



# **A REPRODUÇÃO SOCIAL DA AGRICULTURA FAMILIAR A PARTIR DA CULTURA DO PORONGO EM SANTA MARIA-RS**

---

Janete Webler Cancelier  
*Universidade Federal de Santa Maria*

Cesar De David  
*Universidade Federal de Santa Maria*

## **Resumo**

O presente artigo apresenta reflexões que possibilitam a compreensão sobre a produção do porongo no município de Santa Maria (RS). Busca-se reconhecer o papel dos agricultores familiares produtores de porongo e os diferentes processos produtivos que compõem essa cadeia. A pesquisa está organizada em um conjunto de procedimentos metodológicos. Inicialmente, leituras que possibilitaram a compreensão sobre o tema pesquisado, para, na sequência, dar-se início à apropriação da produção de porongo no município de Santa Maria. Posteriormente, realizaram-se visitas de campo ao distrito de Arroio do Só, importante área produtora de porongos no Sul do Brasil.

**Palavras-chave:** Agricultura familiar, porongo, cuias, agroindustrialização.

## ***SOCIAL REPRODUCTION OF FAMILY FARM FROM CALABASH CULTURE IN SANTA MARIA-RS, BRAZIL***

---

## **Abstract**

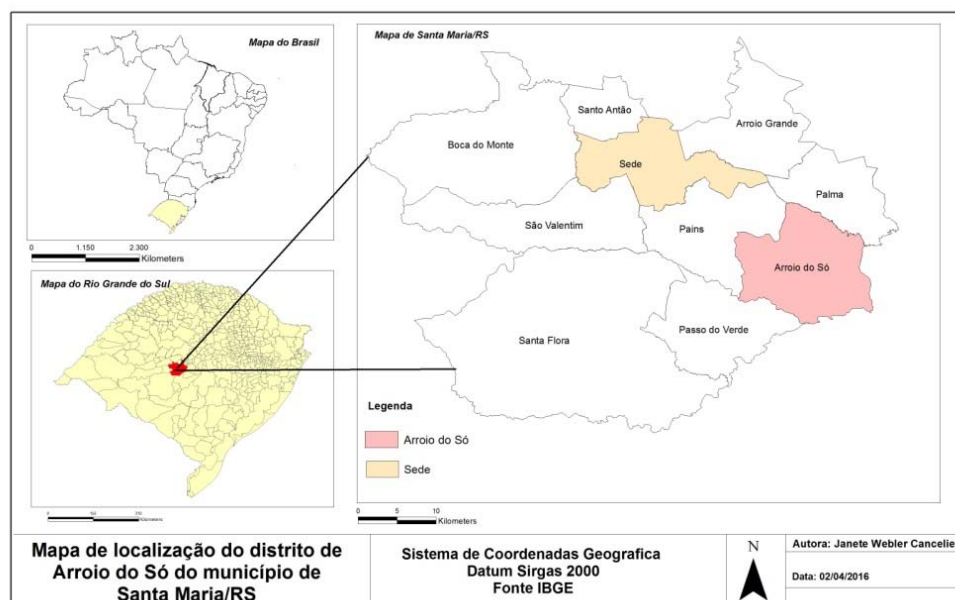
This article presents reflections that allow the understanding of the production of calabash in the city of Santa Maria (RS, Brazil). Thus, we aimed to recognize the role of family farmers who produce calabash and the different production processes that make up this chain. The research was organized into a set of methodological procedures. Initially, readings provided an understanding of the production, and then we focused on calabash production in the city of Santa Maria. Later, we undertook field visits to Arroio do Só, calabash producing area.

**Keywords:** Field-city relations; Rural-urban; territory; territoriality; identity.

## **INTRODUÇÃO**

Este estudo surge no interesse em compreender os processos e fenômenos que giram em torno da produção do porongo (*Lagenaria siceraria*) e da cuia do chimarrão como um produto da agricultura familiar, que perpassa várias etapas de produção e agroindustrialização. Busca-se entender a importância dessa atividade para a reprodução social do referido grupo.

Como área de abrangência elencamos o distrito de Arroio do Só no município de Santa Maria – RS, (conforme Figura 1), visto que este se encontra inserido na região central do Estado do Rio Grande do Sul, a qual se constitui um dos maiores polos produtores de porongo da América. O município participa desse processo como um espaço de produção da matéria-prima (porongo), da transformação do porongo em cuia e de articulação aos demais mercados, via produção e distribuição das cuias.



**Figura 1.** Mapa localização de Arroio do Só.

Os fenômenos estão sendo analisados a partir da década de 1990, visto que neste período, ganham maior visibilidade na área rural, fenômenos como a inserção do agronegócio com a produção da soja, com isso, alteram-se as dinâmicas produtivas do campo brasileiro e sul-rio-grandense. Assim como, a desativação nesta década da linha férrea para o transporte de passageiros entre Porto Alegre/Uruguaiana, a qual possuía uma estação no distrito de Arroio do Só.

A pesquisa se caracteriza pela abordagem qualitativa. Para seu desenvolvimento são utilizados simultaneamente os seguintes procedimentos técnicos: pesquisa teórica, pesquisa documental e pesquisa de campo.

A pesquisa teórica a organização teórico-conceitual permite empreender a proposta da pesquisa e subsidiar a interpretação da realidade percebida. A Pesquisa documental, de fase exploratória, conta com o levantamento de dados empíricos junto a órgãos públicos e associações. Estas informações são acessadas constantemente, paralelamente a pesquisa de campo e a pesquisa teórica. Permitindo o acesso a dados históricos, econômicos, sociais e estruturais, sobre a área de estudo.

As pesquisas de campo ocorreram no ano de 2015, com os agricultores familiares produtores de porongo e as agroindústrias familiares processadoras de porongos/cuias do distrito de Arroio do Só. Período no qual foram aplicados questionários, com questões abertas e fechadas, cuja amostragem buscou dar conta da diversidade de produtores e de produção existentes na área de estudo. Os dados qualitativos foram obtidos por meio da sistematização dos questionamentos realizados em 2015, quando foram obtidas informações mais detalhadas, com seis depoentes qualificados do distrito de Arroio do Só, município de Santa Maria-RS, sendo cinco deles envolvidos com a produção/o processamento/a comercialização de porongos/cuias.

### **PRINCIPAIS RESULTADOS ALCANÇADOS**

No que diz respeito aos resultados preliminares obtidos até o momento destacamos duas abordagens possíveis para o trabalho desenvolvido: resultados teóricos e empíricos.

#### ***Resultados teóricos***

A busca pelo conhecimento do estado da arte referente a processos envolvidos na produção/processamento/comercialização dos porongos/cabaças nos leva a realizar uma pesquisa de cunho teórica. O objetivo é averiguar os estudos realizados até o presente momento, o foco central de cada trabalho, sua contribuição, buscando assim ampliar o domínio sobre o assunto em questão.

As sistematizações feitas indicam uma reduzida preocupação dos geógrafos com a temática, que aparece em alguns trabalhos, principalmente de graduação quando as reflexões sobre o porongo se encontram diluídas em um contexto mais ampliado.

Enfrentamos uma grande dificuldade em encontrar artigos acadêmicos que tratem do tema empírico/teórico. Assim como a total ausência de dados em instituições como a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER), no Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), na Prefeitura Municipal de Santa Maria e Universidades. Prioritariamente a EMATER não dispõem de dados atualizados sobre a produção e o processamento de porongos no referido município. Motivo pelo qual várias das referências de dados são de fontes secundárias. Os trabalhos

encontrados são de natureza agrônômica/técnica não se configurando numa abordagem sócio geográfica a qual nos propomos.

Através de uma busca em bibliotecas, artigos e sites conseguimos encontrar trabalhos que possuem alguma relação com o porongo, os quais estão apresentados sucintamente na sequência.

Whitaker e Davis (1962) são referências na análise das questões referentes a botânica das cucurbitáceas, seu cultivo e utilização. Os estudos introduzem questões referentes a inserção e a origem das espécies cultivadas; a morfologia, anatomia e taxonomia dos cultivares, assim como, melhoramento das plantas, os efeitos dos fatores ambientais sobre o crescimento e desenvolvimento das plantas, a produção de sementes, as doenças e pragas, a colheita, o transporte, o armazenamento, a comercialização, a composição e os usos.

Também merece destaque os estudos de Heiser (1979), o livro da cabaça (*The Gourd Book*), discute a origem e os tipos de cabaças encontrados em todos os continentes, contextualiza como as sementes se espalharam por todos os continentes através da deriva oceânica, fala sobre sua importância e os usos gerais nos mais diferentes contextos e culturas, se apresentando desta forma, assim como, Whitaker & Davis, uma referência internacional aos que se dedicam ao estudo das cabaças.

Quando se trata de temas relacionados as populações dos porongos, a fisiologia das sementes e da planta a referência no Brasil, são os estudos de Bisognin. As pesquisas desse autor são realizadas nos municípios de Restinga Seca e Santa Maria no Rio Grande do Sul. As publicações referentes ao tema iniciaram no ano de 1988 com análises em dez populações de porongo cultivadas na região de Santa Maria. Os últimos dados de suas publicações sobre o tema datam de 2008, contudo, suas pesquisas continuam em andamento.

Estudo bastante semelhante foi publicado por Santos et al. (2010, p.1), embasada em Bisognin, analisa diferentes configurações de cultivo do porongo, testando-se épocas de semeadura, a fim de aumentar a cobertura vegetal do solo, a produtividade e qualidade de frutos.

A tese de Trevisol (2013) discute sobre a Morfologia e fenologia do porongo, também segue na linha de estudos da área agrônômica. Teve como campo empírico a região do Alto Uruguai, se propõem a compreender elementos de ordem agrônômica que possibilitem ampliar a produtividade e qualidade da cuia, como o conhecimento da biologia floral para o melhoramento genético da espécie.

Também encontramos trabalhos em outras áreas do conhecimento, prioritariamente, em design e artes como a dissertação de Lago (2013) do Programa de Pós-Graduação de Artes da UFRGS, propôs a utilização dos resíduos do porongo provenientes do processamento das cuias para a confecção de biojoias. Buscou tratamentos para o porongo que atuem como uma barreira de proteção contra as condições variáveis do ambiente e ao ataque de micro-organismos, prolongando a

vida útil do material, possibilitando a utilização do porongo no design de bijoias (LAGO, 2013, p.18). Trabalho semelhante foi desenvolvido por Medeiros (2012) numa proposta de utilização do porongo como material para o design em superfície.

O trabalho de Mello e Froehlich (2015) traz uma discussão acerca da utilização do porongo para a confecção do artesanato pelo viés da matriz identitária territorial voltada ao consumo turístico. O estudo foi realizado no município de Santa Maria, com artesãos, buscando valorizar um material abundante no local e promover a visibilidade e o reconhecimento do patrimônio histórico e cultural da região central do Rio Grande do Sul.

Recentemente, estão em desenvolvimento estudos que visam a utilização dos resíduos resultantes do processo de produção das cuias de porongo, como o trabalho de Foletto *et al.* (2013). Este estudo está inserido na linha das engenharias e procura avaliar a possibilidade de utilização deste material na remoção de corantes utilizados no tingimento do couro.

Após esta breve contextualização foi possível identificar, a partir dos estudos citados, que ocorrem várias utilizações/ usos para o porongo, os quais, podem ir muito além da confecção das cuias. Contudo, são estudos de cunho acadêmico não estando presentes no cotidiano dos agricultores familiares produtores de porongo. Muito do que os agricultores conhecem e praticam hoje está relacionado a sua vivência e tradição cultural, desta forma, a produção do porongo e a confecção das cuias ainda é o elemento central para as famílias que se dedicam a esta atividade.

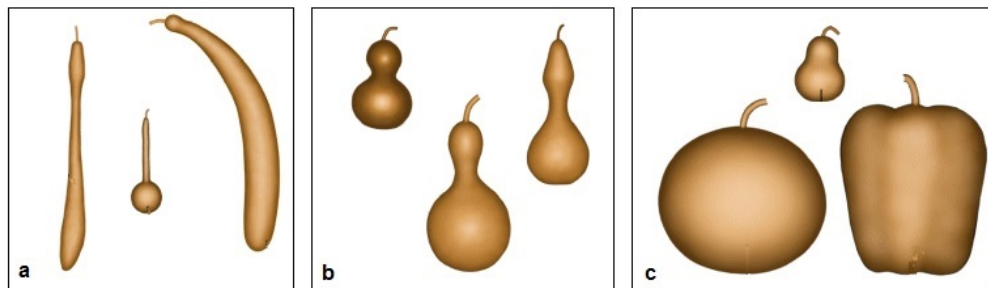
A cuia do chimarrão possui significativo valor simbólico estando praticamente presente no dia-a-dia dos que dividem o hábito. Porém, muitos dos que partilham o costume não tem conhecimento da origem do porongo e dos processos necessários para se chegar a cuia pronta. Ainda que pouco difundida no Brasil, como uma atividade comercial, a cultura do porongo é essencial para a confecção das cuias.

Apesar da pouca visibilidade em nível nacional, o cultivo é importante e representativo para a agricultura familiar do Rio Grande do Sul, visto que, são estes os que produzem os porongos.

Os principais pontos de cultivo de porongos no Rio Grande do Sul estão concentrados em três grandes regiões, a região de Frederico Westphalen, a região central de Santa Maria e a região de Montenegro. O número de famílias que se dedicam a estas atividades é significativo, são mais de 1.100 famílias envolvidas, que tem como primeira ou segunda atividade o cultivo de porongo (MELO, 2015). Além de muitas destas, realizarem o processamento do porongo para a cuia e trabalharem com o artesanato.

Bisognin e Marchezan (1988) afirmam que pouco se conhece sobre a cultura do porongo no Brasil, havendo carência de informações das práticas e manejo do cultivo.

O porongo (*Lagenaria ciseraria*) é um fruto proveniente da planta porongueiro, pertencente a família das Cucurbitaceae, esta família possui 825 espécies, (JEFFREY, 1990), da qual também fazem parte a melancia, melão, abobora. Originário da África e das Américas, pode ser encontrado em praticamente em todos os países, sendo um fruto global (HEISER, 1979). A forma e o tamanho dos frutos são variações morfológicas comuns à espécie (SILVA et al., 2005), como pode ser observado na Figura 2.



**Figura 2.** Diferentes tipos de porongos. a) cabaças longas; b) cabaças periformes para cuias; c) cabaças pequenas.

Fonte: Adaptado de Seedman, 2015.

Os diferentes formatos permitem múltiplos usos, cada cultura atribui um significado/valor específico ao fruto. Na América Latina os porongos cultivados ou silvestres, constituíram objeto muito utilizado pelas nações indígenas, coletores e caçadores, por sua leveza e pelo fato de ser um recipiente natural, encontrados em abundância em todas as regiões (BASTOS, 2010, p.33).

É a matéria-prima para a confecção de cuias utilizadas como recipiente para o chimarrão, bebida típica do Sul da América do Sul (BISOGNIN et al., 2008). Apesar de muitas espécies não serem de origem americana, possui relevante papel para os agricultores familiares do Rio Grande do Sul. (BISOGNIN, 2002). Uma vez que a rentabilidade viabiliza a agricultura familiar, proporciona empregos e renda aos trabalhadores do campo, no processamento e comercialização da cuia e artesanatos (TREVISOL, 2013). O porongo é uma planta rústica, o que reduz os custos para a implantação de uma lavoura (BISOGNIN & MARCHESAN, 1988).

No ano de 2011 a safra do porongo gerou cerca de 11,2 milhões de frutos aproveitáveis no Rio Grande do Sul (GLOBO, 2012). Se configurando como a principal fonte de renda para dezenas de agricultores familiares (SILVA, 2005). O cultivo é diversificado resultando em porongos de diferentes espécies e formatos.

A produção do porongo se apresenta como uma opção de trabalho e sustendo, colaborando na geração de renda do agricultor familiar, assim como, dos demais sujeitos que se encontram inseridos direta ou indiretamente em toda sua cadeia produtiva - a produção/transformação/comercialização. A cultura é a principal

fonte de entrada de renda de muitos agricultores familiares do distrito da Arroio do Só, importante área produtora de porongo de Santa Maria.

A atividade e os processos agrônômicos relacionados ao cultivo dos porongos é ensinada de geração a geração, permitindo que as famílias trabalhem juntas, repassando conhecimentos aos mais jovens, possibilitando a sucessão familiar.

As possibilidades de utilização do fruto são enormes, um mesmo fruto pode ser utilizado para a produção da cuia, para o artesanato, para alimentação de animais com as sementes, adubo ao ser triturado e incorporado no solo, etc.. Somente a parte superior do porongo é utilizada na confecção da cuia, conforme a Figura 3, o restante em média 50% do fruto é descartado.



**Figura 3 - Porongo utilizado para a confecção da cuia.**

Fonte: Trabalho de campo, 2015.

Os porongos cultivados possuem distintas características no que se refere ao formato e ao tamanho. Nem todos possuem as características necessárias para a confecção das cuias. frutos não uniformes resultam num grande volume de material descartado, gerando frequentemente as "montanhas de porongo" que muitas vezes são queimadas. Com a instalação das agroindústrias familiares processadoras de cuias a quantidade de resíduos aumentou significativamente.

Os porongos que não possuem qualidade e a forma adequada para a confecção de cuias podem ser reaproveitados para outros fins, como no artesanato, se transformando em vários objetos derivados, possibilitando a entrada de renda extra para as famílias além de viabilizar a diversidade produtiva.

No distrito de Arroio do Só pouco desse material é utilizado para a confecção do artesanato. As atividades relacionadas ao artesanato são realizadas em horários paralelos aos trabalhos rurais, basicamente pelas mulheres, as peças confeccionadas atendem especificamente demandas do mercado local.

Ao longo do tempo a utilização do porongo nas mais variadas culturas, vem se adaptando a múltiplas finalidades. Dentro de um mesmo país, no caso o Brasil, os usos ocorrem de formas diferenciadas de acordo com a região. No espaço rural da região Nordeste era também aproveitada para confecção das moringas e gamelas. As gamelas se destinavam a finalidades domésticas e as moringas para o transporte de água em viagens, usos não muito comuns na região Sul do País.

Na região Sul do Brasil a produção dos porongos é prioritariamente destinada para a confecção das cuias do mate (chimarrão). Apesar, de atualmente já estarem disponíveis no comércio cuias produzidas de outros materiais como: madeira, porcelana, alumínio, vidro, etc.. No distrito de Arroio do Só a maior ameaça destacada pelos entrevistados diz respeito a essa diversificação de materiais utilizados na confecção das cuias, ainda que todos façam referência ao hábito e sabor diferenciado do mate servido na cuia de porongo.

Muitas das características específicas das cuias como a espessura, (*casco grosso, casco médio, casco fino*), tamanho, formato, etc., dependem das populações (genótipos) dos porongos e da região onde são plantados. Essas características também definem a qualidade e o valor comercial do produto (BISOGNIN et al., 2008).

No Rio Grande do Sul duas espécies de porongueiro se destacam para o processamento de cuias, as que produzem cuias de casco fino cultivadas na região de Santa Maria e as que produzem cuias de casco grosso cultivadas na região noroeste do Alto Uruguai (TREVISOL, 2013).

Estudando a genética das curcubitáceae Esquinas-Alcazar;Gulick (1983) afirmam que o porongo apresenta uma grande variabilidade genética, tanto intrapopulacional quanto interpopulacional. Contudo, ao longo dos anos, a mistura de sementes, e o uso concomitante de várias espécies nas lavouras vem favorecendo a perda da identidade genética de determinadas variedades. Esse processo ocorre quando há o contato entre diferentes espécies nos cultivos, as quais naturalmente se polinizam.

Na região de Santa Maria, os agricultores familiares não utilizam nenhum procedimento científico para a seleção dos frutos que fornecem as sementes para o próximo cultivo. Os frutos são selecionados, na própria lavoura, basicamente pelo tamanho e o formato, sem nenhuma atribuição à planta, ou seja, é uma seleção fenotípica de frutos individuais (BISOGNIN;STORCK, 2000). O conhecimento que possuem é tradicional e histórico, adquirido pelos longos anos dedicados ao cultivo, no qual, entre observações, erros e acertos vão apreendendo e adaptando o cultivo aos imprevistos.



**Resultados empíricos: o lócus da pesquisa**

O distrito de Arroio do Só, no início do século XX, período de auge do sistema ferroviário apresentava uma dinâmica espacial bastante complexa, uma vez que ali estava localizada uma importante Estação Ferroviária inaugurada em 1885, compondo o trajeto Porto Alegre – Uruguaiana, estação essa que foi desativada totalmente em 1996 provocando um refluxo populacional expressivo na localidade. No ano de 1911, a população do distrito era de 4.685 habitantes (RICHTER, 1997) e atualmente possui 1.127 habitantes (IBGE, 2015).

Esse movimento se tornou menos intenso, devido à instalação das seis agroindústrias familiares processadora de cuias, quatro delas montadas e são mantidas pelos próprios agricultores, as quais contratam mão de obra permanente, possibilitando a permanência da população no distrito. O processo de instalação das agroindústrias no distrito iniciou a partir de 1991, contudo o cultivo de porongos é mais antigo, já ocorrendo a mais de 80 anos de acordo com a fala do morador mais antigo do distrito. Os agricultores do distrito têm por tradição plantar porongos, já que está era a planta que fazia o dinheiro para comprar o que não se produzia na propriedade (fala morador mais antigo do distrito).

No que tange a produção agrícola predomina no distrito o cultivo de arroz, soja, porongos e criação de gado. A base econômica do distrito se mantém em torno da produção/processamento dos porongos/cuias, sendo este produto de extrema importância para a geração de renda e trabalho para a população residente no distrito.

Os dados disponibilizados pelo subprefeito, quando de nossa visita ao local, informam da possibilidade de haver 50 agricultores envolvidos com a produção de porongo, cada um destinando aproximadamente 10 hectares para a cultura. Já os dados repassados pela EMATER apontam para a existência de dez agricultores envolvidos diretamente com o cultivo dos porongos.

O número de agricultores não é constante, se altera ano a ano, motivo pelo qual existe uma dificuldade em precisar o número exato. Esse fenômeno decorre da oscilação anual do número de produtores, uma vez que a atividade é viabilizada em alguns anos e em outros, não, pela frequente modificação anual da área e do local da produção, pelo autofinanciamento da produção e pelo avanço da produção da soja no distrito, o qual vem utilizando terras historicamente ocupadas pelos porongos, ocasionando o encarecimento do valor dos arrendamentos.

Esse processo tem ocasionado uma nova dinâmica agrária para algumas famílias de agricultores, as quais passaram a arrendar terras para a produção de porongos nos municípios de Cacequi, Restinca Seca e Formigueiro. A qualidade do solo e o menor valor do arrendamento nestes municípios leva os agricultores produtores de porongo a procurar outros espaços para manter sua produção para além do distrito de Arroio do Só. Porém, somente a produção ocorre nestes municípios, todas as

fases do pré-processamento são realizadas em Arroio do Só. Os agricultores colhem os porongos e transportam toda a produção até suas propriedades, aumentando os custos de produção e diminuindo, conseqüentemente, a geração de renda.

A produção de porongo, ainda que mobilize um número significativo de produtores, pouco interesse tem despertado por parte de agências de pesquisa e extensão, que no momento não prestam nenhum tipo de assistência técnica específica aos produtores, que relatam já estarem acostumados com esse tratamento.

O subprefeito distrital informou inclusive que os produtores não conseguem acessar créditos e financiamentos quando produzem somente o porongo, pois os sistemas bancários desconhecem a atividade e não atribuem valor a mesma. Os agricultores consideram isso inaceitável, pois o Rio Grande do Sul é onde a cultura do chimarrão é intensa.

Apesar de todos os obstáculos relacionado à invisibilidade tanto de acesso a créditos, quanto a assistência técnica de pesquisa e extensão, o plantio do porongo e seu processamento no distrito de Arroio do Só se mantém, concentra um grande número de famílias envolvidas desde o cultivo até a transformação do porongo em cuia. O trabalho com o porongo é uma atividade de geração de renda que pode possibilitar a permanência dos agricultores no campo.

Os agricultores colhem em média de 6.000 a 10.000 mil porongos por hectare. Essa diferença ocorre pelo tipo de terreno em que as mudas são plantadas, a qualidade do solo e o clima. O fruto não tolera baixas temperaturas por isso é plantado no final do inverno. A produção do porongo exige solos mais pedregosos, com melhor drenagem onde ele consegue se estruturar (BERNICH, 2013).

O cultivo emprega muita mão de obra em razão de várias fases do processo produtivo ocorrer de forma manual, pouco se utiliza maquinários, exceto algumas máquinas adaptadas pelos próprios agricultores (Figura 4). O plantio é feito pela família, a maior presença da mão de obra temporária e ocorre no período da colheita e para levar a matéria prima até as residências dos agricultores, locais onde recebem o pré-processamento.



**Figura 4 - Equipamento adaptado pelos agricultores de porongos.**

Fonte: trabalho de campo, 2015.

Na ocasião do trabalho de campo foi possível constatar a utilização de um trator adaptado para o plantio das sementes de porongo. O plantio ocorre nos meses de agosto e setembro, podendo se estender ao mês de outubro.

Quando fomos visitar a lavoura chamou-nos atenção o fato do solo, com revelo acidentado, estar totalmente descoberto em um período de fortes e constantes chuvas. O produtor reconheceu que isso pode comprometer a sua estrutura, pois o escoamento provoca erosão e lixiviação. Apesar do manejo e do cultivo ser relativamente simples e a cultura bem rústica existe a preocupação em manter o solo. A erosão e a perda de solo fértil é um fenômeno que vem se intensificando no distrito.

A produção do porongo é combinada com outras atividades agrícolas, como o cultivo de arroz, soja e milho, contudo o porongo é a principal atividade que possibilita a entrada de renda para a família.

A colheita ocorre nos meses de março a maio. O período pós colheita, quando da secagem, demanda cuidados pois é comum o porongo encolher ou retorcer, inviabilizando a comercialização. Todos os frutos colhidos são levados às propriedades dos agricultores, locais onde ficam armazenados ao lado da residência, cobertos por lonas pretas, aguardando o início da fase do pré-processamento.

No que tange a transformação da matéria prima identificamos previamente dois níveis de processamento.

- 1) Os que produzem ou não o porongo e fazem o pré-processamento, que compreende o corte longitudinal do mesmo com a retirada da poupa e das sementes, conforme Figura 5.



**Figura 5.** Imagem do porongo após corte longitudinal e extração das sementes. Fonte: Trabalho de campo, 2015.

Ainda realizam a secagem dos porongos em esteiras de taquara ou arame para não rachar e sair o cheiro típico, conforme Figura 6. Na sequência lixa-se a aba ou bocal e seu interior deixando-a lisa.

Ao final dessas fases tem-se as cuias semi-processadas conforme a Figura 7, denominadas de cuias brutas, as quais são enviadas às agroindústrias familiares processadoras de cuias para receber os mais variados tipos de acabamentos finais.



**Figura 6.** Porongos secando nas esteiras.  
Fonte: Trabalho de campo, 2015.



**Figura 7.** Cuias semi-processadas para acabamento final.  
Fonte: Trabalho de campo, 2015.

No ano de 2015 os agricultores entrevistados comercializaram a unidade de porongo pré-processado (corte transversal e sem as sementes) por valores que oscilavam entre R\$ 1,10 a R\$ 1,50. A diferença esta relacionada a qualidade da matéria prima, tamanho e formato.

No que tange ao segundo nível de processamento da matéria prima observamos a existência de produtores que:

- Produzem ou não o porongo, podendo ou não fazer o processamento preliminar já descrito no item anterior; realizam a finalização/adorno da cuia que compreende as etapas informadas pelo proprietário, bem como a comercialização.

Quando de nossa visita ao local, fomos impedidas de fotografar as diferentes fases do processo de transformação das cuias nas agroindústrias. Isso ocorreu em razão do temor dos depoentes de produzir provas contra si, pois o Ministério do Trabalho e Emprego –MTE, havia realizado inspeções na semana anterior apontando uma série de inadequações técnicas que implicou na autuação e fechamento de uma agroindústria. Desta forma, apresentamos uma descrição detalhada acerca do processo com base nas informações prestadas pelos entrevistados.

A manufatura das cuias envolve primeiramente a uniformização do tamanho da aba, centralização da mesma, lixamento da parte interna, colocação do bocal de alumínio (em alguns modelos). Na sequência a fase de adorno com a gravação, tratamento externo com ácido e maçarico, de modo a gerar diferentes tonalidades, de vermelho escuro, marrom claro e até preto com auxílio de equipamentos adaptados para cada finalidade.

Grande parte das cuias são finalizadas usando cera em um polidor com motor de alta rotação, para dar realce e brilho uniforme e natural na cuia, a partir da Figura 8 é possível visualizar as cuias após esse processo.



**Figura 8.** Cuias polidas com cera. **Fonte:** Trabalho de campo, 2015.

O fluxo de atividades do processo de transformação, no caso da manufatura de cuias para chimarrão, não é muito complexo. Existe uma relação de tarefas a serem cumpridas obedecendo à ordem das encomendas. A partir do momento que chega a matéria prima, a cuia bruta, é encaminhada para confecção de determinado desenho de superfície e acabamento, conforme a demanda (encomenda).

Das técnicas utilizadas com as cuias trabalhadas destacamos: Gravada com broca – efeito de baixo relevo com possibilidades de diferentes traços, texturas e principalmente linhas (curvas e retas); Queima com maçarico - gera tons de preto; Queima com maçarico após passar ácido – gera tons de vermelho; Aplicação de massa – gera tons de branco (parecido com rejunte); Couro natural - forradas, costuradas e também pirografadas; Couro estampado – possibilidade de logomarcas e desenhos; e Durepóx – gera desenhos em alto relevo, texturas, linhas e colagens (de pedras, areias e outros materiais). Todas essas técnicas resultam em cuias com diferentes acabamentos e tonalidades como pode ser visualizado na Figura 9.



**Figura 9.** Modelos de cuias com diferentes acabamentos.

**Fonte:** Trabalho de campo, 2015.

A comercialização das cuias é feita diretamente pelos gestores das unidades de produção, não havendo a figura dos intermediários. As agroindústrias vendem para o atacado e varejo, sendo os principais compradores do mercado interno redes comerciais de todo o Rio Grande do Sul, do oeste de Santa Catarina e Paraná. Quanto ao mercado externo, é acessado de forma indireta, as cuias são enviadas a Bagé, Uruguaiana e Santana do Livramento, a partir desses espaços são comercializadas com o Uruguai e Argentina.

O escoamento dessa produção, de uma agroindústria em torno de 120 mil cuias ano, ocorre através de transportadoras, sendo que esses custos são suportados pelos compradores. Também em alguns casos a venda direta ao consumidor – geralmente visitantes que se dirigem ao distrito. Em alguns momentos do ano ocorre venda direta ao consumidor na Feira da Economia Solidária e no Pátio Rural, quando produtores do distrito expõem seus produtos.

O Pátio Rural de Santa Maria é um evento realizado pela Prefeitura de Santa Maria, por meio das secretarias de Desenvolvimento Rural e a de Desenvolvimento Econômico Turismo e Inovação. É um espaço para a comercialização produção rural e agroindustrial dos produtores rurais de Santa Maria. No ano de 2017 foram realizadas duas edições (PREFEITURA DE SANTA MARIA, 2017).

Com o passar do tempo, a produção de porongos se ampliou, principalmente a partir da instalação das agroindústrias de cuias. A garantia e a facilidade da venda de toda a produção é fator determinante para o aumento do cultivo, assim como o crescimento, informado pelos entrevistados, do hábito de consumo do chimarrão, visto que referem que até algumas décadas esse consumo era centralizado nas áreas rurais, ao passo que hoje cresce nas áreas urbanas. Nesse sentido, pode-se afirmar que há um potencial de crescimento da demanda pelas cuias e, conseqüentemente, do cultivo dos porongos.

### **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Ao final desse trabalho, destaca-se a importância do presente estudo, não somente para que se pudesse exercitar temáticas e metodologias em debate na academia, mas, principalmente, pelo fato de se aproximar as questões teóricas com uma atividade produtiva marcada por uma invisibilidade institucional, que faz com que a atividade seja pouco conhecida fora do referido distrito.

Surpreendeu o fato de que a importância material e simbólica da produção de porongos e cuias no distrito de Arroio do Só no que diz respeito à área produzida e também ao total estimado de produtores não mobiliza estudos e reflexões de ordem acadêmica não só na área agrônômica quanto das ciências sociais e agrárias.

A produção/o processamento do porongo, combinado a um conjunto ampliado de outras atividades agrícolas, para-agrícolas e não agrícolas, como ocorre no local de estudo, pode ser identificada como uma importante estratégia de reprodução para a agricultura familiar camponesa.

Os elementos preliminares disponibilizados na investigação permitem o exame dos resultados econômico-financeiros dos volumes de produção e de vendas e a participação no mercado e outros fatores, indicando a importância da atividade para a economia do distrito e do município.

Os proprietários das agroindústrias e também os produtores de porongo referem um nível de satisfação acentuado com a atividade que parece gerar uma renda importante, ainda que nenhum deles tenha informado efetivamente valores.

No mais, a cuia possui significativo valor simbólico, estando praticamente presente no dia a dia dos que dividem o hábito de consumir o chimarrão. Porém, muitos dos que partilham o costume não têm conhecimento da origem do porongo e dos processos necessários para se chegar à cuia pronta. Ainda que pouco difundida no

Brasil como uma atividade comercial, a cultura do porongo é essencial para a confecção das cuias, prioritariamente no sul do Brasil.

## REFERÊNCIAS

BASTOS, M. A. B. **Poética da Cabaça**: fruto de tradição, arte e comunicação. 2010. 192 f. Dissertação (Mestrado em Artes) - Universidade Estadual Paulista, São Paulo, 2010.

BERNICH, E. **Usado para fazer cuias porongo é transformado em obras de arte**. Entrevista cedida ao Campo e Lavoura. 2013. Disponível em:

BISOGNIN, D. A.; MARCHESAN, E. Avaliação de algumas populações de porongo *Lagenaria siceraria* (Mol.) Standl, cultivadas na região de Santa Maria, RS. **Revista do Centro de Ciências Rurais**, Santa Maria, v. 18, n. 34, p. 201-207, 1988.

BISOGNIN, D. A.; STORCK, L. Estimativa dos componentes de variância e herdabilidade para formato de fruto em porongo *Lagenaria siceraria* (Mol.) Standl **Ciência Rural** vol.30 no.4 Santa Maria July/Aug. 2000, p. 1-6.

BISOGNIN, D.A. et al. Germinação e propagação in vitro de porongo. **Revista Ciência Rural**, v.38, p.332-339, 2008.

BISOGNIN, D.A. Origin and evolution of cultivated cucurbits. **Revista Ciência Rural**, v.32, n.4, p.715-723, 2002.

ESQUINAS-ALCAZAR, J.T.; GULICK, P.J. **Genetic resources of cucurbitaceae**. Rome: IBPGR secretariat, 1983, 101 p.

FILHO, A.B.O. **O cultivo de cabaças em Piracanjubá-Goias**. Entrevista cedida a Janete Webler Cancelier. 2015.

FOLETTTO, E.L.; et al. Adsorption of leather dye onto activated carbon prepared from bottle gourd: equilibrium, kinetic and mechanism studies. **Water Science and Technology**, v. 67, n. 1, p. 201-209, 2013.

GLOBO. **Colheita do porongo termina com ótimos resultados no RS – 31/05/2011**. Disponível em: <[www.g1.globo.com/economia/agronegocios](http://www.g1.globo.com/economia/agronegocios)>. Acesso em: 20 jul. 2012.

HEISER, C .B. **The Gourd Book**: a thorough and fascinating account of gourds from throughout the world. Norman: University of Oklahoma Press, 1979. 235p.

IBGE. **População total de Arroio do Só**. Disponível em< [www.sidra.ibge.gov.br](http://www.sidra.ibge.gov.br)> Acesso em 20/05/2015



JEFFREY, D. Appendix: an outline classification of curcubitaceae. In: Bates, D, M.; ROBINSON, R. W. ; JEFFREY, C. **Biology an utilization of de curucubitaceae**. Ithaca and London: Cornell University, 1990. p. 449-463.

LAGO, T. E. da R. **Caracterização e impregnação polimérica do porongo (lagenária sicerária) visando a aplicação no design em biojóias**. 2013. 91 folhas. Dissertação (Mestrado em design). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2013.

MELLO, C. I.; FROELICH, J.M....Revista **Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional**. Taubaté, v.11,n.2,p. 170-191, mai-ago/2015.

MELO, I.B. de. **Emater auxilia produtores e artesãos de porongos no interior do RS**. (vídeo). Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=ea-vLg5n2U>  
Acesso em 12 nov. 2015

PREFEITURA DE SANTA MARIA. **Prefeitura lança edição 2017 do Pátio Rural**. disponível em < <https://www.santamaria.rs.gov.br/noticias/14996-incentivo-a-producao-local-prefeitura-lanca-edicao-2017-do-patio-rural-de-santa-maria>>  
Acesso em: abril de 2017.

RICHTER, E.,I.,S. **História social de Arroio do Sol**. Santa Maria, Universidade Federal de Santa Maria, 1997

SANTOS, D. B.;PETRYL. C.;BORTOLUZZI. E. C. Cobertura de solo e produção de porongo sob diferentes configurações de cultivo. **Ciência Rural**, Santa Maria, v.40, n.3, p. 527-533,mar, 2010.

SEEDMAN. **Gourd Seed**. 2015. Disponível em: <<https://www.seedman.com/Gourds.htm>>. Acesso em abril de 2017.

SILVA, A. L. L. **Germinação in vitro de sementes e morfogênese do porongo (Lagenaria siceraria (Mol.) Standl.) e mogango (Curcubita pepo L.)**. 2005. 61 folhas. Dissertação (Mestrado em Agronomia) – Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria/RS, 2005.

TREVISOL, W. **Morfologia e fenologia do porongo: produtividade e qualidade da cuia**. 2013. 64 folhas. Tese (Doutorado em ciências)- Universidade de São Paulo, Piracicaba, 2013.

WHITAKER, T. W.; DAVIS, G. N. **Cucurbits: Botany, Cultivation and utilization**. New York, Interscience, 1962.

Contato com o autor: Janete Webler Cancelier <janetewc@gmail.com>

Recebido em: 15/03/2018

Aprovado em: 24/03/2019