

IDENTIDADES GASTRONÔMICAS: A IMIGRAÇÃO ALEMÃ NO RIO GRANDE DO SUL/BRASIL E SUAS CONTRIBUIÇÕES

GASTRONOMIC IDENTITIES: GERMAN IMMIGRATION IN RIO GRANDE DO SUL / BRAZIL AND THEIR CONTRIBUTIONS

Mestrando Daniel Luciano da Silva¹

Dr. Cleber Cristiano Prodanov²

Dra. Claudia Schemes³

Resumen: Este artículo busca comprender cómo los hábitos alimentarios de una sociedad pueden contribuir a la formación de su identidad cultural. Para lograr este objetivo, presentamos una breve historia de la inmigración alemana al extremo sur de Brasil, específicamente a la región conocida como el Valle del Sinos. Los objetivos principales del artículo son entender la alimentación como un proceso vinculado a las manifestaciones culturales, relacionar la cultura con la identidad e identificar a los inmigrantes alemanes como actores clave en la configuración de la identidad cultural de la región. El estudio emplea una metodología de investigación bibliográfica. En última instancia, pretendemos demostrar cómo la alimentación está intrínsecamente ligada a la identidad cultural de una región colonizada por personas de origen germánico.

Palabras clave: Gastronomía. Cultura. Identidad. Colonización alemana.

Resumo: O presente artigo busca compreender como os hábitos alimentares de uma sociedade podem contribuir para a formação de sua identidade cultural. Buscando atingir esse objetivo, apresentaremos um breve histórico da imigração alemã no extremo sul do Brasil, na região conhecida como Vale dos Sinos. Os objetivos principais deste artigo são compreender a comida como um processo ligado às manifestações culturais, relacionar cultura com identidade e identificar os imigrantes alemães como os principais atores na formação da identidade cultural dessa região. O artigo utiliza como metodologia a pesquisa bibliográfica. Como resultado final procuramos demonstrar de que forma a comida está intrinsecamente ligada à identidade cultural de uma região colonizada pelos europeus de origem germânica.

Palavras-chaves: Gastronomia. Cultura. Identidade. Colonização alemã.

Abstract: This article seeks to understand how the eating habits of a society can contribute to formation of their cultural identity. Seeking to achieve this goal, we will present a brief history of German immigration in southern Brazil, the region known as Vale dos Sinos. The main objectives of this article are to understand the food as a process linked to cultural events, culture relate to identity and identify German immigrants as the main actors in shaping the cultural identity of this region. The article has applied bibliographical research. The end result

¹ Daniel Luciano da Silva: Universidade Feevale (Novo Hamburgo/RS/Brasil), PPG Processos e Manifestações Culturais, Grupo de pesquisa em Cultura e Memória da Comunidade | danielcoml@gmail.com

² Cleber Cristiano Prodanov: Universidade Feevale (Novo Hamburgo/RS/Brasil), PPG em Processos e Manifestações Culturais, Grupo de pesquisa em Cultura, Memória e Identidade | prodanov@feevale.br

³ Dra. Claudia Schemes: Universidade Feevale (Novo Hamburgo/RS/Brasil), PPG em Processos e Manifestações Culturais, Grupo de pesquisa em Cultura, Memória e Identidade claudias@feevale.br

we seek to demonstrate how the food is intrinsically linked to cultural identity for extreme southern Brazil, colonized by Europeans, of German origin.

Key words: Gastronomy. Culture. Identity. German colonization.

INTRODUÇÃO

Nos últimos anos no Brasil vem ocorrendo uma verdadeira explosão no que se refere à questão da gastronomia, sendo perceptível que esse tema invadiu a grande mídia e o imaginário popular no país. Multiplicaram-se em todo o território nacional os cursos técnicos e superiores de gastronomia e seus correlatos, os jornais criaram cadernos específicos ou ampliaram seu espaço editorial. Revistas masculinas e femininas exploram cada vez mais o tema, discutem os processos de transformação do alimento em comida, a harmonização com vinhos e espumantes, apresentam receitas internacionais e sugerem o uso de ingredientes locais em adaptações com a marca de *chefs* locais.

Todavia, talvez o maior fenômeno midiático seja percebido pela televisão, seja ela aberta ou a cabo, onde multiplicam-se os programas sobre gastronomia. Esses programas já ultrapassaram no Brasil a simples importação de apresentadores e *chefs* internacionais e introduziram uma gama diversificada de conteúdo local, além disso, têm adotado um estilo mais interativo com as competições em ampla faixa de idades, especialmente com a grife do *MasterChef*.⁴

Provavelmente, na base do sucesso desses programas televisivos e de outras mídias e além da busca por uma formação profissional na área da gastronomia, estejam ligadas as mudanças culturais da própria sociedade brasileira nos últimos anos. Desde o processo de uma abertura ao mundo, iniciada no final dos anos 1980 que deu acesso a bens de consumo globais e a novas culturas e oportunidades de turismo e negócios fora do país, passando pela ampliação de uma importante classe média mais numerosa e consumidora que se estabeleceu ao longo dos anos 2000.

⁴ *MasterChef* é uma franquia televisiva de competição de [culinária que iniciou no Reino Unido](#) em 1990. O formato foi relançado e atualizado pela televisão inglesa ([BBC](#)) em 2005. Esse formato de programa foi exportado para todo o mundo sob o mesmo logotipo do *MasterChef*, e agora é produzido em mais de 40 países. O formato do programa já apareceu em quatro versões principais, a saber, a série principal *MasterChef*; *MasterChef: The Professionals* para [chefs](#) profissionais; *Celebrity MasterChef* com celebridades bem conhecidas como concorrentes e *Junior MasterChef*, uma versão criada e adaptada para as crianças, que foi desenvolvido pela primeira vez em 1994 e também tem proliferado para outros países nos últimos anos, como no Brasil em 2015.

Como pano de fundo temos a sociedade brasileira, nascida do grande encontro de diversas culturas, desde a autóctone até as mais variadas de origem europeia e africana que aqui se estabeleceram desde 1500, até as mais recentes hordas migratórias vindas do Oriente ao longo do século XIX e XX. O país que se forma está repleto de diferenças, de influências e de oportunidades de explorar e de superar o alimento e penetrar no mundo da comida, ou seja, acrescentar o elemento mais humano que é o conhecimento a todo esse processo.

A partir destas considerações, apresentaremos alguns conceitos teóricos a respeito da comida como cultura, suas construções identitárias e passaremos a um breve exemplo de como os imigrantes alemães, que colonizaram o extremo sul do Brasil, região conhecida como Vale dos Sinos⁵, influenciaram na sua construção identitária gastronômica local.

DA NATUREZA À CULTURA

Para compreender a comida como cultura, faz-se necessário uma contextualização baseada nos estudos da antropologia estruturalista. Para Claude Lévi-Strauss (1982), existe uma diferença entre o estado da natureza e o estado de sociedade e, por isso, “o homem é um ser biológico ao mesmo tempo que um indivíduo social. Algumas respostas que dá às excitações exteriores ou interiores, dependem inteiramente de sua natureza, outras de sua condição” (LÉVI-STRAUSS, 1982, p. 41). Seguindo a teoria de Lévi-Strauss (1982) destacam-se as ideias de Roque Laraia (2001) e Bronislaw Malinowski (1970) que, para desenvolver um conceito de cultura, também fazem a separação entre o homem biológico e o ambiente cultural. O homem precisa desenvolver atividades que mantenham em funcionamento seu sistema biológico e, para isso, necessita respirar, alimentar-se, reproduzir-se, proteger-se, enfim, trabalhar de forma a satisfazer as necessidades orgânicas básicas. Para resolver os problemas de necessidades nutritivas, bem como as demais, ele cria um ambiente artificial que é a cultura e que, por sua vez, precisa ser mantida, administrada e reproduzida permanentemente.

Ainda nesse contexto, Jean Pierre Poulain e Rossana Proença (2004), descrevem a relação com o espaço social alimentar, no qual participam os seres onívoros, através da liberdade de produção dos alimentos pelos processos culturais e, também, as condições ecológicas em que esses indivíduos estão inseridos e como geram sua dependência a esse meio. Esse espaço social alimentar é dividido em seis dimensões: **a comestível**, que são as

⁵ O Vale do Rio do Sinos é uma região contígua à área metropolitana de Porto Alegre, capital do Estado do Rio Grande do Sul, no extremo sul do país. A atualmente reúne 14 municípios em uma área de 1.398,5 km². Essa região a partir de 1824 recebeu várias levas de imigrantes de origem alemã que vieram se estabelecer na região e, a partir desses primeiros núcleos coloniais, se deu a expansão dessa etnia para outros vales e regiões do Estado.

escolhas do que comer; **o sistema alimentar**, que são as estruturas tecnológicas e sociais na produção e preparação do alimento; **o espaço culinário**, que determina não apenas as questões de local, mas também de gênero, de símbolos e de rituais que constroem as identidades alimentares; **os hábitos de consumo**, que são as regras de horários, número de refeições, modalidades de consumo (garfo e faca, com a mão, com o pão); **a temporalidade** que traz a relação com o ciclo de vida, como a comida para bebês, para jovens, para adultos, para idosos, etc.; e a **diferenciação social**, que demarca as fronteiras identitárias entre os grupos sociais. Essas dimensões também são discutidas por outros autores nesse artigo.

Para Massimo Montanari (2008, p. 23), a evolução dos processos de produção de alimentos, através da agricultura e da pecuária, foi decisiva na construção do homem afastado da natureza. O domínio do controle das plantas e dos animais tornou o homem “dono” da natureza “em que sempre viveu (ou melhor, imaginava ter vivido: porque também o aproveitamento do território, por meio das atividades de caça e coleta exige um saber fazer, um conhecimento, uma *cultura*)”. Essa aptidão no cultivo e a necessidade de ampliação do espaço demográfico para plantação, gerou a necessidade de escolhas entre alimentos nutritivos que se estabelecessem bem nas regiões. Dessa forma, as regiões no mundo elegeram seus cereais, como o trigo no mediterrâneo, o sorgo na África, o arroz na Ásia e o milho nas Américas e essas sociedades agrícolas afastaram o homem da natureza pelo processo de construção “artificial” da sua comida, ou seja, comida que não existe na natureza, como no exemplo citado pelo autor: o pão, que não existe na natureza, mas assume funções simbólicas que representam um saber fazer.

Contudo, algumas vezes torna-se difícil a diferenciação entre as atitudes consideradas naturais e físico-biológicas que depreendem do homem como um animal e as atitudes psicossociais, que tratam do meio no qual está inserido, ou da relação que tem entre outros indivíduos. Mediante essa dificuldade, Lévi-Strauss (1982, p. 47) desenvolve uma ideia que busca isolar os elementos naturais dos culturais e, para isso, estabelece “que tudo quanto é universal no homem depende da ordem da natureza e se caracteriza pela espontaneidade, e que tudo quanto está ligado a uma norma pertence à cultura e apresenta os atributos do relativo e do particular”, por isso, comer, ou alimentar-se, é biológico e natural, mas os métodos de preparo desses alimentos dependem da cultura na qual o homem está inserido. Também, para Malinowski (1970), o homem modifica o ambiente em que está inserido para criar condições de satisfazer suas necessidades, inclusive criando elementos e artefatos desenvolvidos culturalmente.

[...] não há atividade humana, combinada ou individual, que possamos considerar como puramente fisiológica, ou seja, “natural” ou não disciplinada. Mesmo atividades como respirar, o trabalho das secreções internas, a digestão e a circulação, acontecem dentro do ambiente artificial de condições culturalmente determinadas (MALINOWSKI, 1970, p. 70).

Malinowski (1970) também descreve que o sentimento de fome e de apetite, as definições do que é saboroso ou ético, os tabus mágicos e religiosos, a qualidade dos ingredientes e da preparação do alimento e, ainda, o hábito dos horários para alimentar-se são determinações culturais.

Entende-se da importância de se destacar a diferença entre o natural e o cultural no processo orgânico e biológico da alimentação. Por meio dessa diferenciação, é possível determinar identidades específicas em grupos, principalmente em um mundo moderno, híbrido e globalizado, onde os hábitos alimentares assumem adaptações, bem como, reafirmam seus costumes e suas tradições, tanto na produção, na seleção, quanto preparação e disposição do ato de comer.

IDENTIDADES GASTRONÔMICAS

As diferenças culturais presentes nos hábitos alimentares permitem a identificação de grupos sociais. Os modos de cultivo, de seleção, de preparação de alimento, bem como as proibições religiosas ou culturais, as adaptações coloniais, migratórias ou provenientes do processo de globalização são determinantes nas características identitárias das sociedades. Por conseguinte, os estudos dos hábitos alimentares, bem como suas origens, podem contribuir para a compreensão dos processos de formação das identidades.

Para Kathryn Woodward (2000) e José L. do Santos (1987), é possível estabelecer identidades através das formas que as sociedades organizam sua comida. O consumo de alimentos define politicamente, economicamente, socialmente, etnicamente e religiosamente as identidades culturais das sociedades. Também, as diferenciações e particularidades possíveis em uma sociedade como gênero, faixa etária, práticas médicas e alimentares, possibilitam infinitas variantes de identidades.

Tanto para Woodward (2000) quanto para Ellen Woortmann (2013), os alimentos que são permitidos em uma determinada cultura e os alimentos proibidos têm a mesma importância no processo de identificação social. É possível estabelecer uma relação identitária entre o “eu” e o “outro”, entre a comida que “comemos⁶” e a comida que não “comemos⁷”,

⁶ “nós somos o que comemos” (WOODWARD, 2000, p. 43); e “nós comemos” (WOORTMANN, 2013, p. 6).

por meio de uma análise dos hábitos alimentares, das condições econômicas, ecológicas ou de rituais religiosos. As proibições culturais – a diferença entre o comestível e o não comestível, o saudável e o venenoso – criam uma relação contraditória na formação das identidades. Tomam-se, como exemplo, os alimentos proibidos aos muçulmanos, como as bebidas alcoólicas e a carne de porco, e a proibição de alimentos não-*kosher* aos judeus.

De forma concordante as restrições e proibições alimentares por motivos culturais, Laraia (2001) expõe os modelos culturais de consumo de alimentos de tribos brasileiras que vivem no Parque Nacional do Xingu, onde algumas delas não caçam mamíferos por motivos culturais e se dedicam a pesca e a caça de aves; já, outras, mais ao norte do parque, são excelentes caçadores de mamíferos de grande porte. Montanari (2008), também descreve que as identidades culturais não estão ligadas, diretamente, às questões geográficas e ambientais, nem mesmo as questões metafísicas, as identidades são formadas pelas transformações culturais adaptadas através dos contatos com novas culturas e que se pode comparar com a língua, “assim como a língua falada, o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem a pratica, é depositário das tradições e da identidade de um grupo” (MONTANARI, 2008, p. 183).

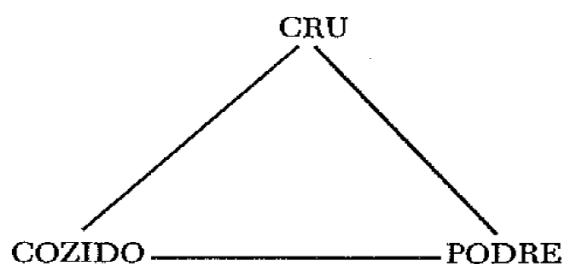
Pode-se complementar esse contexto com o que diz Laraia (2001) sobre a grande diversidade gastronômica da humanidade e que, através dela, podem-se gerar classificações depreciativas como os franceses serem reconhecidos pelos americanos, no início do século, como os “comedores de rãs”; e os índios *Kaapor* denominarem os Timbiras como “comedores de cobras”. Já a palavra potiguara, por sua proximidade sonora no idioma Tupi, pode ser reconhecida como “comedores de camarão” ou “comedores de fezes”. Também descreve questões de comportamento à mesa que têm sua origem cultural, como a alimentação dos japoneses com os *hashis*, o arroto como sinal de satisfação para algumas culturas, as questões de horários determinados, que são diferentes entre as culturas, e muito respeitados pelos latinos, ou os aspectos religiosos que só autorizam o início da refeição após a prece. Woortmann (2013) também descreve a formação de identidades na II Guerra Mundial, onde os franceses eram chamados de comedores de “sapos”, e os alemães de “chucruts”.

Segundo Woodward (2012), em suas análises sobre a obra de Lévi-Strauss, a comida não é apenas boa para comer, mas também para pensar, e é portadora de significados simbólicos que atuam como significantes, o que faz o ato de cozinhar uma transformação do

⁷ “nós somos o que não comemos” (WOODWARD, 2000, p. 43); e “comida dos outros” (WOORTMANN, 2013, p. 6).

natural em cultural, e diz: “a cozinha estabelece uma identidade entre nós – como seres humanos (isto é, nossa cultura) – e a nossa comida (isto é, a natureza). [...] A cozinha é também uma linguagem por meio da qual ‘falamos’ sobre nós próprios e sobre nossos lugares no mundo (WOODWARD, 2000, p. 42)”. Woodward (2000) complementa esses estudos com a descrição sobre o “triângulo culinário de Lévi-Strauss”, que é um sistema classificatório dos alimentos:

Figura 1 – Triângulo culinário de Lévi-Strauss



Fonte: WOODWARD, 2012, p. 44.

Para Lévi-Strauss (1968), toda a sociedade, assim como tem uma linguagem, de algum modo faz alguma preparação com seus alimentos. A representação do Cru, no vértice superior do triângulo, se dá porque os alimentos crus são naturais e não têm interação com a cozinha, mas, através de um processo de transformação cultural, passa de seu estado natural para o estado Cozido. Já o Podre, é um alimento cru, que, por um processo natural, acaba apodrecido.

Porém, Lévi-Strauss (1968) diz que por essa forma não se pode aprender sobre alguma sociedade específica, e descreve que a cozinha italiana, por exemplo, ensina muito sobre a alimentação baseada em alimentos crus, ao contrário da gastronomia francesa. Contudo, faz uma ressalva sobre o ato de consumir os alimentos crus ser puramente natural, pois os alimentos crus, podem ter passado por um processo de cultivo, de seleção, terem sido lavados, descascados, picados e temperados, ou seja, passaram por algum processo cultural. Por outro lado, a ideia de apodrecido, também tem relação cultural, pois descreve o fato de que alguns soldados da Segunda Guerra Mundial destruíam algumas queijarias na Normandia devido aos odores fétidos que exalavam, semelhantes ao de cadáveres. E, dessa forma, destaca-se que o processo de apodrecimento pode ser natural e espontâneo; ou dirigido e controlado, por um processo cultural, que é o caso dos queijos.

Concordante com Lévi-Strauss, Montanari (2008) afirma que a seleção de alimentos e a diversidade de gostos dos homens não são o bastante para diferenciá-los da natureza, pois

algumas espécies animais também desenvolvem hábitos de se alimentar precisos e com gostos diferenciados. No entanto, a descoberta e o uso do fogo como tecnologia para cozinhar é o que difere o homem cultural do animal, e destaca: “cozinhar é atividade humana por excelência, é o gesto que transforma o produto ‘da natureza’ em algo profundamente diverso: as modificações químicas provocadas pelo cozimento e pela combinação de ingredientes permitem levar a boca um alimento, se não totalmente ‘artificial’, seguramente ‘fabricado’” (MONTANARI, 2008, p. 56).

Para Lévi-Strauss (1968), alguns processos gastronômicos de produção de alimento têm relação direta entre os hábitos culturais e procedimentos naturais. Dois desses processos são comuns a inúmeras culturas, que são o assado e o fervido. O assado é o processo que mais se aproxima ao natural, pois não é mediatizado e tem elementos naturais: a carne (crua e natural) que é assada pelo fogo (também natural) que, por conseguinte, está na base “cozido” do triângulo. Porém, poderia parecer um contrassenso afirmar que o processo assado é puramente natural, visto que o objetivo desse trabalho é evidenciar a comida como elemento cultural e formador de identidade. Dessa forma, precisa-se levar em consideração que a produção do fogo, segundo Lévi-Strauss (1968), é um processo cultural, bem como o espetar a carne, que tem como uma possível origem, o mito do assado dos índios Wyandot, da América do Norte, onde “o Criador faz surgir do fogo e ordena ao primeiro homem que espete um pedaço de carne num pau e asse” (LÉVI-STRAUSS, 1968, p. 27). O assado, em algumas culturas, é considerado “exo-cozinha”, que é comida fornecida para convidados. E, em virtude da perda dos sucos da carne no processo, é considerado prato de aristocrata.

Por outro lado, o processo fervido é justamente o contrário. Em sua produção o alimento é duplamente mediatizado: pela água, que o vai cozer, e pelo recipiente, que vai manter o alimento e a água sobre o fogo. Tanto o líquido quanto o recipiente têm influências culturais e, por isso, o processo fervido inclina-se para o conceito cultural e identifica-se na base “podre” do triângulo. Inclusive, em algumas culturas, o prato de carne fervida traz em seu nome a expressão podre, como o *Olla podrida*, que designa diversas carnes fervidas com legumes. Esse processo é considerado “endo-cozinha”, pois serve a família, ou a pequenos grupos; e por conservar todos os seus sucos junto ao líquido da fervura é considerada comida de pobre.

Montanari (2008) reforça as ideias de Lévi-Strauss na diferenciação cultural e identitária entre o assado e o cozido, que têm significados opostos, como cultural e natural, e doméstico e selvagem. Para o autor, o assado está mais propenso ao lado natural e selvagem porque precisa apenas do fogo para cozer, no entanto, o fogo é uma atividade cultural

desenvolvida pelo homem, o que faz do assado um ato cultural. Também, descreve que os hábitos de comer a caça assada pertenciam aos aristocratas e que esse comportamento não estava ligado somente aos hábitos salutarres, aos valores econômicos, ou nutricionais; a caçada está ligada a símbolos do imaginário das sociedades. Já os alimentos cozidos têm sua relação com o fogo de forma indireta, pois necessitam da água e de um recipiente, de um artefato produzido por um processo cultural, dessa forma o cozido está relacionado à cultura e a símbolos “ligados à noção de ‘domesticidade’” (MONTANARI, 2008, p.79) e, por manterem o suco das carnes na água para ser aproveitada para outros cozidos, eram considerados comida de camponeses.

Outro viés identitário, descrito por Montanari (2008) e por Poulain e Proença (2004), trata das questões de gênero, como a comida preparada no fogão doméstico em panelas e fervida em água, era uma atribuição feminina; enquanto que o assado feito ao ar livre, diretamente no fogo, com métodos mais rústicos, pertencia ao universo masculino.

Complementam-se essas ideias com o que diz Leach (*apud*, WOODWARD, 2000, p. 45): “são as convenções da sociedade que decretam o que é alimento e o que não é, e que tipo de alimento, deve ser comido em quais ocasiões”, fazendo referência à influência cultural (étnica, religiosa, social, etc.) sobre o consumo de alimentos. Também com o que diz Malinowski (1970) a respeito das práticas culturais que envolvem todo o processo do comer:

O comer, sob condições de cultura, não é o mero recurso a suprimentos ambientais, mas algo no que os seres humanos partilham de comida preparada que, via de regra, foi por algum tempo acumulada e armazenada, e que invariavelmente é o resultado de uma atividade organizada diferencialmente de um grupo (MALINOWSKI, 1970, p. 86).

No contexto relativo entre o natural e o cultural, Roque Laraia (2001), descreve através dos hábitos gastronômicos e da produção de alimentos, como funciona o convívio entre duas tribos norte-americanas, os *Pueblos* e os *Navajos*. Essas tribos ocupam o mesmo habitat, porém com costumes diferentes, descartando a ideia de influências climáticas e geográficas no processo cultural das sociedades.

Destacam-se, nesse contexto, as mudanças gastronômicas ocorridas na Europa, na Idade Média, onde as influências da comida cristã, trazida pelos romanos, do pão, do vinho e do óleo se entrecruzaram com os hábitos alimentares dos bárbaros, da cerveja, da carne e das gorduras animais, o que gerou “um modelo inédito de produção e de consumo, em que a carne [...] estava ao lado do pão como ‘valor forte’ do sistema, numa dinâmica de recíproca

integração, ao mesmo tempo econômica e simbólica, que constitui um dos mais interessantes episódios da história da cultura alimentar” (MONTANARI, 2008, p. 185).

De modo a evidenciar as identidades por meio do processo gastronômico, destaca-se o trabalho de Isabel M. R. M. Drumond Braga (2010), que traça um perfil socioeconômico dos imigrantes brasileiros residentes em Portugal, que define a relação entre as regiões do Brasil e os pratos típicos na formação das identidades desses imigrantes, tanto em uma identidade nacional, através da preferência da combinação de arroz com feijão, seguido dos pratos tradicionais como a feijoada e o churrasco, quanto em pratos regionais, como o feijão tropeiro da região mineira, a moqueca do Espírito Santo e Bahia, o arroz carreteiro do Rio Grande do Sul, o arroz de pequi de Goiás, o baião de dois do Ceará, a carne de sol do nordeste, o cuscuz de São Paulo, entre outros.

Portanto, entende-se que as imigrações, as colonizações e a globalização são fenômenos que transferem identidades culturais gastronômicas de suas origens para novas culturas, onde a integração ao meio e a busca por manter as raízes e as tradições, criam hábitos alimentares novos e identitários.

A IMIGRAÇÃO ALEMÃ E A IDENTIDADE GASTRONÔMICA DO VALE DOS SINOS

Os imigrantes alemães chegaram ao Brasil e, especialmente, no Rio Grande do Sul no ano de 1824 por diversos motivos. Dentre eles está questão fundiária dos reinos alemães, além da industrialização e mecanização da produção na Europa que aumentou o número de desempregados nas áreas rurais.

Por outro lado, havia o interesse do governo brasileiro na ocupação e colonização das terras do extremo sul do país, principalmente em relação ao abastecimento de recursos materiais na forma de alimentos que os colonos poderiam proporcionar, pois praticavam uma produção mais diversificada que aquela existente na região (KÜHN, 2011).

Conforme Sandra Pesavento (1997), Woortmann (2013) e Senac (1999), os imigrantes alemães ocuparam, principalmente, as áreas ainda virgens, abrindo as chamadas “picadas”. No início do processo de estabelecimento, precisaram se adaptar ao cultivo de milho e grãos nativos. No entanto, em pouco tempo retomaram os padrões de sua terra natal, substituíram a farinha de milho pela de centeio, iniciaram o plantio de batatas, confeccionaram os chiqueiros para engorda de porcos e produção da linguiça, da banha e do *eisbein* – que é um prato típico feito do joelho de porco – em um processo de adaptação às inovações tecnológicas e modernas conseguiram manter as tradições culinárias.

Segundo Jean Roche (1969, p.637), “a alimentação dos imigrantes passou por uma transformação quase radical, e a de seus descendentes seguiu uma das mais interessantes evoluções”. O autor informa que as condições geográficas e econômicas obrigaram os imigrantes a alterarem sua alimentação de origem, pois seus principais itens, como o trigo, o centeio, a batata-inglesa, os legumes verdes e a carne de porco e seus derivados, além da cerveja e do vinho não existiam no Rio Grande do Sul em 1824. Dessa forma, os alemães “aprenderam a cultivar e a consumir o milho, a mandioca, a batata-doce, legumes locais como a abóbora e o chuchu, o feijão-preto, o arroz seco, e a utilizar o charque”. (Ibidem) Para o autor havia uma verdadeira “repulsa” pela alimentação local, mas a adaptação era uma questão de vida ou morte.

O autor segue dizendo que os imigrantes logo conseguiram, através da abundância das colheitas e criação de porcos e galinhas, consumir seus alimentos tradicionais, como a batata-inglesa, a couve, o pepino, a banha, a carne e frios. As frutas também faziam parte da dieta destes colonos, sendo que o uso da *schmier*⁸, mistura de batata-doce e frutas cozidas em calda, era bastante comum.

A exemplo dos costumes coloniais e das práticas alimentares dos descendentes de alemães, Renata Menasche e Leila C. Schmitz (2007), descrevem a adaptação aos alimentos da região, que eram diferentes aos da Alemanha, como feijão, o milho, o aipim, as frutas que não conheciam, o chimarrão e a cachaça. Tinham o hábito de levar a batata-doce, assada no forno, como lanche para os trabalhos do campo, e também pão, melado e um creme derivado do leite. A produção de porcos tinha objetivo principal de produção da banha, que era um importante produto de comercialização, mais valioso que a carne. Era usada também para conservação da carne de porco. Outros subprodutos desse processo eram as linguiças, e as carnes defumadas. Atualmente, em virtude da industrialização de outros óleos, o processo de produção de porcos mudou, deixando a banha de lado para priorizar a carne.

Outro produto muito comum entre os imigrantes era é a *schmier*, que é descrita por Telmo Müller (1981), um dos historiadores mais importantes da colonização alemã no Rio Grande do Sul. Segundo Müller, dentre as várias atividades da vida na colônia, a produção deste doce era considerada uma festa, principalmente para as crianças. “Estes dias alteravam o ritmo das coisas. Até se levantava mais cedo sob o pretexto de que [...] hoje há muito o que fazer. Até a escola ficava para outro dia...” (MÜLLER, 1981, p. 33).

⁸ “*Schimier*, também uma construção vocabular regional, oriunda do verbo *schimieren* (lambuzar, espalhar)” (MENASCHE e SCHMITZ, 2007, p. 84).

O autor descreve o “ritual da *Schmier*” que “começava com a montagem dos tijolos, em tripé, para receber o tacho. A lenha em grandes pedaços para render mais era buscada no monte ao lado do galpão ou da cocheira” (MÜLLER, 1981, p.33). A limpeza do tacho, recipiente no qual era cozido o doce, era uma tarefa delegada normalmente às mães ou às filhas, pois requeria muito cuidado, visto que seu longo desuso criava uma película venenosa que deveria ser completamente retirada. O autor segue com sua descrição da produção do alimento:

Punha-se água no tacho e com um chumaço de palha de milho esfregava-se o esmo, usando areia à guisa de saponáceo. Na segunda parte da operação, usava-se um limão e esfregava-se intensamente por todo o tacho para tirar os últimos vestígios da sujeira. Uma boa enxaguada mostrava o tacho brilhante e em condições de receber os ingredientes da *schmier* que já estavam sendo preparados, concomitantemente, por outra pessoa na cozinha ou área dos fundos da casa. Esses ingredientes eram vários, mas usados isoladamente sem mistura. A mistura ocorria com as frutas (MÜLLER, 1981, p.33).

Müller (1981) exemplifica como a *schmier* de melancia, que era cortada aos pedaços, sem sementes e casca e passada no moedor de carne; esta pasta ia para o tacho, que já estava quente, e tinha que ser mexida constantemente a partir do momento em que começava a ferver. Quando a massa estava com uma cor mais escura era acrescentado o açúcar e, quando ao mexer, aparecia o fundo do tacho era sinal que estava chegando no ponto. “Retirado do fogo e posto no chão, longe do fogo, ainda era preciso mexer muito até que o tacho esfriasse. A operação seguinte era passar a *schmier* para as latas onde ficaria guardada” (Ibidem, p.34).

Para Emilio Willems (1980), a acomodação dos imigrantes transcende o uso de indumentária e do idioma local, o fato de assimilar esses aspectos não faz o imigrante perder sua identidade. Outro aspecto é o valor simbólico e sentimental que têm com os alimentos de suas origens, trazendo-os a preços elevados. E, ainda, o fato de não comerem feijão e banana, por associarem a classes sociais inferiores.

Roche (1969, p.638) salienta que as trocas culturais entre teutos e luso-brasileiros foram relevantes “desde fins do século XIX, manifestou-se nas colônias um fenômeno interessante: toda festa oficial permite um churrasco [...]. É prova da adoção, por parte dos colonos, de um prato essencialmente gaúcho; parece aliás, que essa adoção está ligada [...] a uma preocupação das conveniências, a um desejo de imitar o grupo socialmente considerado superior.

Mary Ashton e Ana Muller (2013) corroboram com as ideias de Roche dizendo que as formas de preparos dos alimentos têm seus significados relacionados à história cultural de um povo, que transcendem as necessidades biológicas e perpassam a conotação do prazer e da

satisfação. Nesse contexto, as festas dos descendentes alemães enfatizam seus hábitos alimentares no intuito de preservar suas identidades, seu patrimônio imaterial, através da gastronomia. Elas salientam o que diz Willems (1980), que a alimentação desperta fragmentos da memória, através dos sabores, dos odores, e dos modos de preparar e de comer. Destacam-se, dentre essas comidas, as cucas, as roscas de polvilho, as geleias de frutas em pasta conhecidas como *schimier*, os embutidos de porco, como a salsicha e o presunto, que fazem parte do cotidiano dos germano-descendentes. Para Seyferth (1990 *apud* ASHTON e MULLER, 2013), a cidade de Novo Hamburgo, que fica na região do Vale dos Sinos, é o berço dessa culinária.

Conforme Daniel Bonho (2015), a região do Vale dos Sinos, tem como *ethos* alimentar a cultura alemã, que está representada pelos ingredientes de uso cotidiano na Alemanha e que já foram citados, como a carne suína, para a produção dos embutidos que podem ser defumados ou não, a batata e o repolho, bem como o hábito de cultivar e aproveitar tudo que a terra provém.

Também são responsáveis pelo desenvolvimento das conservas salgadas de pepinos, cebolas, rabanetes, que são comidos em natura, e das *schimier*, com o propósito de prolongar a vida útil dos alimentos. Outro produto bastante característico da colonização alemã é a cuca, uma espécie de pão doce que aproveita o açúcar da cana e as frutas, que são abundantes na região.

Essa cozinha que emerge no novo território foi capaz de conjugar a sua herança em novos e diversificados elementos, tornando interessante pensar em novos saberes e sabores.⁹

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Mediante essas exposições, percebe-se uma linha tênue entre a natureza humana e a cultura, no contexto da alimentação. É evidente que alimentar-se é uma necessidade básica e biológica de sobrevivência do homem e comum a todos os seres humanos, de todas as culturas. No entanto, as formas que cada sociedade adquire para resolver essa necessidade diferem por diversas razões. Os hábitos alimentares dependem da situação econômica, das condições de disposição, de logística e do armazenamento (preservação) dos alimentos, dos modos de preparo, dos preceitos religiosos que são aspectos influenciados histórica e culturalmente.

⁹ A expressão saberes e sabores da colônia foi inspirada no título do livro de: MENASCHE, Renata. **Saberes e Sabores da Colônia: alimentação e cultura como abordagem para o estudo rural**. Porto Alegre: Editora UFRGS, 2015.

Outro aspecto relevante é considerar a influência de diversas culturas autóctones ou exteriores, advindas dos processos de colonização e de globalização, que moldaram e criaram novos hábitos e novas formas de expressar a cultura gastronômica de determinadas regiões.

Temos que levar em consideração que essas metamorfoses culturais habitam um universo onde as facilidades logísticas de acesso a temperos, alimentos, utensílios, receitas e processos gastronômicos internacionais possibilitam o chamado “supermercado cultural”, e tem o poder de transformar e disseminar os costumes alimentares em ações híbridas, como a alimentação oriental, em especial a japonesa, que já é bastante comum no mundo ocidental.

Entende-se que os estudos das origens dos hábitos gastronômicos de uma sociedade podem contribuir para compreensão de sua identidade e, por meio dos sabores, dos aromas e dos modos de preparo, bem como suas preferências por determinados alimentos, servem de apoio para preservação da memória das culturas mais remotas. E, ainda, compreender as influências de novos povos que migraram, colonizaram - ou até mesmo por inspirações midiáticas globalizadas - desenvolveram novos métodos de produção em toda a cadeia de geração de alimento.

A identidade gastronômica alemã transcende as fronteiras das colônias rurais e de interior, fixando-se nos hábitos alimentares e culturais dos centros urbanos e modernos. Explorar esses temas e compreender como estes pequenos territórios dialogam com movimentos de migração em massa da humanidade e de sua cultura, são contribuições que nos permitem refletir sobre a trajetória dos homens sobre a terra.

O que tem a ver a *schmier* dos colonos de origem alemã no extremo sul do Brasil com a revolução industrial? Ou qual o resultado do contato da cultura de aldeões do interior de reinos germânicos com produtos de origem indígena em um país tropical?

A riqueza das escolas culinárias e dos ingredientes, transcende o espaço da cozinha e chegam a toda a sociedade e, graças aos processos migratórios e a adição de novos conhecimentos, tornam essa jornada mais deliciosamente interessante.

REFERÊNCIAS

ASHTON, M. S. G.; MULLER, A. C. A Presença da Gastronomia Alemã na Hotelaria de Novo Hamburgo, RS. **Revista Rosa dos Ventos**, 5(2), p. 319-332, abril-jun, 2013.

BONHO, D. V. **Identidade gastronômica de descendentes de alemães da cidade de Sapiranga/RS**. 2015. 74 f. Dissertação (Mestrado em Diversidade Cultural e Inclusão Social) - Feevale, Novo Hamburgo-RS, 2015.

BRAGA, I. M. R. M. D. Brasileiros em Portugal: transmissões, recepções e transformações alimentares. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, RS, ano 16, n.33, p. 197-224, jan./jun. 2010.

KÜHN, F. **Breve História do Rio Grande do Sul**. 4.ed. Porto Alegre: Leitura XXI, 2011.

LARAIA, R. **Cultura, um conceito antropológico**. Rio de Janeiro, RJ: Zahar, 2001.

LÉVI-STRAUSS, C. O triângulo culinário. In: **Lévi-Strauss, L'Arc Documentos**. São Paulo, SP: Documentos, 1968.

_____. Natureza e Cultura. In: **As estruturas elementares do parentesco**. Petrópolis, RJ: Vozes, 1982.

MALINOWSKI, B. **Uma Teoria científica da cultura**. 3 ed. Rio de Janeiro, RJ: Jorge Zahar, 1970.

MENASCHE, R.; SCHMITZ, L. C. Agricultores de origem alemã, trabalho e vida: saberes e práticas em mudança em uma comunidade rural. In: BEROLDT, Leonardo; [et al.]. **A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari**. 1. ed. Porto Alegre, RS: UFRGS, 2007.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo, SP: SENAC São Paulo, 2008.

MÜLLER, T. L. **Colônia Alemã – Imagens do Passado**. Porto Alegre: EST, 1981.

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

POULAIN, J. P.; PROENÇA, R. P. C. Espaço Social Alimentar: Auxiliando na compreensão dos modelos alimentares. **Nutrição em Pauta**, São Paulo, SP, v.12, n.68, p. 7-12, set./out. 2004.

ROCHE, J. **A colonização alemã e o Rio Grande do Sul**. Vol.2.Porto Alegre: Globo, 1969.

SANTOS, José Luís dos. **O que é cultura**. São Paulo, SP: Brasiliense, 1987.

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

WOORTMANN, E. F. A comida como linguagem. **Habitus**, Goiania, GO, v.11, n.1, p. 5-17, jan./jun. 2013.

SENAC. **Do Pampa à serra: os sabores da terra gaúcha**. Rio de Janeiro, RJ: SENAC Nacional, c1999.

WILLEMS, E. **A aculturação dos alemães no Brasil: Estudo antropológico dos imigrantes alemães e seus descendentes no Brasil**. 2. ed. São Paulo: Nacional, 1980.