

# CONVERSAS

Entrevista concedida, por Lia Sousa, integrante da Universidade Aberta à Terceira Idade (UNATI), através de uma roda de conversa cedida ao grupo PET História Unicentro, no dia 21 de dezembro de 2021.

**Silvia Gomes Bento de Mello:** Hoje estamos com um tema bastante gostoso, que são as comidas natalinas. Acho que todo mundo possui lembranças de natal, é uma festa muito incorporada na nossa cultura. Todo mundo possui lembranças de comidas natalinas, que são muito tradicionais, e costumamos repeti-las todos os anos. Eu queria pedir para Lia falar um pouco de sua alimentação natalina.

**Lia Sousa:** Boa tarde professora, alunos, pessoas lindas. Na realidade, eu sou nordestina né. Os nordestinos, desde de criança a nossa infância foi diferente, porque hoje está tudo muito modernizado, mas a gente ainda tem muitas raízes e muitos costumes que ficam na alma. As comidas de natal hoje já têm umas *modificaçõeszinhas*, mas por muitos anos elas não pareciam comidas de natal [risos]. Olhando bem direitinho, depois que eu saí do Nordeste, eu vi que o povo gosta é de peru, bolo, aquelas saladas de maionese, salpicão, coisas muito diferentes.

Muito diferentes, porque na nossa casa geralmente a gente matava um bode no natal - aquele bode tinha que ser o bode cevado, bem gordinho - aquele bode *nóis aproveitava* tudo, principalmente a buchada, que era o prato principal, como se fosse o peru. Da carne de bode era feito uns guisados, naquelas bandejas de guisado, que não eram assados, eram cozidos no molho: fazia a carne de bode bem temperada com açafrão, pimenta do reino, alho, óleo de coco e colocava bastante coentro, cheirinho, daquelas sementinhas ou pimentinhas da terra. A pimenta que eles mais gostavam é aquela pimenta bode que é cheirosa, pimenta de cheiro, pimenta do amor, aquelas pimentas rabo de galo. Cortávamos todos esses tipos de pimenta, todos aqueles temperos e fazíamos aqueles pedaços de *tudinho cozido* com bastante colorau.

Muitos deles colocavam coco ralado. Aqui no Paraná, nessas regiões, o coco ralado está na família dos doces, mas para nós nós, usamos o coco ralado com salgado. Então, na carne de bode ia o coco ralado. Galinha eles gostavam muito também e o peru, se matasse o peru, ia na mesma maneira: fazia o *guisadão*. E colocava na mesa o arroz, alguns faziam o arroz à grega ou o arroz temperado, mas o nosso arroz era diferente, o nosso arroz era com bastante pimenta do reino. Por incrível que pareça, para as comidas de festa você matava a galinha, limpava aquelas tripinhas tudinho, cortava miudinho, fritava com bastante condimento e colocava no arroz. E com bastante colorau, parecia bacon. Mas o povo do interior ou o povo da cidade, todos faziam esse tipo de coisa, todas as casas comiam igual.

De doce geralmente faziam o bolo de abacaxi ou bolo de laranja. Lá tinham as laranjas da terra, muito azedas. Já na Bahia tinham as laranjas mais docinhas. Faziam bolo de laranja, bolo de milho. O refresco *nóis fazia* um refresco natural. *Nóis fazia* um aluá, um pote grande de barro, *nóis enchia* aquele pote de água, aí pegava o milho, sequinho e debulhadinho, colocava num taxo esquentava aquele milho. Jogava naquele pote cheio de água, aquele pote de barro era mais ou menos quase uns 18/20 litros de água ou mais, então aquele pote deixávamos dois dias aquele milho. Passando-se aqueles dois dias, você colocava cravinho, erva-doce, gengibre, rapadura, farinha de mandioca - um punhado de farinha de mandioca - e mexia; depois coava e o povo tomava. Quem tinha geladeira, fazia geladinho, já os que não tinham colocavam o copo dentro do barro geladinho e aí servia aquelas jarras com as comidas, isso no natal.

Era muita carne de bode: buchada de bode, sarrabulho. Sarrabulho é uma coisa muito delícia: é fígado do bode cortado tudo miudinho. Parece sarapatel porque tem o *sarapaté* que o pessoal chama de sarapatel que - eu nunca vi chamar sarapatel - que é o fígado, o coraçãozinho do bode, e também aquelas partes vermelhas do bode. Tudo cortadinho, bem temperado com bastante pimentinha e tudo feito um guisadinho. Esse é o sarapatel. Agora o sarrabulho é só o fígado, que também se faz cortadinho. Isso era comida de natal, comida boa.

Porque aqui tem pessoas que não podiam comprar o peru, mas agora tem opções maravilhosas, como o galinhão né? De natal aquele *galinhão*, chama até de *chester* né? Menina é uma maravilha. Compraram o galinhão e fizeram na janta de natal, mas o povo que não podia comprar o bode, porque nós tínhamos bastante lá em casa e o pessoal achava que nós era rico sabe? Dizia assim na casa do seu João: “irmão João tem até telefone, os caras são ricos” porque naquela época quem tinha telefone era rico.

Aqui em casa chegou um rapaz disse assim “irmã me dê um pratinho de comida”, e eu disse “meu filho eu vou dar!”. Tão sujinho o bichinho, fiquei com tanto dó. Eu trouxe a comida e quando fui dando o telefone tocou e ele disse “só um instantinho irmã”, catou o telefone do bolso - *uma chibata* de um celular - que era uma maravilha sabe? Pegou o celular e atendeu e aí eu disse “que coisa maravilhosa, na minha infância quem tinha telefone era chamado de rico, hoje está o acesso tal qual todo mundo tem internet”.

Todo mundo tem oportunidade, está bom demais, mas naquela época não era todo mundo que podia comprar um bode. Quem não podia comprar o bode pegava uma galinha mesmo aproveitava tudo. Aproveitava a tripinha da galinha, aproveitava o papinho da galinha, aproveitava tudo e fazia uma farofa. Essa farofa levava antigamente os que iam viajar e não tinham dinheiro para o restaurante. Hoje, se a gente não tiver dinheiro para restaurante, tem o cartão. Passa o cartãozinho sem vergonha. Naquela época não tinha nada de cartão, se não tivesse dinheiro

então o que você fazia? Na minha terra, pegava e levava um cuscuz, às vezes um pedaço de queijo, rapadura, levava essas coisas para comer na estrada.

Comida de natal, a farofa de galinha que você pega a galinha corta, frita, cozinha á e depois *bota* aquela farinha, tempera gostoso e coloca nas latas para comer na estrada. Essa é a comida de natal, aquela farofa nas casas das pessoas mais simples, que sempre guardavam uma galinha para comer no natal e fazer para gente comer aquele prato de farofa com aqueles pedaços de carne: isso é comida de natal.

E o doce? Aqueles mais pobres comiam mungunzá. Era mungunzá a história. Todo mundo tinha uma panelada de mungunzá. Até hoje, as meninas ainda agora estavam conversando, “vamo fazer um mungunzá para comer na casa de Chiquinha? Não é lá na casa de Toinho? Ou então de Maria, vamo comer o mungunzá lá? ”. O mungunzá menina, é a canjica. A canjica daqui é o mungunzá lá, mas só que eles temperam com rapadura, castanha de caju. Hoje é tão difícil, as coisas são tão caras né. Mas se você ver a pessoa vai dizer que a irmã Lia é tão mentirosa, como que pode você acreditar que lá em casa a gente assava a castanha, eram latas e latas de castanha, assava a castanha jogava areia da praia em cima e depois quebrava aquelas castanhas tudinho e enchia aquelas latas para fazer as comidas e principalmente o mungunzá. O mungunzá era feito com castanha de caju, rapadura, leite de coco. E o leite usado, já que falo tanto em bode, era o leite de cabra. A minha vó - a minha vó rapaz era tão linda - [risos]. O jeito da minha vó, ela fazia queijo, e eu também sei fazer o queijo de cabra, o queijo, queijinho, azulzinho, ele fica azulzinho, meio transparente, é o queijo de cabra. Hoje as pessoas falam queijo de cabra, é coisa caríssima né? Coisa muito fina.

Pois assim eram as comidas do nosso natal. Assim era o nosso natal. Aqui tem amigo secreto. Lá na nossa época não tinha amigo secreto, você comprava presente para todo mundo ou então não comprava para nenhum. Fazer uma coisa para todo mundo igual. As crianças não esperavam papai Noel de jeito nenhum. Porque era tão esquisito aquelas histórias, que a gente mal esperava que o papai Noel compraria as coisas e daria para nós. E era tudo como muito fartura, muito abençoado. As pessoas falam sempre “no Nordeste é tudo difícil”. E eu vou lhe dizer: eu trabalhei na Asa Branca que era uma fartura. Na Asa Branca vinham navios e navios de mercadoria de todo canto. Eu trabalhei uns 17 anos no Pão de Açúcar, eu trabalhei na Asa Branca, e vinha aquele montão de comida, e era distribuído para todo mundo.

A dificuldade era a água para cozinhar, era a água para fazer. Mas se fosse naquelas casas, todo mundo tinha comida. E de jeito nenhum morria de sede, tinha água, tinha os caminhões pipa que distribuíam água, vinham os caminhões, pegavam o povo do interior e traziam. Eles tinham um nominho feio que chamavam aquelas pessoas, chamavam de *afrajelado*, que eram os *afrajelados da seca*. Aqueles povos eram

aparados, então não vi nenhum nordestino durante o tempo que morei lá, morrer de sede ou de fome. O gado, muitas vezes, alguns que tinham dificuldade ao acesso d'água, até que passavam mal. Mas as pessoas exageram muito, vai no Nordeste para ver que beleza! Sabiam que todas as operadoras de caixa falam dois idiomas? Todo mundo estuda, todo mundo trabalha para atender os turistas. As praias são cada qual mais linda, todos tem educação para atender bem o povo, bordado, coisa boa.

Aí você diz assim: “mas irmã Lia, eu vou no Nordeste só compro coisa cara”. Se vocês forem comigo, vocês vão encontrar *uns becos* que vendem coisa barata. Eu não sei aqui o que é beco, mas beco lá é coisa que vende coisa barata, da fonte. Ali tem tipo umas Rua Augusta da vida. A Liberato Barroso, em Fortaleza, tem a Pessoa Anta, que são os bairros mais *elevadinhos*. Você compra uma toalha bordada ali hoje, você vai comprar por uns quatrocentos reais, se você for no beco você compra por cem, oitenta. Um vestido bordado daquela coisa mais linda, você vai comprar por uns trezentos reais, ali pelo José de Alencar, vocês vão comprar muito caro, mas se vocês forem nos becos, vocês compram bem barato. Então é assim, a gente vive bem lá no Nordeste e aqui também. Mas irmã Lia, você comeria bode agora no natal? Se tivesse a gente comia, né? Mas eu vou comer é peru, agora eu sou paranaense. Menina, *oxente!* Eu sou paranaense [risos]. Deus abençoe.

**Sílvia Gomes Bento de Mello:** Lia, você é ótima. Eu queria perguntar se existe alguma coisa do natal, da sua infância ou enfim, da comida que você de alguma maneira come hoje ou não. Tudo é diferente aqui no Paraná mesmo e também essas receitas parecem ser muito demoradas. Vocês ficavam dias fazendo e preparando essas comidas de natal? Porque me pareceu que são comidas muito demoradas de se preparar.

Lia Sousa: Não *fia*. A gente matava o bode antes de amanhecer. De tarde já estava tudo pronto, tinha até linguiça pronta. Todo mundo se reunia e fazia. Você juntava o toucinho porco, aquela gordura de porco e moía tudo com a carne de bode. Fazia linguiça e ficava o gosto de linguiça e você jurava que era de porco, mas você pode comer no Nordeste e vai comer linguiça de bode pensando que é linguiça de porco. Tudo é de bode porque tem uma produção né. E você me perguntou se hoje eu faço isso: faço de vez em quando, não todo dia. Eu faço cuscuz, tapioca, essa semana eu fiz acarajé. Coisa boa. Então a gente vai fazendo as coisas conforme vai achando no mercado. Vamos fazendo e não esquecemos da terrinha. Agora eu vou assar as coisas, fazer as coisas no natal, mas eu também vou fazer o mugunzá, vou fazer as coisinhas da terra. Aqui tem também. É bom.

**Sílvia Gomes Bento de Mello:** Sim, cuscuz é bom demais. Comida baiana é uma delícia. Alguém quer perguntar alguma coisa pra Lia?

**Baraque Belemer:** Quero perguntar se você tem algum prato que você gosta muito de fazer você tem que adaptar, porque você não encontra o ingrediente aqui no Paraná?

**Lia Sousa:** Pois é. Isso que eu faço. Hoje eu fiz baião de dois. O baião de dois eu tenho uns empórios aqui que tem os feijões, mas são muito caros. Então eu faço com feijão branco. Faço baião de dois com feijão branco e fica a mesma coisa, porque o importante é o tempero. Se você for procurar devagarinho, tem manjeronas tem tanto temperos daqueles. Você vai fuçando ali e vai achando aí como você já sabe misturar um com o outro aí fica o gosto de casa. Então aqui no Paraná é fácil demais fazer comida nordestina porque tem tudo, tem até nordestino aqui, eu [risos].

**Maria Regina Vargas:** Lia, você é ótima comunicadora. Muito obrigada. Deu até vontade de comer buchada de bode, quem sabe um dia.

**Lia Sousa:** Eu faço eu faço buchada de bode. Faço bem feito mesmo e tem que ser limpo na hora. Matou o bode, já corre limpar tudo para não fazer a fermentação. Você já limpa tudo bem limpinho e já tempera. Aí daqui a pouco já vai terminando de fazer e já vai colocando no fogo e o cheiro já vai no meio do mundo aí de noite já janta [risos].

**Maria Regina Vargas:** [risos]. Está bom, obrigada.

Entrevista concedida, por Maria Lioba, integrante da Universidade Aberta à Terceira Idade (UNATI), através de uma roda de conversa cedida ao grupo PET História Unicentro, no dia 24 de abril de 2022.

**Márcia Tembil:** Gostaria de começar falando Lioba? Você que já teve as experiências das outras falas? Já sabe como funcionam as nossas conversas. Vocês que não conhecem a Lioba ainda, tem a oportunidade de saber um pouquinho sobre ela... Se você puder repetir Lioba... De onde você veio. Ela teve uma história de imigração que é importante ressaltar como se deu a fixação da família em um determinado território. Eu me lembro das receitas que vocês tiveram que adaptar por causa da ausência de alguns ingredientes aqui no Brasil. A história da mandioca [risos]. Então, nos conta um pouquinho sobre isso e sobre a sua constituição familiar. Como era a sua família – pai e mãe – sua rede familiar? E de uma forma geral, contar um pouquinho da sua própria história.

**Maria Lioba:** Então, eu sou de família de origem alemã. Meu pai veio da Alemanha em 1938, já minha mãe veio em 1939. Eles se casaram aqui no Brasil... São os únicos familiares meus que vieram para cá... Outros todos, ainda continuam lá na Alemanha, uns vivos outros não. Nós sempre convivemos com diversos elementos de origem alemã. Eu tenho muitas lembranças do meu pai, era uma pessoa muito culta. Ele era professor, inclusive veio para o Brasil para,

naquela época, ser professor em uma colônia de alemães – alemães católicos – que se formou na região. Porém ele ficou no cargo até o começo da Segunda Guerra Mundial, a partir daí ele foi proibido de continuar dando aulas. Aí ele foi obrigado a começar outro ofício. Nós líamos muito... nós éramos obrigados a ler muito, mas ler em alemão. O meu pai tinha uma biblioteca enorme. Na comunidade onde nós crescemos tinha uma biblioteca, onde todos os domingos... Após o culto... Buscávamos um livro. O meu pai nos acompanhava na biblioteca para dizer se o livro que emprestássemos, ia ser bom para nós. No próximo domingo, nós devíamos devolver o livro emprestado. Junto a esse livro que nós líamos individualmente durante a semana, o pai ainda lia para nós. Então essa é uma lembrança muito bonita que eu tenho do meu pai. Quando chegava à noite, nós sentávamos todos juntos para ouvi-lo ler para nós. Éramos oito irmãos, eu sou a sétima filha. Sentávamos todos ao lado dele: dois no colo do pai e ele lendo. Ao final ele dizia “agora terminou! [batendo palmas] Vamos! Vamos! Para cama!”. E a gente: “aaaa [som de reclamação]”. Igual as novelas hoje quando terminam, e a gente fica triste. Então essas são lembranças que tenho dessa parte cultural da minha família. Logo que eu aprendi a ler, escrever... a traduzir... Sem ter aulas de alemão em uma escola, eu fui morar alguns anos na Suíça. Quando cheguei à Suíça logo fiz uma entrevista com o diretor de um hospital. Ele logo me contratou como sua secretária executiva. Ele falou para mim: “Olha eu nunca vi uma pessoa nascer, crescer no Brasil e falar e escrever tão bem em alemão”, então isso foi graças aos ensinamentos dos meus pais, que sempre levaram isso bastante a sério. A respeito da alimentação, então já falei da outra vez, de que... A minha mãe teve que adaptar muitos pratos, por exemplo, lá na Alemanha se usavam nozes... E... E aqui no Brasil tinha que ser substituído pelo amendoim. Alguns ingredientes tinham que ser diferentes, mas ela conseguia adaptar, conseguia fazer as receitas exatamente como a minha avó fazia na Alemanha. Como a minha tia fazia... Adaptando as receitas. Eu lembro que fiz uma vez para compartilhar na UNATI, eu fiz um bolo de amendoim, que originalmente não é de amendoim. Ele se chama *frankfurt kerangs*. O que é *Frankfurt*? Uma das grandes cidades da Alemanha. Já *kerangs* quer dizer círculo, porque ele é feito naquela forma redonda, com um buraco no meio... Onde fica um círculo. Eu aprendi com a minha mãe a fazer com amendoim, e fica delicioso. Então são muitas outras coisas assim... Por exemplo... Na Alemanha se come muita batata inglesa se faz muito carne com molho... Stroganoff. A minha mãe também teve de adaptar estas receitas que tinham batata, pois logo no início, quando vieram não havia batata inglesa, mas sim, a mandioca. Minha mãe tinha de cozinhar a mandioca, fazer aquela carne com o molho, como era o costume, e assim comer a carne com mandioca. Ela sofreu um pouco no começo, porque ela não gostava de mandioca. Para falar verdade não era um sabor que ela fosse acostumada, mas a mãe fazia muitas receitas boas. A minha mãe voltou várias vezes a Alemanha, os irmãos dela de lá sempre pagavam passagem para ela poder

ir visitá-los. Geralmente nos intervalos do nascimento de um filho e outro. Ela ia e ficava dois ou três meses. Quando minha mãe ia para lá, era o pai que ficava cuidando de nós, e os irmãos mais velhos também. Aí quando ela voltava, trazia varias delícias e os temperos que ela era acostumada utilizar antes de vir para cá. Então a gente tinha um estoque para praticamente um ano, tínhamos aqueles temperos de sabores bem típicos da Alemanha. Naquele tempo já se plantava a batata inglesa, já se tinha uma produção, então a mãe já podia fazer (suspiro) algumas receitas. São lembranças muito bonitas. Ah! Outra coisa que eu falei – e até já dei o convite – no nosso grupo que nós íamos lá para a... *OKTOBER*... Para Itapiranga... O berço da *Oktoberfest*. Muitos pensam que o local de origem é Blumenau, mas o berço é realmente lá... Naquela pequena comunidade onde eu nasci. Um senhor... Inclusive foi meu padrinho – e que agora já é falecido – ele... Era... Músico, ele cantava e daí começou com pequenas reuniões... E hoje já estamos na quadragésima... Não me lembro ao certo, mas... No grupo lá tem, algumas fotos e vários vídeos que eu mandei. É a quadragésima segunda edição ou a quadragésima terceira alguma coisa assim, não me recordo ao certo. Então o berço da *Oktoberfest* é lá. E no tempo da *Oktoberfest* se faz o purê de batata, o *Schucrute*, o joelho de porco, uma linguiça também. Tem um açougue... se não me engano é perto de Londrina que tem uma colônia alemã... Lá que ela é fabricada, ela é própria, bem típica alemã... Então, aquela linguiça é cozida. Então esse é o prato típico da *Oktoberfest*. São consumidos também muitos doces... Os alemães gostam muito de doces: tortas, bolos, etc. A minha mãe fazia tortas e bolos deliciosos. Muitos ingredientes ela tinha que adaptar. Hoje eu faço tudo assim... Adaptado...

**Silvia Gomes:** Você ainda tem irmãos morando nessa região de Santa Catarina então?

**Maria Lioba:** Sim! Eu tenho, morando lá onde eu nasci no oeste catarinense... Eu tenho dois irmãos...e uma irmã que moram lá... Então a gente vai frequentemente para lá. Só que desde o início da pandemia não fomos mais.

**Silvia Gomes:** E os seus irmãos e irmãs ainda mantêm a culinária alemã também?

**Maria Lioba:** Sim! Bastante... apesar de que hoje já se mesclou muito com a cultura gaúcha. Muita carne, muito churrasco! Mas ainda muitos elementos persistiram “ah esse prato era como a avó fazia”. Avó se fala “*Oma*” em alemão. “Ah essa comida a *Oma* fazia”. Nós temos, por exemplo, dois bolos que nós chamamos de “*Oma Küche*”... São os bolos da *Oma*! Que a minha mãe fazia, então os netos e bisnetos já sabem, aquele era um bolo que a vovó fazia.

**Márcia Tembil:** É isso que eu gostaria de perguntar Lioba, se vocês transmitiram essas receitas para os membros mais jovens da família, se agora os netos os bisnetos também fazem?

**Maria Lioba:** Sim... Eu vi esses dias que a minha sobrinha postou um vídeo no grupo da família: com as filhas dela, com seis e oito anos. Sentada com as meninas em volta da mesa, fazendo os biscoitos como a minha mãe fazia. E as crianças ajudando no preparo. Ajudando a confeitando os biscoitos. Então... Continua essa tradição. Eu sinto que na minha família – são seis filhos meus - essa cultura já não existe mais com tanta força. Todos nasceram aqui no Paraná, e nós... Não sei... Parece que se perdeu um pouco dessa cultura. Talvez se deva ao motivo de que todos saíram de casa para estudar. Até a minha filha mais velha ontem ainda brigou comigo: “Mãe se você tivesse falado mais alemão comigo, hoje eu não precisaria estar me judiando tanto fazendo aula de alemão...”. Ela foi fazer alemão intensivo o mês de janeiro todo na Alemanha... Está estudando alemão por três horas por semana, porque ela quer fazer pós-doutorado na Alemanha... Aí nesse final de semana ela pegou no meu pé [risos].

**Silvia Gomes:** Essas receitas alemãs vocês fazem mais em dias especiais ou cotidianamente também?

**Maria Lioba:** ! Isso ainda se faz muito em dias especiais. Por exemplo, aquele bolo diferente é só nos finais de semana, ou só no domingo. Ainda é algo diferente. Eu vejo na minha casa, por exemplo: eu faço um bolo durante a semana... No final de semana eu faço o mesmo bolo. Então já não existe mais esse costume como eles tem muito lá. Lá tomam muito café juntos, também se reúne a comunidade toda em um café à tarde, cada um leva um bolo, muitas tortas de frutas e essas comidas que são bem típicas alemãs.

**Márcia Tembil:** Mas os bolos que você ainda faz no fim de semana ou mesmo durante a semana, são essas receitas de família?

**Maria Lioba:** Sim, são muitas dessas receitas...

**Márcia Tembil:** São muitas dessas receitas que você aprendeu com a sua mãe?

**Maria Lioba:** Sim.

**Silvia Gomes:** Na sua cozinha de todo dia, existe alguma marca alemã forte? Que você cozinha todo dia, na comida da segunda da terça da quarta de almoço? Ou ela é totalmente brasileira?

**Maria Lioba:** Nós gostamos muito de uma carne picadinha com molho que nós aqui chamamos de strogonoff. Mas é um pouco diferente do strogonoff, essa é uma comida que eu gosto bastante de fazer que, eu faço tanto com carne de gado, quanto com carne frango. Se parece com o strogonoff daqui só que ele tem alguns... segredinhos, que é ser servido com purê de batata.

**Márcia Tembil:** Purê de batata?

**Maria Lioba:** Sim! Se come muito!

**André Küster:** Como era feito com as carnes, pegava a galinha viva na hora e preparava? Como se fazia?

**Maria Lioba:** Era na hora.

**André Küster:** Mas assim como é que se fazia isso? Botava na água quente... Se fazia assim para depenar? Ou só tirava?

**Maria Lioba:** Então sempre que chegava uma visita, e acho que muitos que moraram na colônia sabem. Chega uma visita... Vai lá ao galinheiro... Hoje não, hoje tem... Carne de frango congelado, não precisa mais você ir ao galinheiro, pegar o frango ou a galinha e matar, na nossa época era assim. E o que se fazia muito - não sei se na Alemanha faziam também - mas devia fazer, porque na época, há muitos anos atrás, como não tinha eletricidade, portanto a carne era conservada na banha...

**Márcia Tembil:** Na lata né?

**Maria Lioba:** Na lata. Essa lembrança eu tenho de que nós fazíamos muito.

**Márcia Tembil:** É isso que eu ia perguntar como é que vocês armazenavam mesmo os alimentos? A carne era na banha? Àquela carne de lata?

**Maria Lioba:** Existiam algumas carnes que precisava consumir mais rápido. Eu me lembro que algumas se faziam no dia em que se abatia o animal, por exemplo, o fígado. Era uma carne que a mãe... Gostava muito de fazer, ela tinha um jeito todo especial de preparar. Então esse era consumido no dia.

**Márcia Tembil:** Então a carne era conservada na banha mesmo?

**Maria Lioba:** Sim, na banha.

**Márcia Tembil:** E as frutas e legumes? Eram feitos doces e conservas?

**Maria Lioba:** Sim, a minha mãe fazia muito isso... Tenho lembranças da época de natal, meus filhos ainda falam... Quando iam para a casa dos avós no natal. Se faziam bolachinhas confeitadas com temperos bem específicos. Era época de frutas, ameixa e pêssego. A minha mãe fazia muito o pêssego com ameixa, em caldas. As sobremesas eram pêssego ou ameixa em caldas. Se serviam juntos – a ameixa e o pêssego - com as bolachinhas. Quando eu faço aqui às vezes, ou a gente compra em maior quantidade, ou ganha pêssego ou ameixa eu faço esses doces. Só que não tem os biscoitos, aí todos dizem: “Estão faltando aquelas bolachinhas da Oma”.

**Nelson Miranda:** A senhora falou que cresceu no interior certo? A maior parte dos alimentos eram vocês mesmos que produziam então?

**Maria Lioba:** Sim.

**Nelson Miranda:** Havia algum alimento que era comprado em mercearia, ou venda? Algum alimento que vocês não produziam?

**Maria Lioba:** Comprado talvez não, mas eu tenho lembrança que meu pai trocava. Levava arroz e trazia trigo. Eu não tenho lembranças de que se plantava trigo, na época. Portanto o trigo se comprava. O meu pai levava um saco de arroz e trocava por trigo.

**Márcia Tembil:** Onde eram feitas essas trocas Lioba?

**Maria Lioba:** Nas vendas, aquelas atrás do balcão. [risos] Acho que muitos se lembram como eram. Nós morávamos a quatorze quilômetros da cidade. Foi ali que meu pai conseguiu a propriedade, pois concederam 25 hectares para cada colono. Essa divisão já era feita lá na Alemanha. Meu pai quando chegou aqui não tinha experiência nenhuma como o trabalho na lavoura, minha mãe muito menos. Minha mãe era de uma família de médicos, o pai dela era farmacêutico. Minha mãe era enfermeira.

**Márcia Tembil:** Em que ano que eles chegaram aqui mesmo?

**Maria Lioba:** O meu pai em 1938 e minha mãe em 1939. Então foi com certeza muito difícil, mas quando chegaram já havia outros imigrantes que já estavam há mais tempo aqui. Que vieram de lá e já sabiam trabalhar na terra. Então o meu pai sempre ajustava alguém para fazer o trabalho até um tempo, depois os meus primeiros irmãos foram crescendo e ajudando com o trabalho. Eu sei de muita gente naquela época, e fala hoje ainda que passou fome. Nós nunca passamos fome, sempre tínhamos mandioca, batata doce, carne. Nunca passamos fome! Depois tínhamos batata inglesa. Já sabíamos o solo propício para cultivar a batata: “A batata inglesa tem que se plantar lá no lugar que tem mais areia”. Tínhamos muitas verduras também. A minha mãe tinha uma horta bonita, sempre tínhamos hortaliças. Os meus pais se casaram em 1939. Eu nasci em 1951, então eu nasci em um tempo em que eles já haviam se organizado, se estruturado na colônia. Mas os meus irmãos mais velhos – eu me lembro de haverem comentado – que tinham passado por muita necessidade.