



História Unisinos

E-ISSN: 2236-1782

efleck@unisinos.br

Universidade do Vale do Rio dos Sinos
Brasil

Gomes da Silva, Janine
Memória, alimentação e etnias
História Unisinos, vol. 15, núm. 3, septiembre-diciembre, 2011, pp. 390-397
Universidade do Vale do Rio dos Sinos
São Leopoldo, Brasil

Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=579866828007>

- Como citar este artigo
- Número completo
- Mais artigos
- Home da revista no Redalyc

redalyc.org

Sistema de Informação Científica
Rede de Revistas Científicas da América Latina, Caribe, Espanha e Portugal
Projeto acadêmico sem fins lucrativos desenvolvido no âmbito da iniciativa Acesso Aberto

Memória, alimentação e etnias

Memory, food, and ethnicities

Janine Gomes da Silva¹

janine.gomesdasilva@gmail.com

Resumo. Este texto apresenta algumas reflexões de pesquisa que objetiva problematizar, a partir da perspectiva dos estudos de gênero, do patrimônio cultural e da metodologia da História Oral, especialmente a partir de memórias femininas, como a culinária de diferentes regiões da cidade de Joinville, localizada ao nordeste do Estado de Santa Catarina, (re)significa a história e o patrimônio cultural da região, ampliando os estudos no campo do patrimônio alimentar. A partir das entrevistas realizadas, procurou-se perceber como diferentes mulheres narram as transformações ocorridas na cidade no final do século XX, notadamente a partir da valorização da culinária considerada “típica”, seja ela alemã ou de outra origem étnica.

Palavras-chave: memória, alimentação, etnias.

Abstract. Within the locus eloquentia of gender studies and memory, this article presents some discussion on the quotidian and cooking on a number of rural roads in the area of Joinville city, northeastern Santa Catarina state, Brazil. Face the new concerns on cultural heritage preservation, as well as the relation between tourism and cultural policies, it is appropriate to question how different inhabitants have been (re)building meanings about the city, a space that is per se privileged, in order to add in quotidian life other narratives on heritage and “ways of doing” things. It is important to highlight that this city has been colonized after 1851, mostly by German immigrants; however, in contemporary times it gathers (im)migrants from several other areas, presenting a cultural diversity which often is based on the view of cooking as “typical of German immigrants” as a significant element in the municipal identity. Therefore, we seek to understand this issue departing from Oral History methodologies, particularly from female memories as well as Joinville city cultural heritage aspects, in order to contribute to the various reflections on cultural heritage in the region, and its relation to cultural policies.

Key words: memory, food, ethnicities.

¹ Doutora em História, professora do Departamento de História e do Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Atualmente coordena a pesquisa “Memórias femininas, identidades e patrimônio alimentar: histórias sobre a região de Joinville (SC)”, financiada pelo CNPq.

Se toda pesquisa tem uma história, a história desta pode ser comparada a uma receita: nos ingredientes, uma pitada de perguntas, um pouco de silêncios, certa quantidade de transcrições...; em modos de preparo, uma mistura de falas, gestos, ensinamentos, dicas, sabores, cheiros e “muitas memórias”.

Nos últimos anos, venho me dedicando a um campo de pesquisa chamado por muitos de “patrimônio alimentar”. Todavia, as lidas do cotidiano relacionadas à alimentação nem sempre se constituíram desta forma, ou seja, como práticas relacionadas aos bens de referência cultural, ou mesmo, algo próprio do campo do patrimônio cultural. De certa maneira, em muitos países, e em muitas áreas de pesquisa, temas relacionados à alimentação estavam muito mais próximos da antropologia do que propriamente da história.² Evidentemente, na área da história, temos pesquisas que já problematizavam a história da alimentação³, mas é a ampliação dos estudos da área do patrimônio nas últimas décadas que vem possibilitando o alargamento do campo do patrimônio alimentar. E, nesta relação, parece-me que a aproximação com estudos da memória tem contribuído para as reflexões que entrecruzam a alimentação com questões relacionadas a identidades, tradições, etnias, entre outros temas. Questões que podem ser inspiradas, por exemplo, pelas observações de Luce Giard (Certeau *et al.*, 1996, p. 296), no segundo volume de *A invenção do cotidiano*:

Do mais remoto dos tempos nos vêm as artes de nutrir, aparentemente imóveis numa curta duração, mas na verdade profundamente remanejadas em sua longa duração. A aquisição dos ingredientes, a preparação, a cocção e as regras de compatibilidade podem muito bem mudar de uma geração à outra. Mas o trabalho cotidiano das cozinhas continua sendo uma maneira de unir matéria e memória, vida e ternura, instante presente e passado que já se foi, invenção e necessidade, imaginação e tradição – gostos, cheiros, cores, sabores, formas, consistências, atos, gestos, movimentos, coisas e pessoas, calores, sabores, especiarias e condimentos.

Assim, as “artes de nutrir” podem, ao serem perspectivadas para além dos ingredientes e modos de preparo, dizer-nos algo sobre as relações entre, por exemplo, memória, alimentação e etnias. Este texto apresenta algumas reflexões de pesquisa que objetivam problematizar, a partir da perspectiva dos estudos de gênero, do patrimônio cultural e da metodologia da História Oral, especialmente a

partir de memórias femininas, como a culinária de diferentes regiões da cidade de Joinville, localizada ao nordeste do Estado de Santa Catarina, (re)significa a história e o patrimônio cultural da região, ampliando os estudos no campo do patrimônio alimentar.

A cidade de Joinville foi colonizada, a partir de 1851, principalmente por imigrantes alemães. Todavia, hoje recebe (i)migrantes de várias regiões, apresentando uma diversidade cultural; mas, mesmo assim, muitas vezes prefere valorizar a culinária “típica”⁴ dos imigrantes alemães, como elemento significativo da “identidade” da cidade. Assim, se até a segunda metade do século XX o que emergia era a história dos pioneiros alemães, atualmente, diferentes grupos étnicos também reivindicam seu espaço, colocando na pauta das comemorações e das festas da cidade suas histórias de participação, como, por exemplo, a presença suíça, a italiana e, evidentemente, a luso-brasileira. Deste modo, em meio a discursos que valorizam o imigrante alemão fazem-se notar os italianos e os brasileiros, acompanhados, muitas vezes, de sua culinária “típica”. Os restaurantes oferecem os “pratos alemães” (que não se restringem ao marreco recheado com repolho roxo), os brasileiros valorizam seus engenhos de farinha e os melados como iguarias da região e os italianos multiplicam, a cada ano, as “festas da polenta”. E é na região rural da cidade que, de maneira mais nítida, podem-se verificar as receitas típicas vinculadas a discursos que valorizam as origens étnicas das/dos moradoras/es da cidade.

É também na região rural da cidade que atuam diferentes profissionais de extensão rural da Fundação Municipal de Desenvolvimento Rural 25 de Julho. Esta fundação tem diversos programas, entre eles o de Turismo Rural e os Grupos de Desenvolvimento da Mulher Rural (GDMR). No ano de 2008, eram 22 grupos, com quase 500 mulheres, divididos em várias estradas da região rural da cidade, notadamente no bairro Vila Nova e no distrito de Pirabeiraba. Já em 2010, 18 grupos continuaram a se organizar com o apoio da Fundação 25 de Julho, que orienta diferentes atividades, em especial as ligadas ao artesanato e à culinária, visando à melhoria de vida da população local relacionada a ações de geração de emprego e renda. Desde que foram criados, em 1986, estes grupos passaram por diferentes momentos e organizações, e

[a]s buscas da incorporação produtiva das mulheres em áreas agrícolas de Joinville propuseram fomentar formas de organizações produtivas e associativas

² Especialmente sobre as interpretações no campo da antropologia, ver Rial (2010).

³ Destaco especialmente o artigo “A história da alimentação: balizas historiográficas” (Meneses e Carneiro, 1997).

⁴ Convém sublinhar que não estou preocupada se determinados pratos ou receitas são originais de determinadas regiões ou grupos étnicos; assim, a expressão “típica” é utilizada em consonância com os discursos locais.

através da capacitação em saberes e fazeres artesanais, tanto na questão dos trabalhos manuais, artesanato, processamento dos alimentos incorporando assim as atividades do turismo na agricultura familiar (Vicneviski et al., 2010, p. 45).

É bom lembrar que não só as mulheres ligadas a estes grupos participam de atividades relacionadas ao turismo rural de Joinville; todavia, a presença das mulheres articuladas pelo GDMR tem visibilidade em várias ações do turismo rural e da culinária típica da região. Na Estrada Bonita, por exemplo, várias moradoras, com o apoio do GDMR, fazem parte do roteiro turístico da estrada, que faz parte de um projeto de turismo rural na agricultura familiar de Joinville, com implantação a partir de 1990. As ações do turismo rural desta estrada são, inclusive, almeçadas por moradoras/es de outras regiões e têm como referência o fortalecimento da agricultura familiar e a promoção do desenvolvimento rural sustentável. Em projetos como estes, que têm a Estrada Bonita como modelo e vêm inspirando ações em outras estradas da cidade, pretende-se oferecer ao turista uma amostra da vida no campo e, especialmente, oferecer a chamada culinária típica, reproduzindo uma “antiga colônia de imigrantes germânicos” do final do século XIX e início do século XX.

Nos últimos três anos, acompanhei⁵ diferentes grupos de mulheres da região rural de Joinville, principalmente das estradas Bonita, Mildau, Quiriri, do Pico, do Arroz e Blumenau. A partir de inúmeras conversas e mais de 50 entrevistas gravadas, principalmente com mulheres, aos poucos fui observando a presença de narrativas que vinculam a alimentação das diferentes regiões às suas origens étnicas, devido à prevalência de descendentes de imigrantes alemães ou italianos. Estas estradas não têm necessariamente uma composição homogênea: pelo contrário, o número de moradoras/es, nascidas/os ou não em Joinville, sem nenhuma relação com as etnias locais aumenta a cada ano, especialmente porque, como em muitas cidades, as pessoas vêm procurando morar mais afastadas da região central, fugindo do trânsito e da aglomeração dos centros urbanos. De qualquer maneira, podemos dizer que algumas estradas elegeram referências étnicas para recheiar os quitutes culinários.

De acordo com Alessandro Portelli (1997, p. 25), os interlocutores, quando narram suas histórias de vida, têm um conhecimento que estamos “tentando aprender”. E foi assim, “tentando aprender” e contando com a meto-

dologia da História Oral, que tem como principal característica o emprego de narrativas orais, que procuramos conhecer, especialmente a partir de memórias femininas, aspectos do patrimônio cultural da cidade no que tange, especialmente, às características da culinária local. Foi neste contexto que conhecemos algumas histórias sobre a Festa do Cará, criada em Joinville, na região rural da cidade, na Estrada Mildau, Distrito de Pirabeiraba, no início da década de 1990.

Mais ou menos 20 produtores da região cultivam cará. Há quase duas décadas, no início do mês de agosto, para comemorar a época da colheita, as/os moradoras/es da região se reúnem por intermédio da Festa do Cará para saborear diversos pratos à base deste tubérculo (como pães, cucas, bolinhos, maionese, cará com bacon) e divulgar a região como um lugar de turismo rural. De maneira geral, além da culinária mencionada por várias/os moradoras/es da região como “típica dos imigrantes alemães”, a programação do evento inclui concurso de beleza, competição por produtividade, desfile, corrida em que os competidores carregam um saco de cará, e bailes. A partir de diferentes narrativas, foi possível perceber representações que nos remetem aos espaços de sociabilidade e divertimento na região rural, com destaque para “as festas típicas” e “tradicionalistas” que enaltecem um passado de “berço germânico”. Para várias entrevistadas, a Festa do Cará atrai moradoras/es de várias regiões justamente porque ainda mantém um pouco das tradições dos antepassados. Margarete, por exemplo, não mora na Estrada Mildau, mas já foi “para a roça ajudar a arrancar o cará” e, com as mulheres de lá, aprendeu várias receitas (Margaret Maria da Silva Rosenstock, *Entrevista*, 2010). Segundo ela, há receitas que dependem da tradição, da forma como as mulheres aprenderam com suas antepassadas. Das receitas tradicionais das/os descendentes de imigrantes alemães, destaca o preparo do marreco; segundo ela, o marreco “do alemão mesmo” não é recheado, mas aqui é assim, acompanhado pelo repolho roxo:

*Essa receita, essa é uma coisa assim, que no fundo só eles sabem fazer, no fundo a gente não consegue fazer. Isso aí é uma tradição que já é muito antiga, a gente faz, a gente capricha, mas aquele toque deles, cada um tem um toque predileto, seu toque de amor. E a cozinha é uma coisa muito peculiar da pessoa. Mesmo o cará, que é uma coisa tão simples, é um tubérculo, mas que você pode fazer uma variedade de coisas (Margaret Maria da Silva Rosenstock, *Entrevista*, 2010).*

⁵ A partir de diferentes projetos de pesquisa, contei com a participação de várias/os alunas/os do Curso de História e do Programa de Mestrado em Patrimônio Cultural e Sociedade da Universidade da Região de Joinville – UNIVILLE. Neste texto, procuro apresentar as minhas impressões gerais da pesquisa, resumindo muitas informações sem, necessariamente, fazer referência a todas as entrevistas realizadas. Todavia, saliento que partes das reflexões presentes neste texto foram apresentadas em outros escritos e participações em congressos, inclusive pelas/os bolsistas de iniciação científica e alunas/os do referido mestrado.

Ainda segundo Margarete, há pessoas que plantam o cará para a festa, e várias pessoas da região se envolvem nas lidas com o cará: “Para esse dia da festa é muito peculiar deles, é uma produção muito bonita, até quando eles vão arrancar é uma festa!” (Margaret Maria da Silva Rosenstock, *Entrevista*, 2010) E a festa, em 2010, na sua décima oitava edição, segundo Helga, recebeu aproximadamente 800 pessoas (Helga da Silva, *Entrevista*, 2010). Esta moradora, que participa da festa desde a sua primeira edição, pequena, fruto da reunião de poucos agricultores plantadores deste tubérculo na estrada, contou detalhes dos preparativos da festa e, especialmente, sobre as práticas culinárias, numa cozinha que, nesta edição, contou com o trabalho de 11 mulheres – “na cozinha é só mulher [...] pelo lado de fora da cozinha tinha os homens que serviam” (Helga da Silva, *Entrevista*, 2010). Se a plantação envolve boa parte das/os moradoras/es da região, o preparo das receitas que compõem a alimentação à base de cará é quase exclusividade feminina. Segundo Helga, “até tem homens que sabem se virar na cozinha”, mas, na prática, é um espaço de mulheres (Helga da Silva, *Entrevista*, 2010). E é esta uma das “marcas de gênero” desta festa. Os papéis atribuídos a homens e mulheres fazem-se presentes nos pequenos detalhes e nos alertam para como é importante perceber as mediações e as relações de poder presentes nas construções sociais do masculino e do feminino. Deste modo, a perspectiva de trabalhar com práticas de memórias femininas para abordar a cidade significa posicionar os olhares femininos sobre estas experiências, não excluindo os homens, pois, como afirma Joan Scott (1990), as histórias são relacionais. Trabalhar com a perspectiva dos estudos de gênero para olhar a cidade está em consonância com a observação de que “[...] não se pode fazer a abstração da diferença dos sexos que percorre e faz o traçado da cidade, espaço social, étnico e sexuado” (Perrot, 2005, p. 360). Entendemos que o recorte de gênero para trabalhar com as memórias, especialmente das moradoras das diferentes regiões, seja na área urbana ou rural, é significativo, pois, de maneira geral, costumam-se atribuir às mulheres as lidas com a culinária. E são elas, ou, melhor dizendo, “suas maneiras de fazer”, como diria Certeau (1994), que podem possibilitar outras significações para a identidade da região como “tipicamente germânica”. São as mulheres que, dizem, preservam as tradições da culinária das/os antepassadas/os. Tradições que, por vezes, foram aprendidas recentemente, nos cursos de capacitação oferecidos pelas profissionais do GDMR. Ouvi várias mulheres, em tom quase de confissão, que souberam que determinadas receitas eram das/os antepassadas/os porque aprenderam nos cursos oferecidos pela Fundação 25 de Julho. Outras, atentas às novas tecnologias, revelaram que “buscam” as receitas na *internet*. Independentemente de

terem sido transmitidas pela oralidade ou preservadas em antigos cadernos de receitas, a alimentação à base de cará, oferecida principalmente na Estrada Mildau, já é, reconhecidamente, uma “culinária típica alemã”! E na festa, de acordo com Helga, “o mais tradicional é o cará frito, maionese de cará, cará cozido e o bolinho de cará” (Helga da Silva, *Entrevista*, 2010). Mas não só durante a festa as/os moradoras/es da região e/ou turistas podem saborear esta alimentação típica. Os pães de cará, produzidos nesta estrada ou não, são vendidos em alguns lugares, e, segundo Regina, moradora da Estrada Bonita, a culinária da região é um patrimônio que deve ser preservado, como os docinhos de Natal, o pão de aipim e, especialmente, o pão de cará, entendido por ela como um elemento da culinária típica da região. Ao ser entrevistada, Regina compartilhou o “modo de fazer”:

[...] você faz, cozinha o cará, com água e sal, depois amassa bem amassadinho e você agrega na massa do pão, você vai, amassa o pão, você põe o trigo, o azeite, ou gordura, eu já gosto de pôr a gordura suína, sal, fermento, [...] amassa bem amassadinho, mistura o legume com a massa, daí ela cresce, [...] depois do processo ele cresce, e cresce e depois cresce e amassa mais uma vez, divide e põe nas formas, ele cresce nas formas e põe para assar, no forno a lenha, de preferência, que ele é mais gostoso [...] (Regina Galicki, *Entrevista*, 2008).

A receita de Regina nos permite perceber que a realização de uma entrevista oral é muito mais rica do que permite uma transcrição. Ao ensinar a fazer o pão, suas memórias e seus gestos se misturam. A receita ela passa no presente, mas seus saberes remontam a outro tempo. Talvez, quando aprendeu a fazer este pão, não imaginava o quanto, no presente, sua receita toma um efeito de sentido muito mais amplo quando perguntada por alguém interessado nas questões que envolvem a culinária típica e os bens de referência cultural. Várias entrevistadas, não só da Estrada Mildau, mas de diferentes regiões da cidade, ao narrarem suas receitas, fizeram questão de dizer que aprenderam no passado, quando ainda eram meninas, com as mães e avós, quando ainda eram jovens, ou seja, de alguma maneira registraram que este não é um conhecimento adquirido há pouco, mas algo preservado como parte de seus saberes. Deste modo, o constante relacionamento passado-presente torna a discussão sobre memória instigante e complexa. Complexa, também, porque muda com o próprio tempo, pois, de acordo com Alistair Thomson (1997, p. 57),

[e]xperiências novas ampliam constantemente as imagens antigas e no final exigem e geram novas formas de compreensão. A memória “gira em torno da relação passado-presente, e envolve um processo contí-

nuo de reconstrução e transformação das experiências lembradas”, em função das mudanças nos relatos públicos sobre o passado. Que memórias escolhemos para recordar e relatar (e, portanto, lembrar), e como damos sentido a elas são coisas que mudam com o passar do tempo.

No tempo presente, nas histórias sobre a Estrada Mildau, as receitas de uma culinária típica à base de cará emergem com frequência. É claro que, muito, em decorrência das perguntas efetuadas; afinal, perguntar sobre a festa, o cará e as receitas fazia parte de nosso roteiro de entrevista. Um roteiro que não era fixo, mas que, de alguma maneira, buscava conhecer melhor a culinária da região e procurava entender sua valorização dentro da atual lógica empreendida pelas ações municipais relacionadas ao turismo rural. E perguntas mostram, à/ao entrevistada/o, a concreta presença da/o pesquisador/a. Trata-se do que Alessandro Portelli (2001, p. 10) chama de “natureza dialógica” do discurso produzido a partir do trabalho com a história oral, porque ela é criada “não somente pelo que os entrevistados dizem, mas também pelo que nós fazemos como historiadores – por nossa presença no campo e por nossa apresentação do material”. Desta forma, este discurso dialógico produzido é um dos componentes da complexidade da história oral.

Detalhes do cotidiano da região rural foram, aos poucos, se revelando. As receitas e as narrativas sobre como era a região na época dos primeiros colonizadores fizeram-se presentes. Muitas/os fizeram questão de dizer que a estrada mudou bastante, que antes era “mais alemã”. E, nesta relação, alimentação e etnia alemã, na maioria das vezes, o “prato do dia” apresentado era à base de cará; digo “apresentado”, porque no cotidianano a alimentação evidentemente não é à base deste tubérculo. Como disseram várias/os entrevistadas/os, faz-se muita coisa de cará para as festas. Mas, no dia a dia, “a comida é normal”.

Todavia, convém lembrar que o cará não é típico da região de onde vieram os imigrantes alemães para Joinville ainda no século XIX. Ou seja, em novas terras, os imigrantes e seus descendentes adaptaram este tubérculo às suas antigas receitas, introduzindo, aos poucos, novos hábitos alimentares. Segundo alguns depoimentos, na verdade o cará era utilizado, na região, nos primeiros tempos de imigração, como comida para os porcos. Aos poucos, os colonos pobres começaram a utilizar este tubérculo em suas receitas: precisavam dar conta da sobrevivência em novas terras, e não apenas adaptar e preservar receitas. Narrativas como estas são raras, pouco aparecem nos depoimentos; surgem, às vezes, como um detalhe, pouco

importante e que não merece ser gravado. De maneira geral, são as delícias preparadas com o cará que dão o tom às memórias das/os entrevistadas/os. Assim, o que chama a atenção é como no presente, em tempos de maior valorização do patrimônio cultural da região associado ao turismo rural, ao que tudo indica, o cará (não só a planta, mas todas as representações que a cercam, como a memória dos imigrantes e a identidade germânica) assume um significado mais amplo, adquirindo a força de um bem cultural tipicamente tradicional. Ou seja, uma recente “tradição”, uma “tradição inventada”, como diria Hobsbawm (1997).

Nos últimos anos, se olharmos para as diferentes regiões da cidade, principalmente para as diferentes estradas que compõem a região rural, notamos que são variados os “pratos típicos” associados a um vínculo com um passado de imigração. Em algumas regiões, são valorizadas as cucas alemãs, os doces, os biscoitos, as linguiças e os pratos com marreco e repolho roxo, como portadores de um vínculo com um passado germânico. Na cidade, quando se fala em culinária alemã e turismo rural, geralmente a primeira referência é a Estrada Bonita. Nesta, o visitante pode desfrutar de 5 km de turismo rural e os cafés coloniais são a marca da chamada “culinária típica alemã”. E foi conversando com mais de 20 moradoras/es desta região que ouvimos histórias sobre a estrada, os imigrantes alemães e alimentação local. Foram entradas no campo da memória, mas, principalmente, aulas de culinária. Foi com as moradoras desta estrada que fomos aprendendo as receitas de bolachas, cucas, pães, queijinhos e tortas. Receitas saborosas (algumas nem tanto!), histórias do cotidiano e experiências femininas.⁶

No entanto, outros grupos étnicos também procuram desfrutar dos benefícios que a culinária típica pode oferecer às pequenas propriedades, associações de moradores e ações que vinculam o turismo rural ao GDMR. Nos últimos anos, as “festas da polenta” dão visibilidade às histórias das/dos descendentes de imigrantes italianos. Ou seja: atualmente, os usos sociais do patrimônio alimentar são, por vezes, diretamente relacionados a discursos identitários, seja pelo poder público local, pela imprensa, pelos moradores das diferentes regiões ou pelas ações relacionadas ao turismo. Em relação aos usos sociais do patrimônio cultural, destacam-se as reflexões de Silvia Zanirato (2009, p. 145), que aponta que estes são “herdados do passado ou criados no presente, no qual um determinado grupo de indivíduos reconhece sinais de sua identidade”. É neste contexto que se inserem as várias festas da polenta realizadas na cidade, notadamente no

⁶ Especialmente sobre a Estrada Bonita e as suas diferentes receitas, ver Esteves (2010).

bairro Vila Nova. A história deste bairro, que atualmente conta com diferentes fluxos migratórios, está intimamente ligada à história dos primeiros anos da colonização da cidade, quando recebeu imigrantes alemães, a partir de 1851. Já no século XX, principalmente a partir de 1950, começou a receber muitos migrantes de origem italiana. Nesta região, encontram-se três grupos de mulheres ligados à Fundação Municipal 25 de Julho, dois localizados na Rodovia do Arroz (das comunidades Cristo Rei e Santo Antônio) e um na Estrada Blumenau. E, na intrínseca relação culinária, valorização étnica e festa, os grupos da Rodovia do Arroz organizam anualmente duas festas: a Festa do Arroz (Cristo Rei) e Festa da Polenta (Santo Antônio).

A Festa do Arroz ocorre no mês de julho, no galpão da Igreja Cristo Rei. Em sua 14ª edição, em 2010, incluiu, na sua programação, futebol em arrozeira alagada, palestras e oficinas com temas voltados à melhoria do plantio e cultivo do arroz. De maneira geral, a festa conta com baile e “jantar típico”. Salienta-se que, para muitas/os moradoras/es, a festa já faz parte das tradições italianas da região. E, nesta relação discursiva, a relação do plantio do arroz com as tradições italianas é simples: esta região concentra um grande número de agricultores, descendentes de italianos e que sobrevivem do plantio do arroz. E, na festa, que segundo Mareli congrega italianos, alemães e brasileiros, costumam servir “bolinho de arroz, charuto, risoto, arroz delícia, carreteiro, maionese de arroz, suflê de arroz, e de sobremesa, arroz doce” (Mareli Terezinha Filipe, *Entrevista*, 2010).

A Festa da Polenta, que atualmente utiliza em média 50 kg de fubá, é realizada normalmente no mês de setembro, em um galpão anexo à Igreja Santo Antônio. Em dois dias, principalmente as/os moradores da Rodovia do Arroz oferecem aos visitantes a culinária típica da região, além de baile e coroação da rainha da festa. Em 2010, na sua 16ª edição, já se tornou, segundo uma das entrevistadas, uma das maiores festas da polenta de Joinville, recebendo em torno de 900 pessoas (Nadir Beninca Zermione, *Entrevista*, 2010). Nadir, uma das principais organizadoras da festa, também ligada ao GDMR, ao ser entrevistada, destacou que a iniciativa de se fazer a Festa da Polenta surgiu “para homenagear a comunidade de origem italiana, com um cardápio italiano”, e assim, ainda segundo ela, não poderia faltar “polenta, galinha caipira, queijo, macarrão e pão” (Nadir Beninca Zermione, *Entrevista*, 2010). Na primeira festa, a polenta ainda era “cortada no fio”. Atualmente, com uma quantidade tão grande a ser servida, esta técnica “tradicional” foi substituída pelo corte com uso de facas. E, no tocante às relações de gênero, a principal mudança na feitura da polenta é atribuída à maior participação

masculina: quanto maior o público, maior a quantidade a ser preparada; a boa polenta tem que ser mexida o tempo todo. Em grandes panelas, as imensas colheres de pau são mexidas por homens. Mas, segundo elas, o toque final (que inclui provar o sabor e a textura) é das mulheres. No início, a principal dificuldade foi a comunidade aceitar fazer uma Festa da Polenta, pois, de acordo com Nadir, “polenta eles comem todo dia” (Nadir Beninca Zermione, *Entrevista*, 2010). Hoje, de maneira geral, as mulheres da região que participam do GDMR da Rodovia do Arroz e da Estrada Blumenau consideram que a iniciativa é um sucesso e vem, de acordo com os novos usos atribuídos às tradições, sofrendo “inovações”. Na edição de 2010, a grande novidade da Festa da Polenta era a “polenta rosa”, receita desenvolvida pelas/os alunas/os do Curso de Gastronomia da Universidade da Região de Joinville. No preparo, a água é substituída (ou complementada) por suco de beterraba. Depois, é só adicionar fubá fino e mexer muito, deixando cozinhar lentamente.

Mas, nestes novos usos da “tradição”, que contam com o auxílio das profissionais da Fundação 25 de Julho e da universidade da região, outras demandas em torno da alimentação entram em cena. Em outubro de 2010, ocorreu o primeiro Concurso de Culinária das Mulheres Rurais de Joinville, no galpão da Igreja Cristo Rei. O concurso reuniu seis grupos de mulheres, visando inovar as práticas relacionadas ao patrimônio alimentar da região do bairro Vila Nova. Os pratos elaborados foram: panqueca de arroz com frango (Rodovia do Arroz – Cristo Rei), sobremesa de aipim (Estrada Timbé), *Strudel* de banana (Estrada das Palmeiras), pudim de aipim (Estrada do Oeste), bolo de fubá (Estrada da Ilha) e polenta de arroz (Rodovia do Arroz – Santo Antônio). Tais pratos (re)inventados no concurso, independentemente de suas “origens étnicas”, serão servidos nas próximas festas como iguarias da culinária tradicional da região rural de Joinville.

Já as/os moradoras/es da Estrada Blumenau, que em boa parte se identificam como italianas/os, para não ficarem “de fora” do roteiro festivo e gastronômico, começaram, em 2010, a organizar a primeira Festa da Banana, visando dar visibilidade também a esta estrada nas ações vinculadas ao turismo local. Aparentemente, a Festa da Banana, realizada pela primeira vez em março de 2011, é muito mais relacionada às necessidades econômicas daquela região rural do que a discursos étnicos, mas “teve apresentação de coral de música italiana e baile” (ClicRBS, 2011).

As festas, chamadas de “típicas” ou não, são muitas e se espalham pela cidade. Em 2006, por exemplo, na Festa das Tradições, as etnias foram apresentadas ao público também por suas barracas de comida típica. Havia espaço para alemães, italianos, espanhóis, suíços, africanos, enfim,

do acarajé ao marreco com repolho roxo, a culinária convidava moradoras/es da cidade e turistas a embarcarem num percurso gastronômico, onde a mistura de cheiros, sabores, texturas e temperos poderia mostrar um pouco da diversidade cultural da cidade.⁷ Em vários lugares, e em Joinville em especial, alimentação e discurso(s) étnico(s) propiciam festas. E nelas, muitas vezes, é a culinária o principal atrativo. Receitas “tradicionais” ou “inventadas” ontem para serem apresentadas como típicas amanhã, mais do que insinuar táticas contemporâneas para adentrar num mercado cultural que cresce significativamente, revelam novas formas de problematizar as festas e os discursos étnicos. Maria Bernardete Ramos Flores (1997, p. 212), ao tematizar as ambiguidades presentes na dimensão festiva da vida, atenta para que “[é] preciso percebê-la em sua atualidade com todas as implicações ideológicas e imaginárias que a contemplam, como todos os novos significados que dela emergem”. E são os novos significados da articulação festa, etnia e culinária que foram tematizados no decorrer da pesquisa. As/os entrevistadas/os falaram das festas, da culinária, das práticas cotidianas, mas também das questões econômicas relacionadas a estas práticas. A venda dos produtos artesanais nas propriedades e os alimentos vendidos nas festas devem ser considerados como questões importantes, pois foram valorizadas em várias narrativas. E, é bom lembrar, um dos objetivos das ações de extensão rural destinadas às mulheres que compõem os diferentes GDMR por meio das técnicas da Fundação 25 de Julho é a geração de emprego e renda. Desta forma, os trabalhos artesanais, como crochê e bordado, e quitutes elaborados no interior das propriedades de diferentes estradas vão, aos poucos, revelando uma “culturalização da economia”, termo amplamente trabalhado por Yúdice (2004) ao problematizar a cultura como um recurso.

Deste modo, especialmente a culinária típica, para além de revelar momentos festivos, levou-nos a perguntar para as/os entrevistadas/os como compreendem as recentes expressões que entrecruzam suas práticas cotidianas, como patrimônio, patrimônio cultural, patrimônio intangível e imaterial, preservação de bens culturais... Como resposta, muitos silêncios e imprecisões. Quando respondiam, geralmente relacionavam patrimônio às suas propriedades, à família, aos filhos e à natureza. Já as pessoas que tinham maior ligação com o turismo, a política local e a organização das festas rapidamente responderam que se tratava de bens que deveriam ser “preservados”, um patrimônio que estaria “se perdendo”, que geralmente está relacionado com a cultura, a língua, a dança, a comida e as festas. Mas, de maneira geral, aquelas/es que silenciaram num primeiro momento aos poucos vão revelando suas impressões, compartilhando histórias e

memórias sobre o patrimônio alimentar da região. Especialmente quando ensinavam receitas, as entrevistadas voltavam a um tempo pretérito, pontuando momentos no passado em que este “patrimônio alimentar” poderia ter sua “origem”. Assim, este patrimônio cultural, permeado por “maneiras de fazer” atribuídas às tradições dos antepassados, aparece como elemento que fortalece o sentimento de pertencimento a um grupo, cultura ou tradição, que permite realizar o elo entre passado e presente. Assim, muitas vezes, as narrativas apresentavam-se em consonância com as reflexões de Jesús Contreras Hernández (2005, p. 138), quando observa que a “progressiva homogeneização e a globalização alimentares é que provocam, precisamente, uma certa ‘nostalgia’ relativa aos modos de se alimentar [...] suscitando o interesse pelo regresso às fontes dos ‘patrimônios culturais’.”

Aos poucos, podemos perceber que começa a adquirir sentido, para as/os moradoras/es da região rural, a importância da preservação de suas práticas culturais relacionadas à culinária. Inicialmente, podemos dizer que são as ações estimuladas pelo turismo rural que fomentam a intenção de muitas famílias de permanecer nas propriedades, investindo na produção de produtos artesanais para vender para outros moradores da cidade e para os turistas. Segundo Poulain (2004, p. 38), “a patrimonialização do alimentar e do gastronômico emerge num contexto de transformação das práticas alimentares vividas no modo da degradação e, mais amplamente, no risco de perda da identidade”. E, destaca-se, é o discurso de uma “identidade germânica” que acompanha as bolachas, as cucas e outras delícias produzidas na maioria das residências da região rural, que são parceiras da maioria dos programas de turismo rural da cidade. Talvez a ratificação de tais discursos indique a necessidade das/os descendentes dos imigrantes preservarem bens culturais que são signos importantes das suas histórias de vida, num momento em que a diversidade cultural está mais presente no cenário da cidade. Ou seja, enquanto na área urbana a cidade não é mais marcada apenas pelos signos dos imigrantes pioneiros, ainda seria possível preservar, na paisagem cultural de várias estradas da área rural, uma “identidade alemã”.

Memórias que falam sobre alimentação, discursos pautados nas origens étnicas, mas também sobre o trabalho na agricultura familiar. Muitas famílias viram poucas possibilidades no trabalho agrícola e, por este motivo, abandonaram esta atividade. Todavia, é interessante observar o papel desempenhado pelas mulheres agricultoras, pois são elas que ficam à frente das propriedades quando maridos e filhos se deslocam para trabalhar nas fábricas, como forma de complementação da renda da família. Geralmente, elas desenvolvem várias atividades, atendendo visitantes e tu-

⁷ Sobre migrações contemporâneas na cidade de Joinville, a Festa das Tradições e outras festas, ver Coelho (2010).

ristas (como no caso das famílias envolvidas no Programa de Turismo Rural na Estrada Bonita), mantendo a roça, tratando os animais, cuidando da casa e dos filhos e, ainda, fazendo os quitutes a serem vendidos. Quando adentramos as casas da região rural e vemos as bolachas, cucas, pães, entre outros produtos, geralmente não percebemos a quantidade de fazeres e saberes que estão “misturados” em tais produtos. Um trabalho que, apesar dos estímulos de alguns programas vinculados ao turismo e à geração de emprego e renda, vem se tornando mais difícil para estas mulheres. Segundo Nadir, a juventude não quer mais saber da roça, os rapazes vão para as fábricas e as moças preferem trabalhar de diarista nas áreas urbanas. Quem trabalha na área rural são poucas! (Nadir Beninca Zermione, *Entrevista*, 2010).

Para finalizar, cabem ainda algumas considerações sobre a relação de muitas mulheres no interior dos GDMR. Nestes últimos anos, ouvi elogios e críticas aos grupos, às profissionais da Fundação 25 de Julho, ao tipo de trabalho desenvolvido e às organizadoras das festas. Os elogios e críticas se fizeram presentes em diferentes estradas. No decorrer da realização das entrevistas, muitas mulheres aproveitaram para pedir ajuda ao prefeito, aos órgãos públicos e aos políticos de maneira geral. Como se, de alguma maneira, a equipe de pesquisadoras/es estivesse a serviço do poder público. Aproveitaram para denunciar e elogiar. Uma boa oportunidade de “experimentar” a natureza do “discurso dialógico” trabalhado por Portelli (2001). Ao mesmo tempo em que compartilhavam suas memórias sobre a culinária, mostravam receitas e pontos de bordados, ofereciam produtos, faziam confidências e, muitas vezes, ofereciam um café acompanhado de alguma iguaria da “culinária típica”. As entrevistas são várias e muitas receitas já foram experimentadas! Bem, as críticas e elogios vão ficar de fora desta narrativa... Mas cabe ressaltar a importância destes grupos para muitas das mulheres entrevistadas. Espaço de sociabilidade que permite a muitas ver o seu trabalho valorizado. Uma tarde por semana, ou quinzenalmente, representa uma interrupção na rotina. Se aprendem a confeccionar novos produtos nas oficinas de geração de emprego e renda, e se a receita está relacionada às diferentes origens étnicas, para muitas, podemos dizer, pouco importa. Mas suas memórias, possivelmente, vão continuar, (re)inventando outras receitas, (re)elaborando os modos de preparo e impulsionando outras leituras no campo do patrimônio alimentar.

Referências

- CERTEAU, M. de. 1994 *A invenção do cotidiano: 1. artes de fazer*. Petrópolis, Vozes, 351 p.
- CERTEAU, M. de; GIARD, L.; MAYOL, P. 1996. *A invenção do cotidiano: 2. morar, cozinhar*. Petrópolis, Vozes, 372 p.
- CLICRBS. 2011. Festa da banana reúne partos feitos com a fruta em Joinville. Disponível em: <http://www.clicrbs.com.br/anoticia/jsp/>

- default.jsp?uf=2&local=18§ion=Geral&newsID=a3246060.htm. Acesso em: 26/08/2011.
- COELHO, I. 2010. *Pelas tramas de uma cidade migrante (Joinville, 1980-2010)*. Florianópolis, SC. Tese de Doutorado, Universidade Federal de Santa Catarina, 375 p.
- ESTEVEZ, V.K. 2010. *No caminho do sabor e da cultura: uma abordagem sobre a cozinha e o cotidiano da Estrada Bonita (Pirabeiraba – Joinville/SC)*. Joinville, SC. Dissertação de Mestrado. Universidade da Região de Joinville, 123 p.
- FLORES, M.B.R.F. 1997. *A farra do boi: palavras, sentidos, ficções*. Florianópolis, UFSC, 255 p.
- HERNÁNDEZ, J.C. 2005. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: A.M. CANESQUI; R.W.D. GARCIA (orgs.), *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro, Fiocruz, p. 129-145.
- HOBBSAWM, E. 1997. Introdução: a invenção das tradições. In: E. HOBBSAWM; T. RANGER (orgs.), *A invenção das tradições*. 2ª ed., São Paulo, Paz e Terra, p. 9-23.
- MENESES, U.T.B.; CARNEIRO, H. 1997. A história da alimentação: balizas historiográficas. *Anais do Museu Paulista*, 5:9-91.
- PERROT, M. 2005 *As mulheres e os silêncios da história*. Bauru, EDUSC, 519 p.
- PORTELLI, A. 2001. História oral como gênero. *Projeto História*, 22:9-36.
- PORTELLI, A. 1997. Tentando aprender um pouquinho. Algumas reflexões sobre a ética na História Oral. *Projeto História*, 15:13-49.
- POULAIN, J.-P. 2004. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis, UFSC, 310 p.
- RIAL, C. 2010. As práticas alimentares e suas interpretações. In: J.S. GUIVANT; G. SPAARGAREN; C. RIAL (orgs.), *Novas práticas alimentares no mercado global*. Florianópolis, UFSC, p. 107-129.
- SCOTT, J.W. 1990. Gênero: uma categoria útil de análise histórica. *Educação e Realidade*, 16(2):5-22.
- THOMSON, A. 1997. Reconstruindo a memória: questões sobre a relação entre a História Oral e as memórias. *Projeto História*, 15:51-84.
- VICNEVSKI, I.S.; BERTOLDI, I.; SILVA, Y.F. 2010. A organização feminina no meio rural e o papel dessa organização no turismo rural de Joinville (SC). In: *Relatos e experiências do desenvolvimento territorial no turismo rural*. Joinville, Bom Jesus/Ielusc, p. 41-46.
- YÚDICE, G. 2004. *A conveniência da cultura: usos da cultura na era global*. Belo Horizonte, UFMG, 616 p.
- ZANIRATO, S.H. 2009. Usos sociais do patrimônio cultural e natural. *Patrimônio e Memória*, 5(1):145-160.

Fontes primárias

- Helga da Silva. 2010. Entrevista concedida a Daniela Pereira. Joinville, 18 ago.
- Mareli Terezinha Filipe. 2010. Entrevista concedida a Lucas Roberto Soares Lopes. Joinville, 25 ago.
- Margaret Maria da Silva Rosenstock. 2010. Entrevista concedida a Daniela Pereira. Joinville, 17 ago.
- Regina Galicki. 2008. Entrevista concedida a Valéria König Esteves. Joinville, 8 ago.
- Nadir Beninca Zermione. 2010. Entrevista concedida a Tales Vicenzii. Joinville, 14 set.

Submetido em: 05/05/2011

Aceito em: 10/09/2011

Janine Gomes da Silva
Universidade Federal de Santa Catarina
Campus Universitário – CFH, Bairro Trindade
88040-970, Florianópolis, SC, Brasil