

V – Levavam um tiçãozinho. (risos)

W - Faziam uma fumaça para os mosquitos e essas coisas e pra ter fogo pra fumar.

K - Que bárbaro, que interessante!

W – O negócio antigamente não era fácil, não era assim que nem hoje.

K - Não era, não era/

W - Não tinha/Ninguém ganhava um INPS, nada, nada. Se tu tinha um dinheirinho, tinha um médico. Nem médico perto não tinha também. Aí era atendido. Só que os médicos que tinham aí conheciam todo mundo, eles não perguntavam/Se chegava lá doente, eles não perguntavam: Tu tens dinheiro? Mas depois tinha que pagar e o pessoal pagava mesmo.

K - Claro!

W - Hoje vão embora, hoje o pessoal é mais ruim!

K - Eram poucas pessoas, todo mundo se conhecia, não podia/

W - Sim, sim.

K - Fica não é? Pra tu viver bem tinha que ter respeito na comunidade e tudo não é?

W – Eu quando eu era guri, quando eu era novo, daqui até lá na Picada Velha, eu sabia cada um que morava ali, como era a família. A gente conhecia todo mundo, não tinha ninguém que não conhecia.

K - Claro.

W - Hoje é diferente.

K - Seu Waldo, tinha alguma máquina, alguma coisa que quando começava a fabricar na atafona que causava algum acidente, que tinha algum perigo? Tinha alguma atividade que vocês faziam que era uma atividade perigosa?

W - Ali por causa da roda d água tinha “cevador” pra moer a mandioca ali. Se botava uma mão ali dentro ela ia embora.

K - E acontecia? Acontecia esse tipo de acidente?

W - Não sei, eu não me lembro de ter acontecido isso.

K – Certo. De onde vinham as máquinas, como é que se comprava a máquina, fazia, fabricava aqui, tinha marceneiros?

W – Eles faziam. É.

K - Fabricava aqui/

V - E o senhor não sabe quem fazia essas (...) essas máquinas, essas coisas de madeira?

W - De madeira era até meu vô, ali em baixo o pai (...) esse Reinheimer. Era só isso que ele fazia. Reinheimer.

K - Era seu avô que fazia a parte de madeira, ele era marceneiro?

W - Sim, fazia as rodas d água, os negócios/Por fora era ferro, mas por dentro, essa uma roda era tudo madeira e depois os dentes ali os dentes assim, isso nem tem mais lá os dentes que viravam as rodas, isso foi tirado tudo.

K - (incompreensível)

W - Isso foi tirado tudo, eu tirei isso no começo por falta de/ Eu ia pra Rolante, ia pra Igrejinha por causa de madeira de lei, tinha que ser madeira bem dura e eles foram obrigados a não mais/ Eles não podiam mais vender essas coisas.

K - Sim, não podia mais cortar por que agora tinha pouco não é? Começou a ficar pouca coisa.

W - E aí no fim, não valia mais nada, aqueles dentes estragavam que faziam as rodas virar, e aí eu tirei, não adiantava mais ter esses “troços”.

K - Sim, acabava não tendo como comprar madeira.

W - Não! Não achava mais madeira pra fazer. Hoje até eu acho que é melhor hoje ainda, se arrumar (...) é melhor que há 30, 40 anos, quando eu precisava.

K - Sim!

V - Será que hoje existiria alguém capaz de fazer uma roda d água? Do pessoal que o senhor conhece?

W - Não! Eu acho que não.

V - Ninguém mais?

W - Não!

K - Como era né na época/

W - Não! Eu acho que não.

K - E esse seu avô era o marceneiro da comunidade, ele morava aqui na Picada? Morava na Picada Hartz? Morava aqui na Bica?

W - Na Picada Hartz.

K - Aqui na Picada Hartz?

W - Ali na Rua do Engenho ali.

K - Ele morava na rua do Engenho? A rua do Engenho é do outro lado do arroio Grande ou é aqui?

W - É no lado de cá.

K - No lado de cá?

W - É! O engenho era do meu tio ali, o que tinha o/

K - O engenho?

W - O Alfredo Rheinheimer.

K - É o irmão da mãe?

W - Sim e o pai dele é o/Esse também fazia as essas coisas tudo, mas era o pai dele que começou a fazer.

K - Que era o marceneiro da comunidade? Que sabia fazer a marcenaria, e aí fazia tudo em madeira e ele era o/da região aqui o vendedor, desse tipo de coisa, de máquina e coisas assim?

W - Não, alguém precisava de uma coisa, ia lá encomendar e ele fazia uma roda assim. Roda de botar as correias em cima, ele fazia isso tudo.

K - E ele tem/Me diga uma coisa seu Waldo, ele tem, a família dele é daqui, eles estão aqui ainda, tem alguém, tem filhos, tem alguém que eu possa entrar em contato pra poder ver se tem fotos ou alguma coisa assim?

W - O último acho que foi o Bruno. O Bruno Rheinheimer né? Que morreu agora faz pouco tempo. Era filho dele. Eu acho que/ Eles tem umas filhas, mas moram longe, não é por aqui que elas moram, eu não sei se elas tem umas coisas pra/

K - Pra gente ver assim.

W - Sim. Mas eu me lembro quando eu era guri, quando nós íamos lá no vô, a única coisa que eles tinham lá pra serrar madeira era uma "serra fita" e ele tinha uma mula, então a mula, eles botava ali e alguém tinha que tocar, ela sempre fazia a volta e aí/

K - Aí a serra fita/

W - Hamham. Não, ela arroteava.

K - Circular?

W - É!

K - Aí a mula ficava fazendo assim e/

W - Hamham, e isso era a única coisa que eles tinham, vamos dizer, com é que se diz?

K - Pra serrar madeira, pra/

W - Sim, sim que não precisava ser “a muque”. Podia serrar com a serra, a única coisa que/O resto era tudo feito “a muque”.

K - Tudo feito a mão?

W - Hamham

V – E quem mais trabalhava com seu avô, ele trabalhava com os filhos?

W - Ele tinha filho também que trabalhava ali no/Esse que depois deu o nome da rua do Engenho, esse sempre estava junto, o Alfredo Rheinheimer, meu tio.

V - Hamham.

W – Quando tinha uma coisa. Eles também faziam atafona completa, se tu queria fazer uma atafona, ia lá falar com eles que eles faziam tudo, as prensas e tudo!

K - E eles fabricavam os maquinários pras atafonas?

W - A madeira.

K – A parte da madeira.

W - O resto que nem a/De ferro isso tinha em Taquara, eles faziam isso em Taquara.

K - Por dentro era madeira e depois revestia de metal, é isso?

W - Não, tem muitas coisas que nem o forno ali, onde eu secava mandioca ali (...) tem um tacho ali (...) isso é de ferro (...) mas os negócios de madeira, o meu vô, eles faziam.

K - Sim.

W – Agora de ferro que nem as prensas também isso tinha que ser comprado fora.

V – Aqueles “pentinhos” pra/Que iam também ali pra, pra/Como é que tem uma peça que é redonda e tem tipo um “serrotinho”, eu digo, bem pequenininho.

W – Sim, pra moer a mandioca.

V – Isso também vinha lá de Taquara tudo?

W - Sim.

K - Então a família da sua mãe fabricava as atafonas e a família do seu pai tinha uma atafona?

W - Sim.

K - Que interessante né? Era tudo/Claro a comunidade era pequena.

V - Hamham.

W - Não, aqui não tinha outras coisas antigamente. Aqui tinha, quando eu ia na escola aqui era a fábrica de cepa aqui, cepa pra tamanco.

V - Aqui do outro lado da rua?

W - Mas não ali, ali depois começaram um negócio de cachaça, antes que eu comprei aqui e eles tinham começado um negócio/

K - Um alambique?

W - É! Mas antes os Timm que moravam aqui, eles faziam o/Antigamente nós praticamente não tínhamos sapato, era tamanco.

V - Hamham.

W - Eles faziam aquela cepa pra tamanco, aqui era fábrica de cepa.

K - Aqui que o senhor diz onde? Aqui na frente?

W - É! Aqui na frente, é.

V - Eles moravam aqui?

W - Moravam aqui.

V - Tinham a fábrica ali do outro lado da rua?

W - Do outro lado da rua, aqui faziam as cepas.

K - Ah! A família da fábrica de cepas morava nessa casa aqui?

V - Hamham.

W - Sim!

K - Ah! Até o senhor comprar, agora entendi.

W - E ele tinha um outro irmão e ele tinha, lá em cima ele tinha uma serraria, então eles serravam a madeira e eles faziam a cepa e aquilo era pra tamanco. Antigamente, praticamente sapato era muito escasso, tamanco todo mundo tinha. Tu não chegavas numa casa que não tinha um par de tamanco, hoje nem se conhece mais.

V - Era as “Havaianas” da época não é seu Waldo? Todo mundo tinha.

K - Claro.

W - Quando nós íamos na escola também, no inverno, meia não tinha pra botar. Aqui a gente botava no mato ali os tamancos porque a gente não podia caminhar com eles, não estava acostumado, ia de pé no chão na escola.

K - Sim, o tamanco devia ser pesado e quando era pequeno, devia machucar o pé.

W - É, o tamanco não é bom de caminhar.

V - Claro, é desconfortável.

W - E Depois, aqui pra baixo, aonde tem um arroiozinho... que nem aqui já tem um ... água passava tudo na estrada, a gurizada tinha que passar na água quando ia na escola.

K - Claro, imagina, o tamanco molhado ainda.

W - Sim, é! E a estrada era ruim também.

V - Vocês não levavam o tamanquinho na mão até a escola, chegavam lá, lavava o pé o botava o tamanco, isso vocês não faziam?

W - Não!!! Tocava no mato e voltava e/

K - (risos)

V - A dona Bertha diz que faziam isso, levava o calçadinho na mão.

K - Imagina os guris, eu fico imaginando a gurizada, não queriam nem saber de tamanco, as gurias, as meninas que deviam fazer isso.

V - Iam lá lavavam o pezinho e botavam o calçadinho e ficavam na aula de calçado no pé.

Ar - Lá em Arroio da Bica.

V - Hamham.

K - Aqui o senhor chama como essa localidade aqui?

W - Arroio da Bica.

K - Aqui também é Arroio da Bica.

W - Essa rua aqui é rua Amazonas, mas isso não sei que ano eles botaram essa rua aqui, pra Amazonas.

K - Como era o nome aqui?

W - Era Arroio da Bica só.

V - É... Ela não tinha nome de rua.

K - Não tinha nome de rua?

W - Não!

K - Ah! Interessante.

W - Depois eu acho que quando começou o negócio da luz aí, que eles começaram a luz aí/

K - Ah! É!

W - Antigamente, nós sempre tínhamos luz elétrica, lá o/Que tinha roda d água, então tinha um dínamo, tinha um dínamo grande assim. Isso o vô já tinha. Tinha luz (...) que nem essa aqui (casa), de noite ligava aquilo ali, botava no dínamo e aí tinha luz. Depois que eu casei, eu comprei aqui. Eu morava lá em cima. Eu nasci lá em cima e morei lá em cima.

K - O senhor morava ali na atafona?

W - Sim.

K - Na casa ali?

W - Quando eu casei, antes que eu casei, eu comprei aqui, aí eu vim morar aqui, aí eu puxei dois fios aí também, aí de noite nós tínhamos luz aqui também.

K - De lá? A luz que era produzida lá?

W - Sim. Podia botar 60 lâmpadas naquele dínamo.

V - E como é que carregava de dia? Com a roda d água ficava carregando o dínamo de dia?

W - Não! Na hora tinha que ligar o dínamo. Na hora...

K - Que fosse usar.

V - Hamham.

K - De noite ligava?

W - É, quando chegava (...) ficava escuro, a gente ia lá e ligava o dínamo, e dava luz. E quando ia dormir desligava tudo. Parava. De noite não podia levantar e ligar a luz, não tinha.

K - Ah! Daí ligava e quando ia dormir desligava?

W - Sim! E quando nós trabalhávamos na atafona ali, aí deixava de noite também a luz, mas aí a força era muito fraca, aí o dínamo precisava bastante força também e a atafona também.

K - Claro. Era uma/Essa na verdade, essa energia que era da luz, era a que sobrava na verdade, por que virava as máquinas e não sei o que e tinha uma energia que sobrava que era pra gerar energia da luz.

W - Sim, e quando tinha pouca água, até nós tínhamos bateria também. Nós carregávamos mesmo quando tinha mais água carregava as baterias. E aí quando tinha pouca, às vezes acontecia que era uma seca. Não tinha muita água no arroio. Aí nos fazíamos luz com a (...) com bateria.

K - O senhor se casou em que ano?

W - Pergunta pra mulher aí.

K - (risos)

V - (risos)

K - Em que ano vocês se casaram?

W - Eu não tava junto.

V - (risos)

Ar - 1957.

K - Em 1957?

Ar - É.

K - Como é seu nome?

Ar - Aracy.

K - A dona Aracy e o seu sobrenome dona Aracy?

Ar - Henkel.

V - O de casa?

Ar - Ah! O de casa? Haag.

K - Haag? Ah! Ela é da família Haag.

W - Que nem é, que nem a Bertha.

K - É.

Ar – Nós somos parentes ainda, eu e a Bertha.

V – É além de sobrinha.

W - Ela é minha tia, e as duas são parentes.

V - É, parentes.

K - Sim a família...Uma das famílias que começou aqui a Bica é a sua família né? É uma das primeiras famílias que/Quando a gente estuda, quando a gente lê é a família que começou a Bica, que veio pra cá, uma das primeiras famílias que veio pra cá né?

W - Haag, é. Mas ela tem o livro aqui do Ernani já, ela até vendia pro Ernani esses livros.

K - Ah! O livro do seu Ernani que eu li, isso mesmo.

V - Eu tenho lá no museu alguns livros do Ernani.

W – Ela/O Pessoal pedia esse livro, ela tinha o telefone do “Nani”, aí ela ligava pra ele e trazia pra cá, ela vendeu uns quantos livros pra ele.

V - Se alguém mais quiser tem lá no museu, agora pra vender, o Ernani deixou lá pra vender. Se alguém tiver interesse.

K - E que dia e mês vocês casaram? A senhora não sabe?

Ar - 7 de dezembro.

K - 7 de dezembro de 1956 (...) 7? 1957? E casaram na igreja?

Ar - Luterana.

K - Na igreja Luterana. Tinha os batizados, tinha casamento, tinha batizado? Tinha o Kerb, o Kerb, o Kerb era uma festa religiosa também?

W – Não!

V - Ele é, ele é/

W – Hoje ele é mais religioso do que antigamente ele era. Hoje que nem em muitos lugares e vão na lá igreja e tem bandinha e tudo.

V – Mas o que a Kátia quer dizer religioso, é que era o dia de inauguração da igreja, o dia do Kerb, é por isso que ela fala isso.

K - Ah! O dia que inaugurava a igreja/

V - Inaugurava igreja.

K - É que fazia a festa.

V - E cada lugar tem sua data diferente do Kerb.

K - Ah! Claro, por que daí combinava com o dia que inaugurava a igreja/

V – Era a festa de comemoração, a inauguração da igreja.

K - Ah! Bom eu não sei, por hoje acho que está bom não é seu Waldo? Não vamos fazer uma coisa muito comprida, daí não sei, tu queres conversar mais Vânia?

V – Não Eu só queria perguntar o nome do seu avô Reinheimer que o senhor falou e eu não sei o nome do seu avô e eu não perguntei o nome do avô.

Ar - Willelme

W – Willelme eu não sei se era Willelme , chamavam de Willelme

Ar - Guilherme.

W - Se era Guilherme, ou se era Willelme naquele tempo/Não, isso que eu tava pensando, eu acho que o nome certo era/

V – De certo foi batizado Willelme bem mais velho pra chamar em português, pra chamarem de Guilherme.

Ar - (incompreensível)

V – Augusta.

Ar - E vó Augusta.

V - Augusta?

Ar - É.

W - Ela era Blumm.

Ar – Augusta Blumm.

K - A esposa dele.

V - Hamham. Mas acho que a gente volta daí outra vez daí pra ver como é que funcionava o moinho que o seu Waldo falou, do moinho, queria que o senhor me contasse, botavam milho lá e deixavam tocando aí quando terminava de moer tocava uma campainha?

W - Uma sineta, que nem um sino ali eles tinham. Ali quando terminava o milho ali, aí afrouxava os negócios, aí batia assim sempre. Aí escutava, aí eles iam lá, também começava a correr mais (...) a roda d'água. Quando não tinha nada dentro ela começava a correr mais.

K - Ah! Sim, ela ajudava com mais força/

W - Sim.

K - Aí produzia mais energia pra atafona daí?

W - Não, não! A atafona era separado.

V - Eram duas rodas, é.

K - Ah! Elas eram duas rodas? Uma pro moinho e uma da atafona?

V - Hamham.

K - E na atafona se trabalhava em que período assim, em que horário assim, começa de manhã e passava o dia fazendo/ ?

W - Antigamente eles começavam muito cedo, hoje não dá mais pra fazer isso. duas, três horas nós começávamos a levantar.

V - Ah é! De madrugada?

W - É, quando tava pronto depois, aí eles paravam.

K - E estava pronto, como estava pronto?

W - Era de tardezinha.

K - De tardezinha? Começava às duas da manhã/

W - Duas, três horas conforme/

V - Aquele tanto de mandioca que tinha ali pra fazer, vocês tinham que dar conta de fazer.

W - É isso mesmo.

K - Tudo no mesmo dia tinha que produzir?

W - Sim. A mandioca não pode deixar muito tempo, se não ela fica preta por dentro.

V - É vai estragando.

K - Ah! Ela fica preta. Depois que abre?

W - Não, depois que arranca ela.

V - Depois que arranca

K - Depois que arranca já, ela vai ficando preta! Ah! Então quando nós compramos e ela está ficando pretinha é por que ela já está muito tempo arrancada.

W - Sim, sim, sim.

K - Ah! Quantos dias? Um dia, no mesmo dia que tinha que fazer sempre, não podia ficar de um dia/

W - Não! Dois, três dias, quando é frio, no calor não. Quando é frio aí ela mantém mais tempo, quando é quente não/

K - E a colheita da mandioca é quando? É por agora?

W - É praticamente nesse tempo que nem agora praticamente nos começava a farinha nesse tempo aqui.

K - Em abril, a colheita?

W - É!

K - Agora?

W - Minha mãe faz anos dia 26 de abril. Fazia anos. Nós sempre estávamos “farinhando” naquele tempo quando ela fazia anos.

K - Era época da “farinhada” era em abril, lá pelo final de abril?

W - Sim. Aí passava maio até às vezes nós ia até setembro, e aí tinha que plantar de novo.

V - Eles viviam só em função né? Ou estavam fazendo a farinha, ou estavam plantando a mandioca.

W - Sim.

K - Aí plantava a mandioca e nesse período que ia fabricar a farinha e iam vendendo, ia fazendo e iam vendendo?

W - É naquele tempo podia vender, eles compravam mais farinha. A farinha hoje não é mais consumida.

K - E naquela época vocês consumiam quase tudo que produziam ou sobrava bastante coisa pra vender?

W - Não, a gente vendia a farinha!

K - Vocês vendiam?

W - Sim!

V - É que eles faziam não só farinha com a mandioca que eles plantavam, muita gente plantava e trazia pra eles fazer a farinha, então por isso que o volume de trabalho era tão grande.

K - Ah! Tah!

W - Eu cheguei a fazer cinco, seis mil sacos por ano.

K - Isso que eu ia perguntar a quantidade que fazia por ano...

W - Mas isso só uns anos... O resto menos, mil, entre mil e dois mil, às vezes menos que mil, conforme o ano.

K - Conforme o ano por que assim, por causa da safra da mandioca, por causa/?

W - Às vezes a mandioca adoecia, ficava doente, tinha anos aí/Não sei tu te lembrás da vez daquelas pedras? No 9 de janeiro tinha o temporal.

V - Que deu a chuva de pedra?

W - Que deu a chuva de pedra, a mandioca estava alta assim/

V - Estragou.

W - Ai a pedra estragou tudo, ela brotou de novo e, mas não deu mais nada. Mas tinha muita roça aqui que nem foi arrancado nenhum pé. E ano de 50 eu servi o exército. Nós éramos família grande, o pai sempre tinha três, quatro empregados naquele tempo, família grande, plantava muito, e no ano de 50 (1950) a mandioca ficou tudo doente, não colheram praticamente nada, ela simplesmente ficava doente e morria, naquele tempo não tinha ninguém pra / Não tinha esses, como é que se diz?

K - Agrônomo?

W - Não. Não tinha. Era um ano (...) praticamente era um ano perdido que eles tinham. O ano 50. E aí se vira, não tem INPS, não tem nada, tem que se virar, vendia umas galinhas, vendia ovos, vendia o que tinha pra vender não é?

K - Claro! Tinha porco, tinha lingüiça.

W - Sim. Porco sempre tinha.

K - E senhor sabe o tamanho que tinha a propriedade antes, por que agora/O início dela, o senhor tem idéia do tamanho que tinha a propriedade do seu avô e depois do seu pai, a sua, o senhor tem idéia do tamanho?

W - Ah! O do vô eu não me lembro, ele tinha bastante terra e o pai era 46 ou 48 hectare aí.

K - Que era tudo ali da atafona? Aquilo ali tinha em torno de 46 a 48 hectares?

W - É, o que o pai tinha. Depois/Mas a do vô não, o vô tinha bastante.

V - E agora?

W - Tinha mais que cem hectares.

K - O seu avô era mais que cem hectares?

W - Sim, também, vocês viram, tinha onze filhos.

V - É. Dividiam tudo, um pedaço pra cada filho/

W - Sim, cada um ganha um pedaço vende e assim vai. Essas terras vão ficando menor assim.

V - Qual é o tamanho agora seu Waldo?

W - Eu tenho uns dez hectares.

V - Dez?

W - Hamham.

V - Mas contando essa área ali da atafona daí.

W - Não, o resto não é meu.

K - Aquela área da atafona hoje tem dez hectares?

W - Não, aqui.

K - Aqui, aqui?

W - Não, ali só tem dois hectares.

V - Aqui é só dois?

K - Aqui é só dois?

W - Só dois hectares. É. Aqui eu tenho oito.

K - Aqui do lado da sua casa aqui, tem oito? Ou não?

W - Pra lá e pra cá.

V - Dos dois lados da rua.

K - Ah! Ali agora é uma propriedade de dois hectares? Vê não é? Ela começou com /

V - (incompreensível)

K - É aí foi indo, foi indo, as famílias eram/Daí eu tinha que perguntar uma coisa que me lembrei agora, nessa divisão que o avô deve ter feito com os filhos, sobrou pro seu pai aquela parte da fábrica ou não, ou foi pra todos os filhos, ou todo mundo ficou ali e depois / como é que foi essa história?

W - Uma parte ficou com minha avó que ela morava com o pai.

K - A sua avó morava com seu pai?

W - Sim! Ela ficou com uma parte e aí o meu pai comprou uma parte dela. Aí ele comprou daí, o pai/

K - Aí ela que ficou ela morava na casa, seu pai ficou junto trabalhando e aí foi/

W - Aí ela até/

K - Foi o filho que ficou com a mãe na verdade, dos onze filhos, o filho que ficou com a mãe.

W - Foi o meu pai.

K - Foi o seu pai.

W - Hamham.

V - E o senhor cuidou dos seus pais também, o senhor herdou aquilo ali, ou não?

W - Sim, sim.

K - A família do seu pai/o senhor ficou com a família do pai? Morando e trabalhando, cuidando/

W - A minha mãe depois morou lá em cima, ela tava/A Walli morou um tempo ali junto.

V - Hum.

W - A minha irmã morou um tempo ali, mas eu sempre trabalhei lá, a Walli eles não trabalhavam ali.

V - Hamham.

W - Ela só ficava morando ali. O seu Elvino e a Walli. Mas eu sempre trabalhei ali.

V - Hamham. E depois quem é que cuidou daí, não sei quem faleceu primeiro, foi sua mãe, foi seu pai?

W - Não, o pai morreu primeiro.

V - E daí o da sua mãe, quem é que ficou daí, ela ficou com vocês a sua mãe?

W - Sim, sim.

V - É! Então aquele senhor que a gente via sempre na janela era seu pai (Aracy)?

Ar - Aqui?

W - É!

Ar - Sim!

V - Era seu pai, achei que fosse do seu Waldo, era seu pai então?

W - Não, não.

W - Ele tava no quarto ali, sete anos sem sair aqui pra fora uma vez.

K - Por quê? Por que ele ficou doente, ou por que ele não queria?

Ar - Ele não podia caminhar.

W - Ele não podia caminhar e não queria.

V - Ele tinha asma?

K - Ele não queria né, ele não queria, tava ali, ficou quietinho.

Ar - Como?

V - Ele tinha asma? Ou não era?

Ar - Ele dizia às vezes que faltava ar.

K - Vocês, os dois, na verdade, ficaram cuidando dos pais?

W - Sim, sim.

K - São os filhos que ficaram cuidando dos seus pais?

W - Sim! Eu, o meu pai não porque, ele morreu ali com a mãe ainda tava, tava ali junto ainda.

K - Sim!

W - Ele morreu assim também de repente, ele não tava assim, deitado assim que nem o pai dela, ele sempre tava lá na janela, o pai dela.

V – É, sempre via ele na janela.

W - Antes, quando ele caminhava, ele sempre/Todo dia, de tarde ele ia pra Arroio da Bica, ou na Picada, sempre, sempre, sempre ele ia e depois ele chegou a não caminhar mais, aí ele ficou lá dentro.

K - Quantos anos ele tinha quando ele faleceu?

Ar –oitenta e oito.

K - Ah! Até que ele viveu bastante.

V - Eu acho que por hoje é isso.

K – É isso, se não vai ficar muito comprida a nossa conversa.

ANEXO G

Transcrição da entrevista com Afonso Waldo e Aracy Henkel realizada em 23 de maio de 2007.

ENTREVISTA com Afonso Waldo Henkel e Aracy Henkel – dia 23/05/2007, em sua casa.

W – Afonso Waldo Henkel

Ar- Aracy Henkel

K- Kátia Ferreira de Oliveira

V - Vânia Inês Ávila Priamo

() - explicação, complementação após gravado, para elucidar alguns aspectos

(?) - palavra a ser procurada, não bem compreendida.

/ - frase não concluída

// frase falada junto com a anterior. Frases sobrepostas

(...) - pausa no diálogo.

(.....) - pausa grande no diálogo

Hamham – afirmação

Hãhã - negação

Em negrito - palavras pronunciadas com bastante ênfase

K - Seu Waldo/

W - Fala!Vamos fazer meio ligeiro que eu tenho que (incompreensível) depois/

K - Está bem, então está. Assim ó, o que eu queria/

V- (incompreensível)

K - É! O que eu queria conversar com o senhor hoje/Esses dias nós conversamos um pouco sobre a história da sua família.

W - Sei.

K - Daí a Vânia/A sua irmã deu pra Vânia lá, doou pro museu, na verdade não pra Vânia, pro Museu Histórico/

Ar - (incompreensível)

K – Sim,(incompreensível) Uma foto, uns documentos da atafona que nós estamos estudando, vendo (...) e tem uma foto no museu, que é do seu bisavô, que é do Johannes Henkel, que é o pai do seu Luiz.

V - O senhor já viu lá no museu ela/

W – Hamham.

K - Que é o pai do seu Luiz, que é o pai do seu avô/E nós lendo os documentos que tem no museu a gente começou a ver que a atafona, ela na verdade começou com seu bisavô, com seu Johannes, João.

W - Ah! Eu não sei.

K - Pois não sabe nada disso, essa história dele o senhor não sabe?

W - Nada.

K - Que interessante.

V - Nós achamos lá documentos de 1886.

W - Ah! Eu sei, aquele Henkel da padaria em Novo Hamburgo, ele morreu, ele veio aqui uma vez, queria saber o pai do/O nome do pai do meu avô.

K - Que era o João?

W - E aí eu não sabia daí nós fomos lá visitar uma mulher que era minha tia, que era mulher velha e disse: olha, sabia, mas eu não me lembro, eu não me lembro, ele queria fazer/Aquele Henkel de Novo Hamburgo, ele queria fazer (...) Como é que é? Como se diz? A árvore genealógica.

V - A árvore genealógica.

W - Ele foi pra Alemanha ver quem é que veio dali e no fim ele morreu, não era velho ainda, ele morreu, aí ficou assim.

V - (incompreensível)

K - Hoje assim ó (...) eu queria conversar hoje um pouco/Eu queria ver com o senhor, a gente conversar um pouco sobre a atafona, como é que é fazer a farinha. Aquelas máquinas que o senhor tem lá, em algum momento elas não eram assim, eram diferentes? Era uma coisa com muito menos máquinas? Hoje nós vemos que tem uma máquina lá, uma verde que eu vejo que tem lá/E aí eu queria conversar com o senhor como é que era fazer a farinha e fazer o polvilho e fazer o beiju, enfim(...) Como é que era fazer isso, como é que fabricava? O senhor lembra assim como é que fazia? Até pouco fazia não é?

W - Biju não era dali que faz.

K - Ali não?

W - Não!

K - O senhor fazia ali só farinha?

W - Sim, só farinha.

K - E polvilho também não?

W - Polvilho só o que saía da prensa.

K - O que saía da prensa que dava polvilho?

W - Sim!

K - Tá! O que eu queria saber era isso, na verdade o que eu tinha conversado com a Vânia/Um dia a gente queria fazer, se o senhor concordar, de nós darmos uma passadinha ali, ir ali olhar, pro senhor nos mostrar: “ó essa aqui faz isso, essa aqui fazia isso, depois que sai dessa (incompreensível) prensava”. Pra eu poder entender como fabricava, pra gente poder contar essa história de como é que fazia, não é? Enfim, era isso que eu queria ver com o senhor, se o senhor pode contar um pouco isso, como é que faz, como é que começa o processo da/Como que pega/

V - Desde que colhe a mandioca até sair a farinha pronta.

W - Ah! Bota ali num negócio ali que é de madeira, um negócio redondo ali/

V – Hamham.

W - Ali “bota” a mandioca. Nós “botávamos” uns trezentos quilos de mandioca ali dentro e deixava “arrodar”, aí caía a casca pra baixo, quando não caía mais casca a gente botava a água, ligava a água. Por causa da água não dá mais pra fazer farinha. Agora também, o negócio dos rios, vocês sabem melhor do que eu, esse negócio aí/ Se eu largava a água ali, se eu lavava a mandioca a água fica branca. A da mandioca talvez não é venenosa mas, daqui uns dias começa a feder mais ou menos a água. É que fazia farinha um dia e já vinham aí. Já complicavam. E pra limpar essa água, fazer que nem eles querem... A água da mandioca ia num açude ali em baixo, essa não entrava no arroio. Mas a de limpar a mandioca, de lavar a mandioca... Porque precisa muita água. Isso vai, não sei, duzentos, trezentos, quatrocentos litros vão numa vez só e se limpa que nem nós fazíamos às vezes cinco, seis mil quilos, assim por dia, vai muita água. Não tem onde largar essa água e ai que nem aqui não dá mais pra fazer... Onde é que se “bota” isso? Não tem como, da muito volume de água e largar no arroio complica. Se até complica pra lavar carro ali na Picada.

V - Sem contar a (incompreensível) do motor.

W - E a mandioca, a água da mandioca, isso já nós não largamos uns quarenta anos, não largamos mais dentro do arroio. Aonde que essa água vai e vai um bicho ali, se vai uma vaca bebe dessa água, ele cai ali mesmo.

K - A água da prensa né? De prensar ou é a água de lavar?

W - A água da prensa, a água da prensa que é tão venenoso.

K- Sim a de lavar ela acaba ficando/apodrecendo porque tem/

W - Fica bem branca assim a água, fica bem branca da mandioca (...) Bom ainda a tua pergunta, ai a gente larga a mandioca ali, ai tem um negócio, a roda redonda ali, tem que fazer as caixas, tem que botar as/aí tu “ceva” ela(...) Que nem cevar esses assim, mas ali vai ligeiro. Aí bota nesses tonéis ali que tem. Tem dois tonéis (prensas) ali e bota ali dentro tem que botar pano ali. Ai esses panos como é que se diz?

V - Vai ralando?

K - Cevar é ralar? Vai ralando ela? É como se fosse um ralador? Tipo um ralador?

W - Sim aí a gente passa ela num tonel ali que tem, um tonel. Aí passa ali dentro, tem que botar pano ali, aí/

K - Bota pano como?

W - Esses panos de plástico é.

V - De plástico?

W - É, de plástico.

K - Ah! Bota plástico?

W - Sim! Aí a água da massa sai fora, isso levanta que nem macaco hidráulico, levanta assim contra, aí vai saindo a água.

K - Certo!

W - Depois larga ali, bota no outro lado ali, aí mói ali de novo a massa. Porque quando ela sai ali na prensa ela fica redonda que nem umas cucas assim, duro.

V - Um queijão?

W - É, é! Que nem “queijão” assim, bota ali, mói de novo. Ai bota lá no forno ali, aí isso vai “arrodeando”.

K - Aí bota no forno como? Pega e bota aquele “queijão” grande?

W - Não! Tem que moer primeiro ali de novo.

K - Tá, depois mói e bota dentro de alguma coisa?

W - É, sempre botava com uma lata ali dentro.

K - Com uma lata?

W - É e aí tem dois motores em cima ali, um eu botava mais devagar e um mais ligeiro, conforme o fogo que tinha não é? Aí pra farinha não ficar muito poeirenta, ficar granulada.

V - Hum...

W - É... Espera que eu vou te mostrar um pouco da farinha da minha ali...

Ar- (incompreensível)

W- (incompreensível)

Ar – Hamham.

W - No ano passado eu não fiz farinha, aí eu mandei fazer lá no/Na outra atafona. Eu fiz a mandioca dele uns quantos anos. No ano passado aí os meus guris levaram a mandioca, eu não tinha nem condições. Essa aqui é farinha que eu fiz.

V - Hamham.

W - Isso é de dois anos ainda.

K - E ela se conserva? Se conservar num vidrinho fechado ela se conserva?

W – Sim, em coisa fechada se conserva sim.

K - E seu Waldo, pra ficar assim com esse grão grosso então?

W - Isso é o segredo ali no rodar (...) Ali o fogo.

V - Na velocidade/

W – É, se vai muito ligeiro aí fica tudo pó, vira pó. Ela tem de ficar/Como que se diz? Eu nem sei (...) fria. Ela tem que, quando está no forno, dá uns pedaços assim do calor. Ai a gente deixa correr mais um pouco ligeiro, ai despedaça de novo.

V - Hamham.

W - Ai ela fica, ela fica/A farinha tem que ter/Não pode ser poeirenta.

V - Tem que ficar granuladinho.

W - Granulado, é.

V - (incompreensível)

W - (incompreensível)

K - Está! E depois, quanto tempo fica no forno mais ou menos?

W - Quinze minutos, quinze a vinte minutos uma fornada assim.

K - Ah é, então é rápido? Tem que estar sempre cuidando não? É fazendo/E tem que ter seis mil quilos de mandioca por dia? Não?

W - Não, quando nós trabalhávamos de noite e dia nós fazíamos eu acho uns dez mil quilos. Últimos anos/

K - Por dia?

W - Nos últimos anos nós não fazíamos mais muito. Quando meus filhos ajudavam, trabalhavam, agora depois eles pararam. Eles foram/Ai nós só trabalhávamos de dia.

K - Ah! Porque teve momentos em que o senhor trabalhava sempre? Sempre tinha alguém trabalhando?

Ar – Tinha. De noite sempre.

W - Tinha até/Tinha tempo que nós “botava” fogo em domingo de noite e no outro domingo de manhã tirava de novo. Só no domingo o dia inteiro não tinha fogo, às vezes nós fazíamos assim. E era sempre, sempre, sempre! Mas hoje, por causa das leis, não pode mais trabalhar assim não é?

K – Sim.

V - Só se for só o dono mesmo.

K - Vou encostar aqui um pouquinho pra não ficar frio né?

W - Isso é os dois. Trabalhar de noite já não funciona. Antigamente nós trabalhávamos doze horas. Às doze horas pegava uma turma e no meio dia parava. Isso não tinha nada, o pessoal não reclamava. Sempre tinha mais gente que a gente precisava, porque não tinha essas fábricas, assim tudo mais. Hoje não funciona mais.

K - E tinha empregados então, além do senhor, vocês os dois trabalhavam?

W – Não, tinha bastante.

K - E a senhora trabalhava?

Ar – Trabalhava no polvilho.

K – Só no polvilho?

W - Tinha até bastante gente pra trabalhar na/

K - Que era empregado?

W - Sim, empregado! Quando os meus filhos estavam, eles estavam junto, mas depois eles/A farinha não é um negócio assim pra ganhar dinheiro.

K - Já foi negócio, agora não é mais.

W- (incompreensível)

K - Na época do seu avô, do seu pai.

W - Não tinha outra coisa.

K - Sim. Aí era um trabalhão, pra ganhar/(risos)

W - Sim! E na época que a gente era guri, a gente nem conhecia praticamente quase dinheiro (...) Eles faziam isso porque não tinha outra coisa. Mas hoje, mudou as coisas, qualquer guri ai, tu pega ele tem uns dez, vinte “pila” no bolso.

K - É.

W - Nós ganhávamos uns “pila” quando era natal e assim pra ir no baile assim, quando nós já éramos maior. Mas assim, no resto não usava dinheiro Era bem diferente!

K - Era bem diferente.

W - Sim!

V - E esses empregados? Vocês pagavam eles por dia?

W - Sim, por dia.

V - Com dinheiro ou com produto?

W - Não, com dinheiro.

V - Com dinheiro?

W - Por dia. Depois no fim, até não sei, não sei quantos anos atrás ai/Até no começo eles nem aceitavam pra pagar INPS, mas no fim, sim. No fim não, há uns 20 anos atrás pintou esse negócio de tafona pagar INPS, antigamente não podia, não tinha lei.

V - É, hamham.

W - Não tem/

V - Não tinha isso.

K - O senhor lembra seu Waldo, quando o senhor era mais jovem, na época do seu avô não, na época do seu pai/O senhor trabalhava na atafona e já tinha gente empregada, assim de fora ou era só a família que trabalhava?

W - Não, tinha sempre gente de fora.

K - Sempre tinha empregado?

W - Sim, sim.

K - Trabalho que/

W - Sim, sim.

K - Que bom era/Imagina! E o polvilho, aquelas que trabalhavam no polvilho/Agora fiquei interessada, depois que saía, depois que/Como é que/ Polvilho na verdade é o que sobra? Não vai fazer mandioca não vai/ não vai fazer farinha faz polvilho? É isso?

V - É a água que prensa não é?

Ar - É a água da prensa, a água cozinha junto no forno.

K - Sai uma água branca e/

W - Sai branca! E a água fica parada e o polvilho senta, aí depois tem que lavar aquilo de novo para o polvilho limpar.

K - Aí só fica/Aí quando o polvilho senta, aí separa o polvilho da água e aí seca ele também no forno?

W - Não!

Ar - Não, não!

W - Polvilho não dá pra secar no forno.

K - (incompreensível) Ah! O polvilho que é no sol?

W - É! Só sol, é!

K - Polvilho/Ai pega o polvilho e abre aquela massa no sol, num “tabuão” num tabuleiro?

W - Sim!

K - Ah!!! Tá! E uma outra coisinha pra perguntar(...) E a raspa que a gente ouve falar, que a Vânia conta, que teve uma época que a farinha de trigo/

W - Não, isso antigamente o meu pai/Até quando eu ia na escola isso, isso já faz mais de que dez anos.

K - (risos)

V - (risos)

W - É, ai queimou a atafona ali, aí/

K - Como queimou? Queimou tudo?

W - Sim! O pai ele tinha um secador, mas era diferente ainda, era no começo também, até ele moía a raspa e ai era dum tipo ali que pegou fogo. O pessoal tava tudo junto, perto da água ali, eles atiravam água mas não adiantou, queimou!

K - Queimou o galpão, queimou tudo ali atrás?

W - No meio assim, pra cima queimou tudo é, só no meio, porque eles atiravam muita água no lado.

K - Ainda bem que era do lado do arroio.

W - É, a água do canal ali tinha bastante água/ Naquele tempo era tocada a água.

K - A água do canal.

W - O canal estava cheio sempre de água. E aí queimou, isso foi, quando é que foi isso? Eu saí da escola em 44 (1944). 31(...) Talvez foi no ano 40 (1940) mais ou menos, no tempo de guerra mais ou menos. Aí é... Aí fazia aquela raspa e eles misturavam com farinha de trigo porque o problema era que não tinha farinha de trigo que chegasse. Eles não colhiam que chegasse. E não sei, comprava da Argentina? Eu acho, não sei como que era. Mas aí podia botar, misturar a farinha de trigo com a raspa. E aí/Mas depois, quando deu farinha de trigo que chega, eles pararam com essa raspa. Naquele tempo a raspa era bem cara.

K - Era mais cara até que a farinha? Ou não?Era vendida/

W - Da farinha de mandioca era mais cara

K - É, vendia melhor a raspa do que a farinha?

W - Sim um tempo é.

V - A raspa era uns pedaços mais grandes né de mandioca?

W - Sim era tudo pedacinho. Até às vezes umas raízes assim, muitas raizinhas assim que nem esse aqui/Estava junto com a raspa e moía. Ela era seca no secador ali. Demorava mais ou menos vinte quatro horas até que ela tava seca, mas ela sempre se mexia assim, caía pra baixo. E tinha uns canos ali que entrou fogo ali dentro e o secador/Acho que talvez era o primeiro que apareceu e não tinha como apagar o fogo, eles atiravam água mas não apagava. E aí queimou.

K - O secador da raspa o senhor não tem ali? Então na sua atafona não tem o secador da raspa?

W - Não, não.

K - Esse foi o que pegou fogo?

W - Sim esse queimou.

V - Mas era diferente daí fazer a raspa né? Do que a farinha passava por aquele processo de lavar, de tirar aquela casquinha marrom e daí depois dali/

W - Era prensada também que nem a massa, mas aí não era sevado fino assim.

V - Era um outro tipo de seva?

K - Era um pedaço maior?

W – Sim, era tudo pedacinho.

V – É, mais era assim com serrinha também ou era outra coisa que cortava esses pedaços?

W – É, aquele/Se vocês estão lá onde eu moía a massa ali, tem uns furinhos assim, uns “negócios” assim ali que/Isso era pra moer a mandioca isso era muito ligeiro, atirava um balde de/Um balaio de mandioca ali dentro em um minuto desaparecia, porque cortava só os pedaços assim. E pra fazer farinha, a massa era assim, tinha que sevar tudo.

K – E a raspa/

W - Antigamente, antes que nós tínhamos força, antes que nós tínhamos luz elétrica, pra sevar a mandioca, isso tinha que pegar uma raiz assim, botar (...) (incompreensível) bem devagar, era enjoado (...) Por causa disso a gente também não cuidou as rodas d água, essas coisas. Por que isso não valia a pena, não valia mesmo!

V - Era muito demorado!

W– Sim, era muita vantagem antigamente as rodas d água porque não tinha luz elétrica e o pai tinha um dínamo grande assim. Até eu puxei/Quando eu casei, eu puxei a luz aqui pra casa daquele dínamo. De noite, quando o pessoal ia dormir, desligava. Mas o resto, pra fazer farinha, essas rodas d água, isso não rendia nada. Se tu... Se tu seavas no caso o dia inteiro. Lá tu ficavas doze horas lá. Eu ia em quinze minutos, eu fazia no motor eu fazia mais do que tu. Não tinha cabimento assim as coisas.

V - Era só em quanto não tinha outra alternativa mesmo.

W – Sim.

K - Enquanto não tinha energia elétrica na verdade.

W – É a mesma coisa que nem é com carro e levar com a carreta. É a mesma coisa. É bem assim é.

V - É bem isso mesmo.

K – Sim, com a carreta demora horas, com o carro tu vais em quinze minutos, tu resolve tudo. Faz, descarrega...

W – A minha avó então dizia, quando eles buscavam a farinha lá:

- Bah! Carregaram cem sacos de farinha, cinco mil quilos!

Ela dizia:

- A gente quase não pode acreditar no caminhão!

Em pouco tempo estava lá em Campo Vicente. Na carreta eles carregavam dez, quinze, vinte sacos. Eles levavam um dia pra ir pra lá e pra cá.

V – É, pra ir e voltar.

JK - E levavam essa farinha/E essa farinha que produzia levavam ali pra Campo Vicente pra estação de trem?

W – É, ali tinha os Schweitzer e os Brenner. Eles compravam isso. Até eles mandavam pro/Até a Argentina, Rio de Janeiro (...) Eles moíam, faziam fina assim. Moíam, peneiravam tudo.

K – Ah! O senhor então/Aqui na atafona produzia, produzia a/O senhor fazia a sua farinha ai levava pros Brenner?

W – Sim

K - E pros Schweitzer?

W – Sim, Schweitzer, Schweitzer.

K - Schweitzer?

V – É, aqueles que têm ainda um prédio ali/Que tem o mercado Schweitzer?

W – Sim, os Brenner ainda tem. Hamham. Os Schweitzer eu não sei se tem ainda.

V - Tem um prédio ali que está escrito “mercado” eu acho Schweitzer.

W – É mercado? Eu não sei, faz tempo que eu não passei mais lá. Pois é, isso é a mesma comparação que nem com a roda, com as rodas ali. Fazer farinha é que nem ali/

K - E o senhor lembra quando é que parou de fazer com a roda água? Assim, o senhor lembra do tempo, mais ou menos em que época que o senhor começou/Que vocês começaram a utilizar energia elétrica pra mover as máquinas?

W – Isso eu nem me lembro, eu parei esse negócio/o forno ainda ia com água. Só que o negócio ali era com/a roda d água tinha os dentes de madeira ali. Isso tinha que ser uma madeira boa, isso não se arrumava mais. Eu fui pra/Fui em Rolante, fui em Igrejinha, eles eram proibidos de/Que nem o Angico era proibido de derrubar né.

K - Era de Angico normalmente os dentes? Era de madeira?

W – Sim, sim Angico é. E ai começou/A gente não arrumava mais pra/Quebrava uns ou outros, não tinha mais como fazer. Ai não/Não tinha mais como fazer. Botar um negócio meio ruim ali, durava um dia ou dois, ai quebrava de novo.

K – Tá, e isso o senhor não lembra em que período isso? Em 1960, 1970, 1980? O senhor não tem idéia de quando?

W – É, eu acho que foi em oitenta mais ou menos.

K - Em oitenta parou de funcionar a roda d água?

W - Não sei (incompreensível)

K A senhora lembra dona Aracy?

Ar – (incompreensível) Hã Hã.

K - Quando é que começou a usar energia elétrica? Quando é que começou, assim, em que período mais ou menos a energia/As máquinas começaram a ser movidas pela energia elétrica?

W – (incompreensível)

V - Não foi lá pela década de 60 que veio luz pra cá?

W - Até aqui tinha antes, aqui pra cima. Arroio da Bica não tinha.

V - É porque pra lá eu sabia na década de 60 e lá pra Picada Velha na década de 50 (incompreensível)

W – Até aqui tinha antes, bem antes que nós aqui, nós da Bica, aqui veio bem mais tarde.

K - Seu Waldo, eu vou escrever aqui. É Brenner? Brenner? Os Brenner é mais fácil de escrever né? É com dois “n”?

W – Com dois “n”.

V – O Schweitzer eu sei.

K – Tu sabes escrever também?

V – Hamham.

K – Tá, uma coisa, o senhor diz que vocês levavam de carreta. Então a sua avó/O senhor lembra que levava de carreta ate lá e depois de caminhão e o senhor diz que eles moíam além do que vocês faziam, do processo que vocês faziam aqui, eles ainda faziam mais alguma coisa?

W – Não, isso eles ensacavam e isso ia embora.

K - Ah! Eles ensacavam.

V - Aquilo era a raspa né que ai eles moíam? Ou eles não moíam? É assim?

W – Ah! Ela sabe escrever Schweitzer mesmo!

V – (risos)

K – (risos)

W – (risos)

W – É Schweitzer.

V – O senhor foi conferir. Hamham! (risos)

W – (risos) É complicado! Rheinheimer também. Rheinheimer, Rheinheimer também é complicado.

V - Eu estou aprendendo viu?

K - Tem muita consoante e pouca vogal né?

W - Reinheimer também é complicado.

V – É, o Reinheimer eu também já aprendi a escrever. Eu estou aprendendo a escrever.

W - A minha mãe era Rheinheimer.

V - Ela era Rheinheimer?

W – Hamham.

K - O senhor contou pra gente que o seu avô fazia as máquinas.

V – Hamham.

W – Sim, sim.

K - E tem alguma máquina das que o senhor tem hoje que foi feita pelo seu avô?

W - Não! Isso não tem/ Iiii! Isso não tem mais.

K – Nada? Nada?

W – Não, não.

K - Tudo que tem ai hoje na atafona/

W – Não, isso é tudo coisa de depois.

K - Que o senhor já ou o seu pai/Tem alguma do seu pai? Nada?

W – Não, do pai também não tem nada não.

V – É? Nem aquelas com aquelas madeironas grossonas lá? Tudo é do seu tempo também, aquelas lá?

W – Não, isso eu já mandei fazer duas ou três vezes novo. Isso eles faziam primeiro em Rolante, depois em Parobé. Aqui em Parobé, eu acho até que eles fazem/Eles fazem as

rodas de carreta. Eu não sei, mas eu estou achando que eles deviam fazer uma raspadeira assim.

K - Em Parobé?

W - Parobé é.

V - Aonde?

W - Entra na sinaleira à esquerda, tem uma serraria. Na sinaleira quando chega em Parobé, na sinaleira

V - Ali no viaduto?

W - Eu nem sei se tem viaduto ali.

V - Agora tem viaduto, Parobé está chique.

W - Faz tempo que eu não entrei mais lá.

K - É, tu falou e eu fiquei pensando também, é/

V - É?

W - Eu ia muito. Eu ia às vezes toda semana pra lá levar as coisas. Mas nos últimos anos eu nunca mais fui pra lá não sei como é que é. E pra Taquara também eu ia muito ali. Depois uns anos atrás eu vendia muita farinha pra Pirisa, eles faziam veneno (incompreensível) Eu ia seguido lá em Taquara também.

Ar - “Boa noite”.

W - “Boa noite” é.

K - Ah! Aquele “Boa Noite” do mosquito?

W - Sim

K - Aquilo é feito com farinha?

W - Farinha e serragem é.

K - Farinha de mandioca?

W - E serragem é.

K - Ah é mesmo? Que interessante!

V - Mais um produto da farinha.

W - Agora nos últimos anos eles estavam fazendo com negócio de milho.

V- Hamham.

W - Mas é porque a farinha né, ela ficou muito escassa. Não tinha mais ninguém que fazia.

K - E por que com a farinha de mandioca seu Waldo será que fazia? O que acontecia que queimava a farinha e/

W - A farinha de mandioca tem liga.

K- Ah! Era pra dar liga na massinha aquela que tinha/

W - A serragem é só pra queimar e a farinha é só pra segurar a serragem.

K- Ah!

V - E daí é posto o veneno nessa mistura dessa massinha.

W- Sim. Sim.

K - E o que é o veneno do mosquito? O senhor sabe o que é?

W – Não, não isso eu não sei.

W – Aqui/Alí na (...) Na Pirisa eu tava acostumado. Sempre tinha uns caras (...) Eles vinham sempre pra cá. Eles mostravam sempre tudo pra mim. Eu só quero mostrar uma vez a liga.

Waldo se levanta pra pegar farinha.

K – E uma coisa dona Araci que eu queria perguntar pra senhora. Receitas da farinha de mandioca. Tinha muita/Alguma coisa que vocês faziam, que vocês usavam? Coisas que vocês faziam com a farinha de mandioca? Ou com a própria mandioca assim? Ou essa mandioca brava é só pra farinha?

Ar – Pra comer

K - Mas comer como? Como é que comiam?

Ar - Com feijão.

K - Com feijão.

Ar - Ou fritava e botava por cima do aipim.

V - Aquela coisa mais tão boa.

Ar – Botava por cima das massas muita gente.

K - Por cima da massa? Qual da massa? Do macarrão?

V - É

Ar – Sim.

V – Hamham. Fazia o macarrão, fritava (incompreensível).

K - Em vez de botar um queijinho botava uma farinha fritinha na banha?

Ar – É.

K - Tudo frito na banha sempre né?

Ar – Sim. Sim.

V - O biju também né, vocês faziam daí com polvilho. Com a/Daí era a mandioca ralada, separada né a massinha pra fazer biju?

Ar – É da tafona.

V – Hamham.

Ar - Isso vem da tafona. Isso tem que secar na prensa e daí passar numa peneira e daí é que tu faz os bijus.

Waldo retorna a conversa

W- O pessoal da Pirisa até foto eles tiraram aqui.

K – É eu vou fazer isso também. Eu vou tirar uma foto sua fazendo essa liga.

W - O pessoal da Pirisa trouxe um cara do Chile. Parece era Chile. Eles queriam fazer “Boa Noite” com o mesmo processo ali e não dava certo.

K - Eu vou fazer da sua mão, não vou fazer do senhor.

W - Não, espera, tu não sabe o que eu estou fazendo.

K - Uma massinha, eu vou tirar foto.

K - (risos)

W- Aí eles trouxeram farinha porque que/Eles me perguntaram por que que a farinha deles não segurava. Eu disse é...não tem polvilho de certo, lavaram o polvilho.

Não (representante da Pirisa), eu estava junto quando eles fizeram a farinha e ela/Eles não tiraram o polvilho.

Então é por causa que lá no (...) A mandioca não tem tanto polvilho.

Waldo mostra uma bolinha de farinha e água.

W - Eu fazia isso aqui com a farinha deles, botava a mão assim, despencava assim. Isso aqui está ó/

Ar – Isso ali gruda.

W- Isso gruda, isso é o polvilho que gruda. Bota a mão aí.

K - Ah é! Isso é só água e a farinha de mandioca?

W –Sim. E por causa disso é/

K - Ela fica tipo uma massinha. Ela fica como se fosse uma argila né? Uma massinha de modelar eu diria.

W - Por causa disso a Pirisa eles é/Eles usam isso aí pra/Isso segura a serragem. Serragem não tem coisa que grude.

V – É, não da liga.

W - Não da liga.

K – Sim, é uns pedaços grandes né?

V - E mesmo a serragem fininha (...) fininha não da liga igual.

K - Ah é a serragem fininha!

V – É.

K – Claro, não é a grande.

W - Então o pessoal lá, eles queriam fazer o mesmo tipo e não funcionava aí/Até eu fui buscar a rama de mandioca. Eu disse:

- Talvez é outra mandioca, que não tem/Que não tem polvilho. Outro tipo, uma coisa eu mostrei pra eles... Até eles tiraram foto ali da rama que eu tinha aí.

K – Ah! Da rama, do tipo da mandioca! Porque pode ser pelo tipo da mandioca que não está dando certo.

W – Sim. Sim. Não, ali eles vieram aqui pra ver/Ali em Taquara e (...) Em Taquara então o pessoal veio aqui pra ver como é que era porque que... Porque que não estava dando certo lá. Eu molhei a farinha deles ali ela (...) apertava com o dedo e ela desmanchava eu disse: Isso não tem liga! Isso é o problema!

K – Claro e a sua farinha na época o que o senhor produzia fechava/O senhor conseguia fazer bem direitinho como eles precisavam e aí quando o senhor parou de fazer eles não se acertaram com o outro que fornecia.

W – Não, isso era lá de fora, eu acho que era do Chile que eles/

V – Eles vieram de fora pra aprender como é que fazia o processo.

W – É,

K - Ah!

W- Não, esses de Taquara/ Esses de Taquara eles trouxeram o homem aqui pra ver.

K - Ah! Esse era um outro do Chile que queria fazer também/Fabricar o “Boa Noite” lá.

W - Sim e não dava certo. Eu acho que quebrava sempre.

K - Provavelmente, talvez da mandioca mesmo né?

V- É (incompreensível)

W - Eu não sei por que eu disse de certo esse pessoal lavou o polvilho ali. Ele disse não eu tava junto quando eles fizeram. Eu vi quando eles fizeram, não foi lavado nada. O homem disse. Mas não tava dando certo. Depois nunca sei como é que/

K - E esse polvilho seu Waldo/a gente quando vai no supermercado comprar tem o polvilho doce e o polvilho azedo. Esse polvilho que vocês falam ele é o doce ou é o azedo? Ou ele/ vocês chamam ele polvilho, só polvilho?

W - É o azedo.

K - É polvilho o azedo.

W – Hamham.

V - E qual é a diferença do doce e do azedo? O que é o azedo?

W - Não sei, não sei, o doce não sei como é que faz o polvilho.

K – O de vocês é o azedo? Que é o polvilho que a gente usa na receita do pão de queijo eu acho não é? Que o pão de queijo/Aquela coisa do pão de queijo que fica assim/

V – Ou bolinho de polvilho né que vocês também faziam.

K – A rosca é aquela é o mesmo/

V – A rosca e tem o bolinho de polvilho também que é sem o queijo. a dona Walle me deu uma receita de um bolinho de polvilho.

K – Pois é assim/Biscoito, bolinho essas coisas tudo fazia com a farinha não?

V- Com o polvilho.

K – Com o polvilho.

W – Com polvilho sim.

Ar - Com polvilho sim.

K - Com polvilho/com polvilho fazia biscoito, a rosca/

Ar - A rosca e (...) A broa como eles chamam.

K- A broa.

Ar – É.

K – E a senhora tem receita disso dona Aracy?

Ar – Tenho.

K - Porque a gente na verdade, a gente queria fazer uma, uma/ Algumas receitas porque a gente além de escrever né/ Porque eu vou escrever sobre a história da atafona e tudo agente queria ter algumas receitas que fossem utilizadas/ Que se utilizasse a farinha então que a senhora ta dizendo que se usava a farinha pra botar em cima da comida e comer com feijão e/

Ar – Comer com churrasco.

K – Comer com churrasco sim essa eu conheço. Essa é a única que eu conheço eu não/na minha/

Ar – Mas tu nunca comestes feijão mexido?

K – Com feijão mexido sim. Com feijão e com churrasco. Essa no macarrão e no aipim não.

V- No macarrão nos comíamos, no aipim a Elíria sempre faz.

Ar – Mas isso fica bom.

V – Ah, que coisa boa!

K – Isso fica bom eu como ali no Dambrós. Seu Waldo deixa eu lhe perguntar uma coisa vamos continuar. Eu achei interessante como é que saía a farinha daqui e pra onde ia era isso que eu queria ver com o senhor. Então, saía da atafona ou de carreta e depois mais tarde de caminhão.

W – Sim

K – Ia pro Campo Vicente pro seu Brenner e pro seu Schweitzer.

W – Sim.

K - E aí eles ensacavam em sacos grandes ou em sacos pequenos?

W - Não, 50 Kg é.

K - Em sacos de 50 Kg.

W – Mandavam embora é.

K - E mandavam embora.

K - E quem comprava deles? Pra quem eles vendiam?

W - Praticamente a maior parte eu acho que era Rio de Janeiro.

K – Pro Rio de Janeiro.

W – É e depois é... nos últimos anos quando nós fazíamos bastante farinha nós vendíamos aí pro Pilger. Ele levava pra Porto Alegre lá na Sogenalda. Eu não sei se a Sogenalda ainda existe.

K - A Sogenalda não existe mais.

W - Não?

K – Não.

W - Eu até o telefone deles eu tinha aqui da Sogenalda. Uma vez eu liguei/

K - Eu não sei se é a Sogenalda/É a Sogenalda que não existe mais? Pois é eu falei e agora fiquei pensando. Tem uma delas que não tem mais.

V - O Pilger que o senhor fala era qual dos Pilger? O Theno, o Aroldo?

Ar – O Rivardi.

W - O Rivardi praticamente buscava/ele sempre levava a farinha/ele que sempre levava.

K - Ele era o seu comprador/no final agora não era mais nem o Brenner. Esses aqui/ Esses dois aqui eram na época do seu avô e na época do seu pai.

W – Sim, sim. E depois era os Pilger aqui.

K - Os Pilger?

W - Sim, eu vendi muita farinha também pra/Igrejinha lá os (incompreensível) eles começaram a/Eles tinham moinho e faziam meio quilo e quilo. Aí eles pegavam bastante farinha também.

K – Ah, eles ensacavam a sua farinha.

W – Ah, em meio quilo e quilo também.

K - Com embalagem.

W - É, os (incompreensível) é. Mais a maior parte era/Os últimos anos, era a Sogenalda. eles levavam praticamente/praticamente quase dois caminhões por semana aqui eles buscavam.

K - Dois caminhões de farinha?

W - Sim levavam lá pra Sogenalda.

K - E seu Waldo e dois caminhões é o que mais ou menos assim em termos de quantidade?

W - Trezentos sacos.

K - Trezentos sacos. em cada caminhão vai trezentos sacos?

W - Não cento e cinquenta sacos.

K - Cento e cinquenta sacos em cada caminhão.

W – Hamham.

V - Era tudo ensacadinho que vocês vendiam né?

W – Sim, sim.

V - Sempre nas sacas.

W - Quem levava sempre foi/Era o Rivardi. o Aroldo as vezes vinha buscar também mas quem levava pra Porto Alegre era o Rivardi e quem pagava era o Theno. O Theno que/

V – Hamham. Eu acho que eles eram sócios né no armazém.

W - Não o Theno era o sogro do Aroldo do/do Rivardi o pai do Aroldo.

V – Hamham.

W - E o preto tu não conhece? Esse o/

W – (Pergunta em alemão pra Aracy)

Ar – Alípio.

W - Alípio, Tu conhece o Alípio?

V - Eu acho que não. Alípio não.

W - Esses dias eu vi ele lá embaixo lá na, na/ele tava trabalhando lá na de/Ajudando numa construção ali ele/Ele tava fazendo massa ali. É bem preto. De noite eles buscavam farinha praticamente de noite aí/Quase sempre eles mandavam o Anildo de noite. Ele carteira essas coisas ele nem tinha eu acho/

Ar - O Alípio

W - O Alípio é. Nem sei se ele sabe ler essas coisas, mais o que eu sei que ele fala bastante alemão

V - É (risos)

W - É, ele é bem preto. Esses dias eu passei por ele ainda/

K - Ele é bem preto e aprendeu a falar alemão?

W - Sim ele fala bastante alemão então é/Eles acham interessante que eu passei por ele lá e comecei a conversar em alemão. os outros olham assim, o preto está conversando em alemão.

K - (risos)

W - Mas ele é bem preto mesmo. Um cara bom, bom mesmo. Ele buscou muitos caminhões de farinha aí conosco.

K - Ele era o motorista?

W - Não ele só vinha/ele era empregado.

K - Ele carregava o caminhão?

W - Não, ele dirigia o caminhão também daqui até na Picada. Ali na garagem de manhã o/Aí eles levavam o bloco, o guia de produtor e aí eles tiravam uma nota todo dia. Aí o Aroldo/O Rivardi levava embora pra Porto Alegre. E muitas vezes antes do meio dia eles carregavam de novo ou aqui ou outro lugar. Eles praticamente passavam/houve tempos que eles passavam uma semana ia de manhã e de tarde pra Porto Alegre levando farinha. Naquele tempo esse negócio ia, agora não vai mais. A Sogenalda/

K - é eu não sei agora eu falei na Sogenalda e fiquei pensando. mais eu acho que era a Sogenalda que o vice governador, era do pai do vice governador. Do atual vice governador da Yeda. O pai dele era o dono da Sogenalda se não me engano era a Sogenalda. E eles faliram a Sogenalda foi até uma falência meio de má administração assim deu problemas com impostos, enfim uma série de coisas. Eu acho que é a Sogenalda se não me falha a memória. Seu Waldo deixa eu lhe perguntar uma coisa que eu quero/Que eu fico/O canal que traz a água, ele vai até onde? Ele vai até lá perto do morro não?

W - Não.

K - Aonde sai/Da onde sai a água ali aquela?

W - Sai do arroio ali em cima. Até a represa ali é/Um outro dia a água vai levar tudo isso está tudo estragado também.

K – É, a gente fica vendo e é tão bonito aquilo ali aquilo ali deu um trabalhão pra fazer.

W - Mas isso pra fazer hoje em dia/não, não da mais pra fazer. Eles fizeram na terra deles antigamente. O pai sempre conta que o arroio vem assim e aí vai aqui pra baixo e aí pra fazer a represa aqui eles tiveram que desviar o arroio aqui assim reto depois eles não conseguiram mais lá fechar aquilo ali tem uma água meio grande. Porque pra fazer a represa ali tem que ter um dia de tempo bom sem água.

K – Sim.

W - Aí depois eles quase não conseguiram mais fechar ali pra/se não o arroio ia fazer outro, outra/

V - Outro caminho.

W - É outro caminho aí nem ia mais vir ali. Agora, hoje a terra é dos outros ali nem da mais pra fazer esse troço. Não funciona mais passar na terra dos outros. Hoje era mais fácil com máquina, mas o pessoal não deixa passar um arroio dentro da terra deles. E assim não da pra fazer a represa ali. Não tem como fazer. Porque um dia a água/Tem bastante água no arroio, outro dia se chove aí tem bastante água. Se fica uma seca aí tem pouca. Mas não pode ter nada de água. Esse arroio aí sempre tem bastante água. Ele era um pouco mais forte que Picada.

K - E uma coisa, o senhor notou assim ó que com o tempo a água começou a diminuir porque começaram a fazer represa lá pra cima é isso também ou não?

W - Eu não sei se está diminuindo.

K – Não, é a mesma quantidade?

W - Eu acho.

K - Quando chove agora esses dias/Aquele dia que a gente foi lá, que a Vânia lhe ligou que nós levamos/quem que foi conosco?

V- Foi a arquiteta do IPHAE, a Alice.

K – Ah, a Alice. Nós fomos lá e a água estava mesmo/Nós entramos na cozinha ali onde a senhora disse que era a cozinha e a sala de janta. Nós entramos ali e fomos olhar na janelinha, que ela nos permitiu entrar ali pra olhar e a água vinha com uma força e estava cheio o canal. E aquilo ali era aquela quantidade mais ou menos que sempre foi a/aquela quantidade era o suficiente pra mover a roda?

W - Antigamente tinha que estar cheio. o aquele/

V - O canal tinha que estar até em cima quase de água.

W - Sim e depois quando eu botei o motor ali, aí eu nunca mais/Eu deixei mais fechado pra vir pouca água.

K - Ah, porque daí o senhor controlava lá em cima a água.

W - Sim, controlava lá em cima. Agora a água levou uma parte lá em cima. Levou um bom pedaço de/Tem uns paus grossos ali que eles vêm com força assim. Aí eles vão levando a barragem. Aí estragou bem bastante.

K - O senhor estava dizendo que o canal/tem uma parte do canal que não está mais dentro da sua propriedade é isso?

W - Tem muita coisa lá pra cima é.

K - E o canal vai bastante lá pra dentro, lá pra cima?

W - Sim, sim.

K - Quanto mais ou menos? O senhor sabe/tem idéia mais ou menos quanto mais ou menos vai pra lá? Eu tenho uma vontade de seguir o canal. Mas então não é tudo dentro da sua propriedade?

W - Não, não, não.

K- Não é mais, já foi dividido.

W - Antigamente era tudo do meu avô, mas depois, até quando ele morreu aí já foi dividido. Eles tinham onze filhos e depois os filhos de novo. Que nem o meu pai também ele tinha oito e repartir de novo aí fica/Fica tudo em pedaço.

K - O seu bisa/O seu avô tinha onze, o seu pai tinha oito e o senhor tem três e o seu bisavô lá no Museu diz que eram quinze filhos que ele teve.

W - Eu não sei da onde vem esse negócio.

K - O seu Luiz era um dos quinze eu acho.

V - Um pouco são os documentos/Tipo aquele que o senhor/Aqueles papéis que o senhor deu pra gente sabe aqueles dois últimos ali.

K - Daquele dia que a gente veio aqui lembra?

W - Sim.

V - Uns é daquilo ali que foi a dona Walle que deu pro Museu, daqueles documentos antigos. Daí a gente foi olhando e foi vendo até quando/de quando que vinha né o pagamento de imposto para atafona e essas outras informações quem deu assim foi o

Ernani Haag que ele faz a pesquisa sobre as famílias e aí ele vai achando e daí ele que passou essas informações.

K - E ali no Museu consta, inclusive, que o seu bisavô nasceu já no Brasil. Na verdade, vieram os primeiros da Alemanha e aí nasceu ele aqui né. O seu bisavô já nasceu no Brasil, nasceu lá em São Leopoldo e a esposa, eu acho que nasceu em Hamburgo Velho, em Hamburg Berg, em Novo Hamburgo.

W – Hamburg Berg.

K - Hamburg Berg. E aí o seu bisavô já nasceu aqui e aí o seu avô/Ai eram quinze. Eu achei interessante que foi diminuindo né até chegar em vocês que tiveram três. Eram quinze, onze, oito, três filhos.

Ar – Era uma família grande.

K – Era uma família grande. A Vânia tem umas fotos na frente da igreja daqui do Arroio da Bica que tem as crianças, muitas crianças né, como tinha/

V - Foto de inauguração da escola que era ali no/Onde é o campo do Marte (Calçados Via Marte) agora. Ali quando foi inaugurada a escola que nem tem mais ali.

W - Tu tens foto ali disso/Disso ali?

V – Tenho, tenho.

Ar – Era a minha escola.

V – É?

K - E a senhora vai se ver nas fotos daqui à pouco.

W – Não, eu posso estar junto ali porque eu me lembro que uma vez eles pra/veio um/como é que eles chamavam/Superintendente parece que veio.

V – Intendente.

W - Intendente é. Aí a escola aí nos fomos pra lá porque nós íamos na escola ali na Luterana.

V – Hamham.

W - Eu me lembro que nós fomos uma vez pra lá, uma vez pra tirar uma foto.

V – Ah, mais uma hora que o senhor for lá no Museu, que for lá pra cima, vai lá no Museu que eu pego as fotos pra mostrar.

K - Ou a gente pode até trazer também.

V – É a gente pode trazer também.

K - Aqui um dia numa conversa é pra olhar as fotos, pra se ver nas fotos daqui á pouco/

W – (Incompreensível) muita criança não ia naquele tempo não tinha/A na nossa escola tinha 20, 22, 23. Tinha a escola de Arroio da Bica e tinha Picada Velha e na Picada. Eu acho que tinha quatro ao tudo nessa soma aí. Eu acho que era tudo.

V – Eu acho que era aqui, daí da igreja evangélica a da igreja luterana já não tinha mais ou ainda tinha na época da igreja evangélica?

W – Não tinha, a luterana tinha.

V – Tinha então uma, duas, três, quatro e daí essa teria sido a quinta então.

W - Não, evangélica, luterana, e na Picada Velha e aqui.

V - É e essa que foi inaugurada aí é.

W - Mais eu não sei. E eu não sei se uma passava dos 20 alunos. A nossa ali que (...) que/Essa que eu ia que era a luterana ela era uma escola como é que se diz é/Os pais tinham que pagar o professor.

K - Era particular

W - E as outras que nem aqui em cima não. Então ali tinha uns caras que tinham um pouco mais de/Bastante dinheiro não tinha ninguém, mas os que tinham mais eles mandavam lá porque eram um pouquinho melhor essas escolas que tinha professor.

K – E falava em alemão ou em português? Aprendia alemão ou aprendia português ou aprendia os dois?

W - Na escola não/ alemão não aprendia na escola não

K - Aprendia português?

W – Sim.

K - Mesmo que fosse uma escola paga e tudo/O professor/O professor/

W - Não alemão não, não tinha.

V – É, no seu tempo já era aula em português daí.

W – Sim, hamham. Mas era/Não se aprendia lá muito.

K – (risos)

V – (risos)

W - Eu vejo hoje a minha neta. De manhã sempre vem aí. O que eles têm nas pastas! Nós nunca usávamos/nem no meu tempo de escola todo/Todos os anos que eu ia, não tinha tanta coisa que nem ela tem assim.

V - Mas agora fazer cálculo igual vocês aprendiam a fazer hoje em dia ninguém mais faz.

W - Não, hoje eles fazem tudo com/

V - É tudo calculadora. Se tiver que fazer no lápis é uma demora. Pegar o pessoal da turma de vocês é de cabeça assim. Ligeirinho fazem as contas. Essa gurizada não sabe fazer.

W - Sim, eu era bom nas contas. Agora não sei não me lembro. Mais, fui comprar uma linguiça lá no Henkel ali. Quando eles/Primeira vez quando eles tinham/Primeira tempo que eles tinham essa balança (...) Que como é que se diz?

V - Eletrônica.

K - Digital.

W - É ele botou uma linguiça ali. Eu disse não. Bota, mas qual é o preço do quilo? Ele disse. Aí eu olhei quantas grammas eram, aí eu disse ela custa tanto. Ele botou e disse não da pra acreditar.

K - (risos)

V - (risos)

W - Mas eu era bom na cabeça, mas agora não sou mais.

V - Eu nunca fui boa na matemática seu Waldo.

K - Seu Waldo que mais vamos ver mais alguma coisa.

V - Qual era o tamanho/O senhor tem idéia de quantos hectares era quando era o seu avô?

W - Não, isso eu não sei. Hã hã, isso eu não sei.

V - Não tem nenhum documento seu Waldo.

W - Mas era bem bastante. Hamham.

V - Não tem registro dessas terras, escritura? Pra gente dar uma olhada e ver que quantia era.

W - Isso eu não/Eu não tenho nada disso assim. Mas eles tinham bastante terra. Era pouca gente, eram poucos moradores. E a terra quase não valia. Não sei como é que eles faziam. Como é que eles compraram/

K - Eu vi uns recibos de terra de compra de terra do seu avô. Que ele pagava pra colônia, pro Império. Ele pagava um valor das terras que ele comprou. E a gente tem isso está lá no Museu.

W - É.

K - É.

V - Do Império eu não sei se não era a sua avó que tinha as terras não sei se era em São Francisco ou em Santo Antônio. Santo Antônio, que era de herança de família.

W - Santo Antônio eu não sei se eles tinham.

V - É, tem/Tem uns registros lá de uns papéis que a dona Walle deu pra nós.

W - Mas Santo Antônio eu não sei.

K - Tá e hoje seu Waldo, o que hoje a atafona fora/Separando né o que o senhor tem aqui do dono da fábrica de tamanco né. Que essa parte o senhor disse que isso aqui era a casa do dono da fábrica de tamanco, aqui na frente/Só da atafona, a propriedade o que que tem? Que tamanho tem a propriedade hoje? O que é que ela mede mais ou menos assim? Que tamanho ela tem hoje?

W - O que eu tenho lá em cima são dois hectares.

K - Dois?

W - Sim, dois é.

K - Sobraram dois hectares na verdade foi vindo, vindo cortando, cortando, cortando até dois hectares.

W - Sim, sim.

V - E as terras que eram do seu avô eram até a dona Walle lá? Tudo era terra dele?

W - Sim ia até lá na Bica.

W - Aqui eu tenho sete, oito hectares.

K - Juntando com a atafona não?

W - Não aqui. Isso aqui eu tinha comprado, aqui eu comprei. Lá em cima eu herdei.

K - Lá em cima dois hectares são seus.

W - Até eu/Quando eles fizeram a divisão, eu ganhei um hectare e um comprei da minha irmã, ali em cima. Porque as escrituras só permitem dois hectares/Fazer a escritura/

K – Ah! É verdade.

W - Aí eu comprei um hectare da minha irmã.

K - Tá e me diga uma coisa seu Waldo e esses dois hectares incluem junto a casa, as duas casas, tudo aquilo ali está junto dentro dos dois hectares?

W - Sim, o Rubens já construiu ali. O meu filho ali eu dei pra ele construir ali também, mais lá em cima.

K - O seu filho mora na propriedade que é da atafona? Ali em cima tem uma parte que ele mora?

W – Sim, hamham, ele construiu ali. Aqui a minha filha construiu, ali. E logo aqui o meu filho construiu. Eles estão morando perto aí.

K - Que mais seu Waldo que a gente tem assim que/Uma coisa que eu queria lhe pedir assim não queria/Acho que já deu de conversa não?

V – Faz uma próxima pergunta pro seu Waldo senão/Quando deu o tempo a senhor diz agora me deixem trabalhar.

W - Eu achei que ia chover se não/

V - Até nós achamos que ia chover. (risos)

K - Seu Waldo eu queria lhe pedir e lhe perguntar se possível/Da gente/Primeiro eu gostaria de/Eu não fui lá até hoje porque é propriedade ali particular e tal. Eu queria ir até o final do canal.

W - Do canal?

K - Do canal.

W - Mas ali tem que passar em/Sem bota tu não pode caminhar isso ali.

K - Tem que ir de bota?

W - É perigoso até por causa de cobra e essas coisas.

K - Vai no meio do mato? Anda no meio do mato?

W - No mato mesmo, não. Mas é ruim de caminhar ali.

K - De seguir.

W – É ali pra cima tem maricá e essas coisas. Eu tenho 76 anos, eu acho que 76 tirando o quê? Agora dois anos que eu não limpei aqui pra cima. Uns quinze eu acho que eu comecei a limpar aqui ou menos. Nós roçávamos daqui aonde entra no arroio até no

arroio ali. Roçava sempre tinha que roçar e depois tinha que limpar com a (incompreensível) porque senão isso vai/Vai fechando, vai fechando sempre. E agora no último ano, eu não fiz nada e esse ano também a gente tinha que fazer isso. E outra coisa, eu tinha um empregado que trabalhava pra mim já faz anos. Ele hoje está em Porto Alegre, ele está no Hospital Santa Rita. Ele foi operado segunda-feira. O José Rodrigues, não sei se tu conheces ele?

V – Não.

W - Ele sempre trabalhou pra mim. Aí nós sempre fazíamos estes serviços. Agora ele já está um meio ano, praticamente, sem trabalhar. Um negócio da garganta. Ele foi operado segunda-feira. Foi na mesa/Eu todo dia eu ligo pra mulher dele lá/Foi na mesa segunda-feira de manhã, às oito horas e saiu às seis da tarde. E ontem ele ganhou uma parada respiratória. Tinha ganhado. Ontem era terça-feira e era ele que me ajudava/Agora, se eu boto/Não posso botar ninguém aí pra trabalhar. Não funciona. Tu sabes que eu boto um cara aí (...) Aparecem quase todos os dias. Eles não têm serviço. Eu tinha serviço, mas eles se machucam no pé aí eu/

V - Dá só incomodação.

W - Dá só problema, só problema. Não tem como/Ela tira leite e eu faço o pasto. E eu levo o leite embora na Picada (sede de Nova Hartz) três vezes por semana. Eu levo. Se eu não levo o Roberto às vezes leva. E ela vende bastante leite aqui em casa. É o que nós nos sustentamos aí. (risos)

K - E não tem/O senhor não se aposentou? O senhor nunca teve papel?

W - Sim, aposentou/Aposentado eu estou.

V - E a senhora também?

W - É, mas tudo com um salário.

Ar - A agente tem que trabalhar né?

K - Sim, sim não dá. (risos)

W - E tem outra coisa/

K – Diga.

W - Sábado de tarde e domingo de tarde nós sempre jogamos canastra e se chega de noite assim a gente tava/está duro, aí a gente vai fazer uma coisa. Porque não pode ficar parado. Não funciona.

Não está acostumado também né?

W - Não, não. Não funciona. Só estar sentado, uma coisa/

V - É a Mariane volta e meia me contava, quando ela trabalhava lá no Museu: ah porque eu estava conversando com o tio Waldo Enquanto nós jogávamos canastra. Sim, mas vocês jogam heim! (risos)

W - O Quirino sempre/Sábado e domingo ele vem aí. O Quirino conheces?

V - Hamham. Sim, Hamham.

W - Sábado ele veio, domingo ele veio.

V - É ele continua vindo pra/

V - Pra jogar uma canastra.

W - Só quando ele sai às vezes. A ane diz com a/namorada/com a namorada dele.

V - Com a namorada dele.

W - Às vezes ele liga: hoje eu vou dar uma saída. Mas é/poucas vezes que ele diz. E aí vem minha irmã e o meu cunhado de Araricá. Sempre vem. Eles estão acostumados. Mas é só sábado e domingo. Dia de semana não jogamos.

K - E a sua irmã seu Waldo é/ela também trabalhou? Ela/Bom, sim. Ela é mais moça ou mais velha que o senhor?

W - Mais moça, mais nova ela.

K - Mais nova ela.

W - É no começo eles trabalhavam sim.

K - Também na atafona, também?

W - É hamham

V - Como é o nome dela?

W - Quinilda. Quinilda. E a outra é Emma. Não sei se tu conheces a Emma? Ela começou a ser professora que nem a Walle.

V - Não eu não conheço. Ela mora aqui?

W - Mora em Sapiroanga.

V- Ah! Está então, eu não sei.

W - Que nem a Walle tu conhecias bem?

V - Hamham.

W - A Walli também ela não tinha assim é (...) Não tinha instrução especial assim. Também elas começavam assim com negócio do/Naquele tempo isso ia. Hoje não funciona mais.

V - Quem sabia um pouquinho mais ensinava quem/

W - É sim.

V - Não, quem sabia escrever ensinava quem não sabia.

W - É.

K - E tem algum momento seu Waldo da/Na fabricação da farinha que o senhor lembre que foi feito/Que tinha/Que era alguma coisa feita à mão assim que tinha? Porque a gente vê nas/às vezes nas fotografias que tinha alguma coisa tipo uns pilões.

W - Não nós não tínhamos/Não, não nós não tínhamos. Isso á mão/

K - Tudo era tudo com a roda, tudo/Tudo era/ A farinha só tinha que ficar ali botando/Largando a mandioca e fazendo/Controlando na hora de queimar, de fazer torrar?

W - Sim. E negócio/Enquanto tinha a roda d'água o sevar também era com as mãos assim. Antigamente eles limpavam a mandioca/

K - O que o senhor chama de sevar?

V - Ralar.

W - Ralar a mandioca.

K - Ah, o sevar é ralar!

W - Antigamente, que nem a foto que vocês têm/ é (...) Isso eu não sei também, mas eles/

K - Com a faca?

W - Com a faca. Eles sentavam ali. Tinha uns quantos sentados ali e limpavam assim essa parte. Botavam aqui o outro pegava a parte limpa pra não sujar a mão.

V - Um ficava com a mão limpa e um com a mão suja.

W - É e eles limpavam a outra parte.

K - Ah! Que interessante seu Waldo!

W - Era assim que andava é.

K – Ah! Então a gente está com a foto que estão aqueles pegando com a mão aqui/suja aqui e tirando aqui. Aí largava/ Ah! Que interessante!

W - Aí eles botavam ali e outro pegava a parte limpa, não sujava a mandioca.

K - Sim, sim mais mesmo assim, depois ela era lavada?

W - Era lavada ainda é.

K - Ai depois ia lá lavar e aí isso tudo esse serviço que o senhor está contando/Foi substituído por essa que o senhor fala que é aquela que é redonda que tem o cilindro assim?

W - Sim, sim.

K - Aí esse trabalho foi feito com isso.

W - Ali a mandioca ela vai/Vai/Ela se mexe assim.

V - Vai se batendo ali.

W - Se batendo e aí sai a casca. Por si, ela sai por si.

K – Sim.

W - E ali ela cai/A casca cai pra fora depois a gente tem um cano ali no meio. Não sei agora o cano eu tinha tirado ali. A gente abre uma torneira ali aí está cheio de furinho esse cano tem furinho. A água sai com força ali em cima da/E ela vai mexendo e a água vai correndo em cima. Ai ela limpa. Tu não consegues limpar uma mandioca assim com as mãos assim. limpar assim que nem ela limpa ali dentro não consegue.

V – Uma fica esfregando na outra né. Elas mesmas se lavam.

W - Elas mesmas se lavam é. Se tu pegas uma mandioca assim, tu vai começar a lavar, tu não limpa assim que nem ela se limpa ali dentro. Porque ela sempre vai (...) vai molhando e vai (...) vai esfregando.

V - O senhor nunca ouviu falar de ter/É que o senhor também pouco ouviu contar do seu avô/Mas nunca ouviu falar de ter algum negro, algum escravo trabalhando nessas atafonas aqui em Nova Hartz?

W - Quando eu era guri tinha um preto lá em cima morando. Ele morreu ali também. Ele era/Ele morou lá e (...) antigamente ele era casado também, porque a minha mãe ela/Ela era madrinha de um filho dele. Não, de um neto dele. E ele trabalhava assim e/ E ele falava tudo em alemão também e/Eu não sei se ele ganhava/Eu acho que ele nem ganhava nada assim pra trabalhar. Ele ganhava comida. Morou lá e depois ele morreu ali.

V - Onde que ele morou seu Waldo? Ali na atafona?

W - Não, em cima ali. Em cima no paiol ali. Ali ele morou.

K - Em cima aonde que o senhor diz? Quando senhor diz/

W - Isso até foi desmanchado já o negócio ali/

V - Ali perto da atafona né por ali (incompreensível)

W - Não, ali do lado de cima.

V - Ali do outro lado da rua.

W - Ali até antigamente tinha até estrebaria ali do outro lado da rua ali. A rua/A estrada passava no meio da estrebaria e da casa. E ali tinha um paiol. Ali morava esse/Esse ele era bem preto. Era bem velho também/Onofre era o nome dele. Ele trabalhava para os meus avôs ali sempre.

K - E ele era descendente de escravos?

W - Sim, sim ele era bem preto é.

V - E o senhor não tem notícia de parente dele que ainda viva?

W - Não sei um tempo depois eles vinham ainda quando ele morreu. Quando ele era vivo ele/A filha dele/eu acho que eles nem vinham mais também. Nem sei onde é que eles foram morar. Um certo tempo depois, quando minha mãe vivia ainda, a filha sempre vinha ali visitar a mãe assim.

K - E o Onofre trabalhava/Era o Onofre que trabalhava na atafona também?

W - Isso eu não sei se ele trabalhava na atafona. Eu acho que naquele tempo ele já não trabalhava mais na atafona porque já era velho. Ele era bem velho. Ele fazia assim o que ele queria assim ele/

V - Era um agregado mais ou menos.

W - É.

K - Talvez ele/Será/Pois é, talvez ele tenha trabalhado pro seu avô né? Pro seu bisavô. Talvez ele tenha sido empregado do seu bisavô.

W - Isso eu não sei. Só o que eu sei quando ele morreu/Aí ele tinha um cofrinho. Aí como ele tinha uma filha, um genro, uns netos aí o pai mandou vir eles quando ele foi enterrado. Ele mandou vir não sei, no outro dia, um dia depois eles abriram o cofre, mas não tinha nada dentro.

K - Ah! (risos) Judiaria!

W - Também ele não tinha ganhos assim, ele não ganhava nada.

K - Sim eles acabaram com a escravidão né/Trouxeram eles lá da África, acabaram com a escravidão, mas não deram emprego pra essas pessoas. Não tinha onde trabalhar. Naquela época não existia/

W - É e ele não tinha nada, nada de instrução, não sabia ler não/

K - É não tinha nem como procurar nada.

W - É

V - Mais eu acho que é isso seu Waldo, vamos lhe deixar fazer pasto senão não vai ter leite.

W - É eu tenho que buscar mandioca.

ANEXO H

Termo de cessão de uso das informações contidas nas entrevistas de Afonso Waldo e Aracy Henkel.

Termo de cessão

Eu, Afonso Waldo Henkel, RG nº 06206425053
residente na rua Amazonas, nº 868, bairro Arroio da Bica, município
de Nova Hartz/RS, autorizo, sem ônus, o uso das informações prestadas em
entrevistas a arquiteta Kátia Ferreira de Oliveira, realizadas nos dias 19 de abril
de 2007, 25 de maio de 2007 e 19 de março de 2009.

Nova Hartz, 19 / MARÇO / 2009

Afonso Waldo Henkel
Afonso Waldo Henkel