

**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO
REGIONAL - MESTRADO E DOUTORADO
ÁREA DE CONCENTRAÇÃO EM
DESENVOLVIMENTO REGIONAL**

Everton Luiz Simon

**CULINÁRIA REGIONAL: HISTÓRIA, SABERES E IDENTIDADE REGIONAL NO
VALE DO RIO PARDO/RS - BRASIL**

Santa Cruz do Sul
2014

Everton Luiz Simon

**CULINÁRIA REGIONAL: HISTÓRIA, SABERES E IDENTIDADE REGIONAL NO
VALE DO RIO PARDO/RS - BRASIL**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional – Mestrado, área de Concentração Linha de pesquisa em Território, Planejamento e Sustentabilidade, na Universidade de Santa Cruz do Sul – UNISC, como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Desenvolvimento Regional.

Orientadora: Prof.^a. Dr^a. Virginia Elisabeta Etges

Santa Cruz do Sul

2014

S594c

Simon, Everton Luiz

Culinária regional: história, saberes e identidade regional no Vale do Rio Pardo/RS - Brasil / Everton Luiz Simon. – 2014. 118 f. : il. ; 30 cm.

Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Regional) – Universidade de Santa Cruz do Sul, 2014.

Orientadora: Profª. Drª. Virgínia Elisabeta Etges.

1.Culinária brasileira. 2. Alimentos – História. I. Etges, Virgínia Elisabeta. II. Título.

CDD: 641.5981

Bibliotecária responsável: Edi Focking - CRB 10/1197

Everton Luiz Simon

**CULINÁRIA REGIONAL: HISTÓRIA, SABERES E IDENTIDADE REGIONAL NO
VALE DO RIO PARDO/RS - BRASIL**

Esta dissertação foi submetida ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional – Mestrado, área de Concentração Linha de pesquisa em Território, Planejamento e Sustentabilidade, na Universidade de Santa Cruz do Sul – UNISC, como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Desenvolvimento Regional.

Dr^a. Virginia Elisabeta Etges
PPGDR UNISC - Orientadora

Dr^a. Carlise Schneider Rudnicki
PPGDR UFRGS

Dr^a. Rosane Bernadete Brochier Kist
PPGDR UNISC

AGRADECIMENTOS

Ao findar esse estudo, preciso fazer importantes agradecimentos, pois muitas pessoas contribuíram para a realização e conclusão deste trabalho, e esquecê-las seria um ato imensamente falho.

Gostaria de agradecer, primeiramente à minha família, à minha mãe Eliane e ao meu pai José Luiz, pelo apoio, pelo tempo disponibilizado em algumas saídas de campo e pela compreensão de quão importante é esse estudo na minha formação e do quanto essa pesquisa poderá contribuir com o desenvolvimento da comunidade regional. Estendo esses agradecimentos também ao meu irmão Jonathas, à minha cunhada Fabiane e à minha querida afilhada Mariana. Obrigado por estarem comigo e por todo o apoio que me deram.

À professora orientadora desse trabalho, Dr^a. Virginia Elisabeta Etges, minha gratidão pelas valiosas sugestões e ricos ensinamentos, pelos estímulos, na sua generosidade em compartilhar conhecimentos, pela sabedoria e paciência que sempre estiveram presentes ao longo desta trajetória e, principalmente, por acreditar que a concretização desse trabalho seria possível. Sou completamente grato e compartilho todos os méritos desse trabalho com ela.

Agradeço à Dr^a. Carlise Porto Schneider Rudnicki e à Dr^a. Rosane Bernadete Brochier Kist, por terem atendido prontamente ao convite para a banca e por todas as suas demais contribuições.

Aos professores do departamento de História e Geografia da UNISC, Dr. Olgário Paulo Vogt, pela confiança. Ao Roberto do Nascimento e Silva, pelo incentivo e motivação para realizar o mestrado. Daniela Zubaran, Régia Eichenberger e Luciana Tremea, muito obrigado pela amizade e ajuda nos momentos de angústia. Estendo também meus agradecimentos à professora do departamento de Letras, Lissi Bender Azambuja, pelas importantes contribuições neste estudo e também pela valorização da cultura regional.

Agradeço também aos colegas do Mestrado (Camila, Letícia, Rodrigo e Sarah), e do Doutorado (Rubia e Mirian) em Desenvolvimento Regional, pelas contribuições de cada um de vocês, pelo tempo disponibilizado a ler meu trabalho, a me escutar, contribuindo, de forma significativa, para o aperfeiçoamento de meu estudo; e, principalmente, pela grande amizade que juntos construímos, pois tenho a certeza de que perpassará o período acadêmico.

Da mesma forma, não posso deixar de agradecer aos meus amigos e ex-colegas de trabalho da Mercur – S.A., que, em 2013, tanto me apoiaram e incentivaram para a busca e construção de novos conhecimentos, em especial a Sonia Marcia Tatsch, que foi muito mais que uma gerente de logística, foi uma incentivadora. Muito obrigado por toda motivação e pela liberação do trabalho nos dias de aula para a realização do Mestrado. A todos os meus amigos que, mesmo na minha ausência, estiveram sempre ao meu lado, obrigado por tudo.

À Universidade de Santa Cruz do Sul – UNISC, pela bolsa de estudos BIPSS, que contribuiu para a construção deste sonho.

Estendo meu agradecimento a todos os professores e funcionários do Programa de Pós Graduação em Desenvolvimento Regional – PPGDR da Universidade de Santa Cruz do Sul, pois os ensinamentos que tive mudaram a minha forma de ver o mundo e, com certeza, levarei todos os conhecimentos adquiridos ao longo do curso para toda a minha vida.

Por fim, agradeço a todas as pessoas que participaram dessa pesquisa em todos os municípios pesquisados, enfatizando que sem suas colaborações, saberes e práticas, não se teriam os legados, as histórias, as receitas, as lembranças e os saberes de nossa culinária típica regional.

MUITO OBRIGADO!

RESUMO

CULINÁRIA REGIONAL: HISTÓRIA, SABERES E IDENTIDADE REGIONAL NO VALE DO RIO PARDO/RS - BRASIL

O presente trabalho consiste na análise da contribuição dos modelos alimentares trazidos pelos colonizadores europeus na formação da identidade culinária da Região do Vale do Rio Pardo/RS - BRASIL, a partir dos movimentos de colonização, protagonizados por imigrantes alemães e italianos ao longo do século XIX. Esses imigrantes trouxeram, para a região, traços culturais e hábitos alimentares de suas regiões de origem, os quais, por sua vez, vêm influenciados pelas características de dois modelos alimentares que marcaram a Europa durante séculos: os modelos do povo romano e o dos povos bárbaros, respectivamente. Com o passar dos anos, essas influências mesclaram-se com outras, como as dos índios e negros, gerando interações que foram de grande importância para a formação dos hábitos alimentares na região. Hoje, no entanto, vivemos em um período de homogeneização e mundialização da alimentação, promovidas, principalmente, pela globalização, responsável pelo aparecimento de fatores que afetam profundamente as particularidades das regiões. O processo de globalização tem provocado mudanças na estrutura socioespacial dos lugares e das regiões, definindo novos valores e, assim, modificando os territórios. Dessa forma, a globalização e a industrialização da alimentação influenciaram os territórios, levando a um distanciamento dos hábitos alimentares próprios de cada lugar ou região. Essas transformações nos modos de produzir alimentos promoveram mudanças significativas no âmbito das comunidades, padronizando gostos, ocultando saberes, alterando traços fundamentais da alimentação e da culinária, elementos significativos na constituição da identidade cultural e social de uma região. Assim, a culinária torna-se um importante elemento de afirmação e resistência aos processos de homogeneização e contribui, de forma significativa, para o desenvolvimento de uma região, através da comercialização de alimentos típicos regionais, produzidos pelos próprios agricultores da região, o que, por sua vez, valoriza e mantém vivos os processos de produção, as tradições e as manifestações socioculturais de um povo.

Palavras – chave: Culinária Regional. Colonização. Globalização. Desenvolvimento Regional.

ABSTRACT

REGIONAL CULINARY: HISTORY, KNOWLEDGE AND REGIONAL IDENTITY IN THE RIO PARDO VALLEY

The present dissertation consists in analyzing the contribution of food models brought by European colonizers to the formation of the culinary identity in the Rio Pardo Valley region/RS – Brazil, from the colonization movements of Italian and German immigrants, during the nineteenth century. Those immigrants brought to the region cultural traces and food habits from their original regions, which embedded characteristics from the food models of the Romans and barbarians, two models that marked Europe for centuries. Throughout the years, those influences mixed with others, such as those from the Amerindians and African-Americans, generating interactions that were of big importance for the formation of the region food habits. Nowadays, however, we live in a period of homogenization and internationalization of eating habits, promoted mainly by the process of globalization, factors that deeply affect the particularities of regions. The globalization process has provoked changes in the socio-spatial structure of regions and places, defining new values, and, as such, modifying territories. Thus, the globalization and industrialization of food has influenced territories, resulting in a detachment from the specific eating habits of each place or region. Those transformations in the way of producing food promoted significant changes in the communities, creating patterns of preference, hiding knowledge, altering fundamental eating and culinary traces, significant elements in the constitution of the cultural and social identity of a region. Thereby, culinary has become an important element of affirmation and resistance to the processes of homogenization and contributes, in a significant way, to the development of a region through the commercialization of characteristic regional food products, produced by regional farmers, which, in turn, generates value and maintains alive the production processes, the traditions and sociocultural manifestations of a people.

Keywords: Regional Culinary. Colonization. Globalization. Regional Development.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Municípios do Vale do Rio Pardo.....	38
Figura 2 - Grupos étnicos no Vale do Rio Pardo – RS	39
Figura 3 - Localização dos municípios pesquisados na Região do Vale do Rio Pardo	53
Figura 4 - Forma de preparação de <i>Waffle</i> para fogão à lenha	56
Figura 5 - Pão Italiano de trigo sovado.....	59
Figura 6 - Cuca italiana	61
Figura 7 - Cucas alemãs	62
Figura 8 - Processo de fermentação com batata inglesa.....	64
Figura 9 - A preparação de polenta	75
Figura 10 - Extrusora de macarrão	76
Figura 11 - Conservas de alimentos	79
Figura 12 - <i>Schmiers</i> coloniais.....	89
Figura 13 - Tacho de cobre utilizado na preparação de <i>schmiers</i>	89
Figura 14 - Frutas em caldas: Pêssegos, Figos e Abóboras	90
Figura 15 - Processo de elaboração de bala de melado puxa-puxa	92
Figura 16 - Quadro religioso.....	96

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Uso do trigo e do milho na alimentação dos alemães.....	57
Tabela 2 - Uso do trigo e do milho na alimentação dos italianos	57
Tabela 3 - Alterações no consumo de alimentos nos grupos étnicos	105
Tabela 4 - Alteração no consumo de alimentos nos grupos étnicos	107
Tabela 5 - Quadro geral da alimentação.....	108

LISTA DE ABREVIATURAS

CAPA	Centro de apoio ao pequeno agricultor
COREDE	Conselho Regional de Desenvolvimento
EMATER	Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural
FEE	Fundação de Economia e Estatística
FEMICI	Festa Estadual do Milho Crioulo de Ibarama
OASE	Ordem Auxiliadora das Senhoras Evangélicas

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	13
2 HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO: ENTRE A FOME E A ABUNDÂNCIA	19
2.1 Modelos alimentares dos romanos e dos bárbaros: história e evolução	20
3 A COLONIZAÇÃO NO VALE DO RIO PARDO: A CONSTRUÇÃO DAS IDENTIDADES REGIONAIS	26
3.1 A colonização Alemã	28
3.2 A colonização Italiana	32
3.3 A formação da região do Vale do Rio Pardo	35
4 O DESENVOLVIMENTO REGIONAL NO CONTEXTO DA ALIMENTAÇÃO	41
4.1 Globalização, industrialização de alimentos e os impactos na culinária regional.	43
5 CULINÁRIA REGIONAL: HISTÓRIA, SABERES E IDENTIDADE REGIONAL NO VALE DO RIO PARDO	51
5.1 Cereais, pães, bolos e biscoitos	55
5.2 Legumes, verduras e carnes e os sabores do dia a dia.....	65
5.3 Comidas de final de semana e festejos familiares	95
5.4 Interação alimentar na região: permanências e mudanças	99
CONSIDERAÇÕES FINAIS	110
REFERÊNCIAS.....	112
ANEXOS	120
ANEXO A - Roteiro de entrevistas semiestruturado	120
ANEXO B - Termo de consentimento livre e esclarecido	121

1 INTRODUÇÃO

A presente dissertação trata da história da alimentação e da formação dos hábitos alimentares na região do Vale do Rio Pardo, a partir dos movimentos de colonização protagonizados por alemães e italianos durante o século XIX. O estudo busca colaborar na compreensão do papel da alimentação e da culinária no contexto do desenvolvimento regional, analisando a contribuição dos modelos alimentares dos colonizadores na alimentação na região do Vale do Rio Pardo, frente às transformações provocadas pela globalização. Muitos são os fatores que determinam a formação dos hábitos alimentares e a consolidação das identidades culinárias regionais, ao longo do tempo. A partir dos movimentos de colonização do Sul do Brasil, os imigrantes alemães e italianos trouxeram para a Região do Vale do Rio Pardo traços culturais e hábitos alimentares de suas regiões de origem. Esses traços vêm marcados pelas características dos dois modelos alimentares que marcaram a Europa durante séculos, os modelos do povo romano e do povo bárbaro, respectivamente. Ao colonizarem regiões no sul do Brasil, alemães e italianos trouxeram essas influências, as quais, ao longo do tempo, mesclaram-se com outras influências, como a indígena e a dos negros, originando a chamada culinária regional.

É importante ressaltar que a alimentação e as diversas formas de prepará-la podem atuar como fronteiras, pois envolvem práticas e processos que vão desde o plantar, colher, preparar e, por último, alimentar-se. Nesses processos, cada grupo étnico tem suas particularidades, expresso através de métodos e práticas. Assim, do contato dos primeiros colonos com os índios e negros, surgiram influências que foram muito importantes na formação dos hábitos alimentares na região do Vale do Rio Pardo.

No entanto, as grandes transformações no mundo atual, promovidas pela globalização e pelo livre comércio, causaram importantes modificações que, por sua vez, influenciaram as dimensões espacial, social e cultural nas regiões, determinando mudanças significativas na agricultura e nos hábitos alimentares. A globalização da economia, a partir da formação dos mercados globais e da industrialização da alimentação, permitiu que todos os objetos de consumo, inclusive os alimentos, passassem a ser distribuídos por todas as partes do globo,

proporcionando ao consumidor a possibilidade de adquirir bens de consumo sem conhecer a sua procedência, nem as condições sociais e ambientais em que esses alimentos foram produzidos.

Assim, podemos afirmar que vivemos em um período de homogeneização e mundialização da alimentação, promovidas, principalmente, pela globalização, fatores esses que afetam profundamente as particularidades das regiões. A globalização influencia os territórios, altera atitudes e valores, modifica e miscigena culturas, padroniza gostos, saberes e sabores, bem como transforma os traços fundamentais de culinárias típicas regionais, elementos que caracterizam a identidade sociocultural de uma região.

A culinária regional, nesse sentido, pode ser vista a partir de diferentes contextos. Ela apresenta saberes, sabores, memória, que caracterizam as identidades sociais e culturais de cada região.

A partir dessas reflexões, o desenvolvimento desta pesquisa procurou responder a seguinte questão: qual a contribuição dos modelos alimentares trazidos pelos colonizadores europeus para a formação da identidade culinária da Região do Vale do Rio Pardo? A definição desse tema resultou da curiosidade de compreender as características da culinária da região do Vale do Rio Pardo a partir da contribuição dos modelos alimentares, trazidos pelos colonizadores europeus, no século XIX. Para isso o realizou-se o resgate histórico, no qual se fez necessário conhecer o processo de colonização da região.

O método de abordagem que norteou a pesquisa foi o materialismo histórico, que propõe a compreensão das relações materiais que os homens estabelecem e o modo como produzem seus meios de vida e suas relações socioculturais, econômicas e históricas. Nesse sentido, de acordo com Marx (1977, p.23), em sua crítica à economia política, não é o Estado que estabelece a sociedade como sociedade, mas sim o trabalho. Portanto, “na produção social da sua existência, os homens estabelecem relações determinadas, necessárias, independentes da sua vontade, relações de produção que correspondem a um determinado grau de desenvolvimento das forças produtivas materiais”. O conjunto dessas relações de produção constitui a estrutura econômica da sociedade, a base concreta sobre a qual se eleva uma superestrutura jurídica e política e à qual correspondem determinadas formas de consciência social. Gomes (2002, p. 282) completa, ao afirmar que:

Marx introduz a noção de uma razão histórica, materialmente determinada, em oposição à concepção do idealismo que definia o real como um produto da razão absoluta. Desta maneira, o marxismo afirma que o sujeito do conhecimento, historicamente determinado e contextualizado socialmente, é capaz de ser apreendido pela ciência a partir das categorias essenciais que o envolvem: a produção, a reprodução, o consumo, a troca, a propriedade, o Estado, o mercado e as classes sociais. Estas categorias são concebidas a partir de um raciocínio que envolve uma cadeia de determinações entre elas.

Nesse sentido, considera-se que o modo capitalista de produção é a contradição em processo, pois se movimenta em meio a contradições constantemente superadas, transformando o trabalho e a natureza em mercadorias, e, por sua vez, a mercadoria em recursos monetários.

Triviños (2001, p.110) afirma que a dialética procura conhecer não apenas os fenômenos inerentes, mas também toda essência. O autor relata a forma como esse aporte teórico metodológico “defende a concepção do mundo e da vida”. O “ser, a realidade, se transformam”. Os “fenômenos, materiais e ideais têm uma origem e um desenvolvimento que se realiza através de contradições, que permitem a passagem do ser de um estado inferior a um superior”. Minayo (2006), por sua vez, complementa que a dialética marxista não engloba somente o sistema de relações, mas constrói o modo de conhecimento exterior ao sujeito e também as representações sociais que lhe atribuem significados. O materialismo histórico visa compreender as contradições e condições materiais que conduziram a humanidade, a partir de um novo sistema econômico, modificando a sociedade. A partir dessa abordagem metodológica, buscou-se compreender o processo histórico e também as contradições presentes no arranjo territorial e, conseqüentemente, no sistema de produção e de consumo dos alimentos na região.

Mintz (2001, p. 33), discorrendo sobre esse mesmo tema, acrescenta que “a comida foi um capítulo vital na história do capitalismo, muito antes dos dias de hoje: como alimentar as pessoas, e como fazer dinheiro alimentando-as”. A partir destas grandes mudanças nas últimas décadas, as regiões assistiram a disseminação de diferentes alimentos e de novos sistemas de distribuição em todo o globo terrestre. A chamada industrialização da alimentação nas regiões está promovendo significativas transformações, não somente no modo alimentar, mas principalmente nos sistemas de produção no meio agrícola, bem como modificando as bases culturais e sociais que constituem o território. Mintz (2001, p.31) destaca também que a antropologia,

desde o seu início, mostrou grande interesse em compreender a alimentação e o ato de comer. O autor enfatiza a importância dessa compreensão, afirmando que o ato de comer é um dos comportamentos que atrai mais rapidamente a atenção de um estranho:

A maneira como se come; o quê, onde, como e com que frequência se come; e como nos sentimos em relação à comida. O nosso comportamento em relação à comida está ligado à nossa identidade social, ao sentido de nós mesmos, e isso parece valer para todos os seres humanos. Reagimos aos hábitos alimentares de outras pessoas, estranhos ou não, da mesma forma que elas também reagem aos nossos hábitos alimentares. (MINTZ, 2001, p.31).

Os costumes, as regras, as práticas, sejam elas individuais ou coletivas, bem como o modo de reunir-se à mesa são, sem dúvida, fatores culturais que, além de marcarem a culinária regional, tornam-se aspectos mutantes que emolduram o ato de comer e de se relacionar socialmente, condicionando a evolução do simples ato de cozinhar, transformando a culinária em arte, saber e identidade (FISCHLER, 2010).

Nesse sentido, para estudar a contribuição dos modelos alimentares, trazidos pelos colonizadores europeus na formação da identidade culinária na região, fez-se necessário entender como os imigrantes que aqui se instalaram desenvolveram a agricultura, moldaram hábitos e costumes alimentares, criando e formatando características de um território.

Para tanto, recorreu-se à metodologia qualitativa, que descreve a complexidade do problema e a sua interação com determinadas variáveis, possibilitando compreender e classificar os processos dinâmicos vividos por grupos sociais, contribuindo para o entendimento do processo de mudança e das principais particularidades do comportamento de determinado grupo social.

Leal e Souza (2006, p.17) entendem a abordagem qualitativa como:

Uma relação dinâmica entre o mundo e o sujeito, isto é, um vínculo indissociável entre o mundo objetivo e a subjetividade do sujeito que não pode ser traduzido em números. A interpretação dos fenômenos e a atribuição de significados são básicas no processo de pesquisa qualitativa. Ela não requer o uso de métodos e técnicas estatísticas. O ambiente é a fonte direta para a coleta e os pesquisadores tendem a analisar seus dados indutivamente. O processo e seu significado são os focos principais de abordagem.

Para atender ao proposto, realizou-se pesquisa de campo, com observação participante, observação *in loco*, coleta de dados secundários e aplicação de entrevistas semiestruturadas. O roteiro destas foi elaborado com a finalidade de permitir aos sujeitos manifestarem-se conforme as lembranças e recordações da infância. As entrevistas foram registradas através da utilização de um gravador digital e realizadas com informantes qualificados. A análise dos dados coletados nas entrevistas e pesquisas de campo foram realizadas a partir de uma ordenação e mapeamento dos dados, transcrição das gravações, releitura do material e organização dos relatos. Os dados foram classificados dos dados a partir dos questionamentos, separados por categorias e classificações; agrupando elementos, ideias e expressões que abrangem todos os dados envolvidos e coletados no trabalho de campo. A análise final buscou compreender, interpretar e estabelecer articulações entre as informações coletadas e os referenciais teóricos, buscando responder as questões que nortearam a pesquisa a partir dos objetivos.

Desta forma, a investigação torna-se importante, tendo em vista que busca analisar o desenvolvimento regional com base na formação de uma cultura alimentar, a partir de características e modelos alimentares trazidos pelos colonizadores e sua interação com os modelos já presentes no território.

Para tanto, buscou-se identificar as práticas alimentares existentes na região, resgatando documentos, livros de receitas, entre outros, visando identificar as formas alimentares e as raízes culturais subjacentes. Da mesma forma, procurou-se destacar os saberes que emolduram o ato de produção dos alimentos e, de certo modo, promover ações a fim de caracterizar a culinária regional e resgatar as práticas deixadas pelos colonizadores, que dão forma ao território e caracterizam a região.

O tema reveste-se de importância na medida em que destaca as potencialidades da culinária da região do Vale do Rio Pardo, a qual carece de discussões e de análises. A abordagem do assunto possibilitará também importantes avanços em termos de implementação de ações que promovam a preservação de um patrimônio alimentar que considere as práticas, a produção de alimentos, os elementos, as técnicas, os objetos, as construções e memórias partilhadas, com base no legado dos colonizadores.

Com efeito, entende-se que, em uma análise de desenvolvimento regional, a comida torna-se um dos principais componentes da etnicidade e está fortemente

ligada aos fatores culturais. Por trás de toda sua roupagem de calorias, proteínas e carboidratos, está um mundo de significados, de representações e de história.

Em sua apresentação, a dissertação foi dividida em cinco capítulos incluindo a introdução, além das considerações finais. Na introdução, apresenta-se e problematiza-se o objeto de estudo, os objetivos, a justificativa, os aspectos teóricos e metodológicos. No segundo capítulo, busca-se apresentar a discussão sobre a história da alimentação e aprofunda-se a reflexão, trazendo os processos de formação e diferenciação dos hábitos alimentares dos povos romanos e bárbaros, carregados de símbolos, valores, crenças, que realçam seus hábitos alimentares.

O terceiro capítulo descreve o processo de colonização iniciado em 1824, com a chegada dos primeiros imigrantes alemães à Colônia de São Leopoldo e, posteriormente, em 1849, à Colônia Santa Cruz. A partir de 1875, chegaram os imigrantes italianos. Todos, em suas bagagens, trouxeram sua cultura, seus costumes e seus hábitos alimentares que, ao longo do tempo, foram deixando importantes marcas na região. O quarto capítulo apresenta discussões acerca do papel da alimentação no contexto do desenvolvimento regional, bem como discute como o processo de industrialização e globalização transforma as regiões, os territórios e os hábitos alimentares. O quinto capítulo apresenta os resultados da pesquisa, sua análise e discussão à luz dos propósitos da pesquisa, buscando sempre relacionar a problemática com as possíveis contribuições dos modelos alimentares, trazidos pelos colonizadores europeus na formação da identidade culinária.

E, por fim, serão apresentadas as considerações finais, destacando-se os aspectos relevantes desenvolvidos ao longo do trabalho. Diante destas considerações, pode-se compreender que os modelos e os costumes de se alimentar e produzir alimentos revelam tradições culturais. E, em relação ao tema proposto para a pesquisa, é justamente este o caminho para o desenvolvimento regional; ou seja, promover a valorização da identidade territorial, social e cultural, a partir da alimentação, compreendendo as suas relações com o espaço, articulando, dessa maneira, ações de notoriedade na culinária enquanto patrimônio imaterial.

2 HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO: ENTRE A FOME E A ABUNDÂNCIA

A história da humanidade está profundamente ligada à forma como o homem se relaciona com os alimentos. De coletor e consumidor de animais mortos, ele foi desenvolvendo ferramentas para a caça, dominou o fogo e passou a cozer e assar seus alimentos, fenômeno que revolucionou o ato da alimentação. Carneiro (2005) afirma que o uso do fogo surgiu há pelo menos meio milhão de anos, trazendo um novo elemento para a produção social do alimento. Essa relação social, promovida pelo ato de comer, reunindo grupos sociais que partilham alimentos, tem forte presença entre os seres humanos, desde tempos remotos.

Nesse sentido, Cascudo (2004, p.21) destaca que “o homem pré-histórico era onívoro, mas o proto-histórico e o contemporâneo já não pertencem a essa classe generalizadora. Nem todos os animais e vegetais existentes na região figuram na sua cozinha”. O homem evoluiu, desenvolveu a agricultura, tornou-se sedentário e, em decorrência, organizou-se em vilas, cidades, até formar as grandes civilizações. Sabe-se que a agricultura se tornou a principal fonte de subsistência nos tempos antigos. Os alimentos se tornaram o alento do cotidiano. Para Cascudo (2004, p.37), “comer é um ato orgânico que a inteligência tornou social. Todo animal sabe escolher e saborear seu alimento”.

Montanari (2003) descreve que o ato da alimentação é um prazer e está sempre relacionado ao território e às suas dimensões econômica, social, política e cultural. A história da alimentação é complexa e está fortemente condicionada pelas relações de poder e pelas desigualdades sociais. Na verdade, a alimentação desenvolve-se em importantes relações em que determina e é, ao mesmo tempo, por elas determinada.

Ao longo das épocas e das regiões as diferentes culturas humanas sempre encararam a alimentação como um ato revestido de conteúdos simbólicos, cujo sentido buscamos atualmente identificar e classificar como políticos ou religiosos. O significado destes conteúdos não é interpretado pelas culturas que o praticam, mas sim cumprido como um preceito inquestionável, para o qual não são necessárias explicações. (CARNEIRO, 2006, p.137).

Diante dessas considerações, Carneiro (2003, p.2) destaca que “a história da alimentação abrange, muito mais que a história dos alimentos, a de sua produção, distribuição, preparo e consumo”. O autor destaca ainda que o que comemos é tão

importante quanto quando se come, onde se come, como e com quem se come. Logo, de acordo com Carneiro (2003, p.2), constata-se que “a história da alimentação tem como objeto quase toda a natureza viva no âmbito universal de todas as épocas, povos e culturas”. Desta forma, compreender a história da alimentação é conhecer a história da luta contra a fúria da fome. O acesso aos alimentos passa a evidenciar a condição social das populações, originando os modelos alimentares que passaram a moldar os hábitos e a cultura dos povos desde tempos remotos.

2.1 Modelos alimentares dos romanos e dos bárbaros: história e evolução

A civilização romana originou-se a partir de uma pequena comunidade agrícola, na Península Itálica. A cidade de Roma, localizada na porção central desse território, surgiu por meio dos esforços dos povos latinos e sabinos que, por volta de 1000 a.C., estabeleceram um povoado no monte Capitolino, junto ao rio Tibre. De acordo com Freixa e Chaves (2008, p.46), Roma era essencialmente agrária, com terras férteis, dedicava-se à agricultura, mas também à criação de animais. “Entre os séculos V e III a.C., a cidade passou a empreender conquistas, anexando a península Itálica e, por fim, dominando toda a região mediterrânea, inclusive a Magna Grécia”. Conforme Pinheiro (2005), Roma tinha uma ideologia e vida política fundamentalmente universais; dessa maneira, tentou uniformizar usos e costumes locais das regiões europeias e mediterrâneas, que formavam o território de seu império, inclusive no campo da alimentação. Para os romanos, os povos que não faziam parte do seu império, que não falavam a sua língua e “que não se dedicavam à agricultura, não comiam pão, nem bebiam vinho”, eram chamados de selvagens, isto é, bárbaros (FLANDRIN E MONTANARI, 1998, p.111).

Montanari (2003, p.18) descreve que os povos romanos não mostravam grande interesse pelas áreas de florestas. Formavam uma sociedade que sempre esteve ligada às práticas de produção agrícola e arboricultura, principalmente a cultura das oliveiras, sendo esses os principais eixos da sua economia. No cultivo de cereais, apostavam no trigo como um produto altamente valorizado, destinado às classes altas, no meio urbano.

Segundo Freixa e Chaves (2008, p.46), os romanos cultivavam as “oliveiras para obter a azeitona e o óleo de oliva; parreiras para a produção de vinho, e cereais

para fazer o pão. Havia uma abundância de legumes, favas, feijões, lentilhas, tremoços, couve e rábano (raiz comestível)". As verduras e hortaliças constituíam os alimentos de base do camponês, juntamente com as frutas do tipo figo, ameixas e uvas.

A carne teve um papel importante na alimentação dos romanos, segundo Flandrin e Montanari (1998, p.115), principalmente devido à tradição "itálica" na criação de porcos. A utilização de carne bovina é rara e, quando consumida, é de animais velhos e fracos, que não eram mais úteis para o trabalho no campo. "Os carneiros - principais rebanhos na época grega e romana - eram criados, sobretudo, por sua lã e seu leite: o queijo é, portanto, mais importante que a carne na alimentação diária". Os frangos e ovos também eram consumidos eventualmente (FREIXA E CHAVES, 2008).

O pão, o vinho, o óleo de oliva, acompanhado de um pouco de carne de porco e, principalmente, pelos ricos queijos, complementavam os valores alimentares e caracterizam o modelo alimentar chamado de mediterrâneo (MONTANARI, 2003). Esse modelo, segundo Flandrin e Montanari (1998, p.112), foi construído pela ideologia grega e romana, fundado sobre os três valores importantes "do trigo, da vinha e da oliveira (ou seja, do pão, do vinho e do azeite)", base de uma tríade de valores produtivos e culturais que aquela civilização tinha assumido como símbolo da própria identidade.

Os "verdadeiros" romanos são descritos como homens orgulhosamente ligados aos produtos da terra, alimentando-se, por consequência, de uma ceia constituída por cereais, legumes, leguminosas, verduras, frutas e castanhas. No entanto, a alimentação dos pobres e camponeses baseava-se em cereais inferiores, legumes, verduras, castanhas, pão preto, *pulmentum*¹, polenta, carne suína e sopa (FRANCO, 2004; MONTANARI, 2003). Apenas em algumas regiões da Europa, como o norte da Itália, a dieta camponesa dá espaço ao trigo e ao pão branco, em decorrência de grandes colheitas de trigo na região.

Os povos bárbaros, conforme Montanari (2003), eram as populações celtas e germânicas que, durante séculos, estavam habituados a percorrer as grandes florestas das regiões norte e central da Europa, na época do Império Romano. Os rios Reno e Danúbio eram as fronteiras que separavam as cidades romanas das

¹ Preparação precursora da polenta, feita ao longo dos tempos com diferentes cereais e, às vezes, com farinha de grão-de-bico (FRANCO, 2004).

zonas habitadas pelos bárbaros. Esses povos viveram em relativa harmonia com os romanos, até os séculos IV e V da nossa era; chegando, até mesmo a realizar trocas e comércio com os romanos, através das fronteiras.

Os povos bárbaros eram constituídos de tribos nômades que praticavam o pastoreio e a agricultura itinerante. Seus principais alimentos eram a carne, o leite e os queijos. É característica dos povos bárbaros a exploração das terras não cultivadas, das florestas, a prática da caça, da pesca e a coleta de plantas silvestres, sendo que estas tornaram-se as atividades centrais e características do seu sistema de vida (FLANDRIN E MONTANARI,1998). Destaca-se que, nessa civilização, nem o pão, nem o vinho e nem a polenta foram elementos centrais da alimentação; mas sim a carne, sendo que a abundância deste ingrediente caracterizava-se como o item de valor alimentar de maior importância no regime alimentar (MONTANARI, 2003).

Os povos bárbaros não bebiam vinho, mas sim leite e líquidos ácidos que dele derivavam. Outras bebidas advindas de processos de fermentação, como a cerveja e a cidra, nos locais onde se cultivam cereais e nos bosques, tornaram-se bebidas muito apreciadas por esses povos (MONTANARI, 2003). O autor complementa essa informação, indicando que a utilização de manteiga e toucinho era fortemente marcada no regime alimentar desse povo, assim como o consumo de cereais, mingaus de aveia e o pão de cevada, diferentemente dos produtos que faziam parte preponderante da alimentação dos romanos.

Carneiro (2003, p.55) afirma que “o pão branco tinha se tornado o alimento mais típico da alimentação mediterrânica”. Já o pão dos bárbaros – povos celtas e germânicos era um pão de cor preta de sabor mais marcante e denso. Item produzido a partir do centeio, que de acordo com Carneiro (2003, p.56) era “o único cereal panificável além do trigo, usado para produzir pão preto, identificado com os povos bárbaros, nórdicos e pobres”.

A carne de porco, conforme Montanari (2003), tornou-se o valor alimentar por excelência, sempre presente nas mais diferenciadas modalidades de preparação; ora assada, cozida, ao forno ou ensopada, foi a protagonista indispensável onipresente nos dois principais modelos alimentares europeus, seja na civilização bárbara, seja na romana. Montanari (2003, p.20) acrescenta que a alimentação dos diferentes povos era organizada, na maioria das vezes, da mesma forma, mas é importante considerar “o papel específico de cada produto no regime alimentar, a

posição e a importância que cabia a cada um no interior de um sistema que se organizava como uma unidade coerente, de modos diferentes em cada caso”.

As diferenças entre o modelo alimentar romano e o bárbaro, conforme complementa Montanari (2003, p.42),

estão na coexistência capilar de espaços cultivados e incultos, flanqueados, misturados, interpenetrados uns aos outros, em um mosaico de formas ambientais à qual corresponde um conjunto variado e compósito da atividade produtiva: cerealista e horticultura, caça e pesca, criação de gado e coleta. O resultado era um sistema alimentar bastante articulado e diversificado, que via produtos de origem vegetal (cereais, legumes, verduras) regularmente ladeados por aqueles de origem animal (carne, peixe, queijo, ovos).

Todos podiam contar com fontes de fornecimento de energia diferenciadas; entretanto, essa integração alimentar, conforme Montanari (2003), também recebia subsídios das normas eclesiásticas que o cristianismo não tardou em assumir como símbolos alimentares: o pão, o vinho e o óleo. E desses gêneros alimentícios, que eram a base material da civilização romana, os romanos tiveram a proibição do consumo de carne, em alguns casos, e de todos os produtos alimentares de origem animal, em certos dias da semana e em períodos do ano. A cultura cristã foi marcada pela noção da moderação, a recusa da carne e a substituição pelo peixe ou pelo queijo, e da gordura animal pelo óleo vegetal. Carneiro (2003, p.67) destaca que

na Europa católica praticavam-se 166 dias de jejum religioso de abstenção de carne e ovos, entre os quais 40 dias extremamente rigorosos durante a Quaresma, por isso o comércio de peixe fresco, seco e salgado, tanto de mares como de rios, era fundamental.

Em toda a Europa ocidental utilizava-se, alternadamente, o óleo nos dias de abstinência e o toucinho, a banha de porco ou outras gorduras de animais nos chamados “dias gordos”, dias em que era possível comer deliberadamente os alimentos que não faziam parte do cardápio de abstinência.

O peixe fresco, de acordo com Montanari (2003), carregava uma imagem de riqueza, todavia de uma fortuna pouco invejável, porque o peixe “não enche”: é um alimento leve e, justamente por isso, ou seja, por ser quaresmal, pode ser plenamente saboreado por aquele que não lida com a fome cotidiana e com

atividades de trabalhos excessivos. Já o peixe conservado por salga, por sua vez, sempre esteve ligado a questões de inferioridade ou pobreza econômica.

Contudo, a Reforma Protestante promovida por Lutero, no século XVI, rejeitou as normas dietéticas da igreja católica e destacou, nos escritos evangélicos e paulinos, que os homens estavam livres para comer, beber e vestir-se como quisessem. Desta forma, a cultura alimentar da Europa contribuiu para aproximar os costumes alimentares do continente, não uniformizando, mas sim interagindo no contexto cultural. “A liberação da normativa da Igreja romana revigorou oposições nunca aplacadas: a Europa dos carnívoros – na medida em que o nível de vida permitia – divulgou o seu alimento, adotando-o quase como um símbolo de uma nova independência”. (MONTANARI, 2003 p. 146).

Por outro lado, o autor salienta que as mudanças provocadas pela Reforma Protestante de Lutero provocaram um grave golpe às indústrias pesqueiras europeias, que, até então, tinham um grande movimento comercial de peixes, a partir das demandas criadas pela construção de um modelo alimentar para os dias de jejum e da Quaresma.

Fica evidente que a história das civilizações tem um papel decisivo no processo de formação e definição de modelos alimentares, destacando-se o cristianismo como elemento fundamental na disseminação, por toda a Europa, dos hábitos alimentares baseados na tríade pão, vinho e óleo, alimentos que caracterizam o modelo alimentar mediterrâneo. O próprio calendário litúrgico, conforme destaca Montanari (2003, p.45), “acaba por interferir nos hábitos alimentares, favorecendo a construção de hábitos mais homogêneos entre as várias regiões da Europa”. Porém, como pontua o próprio autor, os hábitos alimentares cristãos, apesar de promoverem essa homogeneização, não apenas deixam evidentes traços de uma separação cultural, mas acabam por realçar importantes diferenças sociais, visto que nas regiões europeias do centro-norte, sobretudo, as classes superiores leigas e eclesiásticas, acolheram a “moda” do pão, do vinho, e do óleo como elementos da alimentação, para além do seu uso litúrgico. No entanto, a exemplo da Igreja Protestante, preconizavam um processo alimentar menos rígido, enquanto as classes inferiores permaneceram ligadas às suas próprias tradições alimentares, qual seja, a de grandes consumidores de verduras, toucinho e carne de porco.

Destaca-se, dessa maneira, que os hábitos alimentares têm raízes profundas na identidade social dos indivíduos. Flandrin e Montanari (1998) assinalam que Romanos e Bárbaros representavam, respectivamente, a civilização da agricultura contra a da exploração de florestas, do pão contra a da carne, do leite contra a do vinho, da manteiga contra a do óleo, do doméstico contra a do selvagem. E é com essas oposições, com modelos de produção e de consumo divergentes, que começa, no início da Idade Média, uma nova fase da história da alimentação e da cultura alimentar.

3 A COLONIZAÇÃO NO VALE DO RIO PARDO: A CONSTRUÇÃO DAS IDENTIDADES REGIONAIS

O movimento de colonização alemã e italiana no Rio Grande do Sul, conforme Lando e Barros (1976), não se desenvolveu como um fenômeno espontâneo. Na realidade, esse movimento ocorreu por consequência de uma série de fatores endógenos e exógenos que permeavam o território nacional. Os fatores endógenos eram de valor estratégico, pois tinham por objetivo povoar e ocupar regiões que os processos de imigração espontânea haviam deixado ao abandono e também difundir a produção de gêneros alimentícios. De outra forma, o fator exógeno estava relacionado aos interesses da Inglaterra, que na época estava à frente do capitalismo industrial e buscava aumentar seu mercado consumidor, exigindo a abertura dos portos, bem como a extinção do tráfico negreiro para o Brasil.

A partir da vinda de D. João VI, inicia-se o movimento de colonização para contrapor-se à estrutura vigente, criar condições para a ocupação dos grandes vazios territoriais e construir novas condições econômicas, políticas e sociais. Dentro dessas políticas, fica evidente o interesse do governo imperial pelo povoamento das terras devolutas, o branqueamento da população, o aumento da produção agrícola e a disseminação do regime da pequena propriedade (LANDO E BARROS, 1976).

Quando o Brasil se tornou independente, em 1822, o novo tipo de governo resolveu dar mais ênfase à colonização de duas províncias mais meridionais, conforme descreve Waibel (1979). Eram regiões sujeitas aos ataques dos povos argentinos e dos índios botocudos, que frequentemente atacavam os tropeiros e o gado que percorriam os caminhos que ligavam os estados do sul a São Paulo. Dessa forma, o país precisava de um novo tipo de colono, ou seja, pequenos proprietários que cultivassem as regiões das matas. Além disso, esses cidadãos atuariam não apenas como proprietários, mas também como soldados capazes de defender suas terras de invasões, afirma Waibel (1979).

O processo de imigração, segundo Roche (1969, p.93), aconteceu pela iniciativa do Governo Imperial e sob direção do mesmo, a partir da transferência da família real para o Brasil. “Foi o Governo Brasileiro que atraiu os emigrantes europeus, oferecendo diversas vantagens em dinheiro ou em espécie. Por resolução imperial introduziu-se essa colonização”. Pesavento (1997, p.45) complementa que “a vinda dos imigrantes estrangeiros para o Brasil no século XIX é um movimento

que se insere no processo mais amplo da expansão do capitalismo em nível mundial”.

O governo reconhecia nos europeus em geral, mas principalmente nos povos europeus formados por alemães e italianos, importantes elementos para a colonização de regiões através da prática de atividades agrícolas. Assim, promoveu um dos mais importantes processos de atração de imigrantes para o Brasil, em que o financiamento do transporte marítimo, aliado à concessão de lotes de terras, possibilitou a maior colonização oficial do país. Nesse sentido, a colonização europeia no sul do Brasil, de acordo com Waibel (1979, p.226):

Não se refere ao estabelecimento de sistema de latifúndios pelos antigos povoadores portugueses, mas aos processos pelos quais, durante 120 anos, uma classe de pequenos proprietários rurais de origem europeia está tomando posse das terras e estabelecendo comunidades próprias.

Lando e Barros (1980, p.16) corroboram a afirmação de que a colonização “constituiu-se num caso à parte no contexto imigratório”. O Rio Grande do Sul, de acordo com Roche (1969), é diferente dos demais estados brasileiros, apresentando características que favoreceram a colonização alemã. Lando e Barros (1980, p.21) ressaltam, ainda, que no Brasil a vinda de imigrantes europeus atendeu a dois objetivos diversos: “um, que defendia a instituição da pequena propriedade, e o outro, que reclamava a importação de braços para a lavoura”.

A primeira iniciativa, denominada “colonização”, iniciou-se em 1824 e estava voltada ao estabelecimento de colônias no sul do país. Etges (2001, p.353) afirma que as condições físicas ou naturais determinaram o uso do território no Rio Grande do Sul; nos campos naturais, a exploração da pecuária favorecia a atividade, já a porção centro-setentrional ficou ao abandono, visto que:

A floresta era considerada o grande empecilho para a expansão da atividade da pecuária em direção ao Planalto. Foi para promover a ocupação efetiva daquelas terras que, no século XIX, o governo imperial, e em seguida o governo provincial, incrementaram a vinda de imigrantes europeus, que deveriam ocupá-las e explorá-las, com suas famílias, em pequenas propriedades rurais.

Lando e Barros (1976, p.20) descrevem que “os colonos puderam passar a produzir gêneros necessários ao consumo interno, desde que não concorressem com a produção do latifúndio e nem representassem uma ameaça à hegemonia

política e econômica dos grandes fazendeiros”. É nesse sentido que Lando e Barros (1980, p.22) corroboram a afirmação de que “a colonização por via oficial encontrará êxito nas áreas onde a ausência da grande lavoura propicia a formação da pequena propriedade”. Nesse campo, Pesavento (1997), Waibel (1979), Bernardes (1997) e Schneider (1999) destacam que o movimento de colonização, no Rio Grande do Sul, ocorre em dois períodos importantes: a partir de 1824, com os alemães; e a partir de 1875, com os italianos.

A segunda iniciativa, que visava trazer mão de obra para as lavouras de café em São Paulo, desenvolveu-se a partir de 1875. De iniciativa particular, ou seja, dos grandes produtores de café, que buscavam trazer trabalhadores para substituir a mão de obra escrava nos cafezais. Esse movimento foi denominado “imigração”, conforme destacam Prado Junior (1976), Lando e Barros (1976, 1980) e, Roche (1969). Assim, fica claro que a política de imigração teve como finalidade atrair um grande contingente de estrangeiros, formando núcleos de trabalhadores subordinados aos interesses dos barões do café (LANDO E BARROS, 1980).

3.1 A colonização Alemã

Até o início do século XIX, a Alemanha era uma região essencialmente rural, conforme Lando e Barros (1976), fundamentada na organização social, política, militar e baseada nas relações servo-contratuais, denominada de sistemas feudais.

No entanto, a revolução agrícola e demográfica e a queda da estrutura feudal, tornaram-se fundamentais para o desenvolvimento dos processos de industrialização naquele país. A reforma agrícola libertava o camponês médio de ceder 1/3 ou metade de suas terras; liberando-o, então, a fazer a exploração contínua para alimentar sua família. Entretanto, o camponês via-se reduzido a uma pequena propriedade para a exploração. Para manter-se, precisava buscar novas oportunidades, empregar-se como trabalhador agrícola, arrendar terras suplementares ou buscar melhores condições, emigrando para outros países. Dessa maneira, a revolução agrícola atuou como um importante fator de repulsão de efetivo humano (LANDO E BARROS, 1980).

Roche (1969) e Lando e Barros (1980) destacam que, até 1860, a Alemanha era um país essencialmente focado no artesanato doméstico. O processo de desenvolvimento do capitalismo industrial, por sua vez, tornou-se outro importante

responsável pela liberação de excedente populacional, já que o próprio sistema não conseguia absorver todo o contingente de trabalhadores. Não tardou para que os processos de industrialização passassem a trazer severos problemas aos artesãos e trabalhadores da indústria doméstica, os quais não tinham condições de resistir à concorrência das grandes empresas (LANDO E BARROS, 1980).

A chegada de imigrantes alemães, de acordo com Pesavento (1997), possibilitava a colonização de áreas virgens, a abertura de caminhos por dentro da mata, denominados linhas ou picadas, criando núcleos de pequenos proprietários; diversificando, dessa maneira, a estrutura produtora de alimentos, contribuindo para o abastecimento interno e amenizando os problemas na balança comercial, decorrentes do grande movimento de importação de alimentos.

As terras cobertas pelas matas latifoliadas foram sempre as preferidas por esse tipo de colonização. Esses imigrantes preferiam a terra mais escura, ainda que pedregosa e de clima mais quente. Bernardes (1997, p.76) complementa que os “alemães e os brasileiros filhos e netos de alemães, tinham como limite de sua expansão o encontro da mata de araucária na borda dos patamares elevados da encosta do planalto meridional”.

De acordo com Pesavento (1997), Waibel (1979), Bernardes (1997) e Schneider (1999), os primeiros colonos alemães foram instalados nas terras da Real Feitoria do Linho Cânhamo, mais tarde chamada de São Leopoldo, e eram provenientes do sul da Alemanha e das regiões do *Hunsrück* e do *Mosela*. A colônia prosperou graças à sua pequena distância de Porto Alegre. A capital era o principal escoadouro da produção agrícola obtida na colônia. Assim, a curta distância e o aproveitamento da navegação fluvial, pelo rio dos Sinos e pelo rio Guaíba, possibilitavam um intercâmbio comercial, com fretes a custos relativamente reduzidos.

Roche (1969, p.158) esclarece que:

Os colonos eram de procedência completamente rural, por sua vez, partiram de regiões muito diversas. Os primeiros que se fixaram no Rio Grande do Sul, provinham de Holstein, de Hanover, de Mecklembourg. Seguiram-nos, logo depois camponeses originários de Hunsrück; Estes últimos, em maior número, “assimilaram” os que procediam de Saxe, de Württemberg ou de outras regiões. Os Vestfalianos concentraram-se, a partir de 1868, de preferência em Estrela e os Pomeranos em Santa Cruz.

Mais tarde, a Lei nº. 514, de 28 de outubro de 1848, delegou às províncias maior participação no processo de povoamento do país. Assim, surgiu a colônia Santa Cruz, em 1849, a cerca de 150 quilômetros a oeste de São Leopoldo. Já alguns anos depois, em 1855, foi fundada a colônia de Santo Ângelo, atual município de Agudo, a 80 quilômetros a oeste de Santa Cruz, no Vale do Jacuí. Por falta de meios de comunicação, seu progresso foi muito lento. Em 1865, tornou-se distrito do Município de Cachoeira. A colônia de Monte Alverne, por sua vez, foi fundada em 1859 e estava localizada no norte da colônia de Santa Cruz, em terras então sob a jurisdição de Taquari (PESAVENTO, 1997; WAIBEL, 1979; BERNARDES, 1997; VOGT, 2006 e SCHNEIDER, 1999).

Conforme pontua Bernardes (1997), outras colônias foram fundadas, sobretudo no Vale do Taquari, a partir do movimento migratório oriundo das antigas colônias: Estrela e Conventos (atual município de Lajeado), em 1853; Teutônia em 1858; e Arroio do Meio, em 1869.

Roche (1969, p.61) destaca que os rios foram fundamentais no processo de colonização e no desenvolvimento comercial das colônias. “A navegação fluvial conservou, portanto, um papel importante, sobretudo, no que diz respeito a expedição dos produtos de baixo peso, ou de pequeno valor, sob grande volume, esse papel foi essencial no desenvolvimento das antigas colônias”. Nesse sentido, Bernardes (1997) complementa, salientando que os povoamentos sempre partiam da encosta do Jacuí, de onde navegavam até um ponto adentro na encosta, para depois os colonos partirem para suas longas e penosas caminhadas pelos vales e vertentes. As Colônias sempre se formavam nas proximidades de um curso de água ou de uma grande via de comunicação. No rio Taquari, de acordo com Bernardes (1997, p.73), a “navegação é possível até as imediações de Estrela e Lajeado, é o principal dentre eles”. O município de “Estrela pode ser tomado como exemplo de certas colônias privilegiadas, pois a prosperidade duradoura provém da fertilidade dos terraços fluviais inundáveis”. (ROCHE, 1969. p. 277).

De acordo com Pesavento (1997), a principal forma de sustento dos colonos alemães provinha da agricultura de subsistência, sem auxílio do governo. Schneider (1999, p. 21) destaca que “a estrutura social e econômica dos colonos pode ser caracterizada como um modo de vida, ao qual corresponde uma forma de produzir e uma forma de sociabilidade”. Neste sentido, o autor faz referência a Marx, que

destaca a organização do trabalho como um processo produtivo capaz de assegurar a subsistência da família.

A forma de produzir adotada pelos colonizadores alemães, conforme relata Schneider, (1999, p.22) pode ser denominada de sistema produtivo colonial, que é realizado em três momentos: “desmatamento, o arroteamento e a rotação de terras”. Todavia, Roche (1969) e Schneider (1999) ressaltam que o sistema produtivo local não se estabeleceu apenas na agricultura, mas também no artesanato, visto que grande parte dos colonos que emigraram da Alemanha eram de profissões das mais variadas.

A partir do desenvolvimento da agricultura colonial e do artesanato, era possível visualizar a formação de um sistema comercial de gêneros de subsistência para a capital da província. Nesse período, a agricultura colonial já atingia uma importante capacidade de exportar alimentos para o centro do país. Entre os gêneros agrícolas mais exportados estavam o milho, o feijão, a batata, a mandioca, o trigo, o toucinho, e a banha (PESAVENTO, 1997 e SCHNEIDER, 1999).

Prosperaram exatamente aquelas colônias que, melhor localizadas no que diz respeito às possibilidades de escoamento da produção de excedentes, puderam fazer chegar os seus produtos até o centro urbano mais próximo. É de destacar o exemplo de São Leopoldo que, por ocasião da Revolução Farroupilha, começou a abastecer o mercado de Porto Alegre com o excedente da produção agrícola. (PESAVENTO, 1997, p.47).

Schneider (1999, p.23) destaca que “o comércio rural foi o principal mecanismo de contato dos imigrantes das colônias com a sociedade gaúcha”. Entretanto, para Pesavento (1997, p.49), o desenvolvimento da agricultura comercial colonial acabou não beneficiando diretamente o pequeno produtor, mas sim aquele que acumulava capital, através das atividades comerciais e da recepção das mercadorias dos colonos. Importante salientar que, nessa atividade, o comerciante alemão foi o elemento que se destacou, tendo em vista que “lucrava sobre a produção agrícola” e, igualmente, “lucrava com o transporte de mercadorias”. E, em decorrência da precariedade das redes de transportes, “lucrava ainda com as operações financeiras de empréstimos e guarda de dinheiro, o que lhe oportunizava um capital de giro para investir”. Schneider (1999, p.23) complementa que “os donos das casas de comércio tornaram-se ricos e poderosos, chegando a exercer um papel de destaque no desenvolvimento da economia colonial”. Nesse sentido, a

organização comercial dos colonos alemães, segundo o autor, foi importante para o desenvolvimento da economia da província.

Roche (1969) corrobora com a afirmação, ao mencionar que o artesanato foi outra importante fonte de renda dos colonos, servindo, muitas vezes, para satisfazer necessidades essenciais de alimentar-se, alojar-se e vestir-se. Cada família supria suas necessidades a partir do trabalho artesanal: fiavam e teciam o linho e o algodão, fabricavam farinhas, óleos e o açúcar mascavo, entre outros.

No entanto, Pesavento (1997) acrescenta que a acumulação de capital promoveu alterações na organização do trabalho nas colônias, e que a importação dos artigos do exterior contribuiu para desestimular a produção do artesanato de base familiar. Schneider (1999) ressalta que a quantidade de produtos estrangeiros aumentava a cada ano, principalmente os dos ingleses e os dos alemães, que competiam com preços relativamente reduzidos e de qualidade superior aos dos artesãos locais, gerando, dessa forma, uma crise na organização econômica das colônias.

De acordo com Pesavento (1997), os processos de colonização no Rio Grande do Sul foram capazes de diminuir a estagnação em que se encontrava a economia, desencadeado a partir do incremento de produtos coloniais e da crescente exportação de importantes gêneros agrícolas de subsistência e, mais tarde, com a produção de fumo em Santa Cruz, o qual se tornou importante produto comercial dessa colônia.

3.2 A colonização Italiana

A Itália, de acordo com De Boni (1979) e Santos (2006), era um dos países mais pobres e populosos da Europa, em meados do século XIX, com enorme oferta de mão-de-obra. As guerras para a Unificação, as ocupações pelos exércitos, entre outros, foram fatores que contribuíram para a desestruturação da unidade familiar de trabalho, para a pauperização do pequeno agricultor e para o fortalecimento das formas tradicionais de sujeição do campesinato aos proprietários de terra. Por outro lado, a industrialização da Itália setentrional não era capaz de absorver toda a mão de obra disponível, o que explica a opção pela emigração. Desta forma, para Pesavento (1997, p.45):

O desenvolvimento do capitalismo em países como a Alemanha e a Itália foi capaz de gerar um excedente populacional sem terra e sem trabalho, que se converteu num foco da tensão social intenso. A acumulação de capital, a concentração da propriedade do solo e a emergência da indústria tiveram como contrapartida a expulsão do camponês da terra e a desarticulação do trabalho artesanal. Entretanto, o estágio de desenvolvimento industrial (etapa manufatureira) não se revelava capaz de absorver esta mão de obra excedente. Além disso, tais países vinham experimentando conturbações políticas internas que haveriam de resultar no seu processo de unificação.

De Boni (1979) afirma que a região norte do país, graças a sua importante produção industrial, tornou-se mais forte que a região agrária do sul. Ressalta o autor que, a partir da abolição das alfândegas regionais e do avanço das vias de comunicações, promoveu-se a crescente oferta de produtos industrializados, com preços reduzidos, que afetou profundamente o sistema de produção artesanal de produção, dizimando-o. Assim, De Boni (1979, p.63) complementa que:

A destruição da pequena indústria artesanal – cujo produto complementava a renda familiar do agricultor, a elevação dos impostos, acompanhados pela redução da quantidade do preço dos produtos agrícolas, houve uma rápida deterioração da situação do campo, com sinais evidentes de estagnação e até mesmo de regressão socioeconômica. O fracionamento da terra, na Itália, comportava, ao lado dos grandes latifúndios com sua tendência natural de aumentar, o número de minifúndios, alguns dos quais incapazes de garantir o sustento de uma família.

Ainda conforme De Boni (1979), o fracionamento dos lotes de terras e os efeitos do sistema de produção capitalista que se deu na Itália foi semelhante ao que aconteceu na Alemanha. Sobravam pessoas nos campos, e as indústrias não conseguiam absorver todo o contingente populacional, que se encontravam à beira da marginalização social. Assim, emigrar foi a solução para os cidadãos italianos, que “rumaram para outros países”. (DE BONI, 1979, p.65).

Vêneto, onde a crise era maior por volta de 1875, é que contribuiu com um contingente maior de imigrantes, provenientes, sobretudo das províncias de características mistas de Vicenza, Treviso e Verona e da província montanhosa de Beluno. [...] Cremona, Mântua e parte de Bréscia, próximas do Vêneto, forneceram grandes contingentes imigratórios, bem como Bérgamo, província ao sopé dos Alpes. [...] A região do Trentino-Alto Ádige, anexada à Itália só após a 1ª Guerra Mundial, tem inúmeros imigrantes provenientes da Província de Trento, linguística e culturalmente italiana, enquanto poucos são os da Província de Bolzano, cultural e linguisticamente germânica. [...] De Friuli-Venezia Júlia vieram imigrantes principalmente da montanha de (Údine), próxima ao Vêneto. (DE BONI, 1979, p. 91).

Waibel (1979, p.234) destaca que, em 1859, a Prússia promulgou o “restrito de Heydt, que devido aos maus tratos sofridos pelos colonos alemães no Estado de São Paulo, proibiu a propaganda em favor da imigração para o Brasil”. Sendo que, em 1896, acabou revogando o decreto somente aos “três estados meridionais do país, para os demais nunca foi”. Assim, estes se tornaram os principais motivos que levaram o governo brasileiro a procurar colonos de outras descendências. Waibel (1979) relata que fez-se propaganda no norte da Itália, nas províncias austríacas de Trento e Vêneto, em 1874 e 1875.

A região escolhida pelos imigrantes italianos, de acordo com Bernardes (1997, p.76), foi a grande seção do “Planalto (encosta superior) recortada pelos rios Caí e Taquari, a uma altitude variando entre 650 e 800 metros, recoberta pela mata de araucária”. Bernardes (1997) também assinala que os colonos “se derramaram pelo planalto dissecado da zona do médio Taquari, a fronteira seria a outra borda da floresta de araucária: onde começava o campo eles se detiveram”.

Os colonos italianos, que ingressaram na província a partir de 1875, conforme relatam De Boni (1979) e Pesavento (1997), tiveram, como única ajuda oficial, a remuneração por trabalho de 15 dias por mês, na abertura de estradas. Pesavento (1997, p. 50) relata que, ao chegar ao país, os italianos encontraram uma rede de comercialização organizada pelos colonos alemães, que facilitava a comercialização de seus produtos.

A saída encontrada pelos novos imigrantes foi a especialização de determinadas zonas coloniais italianas num só tipo de artigo; o vinho, que encontrou um amplo mercado de consumo no centro do país, entre a população de origem italiana. De um modo geral, os núcleos italianos ainda se dedicavam ao plantio de milho e à criação de suínos para a fabricação de banha.

A fundação das primeiras colônias de italianos, segundo De Boni (1979, p.79), ocorreu com a chegada de colonos “provenientes da colônia de Olmate, província de Milão, motivo pelo qual o lugar recebeu o nome de Nova Milano”. Em 1877, a partir de um ato governamental, a colônia passou a ser chamada de Colônia de Caxias e, em 1890, passou a ser município. O autor destaca que a grande maioria dos colonos vindos para Caxias eram artesãos e agricultores, favorecidos pelas qualidades do bom solo virgem, que lhes proporcionava excelentes safras. Nesse mesmo período,

foram criadas as colônias de Dona Isabel (atualmente Bento Gonçalves) e Conde d'Eu (Garibaldi).

A colônia de Silveira Martins, criada na região Centro Oriental Rio-grandense, foi o quarto núcleo de colonização italiana no estado e teve seu desenvolvimento mais lento, principalmente por estar muito distante das primeiras colônias da serra e da capital. O ponto de referência econômica não era Porto Alegre, mas sim Santa Maria, que ficava a cerca de 30 quilômetros. De Boni (1979, p.83) destaca que, por estar mais próxima ao Rio Jacuí, ao norte e a 15 quilômetros da ferrovia, todo o seu volume de produção agrícola tinha colocação fácil, seja pelo rio até a capital, ou pela ferrovia até a fronteira. Para chegar à colônia

os imigrantes seguiam de barco até Rio Pardo de onde, tomando carros de boi, rumavam pelo campo, em direção às terras que esperavam cultivar. O caminho era longo e a vida, nos primeiros tempos, semelhante à das outras colônias: difícil.

Diante destas considerações, é importante destacar, conforme Prado Júnior (1976, p.189), que “o sistema de colonização terá mais sucesso no extremo sul do país”. Nas colônias do Sul do Brasil, os italianos puderam se agrupar no seu próprio grupo étnico, onde podiam falar seus dialetos de origem e manter sua cultura e tradições. A colonização italiana, para o Rio Grande do Sul, foi muito importante para o desenvolvimento econômico, assim como para a cultura e formação étnica da população.

3.3 A formação da região do Vale do Rio Pardo

Em Santa Cruz, de acordo com Vogt (2006, p.97), os primeiros colonizadores alemães chegaram a partir de 19 de dezembro de 1849 e “foram assentados no local atualmente denominado de Linha Santa Cruz (*Alt Pikade*), nas margens da Estrada de Cima da Serra”, caminho que ligava o entreposto comercial de Rio Pardo com os campos de gado da região de Soledade. O autor refere que:

De Linha Santa Cruz, a colonização se expandiu na direção de Rio Pardo, Dona Josefa, Linha Andréas, Sinimbu, Vila Tereza e Ferraz. Uma vez ocupadas as terras devolutas da Colônia, áreas de particulares foram loteadas dando origem, dentre outras, a Rio Pardense, Faxinal de Dentro, Colônia Germânia (Candelária), Entre-Rios, Formosa, Trombudo,

Pomerânia, Chaves, Linha João Alves, Cerro Alegre, São João da Serra, Pinheiral, Linha Nova e outras.

A partir da criação da colônia de Santa Cruz, os colonos vão se apropriando de áreas que compreendem a região do Vale do Rio Pardo, na depressão central e as encostas do planalto, originando novas colônias, tanto oficiais como particulares, ocupadas principalmente por imigrantes europeus ou descendentes (ROCHE, 1969; KLARMANN, 1999). Roche (1969) destaca que as terras ocupadas pelos imigrantes alemães eram de relevo acidentado e cobertas por densas matas. Os lotes coloniais eram de tamanho reduzido, se comparados à extensão alcançada pelas sesmarias da região de campo.

A respeito da colônia de Santa Cruz, Waibel (1979) e Bernardes (1997) destacam que a colônia enfrentou grandes obstáculos para o seu desenvolvimento, frente a sua distância de um importante curso de água e às picadas estreitas que, nas épocas das chuvas, tornavam-se intransitáveis. Mesmo com todos esses obstáculos, ela se tornou uma das mais prósperas do sul do Brasil, através da produção do fumo, como cultura comercial e também de exportação.

Conforme Roche (1969) e Vogt (2006), a colônia de Santa Cruz e arredores se especializaram na produção do fumo, cujo transporte era relativamente facilitado devido à forma de acondicionamento, bem como pelos altos rendimentos monetários que o produto proporcionava, se comparado ao obtido com outros produtos de subsistência como: milho, feijão, batata e banha. Justamente por estar localizada muito distante da capital, essa foi uma das principais alternativas econômicas da região, contribuindo, sobremaneira, para superar a concorrência com as demais colônias próximas a Porto Alegre.

Os fluxos comerciais, conforme Klarmann (1999), obrigatoriamente passavam por Rio Pardo, município estabelecido às margens do Rio Pardo e Jacuí, que concentrava todas as trocas comerciais da região, tornando-se um importante centro de distribuição de mercadorias, tanto para a capital do Estado como para a região. Klarmann (1999, p.133) enfatiza que, a partir destas articulações comerciais, “é possível que isto tenha originado uma forte articulação das áreas coloniais situadas ao norte, com a cidade de Rio Pardo”.

Para Roche (1969), o desenvolvimento colonial sempre foi muito heterogêneo; e o que certamente contribuiu para a formação de identidades características do povo, foram fatores tais como a aglutinação dos imigrantes que

tinham a mesma origem, que falavam o mesmo dialeto e que praticavam a mesma religião. Fatores esses que contribuíram, ainda, para limitar o raio de seu horizonte de vida e a conservar as tradições familiares ou regionais.

A região do Vale do Rio Pardo, conforme Silveira (2012, p.206), é definida a partir de uma característica física, localizada na área centro-oriental do Estado do Rio Grande do Sul, onde

encontra-se um conjunto de características, especificidades e contingências que lhe conferem particularidade no âmbito da integração vertical do território brasileiro com a economia globalizada, ao mesmo tempo em que se revelam argumentos das práticas socioespaciais alinhadas a sua formação territorial.

Etges (2001) sublinha, nesse sentido, que os usos dados ao território são determinados por interesses econômicos, sociais, políticos e culturais, e são aspectos que contribuem para a definição de uma região.

Esses interesses, por sua vez, podem ser locais ou globais, ou seja, podem atender a interesses de agentes que têm seu endereço na própria região ou em qualquer lugar do mundo ou, até mesmo, não ter endereço algum, na medida em que são agentes que atuam em rede, pelo mundo afora. (ETGES, 2001, p.353).

Segundo o Conselho Regional de Desenvolvimento do Vale do Rio Pardo (2011), compõem a região vinte e três municípios que são: Arroio do Tigre; Boqueirão do Leão; Candelária; Encruzilhada do Sul; Estrela Velha; General Câmara; Herveiras; Ibarama; Lagoa Bonita do Sul; Mato Leitão; Pantano Grande; Passa Sete; Passo do Sobrado; Rio Pardo; Santa Cruz do Sul; Segredo; Sinimbu; Sobradinho; Tunas; Vale do Sol; Vale Verde; Venâncio Aires e Vera Cruz.

Figura 1- Municípios do Vale do Rio Pardo



Fonte: FEE. Elaboração Simon, 2013.

Klarmann (1999) acrescenta que a formação territorial do Vale do Rio Pardo teve características históricas distintas em seu processo de povoamento, marcada pela presença de diferentes grupos étnicos.

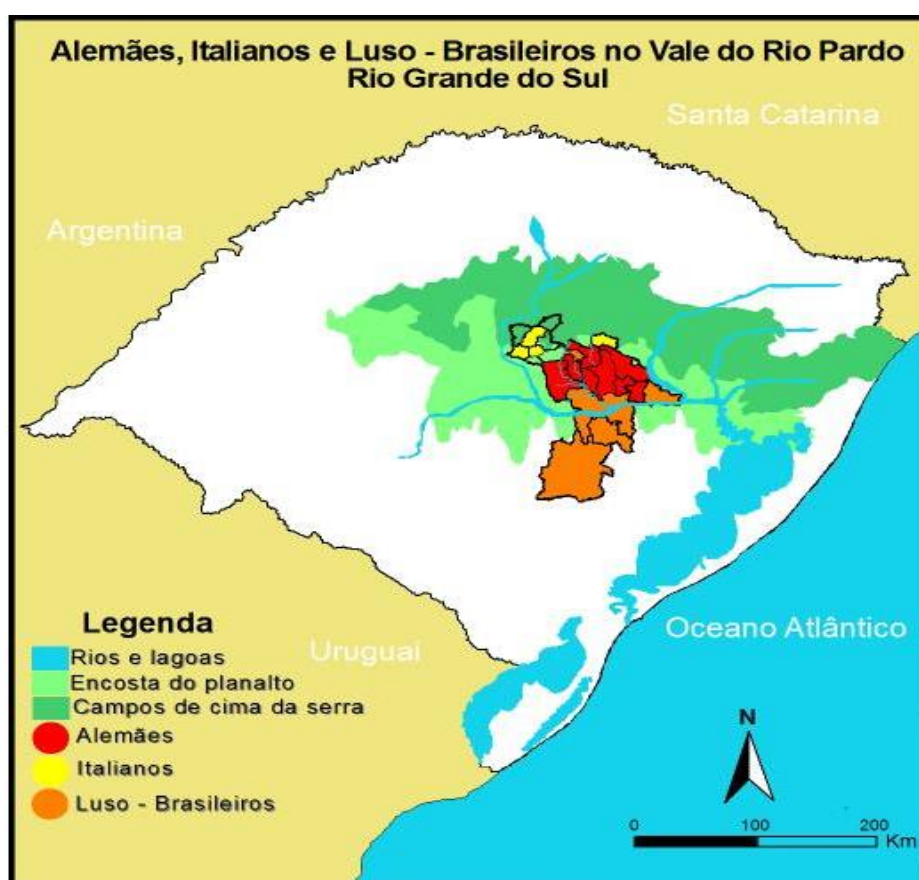
Segundo Klarmann (1999), a região, aos poucos, vai sendo ocupada pelos agricultores e familiares. E o povoamento gerado pelos colonos alemães torna-se fundamental na articulação das colônias de Santa Cruz, Monte Alverne e Candelária. De acordo com o Conselho Regional de Desenvolvimento do Vale do Rio Pardo (1998, p.18):

A região povoada pelos imigrantes e descendentes alemães deu origem a vários municípios na parte mais central do Vale do Rio Pardo e influenciou fortemente nos traços culturais da população de Santa Cruz do Sul, Candelária, Vale do Sol, Vera Cruz, Passo do Sobrado, Vale Verde e Sinimbu. A busca por novas terras fez com que os colonos de origem teuta subissem a encosta da serra, terminando por encontrar-se com os habitantes de origem luso-brasileira e italiana. A região setentrional do Vale do Rio Pardo teve boa parte de suas terras ocupadas por descendentes de italianos. A procura por novas terras também determinou que levas de

colonos de origem italiana constituíssem um importante fluxo migratório das regiões de ocupação pioneira do RS em direção a esse espaço. Assim, nos municípios de Boqueirão do Leão, Gramado Xavier, Ibarama, Sobradinho e Arroio do Tigre, apesar da presença de outras origens étnicas, predomina a população de procedência italiana. Tunas, Lagoão, Herveiras e Barros Cassal, apesar de se localizarem no norte do VRP, têm na população de origem luso-brasileira a maioria de seus habitantes. Já na parte meridional do VRP, ou seja, nos municípios de Encruzilhada do Sul, Rio Pardo, Pantano Grande e General Câmara, houve uma forte ligação histórica com a conquista do território, o latifúndio, a criação extensiva do gado, a escravidão e a herança cultural deixada pelos antepassados.

Os grandes deslocamentos populacionais fizeram com que essas populações levassem consigo seus hábitos, costumes e todo um conjunto de práticas alimentares e tradições culinárias. “Para satisfazê-las, levaram em sua bagagem vários elementos, tais como plantas, animais e temperos, mas também preferências, interdições e prescrições, associações e exclusões. Nas novas terras, utilizaram elementos locais mesclando e criando conjuntos e sistemas alimentares próprios”. (MACIEL, 2005, p.50).

Figura 2 - Grupos étnicos no Vale do Rio Pardo – RS



Fonte: COREDE - Vale do Rio Pardo e Roche (1969). Elaboração Simon, 2013.

A região do Vale do Rio Pardo, a partir das suas características socioculturais, políticas e econômicas, pode ser dividida em três sub-regiões, de acordo com Klarmann (1999, p. 147):

O norte, caracteristicamente uma área de predomínio da pequena propriedade, com uma população constituída por descendentes de alemães, Italianos, e luso-brasileiros, e com sérios problemas no tocante a alternativas econômicas que agreguem valor à produção do minifúndio; o centro, constituído, pela sub-região do polo industrial-comercial de Santa Cruz do Sul e cidades vizinhas, como Venâncio Aires e Vera Cruz; e o sul, representado pela área abrangida pelas médias e grandes propriedades, com um predomínio das atividades agropastoris, principalmente dedicadas à pecuária e orizicultura, e com uma pequena densidade demográfica nas áreas rurais, típica de regiões de latifúndios.

Etges (2001) assevera que, a partir do ponto de vista histórico e cultural, não se deve pensar em uma região homogênea, considerando-se o fato de que a mesma tem uma tradição histórica fortemente marcada, de forma simultânea, pelos luso-brasileiros e pelos imigrantes alemães e italianos. Há também outras características que diferenciam a geografia, a economia, os aspectos socioculturais, e as influências históricas advindas dos processos de colonização.

É neste amplo espaço que a região se apresenta como um processo de construção de identidade territorial, ultrapassando assim os limites dos municípios constituídos, que favorecem a construção de novas alternativas regionais.

4 O DESENVOLVIMENTO REGIONAL NO CONTEXTO DA ALIMENTAÇÃO

Atualmente, as discussões sobre desenvolvimento vêm recebendo atenção crescente, tanto na área das ciências sociais quanto ambientais. O desenvolvimento, então, pode ser entendido como um processo dinâmico presente no território, com dimensões que a cada momento são construídas e reconstruídas através das relações sociais, econômicas e ambientais. O desenvolvimento, de acordo com Brandão (2009, p. 154),

é um processo multifacetado de intensa transformação estrutural resultado de variadas e complexas interações sociais que buscam o alargamento do horizonte de possibilidades de determinada sociedade. Deve promover a ativação de recursos materiais e simbólicos e a mobilização de sujeitos sociais e políticos, buscando ampliar o campo de ação da coletividade, aumentando sua autodeterminação e liberdade de decisão.

Nesse sentido, a promoção do desenvolvimento regional exige dos agentes diretamente envolvidos no processo, e da sociedade como um todo, a definição de um projeto político que aponte o caminho a ser trilhado (ETGES, 2001). Por desenvolvimento regional, Etges (2003, p. 67) entende “todo um processo de construção amparado na potencialização de capacidades endógenas”. Em Benko (1999), encontramos a afirmação de que o desenvolvimento regional volta-se aos problemas da integração regional, e não possui apenas implicações econômicas, mas tem consequências políticas e culturais, tornando a região um produto social, construído pela sociedade nos espaços de vida.

Sachs (1986) acrescenta que é preciso entender as formas de promover o desenvolvimento, sem focalizar apenas no crescimento, pois o crescimento, em si mesmo, não promove o desenvolvimento. Sachs (2000) aprimora o entendimento de que o crescimento econômico deve ser repensado, com vistas a reduzir os impactos ambientais e sociais no território, valorizando as características do espaço e dos atores regionais, critérios que continuam sendo uma condição necessária para o desenvolvimento em todas as suas dimensões.

Flores (2006) destaca que todas as estratégias de desenvolvimento são ações que ocorrem no centro da própria sociedade inserida e movida pelos movimentos sociais, pelas organizações não governamentais, ou ainda pela ação de empresas privadas. Muitas dessas ações têm sido importantes no que tange à

valorização de produtos regionais que possuem identidade territorial. Portanto, pode-se considerar que o território surge como resultado de um processo de construção realizado pelos atores locais e regionais. Neste sentido, o conceito de território é construído como sendo um espaço de articulação realizado pela própria sociedade. Rafestin (1980, p. 143) é esclarecedor, ao afirmar que

espaço e território não são termos equivalentes [...] É essencial compreender bem que o espaço é anterior ao território. O território se forma a partir do espaço, é resultado de uma ação conduzida por um ator sintagmático, ator que realiza um programa em qualquer nível.

De acordo com Santos (1978), o espaço é entendido como um conjunto que não pode ser separado, ele é um sistema solidário e contraditório de objetos e de outros sistemas de ação, considerados como um quadro único, no qual a história se dá. Entretanto, o território, de acordo com Buarque (2012, p. 170), é definido como um espaço geográfico com características socioeconômicas e culturais semelhantes, resultado de uma construção social e histórica, com o qual a sociedade se identifica e se sente pertencendo. O território existe, segundo Flores (2006), quando no mesmo espaço há a redescoberta do sentido de territorialidade, em que a valorização e o reconhecimento dos bens produzidos no território atuam, fortalecendo as relações de reciprocidade² e de cooperação e, conseqüentemente, a economia regional.

Assim, o território é um lugar compartilhado no cotidiano, criador de raízes e de laços de pertencimento. É resultado de uma criação dos próprios atores que, quando focados em resolver problemas comuns de todos, tornam-lhe um espaço de coordenação e reciprocidade entre os sujeitos, interessados em solucionar problemas comuns. Nesse contexto, pode-se considerar que essas atitudes somente ocorrem através de processos de cooperação e com ações de reciprocidade junto aos atores inseridos no processo, que constroem um território fortalecido e desenvolvido. Etges (2001 p. 353) acrescenta que

² A reciprocidade, conforme Pecqueur (2009, p.89) é determinada pela relação entre os agentes que são “reconhecidos pelo fato de possuírem vida própria para além do nível das transações puramente comerciais”. As relações de reciprocidade estão presentes na família, nas relações de amizade e todas as formas de relacionamentos comunitários. “A relação de reciprocidade enraíza-se, assim, na identidade social dos agentes econômicos, pressupondo-se que esse sentimento de identificação seja suficientemente estendido ao ambiente de proximidade dos agentes”.

à medida que a sociedade vai se apropriando de determinado território, ela vai imprimindo as suas marcas; quanto mais desenvolvida ela for, no sentido de dispor de tecnologia para intervir na natureza, mais ela vai moldando o território, visando atender às suas necessidades ou interesses.

A autora afirma ainda que, para promover o desenvolvimento regional,

no contexto da realidade atual é preciso estar atento à dimensão horizontal do processo, conhecer, em profundidade a região em questão, identificar suas potencialidades e construir instrumentos de coesão social em torno de propósitos comuns à população envolvida. (ETGES, 2001, p.361).

E complementa que “é preciso criar formas de representação da vontade da maioria, identificada a partir da participação de todos, para permitir que uma nova forma de gestão do território possa ser gerada” fatores esses que são comuns a todos os atores regionais (ETGES, 2001 p. 353).

4.1 Globalização, industrialização de alimentos e os impactos na culinária regional.

Nas últimas décadas, as regiões estão passando por grandes mudanças socioeconômicas e culturais, devido à globalização. Discorrendo sobre o tema, Azevedo (2011, p.27) afirma que essas mudanças são

decorrentes das ações que asseguram a emergência de um mercado dito global, que se sobrepõe aos espaços, como consequência de uma nova fase do sistema capitalista de produção, denominada de período técnico-científico-informacional ou de capitalismo tecnológico.

De acordo com Hernández (2005, p. 129), a globalização “é um processo progressivo de homogeneização e de perda da diversidade nos planos econômico, ecológico e cultural”.

A globalização modifica fronteiras e sociedades, cria novos mapas, novos arranjos políticos e novas sociabilidades. O capitalismo global redimensiona os conceitos de espaço e tempo, produz uma quantidade enorme de vínculos assimétricos que mexem com estados inteiros e, por conseguinte, com o seu ordenamento social vigente e as suas identidades. (IICA, 2002, p. 12).

Para Santos (2002), a globalização constitui-se na fase mais avançada do processo de internacionalização do mundo capitalista. Etges (2005, p. 51) complementa, afirmando que

o processo de globalização está reordenando os territórios e que apresenta pelo menos duas faces: a da perversidade do processo em si, expressa na territorialização dos interesses dos segmentos hegemônicos, e a da oportunidade, que se apresenta aos atores regionais quando se apropriam de conhecimentos que lhes permitem reagir, superar a passividade.

Para Azambuja (1999, p. 15), o mundo contemporâneo está cada vez mais global, “e nos distanciamos a passos largos de nossas particularidades, de nossas raízes”. As transformações decorrentes do modo de produção capitalista expressam-se, desde o século XVIII, na migração de populações dos campos para as cidades, atraídas por novas oportunidades de trabalho nas indústrias. Essas transformações também foram significativas na agricultura e no modo de produzir alimentos.

Hernández (2005, p. 130) descreve que o processo de globalização promoveu o desaparecimento de muitas manifestações ou produções de caráter local e regional, “desde as variedades vegetais, animais, línguas, tecnologias e qualquer tipo de costumes e de instituições socioculturais. Enquanto umas desaparecem, outras se expandem e se generalizam”.

A esses entendimentos sobre as manifestações de caráter local e regional, Mintz (2001, p. 33) acrescenta que “a comida foi então um capítulo vital na história do capitalismo, muito antes dos dias de hoje: como alimentar as pessoas, e como fazer dinheiro alimentando-as”. Mintz (2001) afirma que, a partir destas grandes mudanças, principalmente nas últimas décadas, as regiões assistiram à disseminação de alimentos e de novos sistemas de distribuição em todo o globo. E através desses novos fatores, a chamada industrialização da alimentação está promovendo significativas transformações, não somente no modo das pessoas se alimentarem, mas principalmente nos sistemas de produção no meio rural, modificando as bases culturais e sociais.

Essas transformações no modo de produzir alimentos e nos hábitos alimentares fez surgir, segundo Pedroco (1998), uma nova fase no segmento da produção de alimentos em massa, fruto das inovações aplicadas à indústria de alimentos. Nesse processo, a produção de alimentos industrializados em massa acabou utilizando as inovações de conservação de alimentos para disponibilizar aos

consumidores produtos com uma vida útil maior, aumentando, dessa forma, a oferta de alimentos, principalmente nos espaços urbanos, para os trabalhadores das indústrias.

Neste sentido, o considerável aumento da criação de bovinos e o seu crescente abate “obrigou as empresas a comercializarem gêneros alimentícios e a empregar novas técnicas para preparar e conservar os alimentos”. A indústria, no século XIX, procurou também aprimorar os sistemas de acondicionamento para os produtos alimentares, aperfeiçoar os processos de conservação de produtos de origem animal e vegetal, introduzindo também os alimentos enlatados (PEDROCO, 1998, p.765). No que tange ao desenvolvimento da indústria do frio, o autor ressalta que foram aperfeiçoados os processos de “conservação de produtos de curto e médio prazos, bem como os itens mais procurados de origem animal, dentre eles, os peixes e as carnes de boi e porco”.

Maciel (2004) afirma que as grandes transformações tecnológicas, como o forno de micro-ondas, o freezer e o refrigerador facilitam o crescente consumo de alimentos enlatados e congelados, que hoje estão cada vez mais populares nos supermercados, e que essa expansão é um fenômeno mundial. Os congelados tornaram-se frequentes nas mesas das famílias; e essa nova forma alimentar acabou modificando a estrutura alimentar e as tradições culinárias, que são elementos que emolduram e diferenciam as culturas. Esses novos alimentos acabam também se tornando uma espécie de *fast food* doméstico, causando, por consequência, uma importante perda de saberes em termos gastronômicos.

Mintz (2001) é categórico ao afirmar que é cada vez mais comum a busca pelo consumo de alimentos congelados ou pré-preparados, encontrados em qualquer supermercado ou casa comercial. Essa realidade não promove somente o empobrecimento do conhecimento sobre as técnicas e habilidades culinárias, mas também o enfraquecimento do caráter simbólico, social e histórico que a alimentação carrega entre os indivíduos.

O movimento de industrialização da alimentação trouxe consequências negativas nas regiões e nos territórios, como destaca Carneiro (2003, p.103): “a contaminação ambiental com embalagens plásticas, uso de aditivos químicos, a padronização de gostos alimentares, controle oligopólico dos mercados e relações comerciais desvantajosas para os países periféricos”.

Atualmente, segundo Hernández (2005, p. 133), vive-se longe de um ponto final para esse tema, pois a tecnologia alimentar pesquisa e desenha novos produtos e a biotecnologia anuncia novidades para o futuro mais ou menos imediato, tais como: “tomates que não apodrecem, leite de vaca com vacinas incorporadas, berinjelas brancas, arroz colorido e aromatizado, batatas com amido de melhor qualidade”. Em alguns lugares do mundo, o termo sazonalidade perde completamente o seu sentido, pois é visível que os países industrializados estão cada vez mais buscando alternativas para disponibilizar alimentos com maior variedade, ao longo do ano. Hernández (2005, p. 133) chama a atenção para o fato de que, que nas plantações e produções de alimentos,

há um generalizado e crescente uso de aditivos (conservantes, colorantes, aromatizantes etc.). Esses aditivos, por um lado, contribuem para a homogeneização progressiva dos alimentos, e por outro supõem a ingestão sistemática e prolongada de substâncias cujas consequências são desconhecidas.

Essa modernidade alimentar permitiu aumentar consideravelmente a quantidade de todos os tipos de alimentos, passando-se, dessa maneira, da escassez para a abundância. Entretanto, o advento dessas novas tecnologias causaram mudanças no meio rural e uma série de consequências, como a redução da importância da rotação das culturas, o progressivo abandono do uso da adubação verde e do esterco na fertilização do solo, a separação da produção animal da vegetal e, principalmente, a indústria passando a absorver algumas etapas do processo de produção agrícola.

Com efeito, os noticiários mostram e indicam a desconfiança da população com os alimentos ditos modernos. Para Hernández (2005, p. 136), “a tecnologia está mais a serviço do produtor, do transportador e do vendedor do que do consumidor”, visto que essa rede de trocas, em escala mundial, disponibilizou ao consumidor grandes quantidades de alimentos. Contudo, esses fatores provocaram a perda das referências regionais, dos modos de produzir locais.

Segundo Silva e Etges (2012), a modernização dos sistemas de produção agrícola, neste caso, o agronegócio, tem por objetivo somente a produtividade em grande escala e a busca por excelentes resultados econômicos e financeiros em curto prazo. Para os autores, o sistema de plantio em grande escala promove a produção das chamadas monoculturas, que são plantações especializadas na alta

produtividade de grãos, como a soja, o milho e o arroz, baseada na utilização de aditivos químicos, e com a sua produção destinada ao mercado externo. Igualmente, a modernidade agrícola e alimentar visa, conforme afirma Hernández (2005, p. 134), “a superespecialização do espaço, a busca constante dos aumentos dos lucros nas produções agrárias, o crescimento expressivo das cidades e as “desertificações” das zonas rurais”.

O meio rural, nesse sentido, e de acordo com Silva e Etges (2012), deve ser considerado um espaço destinado às práticas agrícolas, e não apenas um local de produção de mercadorias; mas, principalmente, deve ser entendido como um meio no qual ocorre a produção da vida, que se dá através das relações de cooperação, reciprocidade e comprometimento do proprietário com a terra.

Evidentemente, o alimento moderno, como nos aponta Poulain (2004), está deslocado, desconectado do seu enraizamento geográfico, que lhe foi tradicionalmente associado, durante muito tempo. Novo da Silva, Schwartz e Menasche (2013, p. 96) descrevem que, a partir do processo de globalização e de homogeneização, as regiões e os territórios se organizam de forma a reverter as consequências causadas e buscam “uma espécie de (re)afirmação do local, de especificidades, uma (re)valorização de características locais, de processos endógenos”.

Ainda nas observações sobre esse processo de transformações, Carneiro (2003) afirma que o sistema de alimentação moderna e a produção de alimentos em massa, sob a hegemonia das grandes redes de supermercados, dos estabelecimentos de *fast food* e dos restaurantes, acabaram suprimindo os espaços das cozinhas regionais e domésticas e todos os saberes que permeavam esses lugares, substituindo-os por uma alimentação rápida, gordurosa e cheia de açúcares. De acordo com Santos (2009), os hábitos alimentares globalizados atuais têm avançado fortemente em diversos lugares do mundo, ainda que tal inovação esteja fundamentada, na maioria das vezes, nos discursos sobre a saúde e bem estar e, principalmente, no aspecto comercial.

Assim, percebe-se que o sistema culinário atual expressa, em sua complexidade, essa nova dinâmica; e os resultados e oportunidades que derivam desse processo, atuam fortemente no território como movimentos de resistência e afirmação de sua tradição e história. O saber fazer local, conforme descreve Santos (2002), é uma forma de expressão cultural realizada pelas relações dos indivíduos e

de seus grupos, que tem por objetivo promover a valorização da identidade da cultural regional. Neste sentido, para Flores (2006, p. 10),

as sociedades podem ser estimuladas a explorar seu potencial territorial e o saber fazer local, através de um processo de construção coletiva através da cooperação, cujo resultado poderia ser a diferenciação de produtos com qualidade para o mercado.

A culinária regional, nesse contexto, pode ser compreendida, segundo Atala (2008), como “um espaço de pertencimento”, onde há de se considerar que essas raízes de pertencimento fazem parte da história do povo, que usa o território e nele produz uma infinidade de sabores, desenvolvendo um conjunto de técnicas de conservação e de preparo dos alimentos. Essas características são saberes que traçam a riqueza e o patrimônio cultural gastronômico regional. Bell e Valentine (1997) complementam, ao observarem que este tipo de cozinha é construída a partir da herança cultural que dialoga com as fronteiras e identidades territoriais solidificadas no imaginário popular; submetidas, no entanto, a novos arranjos.

Atala (2008) afirma ainda que determinados territórios atribuem propriedades específicas aos seus produtos e, por isso, merecem uma evidência e uma atenção especial, por parte da gastronomia, e também de todos os atores regionais. Nessa mesma linha, Azevedo (2011, p.50) destaca que

fica clara a importância das culinárias locais no contexto atual. Essa discussão não se limita em falar de prazeres gustativos, mas de representações simbólicas que envolvem a estruturação de uma identidade territorial a partir da culinária. Isso porque acreditamos que ela é um elemento de demarcação cultural, consequentemente, territorial.

Petrini (2009) acrescenta que a culinária de determinada região é tanto produto da natureza como da cultura, é um poderoso meio de pensar quem somos. O deslocamento até a região e a degustação *in loco* da comida daquele local, é parte dessa nova experiência. Ao voltar para a cidade, também é possível degustar os novos sabores, que podem ser preparados em casa ou consumidos nos restaurantes, embora o descolamento entre espaço e comida diminua a percepção de autenticidade. Território e especificidade culinária passam a dominar a ideia de cozinha regional e se transformam em estímulo aos viajantes, que saem da cidade em busca da verdadeira comida.

David (2000) amplia o entendimento de culinária, e descreve-a como arte e saber. Segundo a autora, a culinária de um país ou região se apresenta completamente única daquele determinado território e enfatiza que causas naturais e sociais como o clima, o solo, os ingredientes, as panelas, o fogão, até a maneira de arrumar a comida na travessa, dobrar os guardanapos, pôr a mesa, a disposição mental do comensal para com a comida, e mesmo o próprio cheiro de suas cozinhas enquanto ali trabalham, tudo isso tem parte no processo de construção de uma identidade alimentar. Menasche et al. (2008, p.147), complementam, ao afirmar que

a comida pode, então, ser tomada como linguagem, como texto cultural que fala do corpo, da família, do trabalho, de relações sociais, de visões de mundo, agindo diretamente na relação de pertencimento de seus atores locais, e faz com que estes expressem sua identidade a partir das relações presentes no ato da alimentação.

Nesse contexto, a valorização dos saberes e práticas alimentares estão diretamente relacionadas à construção de uma identidade cultural e territorial. Mintz (2001) descreve que é importante respeitar a comida como uma parte fundamental da cultura, pois é através dela que são formadas as identidades sociais.

O ato de comer um prato típico, local ou regional, carregado de tradição, cada vez mais traduz a crescente valorização das particularidades regionais, principalmente levando em consideração quem o produziu e como foi produzido. Isto faz com que “em tempos de globalização, como certo paradoxo, temos a volta do frango e dos ovos caipira, a busca de alimentos orgânicos, a valorização da broa preta, a reutilização e a revalorização da panela de ferro, e outros”. (SANTOS, 2009, s/r).

Assim, a culinária regional, além de ser importante instrumento de valorização e preservação de saberes e sabores, tem por objetivo contribuir economicamente, através da produção e comercialização de produtos agrícolas sem a adição de produtos químicos. Os alimentos típicos, nesse sentido, fornecem atributos culturais que fortalecem as bases territoriais para o desenvolvimento de uma região, que vai repercutir também na promoção das atividades turísticas e na comercialização de produtos típicos regionais.

Diante destas considerações, pode-se afirmar que a culinária regional é carregada de saberes, práticas, características culturais e sociais que acabam transformando e valorizando o território. Desta forma, a culinária passa a ser

considerada patrimônio imaterial que, conforme Vogt (2008), tem por objetivo conservar a história e a memória de um povo, assegurando a preservação de sua identidade. A culinária regional deixa marcas no imaginário dos indivíduos que a provam e compartilham.

5 CULINÁRIA REGIONAL: HISTÓRIA, SABERES E IDENTIDADE REGIONAL NO VALE DO RIO PARDO

Esse capítulo apresenta os resultados do estudo realizado através de pesquisa de campo, com observação participante, observação *in loco*, bem como com a coleta de dados secundários e a aplicação de roteiros de entrevistas semiestruturados.

Foram realizadas 39 entrevistas com informantes qualificados, indicados por Clubes de mães, Grupos de terceira idade, Grupos de manifestações culturais, como o Centro Cultural Vinte Cinco de Julho (Alemães) e o Círculo Cultural *Bella Itália* (Italianos); também foram incluídos informantes indicados por outras instituições, como Grupos da Ordem Auxiliadora das Senhoras Evangélicas – OASE; Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Governo do Estado Rio Grande do Sul – EMATER/RS e o Centro de Apoio ao Pequeno Agricultor – CAPA; além da indicação dos próprios sujeitos das comunidades regionais.

O número de entrevistas realizadas foi dimensionado pela reincidência de informações ou saturação dos dados. Conforme Minayo (2006), a saturação dos dados ocorre quando, a partir de certo número de sujeitos entrevistados, as novas entrevistas passam a apresentar uma quantidade de repetições em seu conteúdo, tornando pouco produtiva a continuação da pesquisa, ou até mesmo inútil, dependendo do período de insistência na continuidade.

Além dos dados coletados nas entrevistas, buscou-se também coletar documentos e informações junto às associações culturais regionais. A coleta desses documentos visou ampliar o conhecimento, resgatar receitas e práticas alimentares, a fim de valorizar as tradições históricas, saberes e práticas dos imigrantes e seus descendentes. Dessa maneira, foram analisados os conteúdos dos mais variados documentos escritos, de registros fotográficos, bem como de cadernos de receitas, que revelam, além dos sabores e gostos de uma época, a expressão histórica da região pelo viés da alimentação.

De acordo com Reinhardt (2007, p. 41), “a cozinha é espaço feminino, porque nela há a elaboração da comida, da manutenção das tradições culinárias, do cozinhar, normalmente papel tradicional das mulheres”. Neste sentido, a realização da pesquisa fundamentou-se na citação de Reinhardt, fazendo com que o maior

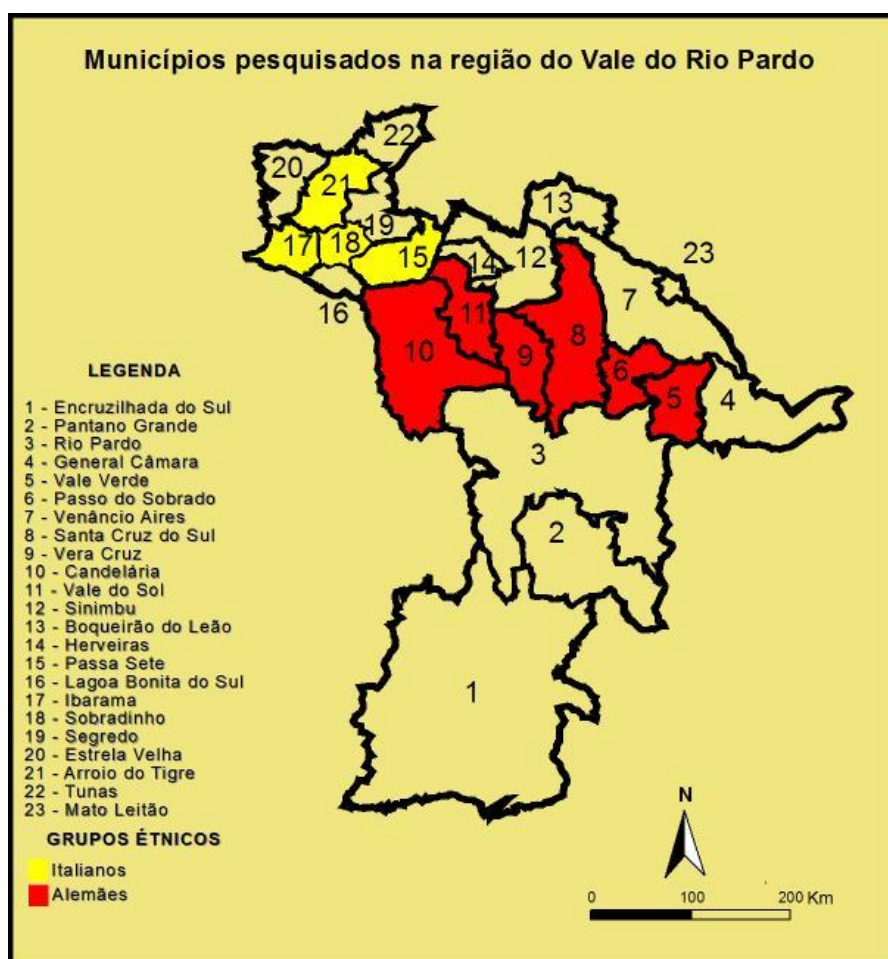
número de entrevistas fosse realizado com mulheres, justamente levando em consideração os saberes e as práticas culinárias que essas possuem.

Partimos da constatação de que hábitos alimentares praticados hoje resultam, basicamente, de legados dos antepassados, em que as mulheres tiveram papel de destaque, transmitindo saberes e receitas, até hoje cultivados nas cozinhas, tanto das cidades quanto do meio rural da região. Geralmente, são elas as detentoras do saber culinário, pois permanece em suas mãos a decisão de quando transmitir esses saberes e para quem será ofertada essa importante herança cultural. Ao realizar a pesquisa, observou-se a necessidade de serem realizadas algumas entrevistas com pessoas mais “jovens”, de uma geração diferente dos sujeitos entrevistados, para, então, observarmos as eventuais permanências e mudanças, com relação às tradições culinárias e práticas alimentares atuais.

Ainda em relação à realização da pesquisa, destaca-se também que a busca por informações e a coleta de documentos ocorreu tanto em áreas urbanas quanto rurais dos municípios que apresentam características de colonização alemã e italiana, e que estão inseridos na região do Vale do Rio Pardo. Entre os municípios visitados estão: Vale Verde, Passo do Sobrado, Santa Cruz do Sul, Vale do Sol, Candelária, Sobradinho, Ibarama, Arroio do Tigre, Passa Sete e Vera Cruz.

A figura 3 apresenta a localização dos municípios pesquisados, bem como a configuração dos grupos étnicos na região do Vale do Rio Pardo.

Figura 3 - Localização dos municípios pesquisados na Região do Vale do Rio Pardo



Fonte: COREDE - Vale do Rio Pardo. Elaboração Simon, 2013.

Nas entrevistas e conversas, buscava-se registrar os dados referentes aos alimentos produzidos e consumidos: as comidas do dia a dia da família, as comidas para datas especiais, as sobremesas, o tipo de farinha, os pães, as cucas e biscoitos, os legumes e verduras, as frutas, as gorduras, as carnes, as bebidas, e todos os saberes culinários, bem como os significados da comida para as famílias. Os roteiros de entrevistas procuravam investigar a existência de eventuais mudanças e permanências nas relações entre o produzido e o consumido pelas famílias, o caráter simbólico e identitário da alimentação, registrando questões relacionadas às formas de produção, distribuição e consumo dos alimentos, procurando, ainda, apreender por quais razões determinados alimentos foram, ou ainda são, cultivados como alimentos típicos regionais.

Assim, as produções das cozinhas regionais apresentam uma grande diversificação devido às variadas condições históricas, culturais e do meio natural existente em cada país. A diversificação pode ainda, nesse sentido, atuar sob um aspecto mais étnico, resultando numa cozinha étnica, que pode recortar simbolicamente uma mesma região (SILVA, 2007).

Hall (2003) descreve que a identidade é marcada por meio de símbolos e significações. A prática de significação produz um sentido de relações e disputas de poder para definir o que é incluído e quem é excluído. A construção da identidade ocorre também através das relações estabelecidas com o território. Para Montanari (2009, p.12), “as identidades culturais não estão inscritas no patrimônio genético de uma sociedade, mas incessantemente se modificam e são redefinidas, adaptando-se a situações sempre novas, determinadas pelo contato com culturas e identidades diversas”. O autor complementa ainda que as identidades não existem sem trocas culturais e que elas se conectam através dos movimentos de proteção. De acordo com Vendruscolo e Froehlich (2007), a formação de identidades se configura a partir das relações sociais estabelecidas nos espaços de sociabilidade, sendo assim, construídas a partir de um processo de afirmação e de diferença.

De sua parte, Woodward (2000) acrescenta que a identidade é relacional, bem como é marcada pela diferença e, por vezes, envolve a negação pela falta de similaridade. Nesse sentido, a identidade acaba estabelecendo limites simbólicos, e se manifesta nas relações entre dois grupos. O indivíduo se torna sujeito a partir das relações que mantém com o outro, ou seja, através da troca existente entre o que eu sou e o que o outro é. Logo, pode-se considerar que as identidades surgem a partir das relações de pertencimento.

Nesse contexto, cada grupo tende a reivindicar para si uma cozinha chamada típica, que pode ser apresentada e marcada por pratos classificados como típicos, por festas regionais e/ou rituais que evidenciam a cultura a qual pertencem. (SILVA, 2007, p.108).

Embora exista toda uma troca simbólica em torno dos alimentos, dos seus usos e preparos, ou mesmo uma gramática que conforma uma culinária, ela depende também da história natural de uma sociedade (espécies vegetais e animais disponíveis, natureza dos solos cultivados, condições climáticas, etc.), bem como de uma história material e técnica (técnica de arroteamento, de lavragem e de irrigação. [...] Melhoria das espécies animais e vegetais, introdução e aclimação de espécies trazidas de outros espaços geográficos, aumento do rendimento graças aos adubos e à

correção dos solos, modo de conservar e de preparar os alimentos, etc.). (SILVA, 2007, p.118).

Nesse contexto, “como hábitos alimentares entendemos a seleção de alimentos e comidas que acabam por compor uma dieta alimentar. A ideia de hábitos alimentares é também diferente da ideia de práticas alimentares” destaca Reinhardt (2007, p. 131). Nesse sentido, Silva (2007) esclarece que os hábitos também podem se traduzir na forma, na seleção, nas técnicas de preparo que, por vezes, se diferenciam em pratos que podem até fazer uso dos mesmos ingredientes, embora elaborados de outra maneira; além de traduzirem-se na ingestão dos alimentos, ações essas que formam um sistema de elementos interdependentes. Morais (2011) salienta o fato de que os saberes culinários constituem-se entre os principais suportes nos processos de construção e transmissão de identidades; é a partir deles que se busca o entendimento do lugar reservado para a expressão das culturas regionais.

5.1 Cereais, pães, bolos e biscoitos

Segundo Knigh (1972, p.4), “o trigo foi introduzido no Rio Grande do Sul em 1749 pelos colonos vindos dos Açores”. Conforme destaca Roche (1969, p. 245) “o trigo foi cultivado em primeiro lugar pelos colonos desejosos de afirmar a superioridade de sua condição, comendo pão branco” [...] “cedo declinou, pois essa cultura oferecia muitas possibilidades, mas não lucros suficientes para atrair agricultores”. O autor ainda complementa que “quase não se produz trigo nas colônias alemãs, onde o milho o suplantou na fabricação do pão cotidiano”. Já a introdução da cultura do trigo nas colônias italianas ocorreu nos últimos anos do século XIX, conforme destaca Roche (1969). Entretanto, o trigo jamais se constituiu em um produto importante, pois não trouxe a contribuição que o estado esperava.

Roche (1969, p. 246) afirma que “o centeio fora associado ao trigo pelos primeiros colonos, que de início, se alimentavam do “pão alemão”, ou pão misto (trigo e centeio em partes iguais). Mas uma série de más colheitas fê-lo a ele desaparecer diante do milho”. Sobre esse tema, Heinzelmann (2008) relata que na Alemanha, principalmente nas regiões central e do norte, era muito comum o consumo de milho e centeio, sendo que este último era considerado anteriormente como uma erva daninha; com o tempo, esses grãos juntaram-se a vários outros

tipos como de trigo e cevada. Sobre esse assunto, a entrevistada Bender, que frequentemente visita o país, destaca que "na Alemanha os alemães estão acostumados com centeio, aqui quando chegaram a partir de 1824 tiveram que se adaptar principalmente e por vezes, somente com o milho".

O uso do milho fica evidente com a realização da pesquisa, pois nas famílias de origem alemã, o uso de farinha de milho na preparação de alimentos do dia a dia era muito comum, tanto no preparo de pães quanto no de biscoitos, *waffles* e bolinhos. Na falta do tradicional pão de milho no café da manhã e/ou da tarde, era substituído por bolinhos de milho ou até mesmo *waffles*.

Essa preparação é realizada para a obtenção de um tipo de massa de origem europeia, que consiste em uma massa de farinha e ovos, prensada em uma forma de ferro que, ao fazer a cocção no fogão à lenha, imprime texturas sobre a massa. Era muito comum nos cafés, quando havia a falta do pão, "antigamente também aqui em casa a mãe ou a vó faziam os *waffles* no fogão a lenha, a massa era feita à base de milho". (DETTEMBORN).

Figura 4 - Forma de preparação de *Waffles* para fogão à lenha



Fonte: Trabalho de campo. Simon, 2014.

A farinha de milho também era muito utilizada pelos alemães para auxiliar a secagem da massa caseira, que era o tradicional prato dos domingos dos descendentes de alemães. Fülber esclarece o motivo da utilização da farinha de milho em substituição à farinha de trigo: "a farinha de trigo naquela época era um

produto muito caro, quando se usava muita farinha de trigo, era somente nas festas de natal, páscoa, comunhões, aniversários, onde a mãe e a avó faziam cuca, bolo, bolachas”.

Tabela 1- Uso do trigo e do milho na alimentação dos alemães

Grãos <i>versus</i> preparações	
Farinha de trigo	Farinha de milho
Somente em datas especiais (Pães,ucas, bolos e biscoitos).	Pães, <i>waffles</i> , bolos e bolinhos.

Fonte: Trabalho de campo. Elaborado pelo autor. (2014).

Entre os italianos, há de se considerar, conforme De Boni (1991), que o milho foi, junto com o trigo, um produto muito importante, principalmente no que tange à alimentação; graças ao seu cultivo e à produção de farinha nos moinhos espalhados pelos vilarejos, havia a tradicional polenta e o pão de milho, quando faltava o trigo.

Na agricultura, o cultivo se destacava principalmente em virtude do milho ser um elemento com várias destinações, que ia muito além de estar presente na alimentação doméstica. Com o milho, alimentavam-se os animais de trabalho e de leite, tratavam-se as galinhas e engordavam-se os porcos, dos quais se obtinha banha, torresmo, morcelas, ou morcilhas, como também são chamadas nas colônias, além de linguiças, copas, salames, entre outros produtos. Enfim, o milho era o principal responsável pela geração de renda, quando a terra lhes proporcionava bons excedentes.

Os hábitos de consumo do milho, por parte dos italianos, verificados nas conversas, já se diferem, se comparados aos dos alemães, pois nos seus hábitos alimentares há a presença igualitária dos dois tipos de farinha; entretanto, elas aparecem em preparações completamente diferentes no cotidiano das famílias. É possível visualizar essa diferença na tabela abaixo:

Tabela 2 - Uso do trigo e do milho na alimentação dos italianos

Grãos <i>versus</i> preparações	
Farinha de trigo	Farinha de milho
Pão branco, cuca alta, bolos e biscoitos.	Polenta, pães.

Fonte: Trabalho de campo. Elaborado pelo autor. (2014).

Alguns entrevistados de descendência italiana também destacam a utilização da farinha de milho na preparação de pães, conforme descreve De Boni (1991) e o relato da entrevistada Tolotti: “o trigo era plantado na propriedade e moído lá em casa mesmo, na falta dele a mãe incorporava ao pão um pouco de farinha de milho”, produzindo assim o pão misturado, comum também nas regiões alemãs.

De acordo com os relatos dos entrevistados, o pão dos descendentes de alemães era principalmente o pão de milho. Entretanto, quando possível era incorporado um pouco de farinha de trigo, originando o pão misturado, com uma textura mais macia e um pouco mais leve se comparado ao de milho. Os pães de milho eram produzidos para dois ou três dias, sempre assados no forno à lenha; e era considerado um alimento de todos os dias nas famílias alemãs.

Outro tipo de pão consumido pelos colonos alemães na região era o elaborado com centeio, conforme destaca Roche (1969). Nos primeiros anos na colônia, o pão de centeio era muito produzido; entretanto, com as más colheitas do grão, ele acabou sendo substituído pelo pão de milho. Segundo relato da entrevistada Seibert,

Sempre caseiro - milho era o ingrediente principal, depois foram adicionando o trigo para deixar o pão mais leve, e mais tarde foram incorporando centeio às vezes. Nós plantávamos o milho e o melhor nós levávamos ao moinho para fazer farinha, em cada canto aqui da localidade tinha um moinho. A farinha naquela época era muito melhor.

O pão de trigo conforme figura 5, geralmente sovado, de cor clara, tem presença maior nos relatos dos entrevistados de descendência italiana. Cortonesi (1998) descreve que, em toda a Itália meridional e em grande parte dos campos comunais, o pão branco, elaborado a partir da farinha de trigo, é o alimento de base dos mais humildes trabalhadores da terra, bem como dos habitantes das áreas urbanas da Itália.

Figura 5- Pão Italiano de trigo sovado



Fonte: Trabalho de campo. Simon, 2014.

É importante considerar que, conforme relatos, o pão de trigo para os alemães era um alimento especial, pois era preciso comprar trigo, e comprar, conforme já mencionado, era um termo, e também um ato, não muito comum nas colônias. Dessa forma, comprar trigo e produzir produtos com sua farinha, acontecia somente nas festas ou datas muito especiais. O uso cotidiano e abundante da farinha de trigo nas colônias de descendentes alemães tinha um significado de classe social diferenciada. Bender, em seu relato, afirma que:

O pão de farinha de trigo era mais utilizado em eventos muito especiais, porque tinha que se comprar a farinha, e era muito cara na época. Comprar era uma palavra meio que estranha no vocabulário da família no interior, e não só da minha família, mas no interior como um todo. Fazia-se tudo em casa, comprava-se só em casos extremos.

Azambuja (1999, p. 23) destaca que “quando uma visita ou aniversário se anunciava, assava-se cuca de açúcar, cuca recheada e enrolada, amanteigados recheados com canela ou bolachinhas diversas que eram guardadas em latas para a visita imprevista”. Azambuja (2001, p.29) complementa que “os aniversários raramente eram comemorados com muitos convidados. O que não significava que o evento não fosse muito significativo para a família”.

No que se refere à cuca, percebe-se que antigamente não eram em todas as semanas das famílias que se tinha cuca, "os aniversários eram café com cuca", comenta a entrevistada Seibert. A cuca tradicional era sempre a de *Streussel* de farofa de açúcar ou também a de *kässhmier*, como é possível compreender nos relatos abaixo de Rauber.

Cucas assim como posso dizer... principalmente a cobertura são muitas que podem ser, e assim no início que as minhas antepassadas e tuas também, vieram pra cá e então elas encontraram muitas frutas aqui e em toda região, então elas começaram a adaptar a cobertura com essas frutas, elas faziam doce de frutas e colocavam em cima da cuca, mas geralmente sobre da cuca vai o nosso *Streussel*. O *Streussel* é quase que característico". *Kässhmier kuchen* era muito feito na colônia também, porque quando sobrava leite, as colonas preparavam o *Kässhmier*.

Bender corrobora ao afirmar que "o meu aniversário era cuca, desde a mais remota lembrança, é cuca, não havia festa, não havia presente, mas havia cuca." A entrevistada complementa essas informações, relatando sua percepção em relação às diferenças entre as cucas dos alemães da atual Alemanha, dos descendentes aqui da região e a dos italianos:

A diferença que eu percebo entre as cucas alemãs e italiana está relacionada à altura da massa da cuca italiana, que é tipo pão e com a farofa por cima, e eles chamam isso de cuca. A alemã tem a massa baixinha e não é seca, a Italiana é uma massa seca. A alemã tem uma cobertura generosa, é diferente, a massa é feita com fermento biológico e é muito comum no norte da Alemanha, é de lá que ela veio, do nordeste; dizem as pesquisas que a cuca de açúcar veio da Silésia, que já foi alemã, e não é mais hoje. As cucas do norte são sempre com cobertura de frutas da estação. [...] E no sul da Alemanha é mais comum ver a cuca feita com fermento químico, a cuca rápida que eles também chamam de bolo, e também aquela feita com massa podre, que fazem só aquele fundo e a beirada da forma e depois colocam aquele recheio todo lá dentro. *Kässhküchen* é diferente da nossa, a dos alemães é feita com massa podre.

Figura 6 - Cuca italiana



Fonte: Trabalho de campo. Puntel, 2014.

A tradicional cuca dos alemães, com o passar do tempo, foi sofrendo alterações no seu modo de preparo. Do tradicional açúcar, hoje as cucas são produzidas com vários recheios, de quase todos os tipos de frutas, e tantos outros recheios inusitados como, por exemplo, da famosa cuca de açúcar com linguiça. A iguaria, apresentada em diferentes versões e com variados sabores, é também um atrativo turístico reconhecido em todo o estado. A Festa das Cucas, que se iniciou em 2001 e chegou em 2014 na sua 14^a edição, consolida-se como o segundo maior evento da cidade de Santa Cruz do Sul, depois da *Oktoberfest*. Durante a festa, são comercializadas em torno de 18.000 unidades de cucas e produtos coloniais dos produtores do município de Santa Cruz do Sul.

Alguns desses novos sabores, ainda que reinventados, passam de geração em geração, sempre mantendo a sua essência. Nos municípios de colonização alemã, as cucas tradicionais, “modernas”, enroladas e rápidas são as deliciosas e tradicionais companhias das famílias da região; a cuca de açúcar, por exemplo, afirmam Azambuja e Heinle (2004, p.69), é a “rainha entre a imensa variedade de cucas produzidas nas regiões de colonização alemã”.

Figura 7 – Cucas alemãs



Fonte: Trabalho de campo. Simon, 2014

Outra preparação que os colonos de origem alemã entrevistados destacaram foi a cuca de melado. A cuca de melado é uma adaptação da cuca de mel, muito comum entre eles.

Já para os italianos, a cuca tradicional é aquela cuca alta, “que é um pão alto com farofa de açúcar por cima” relata Raminelli. Essa cuca de massa doce e com adição de ovos é finalizada com farofa por cima e é chamada de cuca, na região serrana do Vale do Rio Pardo, em que predominam os descendentes de italianos.

A partir dos dados coletados com as entrevistas, percebe-se que, mesmo nos municípios de descendência italiana, a cuca alemã se sobressai em relação a tradicional cuca alta, pois segundo relato de Ceretta,

A cuca a gente faz, mas não seguido, mas eu já faço a baixa, que eu prefiro. Agora já nem se faz mais daquela alta com farofa por cima, aqui em casa a gente só faz as baixinhas, com recheio de uva, coco, abacaxi.

A produção de biscoitos também é muito comum nos municípios visitados. Silva (2007) destaca que a “bolacha de natal”, também chamada de *Teegebäck*, e os docinhos especiais eram sempre produzidos em datas especiais, como as festas de final de ano. Além destes, eram muito comuns, nas regiões de descendentes de alemães, os biscoitos tradicionais à base de manteiga e também os *Spekulatius*, também elaborados com farinha de trigo e manteiga. Entretanto, eles eram

aromatizados com especiarias do tipo canela, cravo e noz moscada, preparados para acompanhar o chá ou o chimarrão dos finais de semana, principalmente quando se recebia uma visita. Azambuja (2001, p.19) ressalta que “na Alemanha a tradição na confecção de doces natalinos se mantém viva e é carinhosamente cultivada”.

Em relação aos biscoitos, Frey destaca que “os biscoitos eram preparados quase sempre em datas especiais como final de ano, e eram os de manteiga, ou aqueles tradicionais de natal pintados com glacê”. Nas famílias de descendentes de italianos, os biscoitos de natal cobertos com glacê também eram muito comuns. Segundo relato de Raminelli:

A gente fazia aquela bolacha bem comum de natal que a gente passava açúcar, canela e ovo por cima da massa e assava. Somente para o natal que a gente comprava o açúcar normal para fazer bolacha, nos demais dias do ano as preparações eram usadas apenas o açúcar mascavo.

A produção de pães e de cucas são elementos característicos que distinguem as duas etnias pesquisadas. A produção desses itens estava condicionada ao uso do fermento biológico - *Saccharomyces cerevisiae*, ingrediente importante, pois este elemento é o responsável para que a massa fique leve e macia. Dettemborn relata que “antigamente não se comprava esses fermentos que hoje temos à disposição no mercado”, ele era produzido em casa, e sua forma de produção variava de família e região, conforme relatos. Segundo a entrevistada Kroth,

Quando a gente fazia pão o fermento era sempre feito em casa, com farinha de milho, mas eu não sabia fazer, pois tinha uma vizinha que fazia e ela não falava como, sabe tipo mantinha em segredo. Quando terminava o nosso fermento, tinha a nossa vizinha lá no cerro que fazia, eu lembro que minha mãe pedia para eu ir buscar, mas ela nunca dizia como ela fazia, eu só me lembro que eu tinha que ir lá na casa dela pegar, os colonos tudo lá faziam com esse fermento dela, as cucas e os pães eram todos feitos com o fermento dela.

Ebert, moradora de outra colônia alemã, relata que na sua casa o fermento também era feito em casa, mas lembra que era feito com farinha de milho, era feita uma espécie de mistura de farinha de milho e água e então

botava no sol, mas só colocava água e aí começava a fermentar ali mesmo no sol, nós não tínhamos condições de comprar o fermento pronto, era caro,

então era o que a gente fazia. Depois de pronto guardava num vidro fechado e pegava quando precisava.

Nas famílias de origem italiana, percebeu-se que as trocas de fermentos também promoviam a socialização e a reciprocidade entre as famílias entrevistadas. O fato curioso é que o fermento era, e é ainda hoje, elaborado pelas senhoras, entretanto, com ingredientes e procedimentos diferentes, se comparados aos das famílias alemãs. Entre os descendentes de italianos, ele é preparado a partir do uso da batata inglesa em um processo de fermentação. A entrevistada Fardin Ceretta relata o processo de elaboração artesanal do fermento:

Assim... tu rala uma batatinha, e bota três colheres de farinha, duas de açúcar e uma de sal, e tu completa o vidro com água, e isso fica na geladeira bem embaixo. E no dia que tu vai fazer o pão tu tira de manhã da geladeira, e daí tu renova ele (o fermento né), tu rala mais duas batatinha, coloca mais farinha, mais açúcar e sal ali e completa de água. E daí de noite tu aumenta aquilo com um quilo de farinha, mas, reserva um pouco sempre né, para ter o fermento vivo. Isso faz uma massa mole, e deixa crescer a noite inteira. Daí no outro dia você faz o pão, coloca os outros ingredientes, é melhor de manhã e deixar crescer, pois o processo é mais lento, mas o sabor fica bem melhor, lá em casa antigamente a mãe fazia só dessa forma.

Figura 8 - Processo de fermentação com batata inglesa



Fonte: Trabalho de campo. Simon, 2014.

A produção e o consumo de pães, nesse contexto, são elementos marcantes que caracterizam os dois modelos alimentares, dos romanos e dos bárbaros, cujas

particularidades acompanharam os imigrantes que colonizaram o sul do Brasil. O pão branco tinha se tornado o alimento mais típico da alimentação dos povos da região mediterrânea; e o pão de cor mais escura, de massa densa e com sabor marcante, por sua vez, era considerado o pão dos bárbaros – povos celtas e germânicos.

Assim, o pão elaborado a partir da farinha de trigo, torna-se um elemento característico dos descendentes de italianos, na região do Vale do Rio Pardo. Já o consumo dos pães de cor escura, elaborado a partir de grãos do tipo centeio, de massa densa e de sabor marcante, pão característico do modelo bárbaro, era comum, de acordo com Roche (1969), nos primeiros anos de colonização, nas colônias alemãs. Entretanto, após problemas de más colheitas e falta do cereal, os colonos foram se adaptando ao milho.

Verifica-se, a partir do exame dos dados até aqui expostos, que os imigrantes alemães e italianos, instalados na região, trouxeram importantes contribuições e influências dos seus respectivos modelos alimentares; características essas que diferenciavam os modelos alimentares na Antiguidade e que se reproduziram entre os grupos étnicos na região do Vale do Rio Pardo.

5.2 Legumes, verduras e carnes e os sabores do dia a dia.

Os imigrantes alemães e italianos que migraram para o Rio Grande do Sul conheciam o trigo, a cevada, o repolho, a batata, a lentilha, a videira, o leite, a carne de porco e as carnes defumadas (MARQUES et al. 2007; ROCHE, 1969). Desses imigrantes, muitos eram camponeses, que vieram fugidos da pobreza dos seus países de origem. Conforme Roche (1969), os colonos destinados a serem agricultores começaram a trabalhar nos seus lotes; e, para isso, tinham que arrotear e cultivar as suas terras e produzir a sua subsistência.

Nos primeiros tempos, os imigrantes praticavam diversas culturas de subsistência, práticas trazidas dos seus países de origem, conforme relatam Roche (1969) e Silva (2007). Azambuja (1999) explica que os colonos alemães entraram em contato com a nova realidade e passaram a cultivar novos gêneros alimentícios, como milho, mandioca, batata doce, abóbora, chuchu, cana de açúcar, feijão preto, entre outros; e acabaram incorporando-os na sua alimentação.

Reinhardt (2007) afirma que aconteceram adaptações nos pratos trazidos de fora, como incorporações de ingredientes e de comidas, por exemplo; pois nem todos os ingredientes existentes no país de origem de cada povo, poderiam ser encontrados na nova região que passaram a ocupar. Como houve incorporações, também houve concessões de elementos das culturas, ocorrendo um intercâmbio cultural e um sincretismo evidenciado pela comida, entre as diversas culturas.

Beroldt; Grisel e Schmitz (2007, p.18) destacam que:

Durante os primeiros anos de instalação (final do século XIX) praticamente todas as espécies (feijão, milho, mandioca, batata doce, amendoim e abóbora) cultivadas pelos índios Guarani e pelos caboclos seriam absorvidas pelos sistemas de cultivo coloniais.

A agricultura praticada pelos colonos alemães, conforme descreve Roche (1969, p. 269), era exclusivamente de subsistência. Dentre seus principais produtos, estavam “a batata inglesa, o arroz, o feijão, a mandioca, e o milho”. Havia também o cultivo de outras plantas e fontes alimentares, como a ervilha, a lentilha, a fava, o arroz, a vinha, o algodão, o amendoim, o linho, a abóbora e a cana de açúcar. “Fora a batata inglesa, que eles haviam cultivado na Alemanha tratava-se de produtos locais adotados sob a pressão da necessidade”, como é o exemplo da mandioca (ROCHE, 1969, p. 269).

A mandioca é consumida de norte a sul do país, faz parte de nossa identidade cultural do brasileiro, e é a base de muitas receitas da terra, a começar pelas farinhas, além de petiscos, bolos, pudins, beijus, entre tantas outras. O ingrediente é considerado uma das estrelas dos cardápios brasileiros e está presente em muitos pratos que reverenciam essa riqueza da nossa terra (FREIXA E CHAVES, 2008).

Roche (1969, p.248) esclarece que, entre os legumes frescos, estão “a couve, o nabo, a cenoura, a vagem, a alface”; entretanto, por falta de estatísticas, o autor expõe que não é possível determinar o valor e a importância da produção desses alimentos, nas colônias teuto-brasileiras.

Em 1849, Roche (1969), encontramos destaque para a colônia de Santa Cruz, onde, segundo o autor, a agricultura se desenvolveu em quatro fases: a primeira fase era de pura subsistência, nos primeiros tempos na colônia, e contava com três importantes itens, que eram o milho, o feijão e a batata inglesa, e aos poucos os colonos foram implementando outras culturas como o trigo, o centeio, a

cevada, o arroz, o fumo e os legumes verdes. Com o passar dos anos, já na segunda fase, houve o crescimento abundante das culturas do milho, batata, feijão, arroz, ervilha, cevada, centeio, linho, *colza* e fumo. Entretanto, algumas culturas foram desaparecendo como, por exemplo, a do trigo, e assim surgindo novas culturas, como a da cana de açúcar, amendoim, lentilha, algodão e vinha; e, conjuntamente, foram se desenvolvendo atividades comerciais e industriais anexas, conforme destaca Roche (1969, p.275):

Fabricação de aguardente e farinha, criação (o número de vacas passava de 644 para 1800, o de porcos, de 6095 para 18000). À produção de banha e de manteiga juntaram-se a de aves (40000), de ovos, de mel e de cera. O principal produto não agrícola era o mate.

A terceira fase foi marcada pela dominação na cultura do fumo, causando o desaparecimento de culturas secundárias, como a do algodão, a da *colza*, a do linho, e a da cana de açúcar. Outras espécies, conforme complementam Beroldt; Grisel e Schmitz (2007), foram sendo também eliminadas dos seus sistemas de plantio, com o passar dos anos, como a cevada, o centeio e as cepas de videira. “A produção de fumo dobrou de vinte em vinte anos”. (ROCHE, 1969, p.275).

A quarta e última fase representou o declínio das três principais culturas de subsistência, mas não causou o seu desaparecimento. Entretanto, alguns produtos como a mandioca, que dobrou a sua produção, e o arroz, que quadruplicou na época, tiveram bons rendimentos; mas o milho, o feijão, a batata, bem como a importante atividade de subsistência e a criação de porcos, na região de Santa Cruz, diminuiu drasticamente, se comparada às demais fases.

Nesse sentido, conforme Beroldt; Grisel e Schmitz (2007, p. 19), é possível constatar que a produção destinada ao autoconsumo era composta de carne suína e de aves, principalmente; sendo que, às vezes também de carne bovina, “leite, banha, ovos, farinhas de trigo e milho, raízes comestíveis e frutas (mandioca, batata doce e frutas cítricas), além de algumas leguminosas, como feijões e lentilhas”.

Segundo De Boni e Costa (1979, p. 99), os sistemas de cultivo dos imigrantes italianos eram os mesmos realizados pelos imigrantes alemães que, por sua vez, aprenderam com os indígenas:

Era a derrubada e queimada da mata, adotando-se o rodízio de cultura de tal modo que uma parte da propriedade sempre “descansasse”, recobrindo-

se de capoeira que posteriormente, seria cortada e queimada, repetindo-se a operação inicial.

Os camponeses italianos, conforme Peccini (2010, p. 74), trouxeram da Itália seus hábitos alimentares de sua região e do seu território. “Essa regionalidade também pode ser percebida pelo conceito que os imigrantes trouxeram da Itália de cardápio de rico e de cardápio de pobre”. De Boni e Costa (1991, p. 156) corroboram, ao afirmarem que

o imigrante trouxe da pátria um conceito de cardápio de rico e de cardápio de pobre. O que era mais comum na Itália como polenta, salame, queijo e carne de porco tornou-se aqui o prato do dia a dia e a comida de pobre. O que era menos comum, como massas, pão, risoto, carne de gado e de frango, passou a integrar a refeição social e o prato principal dos domingos, quando toda família se reunia à mesa.

Dos produtos característicos dos italianos, estão o trigo, o vinho e o milho. Trigo e vinho são dois alimentos importantes da tríade de valores produtivos e culturais que a civilização romana/mediterrânea tinha assumido com símbolo da própria identidade. Quanto às hortaliças, inúmeras culturas trazidas tornaram-se escassas ou desapareceram completamente pela falta de sementes, porém mantiveram-se outras, como a couve e, principalmente, o *radicci*. De acordo com Peccini (2010, p. 73), “as principais culturas na pequena propriedade eram a uva, trigo e milho. O feijão, linho, cevada, lúpulo, hortaliças, frutas, noqueiras, centeio, batata e oliveira representavam culturas secundárias”. Alguns alimentos da região também foram integrados ao cardápio, como o pinhão, a batata doce, o aipim, o feijão preto (DE BONI e COSTA, 1979).

A horta nas colônias italianas sempre foi uma atividade auxiliar e muito necessária às práticas culinárias, conforme destaca De Boni e Costa (1979). Nela havia o cultivo das verduras e temperos utilizados na sua rica e saborosa culinária. Na lavoura, havia o cultivo dos demais itens de subsistência, como milho, mandioca, videiras, bem como o cultivo de pastagens a fim de alimentar o gado leiteiro, os suínos e os animais domésticos. Os autores completam com a referência de que era uma prática comum os colonos, tanto italianos como alemães, utilizarem o calendário lunar para determinar o ciclo produtivo das hortaliças, cereais e tubérculos.

De Boni e Costa (1979, p.164) assinalam, ainda, que nas colônias italianas o “pinhão e muitas frutas silvestres foram sendo identificadas através do contato com a natureza. Semelhante ao fruto do pinheiro europeu, o pinhão foi logo empregado na alimentação”. Porém, o que mais caracterizou a imigração italiana foi o cultivo da uva e a produção de vinho. Conforme Trento (2000, p. 58):

Os italianos trouxeram consigo o hábito de cultivar a uva. Nas regiões onde se instalaram, Rio Grande do Sul, Espírito Santo, Paraná, Santa Catarina, São Paulo, as parreiras passaram a ser uma presença obrigatória. A produção de vinhos no Brasil está concentrada no Rio Grande do Sul, e a expansão da vinicultura se deve, sobretudo à presença dos italianos na região. Quando os primeiros imigrantes chegaram, as uvas já eram produzidas, principalmente pelos alemães. No início, as videiras trazidas da terra natal não vingavam do modo esperado. Mas os italianos, vencendo as adversidades do clima e do solo, conseguiram cultivar uvas com melhor resultado para a produção do vinho, o que permitiu a implantação de uma vinicultura nacional.

Desde o início da colonização, as videiras eram plantadas e a produção de vinho foi umas das importantes atividades econômicas dos italianos no Rio Grande do Sul. Dessa forma, foi possível manterem o tradicional hábito de ingerir vinho durante as refeições. Na região pesquisada, os municípios de Sobradinho e Ibarama são referências na produção de vinho, sendo que é muito comum encontrar nas casas de descendentes de italianos a produção de vinho, bem como da *Grappa*³. De acordo com Silva (2003, p. 70), os colonos italianos consumiam o vinho como uma forma de “amenizar as saudades do vivido através das sensações gustativas e das emoções a ele ligadas pela lembrança”, possibilitando uma viagem ao passado “cuja única possibilidade de retorno estava dada pela lembrança”.

Nesse sentido, a comida desperta emoções ligadas à memória, os alimentos trazem lembranças de alguma pessoa ou de algum lugar, através da dimensão afetiva e prazerosa a ela ligada. Assim, a comida aparece como um elemento que ativa a lembrança, ameniza ou ativa a dor da saudade (SILVA, 2003)

É importante ressaltar que o hábito de beber vinho também está presente entre os sujeitos de etnia alemã da região; entretanto, esse hábito, para os alemães, não é visto como possibilidade de exploração de uma atividade comercial e econômica, mas serve apenas para acompanhar as refeições, inclusive, conforme relato de Seibert, “o vinho tem pouco consumo. Vinho de uva na origem alemã é

³ Aguardente produzida a partir do bagaço, ou seja, o resíduo das uvas depois de prensadas. (MEDAGLIANI E PIRAS, 2001)

difícil de vender, vinho não é negócio, isso é mais para italiano". O entrevistado complementa que era muito comum, nas colônias alemãs, a produção doméstica de cervejas e de cachaça - *Schnaps*.

A alimentação sempre foi rica em produtos da própria lavoura, os colonos, sempre econômicos, tinham um cuidado muito grande em relação ao desperdício de alimentos. Nesse contexto, Azambuja (1999, p. 19) complementa que "não se deixava perder nada. Dos restos faziam-se novos pratos. Muitas vezes era preciso se contentar com arroz, ovos, feijão e legumes, batatas ou mandioca". Leal (1998, p.106) descreve que os pratos típicos da cozinha alemã caracterizam-se por serem "fortes, substanciosos, ricos em gorduras e molhos grossos", justamente para fornecer o aporte calórico às necessidades biológicas, para dar energia no trabalho pesado realizado pelos indivíduos, bem como quebrar o frio da região.

Nas respostas recebidas dos entrevistados, sobre quais os alimentos que estavam presentes na alimentação do dia a dia na sua infância, os entrevistados de descendência alemã destacam a presença do feijão, arroz, batata inglesa, batata doce, aipim, moranga, chucrute, legumes diversos, como, por exemplo, o repolho, a beterraba, a cenoura, o chuchu, a couve, a couve-flor, e demais saladas verdes da horta, como alface, agrião, sempre acompanhado de um pedaço restrito de carne de porco, que era armazenada em latas e cobertas pela própria gordura do animal, a banha. Na falta dessa carne, havia o consumo de ovos. Segundo a entrevistada Rauber, a "carne sempre era mais restrita, menos quantidade, não era tão abundante quanto hoje".

Sobre a alimentação dos descendentes de italianos, Leal (1998) afirma que é carregada de simplicidade e de sabor. Os pratos são econômicos, deliciosos e perfumados com seus ricos temperos, de fácil elaboração e de cozimento rápido. Junto com as massas, há a presença da polenta de farinha de milho e do arroz.

Nos municípios em que predomina a etnia italiana, o feijão e o arroz são elementos importantes na alimentação do dia a dia, mas sempre acompanhados de polenta, massa caseira, sopa de legumes - *minestra*; sendo que, às vezes, esse cardápio era variado com outros alimentos, como a batata inglesa, aipim, sem esquecer da carne de porco, conservada na lata coberta por banha, que, igualmente, também era uma prática realizada pelos descendentes de alemães.

A massa e a polenta eram alimentos que estavam presentes nas refeições, quase todos os dias. Hoje a massa, com os avanços tecnológicos nos processos de

industrialização, está frequentemente nas mesas, se não quase todos os dias. A polenta, que antes assumia o caráter de comida do dia a dia, acaba ficando como um prato para momentos especiais, às vezes consumida uma vez por semana. Hoje, ato de saborear uma deliciosa polenta, para as famílias de descendentes de italianos na região, atravessa a história das lutas contra a fome, tornando-se um elemento de ligação com o passado, carregado de simbologias.

Nesse sentido, pode-se observar que, nos grupos étnicos examinados, há a predominância do consumo de alimentos como arroz e feijão, sempre acompanhados de um pedaço de carne de porco. Silva (2007, p. 107) ressalta que a “comida do cotidiano, o feijão-com-arroz assume outro caráter quando acompanhado por outros elementos, transformando-se num prato que possui um sentido unificador”. Maciel (2004, p. 31) descreve que “essa combinação pode variar, mas, em geral, o prato da refeição principal do brasileiro constitui-se na mistura de feijão, arroz, carne (de porco, gado, ave ou peixe), e salada”. Conforme Da Matta (1986, p. 33), alimentar-se de feijão com arroz se constitui como a comida característica e básica dos brasileiros, torna-se o prato que o unifica, pois de norte a sul de nosso vasto país é possível encontrá-lo.

De tal modo que o feijão, que é preto, deixa de ser preto, e o arroz, que é branco, deixa também de ser branco. A síntese é uma papa ou pirão que reúne definitivamente arroz e feijão, construindo algo como um ser intermediário, desses que a sociedade brasileira tanto admira e valoriza positivamente. Comer arroz-com-feijão, então, é misturar o preto e o branco, a cama e a mesa fazendo parte de um mesmo processo lógico e cultural.

Cortonesi (1998, p. 414) descreve que na baixa Idade Média⁴, na Alemanha, já era comum o cultivo de alimentos do tipo “feijão, ervilha e lentilha; as duas primeiras espécies são muito citadas por fontes da Inglaterra”. O autor complementa que “entre os campos mediterrâneos e os do norte da Europa, as leguminosas eram semeadas tanto em campo aberto quanto nas hortas e, neste segundo caso, destinam-se ao consumo dos próprios camponeses”. Nesse sentido, cabe destacar que o cultivo e o consumo de feijões, na Europa, existiam desde tempos remotos, entretanto, as várias espécies de leguminosas aparentadas do feijão, propriamente dito, nas suas variedades mais conhecidas, são originárias do continente americano.

⁴ Idade Média Tardia (ou Baixa Idade Média), correspondente aos séculos XIV e XV.

Um fato curioso sobre o consumo de feijão nas etnias estudadas, é que ele ocorria todos os dias da semana, exceto aos domingos. Quando questionados sobre o porquê de não comerem o grão aos finais de semana, os entrevistados não sabiam explicar, somente relatavam que isso era uma prática comum. Segunda-feira era dia de feijão novo, seu ritual de preparo, por vezes, começava aos domingos à noite, quando já era feito o processo de separação de impurezas dos grãos, sempre com ajuda das crianças ou das moças jovens que estavam começando a aprender as práticas culinárias da família. Depois, os grãos ficavam à noite de molho em água, a fim de amaciar e facilitar o seu cozimento. Logo cedo, pela manhã, as mulheres acordavam, faziam fogo no fogão à lenha, tratavam os animais, tiravam leite, e então voltavam para a cozinha e preparavam o café da manhã para a família, tudo sempre acompanhado do chimarrão. Após, colocavam o feijão a cozinhar, que cozinhasse vagarosamente sobre o fogão à lenha, perfumando a casa com aquele cheirinho de feijão novo. Rauber relembra que, na sua família, “o feijão era sempre novo” e sempre temperado com cebola, alho e toucinho, quando tinha. E quando questionada sobre o tipo mais comum de feijão, Rauber responde que o “feijão era sempre o preto ou às vezes, carioca, mas, sabe... ele era sempre cultivado em nossa propriedade, jamais se pensava em comprar feijão, tudo era aqui de casa” enfatiza.

O arroz, outro alimento importante na alimentação dos grupos étnicos da região, está onipresente na maioria dos lares na região pesquisada, e é preparado das mais variadas formas. Conforme Roche (1969, p. 247), “o arroz teve, no Rio Grande do Sul, uma história bastante movimentada e paradoxalmente ligada à da agricultura alemã”. Foi em 1890 e 1900, nas colônias de Taquara e Santa Cruz, que se tentaram produzir as primeiras culturas de arroz irrigado. “Foram alemães que lançaram a grande rizicultura irrigada, que teve tal incremento que fornece agora o principal produto agrícola de exportação”. (ROCHE, 1969, p. 248). Raminelli, descendente de italianos na região serrana, relata que “antigamente tinha de tudo, muita carne de galinha com polenta e massa, isso não podia faltar, arroz caseiro socado no pilão e risoto com muito queijo”. Seibert, de ascendência alemã, relata que “o arroz nós mesmos plantávamos, descascava com o pilão... nós produzíamos de tudo, mas hoje não vale nem a pena tu plantar, o arroz é uma coisa barata e tu encontra em todos os mercadinhos aqui no vale”.

O cultivo do arroz na colônia, antigamente, era muito comum entre as famílias pesquisadas; o processo de cultivo, colheita e preparo para o consumo era todo manual, inclusive, o processo de separação do grão da casca, conforme mencionado por Raminelli e Seibert. Bopp explica que o “arroz era socado no pilão até que ficasse todo descascado, o que sobrava e a “quirela” era aproveitada para alimentar os frangos”.

Além do feijão e arroz, outro alimento importante na alimentação, principalmente dos descendentes de italianos na região, é a polenta, alimento que carrega sentidos simbólicos de uma história marcada de fome e necessidades. Pils e Pallmer (2013, p. 172) afirmam que o hábito de comer mingaus de cereais, chamado de *puls* ou *pulmentun*, já era comum na Antiguidade. Essa preparação consistia em “grãos moídos na maioria das vezes em água”. Muito antes do arroz, do milho e da batata terem chegado à Europa, o mingau de cereais já alimentava inúmeros romanos, artesãos e camponeses. Conforme Flandrin (1998, p.590)

os italianos do norte têm há muito tempo o hábito de comer polenta: polenta branca, feita de milhete na Idade Média, depois polenta cinza de trigo mouro na Renascença e por fim polenta amarela, de milho, que fez desaparecer as anteriores.

Freixa e Chaves (2008, p. 93) relatam que quando o navegador genovês Cristóvão Colombo chegou à América, encontrou as culturas conhecidas como pré-colombianas⁵ nessa região. A economia era diversificada e completamente agrícola, sendo o milho sua principal fonte de subsistência. A cultura do milho, no continente europeu, ocorreu através da Espanha e se alastrou rapidamente devido à alta produtividade obtida, se comparado a outros cereais característicos da região.

Pils e Pallmer (2013) afirmam que o milho chegou à Itália a partir de Veneza e espalhou-se pela região norte e central da Itália. A farinha de milho não tardou e logo a polenta se tornou o alimento do povo, dos camponeses, que eram muito pobres para comprar pão. Na época, era comum comer farinha de milho no café da manhã. Ao longo dos séculos, a polenta seguiu o mesmo percurso culinário que muitos outros pratos de origem humilde. Passou de comida popular a prato clássico, conquistando um lugar permanente nas refeições do cotidiano.

⁵ Cfe. Freixa e Chaves (2008) Maias, Astecas e Incas faziam parte das culturas pré-colombianas.

Esse relato é corroborado por Menasche (2010, p. 209), quando afirma que “a polenta se constituiu em alimento de base dos camponeses da região do Vêneto, no Norte da Itália, região de origem dos italianos que a partir de 1875 migrariam para o Sul do Brasil”. De Boni e Costa (1979, p. 99) afirmam que o milho, cultivado desde cedo, era responsável pela alimentação dos animais e, principalmente, a matéria prima essencial para a produção da polenta, o prato mais apreciado pelos imigrantes. Menasche (2010, p. 210) ressalta a importância desse alimento, complementando que “a polenta era a comida que, mesmo em períodos de escassez, de algum modo, assegurava o necessário à manutenção desses agricultores”.

Com efeito, conforme os relatos coletados nos municípios pesquisados, a polenta é considerada uma preparação de extrema importância, visto que estava presente todos os dias nas mesas dos descendentes de italianos, seja no café, no almoço e até mesmo na janta, seguindo os hábitos tradicionais do país de origem. Montanari (2008, p. 186) corrobora a afirmação que o ato de consumir a polenta é tradição, e que “a tradição pode-se desenvolver bem longe dos lugares de origem”.

A tradição de consumir a polenta nos hábitos alimentares dos descendentes de italianos é fortemente marcada nos relatos dos entrevistados. Conforme Fardim, “a polenta tinha que ter todo o dia, era no café, no almoço e no jantar”. Festinalli relembra que “minha mãe fazia a polenta todo o dia, ela tirava a argola do fogão à lenha e fazia ali. Também tinha polenta com leite que era boa, parecia uma sopa”. Puntel relata os hábitos de consumo da polenta na sua família:

Eu lembro que todo o santo dia tinha polenta, era no café, no almoço e na janta, seja com leite ou *brustolata*. Ela era cozida à tardinha em uma panela redonda, por quase uma hora. Depois do cozimento a polenta era virada num tabuleiro. Daí se colocava uma toalha por cima e depois na hora da janta ela estava quentinha. Era cortada com uma linha e comida acompanhada de arroz, feijão, massa, salame com ovo e queijo. Naquele tempo se e comia muita polenta, tanto que a sobremesa era de polenta com leite.

Assim, conforme os relatos dos entrevistados, a polenta é um prato característico dos descendentes de italianos na região serrana do Vale do Rio Pardo, que foi e ainda é considerada por eles comida típica. Conforme Peccini (2010 p. 112), “a alimentação de um povo é a última realidade a se desnacionalizar, o costume dos descendentes de imigrantes italianos segue uma lógica que remonta a

Idade Média”. Nesse sentido, saborear a polenta assume então uma característica fortemente simbólica, eis ela estava presente, pelo menos em três vezes ao dia, nas refeições dos descendentes de italianos. Dessa forma, o cultivo desta tradição se harmoniza com os hábitos alimentares na atualidade, pois a polenta é um alimento que ainda se destaca nos restaurantes, na alimentação dos descendentes, bem como, nas festas típicas da região.

Figura 9 - A preparação de polenta



Fonte: Trabalho de campo. Simon, 2014.

As conversas realizadas evidenciam que são as mulheres da família as responsáveis pela transmissão do saber fazer a polenta. O processo que pode, para algumas pessoas, parecer o simples ato de misturar farinha de milho, água e sal, segue todo um ritual, carregado de história e simbologia que vem de uma geração para outra, mantendo lembranças e fortalecendo a identidade de uma cultura.

Outro alimento característico e carregado de simbologia é a massa. O consumo de massas é muito comum entre os hábitos alimentares dos italianos, bem como dos alemães; entretanto, para os descendentes de alemães, a massa fresca – *nudelteig*, era um alimento especial, fresco e consumido geralmente aos domingos, acompanhada com molho de carne de galinha. Seu processo de produção era completamente artesanal/manual, iniciando pela sova da massa, laminação e, finalizando, com os cortes realizados com uma faca, na falta de uma máquina especial para tal processo. “Domingo era dia de comida fresca, carnes frescas e

massa caseira”, destaca Trabarch. Também é importante mencionar o “clês” – *Mehlklöbe*, que é uma massa mole de farinha e ovos, cozida em água fervente, uma preparação que estava e ainda se mantém presente nas famílias descendentes de alemães, prato tradicional saboroso, servido com pratos de carne com molhos fortes, característicos da sua culinária.

De outra parte, para os italianos, a massa era um alimento do cotidiano, e o processo de produção de macarrão, entre eles, já era mais aperfeiçoado, se comparado ao modelo artesanal dos alemães. A massa era produzida a partir de uma extrusora fixa sobre uma mesa ou outro suporte. Segundo Festinalli, “fazíamos a massa com uma textura mais firme, sabe...a massa não pode ficar muito mole, farinha de trigo e ovos, sovamos ela bem até ficar lisa, e depois colocamos na máquina”.

Figura 10 - Extrusora de macarrão



Fonte: Trabalho de campo. Simon, 2014.

Fica fácil perceber que, no meio rural, a comida diária era composta por ingredientes que provinham totalmente da propriedade rural. Conforme Flandrin e Montanari (1998, p. 288), os legumes e verduras têm um papel fundamental na alimentação camponesa, isso se dá porque na horta “são cultivados de modo intensivo, sempre presentes em todas as casas, tanto no campo como na cidade”. O autor complementa que os itens cultivados na alta Idade Média eram as diferentes

espécies de couve, dentre elas o repolho, a couve-flor, a cenoura, a beterraba e o rabanete. Outros produtos básicos da alimentação como “a cebola, o alho poro, o alho”, e muitas variedades de hortaliças como “alfaces, chicória, endívia, acelga etc.” já eram cultivadas pelos povos europeus na alta Idade Média. Flandrin e Montanari (1998, p. 594) explicam que

as hortaliças eram variadas e marcadas por uma certa diversidade regional. Mas do Mediterrâneo aos limites da zona temperada, e de oeste a leste da Europa, a couve e o repolho ocupavam sempre um lugar importante na alimentação camponesa.

Heinzelmann (2008) relata que, na Alemanha, ao lado do repolho, a beterraba - *Rüben*, os nabos - *Rübchen*, a batata e todos os outros vegetais de raiz desempenham um papel importante na culinária.

Ebert destaca em seu relato que “batatinha nem pensar em comprar naquela época, tudo vinha da lavoura, naquela época tudo o que a gente comia era produzido por nós, carne, verduras, batata, mandioca”. Trabarch complementa que “do mercado eram muito poucos itens, como por exemplo, arroz, erva mate e produtos de limpeza, o restante da comida era a gente que produzia”.

Os dados coletados com os sujeitos, nos municípios pesquisados, revelaram que havia uma diversidade agrícola na região. Entre as famílias do meio rural, constatou-se o cultivo dos alimentos de subsistência, como repolho, brócolis, couve, couve-flor, alface, beterraba, rabanete, cenoura, rúcula, *radicci*, chuchu, tomates, moranga, aipim, batata, feijão, milho verde, batata doce, alho, cebola, temperos verdes e vários outros tipos, dependendo da época de cultivo, também conhecida como sazonalidade do produto. Entre os entrevistados das regiões urbanas das cidades acima de 50 mil habitantes, como Santa Cruz do Sul, por exemplo, os entrevistados alegam que procuram adquirir produtos de qualidade, aqueles produtos que lhes dão segurança quanto a sua procedência.

Às vezes vou na feira dos ecológicos, que são as verduras que eu consumo também. Eu vou muito em mercado, mas, verduras eu não compro nada, porque vem tudo de fora, e tem muito agrotóxico, se bem que os nossos colonos também colocam agrotóxicos, mas não é nada comparado com o que vem de fora. (RAUBER).

Assim, constata-se que os entrevistados, principalmente aqueles com origem do meio rural, vão às feiras rurais de produtos orgânicos, que acontecem diariamente pela cidade, em busca de alimentos mais naturais e saudáveis.

Quanto aos legumes e verduras, com os dados coletados, percebe-se que um alimento fortemente presente na alimentação dos alemães é o repolho, sempre lembrado por quase todos os entrevistados, seja preparado cru, refogado ou até mesmo como o *sauerkraut* – chucrute – que é uma forma de preparação que visa conservar o alimento, por meio da salga e fermentação, procedimento muito comum nas sociedades tradicionais da Europa Ocidental e Oriental.

Flandrin e Montanari (1998) afirmam que o chucrute foi levado para a Europa Oriental, devido à expansão dos mongóis, que, por sua vez, o trouxeram da China. Por sua grande capacidade de conservação e riqueza em vitaminas, o chucrute era o alimento preferido dos capitães dos navios, para levar em suas embarcações e alimentar a tripulação; evitando, através de sua ingestão, doenças como o escorbuto. Flandrin e Montanari (1998) destacam que toda a Europa central e oriental adotou o chucrute e outros legumes na salmoura, tais como nabos e pepinos em conserva, em razão dos invernos rigorosos que não permitiam o consumo de legumes frescos. Entretanto, ainda em relação ao chucrute, quando se trata das maneiras de transformar o repolho em chucrute, Flandrin e Montanari (1998) salientam que as técnicas se diferenciam de um lugar para o outro.

Entre os legumes e verduras citadas pelos entrevistados de descendência italiana, estão o *radicci*, a alface, a rúcula e também o repolho, mas com frequência bem menor, quando comparado aos descendentes de alemães. Conforme Zanini e Santos (2010), o *radicci* é uma folha característica da cozinha dos italianos, tem o gosto um pouco amargo, sempre é temperada com, sal, vinagre, azeite de oliva e, por vezes, pode ter a adição de toucinho frito em textura crocante.

A prática de preparar alimentos em salmoura ou conserva conforme figura 11, na região nos dois grupos étnicos pesquisados, como, por exemplo, o preparo de pepino, rabanetes, beterrabas, cebolas, segue o mesmo método de preparação descrito por Flandrin e Montanari (1998), ou seja, é realizado por meio da salga e da fermentação. Muitas senhoras entrevistadas relataram que realizam o mesmo processo de produção de conservas desses alimentos, mantendo os mesmos hábitos, como antigamente. Segundo a entrevistada Toillier,

a minha mãe sempre fazia chucrute, eu faço também. Pepino em conserva, até dá para fazer cebola em conserva. Eu faço assim com sal, água fervida - fria, e um pouco de vinagre, nos pepinos eu não coloco vinagre só água e sal. Assim eu aprendi em casa, e continuo fazendo a mesma coisa.

Figura 11 - Conservas de alimentos



Fonte: Trabalho de campo. Simon, 2014.

Assim como a polenta de milho é um importante elemento na alimentação dos descendentes de italianos, a batata é para os descendentes de alemães. Conforme Freixa e Chaves (2008), a batata era um elemento básico da alimentação dos povos pré-colombianos, localizados na região dos Andes. Flandrin e Montanari (1998) afirmam que a conquista dos mares pelos europeus possibilitou a integração aos outros continentes, fazendo com que espécies alimentares americanas, como o milho, a batata, o tomate, o pimentão, entre outros, passassem a ter um papel importante na agricultura e no regime alimentar dos europeus.

A batata foi levada do continente americano para a Europa no século XVI, tornando-se o legume mais importante, entre os alemães, séculos mais tarde. Esse legume provocou uma importante revolução nos hábitos alimentares do povo das regiões setentrionais da Europa. Conforme Flandrin e Montanari (1998, p. 538), “a batata representa apenas uma das novas plantas comestíveis que, desde antes do século XIX contribuíram para alimentar uma população europeia cada vez mais numerosa”.

Em praticamente toda a Alemanha, come-se batata em todas as refeições e ela figura nos mais diversos pratos, seja “com casca, sem casca, frita, assada, cozida, como purê, em bolinhos e em saladas”. (LEAL, 1998, p. 107).

De acordo com as afirmações de Leal (1998) e Flandrin e Montanari (1998), evidencia-se que os hábitos alimentares dos colonizadores da região do Vale do Rio Pardo estão fortemente condicionados pela história da alimentação. O consumo da batata na região, por exemplo, foi difundido principalmente pelos descendentes de etnia alemã, uma vez que, no seu país de origem, já faziam o uso do tubérculo em quase todas as refeições. De acordo com Azambuja (1999, p. 29), “as batatas eram sempre conservadas em lugar escuro, fresco, porém seco, para que não esverdeassem”.

Assim, na região do Vale do Rio Pardo, o uso da batata é realizado com frequência nas famílias de etnia alemã, seja frita, em sopas – *Kartoffelsuppe*, cozida ao estilo *sauté*, às vezes acompanhada de molho que, conforme os relatos, podia ser de cebola, toucinho e banha ou até mesmo com molho branco⁶ – *Kartoffel Mit Mehlsosse*, bem como poderia ser preparada em forma de pães – *Kartoffelbrötchen*, de bolinhos fritos – *KartoffelKüchlein*, em que à batata ralada são adicionados ovos, sal, temperos verdes e farinha, a fim de dar o ponto desejado à mistura e, com o auxílio de uma colher, os bolinhos são formatados e fritos em banha.

O tubérculo é também muito utilizado na principal salada do final de semana, a famosa salada de maionese - salada de batatas alemã – *Karttoffelsalat*. Seibert destaca que a verdadeira maionese da colônia é

a salada de batatas alemã, feita com molho branco e bastante tempero verde. A gente preparava ela com a adição de gordura, sempre era usada banha, depois cebola picadinha, farinha e água, fazia-se um molho branco e finalizava com sal e vinagre e deixava esfriar. Após frio esse molho era adicionado sobre as batatas previamente cozidas e tempero verde.

Bender corrobora a afirmação da entrevistada Seibert de que a “salada de batata alemã antigamente, era elaborada com molho branco, nossa era muito boa. Esse tipo de salada é ainda encontrada na Alemanha, lá eles não aderiram amplamente à maionese americana como aqui foi com o passar dos anos”.

⁶ O termo molho branco nas colônias alemãs, é completamente diferente do molho branco que hoje conhecemos. Não é o molho branco bechamel elaborado com leite, dos italianos. Naquela época ele era elaborado a partir de banha, cebola, fazia-se um refogado da cebola, até ela ficar translúcida, depois adicionava-se a farinha, água e por fim temperava-se com sal.

Leal (1998, p. 106) afirma que “a carne de porco, o repolho e a batata são alguns dos ingredientes mais presentes na culinária alemã”. Da carne do porco é comum a produção de embutidos do tipo presuntos, linguiças, salsichas e toucinhos.

A criação de porcos já era uma prática recorrente entre os camponeses europeus, sendo muito importante para a subsistência das famílias, e o toucinho era a gordura mais usada tanto nas regiões da Europa central e setentrional quanto nos campos mediterrâneos. (CORTONESE, 1998 p.419).

A carne de porco era um elemento que sempre esteve presente entre os povos romanos e bárbaros; e teve um papel importante na alimentação dos europeus. Entre os povos bárbaros, a carne caracterizava-se como o item de valor alimentar de maior importância no regime alimentar. Flandrin e Montanari (1998) esclarecem que, entre os romanos, o consumo de carne ocorria, principalmente, devido à tradição italiana na criação de porcos. A utilização de carne bovina sempre foi mais restrita e, quando consumida, era provinda de animais velhos e fracos, que não eram mais úteis para o trabalho no campo.

A carne de porco, conforme Montanari (2003), tornou-se o valor alimentar por excelência, sempre presente nas famílias, nas mais variadas modalidades de preparação, ora assada, cozida, ao forno ou ensopada, foi a protagonista indispensável nos dois principais modelos alimentares europeus, seja na civilização romana ou entre os povos bárbaros.

Na Antiguidade, vários eram os métodos de conservação e utilização da carne. Cortonesi (1998, p. 419) explica que “a carne de porco salgada revelava-se preciosa durante os meses de inverno e dada à pequena difusão da oliveira na época, o toucinho era a gordura mais usada, tanto nas regiões da Europa central e setentrional quanto nos campos mediterrâneos”. Flandrin e Montanari (1998) corroboram ao afirmar a importância da carne de porco na alimentação dos povos europeus, sendo que, só em ocasiões raras e especiais, se saboreava carne de outros animais.

O porco, na região pesquisada, era a principal carne na mesa dos entrevistados. Conforme Rauber, “o porco era um animal que todos tinham lá na colônia, os descendentes dos alemães são muito chegados à carne de porco”. Nas colônias alemãs e italianas, a criação de suínos era uma prática muito comum, pois o porco fornecia dois ingredientes importantes: a carne para a alimentação e a

banha para a conservação e para as preparações dos alimentos. Os demais subprodutos que dele derivavam, como o torresmo⁷ e os embutidos dos mais variados tipos como linguiça - *Schweinwurst*⁸, morcela branca⁹, morcela preta¹⁰, queijo de porco - *Schwartenmagen*¹¹, toucinho, copas e presuntos, esses dois últimos mais comuns nas colônias de italianos, eram formas de aproveitar ao máximo o animal quando carneado, dessa forma não se perdia nada no processo de abate.

Para o abate, o porco era engordado, para que produzisse bastante banha. Menasche e Schmitz (2007, p. 87) descrevem que “o porco comum, tipo banha, era criado solto, na mangueira, sendo tratado com mandioca, milho (também em espiga) e lavagem, feita à base de batata-doce, abóbora e restos de comida”. Helfer, em seu relato, complementa que, antigamente,

o porco sempre era aquele porco preto, aquele de banha, pois ele rendia bem mais banha, esses de hoje o vermelho, são para os fins de produção de carne, mas o sabor da carne também tem grandes diferenças, e o sistema de criação também é diferente hoje em dia.

Menasche e Schmitz (2007) salientam que, com o passar dos anos, as raças de suínos foram sendo substituídas pelas criações de porcos brancos, cuja prioridade passou a ser a carne e não mais a produção de banha.

A carneação era um ritual que iniciava cedo, pela manhã, com o aquecimento da água, o abate do animal, a raspagem do pelo com água fervente, a separação

⁷Nas colônias, quando abatia-se um porco fazia-se torresmo. É uma preparação feita da pele do porco, com a gordura cortada em pequenos pedaços e frita até ficar crocante, depois é prensada a fim de extrair - remover a banha.

⁸A linguiça de porco defumada estava praticamente em todas as casas de descendentes de alemães. Era a forma mais comum de conservar a carne de porco, além da forma tradicional de conservar na lata de banha. O segredo, conforme Azambuja (1999, p. 83), “está principalmente na carne de porco que foi criado e engordado com milho. A carne entremeada com toucinho é a mais apropriada”.

⁹A morcela é elaborada com a pele, rins, cabeça, língua e porções de carne magra de porco. Corta-se em pedaços, temperam-se, cozinha-se os ingredientes até ficarem bem macios, após são moídos e colocados nas tripas do porco, que são rigorosamente limpas. Recheiam-se as tripas com a carne cozida e cozinha-se por 30 minutos dentro do caldo que sobrou da fervura. (AZAMBUJA e HEINLE, 2004).

¹⁰Conforme Azambuja e Heinle (2004, p.35) “a diferença consiste no acréscimo de sangue fervido aos ingredientes da morcela.

¹¹Produto elaborado a partir de pele, rins, cabeça, língua e porções de carne magra de porco. Esse produto não é um queijo, pois não tem origem láctea, segue o mesmo princípio da preparação de *terrines* e *aspic*, em que a pele do animal libera o colágeno e quando esse esfria deixa-o com aspecto gelatinoso. Conforme Azambuja (1999, p.85), segue o mesmo estilo da morcela branca e preta que é feita com a adição do sangue do animal. “A diferença entre estas e o queijo de porco está principalmente no tratamento que se dá à carne: para o queijo de porco ela deve ser cortada e colocada no estômago e, para a morcela, ela é moída e colocada em tripas”.

dos cortes e a preparação dos embutidos. Atenção especial era dada à carne que era separada para ser assada em um “panelão” de ferro, em fogo a céu aberto, para depois ser guardada em latas, submersa na própria banha. Como não havia energia elétrica nas colônias¹², a conservação de alimentos, principalmente da carne, leite e derivados, demandava algumas técnicas especiais. O procedimento de carneação, ainda segundo Menasche e Schmitz (2007, p. 86), “assegurava às famílias não apenas o abastecimento de carne, mas também a manutenção dos laços de sociabilidade” e de reciprocidade da comunidade. Bender, em seu relato, conta que

naquela época a carne que mais consumíamos era a de porco e a de galinha, que nós criávamos. E tinha sempre a vaca da qual tirávamos o leite, bem como o terneiro quando macho era criado para virar carne. Mas então, como antigamente não se tinha geladeira, a gente fazia o seguinte: os vizinhos ajudavam a carnear e depois tudo era dividido entre os vizinhos, depois cada um levava uma parte, quando outro vizinho carneava a gente fazia o mesmo processo, nós íamos lá, ajudávamos, isso era a essência do processo de trabalho em comunidade em que todos os vizinhos ajudavam-se uns aos outros.

De acordo com Marques et al. (2007, p.154), a reciprocidade pode ser compreendida como “engajamento individual ou grupal como elementos importantes para a análise de permanente construção de vínculos, de alteridade e de identidade”, assim os sujeitos fazem, entre si, procedimentos de

dar, receber e retribuir, tendo do presente que não há uma nítida fronteira entre o individual e o social, existindo uma gradação e tradução recíproca, já que os simbolismos constitutivos de um plano são passíveis de tradução no outro. (MARQUES et al. 2007, p.155).

Santos e Menasche (2013, p. 56) complementam que

devido à ausência de luz elétrica, os métodos de conservação, especialmente no que se refere a alimentos perecíveis como o leite e a carne, constituam-se em um dos aspectos determinantes para definir os tipos de alimento utilizados e seus modos de consumo. Esse limitante acaba por definir a dieta das famílias, pois, para consumir determinado alimento é necessário, primeiramente, dominar a técnica para conservá-lo.

Conforme relatos dos sujeitos, essa carne tinha uma durabilidade de aproximadamente três meses, quando não terminava antes, em decorrência das famílias que eram numerosas. A carne de porco, quando não frita e guardada na

¹² A energia elétrica chega à região colonial do RS somente por volta dos anos 1950.

banha, era totalmente defumada, caso alguma família não gostasse desse procedimento de armazenagem, processo que carrega os hábitos de conservação de alimentos da Antiguidade, descritos por Cortonesi (1998).

As galinhas eram criadas para produção de carne e de ovos, ficavam soltas durante o dia e, à noite, eram recolhidas nos galinheiros. Bender destaca que

as galinhas eram para os ovos, e somente eram abatidas quando chegava lá no final da vida delas. E o galo sim, esse quando atingia certa altura, peso, era abatido e tornava-se o alimento dos domingos. A carne do galo/galinha era o prato de domingo.

O boi era o aliado das famílias agricultoras/camponesas, na preparação do solo para o cultivo, e não era comum o consumo de carne bovina nas famílias entrevistadas. Conforme relatos, era raro esse consumo e, para ter carne fresca, o animal era abatido e todo o processo de carneação era realizado com a ajuda dos vizinhos. Conforme Menasche e Schmitz (2007, p. 86)

a carne bovina era de conservação mais difícil, uma vez que, diferentemente do que se dava com a carne suína, não mantinha suas qualidades quando conservada na banha. Assim, as práticas para conservá-la consistiam em defumar ou fazer charque.

Nas colônias alemãs e italianas, era comum a carne bovina ser transformada em linguiça ou charque, não havia o hábito de fritá-la e guardá-la na banha, exceto em algumas famílias que relataram a prática.

De acordo com a entrevistada Dettemborn,

a carne a gente não comprava no mercado - açougue era tudo de casa, às vezes a gente carneava uma rês, mas a carne que a gente mais comia era de porco e também de galinha. Não tinha geladeira, tinha que colocar a carne na fumaça pra comer, o charque (que era guardado dentro da caixa da lenha ao lado do fogão).

Azambuja (1999, p. 21) descreve que se fazia também muita linguiça defumada, “essa era pendurada sobre o fogão à lenha”. Conforme relata Dettemborn,

o porco, a mãe fritava pedacinho assim (mostra com os dedos um pedaço em torno de 4 a 5 centímetros) em média 80 a 100 gramas de carne por porção e colocava a banha por cima, o gosto era bom...só assim podia guardar, porque carne sem luz dava pra guardar 1 ou 2 dias né.

A banha também tinha um importante valor comercial nas colônias, pois era uma expressiva fonte de renda para as famílias, também conhecida, conforme Roche (1969, p. 183), como “ouro branco”. Nesse sentido, além de fornecer renda para as famílias, a banha era a principal gordura utilizada na preparação dos alimentos e, a partir dela, também se produziam pães, cucas e todas as refeições. O óleo de soja só foi entrar em cena muito mais recentemente, a partir dos anos 1960, e era utilizado em casos muito especiais, como por exemplo, na nova modalidade de maionese à base de ovos. Conforme destaca a entrevistada Dettemborn “a mãe criava muito porco, vendiam toucinho e banha. A banha era uma forma de renda naquela época. Quando não dava fumo vivíamos só com a renda da banha”.

Nesse sentido, pode-se afirmar que o consumo de carnes na região era praticamente marcado pela carne de porco. A carne de galinha foi quase sempre lembrada como a comida especial do final de semana, fazendo referência à carne fresca. Conforme relato da entrevistada Christmann, “a carne a gente sempre tinha, mas era restrito o pedaço, às vezes era a carne de galinha mais aos domingos, mas durante a semana mesmo era mais carne de porco”. A carne bovina, com menos frequência entre as famílias, era consumida em datas muito especiais, ou quando suas condições financeiras lhes permitiam tal consumo.

Flandrin e Montanari (1998) afirmam que a utilização de manteiga e toucinho é fortemente marcada no regime alimentar dos povos da Europa central, principalmente entre os povos bárbaros. Nas famílias pesquisadas, constatamos que a utilização da banha ou toucinho – *bacon*, ou ainda da manteiga, evidencia que eram ingredientes de uso comum nas preparações do cotidiano, fortalecendo a sua relação com os hábitos alimentares de épocas passadas, tanto entre os descendentes de alemães quanto de italianos. É importante destacar que o uso de azeite de oliva, hoje, a partir da fácil importação, bem como do incremento da renda nas famílias, já está mais difundido, e é fortemente marcado e mencionado nos relatos dos entrevistados, principalmente de origem italiana, o que também evidencia uma herança dos hábitos alimentares do modelo mediterrâneo.

Diante dessas considerações, pode-se deduzir que o consumo de carne, principalmente a de porco, entre os povos romanos e bárbaros, conforme destacam os autores Flandrin e Montanari (1998), é comum, visto que o porco sempre foi um animal presente nas duas civilizações. Entretanto, deve-se levar em consideração a

forma e a frequência em que a carne aparecia nas mesas dos descendentes na região, bem como é importante levar em conta a origem e as influências na formação do território. Os descendentes de italianos, que chegaram ao estado a partir de 1875, eram, conforme descreve De Boni (1979), das regiões norte da Itália do *Vêneto*, *Lombardia*, *Trento*, e *Friuli Venezia Giulia*, regiões em que os hábitos alimentares sofreram fortes influências dos povos da Europa central.

Nas colônias alemãs e italianas, a facilidade em se ter uma vaca na propriedade, permitiu um grande consumo de leite e renda, bem como a manutenção dos hábitos tradicionais de produção de queijos, parecidos com o da terra natal. Os dados coletados mostram a importância da produção de leite, visto que era um hábito que sempre esteve presente nas famílias das propriedades pesquisadas.

O leite, a manteiga, a nata, e o típico o *kässchmier*¹³ eram produtos típicos dos alemães; assim como a produção dos queijos era típica dos italianos. O leite, nas famílias, quando não utilizado totalmente pelas mesmas, era vendido para a vizinhança ou para o leiteiro, que passava todos os dias, bem cedinho da manhã, e recolhia o leite que ficava armazenado em um tacho, na entrada da propriedade, levando-o para o beneficiamento nas agroindústrias, nas cidades próximas. O processo de tirar leite das vacas era considerado uma atividade das mulheres, nas famílias na região. A atividade acontecia em dois momentos, pela manhã, bem cedo, e ao entardecer do dia. Nesses momentos, as mulheres tiravam o leite manualmente das vacas e depois faziam o processo adequado de estocagem; assim, o leite acabava proporcionando um incremento na renda das famílias.

O leite era consumido integral, misturado com café; nas famílias observadas, também era transformado em nata e manteiga, para acompanhar os pães, ou nos tradicionais queijos coloniais, no caso dos descendentes de italianos, ou em *kässchmier*, no caso dos alemães.

Segundo Menasche e Schmitz (2007, p. 84), o nome do produto *Kässchmier* “é uma construção vocabular própria da colônia alemã do Rio Grande do Sul, tendo

¹³ Produto elaborado a partir do leite que era talhado/azedo, em que se acrescenta sal. Após essa mistura ficava pendurada por um período de 12 a 14 horas, a fim de que o líquido resultante do processo escorresse, sobrando apenas o *kässchmier*, um queijo muito semelhante à *Ricotta* dos italianos. O *kässchmier* antes de ir à mesa era amassado com o garfo, adicionava-se nata a fim de deixá-lo com uma consistência mais cremosa e um pouco de sal, que então era apreciado sobre o pão coberto com *schmier* de frutas da estação.

origem na junção das palavras *Käse* (queijo) e *Schmier*, também uma construção vocabular regional, oriunda do verbo *schmieren* (lambuzar, espalhar)”.

Para falar dos doces, marmeladas e geleias – a *schmier*, também conhecida por “chimia”, é necessário antes falar da produção de frutas. Flandrin e Montanari (1998) referem-se ao fato de que, nos países do mediterrâneo, havia sempre uma grande abundância de frutas, mas esses povos não se interessavam muito por elas. Eram consumidas frescas ou transformadas em vinhos, sidras ou outras bebidas. Já na Europa central e oriental, as frutas tinham um papel mais evidente, porque nessa região, além de consumidas frescas, as frutas eram conservadas e cozidas de forma mais elaborada que em outros lugares.

Na Polônia, maçãs, peras, ameixas e cerejas eram só comidas frescas, fumadas ou secas, ou ainda em pasta. Eram comidas sem mais nada ou como acompanhamento de carnes em molhos. Na Alemanha, Montaigne e outros viajantes franceses verificaram com surpresa que se cozinhavam as carnes e aves com frutas e que os camponeses tinham o hábito de secar estas últimas no forno para conservá-las. (FLANDRIN E MONTANARI, 1998, p. 596).

A única fruticultura bem sucedida nas antigas colônias alemãs é a das frutas cítricas, conforme destaca Roche (1969). Na região era comum todas as famílias terem um espaço destinado ao pomar. Conforme relatos de Rauber, na sua casa tinha “uma plantação de macieiras, pereiras, ameixeiras e pessegueiros, e de tudo que é frutas”. Fabber também relata a importância das frutas na alimentação da família, “tinha um pomar muito bonito na casa dos meus pais, onde tinha de tudo um pouco, pera, marmelo, maçã, uva, pêssago, romã, carambola”.

As frutas eram sempre de produção própria e, quando havia abundância, era preciso saber preparar e conservar para não se perder nada. “Toda fruta que tinha na estação era sobremesa ou geleia” destaca a entrevistada Toillier Kroth. Dentre as frutas mencionadas, destacam-se a forte presença, na região, de maçãs, peras, marmelo, ameixas, pêssagos, laranjas, bergamotas, figos, goiabas, limões, melões, abacaxi, ananás, uvas, abóboras, melancia de porco, romã, carambola, melão e pepino de neve. Quando maduras, serviam para fazer doces em calda, geleias – *schmier*. “Era muito comum fazer todas as *schmiers* com as frutas da época”, comenta Fülber.

Outra prática, comum em quase todas as famílias de descendentes alemães visitadas, era a da secagem das frutas. As frutas eram secas para serem utilizadas

em outras preparações, como as sobremesas. Na região, conforme relata Dettemborn,

uma coisa que eu fazia muito era secar as ameixas ("*flaumen*") pêssegos, a minha avó sempre fazia, e depois a gente cozinha de novo e fica muito bom nos doces. As frutas secas também são muito boas para o estomago. Eu tinha uma tábua e colocava para secar ali. Eu ainda tenho umas frutas guardadas. Antigamente se fazia muito isso.

O hábito de secagem de frutas era muito comum entre os camponeses da Alemanha, conforme afirmam Flandrin e Montanari (1998), que tinham o hábito de secá-las ao forno para conservá-las; entretanto, conforme os relatos obtidos na região, o processo de secagem das frutas aqui era realizado sob o sol. A entrevistada Rauber complementa, explicando a forma como era realizada o processo de secagem.

Quando estavam maduras a minha mãe colhia, descascava e cortava em fatiazinhas bem finas, aí ela só punha dentro de uma água quente, é só passar numa água quente, e daí logo já passava na peneira para escorrer tudo punha dentro de uma forma e parava no sol, ficava no sol um dia ou dois dependendo do calor, aí estavam frutas secas, depois de secas elas encolhem quando tu pega elas, e depois punha dentro de uma lata para guardar, por vários dias.

As *schmiers* de frutas eram outra importante forma de aproveitamento das frutas da região, muito comum na Alemanha, preparadas com frutas do tipo pera, maçã, cereja ou ameixa, cozidas com açúcar. No entanto, aqui na região elas passaram a ser produzidas com as frutas locais, tais como goiabas, laranjas, melancias, bananas, e tantas outras, geralmente acrescidas de moranga, aipim ou batata doce, para terem um rendimento maior, conforme complementa Helfer: "naquele tempo as *schmiers* eram feitas com adição de batata doce, pois dava um rendimento maior em virtude da nossa família ser numerosa".

Figura 12 - Schmiers coloniais



Fonte: Trabalho de campo. Simon, 2014.

A produção de *schmiers* ainda é uma prática presente nas colônias, justamente para aproveitar ao máximo todas as frutas da estação; o tacho de cobre e a colher de pau são lembranças daquele ritual.

Figura 13 - Tacho de cobre utilizado na preparação de *schmiers*



Fonte: Trabalho de campo. Simon, 2014.

As *schmiers* e as compotas de frutas em calda eram geralmente adoçadas com açúcar mascavo, produto de cor escura e sabor marcante, elaborado a partir do melaço da cana-de-açúcar. Atualmente, com a presença da indústria açucareira, é comum a utilização de açúcares brancos, do tipo cristal ou refinado, nas preparações.

Neste sentido, as geleias – *schmiers*, as frutas secas e as frutas em calda, mencionadas pelas entrevistadas, fazem parte das tradições culinárias e das práticas de conservação dos alimentos típicas da região.

Figura 14 - Frutas em calda: Pêssegos - Figos e Abóboras



Fonte: Trabalho de campo. Simon, 2014.

O açúcar mascavo era uma das formas de adoçar muito utilizada pelos colonos na região, assim como o mel e o açúcar branco, item de elevado valor, somente utilizado em datas especiais. Os relatos dos entrevistados de origem alemã, dentre eles Dettemborn, corroboram a afirmação de que nas colônias, antigamente, “a forma de adoçar era, mel, melado e açúcar mascavo”. O entrevistado Bopp enfatiza que o “açúcar naquela época era só de melado”. Já Raminelli, entrevistada de origem italiana, destaca que “a gente não usava açúcar branco em casa durante a semana, era só de mascavo [...] Somente para o natal que a gente comprava o açúcar normal para fazer bolacha, nos demais dias era usado apenas o açúcar de mascavo”.

Nesse sentido, a produção de cana-de-açúcar era uma atividade não econômica nas colônias da região, mas sim uma importante atividade de subsistência nas famílias, visto que, a partir dela, se produzia o mais importante produto da família, o açúcar mascavo, produto obtido a partir do melaço da cana. Roche (1969, p. 251) relata que, além de uma atividade de subsistência para as famílias, a cana-de-açúcar tornou-se uma atividade industrial importante para as colônias que tinham fácil comunicação com a capital.

A cana-de-açúcar foi imediatamente cultivada pelos colonos. Favorecida pela Revolução de 1835-1845, que provocou o aumento da procura local de açúcar e melaço prejudicando as importações de procedência do norte do Brasil, o desenvolvimento da cana nas colônias também se explica por seus inúmeros empregos. A cana dá o açúcar bruto e o melaço, que se usa no café ou nas misturas; sua pasta é à base do “*schmier*”, espécie de doce consistente composto de frutas e mandioca; é utilizada também na alimentação do gado; enfim, fornece sobretudo a aguardente.

A entrevistada Ebert relata que “açúcar branco era só para as visitas, para nós era açúcar de mascavo”. Já Frey complementa que ainda faz a produção e o uso do melado na sua propriedade e compara o seu melado com os melados industriais que hoje estão presentes nas prateleiras dos supermercados locais: “o nosso melado é puro, não é cheio de misturas como esses que se encontram por aí”.

O melado, além de adoçar o café da manhã das famílias, tinha diversos usos, principalmente nas colônias alemãs. Às vezes, era utilizado em bolos e cucas, mas em períodos de colheita de amendoins, era costume a produção de rapaduras, um produto comercializado nas colônias, entre os vizinhos, e também na confecção de balas chamadas de “*puxa-puxa*”, preparações essas consideradas pelos entrevistados também como sobremesas. Em entrevista ao jornal Gazeta do Sul de 26/02/2014 (p.10), o Sr. Abílio Hirsch relata que “antigamente no interior, era algo natural fazer rapadura e vender para os vizinhos. Mas eu fui um dos primeiros a expandir o negócio”. Em uma das visitas, pôde-se conhecer e aprender a técnica de produção das balas de melado (*Puxa – Puxa*). Conforme Toillier Kroth “eu aprendi em casa com a mãe, só que a mãe não fez mais, as minhas irmãs não fazem, só eu aqui em casa que faço ainda”, a entrevistada explica o modo de fazer:

Puxa-puxa é uma bala feita a partir de melado, adiciona nessa quantidade de melado aqui uma colher de nata e uma colher de chá de canela em pó,

you heat the honey in the pan with the ingredients, then pour this hot mixture into a greased form, in a water bath to cool, until it reaches the point of pulling. You pull the hot honey, until it cools, you then stretch this hot mass, and you see that it changes color, from brown it passes to golden, you do this process until the sugary mass cools and then you cut and pass through crystal sugar. It becomes hard like wood.

Figura 15 - Processo de elaboração de bala de melado - puxa-puxa



Fonte: Trabalho de campo. Simon, 2014.

Today, colonial products come directly from the rural area to the tables of consumers, the pots of *schmiers*, the cookies, rapaduras and the preserves, sugary sweets or salty, which carry the history and the tradition, important elements, which value and incentivize the implementation, the maintenance and the development of agroindustries in the rural area.

Among the interviewed subjects, the consumption of desserts is more common among those of German ethnicity, since it was observed that the dessert was important in the eating habits of this ethnic group and had to finish the meal. A little different are the habits of the Italians of the region, who did not cultivate much the habit of consuming desserts, after the meals. According to Rauber, interviewed of German ethnicity, "always had plenty of dessert, because my father demanded every day, I grew up eating a lot of sweets". Among the desserts cited by the interviewed, stands out the sagu de leite, de vinho e de frutas, fruits in sauce, rice de leite, soup de leite, soup de vinho, among others. According to Seibert, "every day had dessert or was fruit in sauce, cream de leite com açúcar

mascavo, arroz de leite (*Milchreis*), sagu de leite, de vinho ou até de ananás. Até hoje é assim, não tem dia que não tem sobremesa”.

Além das frutas em calda, outras duas sobremesas que estavam, e ainda hoje continuam, presentes nos hábitos alimentares dos grupos étnicos pesquisados na região, são o arroz de leite e o sagu. Conforme Heinzelmann (2008), atualmente o *Milchreis* - arroz de leite é muito apreciado pelos povos europeus do norte, geralmente ele é saboreado como nas colônias alemãs da região, coberto com canela e açúcar, ou também com frutas, principalmente as secas. Esta é uma prática de alimentação de origem medieval, que perpassa o tempo e se mantém como tradição.

Evidentemente, temos o sagu, conforme já mencionado, como outra importante sobremesa dos grupos pesquisados. No entanto, o sagu acaba se diferenciando de um grupo para o outro, principalmente pelas variações nos modos de preparo. Nas famílias de origem alemã, por exemplo, o sagu pode ser elaborado com leite, com vinho, ou ainda com frutas, laranjas ou ananás. Já nas famílias de descendentes de italianos, é comum o sagu ser preparado a partir da sua principal bebida, o tradicional vinho. Helfer, entrevistada de descendência alemã, em seu relato, complementa que, além do tradicional sagu de vinho, preparava-se também o sagu de ananás. “O sagu com ananás era mais na páscoa né, que é dessa época a fruta. Era a sobremesa da páscoa, essa era a mais comum”.

Peccini (2008, p.1) explica que “o sagu de vinho é como caviar doce, cheio de bolinhas púrpuras, monocromático, de sabor intenso, porém delicado, com gosto firme e bem definido”. O sagu é uma preparação adocicada que mistura vinho e mandioca e é considerada uma sobremesa versátil, para todas as estações, podendo ser servida quente, gelada ou na temperatura ambiente. Essa preparação é presença garantida nas famílias de imigrantes alemães e italianos no Vale do Rio Pardo, visto que a sobremesa foi citada em todas as entrevistas realizadas.

O processo de transformação da mandioca em bolinhas que formatam o sagu foi desenvolvido pelos descendentes de alemães da empresa Lorenz, no começo do século XX (PECCINI, 2008). De acordo com o histórico da empresa Lorenz¹⁴, ela foi “a primeira indústria de fécula de mandioca da América Latina e teve origem na

¹⁴ LORENZ. Disponível em: www.lorenz.com.br. Acesso em 15 jul. 2014.

escassez da oferta de um produto similar (fécula de batata), oriundo da Europa, em decorrência das dificuldades surgidas com a 1ª Guerra Mundial”.

Nesse sentido, pode-se compreender que o consumo de produtos do tipo sagu ou similares já era comum na Alemanha, a partir do hábito de consumo da fécula de batata, sendo, aqui na região, adaptado com a mandioca, produto característico e simbólico na alimentação brasileira. A utilização de sagu de fécula de mandioca – ou até mesmo de batata, fica evidente no prato típico regional alemão chamado de *Rote Grütze*. Originalmente *Rote Grütze* era uma especialidade das regiões da costa norte da Alemanha, provavelmente um resquício do velho mingau (HEINZELMANN, 2008).

Rote Grütze (literalmente, mingau vermelho), uma sobremesa feita de todos os tipos de frutas vermelhas e cerejas engrossado com amido ou sagu (muito semelhante a tapioca), é consumido com leite, creme líquido ou creme frio. (Tradução do autor) (HEINZELMANN, 2008, p. 81).

Já para os italianos, o consumo de sagu é muito comum, principalmente com vinho, como explica Peccini (2008, p. 2). Em seus estudos sobre os hábitos alimentares dos descendentes de italianos na região serrana do estado, nada é mais ligada à identidade dos mesmos que os parreirais, a uva e o vinho. “O vinho está para os italianos como a mandioca para os índios”.

Eles e seus descendentes, absorvendo a cultura existente, integraram-se a uma nova realidade, compondo novas formas, ou seja, nesse caso, uma nova receita com sabores das etnias, índia e italiana com ajuda da tecnologia alemã. (PECCINI, 2008, p. 2).

A tradição culinária da região do Vale do Rio Pardo faz parte do conjunto de referências que constrói a identidade regional. Halbwachs (2004, p.65) afirma que “a memória coletiva tira sua força e sua duração por ter como base um conjunto de pessoas, são os indivíduos que se lembram enquanto integrantes do grupo”. A memória coletiva “retém do passado somente aquilo que ainda está vivo ou capaz de viver na consciência do grupo que a mantém [...] Cada memória individual é um ponto de vista sobre a memória coletiva”. (HALBWACHS, 2004, p.65).

Santos (2006) destaca que os hábitos e práticas alimentares de grupos locais, práticas estas distantes ou recentes, que podem vir a constituir-se em tradições

culinárias, fazem, muitas vezes, com que o indivíduo se considere num contexto sociocultural, que lhe outorga a identidade, reafirmada pela memória gustativa.

Diante disso, Santos (2006, p.12) explica que as trocas alimentares na região “são produtos da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais”. Maciel (2001, p.151) complementa que a comida está relacionada com emoção e “trabalha com a memória e com sentimentos”, adaptações e pertencimentos.

5.3 Comidas de final de semana e festejos familiares

Nas colônias alemãs e italianas, final de semana era sempre o dia especial da semana, dia de uma comida completamente diferente da que se tinha durante o restante da semana. As festas de casamento, aniversários, batizados, comunhões e confirmações eram tempos de família reunida, sempre acompanhada com boas comidas sobre a mesa. Conforme Azambuja (2001, p. 29), as festas familiares, do tipo aniversários, “eram um momento para reunir seu círculo mais restrito”. Azambuja (1999, p. 31) complementa ainda que “a cozinha não era apenas um espaço para trabalhos domésticos, mas era principalmente o lugar mais aconchegante do lar”, local onde a família ficava reunida para conversar, cantar músicas quase sempre de cunho religioso, lembrar as histórias do passado, sempre na companhia do chimarrão.

Evidentemente, não podemos deixar de falar do fogão à lenha, ele sempre foi importante utensílio culinário das famílias da região. Por ele passavam todas as preparações, ao redor dele as famílias se reuniam a fortaleciam seus laços de sociabilidade.

A religião conforme figura 16 também foi um aspecto importante para a conservação da cultura do país de origem. Nas visitas realizadas, ficou evidente a religiosidade das famílias, eis que praticamente todas as casas possuíam símbolos que colocavam em destaque a importância da religião para a família. A família, organizada ao redor da mesa, rezava sempre o “pai nosso” e cada membro tinha seu lugar reservado (AZAMBUJA, 1999).

Figura 16 - Quadro religioso



Fonte: Trabalho de campo. Simon, 2014.

Nesse contexto, Fischler (2010) explica que os costumes, as regras, as práticas, sejam elas individuais ou coletivas, bem como o modo de se reunirem à mesa, são, sem dúvida, fatores culturais que marcam a culinária regional e tornam-se aspectos mutantes que emolduram o ato de comer e de se relacionar socialmente, condicionando a evolução do simples ato de cozinhar, transformando a culinária em arte, saber e identidade.

Nas famílias de descendência alemã, de acordo com Azambuja (1999, p.17), nos pratos que faziam parte do cardápio do final de semana, sempre havia uma “canja de entrada, galinhada, massa, salada de batatas como refeição principal e creme de leite e sagu de sobremesa”. Segundo relatos da entrevistada Trabarch, “domingo era dia de comida fresca, carne fresca e massa caseira”. A carne fresca era geralmente a carne de galinha, que poderia ser destinada a diversas preparações características da etnia alemã como, por exemplo, canja de galinha – *Hühnersuppe*, quase sempre com a adição de arroz na preparação. Conforme Azambuja e Heinle (2004), a canja de galinha é considerada o prato de entrada, quando é dia de galinhada. A entrevistada Toillier Kroth corrobora ao afirmar que “quando se carneava galinha, as partes internas eram sempre destinadas para a preparação da sopa”.

A galinhada - *Hühnerreis*, galinha com molho e a galinha recheada – *Gefülltes Backhähnchen* são outras preparações típicas de domingo nas famílias, sempre acompanhadas de saladas verdes colhidas da horta.

Assim como todo final de semana tinha carne fresca de galinha, era comum quando se carneava porco, modificar o cardápio desses dias. Para isso, reservava-se um bom pedaço de carne do tipo paleta, pernil ou costela, para fazer o *Schweinefleisch Braten*, o *Schweineprada* e o *Rackprada*¹⁵, preparações consideradas típicas dos descendentes de alemães, na região. Conforme descreve Azambuja (1999, p. 79), “na colônia, em época de abate de porco, fazia-se com frequência o assado de porco, tanto na panela, quanto no forno”.

Quando à galinha ou à carne de porco frescas, eram feitas com molho e sempre eram acompanhadas com arroz, massa caseira (*nudelteig*) e batata. A massa, conforme Peccini (2010), produzida com a farinha de trigo, carrega a essência de um cardápio elaborado, de rico, evidenciando a prática dos descendentes de alemães, como um prato com característica especial, destinado somente aos domingos. Kroth complementa que:

Nos dias de festa e em finais de semana a gente fazia muita galinhada, com saladas do que tinha na horta, mas, mais era repolho mesmo, beterraba, cenoura, nabo e rabanete. A maionese essa de molho branco e um doce geralmente em calda.

A galinhada, nesse sentido, era o típico prato de domingo, de visita ou até mesmo dos dias chuvosos, nas residências dos descendentes de alemães. Para a produção desse prato, utilizava-se a galinha criada solta, aquela que fica em contato direto com a terra e que se alimenta dos nutrientes naturais, características que deixam a carne mais firme e saborosa. Azambuja e Heinle (2004, p. 49) explicam a possível origem da galinhada:

Uma teoria muito difundida é a de que a galinhada tenha se originado, entre os descendentes de alemães, como fruto de uma variação do carreteiro, substituindo o charque, próprio da campanha, pela galinha, muito criada, desde o início da imigração, pelos imigrantes e seus descendentes. É preparada principalmente em panela de ferro, com carne de galinha e arroz.

¹⁵Segundo a entrevistada Rauber “é um bolo alemão, vai um quilo de carne de porco e um de rês moído, e aí é preparado com ovo, sal, pimenta, verduras, cebola e tomate e tudo isso depois vai para o forno e é assado, é tipo um bolo de carne. Fica ótimo, e é bem alemão esse prato”.

Bender, em sua entrevista, revela que "a galinhada sempre é acompanhada com a salada de batata alemã, com molho branco" ou até mesmo com uma salada de repolho.

A preparação da galinha recheada, conforme Azambuja (1999), era sempre um prato festivo, era tradicional em datas especiais, acompanhado com massa caseira – *nudelteig*. Ebert, em sua entrevista, corrobora a afirmação de Azambuja, destacando que a galinha recheada "era preparada somente em casamentos ou em datas muito especiais, olha, tinha que ser uma festa grande".

As formas de preparação da galinha recheada variavam de família para família, cada uma fazia o seu recheio, conforme relatos das entrevistadas. Dettemborn "fazia recheada com carne moída, com batatinha, com bastante salsa, junto com os miúdos da galinha e massa também no recheio um pouquinho". Para Toillier "a galinha era aberta tirava as tripas, e aí fazia um misturado, de pão, ovo cozido, bastante cebola e alho, tempero verde salsinha tudo misturado e recheava e assava". A preparação também era presença certa nas quermesses, conforme relato da entrevistada Kroth:

tinha galinha recheada, eu lembro que tinha a festa no Passo do Sobrado e eles sempre tinham as galinhas recheadas e assadas, e eu me lembro que meu pai sempre trazia para casa. Nas festas sempre tinha galinha, só não tinha tanto povo, não como hoje em dia. As festas eram menores, era menos gente. Olha a comida que sempre tinha nessas festas era galinhada, salada de batata, repolho, como eu vou dizer mais, tinha chucrute...

Os italianos da região também possuíam o hábito de comer carne de galinha aos domingos; e, entre os pratos citados, estão a sopa de galinha com massa, sempre como entrada, a massa caseira com molho de galinha, a polenta, o risoto de galinha e, mais tarde, o churrasco de galeto.

O risoto, de acordo com Santos e Zanini (2010), também é muito comum entre os descendentes de italianos da região central do Estado do Rio Grande do Sul. É um alimento muito valorizado e, para tal, existem várias formas de preparo, apresentando muita semelhança com a galinhada dos descendentes de alemães, visto que os ingredientes principais são praticamente os mesmos: galinha, cebola, tomate e arroz.

O galeto, preparado ao estilo de churrasco, é presença constante na mesa dos descendentes de italianos, especialmente aos domingos e nas datas festivas.

Tem origem nos hábitos de caça dos primeiros descendentes de italianos, pois era um hábito comum alimentar-se de pássaros (SANTOS e ZANINI, 2010). A caça, conforme o entrevistado Mainardi, era uma prática recorrente nas colônias italianas da região centro-serra, nos finais de semana: “às vezes a gente voltava com cotia, tatu, e perdiz”. Peccini (2010) esclarece que as técnicas de cocção para carnes de caça seguiam o mesmo modo de preparar o galeto.

A prática de preparação de churrasco gaúcho, nas colônias alemãs e italianas, não era muito comum nos finais de semana. Em geral, ele era preparado apenas quando eram realizadas as carneações de bovinos, para festas especiais na família; nessas ocasiões, sim, se aproveitava para preparar a comida típica dos gaúchos. Segundo Azambuja e Heinle (2004, p. 27), o churrasco é uma herança do desenvolvimento da pecuária rio-grandense. “O Estado propiciou, em sua metade sul, em imensas pradarias, desde seus primórdios, a criação de gado de forma extensiva pelos portugueses e seus descendentes”. O churrasco está fortemente associado à figura do gaúcho, é uma preparação de carne assada sobre brasas, no espeto ou grelha que, de acordo com Maciel (2009), é considerado um prato típico por excelência no Estado do Rio Grande do Sul. Maciel (2009, p. 98) complementa que o churrasco

remete a alguns aspectos que concernem aos processos de construção de identidades regionais envolvendo, de um lado, a “tipificação” ou a estereotipia pela qual alguns elementos culturais são utilizados como indicadores identitários e de outro, como uma forma de ritual de comensalidade.

Trabarch relata, em sua entrevista, que “no nosso tempo não se tinha churrasco assim como é hoje, só se tinha quando numa comunhão, casamento, em uma festa grande mesmo, aí sim, tinha churrasco”. Christmann relata que “hoje em dia virou tudo em churrasco né, mas naquela época, era galinhada, assado de porco, linguiça, massa, batatinha, salada de maionese muito pouco, quase nada, salada de repolho, beterraba, chucrute às vezes tinha, lembro que a mãe fazia”.

5.4 Interação alimentar na região: permanências e mudanças

Atualmente, as colônias alemãs e italianas vivem em constantes transformações. Como o ato de cozinhar é formado de tradições, de relações sociais, e, principalmente, de inovações, essas transformações também vêm

influenciando a culinária regional. Os constantes avanços tecnológicos, os processos de globalização e mundialização dos mercados promoveram grandes transformações nos territórios. O tempo e o espaço são aspectos que influenciam e condicionam as modificações e adaptações nas formas de produzir e preparar alimentos, no ambiente regional. Nesse sentido, a análise da interação alimentar na região, com enfoque nas mudanças e permanências, busca apresentar as transformações ocorridas nos hábitos alimentares dos descendentes de alemães e italianos.

Os processos de homogeneização da alimentação costumam encontrar resistências, principalmente nas áreas rurais dos municípios pesquisados. Hernández (2005) destaca que os movimentos de afirmação de identidade se caracterizam pela busca constante dos sabores específicos. Nos relatos entre os sujeitos entrevistados, constatou-se que a região rural dos municípios, principalmente entre os mais idosos, a valorização às formas de produção e aos hábitos alimentares tradicionais herdados da família, são fortes, conforme destaca Seibert:

A gente colhe quase todos os meses. Aqui a tradição é bem forte, a gente planta de tudo, a gente colhe de tudo, e tem quase tudo na horta e lavoura, só compramos o açúcar branco, farinha e sal, o resto a gente colhe quase tudo em casa. O sabor dos alimentos é outro, a gente sabe o que foi colocado, não está preocupado com a quantidade de agrotóxicos, pois aqui em casa não se usa essas coisas desconhecidas.

As contradições dos processos gerados pela industrialização da alimentação trouxeram consequências negativas à região. As observações *in loco* e os relatos dos entrevistados evidenciam que a contaminação ambiental, através de embalagens plásticas, e o crescente uso de aditivos químicos e de agrotóxicos nas lavouras, vêm trazendo preocupação, conforme é possível constatar nos relatos abaixo.

Hoje tudo tem agrotóxico, não tem nada mais natural, só quem entra na lavoura como eu sabe tudo o que é colocado de veneno nas plantas, tanto que nem os bichos querem comer alguns produtos, mas a gente come. No mercado tu vê batatinha, tomate e cebolas bem bonitos, mas ninguém sabe que é tudo cheio de agrotóxicos, eles pensam que é natural. Por isso que aqui em casa a gente procura plantar tudo sem agrotóxico, o gosto é outro, bem melhor. A gente procura comer coisas feitas em casa que são mais saudáveis e naturais. Tudo sem veneno, a gente não coloca nada. (BOPP).

Trabarch complementa sobre a alimentação no meio rural,

eu faço a verdadeira comida colonial aqui na minha casa, o que eu aprendi com a minha mãe eu ainda faço, mas olha se perdeu muito com o passar dos anos, porque as pessoas preferem comprar um repolho, frutas e legumes, do que plantar, gente vocês não sabem o veneno que isso tudo tem, eu fico apavorada com tudo isso.

Bender destaca que “nós devemos sempre produzir alimentos de forma natural, sem a adição de venenos, nós lá em casa usamos esterco das galinhas no quintal, nossa produção é bem orgânica, como era antigamente”. Já Bizarro, moradora da região urbana de Santa Cruz do Sul, destaca que o mercado e a industrialização lhe facilitou a alimentação, “mas eu sei que ela modificou todas as características na cidade, e fez com que o colono perdesse um pouco do mercado”. A entrevistada complementa ainda, com a sua percepção sobre a alimentação atual: “é muito aditivo químico, eu sei. É puro conservante, eu sei. Mas é que eu não tenho condições de plantar por causa do trabalho na escola né? Então eu acabo ficando refém do mercado, restaurantes e do comércio em geral”. Com esse relato, é possível perceber que a crescente presença da mulher no mercado de trabalho, resulta na redução das práticas de produção de alimentos nos lares, bem como dos saberes passados de geração em geração. A partir das transformações no mercado de trabalho, fica evidente que a procura por estabelecimentos que fornecem alimentação pronta, está mais frequente. Segundo a entrevistada Rauber,

muita coisa mudou na alimentação, hoje essas comidas são tudo diferentes, o sabor mudou. Principalmente os restaurantes aqui em Santa Cruz, nossa! Naquela época, existia um ou dois restaurantes, hoje em dia tem muitos restaurantes de várias comidas regionais, alguns é... com mais qualidade e outros com menos qualidade.

Nesse sentido, as grandes transformações que o processo de industrialização promoveu, em âmbito geral, foram importantes para o crescimento das cidades; por outro lado, ocasionaram a redução do contingente populacional das áreas rurais dos municípios. A evasão do ambiente rural – êxodo rural, como um todo, desconstruiu diversidades regionais, fez com que os jovens saíssem precocemente do meio rural para as cidades, em busca do tão almejado emprego com carteira assinada. E essa situação acabou causando a perda dos saberes, das tradições dos descendentes de colonos alemães e italianos. Conforme relato de Fabber, é possível compreender

como as áreas rurais dos municípios estão sofrendo com as consequências da evasão dos jovens para as cidades.

O interior está ficando abandonado, porque quando morrem os mais velhos, as moradas viram tapera, ficam sem ninguém. Se no interior não tivessem pessoas aposentadas, muita gente passava fome, não tem mais gente no interior para produzir. Só os velhos ficam na colônia. O governo até está preocupado com essa situação, tanto que financia a longo prazo casas e máquinas agrícolas, mas os jovens não querem mais ficar na roça, não adianta. Daqui uns 20 anos não terá mais colônia, principalmente de pequenos produtores. O colono só tem máquina grande, não tem mais enxada.

As poderosas indústrias do tabaco, também conhecidas por fumageiras, favoreceram a produção das chamadas monoculturas e, segundo relatos dos entrevistados, favoreceram também a perda da diversidade agrícola na região.

Fabber, em seu relato, complementa que

naquela época não existia essas coisas compradas prontas. Tudo era plantado e produzido na lavoura. Tinha plantação, carne e banha de porco, pão de milho, arroz, feijão, galinha. Nos finais de semana a comida principal era galinhada. Os pais da gente só compravam açúcar e farinha de trigo para aniversários, páscoa, natal ou ano novo, de resto era tudo produzido em casa. Hoje em dia, a maioria dos colonos não tem mais horta e não criam mais nada. Eles vão lá na cidade e compram tudo, é tudo de fora. Essa mudança é por causa, em primeiro lugar, do minifúndio como aqui, onde quem não planta fumo está desgraçado, a não seja que já tenha se aposentado, senão morre de fome. Ele é obrigado a plantar fumo para sobreviver. Daí, por falta de tempo, o sujeito não tem horta, não tem porco, porque ele pensa, seu vou plantar uns cinco pés de fumo mais, daí eu posso comprar tudo e não preciso produzir.

Para a entrevistada Trabarch, o cultivo do fumo também foi um dos fatores que facilitou mudanças na área rural dos municípios.

Pra mim o fumo modificou muito a colônia. Hoje em dia, o colono prefere plantar uns pés de fumo a mais do que plantar sua própria verdura. É triste, então que eles plantassem fumo, mas, que também continuassem a ter a sua horta. Plantam fumo e depois eles compram as coisas, eles têm que plantar de tudo um pouco não só fumo.

Bender corrobora a discussão em seu relato, ao afirmar que

as fumageiras internacionais quando vieram os colonos produziam fumo e ao mesmo tempo cultivavam os seus alimentos de subsistência, tinham sua horta, pomar, seus porcos, galinhas, tudo. Algumas coisas as fumageiras fizeram, que conseguiram fazer com que os colonos se concentrassem

somente na produção do tabaco. E aí terminou o trabalho com fumo eles ficam ociosos, e eles não sabem mais aproveitar o tempo.

Os crescentes avanços tecnológicos, junto com o processo de globalização, permitiram através das redes técnicas, a aproximação dos lugares e facilitaram a aceleração das informações, possibilitando novas oportunidades de integração entre os povos. As redes de mercado e as organizacionais se articulam, configurando-se em novos formatos, adequados a cada realidade, buscando novas possibilidades de uso das potencialidades presentes no território.

Assim, as novas práticas produtivas dos agentes hegemônicos levaram a desenvolver meios mais eficazes de competitividade no mercado, através do uso dos diferentes tipos de redes que integram este processo. É através dessas redes globais que se dissemina a homogeneização dos hábitos alimentares mundo afora. Frente a isso, as regiões têm duas possibilidades: render-se à homogeneização ou fortalecer a sua identidade, através da valorização das suas particularidades regionais (HERNANDEZ, 2005).

Os relatos apresentados nessa pesquisa evidenciam que, na região do Vale do Rio Pardo, há uma preocupação crescente, por parte de sua população, em manter e cultivar características que particularizam a região e, dentre elas, destaca-se a culinária regional, marcada pela influência dos imigrantes alemães e italianos.

Os impactos de alguns avanços tecnológicos são marcantes na região, como a chegada da energia elétrica no meio rural. Em praticamente em todas as casas, há energia elétrica e, através dela, há também televisores, rádio, refrigeradores, freezers e, mais recentemente, os computadores com internet, que aproximam as pessoas a qualquer lugar do mundo. Conforme Menasche e Schmitz (2007, p. 86), “a chegada da geladeira e do congelador tornaria, por um lado, mais frequente o abate e cotidiano o consumo de carne bovina entre os colonos e, por outro lado, menos comuns às trocas de carne entre as famílias”.

Esses novos procedimentos de conservar os alimentos, suplantou os processos de conservação de alimentos que eram carregados de simbologia, como é o exemplo da carne salgada, do charque e da carne de porco conservada na lata com banha. Hoje, conforme observações, constatou-se que grande parte desses processos não são mais realizados, e estão registrados somente na memória das pessoas entrevistadas.

Evidentemente, os avanços tecnológicos gerados a partir da rede elétrica, possibilitaram novas transformações no meio rural e os processos de carneação e sociabilidade logo caíram no esquecimento, visto que mais tarde, também nas colônias, já havia a figura do açougueiro. Menasche e Schmitz (2007, p. 86) destacam que “o açougueiro forneceria, às sextas-feiras, a carne bovina que os colonos adquiriam para os finais de semana”. Esse estabelecimento comercial fornecia carne e derivados para as famílias que não tinham condições de criar animais, ou até mesmo para suprir o item quando faltava, conforme relato de Christmann:

nos finais de semana eles sempre iam ao açougue e venda comprar carne de gado. A gente não tinha geladeira, a gente picava toda a carne, fritava e guardava na banha e assim ia pegando assim que ia comendo durante os dias, não durava muito não isso que os pedaços eram pequenos, mas a nossa família era grande.

As antigas “bodegas” das colônias, que adquiriam dos colonos os excedentes de produção da região e comercializavam no entorno, tiveram duas opções: se especializar e acompanhar as transformações do mercado ou simplesmente fechar as portas. Pois, de outra forma, acabariam ultrapassados pelas redes de supermercados e até mesmo pelos Hipermercados, como é o caso de Santa Cruz do Sul.

Todas essas modificações e avanços causaram importantes modificações nos hábitos alimentares e nos processos de produção. O porco preto, por exemplo, que antes era criado para carne, banha, e também para geração de renda, passa a ser o porco branco ou vermelho, visando à produção de carne; uma vez que a banha não era mais o foco de consumo e de produção, e logo caiu em desuso, conforme discursos focados no bem estar e na saúde. Contudo, hoje ainda é comum a criação de porcos nas áreas rurais dos municípios da região, pois percebe-se, nos diálogos, que o consumo da carne dos animais criados nas propriedades são considerados mais “seguros”, uma vez que não levam a adição de hormônios, antibióticos, entre outros, segundo observa-se o relato de Seibert.

Nós temos a nossa própria carne. A carne deles eu não gosto porque eles botam injeção nesse gado, a gente come um churrasco a gente nota o gosto da injeção, isso é hormônio! Que eles colocam na carne isso faz muito mal para a saúde. [...] é uma diferença muito grande da minha carne

contra a deles, meu gado e meus porcos têm muita diferença, o sabor é outro.

As alterações nos hábitos de consumo da carne, nas etnias pesquisadas na região, podem ser visualizadas na tabela abaixo:

Tabela 3 - Alterações no consumo de alimentos nos grupos étnicos

Carnes		
Tempo	Alemães	Italianos
Infância	Porco, frango e bovina	Porco e frango
Atual	Bovina, frango e porco	Bovina, frango e porco

Fonte: Trabalho de campo. Elaborado pelo autor. (2014),

O consumo de carne de porco teve uma significativa redução, em vista à carne bovina, que passa a ser consumida quase todos os dias, e principalmente nos finais de semana, em que o churrasco gaúcho torna-se o principal prato dos entrevistados. Nota-se que foram se modificando também as características daquela comida colonial, que tinha todo um ritual, que já começava no sábado, no matar a galinha, no domingo pela manhã, em elaborar a massa caseira; enfim, todos esses processos, antes elaborados rotineiramente pelas mulheres, hoje em dia são feitos apenas esporadicamente. Conforme relatos de Christmann, “na colônia está tudo mudado, a maior parte das comidas de final de semana está virado em churrasco, quando não é churrasco, aí sim é galinhada”.

Da fumaça nas chaminés dos fogões à lenha, nas regiões urbanas dos municípios pesquisados, restam as lembranças. Boas lembranças daquela comida elaborada, cozida lentamente, do calor que aquecia as casas nos dias frios e chuvosos dos rigorosos invernos. Hoje, as comidas de antigamente são substituídas pelas preparadas nos fogões a gás, muito embora caiba ressaltar que o fogão à lenha ainda está presente na maioria das famílias, nas áreas rurais dos municípios; entretanto, ele não é mais o utensílio principal da cozinha, e acaba dividindo as tarefas de cocção com o fogão a gás. Assim como o aparecimento dos fornos dos fogões a gás e outros mais modernos, como os elétricos, levaram ao desuso os saberes e as técnicas passadas de geração para geração sobre o uso do forno à lenha. Conforme lembra Raminelli, para evitar que o pão queimasse, era importante fazer o teste de calor do forno “para testar o calor do forno de tijolo tu jogavas uma

palha de milho dentro. Se ela não queimasse e ficasse douradinha o pão também ia ficar assim”.

Os avanços na indústria de beneficiamento de grãos e extração de óleos de soja, milho, canola, girassol e, como cabe destacar, os discursos médicos, dando enfoque à saúde e ao bem estar das pessoas, e contrários ao consumo de gorduras de origem animal, causaram a desvalorização da banha e da manteiga, importantes produtos coloniais de exportação para as mais diversas regiões do estado e até mesmo do país. Esses produtos perderam mercado e causaram impactos severos na colônia, pois, conforme já descrito nesse estudo, a banha sempre esteve relacionada às famílias, como importante fonte de renda. O mesmo caso ocorrendo com o açúcar mascavo e o melado, que acabaram perdendo mercado, a partir do desenvolvimento das redes de supermercados, nos quais a disponibilidade de açúcar branco tornou-se efetiva.

Hoje em dia, o pão torna-se disponível com mais facilidade a todos as classes sociais e, a partir disso, pode-se perceber que os hábitos alimentares estão configurados de maneira diferente, se comparados com o passado dos entrevistados. O trigo, que era um ingrediente utilizado somente em datas especiais, hoje é utilizado quase que diariamente na confecção de diversos produtos, e acabou suplantando o uso do milho na produção de pães. A farinha de trigo passou a ser usada diariamente na produção de pães, bolos,ucas, biscoitos, massas, entre outros; na realidade, ela já era muito comum entre os descendentes de italianos, mas entre os de etnia alemã não acontecia o mesmo, pois a produção de pães era realizada sempre a partir do milho.

O cultivo do milho ainda é muito comum nas regiões rurais dos municípios pesquisados, no entanto, sua produção é somente destinada à alimentação dos animais. Aqueles antigos moinhos que sempre estiveram presentes em todos os relatos dos entrevistados, hoje não existem mais, foram sendo desativados, pois o milho que era beneficiado nesses moinhos, passou a ser comprado nos mercados locais. Ao mesmo tempo, a farinha de milho vem sofrendo crescente rejeição dos consumidores, que alegam a intensa manipulação genética, realizada pelas empresas que controlam a produção das sementes. Essas transformações causaram modificações no consumo de produtos elaborados a partir da farinha de milho.

Quando questionados sobre a mudança na escolha do tipo de farinha, muitos entrevistados alegaram que, hoje em dia, as farinhas são todas produzidas a partir de milhos transgênicos. “Hoje a gente só vê milho transgênico, que eu acho que faz muito mal para a saúde né” (SEIBERT). Mas cabe destacar também que o município de Ibarama, na região pesquisada, é considerado o guardião de sementes crioulas de milho. O município busca incentivar o resgate das sementes de milho crioulo, através de ações como a Festa Estadual do Milho Crioulo de Ibarama - FEMICI, que é uma festa agrícola, voltada para o fortalecimento da agricultura familiar e da agroindústria regional do município, destaca a entrevistada Raminelli.

Tabela 4 - Alteração no consumo de alimentos nos grupos étnicos

Pães		
Tempo	Alemães	Italianos
Infância	Pão de milho e trigo	Pão de trigo e milho
Atual	Pão de trigo e milho	Pão de trigo

Fonte: Trabalho de campo. Elaborado pelo autor. (2014).

Assim, nos municípios pesquisados, seja na área urbana ou rural, o pão de milho dá lugar ao pão de trigo e às preparações à base de farinha de trigo, como as tradicionais cucas de açúcar, de requeijão e de frutas, que tornaram-se elementos típicos que levam o nome da nossa terra para todo o território nacional e estão constantemente presentes em nossos lares. É importante destacar que o prato considerado típico de um determinado município ou região, não é aquele com mais uso no cotidiano, pois de acordo com Maciel (2001, p.152) “nem sempre o prato considerado ‘típico’, aquele que é selecionado, escolhido para ser o emblema alimentar da região é aquele de uso mais cotidiano. Ele pode sim, representar o modo pelo qual as pessoas querem ser vistas e reconhecidas”.

A realização da pesquisa apresenta os variados itens que se destacam na produção agropecuária, entretanto constatou-se que os hábitos alimentares e as tradições culinárias foram se modificando, pois alguns produtos, que antes eram cultivados, deixaram de ser, e assim, conseqüentemente, ocorreram mudanças nos alimentos consumidos. Conforme relatos de Tolotti, “hoje em dia é muito mais fácil comprar os alimentos de subsistência”. Os principais alimentos que hoje fazem parte

da alimentação, na região do Vale do Rio Pardo, podem ser observados na tabela a seguir:

Tabela 5 - Quadro geral da alimentação

Quadro Geral da alimentação		
Tempo	Alemães	Italianos
Infância	Feijão, arroz, batatinha, batata doce, carne de porco e frango, chucrute, repolho, beterraba, rabanete.	Polenta, feijão, batata, aipim, arroz, carne de porco, ovo, massa, <i>radicci</i> , couve, alface.
Atual	Carne bovina, de frango ou de porco feijão, arroz, massa, batata, batata doce, aipim, moranga, repolho, beterraba, rabanete dentre outros legumes e verduras.	Feijão, arroz, polenta, massa, batata, aipim, carne variada, <i>radicci</i> , couve, alface, dentre outros legumes e verduras.

Fonte: Trabalho de campo. Elaborado pelo autor. (2014).

A alimentação, com o passar dos anos, passou por adaptações, teve modificações. Novo da Silva, Schwartz e Menasche (2013, p. 98) afirmam que “assim é que se processam adaptações e/ou são resgatadas as tradições, mantendo acesa a memória de um período anterior, base do momento vivido no presente”. Os alimentos característicos dos grupos étnicos pesquisados, como a mandioca, a batata, o arroz, o feijão, a polenta, as diversas verduras e legumes dos colonos continuam fortemente presentes na mesa dos gaúchos. Conforme dados atualizados, apresentados pelo Fórum dos Conselhos Regionais de Desenvolvimento do Estado do Rio Grande do Sul (2014, p. 56),

em 2013 o RS produziu 28,27 milhões de toneladas de grãos (soja, arroz, milho, trigo, sorgo, aveia, cevada e feijão) e em 2011: 1,63 milhão de toneladas de frutas (uva, citros, maçãs, pêssegos); 727 mil toneladas de hortaliças (alho, cebola, batata-inglesa, tomate...); 1,32 milhão de toneladas de mandioca; 416.759 toneladas de tabaco; 1,6 milhão de toneladas de carne de aves; 1.144,62 mil toneladas de carne de suínos; 422,6 mil toneladas de carne de bovinos; 4,49 milhões de dúzias de ovos; 1,86 bilhões de litros de leite; 300 milhões de litros de vinhos, espumante e suco e uma grande e variada quantidade de hortaliças folhosas e flores.

Os números, por si só, mostram a importância dos movimentos de colonização iniciados em 1824. A agricultura em solo rio-grandense é bem desenvolvida e, graças aos colonos alemães e italianos, o nosso estado foi, por muitos anos, considerado o celeiro do Brasil. Em suas bagagens, os imigrantes trouxeram sua cultura, seus costumes, sua vontade de trabalhar e produzir

alimentos, seus hábitos alimentares que, ao longo do tempo, foram deixando marcas na nossa região.

Os dados e relatos apresentados nesse capítulo visam apresentar como era a alimentação dos grupos étnicos e as importantes modificações na alimentação, trazidas a partir dos processos de globalização e industrialização da alimentação. Dessa forma, aproximando os relatos obtidos com os embasamentos históricos dos autores citados, constata-se que a alimentação aqui praticada pelos imigrantes e seus descendentes tem influência dos modelos alimentares que marcaram a história da alimentação na Europa, através dos hábitos dos romanos e o dos bárbaros.

De acordo com Silva (2003, p. 66), os hábitos se traduzem na forma de seleção, preparo e ingestão do alimento, e assim formam entidades que se compõem de elementos interdependentes, que constituem o seu sistema. Os sujeitos, conseqüentemente, tendem a identificar-se com os hábitos alimentares de sua infância ou de seu país de origem. “Os alimentos que elas se habituam a comer desde a tenra idade se estendem ao longo da vida, e seu sistema é passado de uma geração para a outra”.

Mintz (2001) complementa que os hábitos alimentares vão se modificando com o crescimento, contudo a memória, o sabor e o primeiro conhecimento do processo de alimentar-se, e algumas formas sociais apreendidas através dele, permanecem, talvez para sempre na memória.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este trabalho buscou analisar a contribuição dos modelos alimentares trazidos pelos colonizadores europeus, na formação da identidade culinária da região do Vale do Rio Pardo. Para compreender essas contribuições, foi preciso lançar um olhar apoiado em diferentes técnicas de pesquisa, a fim de entender os significados que compõem a identidade culinária da região.

A culinária típica da região do Vale do Rio Pardo apresenta, ainda hoje, traços, características e uma forte relação histórica com os hábitos alimentares dos povos romanos e bárbaros, dois modelos alimentares que marcaram a Europa durante séculos. Constatou-se que a formação dos hábitos alimentares na região está fortemente influenciada pelos hábitos alimentares trazidos pelos imigrantes alemães e italianos, ao longo do século XIX. Em suas bagagens, trouxeram sua cultura, seus costumes e seus hábitos alimentares que, ao longo do tempo foram adaptando-se a novos alimentos disponíveis na região, características que ficaram evidenciadas nas formas de produzir, armazenar, cozinhar e consumir esses alimentos, marcando os hábitos alimentares e a identidade na região. Apesar das transformações ocorridas a região hoje apresenta uma culinária típica, que a caracteriza e a particulariza.

Nesse sentido, constata-se que os hábitos alimentares na região foram construídos através das relações com os antepassados, e hoje são marcados pela memória. A tradição culinária da região do Vale do Rio Pardo faz parte do conjunto de referências que constrói a identidade regional.

No entanto, os processos de globalização têm causado mudanças na estrutura socioespacial dos lugares, designando novos valores, e assim modificando os territórios. No contexto da alimentação, as técnicas de produção de alimentos acabaram evoluindo e mudando, ao longo da história da humanidade. A disponibilidade dos alimentos oferecidos acabou modificando o gosto e os paladares das comunidades. E essas transformações nos modos de produzir alimentos, promoveram mudanças significativas dentro das comunidades, padronizando gostos, ocultando saberes, alterando traços fundamentais da alimentação e da culinária, elementos estes que constituem a identidade cultural e social de uma região. Assim, pode-se considerar que a globalização e a industrialização da alimentação influenciaram os territórios, levando a um distanciamento dos hábitos

alimentares próprios de cada lugar ou região. Conforme afirma Etges (2005), é importante que os atores regionais enxerguem essas transformações nos territórios como oportunidades, a fim de reagirem e superarem a passividade, promovendo ações de fortalecimento e valorização de todos os saberes presentes no território, reafirmando o seu pertencimento, também a partir da culinária.

Percebeu-se com essa pesquisa que alguns municípios visitados já estão buscando alternativas de valorização e resgate dos saberes relacionados a identidade, práticas e hábitos alimentares visando revigorá-los como potencialidades para o desenvolvimento da região.

O significado da culinária nesse processo estende-se para muito além de um conjunto de ingredientes, técnicas de transformação e preparação dos alimentos. Ela fortalece as raízes culturais e desenvolve os segmentos comerciais inter-relacionados ao meio rural e à gastronomia. Assim, a culinária torna-se um importante elemento para o desenvolvimento de uma região, através da qual se disponibiliza e se comercializa alimentos típicos regionais, produzidos pelos agricultores da região, o que, por sua vez, valoriza e mantém vivos os processos de produção, as tradições e as manifestações socioculturais de um povo, bem como reforça as potencialidades turísticas da região.

Diante dessas considerações, é importante ressaltar que a alimentação e as diversas formas de cozinhar caracterizam particularidades das regiões de influência alemã e italiana na área pesquisada, pois envolvem desde o plantar, o colher, o preparar e o próprio ato de alimentar-se. Nesse sentido, é de fundamental importância destacar que a origem dos pratos, os ingredientes produzidos, bem como todas as técnicas culinárias, tornam-se símbolos e memória da típica culinária presente na região. Esses fatores culturais reforçam as bases territoriais para o desenvolvimento de uma região, principalmente quando se refere ao fomento, à valorização e à promoção das suas potencialidades turísticas.

REFERÊNCIAS

- AGNES, C.; HELFER, I. *Normas para apresentação de trabalhos acadêmicos*. 9. ed. atualizada. Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 2013.
- ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues (Org.). *Gastronomia: cortes e recortes*. Brasília: SENAC-DF, 2006.
- ATALA, Alex; DÓRIA, Carlos Alberto. *Com unhas, dentes e cuca: prática culinária e papo-cabeça ao alcance de todos*. São Paulo: Ed Senac, 2008.
- AZAMBUJA, Lissi Bender (Org.). *Forno e fogão: como no tempo de nossos avós = Kochen und Backen : Wie Unsere Grosseltern*. Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 1999.
- AZAMBUJA, Lissi Bender (Org.). *Forno e fogão: para dias festivos = Kochen und backen für feierliche tage*. Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 2001. 153 p.
- AZAMBUJA, Lissi Bender; HEINLE, Sabine (Org.). *Receitas do Sul - Brasil e Alemanha (Rio Grande do Sul / Baden-Württemberg)= Rezepte aus dem Süden - Brasilien und Deutschland (Rio Grande do Sul / Baden-Württemberg)*. Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 2004. 127 p.
- AZEVEDO, Jucicléa M. de. *Culinária do Seridó: um elemento da identidade territorial /Jucicléa Medeiros de Azevedo*. – 2011.
- BELL, David; VALENTINE, Gill. *Cosuming geographies*. London: Routledge, 1997.
- BENKO, G. *Economia, espaço e globalização na aurora do século XXI*. 2ªed. São Paulo: Hucitec, 1999.
- BERNARDES, Nilo. *Bases geográficas do povoamento do estado do Rio Grande do Sul*. Ijuí: Ed. UNIJUÍ, 1997.
- BEROLDT, L.; GRISEL, P.N.; SCHMITZ, J.A.K. Evolução e diferenciação da agricultura no Vale do Taquari: um estudo comparado de dois sistemas agrários In: MENASCHE, Renata. *A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2007.
- BRANDÃO, C. Desenvolvimento, territórios escalas espaciais: levar na devida conta as contribuições da economia política e da geografia crítica para construir a abordagem interdisciplinar. In: *Compreendendo a complexidade socioespacial contemporânea : o território como categoria de diálogo interdisciplinar / Maria Teresa Franco Ribeiro, Carlos Roberto Sanchez Milani (Organizadores)*. - Salvador : EDUFBA, 2009.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Conselho Nacional de Saúde. *Normas de pesquisa envolvendo seres humanos*. Res. CNS 196/96. Bioética 1996.
- BUARQUE, S. C. et.al. *Reflexões e proposições de políticas públicas de desenvolvimento territorial*. Brasília: IICA, 2012. Série Desenvolvimento Rural Sustentável. v. 15.

CARNEIRO, Henrique S. *Comida e sociedade. Uma história da alimentação*. Rio de Janeiro-RJ: Campus, 2003.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

CASTELLS, M. *O poder da identidade – (Identidade e cultura)*. 5. ed. São Paulo: Editora Paz e Terra, 1999. v. 2.

CASTRO, I. E.; GOMES, P. C. C.; CORRÊA, R. L. (Org.). *Explorações geográficas: percursos no fim do século*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1997.

CHAVES, Guta. *Larousse da cozinha Brasileira: raízes culturais da nossa terra*. São Paulo: Ed. Larousse do Brasil, 2007.

CONSELHO REGIONAL DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO RIO PARDO (RS). *Plano estratégico de desenvolvimento do Vale do Rio Pardo*. Santa Cruz do Sul: UNISC, [1998-1999].

CORTONESI, A. "Cultura de subsistência e mercado: a alimentação rural e urbana na baixa Idade Média". In: FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. (Orgs.). *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

CSERGO, J. A emergência das cozinhas regionais. In: FLANDRIN, J.-L.; DA MATTA, R. *O que faz o Brasil, Brazil?* Rio de Janeiro: Ed. Rocco, 1986.

DAVID, Elizabeth. *Cozinha francesa regional*. Tradução Helena Londres. São Paulo: Companhia das letras, 2000.

DE BONI, L. A.; COSTA, R. *Far la Mérica: a presença italiana no Rio Grande do Sul = Making it in America: the italian presence in Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: RIOCELL, 1991.

DE BONI, L. A.; COSTA, R. *Os italianos do Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Escola Superior de Teologia São Lourenço de Brindes; Caxias do Sul: UCS, 1979.

ETGES, V. E. O programa de pós- graduação em desenvolvimento regional da universidade de Santa Cruz do Sul - UNISC. In: *REDES*, Santa Cruz do Sul, v. 8, n. 1, p. 57-69, jan./abr. 2003.

ETGES, V. E. Desenvolvimento Regional sustentável: o território como paradigma. In: *REDES*, Santa Cruz do Sul, v. 10, n. 3, p. 47-55, set./dez. 2005.

ETGES, Virginia E. A região no contexto da globalização: o caso do Vale do Rio Pardo. In: VOGT, O.; SILVEIRA, R. *Vale do Rio Pardo: reconhecendo a região*. Santa Cruz do Sul: Edunisc, 2001.

FESTA DAS CUCAS. Disponível em: <http://www.festadascucasrs.com.br>. Acesso em: Ago. 2014.

FERNANDES, Caloca. *Viagem gastronômica através do Brasil*. São Paulo: SENAC-RJ, 2000.

FISCHLER, C. A. McDonaldização dos costumes. In: FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. *História da alimentação*. 2. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FISCHLER, C.; MASSON, E. *Comer: a alimentação de franceses, outros europeus e americanos*. Tradução de Ana Luiza Ramazzina Guirardi. São Paulo: Editora Senac, 2010.

FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. *História da alimentação*. 3. ed. São Paulo: Editora Estação Liberdade, 1998.

FLORES, Murilo. *A identidade cultural do território como base de estratégias de desenvolvimento* - Uma visão do estado da arte. Santiago-Chile: RIMISP, 2006. Disponível em: <<http://www.rimisp.org/getdoc.php?docid=3702>>. Acesso em: 05 jan. 2014.

FÓRUM DOS CONSELHOS REGIONAIS DE DESENVOLVIMENTO DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL - PRÓ-RS V: Propostas estratégicas para o desenvolvimento regional do Estado do Rio Grande do Sul (2015-2018)/Conselhos Regionais de Desenvolvimento (Coredes). Lajeado: Editora da Univates, 2014.

FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. 3. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2004.

FREIXA, D.; CHAVES, G. *Gastronomia no Brasil e no mundo*. 2. ed. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2008.

GIL, A. C. *Como elaborar projetos de pesquisa*. 4. ed. São Paulo: Atlas S. A., 2002.

_____, A. C. *Métodos e Técnicas de Pesquisa Social*. 5. ed. São Paulo: Atlas, 1999.

GOLLMANN, Simone. De dar água na boca. Sabor da colônia na mesa. In: *Jornal Gazeta do Sul. Gazeta Especial – Fascículo Sabores*. Edição de 26 de fevereiro de 2014.

GOMES, Romeu. A análise de dados em pesquisa qualitativa. In: DESLANDES, S. F.; CRUZ NETO, O.; GOMES, R. *Pesquisa social: teoria, método e criatividade*. 21. ed. Petrópolis: Vozes, 2002.

HALBWACHS, Maurice. *A memória coletiva*. São Paulo: Centauro, 2004.

HALL, Stuart. *A identidade cultural na pós-modernidade*. 7. ed. Rio de Janeiro: DPA, 2003.

HEINZELMANN, U. *Food culture in Germany - Food culture around the world*. British Library, 2008.

HERMET, G. *Cultura e Desenvolvimento*. Petrópolis-RJ: Ed. Vozes, 2002.

HERNÁNDEZ, J. C. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. CANESQUI, Ana Maria (Org.) *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*.

Organizado por Ana Maria Canesqui e Rosa Wanda Diez Garcia. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.

IICA - Instituto Interamericano de Cooperação para a Agricultura. Documento de síntese do seminário internacional, realizado em 24, 25 e 26 de setembro de 2002. São Luiz-Maranhão.

KLARMANN, Herbert. *Região e identidade regional: um estudo da espacialidade e representatividade regional no Vale do Rio Pardo*. 1999. 189 f. Dissertação (Mestrado) - Universidade de Santa Cruz do Sul, 1999.

KNIGHT, Peter T. Revista brasileira de economia. *Revista da Escola de Pós-Graduação em Economia da Fundação Getúlio Vargas*, Rio de Janeiro, v. 26, 1972, n. 2, p. 3-31.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. de A. *Metodologia científica*. 2. ed. São Paulo: Atlas S. A., 1991.

LANDO, A. M.; BARROS, E. C. *A colonização alemã no Rio Grande do Sul*. 2. ed. Porto Alegre: Movimento, 1976. 94 p. (Documentos brasileiros. v. 11).

LANDO, A. M.; BARROS, E. C. Capitalismo e colonização - Os Alemães no Rio Grande do Sul. In: *RS: Imigração e Colonização*. Porto Alegre: Movimento, 1980. 94 p. (Série Documental, 4).

LEAL, A. E. M.; SOUZA, C. E. G. *Construindo o conhecimento pela pesquisa: orientação básica para elaboração de trabalhos científicos*. Santa Maria: Sociedade Vicente Pallotti, 2006.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. Brasil. Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial. Departamento Nacional. *A história da gastronomia*. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 1998.

LORENZ. Disponível em: <<http://www.lorenz.com.br>>. Acesso em: 15 jul. 2014.

MACIEL, Maria Eunice. Churrasco à Gaúcha. In: MONTEBELLO, N. de P.; COLLAÇO, J. H. L. *Cortes e Recortes*. 2. ed. Brasília: Editora SENAC-DF, 2009.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de koshima com Brillat-Savarin? In: *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 7, n.16, p.145-156, 2001.

MACIEL, Maria Eunice. Identidade cultural e alimentação. IN: CANESQUI, Ana Maria (org) e GARCIA, Rosa Wanda Diez. (org.) *ANTROPOLOGIA E NUTRIÇÃO: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à Brasileira. In: *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, n° 33, jan.-jun. 2004, p. 25-39.

MALHOTRA, N. K. *Pesquisa de Marketing: uma orientação aplicada*. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2001.

MARQUES, F. C. et al. A circulação de alimentos: dádiva, sociabilidade e identidade. In: MENASCHE, Renata. *A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2007.

MARX, Karl e ENGELS, Friedrich. *A ideologia alemã*. São Paulo: Grijalbo, 1977.

_____, K. *Contribuição à crítica da economia política*. Tradução de Maria Helena Barreiro Alves. São Paulo: Ed. Martins Fontes, 1977.

MAY, Tim. *Pesquisa social: questões, métodos e processos*. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.

MEDAGLIANI, E.; PIRAS, C. *Culinária Itália - especialidades italianas*. Portugal: Konemann, 2001.

MENASCHE, R. Campo e cidade, comida e imaginário: percepções do rural à mesa. *Rev. Ruris*, Campinas, ago./fev., 2010, p. 195-218.

MENASCHE, R.; MARQUES, F. C.; ZANETTI, C. Autoconsumo e segurança alimentar: a agricultura familiar a partir dos saberes e práticas da alimentação. *Rev. Nutrição*, Campinas, 21 (Suplemento), jul./ago., 2008, p. 145-158.

MENASCHE, R.; SCHMITZ, L. C. Agricultores de origem alemã, trabalho e vida: saberes e práticas em mudança em uma comunidade rural gaúcha. In: MENASCHE, Renata. *A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2007.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. O desafio da pesquisa social. In: MINAYO, Maria Cecília de Souza; GOMES, Suely Ferreira Deslandes Romeu (Orgs.). *Pesquisa social: teoria, método e criatividade*. 27. ed. Petrópolis: Vozes, 2008.

_____, Maria Cecília de Souza. *O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde*. 9. ed. São Paulo: Hucitec, 2006.

MINTZ, Sidney W. *Comida e antropologia: uma breve revisão*. *Rev. bras. Ci. Soc.* [online], 2001, vol.16, n.47, pp. 31-42. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0102-69092001000300002&script=sci_arttext&tlng=pt>. Acesso em: 29 mai. 2013.

MONTANARI, M. A cozinha, lugar da identidade e das trocas. In: MONTANARI, M. *O mundo na cozinha: história, identidade, trocas*. Tradução Valéria Pereira da Silva. São Paulo-Estação Liberdade: Senac, 2009.

_____, M. *A fome e a abundância: história da alimentação na Europa*. Tradução: Andréa Doré. Bauru: EDUSC, 2003.

MORAIS, Luciana Patrícia de. *Cada comida no seu tacho: ascensão das culinárias típicas regionais como produto turístico - O Guia Quatro Rodas Brasil e os casos de Minas Gerais e do Paraná (1966-2000)*. Curitiba: UFPR, 2011.

NOVO DA SILVA, F.; SCHWARTZ, L. H.; MENASCHE, R. O tradicional e o moderno na alimentação de famílias rurais pomeranas. *Revista de la Facultad de Agronomía (La Plata)*, v. 112, p. 93-102, 2013.

PECCINI, R. (2010). *História e cultura da alimentação: a galeteria Peccini e o patrimônio de Caxias do Sul (1950 – 1970)*. Dissertação de mestrado em Turismo. 2010. 154 f. Dissertação (Mestrado em Turismo), Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul.

PECCINI, Rosana. *Sagu de vinho Tinto*. 2008. In: Disponível em: <http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/artigos/Artigos_PDF/Sagu.pdf>. Acesso em: 15 jul. 2014.

PECQUEUR, Bernard. *A guinada territorial da economia global*. Política e Sociedade – Revista de Sociologia Política, PPSP UFSC, 2009. Disponível em: <<http://www.periodicos.ufsc.br/index.php/politica/article/viewArticle/11615>>. Acesso em: 15 jul. 2014.

PEDROCO, G.; A Indústria alimentar e as novas técnicas de conservação. In: FLANDRIN, J. L, MONTANARI, M. *História da Alimentação*. 2. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

PESAVENTO, S. J. *História do Rio Grande do Sul*. 8. ed. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1997.

PETRINI, Carlo. *Slow Food: princípios da nova gastronomia*. Tradução de Renata Lucia Botini. São Paulo: Editora Senac, 2009.

PILS, I.; PALLMER, S.; *Itália - o País e Sua Cozinha*. São Paulo: Editora: Melhoramentos, 2013.

PINHEIRO, K. A. de P. N. História dos hábitos alimentares ocidentais. In. *Universitas Ciências da Saúde*, Vol. 03, n.01, 2005, p. 173-190.

POULAIN, J. P. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis: UFSC, 2004.

PRADO JUNIOR, Caio. *História econômica do Brasil*. São Paulo: Ed. Brasiliense, 1976. 364 p.

RAFFESTIN, Claude. *Por uma Geografia do Poder*. São Paulo: Ática, 1993.

RAMOS, Mariana Oliveira. *A “comida da roça” ontem e hoje: um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de agricultores de Maquiné (RS) /Porto Alegre*, 2007.

REINHARDT, J. C. *Dize-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade*. Curitiba, 2007. Tese (doutorado em história). Departamento de História, Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes da Universidade Federal do Paraná.

RICHARDSON, Roberto Jarry. *Pesquisa social: métodos e técnicas*. 3. ed., rev. e ampl. São Paulo: Atlas, 1999.

ROCHE, Jean. *A colonização alemã e o Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Globo, 1969. v. 2. (Província).

SACHS, I. *Ecodesenvolvimento: Crescer sem destruir*. São Paulo: Ed. Vértice, 1986.

SACHS, Wolfgang. *Dicionário do desenvolvimento: guia para o conhecimento como poder*. Tradução Vera Lúcia M. Joscelyne, Susana de Gylokay e Jaime A. Clasen. Petrópolis-RJ: Vozes, 2000.

SANTOS, C. R. A. *O Império Mcdonald e a Mcdonalização da Sociedade: Alimentação, Cultura e Poder*. Seminário facetas do império na história, 2006. Disponível em: <<http://people.ufpr.br/~andreadore/antunes.pdf>>. Acesso em: 04 jun. 2013.

SANTOS, J. S. MENASCHE, R. A carneação: comida, trabalho e sociabilidade. In: *Habitus*, Vol. 11, n. 1, p. 53-64, jan./jun. 2013.

SANTOS, M. *Por uma geografia nova: da crítica da geografia à geografia crítica*. São Paulo: Hucitec, 1978.

SANTOS, Milton. *A natureza do espaço: técnica e tempo, razão e emoção*. São Paulo: EdUsp, 2002.

SANTOS, Mirian de O. A Imigração Italiana para o Rio Grande do Sul no final do século XIX. In: *Revista Histórica*, São Paulo, Vol. 9, abr. 2006.

SANTOS, C. R. A. dos. Prefácio. In: *Cortes e Recortes*/ Nancy de Pilla Montebello, Janine Helfst Leicht Collaço. 2. ed. Brasília: Editora SENAC-DF, 2009.

SCHNEIDER, Sergio. *Agricultura familiar e industrialização: pluratividade e descentralização industrial no Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Ed. da Universidade/UFRGS, 1999.

SILVA, M. C. G da. O impacto da imigração europeia sobre a produção de alimento e a culinária do médio Vale do Itajaí, SC In: *Desafios contemporâneos*/organizadores Manuel Ferreira Lima Filho, Jane Felipe Beltrão, Cornelia Eckert. Blumenau: Nova Letra, 2007.

SILVA, M. C. G. Alimentação e Culinária de Imigração Europeia no Vale do Itajaí. *Revista de Divulgação Cultural*, Blumenau-SC, v. Ano 25, N. 80, p. 64-84, 2003.

SILVA, R. do N.; ETGES, V. E. Do campo à mesa: reflexões sobre agricultura familiar e gastronomia. In: *REDES - Revista do Desenvolvimento Regional*, Santa Cruz do Sul, v.17, n. 3, p. 142-153, set./dez. 2012.

SILVEIRA, R. L. L da; CAMPOS, H. A. Processos Participativos em Experiências Recentes de Planejamento Regional: O Caso do Vale do Rio Pardo (RS). In *REDES - Revista do Desenvolvimento Regional*, Santa Cruz do Sul, v. 17, n. 1, p. 203-216, jan./abr. 2012.

TREICHEL, Simone. Sabores da região. *Jornal Gazeta do Sul* de 26/02/2014, Santa Cruz do Sul, p. 10, Edição de 17 de dezembro de 2011.

TRENTO, Angelo. *Os italianos no Brasil= Gli italiani in Brasile*. São Paulo: Prêmio, 2000. 155 p.

TRIVIÑOS, Augusto N. S. Bases teórico-metodológicas da pesquisa qualitativa em Ciências Sociais: ideias gerais para a elaboração de um projeto de pesquisa. In: *Caderno de pesquisa Ritter dos Reis*, v. 4, nov. 2001. Porto Alegre, Faculdades Integradas Ritter dos Reis, 2001.

TRIVIÑOS, Augusto N. S., *Introdução à pesquisa em ciências sociais: a pesquisa qualitativa em educação*. São Paulo: Atlas, 1992.

VENDRUSCOLO, R.; FROEHLICH, J. M. A construção social da identidade territorial da Quarta Colônia – tramas e sentidos da narrativa . In: FROEHLICH, José Marcos (Org.). *Desenvolvimento Territorial – Produção, Identidade e Consumo*. Ijuí: Editora Unijuí, 2007.

VOGT, O. e SILVEIRA, R. L. (Org.) *Vale do Rio Pardo: (re) conhecendo a região*. Santa Cruz do Sul: Edunisc, 2001.

VOGT, Olgário P. Patrimônio cultural: um conceito em construção. *MÉTIS: história e cultura*, v. 7, n. 13, p. 13-31, jan./jun. 2008.

VOGT, Olgário Paulo. *A colonização alemã no Rio Grande do Sul e o capital social*. Tese (Doutorado) - Universidade de Santa Cruz do Sul, 2006.

WAIBEL, Leo. *Capítulos de geografia tropical e do Brasil*. 2. ed., Rio de Janeiro: SUPREN, 1979.

WOODWARD, Kathryn. Identidade e diferença: uma introdução teórica e conceitual. In: SILVA, Tomaz Tadeu da (Org.). *Identidade e diferença – A perspectiva dos estudos culturais*. Petrópolis: Vozes, 2000.

ZANINI, Maria Catarina C. e SANTOS, Mirian de Oliveira. *Comida e identidade entre os imigrantes italianos no Rio Grande do Sul*. Ponencia Trabalho apresentado no VIII Congresso Latino americano de Sociologia Rural. Porto de Galinhas, 2010.

ANEXOS

ANEXO A - Roteiro de entrevistas semiestruturado

1. Identificação (nome completo e sobrenome):
2. Endereço (cidade – endereço):
3. Qual é a sua ascendência (descendência)?
4. Hábitos alimentares atuais da família - O que comem em cada refeição?
 1. Tipos de pão – bolo – cuca que consomem?
 2. Consome verduras, legumes – como prepara?
 3. Consome frutas? O que prepara com frutas?
 4. Consome carne? Qual? Como prepara?
5. Origem dos alimentos (se é mercado, feira, produção em casa, lavoura)
6. Quem prepara a comida? Se for você, como aprendeu a cozinhar?
7. Qual o tipo de gordura usa atualmente? Quando criança – jovem você lembra qual era utilizada na sua casa? (banha, azeite de oliva, óleo de soja)
8. Qual bebida você consome?
9. Você produz alguma bebida de forma artesanal? Se sim, Como prepara?
10. Na sua infância, qual era o tipo de pão que você e sua família frequentemente comia?
11. Na sua infância, qual era o tipo de carne que você e sua família frequentemente comia?
12. Produzem algum tipo de pão? Qual? Como prepara?
13. Qual (is) era (m) a (s) sobremesa (s) preferida (s) da família na sua infância¹⁶? E atualmente você ainda as consome? Mudou alguma técnica ou ingrediente no preparo?
14. Havia e há ainda algum prato especial (dia de festa) - qual modo de preparo? Quem ensinou a preparar? (Além do churrasco, que é considerado um prato típico regional)
15. Existe uma comida que faz você lembrar sua infância? Qual? Por quê?
16. Qual sua comida preferida atualmente?
17. Em sua opinião, o que mudou e o que ainda permanece em suas práticas alimentares ao longo de toda a sua vida?
18. Tem algum caderno de receitas antigo com receitas das suas avós e mães?
19. Qual prato representa a identidade alimentar da sua família?

¹⁶ Verificar receitas e modo de preparo.

ANEXO B - Termo de consentimento livre e esclarecido

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO
CULINÁRIA REGIONAL: HISTÓRIA, SABERES E IDENTIDADE REGIONAL NO VALE DO RIO
PARDO.

A pesquisa objetiva analisar quais são os fatores que determinam a formação dos hábitos alimentares e a consolidação das identidades culinárias regionais ao longo do tempo a partir dos movimentos de colonização da Região do Vale do Rio Pardo do século XIX. Não haverá riscos ou desconfortos aos entrevistados. As informações orais dos entrevistados serão gravadas em sua totalidade e descartadas após sua análise, cuja circunstância foi previamente cientificada aos entrevistados, que com a mesma concordam. Espera-se que os resultados possam auxiliar na compreensão de quais fatores determinam a formação dos hábitos alimentares que caracterizam de certa forma uma culinária típica da região do Vale do Rio Pardo. A pesquisa tornar-se-á um artigo a fim de que as informações possam colaborar para o aprimoramento dos estudos relacionados a temática, bem como, todos serão convidados para a apresentação pública da dissertação no Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional da Universidade de Santa Cruz do Sul – UNISC.

Pelo presente Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, declaro que autorizo a minha participação neste Projeto de Pesquisa, pois fui informado, de forma clara e detalhada, livre de qualquer constrangimento ou coerção, dos objetivos, da justificativa, dos procedimentos que serei submetido, dos riscos, desconfortos e benefícios, assim como das alternativas às quais poderia ser submetido.

Fui, igualmente, informado (a):

- 1.da garantia de receber resposta a qualquer pergunta ou esclarecimento a qualquer dúvida a cerca dos procedimentos, riscos, benefícios e outros assuntos relacionados com a pesquisa;
- 2.da liberdade de retirar meu consentimento ou de meus subordinados, a qualquer momento, e deixar de participar do estudo;
- 3.da garantia de que eu não serei identificado quando da divulgação dos resultados e que as informações obtidas serão utilizadas apenas para fins científicos vinculados ao presente Projeto de Pesquisa;
- 4.do compromisso de proporcionar informação atualizada obtida durante o estudo, ainda que esta possa afetar a minha vontade em continuar participando;
- 5.de que se existirem gastos adicionais, estes serão absorvidos pelo orçamento da pesquisa.

O Pesquisador Responsável por este Projeto de Pesquisa é EVERTON LUIZ SIMON, fone (51) 82124398.

O presente documento foi assinado em duas vias de igual teor, ficando uma com o voluntário da pesquisa ou seu representante legal e outra com o pesquisador responsável.

O Comitê de Ética em Pesquisa responsável pela apreciação do Projeto pode ser consultado, para fins de esclarecimento, através do telefone: (51) 3717-7680.

Local e data

Assinatura do entrevistado
Nome/Cargo:
CPF/CNPJ:

Assinatura do responsável pela obtenção do
presente consentimento
Nome: Everton Luiz Simon
CPF: 003.484.100.85