

IDENTIDADE E ALIMENTAÇÃO, ESPECIFICIDADES LOCAIS: CULINÁRIA IMIGRANTE

André Felipe Grzebelucka
Julianne Miranda Cavalcanti da Silva
Pamela Pieticzak Miler

As cozinhas, tanto locais quanto nacionais, são territórios de grande miscigenação de culturas, onde fica nítido como as relações sociais levam à trocas culturais, principalmente no âmbito da alimentação. Partindo desta premissa, podemos pensar a cozinha imigrante como sendo uma das principais representações destas trocas de costumes e de identidades, uma vez que, ao analisarmos os hábitos culturais de cada nação podemos perceber que, existem vários grupos que diferem culturalmente e socialmente uns dos outros, o que nos leva a perceber que cada população tem seus próprios hábitos e costumes em relação a alimentação e essas diferenças ficam nítidas quando analisamos a maneira como esses imigrantes constituem sua cozinha após deixarem seus países de origem de maneira a reconfigurar seus hábitos alimentares para, segundo Certeau e Giard (1996, p. 242), encaixarem-se nas “necessidades materiais configuradas pela tradição [...] agrícola do lugar[...]”, com uma nova cultura, características e costumes.

A partir disto podemos pensar História da Alimentação como sendo uma ponte para explicar a relação entre comensalidade e hospitalidade, ligados à consolidação das relações sociais e sociabilidades destes grupos de imigrantes. Segundo Rodrigues (2012) a alimentação é uma das principais necessidades de sobrevivência do ser humano, porém, para além disso, envolve também o âmbito do prazer e das emoções e está interligada ao sentimento de hospitalidade e sociabilidade. Podemos entender então, que, essa relação entre cultura e alimento estão intimamente presentes no ambiente doméstico da cozinha; segundo Santos (2005) as cozinhas seriam então

[...] produtos da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais. Hoje, os estudos sobre a comida e a alimentação invadem as Ciências Humanas a partir da premissa de que a formação do gosto alimentar não se dá, exclusivamente, pelo seu aspecto nutricional, biológico. O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social. Os alimentos não são somente alimentos[...]. (Santos, 2005, p. 12-13)

Seguindo este pensamento entendemos que alimentar-se é um ato tanto nutricional, quanto social, pois é pautado na cultura local, com suas práticas e

tradições a respeito do hábito de se alimentar - geralmente herdados dos membros mais velhos da família. A simples existência da sociabilidade gerada pelo ato de alimentação se apresenta em diferentes contextos da história. Pensando na humanidade como um ser orgânico, que necessita para sua sobrevivência a companhia de seus semelhantes, Rodrigues (2012) destaca que a comensalidade leva à solidariedade, ao compartilhamento e à cooperação. Então, para o ser humano, o ato de comer seria algo social, é uma atividade desempenhada de maneira coletiva e para o coletivo.

Portanto, nesta pesquisa, iremos tratar sobre os aspectos da História da Alimentação, mais especificamente sobre os aspectos que definem a identidade de um povo e sua alimentação e suas especificidades, ou seja, trataremos aqui sobre a alimentação, sociabilidade e cozinha imigrante. Partindo desta proposta, utilizaremos como base teórica obras que nos ajudam a pensar a Alimentação como sendo intimamente ligada a cultura local e também sobre a organização das cozinhas imigrantes, entre elas se destacam: *Alimentação como fonte de sociabilidade e hospitalidade* (2012), de Heloísa de Almeida Fernandes Rodrigues; *A Alimentação e seu lugar na História* (2005), de Carlos Roberto Antunes dos Santos; *Alimentação: O Trabalho de Preservar e Elaborar a Identidade e a Memória dos Imigrantes Alemães na Colônia de Santo Ângelo/RS (1850-1900)* (2014), de Fabiana Helma Friedrich; e *A Inversão do Cotidiano: Morar, Cozinhar* (1996), de Michel de Certeau e Luce Giard.

Para podermos falar com mais propriedade sobre a vida e a culinária imigrante iremos utilizar, como fonte, as entrevistas realizadas pelo grupo Programa de Educação Tutorial do curso de História (PET-História), da Universidade Estadual do Centro Oeste, onde foram entrevistadas testemunhas - atualmente moradores da cidade de Guarapuava/PR - integrantes da UNATI - Universidade Aberta à Terceira Idade. Para a questão metodológica utilizamos da História Oral, onde através de rodas de conversas intituladas como Lembranças de Outrora, os alunos PET levantaram questões de maneira a instigar as memórias das Unatianas de maneira que compartilhassem suas lembranças acerca da alimentação que receberam ao longo da infância até a idade adulta; sobre suas mudanças e permanências e sobre as adaptações, no caso das famílias imigrantes, que ocorreram para que sua cozinha tradicional continuasse a existir, mesmo que com alterações. Essas entrevistas serão nossa principal fonte de análise referente à temática das Especificidades da Culinária Imigrante.

Acerca da metodologia abordada neste trabalho, o historiador Paul Thompson (2009, p.9) diz que a História Oral pode ser entendida como sendo uma interpretação das histórias das sociedades e de suas culturas “através da escuta das pessoas e do registro de suas lembranças e experiências.” Sendo assim, o autor afirma que as entrevistas podem e devem ser utilizadas como fonte para história, sendo elas estabelecidas a partir de um método formal e

conduzido ou dadas em a partir de conversas informais, como foi o caso das entrevistas utilizadas nesta pesquisa.

Partindo, então, da perspectiva de que os hábitos alimentares são mecanismos que marcaram a história das civilizações humanas, refletindo os comportamentos das sociedades onde estão inseridos, Friedrich (2014, p. 646) afirma que, nesse sentido, “[...] não se pode negar que a culinária de um povo representa suas tradições culturais, sua compreensão étnica e de grupo [...]”. Segundo ela, as receitas, passadas de geração em geração, detêm um valioso patrimônio a ser preservado, uma vez que, como um ato sociocultural, a cozinha está presente em todas as nações, onde, em cada uma delas, retém suas especificidades. Os imigrantes, em sua cozinha, “mesclam a sua alimentação tradicional com produtos locais, reformulando suas receitas” (Friedrich, 2014, p. 646). Para Certeau e Giard, esses hábitos culinários

Como todo agir humano, [...] dependem da ordem cultural: diferem, de uma sociedade à outra, sua hierarquia interna e seus modos de proceder, de uma geração à outra, numa mesma sociedade e de uma classe social à outra, transformam-se as técnicas que presidem essas tarefas, como também as regras de ação e os modelos de comportamento que dizem respeito a elas (Certeau; Giard, 1996, p. 218).

Podemos perceber então, através dos argumentos apresentados pelos autores, que essas famílias imigrantes precisaram adaptar, não apenas, seus estilos de vida - para se encaixarem em um novo local, com uma nova cultura -, mas também sofreram adaptações dentro do seu modelo de cozinha. Eles ainda trazem consigo as práticas culinárias que aprenderam em seu país de origem, porém, ao migrarem, precisam mesclá-las com as práticas e alimentos disponíveis no novo local. Essa foi uma das características marcantes da infância da entrevistada Maria Lioba, integrante da UNATI que compartilhou suas memórias com o grupo PET.

A entrevistada Maria Lioba Heerdt é filha de imigrantes alemães, que chegaram ao Brasil em meados da década de 30, após terem recebido do governo brasileiro 25 hectares de terra. Seus pais vieram ao Brasil com o propósito de uma vida melhor, assim como muitos grupos de imigrantes. Mas, ao desembarcarem no novo país, foram apresentados a uma realidade completamente diferente daquela que estavam acostumados e por consequência, tiveram que adaptar inúmeros aspectos de suas culturas, sendo um deles o culinário.

Por conta disso, a testemunha relata que dentro da colônia alemã, que sua família vivia, no oeste de Santa Catarina, diversas mulheres donas de casa, dentre elas sua mãe, precisaram adaptar as receitas de seu país de origem para caber na realidade do território brasileiro. Tais ajustes, não foram feitos apenas no que se diz a respeito ao modo de preparo, mas, principalmente, na adequação dos ingredientes. Como a colônia ficava afastada do centro de comércio, uma grande

quantia dos alimentos consumidos eram aqueles cultivados pelos colonos, como diz Heerdt,

Maria Lioba: [...] “tudo o que a gente plantava, a gente comia. Era o que alimentava a gente porque lá não tinha ainda muita coisa pra comprar. Como nós morávamos a treze quilômetros do centro da cidade, era só à cavalo mesmo para ir buscar algum outro alimento que a gente não tivesse na lavoura. Então, por exemplo, a carne - que a gente sempre tinha -, mandioca e batata doce, era tudo coisas que se plantava na terra que nós cultivamos.”²⁸

Podemos perceber que a alimentação desses imigrantes, neste caso alemães, era muito pautada nos produtos que se conseguiam cultivar por contra própria. Porém, algumas receitas, conta Heerdt, tiveram de sofrer algumas alterações em seus ingredientes, principalmente nos primeiros momentos no novo país. Ela afirma que

Maria Lioba: [...] “na alemanha se come muita batata inglesa e se faz muita carne com molho [...] a mãe também teve de adaptar um pouco, porque, no início que eles vieram não tinha ainda a batata inglesa, mas se tinha mandioca, então, a mãe tinha de cozinhar a mandioca para fazer aquela carne com o molho como ela era acostumada, só que agora com a mandioca, né. Ela sofreu muito no começo porque ela não gostava, na verdade não era o sabor que ela estava acostumada! [...]”²⁹

Dessa forma, os costumes alimentares desses imigrantes alemães foram moldados pelo Brasil e vice-versa, pois receitas como o purê de batata inglesa, tão tipicamente Alemão, ou o bolo de milho e o Eisbein servido com chucrute, pratos tradicionais da *Oktoberfest*, foram fortemente incorporados e adaptados para uma culinária que pudesse ser feita no Brasil, sem que a essência da comida Alemã fosse perdida em seu todo.

É válido ressaltar que havia uma distinção quanto a importância dos alimentos dentro da casa de Heerdt, haviam os alimentos que eram consumidos no dia de semana e os que eram consumidos nos domingos e datas comemorativas. A comida feita em dia de semana geralmente era aquela produzida com ingredientes caracteristicamente brasileiros, como a mandioca, o arroz com batata doce e o fubá. Já a comida feita nos domingos e em datas comemorativas, eram marcadas pelas receitas alemãs adaptadas, ou em algumas ocasiões esporádicas pela comida alemã tradicional, com seus ingredientes próprios, visto que, em alguns momentos Heerdt cita que sua mãe algumas vezes voltava, em viagem, para a Alemanha e trazia de lá alguns ingredientes que ainda não eram possíveis de se encontrar no

28 HEERDT, Maria Lioba. Entrevista concedida aos pesquisadores. Guarapuava, 13 de Out. 2021.

29 HEERDT, Maria Lioba. Entrevista concedida aos pesquisadores. Guarapuava, 25 de Abr. 2022.

Brasil. Desta forma, podemos perceber esta diferenciação entre comidas ordinárias e extraordinárias.

Segundo Giard (1996, p. 238), as diferenças entre as comidas ordinárias, do dia-a-dia, e das comidas extraordinárias, feitas aos domingos ou datas comemorativas, se dá por conta de para aqueles que moravam afastados dos grandes centros e, neste caso, para aqueles que moravam longe de seus países de origem as comidas extraordinárias serviam como uma espécie de “magia” - nas palavras da autora - que através destas receitas detalhadas, com ingredientes tradicionais, levavam as pessoas “por um instante ao tempo feliz da abundância. Mas essa magia supõe que se tenha passado outrora por uma verdadeira experiência de prazeres culinários.” Ou seja, para que essas famílias pudessem aproveitar o deleite de se comer um prato tradicionalmente preparado, com os ingredientes de sua terra natal, era preciso primeiro transformá-los em lembranças boas que, depois de muito comer apenas as comidas ordinárias preparadas com os ingredientes brasileiros, no caso da família de Heerdt, teriam, enfim, nas datas especiais a “magia” das comidas extraordinárias que lhes trazem a sensação de prazer culinário.

Uma comemoração, que Heerdt descreve como sendo o momento onde uma maior quantidade de comidas extraordinárias, preparadas da maneira mais fidedigna possível aos pratos alemães, eram servidas é a *Oktoberfest*. Ela é uma festa folclórica, de origem alemã, que surgiu em 1810 em Munique, para comemorar o casamento do príncipe Ludwig da Baviera com a sua esposa Teresa. A festa acontece no Brasil com o objetivo de promover desfiles, danças e comidas típicas alemãs, que são mencionadas por Heerdt, como: purê de batata, chucrute, joelho de porco (Einsbein), linguiça cozida no palito, tortas de frutas e castanhas, bolo cremoso de milho e entre outros. Apesar das adaptações, que algumas vezes eram necessárias para o preparo dos pratos, Heerdt diz que essa festividade era de suma importância para a sua comunidade, por ser um momento em que todos se reuniam, dividiram tarefas para o preparo dos alimentos e desfrutavam de um período de comemoração e volta à suas origens.

Essa importância dada à festividade da *Oktoberfest* nos faz refletir sobre o que Santos (2005, p.13) quer dizer ao falar que “nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais como espelho de uma época e que marcaram uma época”. Através disso entendemos que, o que se come tem grande importância nas interações culturais e, em uma comemoração como a *Oktoberfest*, é perceptível que a comida a ser preparada era de total relevância para aquelas pessoas, tanto quanto o local onde estavam comendo e com quem estavam comendo.

A alimentação nesse sentido teria um significado para além do nutritivo biológico. Ela também se relaciona com a parte emocional e social, podendo ser um ato anterior a um tipo de ritual ou cerimônia, neste caso é através da *Oktoberfest*, que ocupa o lugar de proporcionar a esses imigrantes um momento de cultura

e de interação social particular em um momento singular do tempo. Segundo Friedrich (2014), a sociabilidade e a convivialidade exercida através dos eventos podem criar uma perspectiva sobre o evento em si, em qualidade e importância para os participantes, aumentando ou diminuindo o grau de tais valores, o que influencia em todas as relações socioeconômicas daquela comunidade. Logo, é possível observar, que apesar da culinária imigrante ser constituída de múltiplos ingredientes provindos do território brasileiro, a sua essência não é perdida ou esquecida e as culturas se mesclam, se adaptam e se enriquecem de maneira mútua. Fica então perceptível, através das falas de Heerdt, que a comida exerce um papel de manutenção cultural e social para as pessoas daquela comunidade.

Por fim, concluímos este trabalho afirmando que a temática História da Alimentação ainda dispõe de espaço para debates amplos sobre suas características. A alimentação está presente em todas as culturas e nações e ainda existem muitos aspectos sobre ela aos quais podem ser trabalhados futuramente.

REFERÊNCIAS

CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A Inversão do Cotidiano: morar, cozinhar*. petrópolis: Vozes, 1996. p. 211

FRIEDRICH, Fabiana Helma. (2014). Alimentação: o Trabalho de Preservar e Elaborar a Identidade e a Memória dos Imigrantes Alemães na Colônia de Santo Ângelo/ RS (1850-1900). *Oficina Do Historiador*, 641-654.

RODRIGUES, Heloisa de Almeida Fernandes. “Alimentação como fonte de sociabilidade e de hospitalidade”. In: SINAIS - *Revista Eletrônica*. Ciências Sociais. Vitória: CCHN, UFES, Edição n.12, v.1, Dezembro 2012. pp. 85 – 100.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na História. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005. Editora UFPR

THOMPSON, Paul. História oral e contemporaneidade. *História Oral*, [S. l.], v. 5, 2009.