

MUSEU DA PESSOA



Museu da Pessoa

Uma história pode mudar seu jeito de ver o mundo.

Banco do Brasil - 200 anos de Brasil (BB200)

O "atrevimento" de um colono em valorizar as tradições do seu povo pomerano

História de [Hilmar Bubolz](#)

Autor: [Museu da Pessoa](#)

Publicado em 19/02/2009

Projeto: BB 200 anos de Brasil

Realização: Museu da Pessoa

Depoimento de Hilmar Bubolz

Entrevistado por Luis Egito e Ricardo Petroni

São Lourenço do Sul, 22 de outubro de 2008

Código: BB200_HV019

Transcrito por Karina Medici Barrella

Revisado por Ana Paula Ferreira Silva

P/1 – Bom dia, Hilmar. Obrigado por ter aceitado dar esse depoimento pra nós. Queria que começasse dizendo seu nome completo, o local e a data do seu nascimento.

R – Hilmar Bubolz, nasci em Picada Evaristo, no interior do município, em 10 de junho de 1965.

P/1 – Picada Evaristo?

R – É. Interior do município, é terceiro distrito. Dentro do município de São Lourenço, fica em torno de 50 quilômetros da cidade, no meio da colônia.

P/1 – E o nome dos seus pais?

R – É Arno Bubolz e Alida Schulz Bubolz. Também nasceram nessa região, no caso Picada Feliz, que é uma outra localidade ao lado. O interior é dividido em localidades. E, agora por último, quando nasci, mudaram pra Picada Evaristo.

P/1 – Você conheceu seus avós?

R – Conheci.

P/1 – Poderia falar dos seus avós maternos e paternos?

R – Os avós paternos moravam conosco, os maternos ficaram morando na Picada Feliz. Tinha mais contato era com os paternos. Quando era pequeno, sempre contavam a vida deles, quando vieram pro município, na época, era tudo mato. E tinham problema de bichos e coisas assim, tiveram que desmatar pra fazer as roças. E, na época, não tinha farinha, tinha um moinho que eram os (Leschia?)... que era bem distante daquela localidade. Tinha que atravessar a mata, passava o dia fora, só em trilhas, pra ter o pão e coisa assim, né? E era tudo mais difícil, não tinha a modernidade que tem hoje.

P/1 – E o nome deles?

R – É Carlos Frederico Guilherme Bubolz e a avó era Maria Albertina Guilhermina (Marth?) Bubolz. Botavam os nomes dos pais, dos padrinhos, tinha esse costume. Esses eram os paternos. Da parte da mãe, era Albino Schulz e a avó também era Maria Schulz, as duas eram Maria.

P/1 – E qual a origem da sua família?

R – Somos de origem alemã, mas pomerano que vieram da Alemanha, da antiga Prússia. As primeiras chegaram em 1850, esse ano foi o sesquicentenário de São Lourenço, da colonização alemã. Só que os meus trisavós chegaram em torno de 1870, por aí, 20 anos depois. Foram direto pra colônia e dali começaram a fazer as roças deles. A cultura, na época, era plantação de batata, milho, feijão, amendoim, trigo, só pra consumo e vendia alguma coisa. Depois, mais adiante, o avô sempre contava que, na família dele, eram sete irmãos e ele que fazia o transporte. Na época, São Lourenço tinha um porto lá. Ele vinha com carroça com quatro cavalos, botava mais dois atrás, pra no caso se os dois cansassem. E toda semana, um dia na semana, tinha que fazer frete pra cidade. E, enquanto isso, os outros ficavam trabalhando na lavoura.

P/1 – E levavam principalmente o quê? Que tipo de produção?

R – Na época, era batata inglesa. O município de São Lourenço, na época, era o maior produtor de batata inglesa. E até chamam o alemão de batata porque só plantava batata. Era batata, feijão, milho, essas coisas assim.

P/1 – Chamavam o alemão de batata?

R – É, até hoje chamam alemão de batata.

P/1 – E os seus irmãos, você tem?

R – Tenho, são mais cinco.

P/1 – Como é a escala aí?

R – São cinco irmãos e a última, guria.

P/1 – E o nome deles?

R – É Arildo Bubolz, depois vem (Hetlen?) Bubolz, o segundo. Eu sou o terceiro, Hilmar. Depois vem o (Selmo?), que é o quarto, o quinto é o Arnido e depois vem a (Cristine?).

P/1 – E como foi sua infância? Lembra como era a casa da sua infância?

R – A gente vivia só na agricultura, tinha que ajudar. Naquela época, começava a trabalhar, mal agarrava o cabo da enxada, tinha que ir acompanhando já. E, às vezes, depois quando tinha que ficar em casa, era uma briga, a gente queria ir tudo pra lavoura, pra trabalhar. Tinha aquele costume já, começar desde cedo. E aí, depois a escola, que era só até a quarta série, depois o pai começou a dizer: “Olha, vocês têm que estudar pra ter mais futuro”. Até era criticado porque diziam: “Ah, por que vão estudar? Vai virar malandro”. Só que hoje estão todos bem de vida, todos têm as firmas, o emprego e partimos pra esse lado da cultura, mais de produzir e industrializar agora, alimento mais sadio também.

P/1 – Hilmar, como é que era esse cotidiano, já que começou a trabalhar muito cedo. Acordavam que horas? Como era um dia típico?

R – De manhã se levantava cedo, junto com os pais. Quando não tinha aula, tinha que ir pra lavoura ou, às vezes, ficava em casa. Às vezes, caía pra mim ficar em casa. Os avós moravam conosco, o pai e a mãe mais os irmãos, dava uma turma grande. E aí, tinha que descascar batata, esse era o serviço, ajudar na cozinha. Então, quando não estava, ia junto pra lavoura. Tratar as criações, tinha galinha, porco. Tudo isso aí, pra nós, tinha que fazer a limpeza em volta da casa, carpir, era serviço das crianças. Todo final de semana fazia limpeza em volta da casa. Porque o pomerano é assim: chega fim de semana, domingo, um vai visitar a outra família, as famílias vão se juntando. Fazem um roteiro, marca um e, de novo, vem visitar a família que foi visitada e... Mais ou menos de uma a duas vezes por ano a gente se visita, uma família a outra, em torno de dois, três quilômetros a volta.

P/1 – O que acontecia nessas visitas?

R – Os homens jogam carta, o schafskopf. Schafskopf, quer dizer cabeça de carneiro, e o Pif. Eram os jogos. E as mulheres se reúnem pra conversar, botar a conversa em dia, porque não se vê durante todo o tempo, era a única hora que tem de lazer pra conversar. Toma um café, fica aquela festança, é cuca, bolo, pão de casa. Aí vem as schimias, tudo produzida assim. E, às vezes, quando é de mais longe, o pessoal já vinha de manhã, de carroça e tinha que sair cedo. Eu me lembro que, era bem pequeno ainda, um dia até tava chovendo e a carroça (é até a carroça que temos aí, só não temos o toldo)... saía dia de chuva, botava o toldo preso em cima e aí... e na volta, a sanga tava cheia, tava quase entrando dentro da carroça e o pai passou assim. Lembro que era bem pequeno, devia ter uns quatro anos, talvez nem isso.

P/1 – A sanga é um rio?

R – É um rio, naquela época não tinha quase pontes, era tudo... passava. Hoje é quase tudo com ponte, né?

P/1 – E nesses encontros haviam comidas típicas?

R – As comidas típicas do pomerano, na época, eram a batata inglesa, que não faltava, e as carnes, carne de porco, todo mundo tinha produção própria de porco, galinha. E, antes do almoço sempre tem a tradicional sopa de galinha. A galinha caipira é fervida, desfiada e tudo o mais. Depois é o almoço. Depois do almoço tem a sobremesa que fazem, o arroz doce, a (soikris?) que chamam, né? O pudim. Depois tem aquela melancia verde que a gente fez a schimia, é feito doce também pra sobremesa. Come aquelas bolachinhas de natal pintada em cima com a clara do ovo, deixa secar e fica, assim, colorido. Tudo isso aí é pra sobremesa. É uma comilança bem... [risos]

P/1 – E haviam festas tradicionais da colônia?

R – Tem as Festas de Cantores que até hoje é realizada, tem concurso de cantos. Na época, não tinha muita festa, era a festa de colégio, a Festa de Cantores, que era a tradicional, né? E, assim, no mais, as únicas festas que tinham de juntar mais gente eram de casamentos. Até temos fotos ali que é de casamentos que reuniam todo mundo. Aí sim, o casamento começava de manhã cedo já e ia o dia inteiro.

P/1 – O que acontecia?

R – De manhã, chegava primeiro a recepção dos noivos. Os noivos recebiam os convidados, aí tinham que tomar um golinho de vinho, que era o costume. Depois, antes do meio-dia, uma hora antes do almoço, passava a sopa feita em lata, sopa de galinha. Essas galinhas, cada convidado, um dia antes, trazia uma galinha pra fazer a sopa. Isso, até hoje ainda tem. Quando tem casamento, as vizinhanças levam a galinha pra fazer a sopa. Feita em latas, fica um gosto bem diferente, parece que com gosto da fumaça, assim, é bem gostoso. Depois, o churrasco. Depois do

churrasco, no meio da tarde, vem a dança do bolo, os noivos dançam em volta do bolo. E aí é chopp, cerveja... Sempre tem uma bandinha que toca ali nas festas e vai até noite adentro, o pessoal dança em volta. Mas não é dentro de casa, a dança é na rua, conforme o pessoal arma a barraca, vai ___ as lonas pro dia de chuva e...

P/1 – E como eram as brincadeiras dessa garotada, dos meninos, seus colegas?

R – As brincadeiras... A gente usava pegar sabugo de milho e fazia os nossos animais: debulhava o milho, deixava com os grãos. O sabugo menor, a gente pegava pra criação de porco e os maiores, que eram pras vacas, os cavalos. Fazia a cerca, fazia com os pezinhos embaixo, fazia eles caminharem, fazia o lote, fazia as estradas, era tudo assim. Não tinha brinquedo, então criávamos nossos brinquedos. O dinheiro, a gente pegava folhas de árvore, que era pra comprar produtos, um do outro. E na época de laranja, a gente fazia aquelas rodinhas, juntava duas laranjas, botava uma varinha no meio, e saía empurrando. Se juntava mais, às vezes, conseguia juntar mais laranjas, porque elas sempre caem. Aquelas pegávamos e fazíamos correr. Não tinha carrinho, então, aquele era o nosso. Na época, quase nem se conhecia carro, né?

P/1 – E se lembra do primeiro brinquedo manufaturado que recebeu na sua vida?

R – Eu nem me lembro. Na época, não tinha brinquedo. Como hoje tem o costume dos padrinhos darem presente a cada aniversário, naquela época, não... O único que me lembro que ganhei uma vez do meu padrinho, foi uma pata. Eles tinham esse costume pra quando crescesse já ter um animal, porque se apegava mais naquilo ali.

P/1 – O que fez com a sua pata?

R – Aquela pata ficou bastante, porque a gente não explorava aquilo ali, só pra dizer que tinha, que já cuidava: “Olha, essa pata aí é do...”.

P/1 – A pata do Hilmar, né?

R – Isso. Outra coisa que a gente fazia em lavouras: o pai plantava, pegávamos os cantinhos, fazia umas lavourinhas com enxada, carpinava, plantava de tudo também, mas em uma área bem pequenininha. Já tinha aquele instinto de agricultor, de mexer com a terra.

P/1 – Você nasceu num lugar, no Pampa, que é um..

R – É. A colônia é área rural mesmo, não tem..

P/1 – Se te fizesse uma pergunta óbvia: o que é o Pampa? O que diria pra mim?

R – Seria um local onde tudo é mais natural, não tem muito maquinário, tudo feito mais manualmente. As criações, os costumes, é tudo... É o que entendo dele...

P/1 – E como descreveria essa paisagem aqui, desse entorno que nasceu e vive?

R – É mais um lugar livre, não tem cercas, é tudo criado solto, galinha é solta no mato, os únicos animais que ficam em volta de casa. Bastante arvoredo, água correndo natural, rio, cacimba, não tem bomba, corre. Geralmente, tinha os (argibes?) que o pessoal catava água. No verão, a gente capta água, vai dentro de um tanque grande, né? E, geralmente, não se tinham as calhas e pegava as toras de eucalipto, tirava a casca e ficava como um funil. E aquilo, a gente usava pra captar e juntar água em dia de chuva. Não tinha bomba, era tirado com balde. Em alguns locais, tinha sim, onde a água era mais alta, mas não tinha encanamento, era tudo trazido a balde.

P/1 – E a terra aqui, é uma terra boa?

R – Terra boa. Não é plaina. Aqui onde estamos tem mais várzea, mas pro interior, não. São mais coxilhas, é bem desdobrado, a maior parte é feito com tração animal. Não se usava adubo na época, hoje já se usa, mas é uma terra bem forte ainda, terra grossa e própria pra essas culturas

de, por exemplo, batata, milho, feijão, que não podem pegar muito vento. Hoje, entrou o fumo também que não dá em várzea, tem que ser mais abrigado, tem bastante mato na volta.

P/1 – Hilmar, como é que reuniu essa tua infância de trabalho com a escola? Como foi sua primeira escola?

R – Pra ir pra escola, primeiro, falávamos só o pomerano. Até era meio difícil, não sabia falar português. E ficava aquela atenção: “Bah, agora não podemos mais falar o pomerano!”. Hoje já se aprende português mais cedo... Tinha que ir porque era obrigado a ir, senão não iria. A gente tinha a visão para a agricultura, a gente nasceu no meio daquilo ali. Então, o estudo foi mais porque os pais diziam assim: “Vocês têm que estudar porque tem que aprender alguma coisa”. Porque na época que eles estudaram não existia caderno, só tinham um tabuleiro que escreviam e apagavam de novo, tinha que guardar tudo na memória. Então, a mãe dizia: “Olha, vocês têm que estudar porque agora tem caderno, podem escrever...”. Mas esse incentivo levou pra ir a...

P/1 – E qual foi sua primeira escola?

R – Foi na Escola Municipal, a professora era dali da vizinhança mesmo. Pegava um aluno que era um pouquinho mais adiantado que trabalhava com o professor. Era de segunda a sexta.

P/1 – Você lembra o nome da escola?

R – Silveira Martins.

P/1 – Escola Municipal Silveira Martins? E alguma professora que tivesse guardado na lembrança?

R – A minha primeira professora foi a Ana (Kunde?). Na época, em cada colônia, os colonos pegavam uma área e doavam pro professor morar e ter a escola, para ensinar aos filhos. Ele morava defronte a escola. Agora ela mora na cidade. Já se municipalizou. Antes quem sustentava o professor eram os próprios colonos. Isso foi na primeira série. Na segunda, já foi a (Tarcilda Felds?). Ela dá aula até hoje, já tá aposentada, mas dá aula ainda. Quem foi meu professor também, um ano só, na quarta, foi o Guido (Lick?). Hoje é Gerente de Negócios do Banco do Brasil, foi meu professor. Morava também na Picada Feliz, no caso, na outra localidade, dava aula.

P/1 – E você foi na escola até quando?

R – Lá no interior só tinha até quinta série, fui até 11 anos. Já tinha um irmão, sou o terceiro, o mais velho já tinha se formado lá e estudava no Boa Vista, que tinha até a oitava série. E aí, todo dia ele pegava o ônibus e ia pra lá. Ele veio pra cidade e quando terminei a quinta série, o pai disse: “Ó, tu também...”. O irmão do meio não quis. O meu irmão também disse: “Ó, tu tem que estudar também”. E me levou lá. A gente trabalhava num restaurante ali, trabalhava o dia inteiro só pela comida e estadia e, uma vez por mês, ia pra casa, só. Era só trabalhar.

P/1 – E tinha que idade, Hilmar?

R – Foi com onze, doze anos que fui pra cidade.

P/1 – E como foi sair do campo, depois de uma vida inteira no campo, vir para uma cidade, mesmo que pequena?

R – Olha, foi difícil porque até ali tinha ido acho que umas duas vezes pra cidade. A gente não ia pra cidade. Era no interior e não tinha costume de vir pra... A primeira vez que a gente chegou pra ver a lagoa, então, foi uma festa. Não sabia o que... Tanta água assim, nunca tinha visto, né? E pra soltar foi difícil mesmo, porque até se acostumar era só trabalhar e não ver os pais, irmãos... Não podia ir pra casa porque tinha a obrigação...

P/1 – E como era a sua vida? Trabalhava onde, como era o seu cotidiano?

R – Trabalhava na cidade, de garçom, na época. A gente morava num restaurante, Restaurante (Rinze?). Ele pegava os jovens do interior que

ficavam com cama e comida, o que ganhavam ali e podia estudar. Na sexta série, comecei a estudar de tarde porque não podia estudar de noite, ainda. Trabalhava até meio-dia, almoçava, ia pro colégio, voltava. E, de noite, trabalhava de garçom até onze horas, meia-noite. No outro dia de manhã, sete horas, tinha que estar de pé. Batiam na porta e: “Vamos levantar que tá na hora”.

P/1 – Que horas tinha pra estudar?

R – Era só de noite e fim de semana. Domingos de tarde que tinha menos movimento. Às vezes, levantava às cinco horas da manhã, em dia de prova, levantava um pouco mais cedo pra estudar. Esse intervalo não tinha, porque, na época, era um restaurante que era muito movimentado, o pessoal da colônia ia muito e não tinha nem tempo pra parar. Era só almoçar e ir direto pro Colégio. Ou pegava bem.. (?) E no colégio, a gente do interior que veio pra cidade não tinha amigos. E outra, a gente ficava quietinho ali, prestava atenção e pegava mais as aulas também. Aproveitava mais.

P/1 – Por que não tinha amigos?

R – Porque era tudo estranho. Até fazer amizade... E outra, é que a gente não podia sair, trabalhava. Então, tinha aquela turma que trabalhava dentro do restaurante, mas não eram colegas de aula da mesma sala, no caso. Hoje, tenho, são conhecidos meus, da época, da sexta, sétima série, amigos até hoje. A gente se dá bem e acho que até por causa disso aí, se conheceu ali e tava na mesma situação.

P/1 – Mas com essa idade, onze, doze anos, trabalhando como trabalhava, tinha alguma forma de se divertir? Tinha alguma...

R – Não, naquela época... Depois, quando fui pra cidade não tinha, até porque não se tinha liberdade pra sair pra bailes. E não dava tempo. A única coisa é que, no verão, às vezes, a gente ia um pouquinho na praia, ligeiro, dar uma olhada, na época que aquilo era novidade, que a gente não tinha. Só que no interior, já sim. Lá a gente se reunia. É mais outra coisa que sentia falta porque, fim de semana, domingos à tarde, juntava toda a gurizada na volta ali, jogava futebol, juntava vinte, trinta guris porque... hoje já tem menos, as famílias têm menos filhos hoje. Naquele tempo era tudo de seis, sete, oito filhos. Então, jogava futebol, dava aquela turma. Eles já tinham um time pronto no campo que se juntava. Fazia outra coisa que depois, mas aí já era um pouquinho maior, a gente fazia aquelas carretinhas, uns carros com roda de madeira e largava na coxilha, ladeira abaixo. Já era um dos brinquedos depois de maior.

P/1 – Largava na coxilha?

R – É, largava na coxilha e assim... Eu sei que tem até uma foto ali que é na casa, e se vê no outro lado uma coxilha. Tinha muita capoeira, a gente largava aquilo ali e deixava, aquilo ia matando e matando e passando por cima. Quando vê ficava um trilho, andava uns cem metros. Só que depois tinha que levar láááá em cima de novo, de volta, descer de novo [risos].

P/1 – Como é que era São Lourenço do Sul nesse tempo que começou a morar aqui, na cidade? Como é que era a cidade?

R – Era mais desenvolvida na Agricultura, produção agrícola. Na época, era batata, não tinha entrado o fumo ainda. Eram duas safras de batata por ano e a cidade não tinha a parte de turismo ainda. A praia tava recém-começando a... O único era a agricultura. E depois também, quando começou a entrar o caminhão, já saiu fora, porque tinha o porto aqui em São Lourenço, você levava ali, era o único assim de mais movimento que dava.

P/1 – Porto na Lagoa, né?

R – É, porto pela Lagoa.

P/1 – E era um porto movimentado?

R – Era, na época, bastante movimentado porque toda a produção saía por ali.

P/1 – Antes de entrar o quê?

R – Antes de entrar o caminhão. Depois parou, porque era tudo feito por água, não tinha outro...

P/1 – Quando deixou esse restaurante, foi fazer o quê?

R – Enquanto tava trabalhando no restaurante, como sou do interior e falo a língua pomerano, todos os comércios dentro da cidade procuram ter... Você chega num mercado, numa loja qualquer, tem gente que fala o pomerano. O pessoal do interior que são os clientes fortes, tem que ter alguém pra entender eles. Tem muita gente que fala mal o português. Então, aí, trabalhando lá e do lado tinha uma ferragem. E ele vinha todos os dias e sabia, via que era do interior e trabalhava, era esforçado e me convidou pra trabalhar com ele na... Era uma ferragem. Depois saí da ferragem pra material de construção. Ali trabalhei em torno de três anos, por aí. Já tava terminando o Segundo Grau e voltei pra colônia de novo. Desisti dali porque os pais estavam meio passando trabalho e o meu irmão, o segundo, também tava meio doente, tal e não podia ajudar. Aí, decidimos: “Não, vamos fazer o seguinte”. E os outros eram menores ainda. E esse quarto também ia vir pra cidade, também veio trabalhar nesse restaurante e disse: “Então, vou desistir daqui”. Larguei meu emprego e fui pra fora pra trabalhar na serraria e plantar, né?

P/1 – Só queria uma coisinha, ainda nessa sua fase de trabalho na cidade. Quantas vezes por ano, e como, ia pra sua casa?

R – Era mais ou menos uma vez ao mês, às vezes, passava um pouco. A gente ia sábado de tarde porque tem a linha de ônibus que faz o interior da cidade. E segunda cedo tinha que tá lá, já. Então, ficava domingo em casa. Sábado de tarde, até estranhava ir pra fora: o ar era diferente, chegava, parecia que tinha um... Tudo quieto, aquele silêncio, aquela calma. Aí, quando voltava segunda pra cidade, aquela zueira que ficava tonto: “Uuuuu”. Porque não tinha acostumado. Hoje, a gente vai e volta e não tem isso que tinha no início. Porque foi criado só na colônia, só no interior, não se adaptou tão rápido. E era obrigado a se adaptar, como é que ia?

P/1 – E quando chegou esse momento que optaram por retornar à casa do pai e à terra, recebeu isso bem ou gostaria de ter ficado na cidade?

R – Não. Sempre gostei do interior, até por isso mesmo, tava tirando Contabilidade, mas não me via sentado numa cadeira lá. Prefiro trabalhar. O meu irmão sempre mexia comigo, eu era pequeno. Ele chegava assim na terra e mexiam lá: “Tu é o agrônomo”. Eu pegava a terra assim e cheirava. Porque a terra boa tem cheiro doce. “Ah, essa aqui é boa”. “Essa aí ta boa?” Pegava, mexia e: “Essa terra é boa. É”. Sempre fui assim. Pra mim, o interior é uma vida mais saudável, mais calma. Claro, tem que ter os dois lados, cidade e interior. Mas sempre optei pelo...

P/1 – E quando tomaram a decisão de voltar pra casa, veio fazer o quê? Que responsabilidade tinha?

R – Quando voltei foi bem na época da colheita. Tinha sido plantado soja e tava tudo pra colher. Acho que dava em torno de oito sacos plantados, dava não sei quantos hectares e não tinha _____. Aí o meu irmão disse: “E agora, o que é que vamos fazer?”. Falei: “Então tá, vou pra fora pra colher essa soja”. Sei que terminamos de colher em... Meu aniversário é em 10 de junho. No meu aniversário a gente tava terminando de colher a soja. Era bem tarde. E como o pai tinha a serraria lá e como já sabia trabalhar na serraria pra desdobrar a madeira, fiquei trabalhando na serraria e lavoura. A gente pegava o pessoal assim, às vezes, não tinha dinheiro de mandar desdobrar, aí pegava meio e falava: “Pai, vamos fazer isso em um. Vamos juntar, pegar essa metade da madeira, eles têm a madeira e ficamos com essa troca de serviço em madeira.”

P/1 – O que é desdobrar a madeira?

R – Desdobrar é fazer tábua. Geralmente, é pra fazer galpão, chiqueiro, essas partes. E aquilo sempre é feito durante o inverno. Eles têm o costume de que a madeira que é cortada em meses que não tem “r” não caruncha. Então, começa de maio até agosto desdobra madeira. Pra fazer mourão e tudo quanto é tipo de tábua, né?

P/1 – E na terra fazia basicamente o quê?

R – Na época plantávamos soja, milho... Fumo, também, o pai uma época plantava. A gente aproveitava, fazia o aproveitamento das costaneiras que sobravam da serraria, secava o fumo e não precisava cortar mato.

P/1 – Desculpa, não entendi. Costaneira, o que é?

R – Costaneira é... o primeiro corte que faz na tora, não fica tábuas. Então, aquele corte ali, às vezes, a tora é torta, tu tem que tirar uma parte bem grossa pra emparelhar. E o pessoal não levava e ficava ali aquela monteira de costaneira. Aquilo, a gente levava pra estufa pra queimar. Hoje até se aproveita, eles cortam, fazem sarrafó, aquela coisa. Mas naquela época, não tinha valor porque tinha muita madeira e não aproveitava aquilo ali.

P/1 – E que tipos de madeiras haviam aqui?

R – Naquela época se usava muita madeira de Lei, de mata, que hoje já não se pode, hoje é só eucalipto e o cipreste, que chamamos de cedro manso. Naquela época, tudo quanto é tipo de madeira de Lei se usava, né?

P/1 – Por exemplo?

R – Era açoita-cavalo, canjerana, cedro, canela, guajuvira. O cerne da guajuvira usavam pra fazer coisa de carroça, grade...

P/1 – É mais dura?

R – É mais dura. E tinha o (termã?), que mandavam desdobrar mourão pra cerca, coisa assim. Ou, às vezes, pra fazer esteio, galpão. Porque o (termã?) também não apodrece fácil. É, mais ou menos, esse tipo de madeira. Algum, claro, vinha eucalipto, coisa assim, mas era... Porque, na época, o pessoal tinha que fazer o roçã da roça nova, e aquelas madeiras aproveitavam. Durante o inverno já traziam pra não botar fora...

P/1 – Já tinha que desmatar mesmo...

R – É, já tinha que cortar mesmo.

P/1 – E não se pensava que aquilo podia ser útil mais adiante?

R – Não. Até a minha intenção quando fui pra fora, até foi assim: “Eu vou assumir a Serraria, quero fazer dali uma indústria, fazer uma marcenaria só do aproveitamento dessas, porque via que ia tudo fora”. Só que aí faltou incentivo, meus irmãos, e sempre não combina, não fecha e acabei que desisti. E, na época, tinha assim, as toras, às vezes, chegava a dobrar tora de mais de metro de largura, as toras. E aquilo ali era tudo no muque, não tinha máquina pra... Tinha um gancho que enrolava pra cima da tora, na serra e aquilo ali, conforme... E aquela serra ainda era pica-pau, a gente tinha que desdobrar, virar a tora de novo, cortar mais um pedaço e virar a tora de novo, mais um pedaço. Chegou um ponto que disse: “Eu vou me matar trabalhando”. E desisti [risos]. (TROCA DE FITA)

P/1 – Estávamos falando desse trabalho na Serraria. Você dizia que não tinha maquinário, era tudo no muque. Quantas pessoas trabalhavam ali?

R – Ali era praticamente só o pai. Às vezes, o pessoal que mandava desdobrar ficava ali na hora até desdobrar, pra levar as toras, dar uma mão. Senão era só o pai ou o falecido avô que ajudava mais um pouquinho. Mas, nessa época, o avô cuidava mais da parte da lavoura e o pai cuidava mais da serraria. E aí, nós pequenos, crianças, ajudavam. E quando peguei, no meu tempo, praticamente era só eu. Às vezes, os que ficavam na volta ali. Praticamente sozinho, não tinha empregado, não tinha...

P/1 – E como desdobra uma tora de um metro de diâmetro no muque? Sem máquina?

R – O pai tinha um gancho, enganchava com uma alavanca, com um pau. Enganchava e só torcia ele. Faz um corte primeiro, virava a tora, quando chegava no ponto pra encostar, tinha que arrender, virava de novo. Vai sempre cortando na volta, até chegar. Porque o pica-pau faz isso aqui, né? Ele corta, então, num ponto, bate em cima da tora, aí tinha que virar ela. Quando chegava naquele ponto, virava de novo. Até conseguir que ela pudesse ir parelho e continuava até terminar a tora. (?)

P/1 – O que é pica-pau?

R – Pica-pau se chama uma serraria que corta assim, ó. Tem umas que são fita, né? Essa, não, faz esse jogo, aqui. Tem umas que são horizontais, a nossa era vertical.

P/1 – E essa aí é tocava no muque também?

R – Não, a serraria, primeiro era com motor a diesel, que o pai tinha um motor que tocava um descascador de arroz, um moinho e a serraria. Era tudo num só motor. Tinha o eixo, uma polia grande. Depois, em torno de... tinha uns oito, nove anos, quando veio a luz elétrica, a energia. Aí, era com motor elétrico já.

P/1 – 9 anos, 1974, 1975 que tá falando, que chegou a luz elétrica aqui? Mudou muita coisa pra vocês?

R – Pô, aquilo ali, quando chegou a luz.. Só que assim, o pessoal, quase ninguém acreditava. Os tios... Na época, quem pagou o transformador, que tinha que ser pago, era só o pai e dois outros vizinhos, só. Achavam, assim, que não fazia parte da rotina, não tinha necessidade. Até foi uma briga pra conseguir porque saía caro. E pra conseguir mais gente, quanto mais botasse seria mais barato. E lá ainda tinha que ser rede trifásica, por causa da Serraria. Sorte que o outro vizinho também aceitou em botar. Depois sim, quando o pessoal viu que era bom, de noite tudo iluminado... Com a Serraria, às vezes, ia até onze, doze horas, madrugada adentro trabalhando. Às vezes, de dia, tinha outro serviço de lavoura e a gente ia de noite pra Serraria. Então, aquilo foi uma grande...

P/1 – E a família tinha um rádio, chegou a ter uma televisão?

R – Tem um rádio até hoje ainda, tá com o meu irmão. Um rádio daqueles bem grandes que se tinha na época. TV, lá é área meio baixa, não pegava quase, tinha que ser com uma antena muito alta. Era um chiadeira que quase não se olhava a TV. Agora sim, mas aí, eu já não tava mais lá. Botaram uma parabólica e aí sim, melhorou a imagem.

P/1 – E a família escutava o rádio junto, tinha um costume assim?

R – O rádio era assim, até hoje tem “O Mensageiro Rural” que eles chamam. Aquele era sagrado. E, de manhã, tem um hospital no interior, então, pra saber quem é que tá no hospital, às vezes, um parente, coisa assim, tinha um horário que davam o informativo do hospital (___zero?), que hoje ainda dá. É a hora do “Mensageiro Rural” que era do meio dia até antes da uma, assim. Aquele era o horário que escutava rádio. Ou aos domingos de manhã também, que era um horário que tinha o "Programa Mais", que era música, tudo bandinha, então, se escutava o rádio, do contrário...

P/1 – E quando é que deixou a Serraria e começou a voltar pra terra, assim, mais exclusivamente?

R – Uma parte, era por causa dos maquinários e, a outra, era a função do controle do Ibama, que começaram a... O pai tinha a Serraria legalizada e tudo, só que o pai teve que fazer um reflorestamento, ele pagou. Fez aquilo lá, mas aquilo foi, não sei se foi em Cidreiro, onde é que foi, mas não foi aqui. Hoje o reflorestamento é feito no interior, na época não se plantava árvore. E outra, que não tinha apoio, era sozinho. Aí, disse: “Não, vou partir pra agricultura”. Até quando saí da Serraria, arrendei numa outra localidade, pra ter um campo de leite. Comprei vaca, mas as vacas deram problemas, tinham mamite, coisa que não sabia.

P/1 – Mamite?

R – É. Mamite dá em vaca, inflama as tetas e o leite talha. Mandava pra indústria e dava sempre leite estragado. Fui fazer teste e quando comeci a fazer tratamento..., pra isso gastei, não deu certo. Já era crônico. Só que esse senhor que me vendeu devia saber, né? Então, às vezes, eles, terneiro mamando normalmente e não se mostra. Como queria o leite pra indústria, não deixei terneiro mamar e começou a dar mamite. Dali voltei pra cidade de novo.

P/1 – Que idade tinha?

R – Minha filha tá com 20, tinha um ano. Faz 19 anos, varia 23, 25 anos.

P/1 – Voltou pra cidade pra fazer o quê?

R – Voltei pra cidade pra abrir um restaurante. O meu irmão mais velho: “Tá, e agora o que...”. Aí ele disse: “Ó, tem um ponto no centro” e que tava vago, onde era um restaurante. O Restaurante (Falk?) era ali antigamente. Abrimos o restaurante ali. Como a gente fez muita amizade com o pessoal do interior, hoje, conhece quase todo mundo que encontra, se cumprimenta. Mas ficamos só um ano porque o dono pediu o prédio que tínhamos alugado. E dali, desci de novo e comecei a trabalhar de Representante Comercial.

P/1 – Vendendo o quê?

R – Era um atacado de Pelotas e vendia gêneros alimentícios. Ali estive três anos, também, trabalhando com eles. Nesse tempo, quando saí do restaurante, arrendei aqui embaixo essa propriedade aqui, onde moramos agora. Não era a terra, só aluguei a casa e plantar em torno dela. E pra mim sempre foi pra fora e saía daqui, ia pra cidade de bicicleta, pra atender os comércios, todos os dias.

P/1 – Quantos quilômetros tem daqui até lá?

R – Dá dez quilômetros. Até entrar na cidade, dá só cinco, mas até o centro são dez quilômetros. Ia todo dia. Depois esse atacado quebrou, fechou e comecei a vender leite pra cidade. Vendia todo dia.

P/1 – Leite seu, produção sua?

R – É, produção nossa aqui. E como tinha leite sobrando, começamos a fazer rapadura.

P/1 – Desculpa, mas o seu leite não tava comprometido com a mamite das vacas?

R – Não, não. Aqui, esse caso foi quando estávamos lá fora ainda. No caso, dali fomos morar na cidade e viemos morar aqui de novo. Aí, já era outra criação de vaca [risos], porque daquelas tive que me desfazer, algumas morreram, desfiz tudo de novo.

P/1 – Aí, dessa seguinte, tomou mais cuidado?

R – É, é. Essa aqui já nem era vaca minha, era desse senhor que tinha arrendado aqui. E como era muito amigo dele e o ajudava, disse: “Ó, tu me cede leite pra uma vez na semana, o resto pode vender pra ti. Tu só me cuide delas”. E a gente ficou parceiro nessa parte aí.

P/1 – E quantos litros colhia por dia?

R – Ah, não era muito, não. Era em torno de 20, 30 litros. Vendia nas casas.

P/1 – Era esse o seu ganha-pão?

R – Naquela época, era o meu ganha-pão. Depois que a gente começou a rapadurinha de leite. As primeiras rapaduras nem foram de amendoim, foram de leite. Só que não tinha receita de como fazer, né? E sempre fui de mexer, meio que cozinheiro. Quando morávamos na cidade, depois, a gente morou sozinho uma época. E era o cozinheiro da turma, fazia as sobremesas, fazia tudo que... Comecei a fazer a de leite, só que não acertava. Casualmente um dia fui fazendo, fazendo, fazendo. Botava muito fora [risos] e acertei. E depois começou a entrar a de amendoim pra ter uma venda a mais.

P/1 – Mas tinha leite suficiente para fazer esse tipo de produção?

R – Sim, é que não se vendia muito, então fazia... A quantidade que faz hoje, num dia, levava um mês todo pra vender, tinha pouco comércio. Depois, sim, foi aumentando, aumentando. E tinha gente que fazia, que nem tem hoje, produção caseira, mas trabalham só durante o inverno. E esses aí, muita gente agora parou. A gente viu que era um mercado que podia produzir, industrializar, que era viável. E foi aumentando a produção e a qualidade...

P/1 – E quando é que veio esse pulo do gato, quando disse: “Não, é isso que quero fazer da minha vida agora: vou cuidar de doce porque tô vendo uma perspectiva boa nisso”. Quando que aconteceu essa decisão?

R – Olha, isso tudo, pensando do lado do interior, colônia, tá? Assim, pessoal produz e não tem como vender. Então, queria produzir mais pra poder comprar esse produto do interior, fazer uma indústria aqui. A gente começou quando entramos depois no Berçário. Primeiro, a gente fazia só aqui, aí disse: “Não, vou começar a fazer lá, porque a gente faz uma ficha dos que produzem, compra e industrializa esse produto”. Porque lá fora o amendoim não tem quase valor, não tem quem... Não só o amendoim, as frutas, tem fruta, laranja, que hoje não é usada, vai fora...

P/1 – Então, Hilmar, desculpa, explica melhor como é que foi essa sua idéia de conceber uma indústria que pudesse aproveitar a produção alheia e a relação disso com a prefeitura nessa incubadora, nesse berçário que se referiu. Como é que isso nasceu?

R – Tá. Essa incubadora já existia o prédio pronto. A Prefeitura, na época, queria. Anunciaram essa parte que precisavam de alguém que produzisse. Só que, na realidade, como sendo berçário teria que ser..., assim, um berçário é onde um pequeno começa e é tratado. Só que não tinha quem me desse incentivo financeiro. Não tinha, como hoje a gente tem, apoio do Banco do Brasil pra Agricultura Familiar, pra Agroindústria. Fui atrás pra procurar, pra aumentar, comprar maquinários... Porque lá a intenção era conseguir um terreno, pra quando essa indústria crescesse e fazer um outro prédio. Só que o incentivo não tinha. Dali quando desisti, porque não tinha como investir sozinho, por conta.

P/1 – E aí decidiu focar no doce, mas trabalhar sozinho?

R – É. Aí, tive que trabalhar sozinho pra reduzir custos e ter a produção própria porque estava ficando difícil de comprar e até por não ter um capital pra fazer estoque para durante o ano. E, como na época, já morávamos aqui e íamos trabalhar lá no berçário e voltamos pra cá. Entrou a Prefeitura, no caso a Emater, que depois me passaram pro Banco do Brasil pra que fizessem esse custeio na Agroindústria. Que até saiu rápido, um projeto que em poucos dias saiu.

P/1 – Conta como é que foi o primeiro contato. Porque Banco era uma coisa meio distante, meio perigosa?

R – Isso. Até ali a gente via o Banco não como parceiro, mas um agente de... fizemos o projeto pela Emater, que apresentou pro Banco. Até o Prefeito e o Secretário da Indústria e Comércio foram lá e: “Esse tem um projeto bom e é viável”. E o Banco também aceitou logo. No Banco do Brasil trabalha o Gerente de Negócios aqui, o Guido, conhece o interior, sabe o que tem e sabe de alguém que tenha uma iniciativa de fazer algo diferente, né? E foi apoiado lá.

P/1 – E o que era especificamente o projeto que vendeu pro Banco?

R – Era fazer isso que estamos fazendo. No caso, produzir o amendoim, industrializar a schinia em conserva, compotas, essa parte toda. Tudo o que se produz aqui é industrializado.

P/1 – Essa pequena indústria nasceu da tua vontade e também da possibilidade de conseguir uma produção no entorno aqui, né?

R – Isso, conseguir gerar mais renda pra nós e ajudar os outros. Até o amendoim estava reduzindo, pessoal não plantava mais. A gente conseguiu injetar esse ânimo e o pessoal tá retomando a plantação de amendoim. Porque tem um custo baixo de produção e dá uma boa renda. Produz até cem sacos por hectare, às vezes, até dá mais. A margem de lucro dele é muito maior, só que ainda não existe mercado. O nosso consumo não suporta toda a produção do interior. De repente, penso assim, como tenho uma Agroindústria, eles têm modelo de fazer outras Agroindústrias. Porque vendemos aqui, só dentro de São Lourenço, interior e uma parte do município de Pelotas e interior, essa região assim. Os mercados grandes, já levei pra Pelotas, tinha um rapaz que vendia lá. Pelotas, Rio Grande, Camaquã. Só que falta matéria-prima e mão de obra. Porque devia ter mais agroindústrias desse ramo, produzindo dentro do interior, fazer tipo uma Cooperativa e vender. Porque o mercado existe.

P/1 – E quando conversa isso com os seus parceiros, o que pensam dessa história?

R – Quando começamos, até fomos criticados: “Mas tu vai viver só do doce? Não, vai trabalhar de empregado que tu ganha mais, faz um concurso”. Eu disse: “Não, sei a margem que ganho, sei que posso viver disso aí e tem futuro, tem mercado. É só se especializar nisso aí e ter um padrão no produto. Qualidade”. Até porque hoje, às vezes, o pessoal goza comigo e diz: “Mas o que tu bota nessa tua rapadura aí que o pessoal pede essa? Não tem, por que deixou faltar?” “ Eu digo: “Não, a gente capricha na qualidade, produto bom”. Tem que ter qualidade. E isso aí influencia. E sabendo que é produzido e industrializado, tudo dentro do...”

P/1 – A gente fala qualidade, mas o que é qualidade no seu produto?

R – Qualidade começa desde a produção, que o que a gente planta é natural, tanto o melado de cana que usa, que não vai nada de veneno. E outra, é qualidade de produção, que é esse prédio que conseguiu fazer e tá dentro do padrão de higiene, limpeza... Alguma coisa ainda falta pra terminar, tem que botar essas telas, coisas assim. Mas o pessoal sabe que é produzido num ambiente bom, limpo. E hoje o pessoal quer consumir coisa que sabe que é saúde. E outra, não tem produto químico, não vai nada junto. No caso, glicose não se bota, é melado de cana. E o açúcar se usa o cristal que é mais saudável que o refinado. E o amendoim, as frutas que a gente produz também são frutas saudáveis. Morango, que é um outro produto que vai muito veneno, só que não botamos nada de veneno. Outra coisa que agora vai começar a produzir é o tomate seco. Conseguimos aquela estufa, só que o tomate, também, vai produzir sem veneno. Tomate seco, maçã seca, banana seca e pêssego seco.

P/1 – E os seus companheiros daqui do contorno não se encantam, não se seduzem em partir para um negócio da forma como partiu?

R – Eu divulgo bastante, convido o pessoal pra quem quiser visitar. Até aos meus clientes digo: “Olha, o dia que quiserem ir lá, podem ir visitar”. Já tem mais gente, só que não tem aquele de fazer um prédio. Até gente que faz e vende na cidade, digo: “Existe crédito para isso aí, faz uma Agroindústria”. Gente que tem terra no interior, é viável. Ainda acham: “Não, não dá para explorar só isso aí”. Então, o pomerano tem que ver primeiro pra acreditar [risos]. É muito desconfiado e fechado, não se abre muito. Isso é do pomerano mesmo. Custa. Aí, se um faz e vê que dá certo, aí o pessoal faz.

P/1 – Mas você, como um bom pomerano, como é que foi sua relação com o Banco do Brasil, já que era tão desconfiado quanto os seus iguais [risos]?

R – É que... uma que viu que o Banco é o nosso parceiro na parte de crédito, que o juro é baixo. E tem gente pomerana lá dentro que trabalha, que foi o meu professor, que já conhece a nossa família. O pai dele serviu junto com o meu no Exército. E no acreditar. O pessoal diz: “Bah, mas tu vai fazer financiamento”. Eu disse: “Não, mas a gente vai fazer, é um capital que vai ter aqui, tem a carência e vai produzir pra vender as coisas. Isso aí tudo”.

P/1 – E quando fez o seu primeiro financiamento, o que sentiu?

R – Realizado por ter conseguido, porque quando estávamos no berçário não consegui... Cheguei pra ver o que podia fazer com o financiamento, pra comprar maquinário, coisas assim. As primeiras máquinas consegui dinheiro, juntar pra comprar, pra botar dentro do berçário. E na época não tinha. O financiamento teria que ser assim, fazer hoje pra começar a pagar amanhã. Disse: “Não, tenho que ter uma carência...”. Desisti, disse: “Não, isso não posso”. Só que aí não era Banco do Brasil, era urbano e não rural, não tinha esse Pronaf. Tinham os Pronafs, mas como tava ali, não me enquadrava nesse. No caso, daí pra cá foi mais prático, como já tava no interior, consegui.

P/1 – E os resultados que conseguiu ver? Em que prazo começou a ver: “Pô, esse negócio deu certo”.

R – A questão financeira?

P/1 – Isso. Com o financiamento pro seu negócio começar a deslanchar.

R – É que aí... assim, a gente viu que aquilo tinha o apoio e deu o tempo pra trabalhar em cima dos produtos e poder... Até já na divulgação, que ajudou bastante, porque fez o primeiro Pronaf e aí já...

P/2 – Você falou que não tinha o Pronaf antes, né? E o que mudou quando apareceu?

R – Pra nós mudou ter um incentivo a mais que dava pra acreditar na nossa Agroindústria, que ia ter um apoiador, tanto na parte da indústria, quanto na parte da produção. Então, isso aí, como é que vou explicar isso aí? Mudou a confiança naquele que faz, que tem alguém que tá te apoiando nisso aí. Isso é importante, porque fica assim, se não tem ninguém apoiando o que tu faz, ninguém acredita e tudo fica meio assim: “Bah, não tem ninguém que vai me...”. Mas esse aí, pelo menos quando precisa, socorre, fica por trás...

P/1 – E como é que funciona essa relação? Não é só oferecer ou dar o financiamento. Tem uma relação entre produtor e o agente financiador que é o Banco, não tem?

R – Isso.

P/1 – Como é essa relação, fora o financiamento pura e simples? Tem assistência técnica, reuniões, encontram? Como é isso?

R – A Emater está sempre visitando, dando essa assistência e vendo a necessidade, no caso, o que precisávamos investir. Ela fica no intermediário, vai ao Banco dizer se é um projeto viável ou não. Porque, às vezes, você tem um projeto e vêem que não é viável, não existe mercado pra aquele produto e não é viável investir. Até o que produz tem que ter a linha firme de saber, de ter a certeza de que vai fazer aquilo ali. E, no caso, seria a Emater o facilitador entre o Banco e o produtor.

P/1 – Certo, agora entendi. E essa relação com a Emater é aquela que dá a assistência técnica, que dá apoio, é isso?

R – Isso. Aqui não temos associações, a única que temos é a do Caminho Pomerano. Através daquilo ali a Emater participa e o Banco também. E pro interior, tem as associações que fazem reuniões, que se organizam e dali que levam pro Banco. Eles têm parte, não sei se é por mês e também intermedia a Emater com a associação e o Banco. Aí, fica já o...

P/1 – E isso é uma possibilidade aqui pra São Lourenço do Sul, ou não? Por exemplo, o Caminho Pomerano, pode eventualmente se transformar em interlocutor entre o Banco e a comunidade?

R – É, o Caminho hoje já existe, já está sendo bastante visitado, já tem bastante turista. O Caminho Pomerano é o roteiro que vai pro interior e visita as propriedades, como trabalham, vivem. Só que, por enquanto, tem poucos... Nós, como agroindústria, e mais pessoas também vamos entrar nesse roteiro de agroindústrias do Caminho Pomerano. É um projeto viável, é uma coisa que tá acontecendo, que não explora, é tudo natureza.

P/1 – Como é que funciona isso? É uma associação o Caminho Pomerano, é uma idéia, é um projeto, o que é?

R – Aquilo surgiu através da Prefeitura, no caso, a explorar um produto que é só nosso, pomeranos, não tem outros. Então, aí é explorar aquilo que se vive, conforme tudo que se produz e vive, a cultura que se vive... Manter tudo como tá, não modificar nada dessa parte e é um roteiro que mostra as propriedades rurais que são as colônias dos pomeranos.

P/1 – Tem mais pomeranos no Estado do Rio Grande do Sul ou estão concentrados aqui?

R – Tem alguns em Camaquã, tem pouquinho em Pelotas, mas quando chegaram vieram pra São Lourenço. Claro, depois foi se espalhando mais, só que São Lourenço cultiva mais as tradições. Ainda, no interior, a conversa é tudo aus platet [risos].

P/1 – É o quê? [risos].

R – Platet, quer dizer, é pomerano.

P/1 – Como se escreve?

R – Se escreve... É que o pomerano não tem escrita, ainda escreve como se pronúncia, então platt. Em alemão seria (toit?), em pomerano é tet. Seria platt.

P/1 – Qual a diferença do pomerano pro alemão?

R – Bom, o alemão é o tradicional, o alemão da Alemanha. Os pomeranos também são da Alemanha, só que o pomerano, na época, na Prússia, moravam tudo à beira do mar, né? Então, eram os primeiros que sempre eram atacados. Entre eles, era um dialeto pra se comunicar, sem os outros saberem, saiu essa língua dos pomeranos. E lá na Alemanha hoje, não falam mais o Plattdeutsch e a gente continua esse pomerano aí [risos].

P/1 – Sei [risos]. E as crianças aprendem o pomerano?

R – Aprendem. No caso aqui, pra nós, o meu guri entende mas não fala. Mas, de repente, mais à frente vai começar a falar mais também. No interior, a primeira língua que aprendem é o pomerano. Porque na família, entre eles, só falam o pomerano. Começam a aprender o português quando começa a ir pra aula, quando começa a juntar os grupinhos e começa a falar as...

P/1 – Vou te fazer uma pergunta óbvia, mas queria mais te convidar a refletir sobre isso, que dar a resposta óbvia também. Como é que considera a importância de uma entidade como o Banco do Brasil no desenvolvimento das atividades produtivas aqui da região?

R – Olha, seria a base. Como é um juro baixo pra Agricultura Familiar, sem esse apoio... É um parceiro do produtor, como é nosso parceiro também, porque sem o Banco do Brasil estar apoiando, a gente não ia conseguir fazer isso aqui, né? E assim, no interior, praticamente todo colono usa o Pronaf pra fazer a plantação dele, senão não tem.. E hoje, a nossa colônia, graças a isso, está crescendo muito, é uma colônia bem forte. A gente vai pro interior, é tudo casa nova, carro novo, tudo. Quer dizer, isso aí vem vindo porque teve alguém sustentando, mantendo... Senão, que nem, às vezes, dá uma seca, coisa assim, pode renegociar, consegue outro dinheiro de novo, tem esse crédito pra continuar trabalhando. Se não tivesse isso aí, se fosse linha dura, não estaria assim tão bem.

P/1 – Tem uma palavra que tá no meio de tudo isso que é confiança, né?

R – Confiança, é. O Banco tem a confiança no produtor e o produtor confia no Banco, no crédito que pode ir lá pedir. Até porque, assim, o pessoal entra no Banco, não entra dentro do Banco, parece que estão em casa, todo mundo conversa e bah. Não tem essa de dizer: “Ah, porque tamo lá, tenho que pagar, tenho uma dívida”. Não, é uma parceria suave [risos].

P/1 – O que é o seu negócio hoje, o que produz, pra onde vende, define o que tá fazendo agora.

R – O que produzimos... O carro chefe é a rapadura de amendoim, é o que mais roda. Depois, tem a rapadura de leite... Esses produtos, a gente bota nos mercados, nos comércio, que deve ter em torno de 250 clientes por aí, interior e cidade. E as schimias, compotas, conservas, a gente vende mais em feira só, quando tem, por exemplo, no Reponte, na Festa do Colono.

P/1 – Reponte?

R – No Reponte se realiza música tradicionalista, todos os anos em março, depois do Carnaval. Tem a Festa do Colono, a Expofeira e, durante o verão, na praia, tem o quiosque da Economia Solidária e a gente bota os produtos. É o ano todo, mas no inverno funciona só aos domingos e no verão é todo dia. Então, esses produtos, a schimia. Também a rapadura, mas schimias, conservas e compotas são só nesses eventos.

P/1 – E qual o volume da sua produção?

R – Bruto?

P/1 – Isso, em quilo... Como é que mede isso?

R – Tenho assim a rapadura. A rapadura a gente faz, em média, 25 a 30 mil rapaduras por mês. No verão, cai um pouquinho, no inverno, às vezes, passa um pouco.

P/1 – Dessas forminhas, 25 mil?

R – É, 25 mil, 30 mil, tem que encher todos os meses.

P/1 – A gente quem? Você e mais quem?

R – Eu e a esposa. Meu filho, às vezes, ajuda a botar os rótulos, de tarde, vai pro colégio. Ou quando estamos aqui dentro, ele faz o almoço. Ajuda também. Já é cozinheiro, faz almoço, assa pão... Tá com 13 anos.

P/1 – Vamos falar um pouquinho da sua família. Como é o nome da sua senhora?

R – Miriam.

P/1 – E como é que se conheceram?

R – A gente se conheceu na cidade, ela morava lá também. Trabalhava no centro, morávamos perto da casa dela, todo dia cruzava ali... Não foi em baile porque a gente não tinha muito tempo de ir em baile, coisa de festa assim, né? Até hoje a gente não vai muito ainda. Dali que começou a conversar, começamos a se... como é que vou dizer, combinou as idéias, no caso, tinha a mesma linha, família, essas coisas assim, né?

P/1 – Ela tem a origem no campo como você?

R – Tem. Os pais dela moravam no interior também, falam alemão. Só que hoje ela entende mais o pomerano que o alemão, já [risos]. E aí tem os dois filhos, né?

P/1 – O nome deles?

R – A Helena, que já é casada também, já sou avô, tenho neto, o Artur. E o Felipe, que tá com 13 anos. Um casal.

P/1 – O Felipe, um promissor cozinheiro.

R – Isso. Mas ele tá querendo mais pra agricultura também. Gosta de serviço de lavoura e coisas assim. Mas já disse a ele: “Não, primeiro tem que terminar os estudos, quando tiver terminado, aí sim, tu pode tocar”. Até porque a gente já dá incentivo, já começou a trabalhar, já abrimos uma poupança no Banco do Brasil pra ele juntar uns trocos, quando chegar aos 18 anos ter um carro, uma moto dele.

P/1 – E a sua filha faz o que?

R – Ela é concursada, é bibliotecária.

P/1 – Trabalha na Prefeitura?

R – É.

TROCA DE FITA

FINAL DE CD

P/1 – Hilmar, queria entender um pouco o papel da dona Miriam nessa tua história. Quando embarcou nesse projeto de vida, teve que ter o apoio dela. E ela sempre teve junto? Acreditou nisso, como é que foi?

R – Até hoje, já estamos há vinte e poucos anos casados, nunca teve longe um do outro, sempre fez tudo junto. Um ajudando o outro. Ela até fez outros cursos, faz texturas, pinturas, tem bastante coisa. Só que a gente foi vendo o que daria mais. Até na lavoura, a gente plantava soja, ela ia junto pra lavoura, até hoje vai pra plantar amendoim. A gente tem que acreditar naquilo ali e tem que ser parceiro, acreditar no que vai fazer, né?

P/1 – Como é o dia a dia de vocês? Descreve um dia típico, que horas acordam, o que fazem..

R – De manhã, levanto bem cedo pra tomar um chimarrão, às seis e meia, por aí. Começa a cantar os passarinhos, já são o despertador. Tem uma sabiá na frente, na janela do quarto, tem ninho ali [risos]. A gente não tá o dia todo na Agroindústria, então tem a parte externa que tem que fazer. Cuido mais da parte de cortar lenha, debulhar amendoim, tirar leite, tratar... Enquanto, nesse meio tempo, ela fica em casa fazendo a limpeza, almoço, essa parte assim. Logo depois já tem o horário de ir ao colégio. E daí, serviço de lavoura e depois, ela vai junto. De noite, normal, às vezes, toma um chimarrão...

P/1 – E aqui?

R – Aqui dentro, a gente faz primeiro o serviço externo, enquanto ela adianta o serviço lá, às vezes, o Felipe continua e eu já vou adiantando, porque tem que limpar o amendoim, ferver a calda, tem que moer, essa parte pesada faço, no moedor. E depois ela vem ajudar pra encher as formas e, enquanto já vou fazendo a outra panelada, ela já vai batendo as forminhas. Tem que bater uma a uma, vai empilhando ali, depois só se embala e faz. E a parte de schimnia, compota, conserva, ela que faz. Ela fez o curso pelo Senac, a maneira certa de fazer, pra conservar melhor, a higienização, a limpeza. Porque a gente sempre fez, mas se preocupou em, como vai vender para terceiros, tem que durar mais, tem que ser saudável pra não dar nenhum problema. Então, tem que se preocupar em fazer a coisa certa, né?

P/1 – E como distribui a sua produção?

R – Eu tenho dois. Eu tenho um que faz o interior, trabalha pra outro atacado, então leva o meu produto junto no carro. E tem um na cidade que faz dentro da cidade também, vende chocolates e vende os doces juntos. E alguma coisa assim, onde é um ponto mais, como se diz, o pingadinho, primeiro, fazia também. Aquele faço sozinho que é na ___ da Rodoviária.

P/1 – Na Rodoviária?

R – É. E o resto é o outro que distribui, né? Nos mercados...

P/1 – E como é que faz o controle dessa distribuição?

R – Faço entrega semanal, já conheço os clientes, o consumo, o que precisam. A gente nunca tem estoque pronto, de rapadura, não. Porque é uma coisa assim, por isso, que vende bastante: sempre tem novinha. A gente procura ver como é que tá e tem o detalhe da troca, quando estragou tem que trocar. E essa troca, se tiver que fazer troca, essa troca boto fora. Tem gente: “Ah, reaproveita”. Eu: “Não”. Até o cliente diz assim: “Não, tu reaproveita?”. Digo: “Não, deixa aqui mesmo, bota aqui no lixo”. Ou trago, dou pros porcos, não reaproveito. Então, se fizer um controle assim, de sempre ter um produto novo, tu evita essa perda de troca. Então, a gente faz conforme precisa. Às vezes, dá, mas é o mínimo, é quase que se pode considerar zero o caso da troca.

P/1 – E tem possibilidade de aumentar, de ampliar o teu mercado?

R – Tem. A idéia é, no caso, pegar... já tinha vendedor em Rio Grande, Pelotas e Camaquã. Camaquã também tinha um que vendia bastante ali, só que ele mudou. Tinha conseguido um outro, só que esse, tinha que levar o produto pra ele, e acabei desistindo porque ia ocupar muito o meu tempo de ir lá. E o carro também não tava em boas condições, então, ainda vou ter que investir em um veículo que possa fazer esse transporte. E o mesmo caso em Pelotas e Rio Grande. Tinha um senhor que vinha e pegava aqui, também não deu certo, levava muito tempo, às vezes, levava um mês pra retornar. E como é o meu produto, quero toda semana ter um produto novo no comércio, né? Então, de repente, pro ano que vem, a idéia é conseguir colocar, principalmente, a rapadura. Eu tô aumentando a área de plantio. No ano passado, plantamos um hectare e, no próximo ano, vamos passar pra quatro ou cinco. Isso vai aumentar bem mais a produção...

P/1 – Rapadura de amendoim?

R – É, o amendoim, no caso, pra fazer rapadura. E já temos bastante cana também. E vou ter como levar pra Pelotas, pra Rio Grande. Só vou ter que melhorar de carro, coisa assim. Porque pra começar a aumentar tem que ter um veículo certo pra esse transporte, até pra chegar em boas condições lá, né? Qualidade...

P/1 – Mas fala sinceramente, hein? O que o consumidor fala do seu produto?

R – [risos]. Eles dizem: “O que tu bota no teu produto que o pessoal é viciado com isso?” Eu digo: “Não, simplesmente a gente faz no capricho, temos sempre a mesma medida”. Só que assim, pra chegarmos nesse ponto, fomos fazendo ela e me informando. Que nem o senhor me perguntou: “Sinceramente, o que o senhor acha?”. Aí, o pessoal: “Olha, um pouco menos açúcar, o amendoim um pouquinho mais grosso, um pouquinho menos moído”. Eu já experimentava um moído mais fino, né? “Não, assim parece que tem farinha”. Eu digo: “Não, farinha é pra fazer pão, não é pra fazer rapadura”. “Ah, tu bota...” “Não, farinha é pra pão”. Então, aí nesse ponto conseguimos acertar esses detalhes. Até hoje a gente fala pro pessoal, se tiver uma sugestão. Mas por enquanto não tem. Porque tem que ter a crítica, pra sair bom tem que ter, senão não sabe se tá bom ou se não tá.

P/1 – E essa receita, tem escrita ou guarda na sua cabeça?

R – Essa tenho na cabeça. Até porque é uma receita nossa, não foi copiada. Temos a nossa medida agora, é aquilo ali, sempre a mesma, pra não alterar o produto, né?

P/1 – O segredo, né?

R – Se tiver... É até uma coisa bem simples, mas tudo depende da maneira da gente fazer, esse controle que dá o produto final bom. A gente sempre tem que se preocupar que, no amanhã, esse produto tem que ser sempre melhor. Aí, às vezes, entra um: “Ah, tem concorrente”. O vendedor diz: “Bah, tem um concorrente vendendo”... Eu chego: “Não, não tem problema. Deixa ele fazer o produto dele, fazemos o nosso produto. O dia que o nosso produto tiver caindo a venda, aí sim, tenho que me preocupar no que tô errando”. Acho que nesse detalhe que a gente tem que sempre... Às vezes, a crítica é boa, né?

P/1 – E como é que anda as suas vendas?

R – Olha, não posso me queixar, estão boas. Até, a gente tá produzindo quase direto. Pra aumentar a produção, hoje, já estamos produzindo quase no limite, a gente não consegue mais... Só que aí entra o detalhe: “Como é que vamos conseguir produzir mais entre duas pessoas?”. Tenho que fazer um torrador pra torrar mais quantidade, no caso debulhar. E o moedor, essa parte, consigo triplicar minha produção também. Então, aí consigo bem mais produção, as mesmas pessoas fazendo mais, aí entra os maquinários. E, provavelmente, vou ter que pedir apoio financeiro de novo para parte...

P/1 – Me fala um pouco do futuro, o que tá vendo pra frente? O que tá enxergando na linha do horizonte?

R – Olha, pra frente, que a gente vai estar produzindo bem mais, mais qualidade. E investindo cada vez mais, e poder mostrar isso como exemplo, para que se faça outras produções. Que tem bastante gente que produz, mas em escala pequena, que vejam que tem alguém que apoia isso aí, e o mercado existe para isso. E muito grande. Até pra exportação. Tem gente fora do Brasil que é consumidor que quando vem procura o nosso produto. Na rodoviária, mesmo, tem gente quando vem de outros municípios, chegam no ponto: ‘Olha, deixa separado tantos pacotes de rapadura que quero levar’. Que não tem nos grandes centros. Tem rapadura de amendoim, mas não feito nesse estilo que a gente faz.

P/1 – E você tem uma marca, né?

R – Tem. A marca é Flaps. Ela só não tá registrada.

P/1 – Flaps?

R – Flaps. O que quer dizer? É um nome pomerano que quer dizer moleque atrevido, guri atrevido. Um guri que é muito arteiro, a gente chama: “Ô Flaps” “Ô Flapsa?”. Esse é o nome. E surgiu assim porque tinha que ter um nome fantasia. Tem outros, tem Chips, aí disse: “Não. Flaps, vai ser Flaps mesmo”. É atrevido, fazer enfrentar [risos].

P/1 – Qual foi o grande aprendizado de toda essa sua atividade. O que reputa como a grande lição que teve em toda essa trajetória?

R – Acho que a gente não precisa copiar. A gente tem que ter um pouquinho de fazer a coisa diferente, de criar. Porque somos capazes de fazer coisa diferente. Precisa acreditar naquilo ali e fazer tudo bem feito. Que hoje tudo o que se faz com amor, que acredita, tudo é viável. De tantas outras coisas que a gente já trabalhou, produziu e fez, acho que tudo foi uma maneira, um caminho. Se há 20 anos atrás tivesse dito: “Ah, tu vai ter uma agroindústria...”. Talvez não teria acreditado nisso aí. Mas assim, tudo quanto foi acontecendo, foi amadurecendo a coisa. Hoje não mudo de idéia, acho que é a coisa certa que chegou.

P/1 – É a principal realização da sua vida, que conseguiu?

R – De ter conseguido fazer a indústria ter um nome, uma marca, um produto, que produzimos e criamos. A qualidade do produto, ser bem aceito no mercado, acho que isso é um.. A gente já tinha sido convidado pra ir na Fenadoce e não fomos porque faltou alguns detalhes ainda, a parte burocrática. Pra Expointer também. Agora, com certeza, ano que vem já vamos estar participando, já.

P/1 – Fenadoce e Expointer?

R – É, há alguns anos atrás dizia: “Ó, a gente vai participar da Fenadoce ainda!” A esposa disse: “Não, tu tá sonhando alto”. “Não, vamos ir, vamos ter o nosso produto lá dentro”. E no ano que vem, com certeza.

P/1 – Onde se realiza a Fenadoce?

R – A Fenadoce é realizada todos os anos em Pelotas. É uma grande feira de doces, comercializa muita coisa, é uma feira grande mesmo. É mais de Pelotas, mas entra todos os da região. E a Expointer é realizada em Esteio todos os anos.

P/1 – Vai montar uma banquinha lá...

R – É, já era pra ter esse ano, mas na dúvida de não termos tudo bem legalizado... disse: “Não, vamos ir com os produtos certinhos, já”. Mesmo porque já tá encaminhando tudo, a parte da opção nutricional, tem que ter em cima, a rotulagem, no caso. Então, aí tem que estar tudo bem direitinho.

P/1 – É opção nutricional?

R – Isso.

P/1 – E da composição...

R – É, a composição do produto, isso aí tem que constar. O Sebrae está nos apoiando nisso aí. Uma consultora do Sebrae tá vindo de Porto

Alegre, mês que vem vêm de novo, apoiando nessa parte, pra gente encaminhar essa opção nutricional. Que é para estarmos com o padrão pro mercado e até pra exportar, se for preciso [risos].

P/1 – Hilmar, tem alguma coisa que gostaria de ter dito e a gente não perguntou?

R – Não. Agradecer por ter a oportunidade de ser reconhecido pelo que a gente faz e produz, de ter tido esse crédito de fazer esse investimento. E acho que é isso aí, agradecer tudo isso. Por termos um grande apoiador que é o Banco do Brasil, que está nos apoiando nisso, acreditando. E também temos confiança nisso. E outra que o juro é baixo, vale a pena investir [risos].

P/1 – O que acha da idéia do Banco em comemorar os seus duzentos anos reunindo histórias de pessoas que se relacionaram com o Banco, nos diferentes Biomas do país. Como essa idéia aparece pra você?

R – Acho assim, aí seria a parte de valorizar a coisa das raízes que vêm do fundo. Que não faz 200 anos. Então, praticamente nesses 200 anos, também crescemos e iniciamos juntos ali, os meus tataravôs vieram.. Essa construção veio de baixo pra cima, o pequeno. Como são muito pequenos, acho que os pequenos estão sendo apoiados nessas novas idéias e iniciativas boas que têm. Pra nós, é gratificante ter sido lembrado por uma coisa assim, que foi uma iniciativa diferente.

P/1 – E o que achou de ter participado dessa entrevista, ter dado esse depoimento pra nós?

R – Olha, pra mim foi muito importante poder expôr o meu produto, a nossa cultura, a maneira da gente produzir, industrializar, como é que se vive nessa região. Envolvendo a estrutura familiar, toda essa base que é a agricultura, né?

P/1 – Sobre tudo a sua história de trabalho, né?

R – Isso. Desde onde veio até onde estamos. Acho que assim, a mesma coisa, é uma comparação com o Banco do Brasil. O Banco do Brasil que veio que nem ele tá hoje. Como tô satisfeito com a minha... E acho que o Banco também se viu nesse ponto, de onde está até hoje, forte e um grande aliado do produtor. O pequeno não pode se queixar, às vezes, digo pro pessoal. “A produção agrícola não pode se queixar, tem o apoio”. E tudo isso se vê, pelo menos nessa região aqui. O senhor vai pro interior, hoje, talvez de tarde, vai para uma parte mais pra fora, pode ver as propriedades, tudo gente de casa nova, carro novo. Tudo isso faz parte de um apoio que vem vindo...

P/1 – Um apoio pra gerar renda...

R – É. Um apoio pra gerar renda. E outra, no município de São Lourenço, uma época tinha a evasão rural, o pessoal tava indo pra cidade. Hoje está sendo o contrário, pessoal tá vindo de fora.

P/1 – Tá voltando pro campo.

R – Tá voltando pro campo. Tava anunciando, ontem mesmo estava escutando, um oferecendo uma casa por um trator, porque ele quer. E conheço bastante gente... Até minha filha. Meu genro trabalha numa empresa de São Lourenço e a minha filha também, trabalha na Prefeitura. Eles têm uma propriedade do meu irmão aqui do lado, querem fazer casa aqui e vir morar aqui também. Pra, no fim de semana, ajudar na produção agrícola e mexer com a terra. Detalhe, é ter a agricultura.

P/1 – Isso tá no sangue de vocês!

R – Tá no sangue [risos]. Às vezes, foge um pouquinho. A filha mesmo não quis saber muito... “Ah, lavoura, lavoura”. Tá, ajudava a plantar amendoim. Só que agora que vai amadurecendo e volta para as raízes de novo. Não adianta, aquilo tá no sangue e continua [risos].

P/1 – Tá bom, Hilmar, muito obrigado pelo seu depoimento, foi muito bom ouvir você.

R – Um prazer ter participado.

P/1 – O prazer foi nosso.

R – Obrigado.