

‘Comida de alma’: lembranças, reivindicações e sensibilidades na região rural de Joinville/SC - Josiély Koerich e Janine Gomes da Silva

‘Comida de alma’: lembranças, reivindicações e sensibilidades na região rural de Joinville/SC

Josiély Koerich*
josielykoerich@hotmail.com
Universidade Federal de Santa Catarina

Janine Gomes da Silva*
janine.gomesdasilva@gmail.com
Universidade Federal de Santa Catarina

RESUMO: Este artigo é resultado da pesquisa realizada nas Estradas Rurais da cidade de Joinville, localizada no nordeste catarinense. Seu objetivo é abordar as sensibilidades (afeto, gostos, etc.) que permeiam a memória gustativa do comer e do cozinhar das mulheres desta região. A partir das entrevistas realizadas e reportagens dos jornais ‘Notícias do Dia’ e ‘A Notícia’ que circulam na cidade, procuramos também perceber se nas narrativas destas mulheres, os alimentos e/ou as práticas alimentares são usadas para reivindicar direitos, lugares e espaços na sociedade contemporânea.

Palavras-chave: Joinville; Sensibilidades; Memórias Femininas; Gênero

ABSTRACT: This article is resulted of a research undertaken in the Estradas Rurais of Joinville, a city located in northeast Santa of Catarina. It aim is to discuss the sensitivities (affections, tastes, etc.) that permeates the gustative memory of eat and cook of the women in this region. From the interviews and newspaper reports from 'Notícias do Dia' and 'A Notícia' which circulate in the city, we also aim to realize if in the narratives of these women, the food and/or the alimentary practices are used to claim rights, places and spaces in contemporary society.

Key-words: Joinville; Sensibilities; Women' Memories; Gender

Joinville, colonizada no século XIX, inicialmente por imigrantes alemães, suíços e noruegueses¹, deixou de ser, com o decorrer do tempo, uma cidade pacata, para se configurar

*Graduanda do Curso de História da Universidade Federal de Santa Catarina. Este texto é resultante de minha pesquisa enquanto bolsista PIBIC/CNPq para o projeto ‘Memórias femininas, identidades e patrimônio alimentar: histórias sobre a região de Joinville/SC’. Coordenado pela professora Janine Gomes da Silva, este projeto está vinculado ao Laboratório de Estudos de Gênero e História (LEGH) e ao Laboratório de Memória, Acervos e Patrimônio (LAMAP).

* Professora Doutora do Departamento de História da Universidade Federal de Santa Catarina, coordenadora do projeto ‘Memórias femininas, identidades e patrimônio alimentar: histórias sobre a região de Joinville/SC’, financiado pelo CNPq.



‘Comida de alma’: lembranças, reivindicações e sensibilidades na região rural de Joinville/SC - Josiély Koerich e Janine Gomes da Silva

na contemporaneidade no município mais populoso do estado de Santa Catarina. Crescimento que ocorreu principalmente na segunda metade do século XX, com o expressivo desenvolvimento industrial e a conseqüente vinda de amplo número de migrantes que acarretou uma maior diversificação étnica e cultural no município.

Diversificação que vem favorecendo aos variados grupos étnicos da região a utilizar-se de sua culinária ‘típica’ para reivindicar direitos, espaços e lugares na sociedade contemporânea. Perceber de que maneira isso vem ocorrendo e quais são estas reivindicações é o objetivo deste artigo. Para isso, serão utilizadas entrevistas realizadas nas Estradas Rurais deste município, assim como notícias veiculadas nos jornais ‘A Notícia’ e ‘Notícias do Dia’, de circulação na cidade, procurando perceber também como as mulheres desta região, na qual a cultura italiana e especialmente alemã possui maior proeminência, recordam-se do comer e do cozinhar.

Neste sentido, as lembranças dos entrevistados/as serão aqui referenciadas como um lugar de onde se podem conhecer as sensibilidades, onde:

[...] o efêmero, o insignificante revestem-se agora de singular importância: o irrisório, ‘invisível’, o não-visto, assim como a maneira de não compreender, desconhecer ou mesmo apagar certos aspectos do passado, paixões esquecidas, afetos desaparecidos, ambientes sonoros.²

Como metodologia para este trabalho, utilizaremos a História Oral, que tem se mostrado um relevante recurso para as pesquisas de variados campos acadêmicos. Consistindo em entrevistas, esta, conforme Amado e Ferreira é “[...] capaz apenas de suscitar, jamais de solucionar questões; formula as perguntas, porém não pode oferecer respostas.”³

Para Alessandro Portelli, “recordar e contar já é interpretar”⁴. Os diferentes sujeitos, ao relatarem suas experiências, constroem e atribuem sentido a própria existência⁵. Neste sentido, é necessário ter alguns cuidados ao utilizar as fontes orais, não considerando as

¹GUEDES, Sandra P.L. de Camargo (Org). *Histórias de (I) migrantes: o cotidiano de uma cidade*. Joinville: UNIVILLE, 2005, p. 16.

²LANGUE, Frédérique. Introdução: O sussurro do tempo: ensaios sobre uma história cruzada das sensibilidades Brasil-França. In: ERTZOGUE, Marina H.; PARENTE, Temis Gomes. *História e sensibilidade*. Brasília: Paralelo 15, 2006, p.27.

³ AMADO, Janaína; FERREIRA, Marieta de Moraes (orgs.). *Usos e abusos da história oral*. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1998, p. XVI.

⁴ PORTELLI, Alessandro. A filosofia e os fatos: narração, interpretação e significado nas memórias e nas fontes orais. In: *Tempo*, Rio de Janeiro, v. 1, n. 2, p. 59-72, 1996, p. 2.

⁵ Idem.



‘Comida de alma’: lembranças, reivindicações e sensibilidades na região rural de Joinville/SC - Josiély Koerich e Janine Gomes da Silva

declarações como verdade absoluta, pois o sujeito que faz a narrativa é carregado de subjetividades⁶, trazendo na memória, em muitos casos, apenas o que é interessante ou relevante para si.

Neste artigo, o uso da História Oral, assim como das reportagens de jornais, vem possibilitar um olhar sobre as relações de gênero presentes nas histórias das Estradas Rurais joinvilenses, além de propiciar conhecer algumas das reivindicações e das sensibilidades que permeiam as lembranças culinárias de seus moradores e moradoras.

Alimentação, gênero e sensibilidades: lembranças do comer e do cozinhar...

A alimentação é uma das práticas mais essenciais e remotas da história da humanidade. Contudo, ela é muito mais que um ato biológico, pois “[...] o homem é cerimonioso no comer. Tem em relação ao alimento uma atitude complexa. Não come somente para saciar a fome. Para ele, o alimento se reveste também de valor simbólico e, eventualmente, se transforma em objeto ritual”.⁷ Carlos Roberto Antunes dos Santos afirma que:

Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais como espelho de uma época e que marcaram uma época. Neste sentido, o que se come é tão importante quanto, quando se come, onde se come, como se come e com quem se come.⁸

A culinária, deste modo, está relacionada aos laços sociais, pois evoca lembranças, emoções e sentimentos que nos remetem às memórias do passado e dos indivíduos com quem nos relacionamos⁹, constituindo uma ‘comida de alma’, que segundo Nina Horta seria:

⁶SALVATICI, Silvia. Memórias de gênero: reflexões sobre história oral de mulheres. In: *História Oral: Revista da Associação Brasileira de História Oral*. São Paulo, vol.8, n. 1, jan./jun. 2005, p.33.

⁷FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet: uma história da Gastronomia*. São Paulo: Editora SENAC, 2001, p. 26.

⁸SANTOS, C. R. A. dos. A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. In: *História: Questões & Debates*, Curitiba, Editora UFPR, n. 42, 2005, p. 12.

⁹ASSUNÇÃO, Viviane Kraieski de. Comida de mãe: notas sobre alimentação, família e gênero. In: *Caderno Espaço Feminino*, v. 19, n. 01, jan./jul. 2008, p. 235.



‘Comida de alma’: lembranças, reivindicações e sensibilidades na região rural de Joinville/SC - Josiély Koerich e Janine Gomes da Silva

[...] aquela que consola, que escorre garganta abaixo quase sem precisar ser mastigada, na hora da dor, de depressão, de tristeza pequena. [...] Dá segurança, enche o estômago, conforta a alma, lembra a infância e o costume. É a canja de mãe judia, panacéia sagrada a resolver os problemas de náusea existencial. [...] Comida de alma tem de ser neutra. [...] A temperatura deve estar entre ambiente e morna. [...] Tudo tem de ser especial na comida de alma. [...] A comida, de preferência, deve ser bebida aos goles ou tomada de colher. [...] de se comer com lágrimas nos olhos [...] detonadora de lembranças.¹⁰

São destas comidas, permeadas pelo ato de comer e cozinhar e marcadas por recordações que se propõe tratar. Para isso, foram utilizadas entrevistas realizadas na região rural de Joinville, por intermédio da História Oral, que conforme Verena Alberti “[...] permite o registro de testemunhos e o acesso a ‘histórias dentro da história’ ampliando as possibilidades de interpretação do passado.”¹¹

E é neste sentido, que explorar por meio das fontes orais o cotidiano das Estradas Rurais, ligado notadamente a preparação e a degustação de comidas, é uma forma de dar voz e vez a algumas das histórias que compõem a Joinville atual. Não mais somente a biografia dos grandes vultos, mas as “[...] experiências pessoais de uma gente cujo destino sempre foi considerado à margem da história”,¹² para que “[...] possam ser surpreendidos os sentimentos, as sensações, as emoções, os valores”¹³. Ou seja, as sensibilidades, as quais “[...] se exprimem em atos, em ritos, em palavras e imagens, em objetos da vida material, em materialidades do espaço construído.”¹⁴ Para Pesavento:

As sensibilidades corresponderiam a este núcleo primário de percepção e tradução da experiência humana no mundo. O conhecimento sensível opera como uma forma de apreensão do mundo que brota não do racional ou das elucubrações mentais elaboradas, mas dos sentidos, que vêm do íntimo de cada indivíduo. As sensibilidades competem essa espécie de assalto ao mundo cognitivo, pois lidam com as sensações, com o emocional, com a subjetividade.¹⁵

¹⁰HORTA apud DEMETERCO, Solange Menezes da Silva. *Doces lembranças: cadernos de receitas e comensalidade* (Curitiba 1900-1950). 1998. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 1998, p.108

¹¹ ALBERTI, Verena. Histórias dentro da História. In: PINSKY, Carla Bassanezi. (Org.). *Fontes históricas*. São Paulo: Contexto, 2005, p. 155.

¹²ERTZOGUE, Marina H.; PARENTE, Temis Gomes. *História e sensibilidade*. Brasília: Paralelo 15, 2006, p.19.

¹³PESAVENTO, Sandra. *História e História Cultural*. Belo Horizonte: Autentica, 2003, p. 56.

¹⁴Idem, p. 58.

¹⁵ Idem, p.56.



‘Comida de alma’: lembranças, reivindicações e sensibilidades na região rural de Joinville/SC - Josiély Koerich e Janine Gomes da Silva

Em suas narrativas sobre a culinária, as/os entrevistadas/os vão revelando suas sensibilidades ao relatar os momentos de prazer, partilha e solidariedade, seus gostos e de seus familiares, geralmente passados no aconchego da cozinha, que é o lugar onde:

[...] prevalece a arte de elaborar os alimentos e de lhes dar sabor e sentido. Nela, há a intimidade familiar, os investimentos afetivos, simbólicos, estéticos e econômicos. Em seu interior, desponta as relações de gênero, de geração, a distribuição das atividades que traduzem uma relação de mundo, um espaço rico em relações sociais, fazendo com que a mesa se constitua, efetivamente, num ritual de comensalidade. A cozinha é, portanto, um espelho da sociedade, um microcosmo da sociedade, é a sua imagem.¹⁶

Em Joinville, Dionísio Trapp, morador da região rural, comenta, por exemplo, sobre as comidas saborosas preparadas na cozinha materna e que ainda permanecem vivas em suas lembranças:

[...] eu gostava sempre da cuca de queijo, não é? Isso a minha mãe fazia. Mas ela fazia outras coisas que não lembro mais. Um prato que eu sempre... [...] Ela fazia pão na segunda-feira, ela fazia sete ou oito pães, não é? Então isso tinha que dar assim, quase assim para dois dias, eu acho que era. E ali se um, vamos supor, permanecesse a metade de um pão e aquilo estava um pouco seco, então aquilo era cortado em fatias, se botava dentro de uma bacia, é... Não sei. Uma xícara de trigo, batido dois ou três ovos, fazia assim lá: virava o pão dentro, botava dentro da frigideira e assava ele, não é? Mas era uma... Que até hoje eu peço para...¹⁷

Rememorados pelos/as entrevistados/as como deliciosos, prazerosos, alguns alimentos estão impregnados também de afetividades, sendo considerados indispensáveis ou mesmo vitais para algumas pessoas, como é possível apreender na fala de Mailinda Witt: “Por que nós, em casa, nós ninguém não passava sem mel. Se faltava melado, faltava tudo, não é? Quando estava quase no fim: - Ah, pai! Está faltando metade da vida. Daí o pai já sabia, não é?”¹⁸ Outros são lembrados pelo momento em que passaram a fazer parte do consumo cotidiano, como a polenta que diverte Ludemila Rosa: “Quando meu avô veio morar conosco, daí era todo dia polenta, polenta, polenta [...] [risos].”¹⁹

¹⁶SANTOS, C. R. A. dos. A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. In: *História: Questões & Debates*, Curitiba, Editora UFPR, n. 42, 2005, p.21.

¹⁷ TRAPP, Dionísio. *Entrevista concedida a Maria Elisa Horn Iwaya*. Joinville, 03 set. 2009.

¹⁸ WITT, Mailinda; WITT, Paulo. *Entrevista concedida a Valéria König Esteves e a Maria Elisa Horn Iwaya*. Joinville, 04 nov. 2008.

¹⁹ ROSA, Ludemila Aparecida da. *Entrevista concedida a Karina Züge*. Joinville, 25 ago. 2010.



‘Comida de alma’: lembranças, reivindicações e sensibilidades na região rural de Joinville/SC - Josiély Koerich e Janine Gomes da Silva

Conforme Santos “as dádivas sob a forma de comida, sempre tiveram um papel importante nas sociedades tradicionais para estabelecer e/ou reforçar os laços de solidariedade no conjunto da comunidade”.²⁰ Tal proposição é perceptível nos discursos de alguns/mas entrevistados/as, como de Dionísio Trapp, que se recorda de pratos com sabores peculiares elaborados na lentição do fogão à lenha e cuja preparação envolvia momentos de solidariedade familiar:

Eu lembro ainda hoje num forno a lenha que ficava até fora da casa, meu pai morava ali ao lado lá, não é, e minha mãe, aos sábados à tarde eu tinha que ir junto com ela, buscarmos lenha e picarmos a lenha, por que ela já estava com o pato temperado, não é, e para que ela assasse domingo só precisava requentar um pouco, não é, no repolho roxo. Era o prato de domingo era isso.²¹

Algumas narrativas revelam ainda os gostos de pessoas que vieram morar na região em virtude de apreciarem o local para a moradia ou mesmo pelo casamento. Anésia Janing, por exemplo, rememora a ‘sopa preta’²² que conheceu na localidade, e que para ela, “[...] é muito gostosa”²³.

O gosto alimentar não é, exclusivamente, determinado pelos valores nutricionais, biológicos,²⁴ ele é também segundo Franco “[...] moldado culturalmente e socialmente controlado,”²⁵ onde cada cultura estabelece critérios e regras e na qual “[...] os alimentos habituais tornam-se objeto de predileção, os mais saboreados.”²⁶ Isto pode ser inferido em alguns discursos, como o de Osvaldo Klug, que afirma que: “Agora para mim não dá, melhor coisa que tem é cará, cará...”²⁷ Ou seja, o cará, tubérculo produzido na região, por ser de consumo diário, passa a ser considerado o ‘mais gostoso’.

Além da degustação, as entrevistas trazem também as recordações e as sensibilidades que permeiam a preparação das comidas, ou seja, os ‘modos de fazer’, que na maioria das

²⁰ SANTOS, C. R. A. dos. A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. In: *História: Questões & Debates*, Curitiba, Editora UFPR, n. 42, 2005, p.18.

²¹ TRAPP, D. *Entrevista citada*.

²² Também conhecida na região como Schwarzsauer, a sopa preta é preparada com sangue de pato.

²³ JANING, Anésia Erostides Feldmann. *Entrevista concedida a Maria Elisa Horn Iwaya e Karina Züge*. Joinville, 06 ago. 2010.

²⁴ SANTOS, C. R. A. dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. In: *História: Questões & Debates*, Curitiba, Editora UFPR, n. 54, jan./jun. 2011, p. 15. Disponível em: <<http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/historia/article/view/25760/17202>>. Acesso em: 08 abr. 2013.

²⁵ FRANCO, Arioaldo. *De caçador a gourmet: uma história da Gastronomia*. São Paulo: Editora SENAC, 2001, p.24.

²⁶ Idem, p.24.

²⁷ KLUG, Osvaldo. *Entrevista concedida a Daniela Pereira*. Joinville, 18 set. 2010.



‘Comida de alma’: lembranças, reivindicações e sensibilidades na região rural de Joinville/SC - Josiély Koerich e Janine Gomes da Silva

vezes resultam em quitutes saborosos, como é possível apreender em muitas das falas, pois “o momento da criação culinária parece assumir um caráter de criação artística, mesmo que o cozinheiro não se dê conta”²⁸. Exemplo disso é o bolo de aipim de Anelore Artmann, que conforme ela, ‘fica muito bom’, ‘muito gostoso’ e que a família sempre pede para ela fazer no dia-a-dia²⁹. Guloseimas muitas vezes também de fácil preparação, como o pão de trança com passas, descrito e preparado por Leane Rheinhmer, que ‘todo mundo adora’³⁰ e que ela, ao narrar à receita, vai delineando os detalhes de sua preparação:

Eu pego é... Seis copos de trigo, pego dois ovos, e duas colheres de manteiga, eu boto um pouquinho de sal, açúcar, uma xícara de açúcar, água, água quente. Amassa bem e deixa crescer por uma hora. Depois sova bem ele. Eu faço no cilindro, então sova bem, então quando tu vai fazer a trança depois, então coloca as passas dentro, não é? Da massa... [...] Só na passa, depois faz uma farofinha de cuca, não é, em cima: margarina, açúcar e farinha, e coloca por cima. Passa um ovo batido primeiro e passa... Ah, todo mundo adora lá em casa.³¹

Dicas, detalhes, gestos, consistências, tempo de preparação e miniestratégias impregnados nos ‘modos de fazer’ das/os entrevistadas/os e que garantem a elaboração de iguarias preparadas para satisfazer e dar prazer aos familiares. Manjares que também permitem “[...] ingressar no universo criativo da culinária, bem como sentir o gosto e o sentimento que daí emana”³².

Carin Dumke, por exemplo, ressalta que: “Lá em casa a única coisa que meu pai gosta mesmo, que tem que ter todo dia, é arroz e macarrão! [...] Por que, se não tiver macarrão, ele não come.”³³ Chucrute, marreco recheado com repolho roxo, continua ela, “[...] só final de semana, não é? Mas em dia de semana não precisa nem colocar na mesa, que ele não come”³⁴ Outras narrativas igualmente destacam a indispensabilidade de determinados pratos. Na família de Renata Bloemer, o pato assado no forno “[...] sempre quando tem um aniversário,

²⁸ SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. In: *História: Questões & Debates*, Curitiba, Editora UFPR, n. 54, jan./jun., 2011, p. 112. Disponível em: <<http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/historia/article/view/25760/17202>>. Acesso em: 08 abr. 2013.

²⁹ ARTMANN, Anelore. *Entrevista concedida a Maria Elisa Horn Iwaya*. Joinville, 29 set. 2008.

³⁰ RHEINHEMER, Leane. *Entrevista concedida a Maria Elisa Horn Iwaya*. Joinville, 06 out.2008.

³¹ Idem.

³² SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. In: *História: Questões & Debates*, Curitiba, Editora UFPR, n. 54, jan./jun. 2011, p. 113. Disponível em: <<http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/historia/article/view/25760/17202>>. Acesso em: 08 abr. 2013.

³³ DUMKE, Carin. *Entrevista concedida a Maria Elisa Horn Iwaya*. Joinville, 20 out. 2008.

³⁴ Idem.



‘Comida de alma’: lembranças, reivindicações e sensibilidades na região rural de Joinville/SC - Josiély Koerich e Janine Gomes da Silva

alguma coisa, *sempre tem que ter, sabe?* [...] É para o almoço. [...] Não tem segredo”³⁵ (grifos das autoras).

Ou seja, comidas preparadas para ocasiões especiais, com o intuito de comemorar ou mesmo dividir com a família uma refeição agradável e saborosa, onde todos gostem e sintam-se acolhidos. Pratos esses que comumente são frutos de algumas experimentações. Pois é geralmente na cozinha, em meio a temperos, panelas e ao fogão que a alquimia dos diferentes ingredientes acontece, gerando invenções que muitas vezes eram realizadas entre mãe e filhas/os. Helga da Silva recorda que:

[...] a gente foi, não é, inventando, e então experimentando qual que é o gosto melhor, não é? [...] E foi montando as receitas e passando para os outros. [...] Um teste, não é? [...] Para ver se fica bom. Dá para até incrementar mais coisas, não é, para dar um sabor melhor. Mas, na verdade, muita coisa nem é bom, não é, por que então já tira o sabor do cará.³⁶

Em outras falas, a alegria e diversão na preparação de guloseimas, são também recordadas, como a de Lady Schimidt Bergmann:

a minha mãe também costumava fazer muito uma receita meio comum, só que pode servir de qualquer massa, mas ela fazia aquela ABC, e isso para nós é uma diversão, não é? Principalmente para criança, fazer bolachas das vogais sabe? Então ela fazia. Ela enrolava, assim, aquela massa, porque bolacha fica aquela massa pastosa, então ela fazia aquela... E fazia o A o B; aquilo era uma diversão para nós também, por que ela passava no açúcar cristal antes de assar; e aquilo era uma diversão, todo mundo queria comer o A, todo mundo queria comer o B. É bem interessante essa bolacha.³⁷

Preparação de manjares que trazem também às lembranças de Iracema Lopatuek à produção de bolachas caseiras de natal³⁸, repletas de afeto e carinho onde “[...] se reuniam, toda família, não é? Ainda, até agora, não é? A gente às vezes faz.”³⁹ Momentos como este compartilhados entre familiares e que se perpetuam, em alguns casos, até os dias atuais, com a

³⁵ ARAÚJO, Ana Maria Coutinho de; BLOEMER, Renata. *Entrevista concedida a Maria Elisa Horn Iwaya*. Joinville, 16 out. 2008.

³⁶ SILVA, Helga da. *Entrevista concedida a Daniela Pereira*. Joinville, 18 ago. 2010.

³⁷ BERGMANN, Lady Schimidt. *Entrevista concedida a Maria Elisa Horn Iwaya e Karina Züge*. Joinville, 06 ago. 2010.

³⁸ Bolachas de natal são biscoitos feitos de forma circular ou em formatos de temas natalinos, enfeitados com açúcar.

³⁹ LOPATUEK, Iracema Frigo. *Entrevista concedida a Maria Elisa Horn Iwaya*. Joinville, 30 out. 2008.



‘Comida de alma’: lembranças, reivindicações e sensibilidades na região rural de Joinville/SC - Josiély Koerich e Janine Gomes da Silva

transmissão de receitas de mãe para filha/o, o que vem auxiliando na ‘preservação’ de muitas delas.

Pois, em praticamente todas as narrativas são recordadas as mães como transmissoras do ato de cozinhar e geralmente suas as comidas pontuadas por laços afetivos. Neste sentido a comida, além de reforçar vínculos familiares, seja por meio do ‘comer ou estar junto’ ou pela transmissão dos saberes culinários, perpassa também por relações de gênero e geração.⁴⁰

Desta forma, potencializar um olhar sobre as memórias femininas da região rural de Joinville a partir da perspectiva de gênero, buscando observar as representações sobre o papel da mulher nos ‘modos de fazer’ se faz necessária, pois como afirma Woortmann, quando se constrói a refeição, o gênero é construído no plano das representações.⁴¹ Ana Maria Coutinho de Araújo, por exemplo, quando perguntada se ‘seus meninos’ faziam algumas receitas, comenta que: “Ah, alguns fogem. Que nem o meu mais velho até faz, não é, coisas, mas também deixa, não é, aquela pilha de louça para gente lavar, não é? Mais eles fazem as coisas, não é, assim. O que eles sabem, eles fazem.”⁴²

Fala que nos permite inferir sobre os espaços, afazeres e fronteiras tidos ‘como de homens’ e ‘como de mulheres’. Representações construídas cultural e socialmente, mas naturalizadas nas falas de algumas das entrevistadas como de Ivone Tank, que afirma que seus filhos não conhecem muito da culinária local, pois: “Eu acho que meus filhos não ligam muito para isso, porque é filho homem então não...”⁴³

Narrativas, lembranças que vão descortinando ao entrevistador além das relações de gênero, um pouco do cotidiano e das memórias femininas do meio rural joinvilense, a qual segundo Michelle Perrot é, “[...] voltada para a família e para o íntimo, aos quais elas estão de certas formas relegadas por convenção e posição.”⁴⁴

Reminiscências assim mais ligadas ao lar, à cozinha, em especial a elaboração de pratos, que segundo Esteves “[...] escondem histórias e lembranças que quando preparados

⁴⁰ Sobre a categoria gênero, compreendo como Scott, que este é “[...] um elemento constitutivo de relações sociais fundadas sobre as diferenças percebidas entre os sexos, e gênero um primeiro modo de dar significado as relações de poder”. SCOTT, Joan. Gênero: uma categoria útil de análise histórica. In: *Educação e realidade*, Porto Alegre, v. 16, n. 2, p. 5-22, jul./dez., 1990, p. 14.

⁴¹ WOORTMANN apud ASSUNÇÃO, Viviane Kraieski de. Comida de mãe: notas sobre alimentação, família e gênero. In: *Caderno Espaço Feminino*, v. 19, n. 01, jan./jul. 2008, p. 234.

⁴² ARAÚJO, A. M.; BLOEMER, R. *Entrevista citada*.

⁴³ TANK, Ivone. *Entrevista concedida a Lucas R. Soares Lopes*. Joinville, 11 ago. 2010.

⁴⁴ PERROT, Michelle. Práticas da memória feminina. In: *As mulheres ou os silêncios da história*. Bauru, SP: EDUSC, 2005, p. 39.



‘Comida de alma’: lembranças, reivindicações e sensibilidades na região rural de Joinville/SC - Josiély Koerich e Janine Gomes da Silva

formam um alimento com alma, permeados por recordações de quando essas mulheres eram crianças e observavam suas mães a prepará-los.”⁴⁵ Pois, muitas/os das/os entrevistadas/os na infância, ao permanecerem no aconchego da cozinha, viram e memorizaram gestos, texturas, consistências; seus sentidos guardaram as recordações dos sabores, dos odores e dos ruídos que hoje permeiam suas lembranças, seus gostos, e que nos propiciam perceber algumas das relações de gênero presentes no meio rural joinvilense.

Patrimônio Alimentar e identidade: reivindicando espaços, lugares e direitos

Joinville, nas últimas décadas vem recebendo migrantes de várias regiões do país devido a seu crescimento industrial, favorecendo assim uma maior diversificação étnico-cultural na cidade⁴⁶. Entretanto, mesmo em meio a tal diversidade, segundo Janine Gomes da Silva “[...] muitas vezes prefere valorizar a culinária ‘típica’ dos imigrantes alemães, como elemento significativo da ‘identidade’ da cidade⁴⁷. Valorização esta que é perceptível especialmente em sua região rural, onde em contraponto ao movimento de mundialização e industrialização, sua culinária vem enfeitando-se de ‘mil atrativos’⁴⁸.

Estes chamam a atenção para a presença nas Estradas Rurais de Joinville para os Grupos de Desenvolvimento da Mulher Rural (GDMR) e também para o Turismo Rural, vinculados à Fundação Municipal de Desenvolvimento Rural 25 de Julho. Reconhecimento, melhoria de vida da população local a partir de ações de geração de emprego e renda, e a valorização da cultura, a qual esta se tornou o próprio atrativo turístico, são alguns dos objetivos dos referidos programas desta fundação.

E é com o auxílio principalmente destes programas, que diferentes etnias, de modo especial a alemã e a italiana, vêm na atualidade procurando auferir espaços e dar visibilidade a seus grupos, notadamente por meio de sua culinária típica. Entre alguns destes espaços, merecem destaque as variadas festas que ocorrem nas Estradas Rurais, dentre elas a Festa da

⁴⁵ ESTEVES, Valéria König. *No caminho do sabor e da cultura: uma abordagem sobre a cozinha e o cotidiano da Estrada Bonita* (Pirabeiraba – Joinville/SC). 2010. Dissertação (Mestrado) - Universidade da Região de Joinville, Joinville, 2010, p. 71.

⁴⁶ SILVA, Janine Gomes da. Memória, Alimentação e Etnias. In: *História Unissinos*, v.15, n.3, set./dez., 2011, p. 391.

⁴⁷ Idem, p. 391.

⁴⁸ POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Tradução Rosana P. da Costa Proença, Carmem Sílvia Rial e Jaimir Conte. Florianópolis: UFSC, 2004, p. 33.



‘Comida de alma’: lembranças, reivindicações e sensibilidades na região rural de Joinville/SC - Josiély Koerich e Janine Gomes da Silva

Polenta, a Festa do Arroz e a Festa do Cará, que serão evidenciadas neste trabalho.

Realizada no bairro Vila Nova, a Festa do Arroz conta com grande número de agricultores descendentes de italianos que sobrevivem do plantio do arroz, sendo considerada já como uma festa tipicamente italiana.⁴⁹ No ano de 2013, o evento chegou a sua 17ª edição, onde “a expectativa era de superar a marca de público da edição anterior, quando cerca de três mil pessoas prestigiaram a festividade.”⁵⁰

Já a Festa da Polenta, realizada no mesmo bairro e também considerada ‘tipicamente’ italiana, no ano de 2013 em sua 19ª edição, pretendia reunir cerca de 800 pessoas.⁵¹ Evento este que conta com pratos “[...] como polenta recheada, polenta frita na chapa, omelete com queijo, galinha caipira, massas caseiras, queijos e verduras”⁵² e que tem sofrido inovações em sua receita, como no caso da introdução da polenta rosa⁵³ em seu cardápio. Para Nadir Zermionni, esta festa “É uma maneira de homenagear nossos pais de antigamente e celebrar a cultura italiana.”⁵⁴ Ressalta também que além de italianos, alguns alemães vão à festa prestar auxílio,⁵⁵ tendo, todavia, diferenças na polenta preparada por alemães e italianos:

Olha, os alemães dizem que... Tem italiano casado com alemão, diz que o alemão não sabe fazer polenta, eles fazem muita... [...] Assim são os alemães; também não sabem fazer polenta. [...] Não acerta o ponto. Aqui a gente acerta bem acertada. [risos] [...] E depois não come polenta, alemão e polaco, não comem.⁵⁶

⁴⁹SILVA, Janine Gomes da. ‘Pratos típicos’ como patrimônio cultural: as narrativas orais (re)elaborando antigas receitas. In: *História Oral*, v. 14, n. 1, jan./jun., 2011, p.58-59.

⁵⁰FUTLAMA se firma como uma das atrações da Festa do Arroz, em Joinville. *Notícias do Dia*, Joinville, 13 maio 2013. Disponível em: <<http://www.ndonline.com.br/joinville/noticias/70867-futlama-se-firmacomo-uma-das-atracoes-da-festa-do-arroz-em-joinville.html>>. Acesso em: 22 mar. 2014.

⁵¹DUAS festas movimentam zona rural de Joinville nesse fim de semana. *Notícias do Dia*, Joinville, 13 set. 2013. Disponível em: <<http://ndonline.com.br/joinville/noticias/103672-duas-festas-movimentam-zona-rural-de-joinville-neste-fim-de-semana.html>>. Acesso em: 22 mar. 2014.

⁵² 19ª FESTA da Polenta começa neste domingo no bairro Vila Nova em Joinville. *A Notícia*, Joinville, 12 set. 2013. Disponível em: <<http://anoticia.clicrbs.com.br/sc/geral/noticia/2013/09/19-festa-da-polenta-comeca-neste-domingo-no-bairro-vila-nova-em-joinville-4266429.html>>. Acesso em: 22 mar. 2014.

⁵³ A polenta é preparada com suco de beterraba para deixá-la com coloração rosada.

⁵⁴COMUNIDADES rurais atraem milhares de visitantes com festejos típicos em Joinville. *Notícias do Dia*, Joinville, 25 set. 2013. Disponível em: <<http://ndonline.com.br/joinville/noticias/104277-comunidades-rurais-atrairam-milhares-de-visitantes-festejos-tipicos-em-joinville.html>>. Acesso em: 22 mar. 2014.

⁵⁵ ZERMIONNE, Nadir Beninca. *Entrevista concedida a Tales Vicenzi*. Joinville, 14 set. 2010.

⁵⁶ Idem.



‘Comida de alma’: lembranças, reivindicações e sensibilidades na região rural de Joinville/SC - Josiély Koerich e Janine Gomes da Silva

Discurso que explicita os embates étnicos (polenta ‘é coisa de italiano’) e que permite perceber a presença de outros grupos étnicos⁵⁷ que também vêm na contemporaneidade procurando desfrutar dos benefícios que a culinária ‘típica’⁵⁸ associada às festas podem oferecer. Exemplo disto são os alemães que despontam com suas festas, como a do Cará, entre outras (do Pato, da Colheita, etc.).

Criada no início da década de 1990, na Estrada Mildau em Pirabeiraba, a Festa do Cará reúne os moradores do local para saborear os vários pratos feitos com este tubérculo. E, assim como outras festas, tem também realizado algumas inovações, com a introdução de novas receitas em seu cardápio gastronômico⁵⁹. Porém, como ressalta Margrit Hüttl: “A gente pode inovar, melhorar em alguns aspectos, algumas receitas, mas o tradicional, nas festas, é indispensável. Isso é uma coisa que tem que ser passado de geração para geração.”⁶⁰

Culinária, memória, tradição e inovação parecem andar juntas nas narrativas que falam sobre as festas da região rural, onde para muitas/os delas/es, estas atraem visitantes de várias regiões por manter ainda algumas das tradições dos antepassados. Neste sentido, são importantes as reflexões de Luce Giard ao afirmar que “os hábitos alimentares constituem um domínio em que a tradição e a inovação têm a mesma importância, em que o presente e o passado se entrelaçam para satisfazer a necessidade do momento, trazer a alegria de um instante e a convir às circunstâncias.”⁶¹ Ou seja, a tradição (ou até mesmo a inovação), vem sendo usada nesta região para atrair turistas e conseqüentemente benefícios econômicos e reconhecimento cultural. Tradição por nós entendida aqui como sendo:

Um conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras tácita ou abertamente aceitas; tais práticas, de natureza ritual ou simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica, automaticamente; uma continuidade em relação ao passado.

⁵⁷ Convém ressaltar que não somente os italianos vêm por meio de festas reivindicarem espaços, outros grupos também se fazem presentes, apesar desta pesquisa não abarcá-los.

⁵⁸ Ao referenciar a culinária como ‘típica’ não estou preocupada se esta é original de determinada região ou grupos étnicos; desta forma, a expressão ‘típica’ é utilizada aqui em conformidade aos discursos locais.

⁵⁹ Ver: SCHETZ, Dayanne; SILVA, Janine Gomes da. De mãe para filha: receitas “tradicionalistas” da região rural de Joinville-SC. SEMANA ACADÊMICA DE HISTÓRIA- Destrinchando quimeras: mitos, pensamentos e cosmogonias, 3, 2012, Florianópolis. *Anais...* Florianópolis, v.3, n. 1, 2012. Disponível em: <<http://www.anaissemanahistoriaudesc.com.br/p/edicoes-antiores-trabalhos-completos.html>>. Acesso em: 22 mar. 2014.

⁶⁰ HÜTTL, Margrit. *Entrevista concedida a Daniela Pereira*. Joinville, 16 set. 2010.

⁶¹ GIARD, Luce. Segunda Parte: Cozinhar. In: CERTEAU, M.; GIARD, L.; MAYOL, P.. *A invenção do cotidiano*: 2. morar, cozinhar. Tradução Ephraim Ferreira Alves e Lúcia E. Orth. Petrópolis: Vozes, 1996, p.212.



‘Comida de alma’: lembranças, reivindicações e sensibilidades na região rural de Joinville/SC - Josiély Koerich e Janine Gomes da Silva

Aliás, sempre que possível, tenta-se estabelecer continuidade com o passado histórico apropriado.⁶²

Estas tradições são mantidas por meio das gerações, como o marreco recheado, a polenta, os pratos preparados à base de cará ou de arroz, e muitos outros, que vêm sendo pontuados nos relatos como ‘comidas tradicionais’, ‘pratos típicos’ que se perpetuaram desde os tempos dos ‘imigrantes pioneiros’. Tais pratos, segundo os/as entrevistados/as, são uma tradição a ser preservada, cuja manutenção constitui-se em um dever de todos, seja os moradores da região rural ou órgãos públicos. Esta proposição pode ser entendida como uma patrimonialização do alimentar, que segundo Poulain:

[...] emerge num contexto de transformação das práticas alimentares vividas no modo da degradação e mais amplamente no risco da perda da identidade. A história da alimentação mostrou que cada vez que identidades locais são postas em perigo, a cozinha e as maneiras a mesa são os lugares privilegiados de resistência.⁶³

Ou seja, em meio à profusão de etnias que vem ocorrendo nas últimas décadas no meio urbano, na região rural da cidade, há uma tendência, observada nas entrevistas, dos/as descendentes dos diferentes imigrantes, em especial alemães, da valorização de sua culinária ‘tradicional’. Esta, cada vez mais vem sendo elencada como ‘típica’, mobilizando os diferentes grupos em utilizarem-na como representativa de sua cultura (seja alemã ou italiana), e de salvaguardar sua identidade. Destarte, a comida pode ser entendida como:

[...] uma categoria bastante relevante através da qual as sociedades constroem representações sobre si próprias, definindo sua identidade em relação a outras, das quais se diferenciam nos hábitos alimentares, que constituem elementos significativos para se pensar a identidade social de seus consumidores.⁶⁴

Identidade reivindicada pelos diferentes grupos étnicos da região rural de Joinville como uma, pois como assinala Stuart Hall, esta é construída “[...] no interior do jogo do poder

⁶²HOBBSAWM, Eric. Introdução: A Invenção das Tradições. In: HOBBSAWM, Eric; RANGER, Terence (orgs). *A invenção das tradições*. Tradução Celina Cardim Cavalcante. 2ª ed. São Paulo: Paz e Terra, 1997, p.9.

⁶³POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Tradução Rosana Pacheco da Costa Proença, Carmem Sílvia Rial e Jaimir Conte. Florianópolis: UFSC, 2004, p. 38.

⁶⁴ROMANELLI, Geraldo. O significado da alimentação na família: uma visão Antropológica. In: *Medicina*, Ribeirão Preto, v.39, n.3, p.2, 2006. Disponível em: <<http://www.revistas.usp.br/rmrp/article/view/388>>. Acesso em: 08 abr. 2013.



‘Comida de alma’: lembranças, reivindicações e sensibilidades na região rural de Joinville/SC - Josiély Koerich e Janine Gomes da Silva

e da exclusão”.⁶⁵ Onde, conforme assinala Silva “ ‘o que somos’ significa também dizer ‘o que não somos’. A identidade e a diferença se traduzem, assim, em declarações sobre quem pertence e sobre quem não pertence, sobre quem está incluído e quem está excluído.”⁶⁶ Assim, a culinária típica vem sendo “[...] operada como um forte referencial identitário, utilizado por um grupo como símbolo de uma identidade reivindicada para si.”⁶⁷

Afirmção e valorização de uma identidade que traduzem “[...] o desejo dos diferentes grupos sociais, assimetricamente situados, de garantir o acesso privilegiado aos bens sociais”.⁶⁸ De tal modo, além de espaços, lugares e deveres, os grupos étnicos (especialmente alemães) vem salientando a necessidade de terem alguns direitos garantidos, sobretudo através do turismo rural.

Porém este, em muitas das entrevistas realizadas, aparece com algumas controvérsias, pois, enquanto que para aqueles/as que tinham suas propriedades inseridas no programa do turismo e/ou envolvidos na realização das festas, esse vem sendo apresentado positivamente, com efeito direto em suas rendas, para os/as não diretamente vinculados ao programa, este não vêm acarretando muitos benefícios. Iracema Lopatuek, moradora da região do Quiriri, por exemplo, ressalta: “Quem tem bastante para investir, então eles fazem um recanto, mas o pobre que não tem, fica na mesma.”⁶⁹

Em seus relatos, é possível também perceber que está havendo uma inversão, como aponta Paulo Witt: “É, antigamente o colono vendia para a cidade, hoje a cidade vende para o colono”.⁷⁰ Em sua fala, vai ainda pontuando o trabalho árduo da roça, as dificuldades:

É isso que eu estava condenando uma coisa [...] às vezes o que faz o pescador [...] do colono? [...] O colono tem que derrubar primeiro o mato. [...]Para deixar secar, plantar depois... Até ele plantar, mais dois anos até colher. Já vai dando uns cinco anos ali. Ele não recebe nada. O pescador, quando ele está com preguiça, ele vai no mar, vai na canoa, ele vai pescar

⁶⁵HALL, Stuart. Quem precisa da identidade? In: SILVA, Tomaz Tadeu da (org). *Identidade e diferença*. Petrópolis: Vozes, 2000, p. 110-111.

⁶⁶SILVA, Tomaz Tadeu da. A produção social da identidade e da diferença. In: SILVA, Tomaz Tadeu da (org). *Identidade e diferença*. Petrópolis: Vozes, 2000, p. 82.

⁶⁷MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha a brasileira. In: *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, n. 33, p. 27, jan./jun., 2004. Disponível em: <<http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2217/1356>>. Acesso em: 02 abr.2013.

⁶⁸SILVA, Tomaz Tadeu da. A produção social da identidade e da diferença. In: SILVA, Tomaz Tadeu da (org). *Identidade e diferença*. Petrópolis: Vozes, 2000, p. 81.

⁶⁹LOPATUEK, I. F. *Entrevista citada*.

⁷⁰WITT, M.; WITT, P. *Entrevista citada*.



‘Comida de alma’: lembranças, reivindicações e sensibilidades na região rural de Joinville/SC - Josiély Koerich e Janine Gomes da Silva

um pouco e então come. [...] o governo paga um salário para ele, não é? [...] Então ali, a agricultura se acaba.⁷¹

Narrativa que além de mostrar os embates indenitários (alemão trabalhador *versus* luso-brasileiro preguiçoso), deixa também transparecer a necessidade de incentivo a agricultura e ao agricultor, presentes igualmente em outras falas/reivindicações, como de Renata Bloemer, que assegura:

Acho que, assim, se tivesse mais incentivo para a agricultura, talvez o pessoal ficava mais na agricultura também, não é? Que nem tem a minha filha, ela... A gente ajuda ela e tudo, mas ano que vem ela vai trabalhar em firma, por que não dá, não é? Às vezes, talvez, se tivesse um incentivo desse lado.. [...]o queijinho, não é, se fosse para vender aqui, daí tem que mudar tudo para fazer para poder vender. Então acho que nessas partes precisa bastante, não é? [...] É, se perde, não é? [...] E é por que isso que o pessoal não... Os jovens, assim, não tem mesmo vontade de ficar em casa, não é?⁷²

Para muitos/as, há do mesmo modo a necessidade de uma maior divulgação para as festas e da própria região rural. Suzana Bervaldt Vargas, por exemplo, salienta que: “O turismo rural precisa; não vou dizer melhorado, por que o que a gente tem não está ruim, só que aumentado, não é, divulgado mais e tudo”.⁷³

Conforme Rosinha Sommerfeld, algumas estradas parecem ficar mais isoladas e desta forma “[...] a gente às vezes espera por algo mais, e ainda não veio, entendeu? É realmente bem isso, a gente espera por algo mais. [...] Então eu acho que o fato de ser assim, também, um povo de tradição, de alemães, não é, eles avisam, assim, não é?”⁷⁴ Narrativa truncada, mas que sinaliza para a relação de ser alemão, ‘um povo de tradição’ e a necessidade de ‘algo mais’, que deixa a entrever como as identidades étnicas, utilizando-se de sua culinária ‘típica’, do ‘tempo dos imigrantes pioneiros’ vão pautando suas reivindicações na busca de direitos, espaços e lugares na sociedade contemporânea.

Comida ‘típica’ esta que nas narrativas remete a um tempo da infância, repleta de sabores, cheiros, emoções e sentimentos, impregnada de história e de significados, onde os entrevistados/as se reconhecem e se sentem vinculados. Uma culinária afetiva, tradicional,

⁷¹ Idem.

⁷² ARAÚJO, A.M.C.; BLOEMER, R. *Entrevista citada*.

⁷³ VARGAS, Suzana Bervaldt. *Entrevista concedida a Janine Gomes da Silva*. Joinville, 20 out. 2008.

⁷⁴ SOMMERFELD, Rosinha. *Entrevista concedida a Janine Gomes da Silva*. Joinville, 20 out. 2008.



‘Comida de alma’: lembranças, reivindicações e sensibilidades na região rural de Joinville/SC - Josiély Koerich e Janine Gomes da Silva

que ao ser preparada ou saboreada na atualidade, em meio às angústias ligadas ao crescimento e a vinda de outros migrantes para Joinville, vem sendo recordada, principalmente pelos descendentes de alemães e italianos, com saudade. Neste sentido, são importantes as reflexões de Durval Muniz Albuquerque Júnior ao afirmar que o saudosismo:

[...] parece emergir em momentos de grandes transformações históricas [...] Este discurso parece nascer como reação a momentos em que o tempo parece se acelerar, em que as mudanças históricas produzem a sensação mais perceptível da temporalidade, trazendo consigo a ruína de formas tradicionais de organização social, de valores, costumes, sociabilidades e sensibilidades. O saudosismo parece nascer da angústia diante da sucessão das novidades, como fruto da insegurança na presença de novas estruturas sociais que vem substituir a antiga ordem, destruindo os lugares e as hierarquias sociais já estabelecidas. O saudosismo parece ser uma reação dos grupos sociais que estão sendo afetados negativamente por essas transformações.⁷⁵

Assim, em meio ao saudosismo, os/as entrevistados/as recordam-se dos momentos da infância e principalmente da comida com nostalgia, como um tempo idílico, em que viviam sem consternações, “[...] ao abrigo de uma cultura culinária claramente identificada e identificante.”⁷⁶ Esta, ao ser preparada ou consumida na contemporaneidade serve de consolo, constituindo uma ‘comida de alma’, que citando Nina Horta “[...] escorre garganta abaixo quase sem precisar ser mastigada, na hora da dor, de depressão, de tristeza pequena. [...] Dá segurança, enche o estômago, conforta a alma, lembra a infância e o costume.”⁷⁷

Reminiscências apinhadas de sensibilidades, guardadas na memória com carinho, mas que como salienta Ecléa Bosi:

A memória não é sonho, é trabalho. Se assim é, deve-se duvidar da sobrevivência do passado, ‘tal como foi’, e que se daria no inconsciente de cada sujeito. A lembrança é uma imagem construída pelos materiais que estão, agora, à nossa disposição, no conjunto de representações que povoam nossa consciência atual. Por mais nítida que nos pareça à lembrança de um

⁷⁵ALBUQUERQUE JÚNIOR, Durval Muniz. As sombras do tempo: A saudade como maneira de viver e pensar o tempo e a história. In: ERTZOGUE, Marina H.; PARENTE, Temis Gomes. *História e sensibilidade*. Brasília: Paralelo 15, 2006, p. 119.

⁷⁶POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Tradução Rosana P. da Costa Proença, Carmem Sílvia Rial e Jaimir Conte. Florianópolis: UFSC, 2004; p34.

⁷⁷HORTA apud DEMETERCO, Solange Menezes da Silva. *Doces lembranças: cadernos de receitas e comensalidade (Curitiba 1900-1950)*. 1998. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 1998, p.108.



‘Comida de alma’: lembranças, reivindicações e sensibilidades na região rural de Joinville/SC - Josiély Koerich e Janine Gomes da Silva

fato antigo, ela não é a mesma imagem que experimentamos na infância, porque nós não somos os mesmos de então e porque nossa percepção alterou-se e, com ela, nossas idéias, nossos juízos de realidade e de valor. O simples fato de lembrar o passado, no presente, exclui a identidade entre as imagens de um e de outro, e propõe a sua diferença em termos de ponto de vista.⁷⁸

Ou seja, os gostos, os afetos e os sentimentos que perpassam as narrativas não são as mesmas que eles/as tiveram quando do acontecimento do fato, pois “[...] a sensação pálida de agora é uma reminiscência da alegria de outrora. Esta sombra tem algo parecido com a alegria, tem o seu contorno: é uma evocação.”⁷⁹ Além disso, segundo Albuquerque, “por sermos seres de memória, por lembrarmos, mantemos com o tempo uma relação particular, uma relação não apenas racional, mas sensível, não apenas objetiva, mas subjetiva [...]”⁸⁰. Pois, “os homens aprendem a sentir e a pensar o mundo em razões e sentimentos”⁸¹ e desta forma “as sensibilidades remetem ao mundo do imaginário, da cultura e seu conjunto de significações construídas sobre o mundo.”⁸²

Lembranças e sensibilidades que permeiam o cotidiano nas cozinhas da região rural de Joinville, onde se preparam e se degustam quitutes saborosos, uma ‘comida de alma’, recheada de identidade étnica e de memórias de um tempo recordado com saudade. Cotidiano este marcado pelas reivindicações de direitos, espaços e lugares e pelas lembranças do comer e do cozinhar.

Considerações Finais

Com o presente trabalho pode-se perceber que é por intermédio principalmente da valorização de suas comidas ‘típicas’ que algumas pessoas da região rural de Joinville vêm tentando na atualidade expandir seus espaços e alçar novos lugares e alguns direitos para obtenção de benefícios relacionados ao turismo rural. Estas comidas, geralmente transmitidas de mãe para filha, revelam algumas das representações e das relações de gênero presentes nas

⁷⁸BOSI, Ecléa. *Memória e sociedade: lembranças de velhos*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995, p.55.

⁷⁹ Idem, p. 84.

⁸⁰ ALBUQUERQUE JÚNIOR, Durval Muniz. As sombras do tempo: A saudade como maneira de viver e pensar o tempo e a história. In: ERTZOGUE, Marina H.; PARENTE, Temis Gomes. *História e sensibilidade*. Brasília: Paralelo 15, 2006, p. 117.

⁸¹ PESAVENTO, Sandra. *História e História cultural*. Belo Horizonte: Autentica, 2003, p. 57.

⁸² Idem, p. 58.



‘Comida de alma’: lembranças, reivindicações e sensibilidades na região rural de Joinville/SC - Josiély Koerich e Janine Gomes da Silva

Estradas Rurais joinvilenses, especialmente as decorridas no espaço da cozinha, onde continuam sendo mulheres às responsáveis por levar a mesa familiar os pratos saborosos que permanecem nas lembranças de muitas pessoas da região.

Culinária esta ainda permeada por sensibilidades como alegria, afeto, gostos, entre outras, e que em meio às angústias ligadas ao crescimento da cidade de Joinville e a vinda de outros migrantes, vem sendo lembrada muitas vezes, principalmente pelos descendentes de alemães e italianos, com saudade, com nostalgia. Mas, que ao ser preparada ou consumida na atualidade, serve de consolo, constituindo uma ‘comida da alma’, repleta de sabores, cheiros, sentimentos e identidade, onde se reconhecem e se sentem vinculados.

Fontes:

ARAÚJO, Ana Maria Coutinho de; BLOEMER, Renata. *Entrevista concedida a Maria Elisa Horn Iwaya*. Joinville, 16 out. 2008.

ARTMANN, Anelore. *Entrevista concedida a Maria Elisa Horn Iwaya*. Joinville, 29 set. 2008.

BERGMANN, Lady Schimidt. *Entrevista concedida a Maria Elisa Horn Iwaya e Karina Züge*. Joinville, 06 ago. 2010.

DUMKE, Carin. *Entrevista concedida a Maria Elisa Horn Iwaya*. Joinville, 20 out. 2008.

HÜTTL, Margrit. *Entrevista concedida a Daniela Pereira*. Joinville, 16 set. 2010.

JANING, AnésiaErostidesFeldmann. *Entrevista concedida a Maria Elisa Horn Iwaya e Karina Züge*. Joinville, 06 ago. 2010.

KLUG, Osvaldo. *Entrevista concedida a Daniela Pereira*. Joinville, 18 set. 2010.

LOPATUEK, Iracema Frigo. *Entrevista concedida a Maria Elisa Horn Iwaya*. Joinville, 30 out. 2008.

RHEINHEMER, Leane. *Entrevista concedida a Maria Elisa Horn Iwaya*. Joinville, 06 out. 2008.

ROSA, Ludemila Aparecida da. *Entrevista concedida a Karina Züge*. Joinville, 25 ago. 2010.

SILVA, Helgada. *Entrevista concedida a Daniela Pereira*. Joinville, 18 ago. 2010.



‘Comida de alma’: lembranças, reivindicações e sensibilidades na região rural de Joinville/SC - Josiély Koerich e Janine Gomes da Silva

SOMMERFELD, Rosinha. *Entrevista concedida a Janine Gomes da Silva*. Joinville, 20 out. 2008.

TANK, Ivone. *Entrevista concedida a Lucas R. Soares Lopes*. Joinville, 11 ago. 2010.

TRAPP, Dionísio. *Entrevista concedida a Maria Elisa Horn Iwaya*. Joinville, 03 set. 2009.

VARGAS, Suzana Bervaladt. *Entrevista concedida a Janine Gomes da Silva*. Joinville, 20 out. 2008.

WITT, Mailinda; WITT, Paulo. *Entrevista concedida a Valéria KönigEsteves e a Maria Elisa Horn Iwaya*. Joinville, 04 nov. 2008.

ZERMIONNE, Nadir Beninca. *Entrevista concedida a Tales Vicenzi*. Joinville, 14 set. 2010.

Jornais

19ª FESTA da Polenta começa neste domingo no bairro Vila Nova em Joinville. A Notícia, Joinville, 12 set. 2013. Disponível em: < <http://anoticia.clicrbs.com.br/sc/geral/noticia/2013/09/19-festa-da-polenta-comeca-neste-domingo-no-bairro-vila-nova-em-joinville-4266429.html>>. Acesso em: 22 mar. 2014.

COMUNIDADES rurais atraem milhares de visitantes com festejos típicos em Joinville. Notícias do Dia, Joinville, 25 set. 2013. Disponível em: <<http://ndonline.com.br/joinville/noticias/104277-comunidades-rurais-atrairam-milhares-de-visitantes-festejos-tipicos-em-joinville.html>>. Acesso em: 22 mar. 2014.

DUAS festas movimentam zona rural de Joinville nesse fim de semana. Notícias do Dia, Joinville, 13 set. 2013. Disponível em: < <http://ndonline.com.br/joinville/noticias/103672-duas-festas-movimentam-zona-rural-de-joinville-neste-fim-de-semana.html>>. Acesso em: 22 mar. 2014.

FUTLAMA se firma como uma das atrações da Festa do Arroz, em Joinville. Notícias do Dia, Joinville, 13 maio 2013. Disponível em: < <http://www.ndonline.com.br/joinville/noticias/70867-futlama-se-firma-como-uma-das-atracoes-da-festa-do-arroz-em-joinville.html>>. Acesso em: 22 mar. 2014.

Referências bibliográficas:

AMADO, Janaína; FERREIRA, Marieta de Moraes (orgs.). *Usos e abusos da história oral*. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1998.

ALBERTI, Verena. Histórias dentro da História. In: PINSKY, Carla Bassanezi. (Org.). *Fontes históricas*. São Paulo: Contexto, 2005.

ALBUQUERQUE JÚNIOR, Durval Muniz. As sombras do tempo: A saudade como maneira de viver e pensar o tempo e a história. In: ERTZOGUE, Marina H.; PARENTE, Temis Gomes. *História e sensibilidade*. Brasília: Paralelo 15, 2006. p. 117-139.



‘Comida de alma’: lembranças, reivindicações e sensibilidades na região rural de Joinville/SC - Josiély Koerich e Janine Gomes da Silva

ASSUNÇÃO, Viviane Kraieski de. Comida de mãe: notas sobre alimentação, família e gênero. In: *Caderno Espaço Feminino*, v. 19, n. 01, p. 233-253, jan./jul., 2008.

BOSI, Ecléa. *Memória e sociedade: lembranças de velhos*. 4. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

DEMETERCO, Solange Menezes da Silva. *Doces lembranças: cadernos de receitas e comensalidade (Curitiba 1900-1950)*. 1998. 190 p. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 1998.

ERTZOGUE, Marina H.; PARENTE, Temis Gomes. *História e sensibilidade*. Brasília: Paralelo 15, 2006.

ESTEVES, Valéria König. *No caminho do sabor e da cultura: uma abordagem sobre a cozinha e o cotidiano da Estrada Bonita (Pirabeiraba – Joinville/SC)*. 2010. 123p. Dissertação (Mestrado) - Universidade da Região de Joinville, Joinville, 2010.

_____; SILVA, Janine Gomes da. Narrativas e memórias de uma área rural. In: *Revista Territórios e Fronteiras*, Florianópolis, v.4, n.1, p. 42-58, jan./jul. 2011.

FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet: uma história da Gastronomia*. São Paulo: Editora SENAC, 2001.

GIARD, Luce. Segunda Parte: Cozinhar. In: CERTEAU, M.; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A invenção do cotidiano: 2. morar, cozinhar*. Tradução Ephraim Ferreira Alves e Lúcia Endlich Orth. Petrópolis: Vozes, 1996.

GUEDES, Sandra P.L. de Camargo (Org). *Histórias de (I) migrantes: o cotidiano de uma cidade*. Joinville: UNIVILLE, 2005.

HALL, Stuart. Quem precisa da identidade? In: SILVA, Tomaz Tadeu da (org). *Identidade e diferença*. Petrópolis: Vozes, 2000.p. 103-133.

HOBSBAWM, Eric. Introdução: A Invenção das Tradições. In: HOBSBAWM, Eric; RANGER, Terence (orgs). *A invenção das tradições*. Tradução Celina Cardim Cavalcante. 2ª ed. São Paulo: Paz e Terra, 1997.p.9-23.

LANGUE, Frédérique. Introdução: O sussurro do tempo: ensaios sobre uma história cruzada das sensibilidades Brasil-França. In: ERTZOGUE, Marina H.; PARENTE, Temis Gomes. *História e sensibilidade*. Brasília: Paralelo 15, 2006. p. 21-32.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha a brasileira. In: *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, n. 33, p. 25-39, jan./jun., 2004. Disponível



‘Comida de alma’: lembranças, reivindicações e sensibilidades na região rural de Joinville/SC - Josiély Koerich e Janine Gomes da Silva

em:<<http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2217/1356> >. Acesso em: 02 abr.2013.

PERROT, Michelle. Práticas da memória feminina. In: *As mulheres ou os silêncios da história*. Bauru, SP: EDUSC, 2005.p.33-43.

PESAVENTO, Sandra Jatahy. *História e História Cultural*. Belo Horizonte: Autentica, 2005.

PORTELLI, Alessandro. A filosofia e os fatos: narração, interpretação e significado nas memórias e nas fontes orais. In: *Tempo*, Rio de Janeiro, v. 1, n. 2, p. 59-72, 1996.

POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Tradução Rosana Pacheco da Costa Proença, Carmem Sílvia Rial e Jaimir Conte. Florianópolis: UFSC, 2004.

ROMANNELI, Geraldo. O significado da alimentação na família: uma visão Antropológica. In: *Medicina*, Ribeirão Preto, v.39, n.3, p.333-339, 2006. Disponível em: <<http://www.revistas.usp.br/rmrp/article/view/388>>. Acesso em: 08 abr. 2013.

SALVATICI, Silvia. Memórias de gênero: reflexões sobre história oral de mulheres. In: *História Oral: Revista da Associação Brasileira de História Oral*. São Paulo, vol.8, n. 1, p.29-42, jan./jun. 2005.

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

_____. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. In: *História: Questões & Debates*, Curitiba, Editora UFPR, n. 54, p. 103-124, jan./jun., 2011. Disponível em: <<http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/historia/article/view/25760/17202>>. Acesso em: 08 abr. 2013.

SCHETZ, Dayanne; SILVA, Janine Gomes da. De mãe para filha: receitas “tradicionais” da região rural de Joinville-SC. In: SEMANA ACADÊMICA DE HISTÓRIA- Destrinchando quimeras: mitos, pensamentos e cosmogonias, 3, 2012, Florianópolis. *Anais...Florianópolis*, v.3, n. 1, 2012. Disponível em: < <http://www.anaissemanahistoriaudesc.com.br/p/edicoes-antiores-trabalhos-completos.html>>. Acesso em: 22 mar. 2014.

SCOTT, Joan. Gênero: uma categoria útil de análise histórica. In: *Educação e realidade*, Porto Alegre, v. 16, n. 2, p. 5-22, jul./dez., 1990.

SILVA, Janine Gomes da. Memória, Alimentação e Etnias. In: *História Unissinos*, v.15, n. 3, p. 390 – 397, set./dez., 2011.

_____. “Pratos típicos” como patrimônio cultural: as narrativas orais (re) elaborando antigas receitas. In: *História Oral*, v. 14, n. 1, p. 49-62, jan./jun., 2011.



‘Comida de alma’: lembranças, reivindicações e sensibilidades na região rural de Joinville/SC - Josiély Koerich e Janine Gomes da Silva

SILVA, Tomaz Tadeu da. A produção social da identidade e da diferença. In: SILVA, Tomaz Tadeu da (org). *Identidade e diferença*. Petrópolis: Vozes, 2000.p. 73-102.

Recebido em 15 de agosto de 2014

Aceito para publicação em 16 de agosto de 2014

