

História posta à mesa: o patrimônio cultural e alimentar das culturas teuto-brasileiras e luso-brasileiras em Santa Catarina

Adriano Luna de Oliveira Caetano¹
adrianolunaoliveira@gmail.com
Universidade Federal de Santa Catarina

Diego de Souza Limas¹
diegolimas86@gmail.com
Universidade Federal de Santa Catarina

Josiély Koerich¹
josielykoerich@hotmail.com
Universidade Federal de Santa Catarina

Mayara Cristina Capistrano¹
mayara_capistrano@hotmail.com
Universidade Federal de Santa Catarina

Resumo: Os séculos XVIII e XIX marcaram a história de Santa Catarina. Foi neste período que os primeiros imigrantes portugueses e alemães começaram a chegar ao sul do Brasil. A partir deste momento iniciou-se a construção de duas novas culturas, os teuto-brasileiros e os luso-brasileiros. Este artigo visa historicizar as novas práticas culturais aqui desenvolvidas, e focando no patrimônio alimentar, analisar como estas práticas serviram e servem para legitimar a identidade dessas novas culturas.

Palavras-chave: Alimentação; Patrimônio; Identidade; Santa Catarina

Abstract: The XVIII and XIX century have an great influence in Santa Catarina history. It was in this period that the first immigrants, Portuguese and German, begin to came to the south of Brazil. After that, o process of creation of two new cultures, teuto-brazilian and luso-brazilian. This article wants to historicize the new cultures that were developed here, focusing in the food heritage, analyzing how that practices use to serve and still serve to legitimate an identity in the news cultures.

Keywords: Fooding; Heritage; Identity; Santa Catarina

Introdução

Alimentar-se é uma das funções mais antigas da História da humanidade. Sem esta prática, o homem não existiria. A cozinha, a culinária e tudo mais relacionado à alimentação sofreu grandes alterações ao longo da História. Não iremos fazer aqui um panorama geral

¹ Acadêmicas/os do Curso de História da Universidade Federal de Santa Catarina.



muito detalhado da história da alimentação, mas sim, apontar alguns momentos extremamente importantes para esta História.

Existe hoje um grande interesse pela história da alimentação, fazendo com que a gastronomia deixe a cozinha e se torne objeto de estudo com a devida atenção de pesquisadores de diversas áreas do conhecimento. Nesse sentido, a questão da alimentação deve ser situada no centro das atenções dos historiadores para que seja possível criar reflexões sobre o desenvolvimento da sociedade a partir desta nova área de estudo.

As cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais são construções resultantes de uma ‘miscigenação cultural’, isto é, estas cozinhas e culinárias revelem sinais das trocas culturais. Hoje os estudos sobre a comida e a alimentação invadem as ciências humanas, a partir da premissa que a formação do gosto alimentar não se dá, exclusivamente, pelo seu aspecto nutricional e biológico.

O alimento compõe uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social. Os alimentos não são somente alimentos. Cozinhar não representa somente preparar o alimento, representa também uma forma de organização social, segundo o historiador Felipe Armesto:

O ato de cozinhar merece seu lugar como uma das grandes novidades revolucionárias da história não pela maneira como transforma a comida – há muitas maneiras de fazê-lo –, mas sim pelo modo como transformou a sociedade. [...] O ato de cozinhar não é apenas uma forma de preparar o alimento, mas também uma maneira de organizar a sociedade. [...] É mais criativo e constrói laços sociais do que o mero comer junto.²

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 gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais, isto é, o que se come é tão importante como quanto e quando se come, onde, como e com quem se come.

Foi com Fernand Braudel, influenciado de Lucien Febvre e Marc Bloch, através dos conceitos de cultura material, que a história da alimentação ganhou aspecto relevante no campo da historiografia. Braudel, sendo um dos grandes representantes da segunda geração da Escola Annales, trabalhou o conceito de cultura material abrangendo os aspectos mais imediatos da sobrevivência humana, como por exemplo, a comida, a habitação e o vestuário.³

Com o lançamento da obra *História: Novos Problemas, Novas Abordagens, Novos Objetos*, novos paradigmas surgiram na História. A obra organizada por Jacques Le Goff e

² ARMESTO, Felipe Fernandez. *Comida: uma história*. Rio de Janeiro: Record, 2010, p.24.

³ BRAUDEL, F. *Civilização Material, Econômica e Capitalismo*. Lisboa: Cosmos, 1970, p. 73.



Pierre Nora reivindicava para a Nova História⁴ “a coexistência de vários tipos de história igualmente válidos”⁵ e defendiam a multiplicidade dos objetos de estudos para a História. Através destes novos paradigmas, a Escola de Annales ‘sugeria’ que os estudos relacionados com a comida e a alimentação fossem levadas a sério pelos historiadores. A partir de então, historiadores como Jean Paul Aron e Jean Louis Flandrin focaram seus estudos e suas pesquisas na História da Alimentação.

Panorama da História da Alimentação

Antes de começarmos a explorar as práticas culturais, bem como o patrimônio alimentar das culturas açorianas e germânicas de Santa Catarina, é necessário fazermos algumas observações sobre a História da Alimentação.

A primeira delas está relacionada à domesticação e utilização do fogo. Pois, segundo Armesto, “somos genuinamente únicos na exploração do fogo”.⁶ Desta forma, refletir sobre o uso do fogo é relevante para esse artigo, pois, foi através deste que o homem desenvolveu o ato de cozinhar, e esta prática é uma exclusividade do homem, podendo “ser considerado um diferencial da espécie humana”.⁷ Ainda sobre a utilização do fogo, o historiador Luís da Câmara Cascudo afirma que: “O fogo não seria, exclusivamente, para o aquecimento, porque não havia necessidade absoluta dele. Mas afugentava as feras”.⁸

As maneiras de comer também sofreram alterações ao longo da História. Na Grécia antiga era comum fazer as refeições deitados, utilizando somente uma das mãos. Nas obras *A Odisséia e Ilíada*, Homero descreve alguns banquetes, e também nos cantos é perceptível esta forma de se alimentar:

O regresso de Odisseu ao Paço trouxe alegria ao reino de Ítaca. Penélope ordenou que as flâmulas imolassem alguns carneiros [...] fizeram um grande círculo em volta do repasto, onde, Odisseu arengou sobre o que passara nestes longos anos após a guerra de Tróia. Penélope, sem mais delongas, ordenou que todos se deitassem e comessem o banquete.⁹

⁴ A Nova História foi uma corrente historiográfica organizada pelos historiadores ligados à escola de Annales e propôs novas abordagens e novos métodos para se compreender, estudar e pesquisar a História.

⁵ LE GOFF, J; NORA, P. *Fazer história: novos problemas*. São Paulo: Francisco Alves, 1995, p. 21.

⁶ ARMESTO, Op. Cit., p. 21.

⁷ Ibid., p. 23.

⁸ CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004, p. 19.

⁹ HOMERO. Canto XXIV. *Odisséia*. São Paulo: Ed. 34, 2011, p. 713.



Na Idade Média a alimentação sofreu grandes mudanças. O modo de se produzir e comer não são os mesmos do período clássico da História. As transformações ocorridas estão relacionadas com o aumento de consumo de carne e ao surgimento de utensílios. No século XIV a Europa medieval enfrentou um dos seus momentos mais drásticos, a Peste Negra que matou aproximadamente 70 milhões de europeus, aproximadamente um terço da população total. Para diminuir o contato entre os alimentos e as mãos do homem devido ao medo do risco de contágio da peste, os europeus começaram a utilizar garfos e facas durante as refeições. Esta mudança segundo o historiador Keith Thomas está relacionada com o surgimento das ‘etiquetas’ de boas maneiras. Comer com as mãos remetia a práticas selvagens e isto era uma característica dos animais. O surgimento destas etiquetas visava ‘domesticar’ o homem da sua ‘natureza’, ensinando-o boas maneiras de comportamento.¹⁰

Posteriormente, na Era Moderna houve um aprimoramento desses utensílios assim como o surgimento de outros que iriam transformar a cozinha do mundo, pois, com os avanços da Revolução Industrial, o homem passou a explorar novas maneiras para gerar energia, como o carvão e o petróleo. A partir de então, as formas de cozinhar foram aprimoradas, tendo em vista que nesse momento começaram a surgir os primeiros fogões, como são conhecidos hoje.

Deixando à Europa um pouco de lado e focando no Brasil, percebemos que a alimentação ganha maior destaque nos séculos XVIII e XIX. O século XVIII marca a chegada dos primeiros imigrantes alemães e portugueses, em especial no sul do Brasil. Este é um momento de extrema importância para a história do país, pois ocorre uma miscigenação cultural entre diferentes culturas.

Outro momento também importante para a história da alimentação no Brasil é a vinda da família real para o Brasil em 1808. De acordo com Cascudo a vinda da Coroa Portuguesa para o Brasil trouxe grandes transformações, pois “[...] a implantação da cozinha portuguesa no Rio de Janeiro marcou o início de uma nova cultura alimentar”.¹¹

Ao olharmos para o estado de Santa Catarina do século XVIII, observamos que esta miscigenação entre os povos – nativos e estrangeiros – possibilitou duas novas culturas, a teuto-brasileira e a luso-brasileira. Segundo os historiadores Jean-Louis Flandrin e Massimo

¹⁰ THOMAS, Keith. *O Homem e o mundo natural: mudanças de atitude em relação às plantas e os animais* (1500-1800). São Paulo: Companhia de Letras, 1988, p. 56.

¹¹ CASCUDO, Op. Cit., p. 366.



Montanari “[...] a mistura entre culturas é essencial para se criar uma nova cozinha,¹² [...] uma cozinha regional”.¹³

Ainda sobre a miscigenação cultural pode-se perceber que ela cria novos hábitos, novos costumes e novas práticas culturais. São justamente estas práticas culturais que serão analisadas nas próximas páginas. Com foco na culinária e nas práticas a ela relacionada, discutiremos sobre a forma que os imigrantes e descendentes de imigrantes utilizaram e ainda se utilizam dessas práticas para firmarem sua identidade. Porém antes, refletiremos um pouco sobre a questão patrimonial.

Patrimônio Imaterial

Quando se fala em patrimônio, a associação logo feita é quanto a antigos casarões, prédios, ruas, monumentos, que são tombados como patrimônio histórico da sociedade e já se tornaram pontos turísticos. Porém o conceito de patrimônio cultural não pode ser esquecido. Para explicar este conceito, citamos Ulpiano Toledo Bezerra de Menezes em *A Cidade Como Bem Cultural*:

O patrimônio cultural resulta de um tipo particular de prática social, a ‘preservação’. Como toda prática ela consiste em sistemas de ação simbólica, que são desenvolvidos por sujeitos (indivíduos e instituições) estruturalmente posicionados. Elas ocorrem em determinados contextos (arenas ou situações sociais), a partir de motivações e estratégias que são moldadas por sistemas de forças sociais [...]¹⁴”

Ou seja, patrimônio cultural não se atém somente ao que é tangível, mas também aos intangíveis, práticas sociais transmitidas por gerações, etc., podem assim, ser consideradas também patrimônio da sociedade, e é nesta concepção que se insere o conceito de Patrimônio Imaterial:

Mas não só de aspectos físicos se constitui a cultura de um povo. Há muito mais, contido nas tradições, no folclore, nos saberes, nas línguas, nas festas e em diversos outros aspectos e manifestações, transmitidos oral ou gestualmente, recriados coletivamente e modificados ao longo do tempo. A essa porção intangível da herança cultural dos povos, dá-se o nome de patrimônio cultural imaterial.¹⁵

¹² A cozinha mencionada não se refere somente ao espaço físico onde ela está inserida, mas sim, às práticas culturais desenvolvidas neste espaço.

¹³ FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 56.

¹⁴ MENEZES, Ulpiano Toledo Bezerra de. *A Cidade como Bem Cultural: áreas envoltórias e outros dilemas, equívocos e alcance na preservação do patrimônio ambiental urbano*. In: *Patrimônio: atualizando o debate*. São Paulo: IPHAN, 2006, p. 55.

¹⁵ UNESCO. *Patrimônio Intangível/Cultural*. Disponível em: <<http://www.unesco.org/new/pt/brasil/cultura/world-heritage/intangible-heritage/#c154838>>. Acesso em: 25 nov. 2011.



A partir deste conceito tem-se então início a discussão da gastronomia enquanto patrimônio imaterial. Esta é uma discussão relativamente recente. Em 1996, a UNESCO realizou um evento em Cuba, onde foi destacada a importância de se desenvolver melhor a discussão sobre a gastronomia enquanto patrimônio, e como o turismo cultural deveria valorizar isto¹⁶.

Após vários estudos sobre o tema, a culinária cada vez menos é vista como o simples ato de se alimentar para atender às necessidades biológicas do corpo humano, passando-se a ressaltar seus aspectos culturais e sociais. Exemplo disto, para citar apenas um, é o caso das receitas. Transmitidas (muitas vezes) por várias gerações, as receitas vem perdendo destaque em seus valores nutricionais para ganhar merecimento no modo de preparo, nos ingredientes selecionados, etc., em que se podem perceber muitos dos aspectos culturais em que o sujeito está inserido, sejam seus costumes, tradições, crenças, entre outros.

Um país como o Brasil que possui uma diversidade étnica tão grande, tem em todos os estados, práticas alimentares que podem ser consideradas como patrimônio cultural imaterial. Na Bahia, por exemplo, o ofício das Baianas de Acarajé já está classificado como tal¹⁷, assim como em Minas Gerais o modo de preparo do queijo na Serra da Canastra também é considerado um patrimônio cultural¹⁸.

É importante frisar que o que é considerado patrimônio não é simplesmente o alimento, mas sim o seu preparo e as praticas relacionadas a ele. Como no exemplo citado das Baianas de Acarajé, esta atividade é considerada patrimônio de acordo com as praticas de venda e produção as quais tem que seguir a tradição sem alterar os ingredientes ou utensílios, este ofício está ligado ainda às praticas religiosas típicas na Bahia, como o culto aos orixás.

¹⁶ ANGELO, E. R. B.; C, Dolores M. R. O Patrimônio Cultural Imaterial sob a Perspectiva da Gastronomia. In: *V Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL*, 2008, Caxias do Sul. Trabalho apresentado ao GT 13 Turismo e Patrimônio Cultural do V Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL. Caxias do Sul, 27 e 28 de junho de 2008, 2008. Disponível em: <http://familiaangelo.com/index.php?option=com_content&view=article&id=8:a-gastronomia-como-patrimonio-cultural-intangivel&catid=1:historia-oral&Itemid=2>. Acesso em: 25 nov. 2011.

¹⁷ IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional *Lista dos bens culturais registrados*. Disponível em: <http://www.iphan.gov.br/bcrE/pages/folBemCulturalRegistradoE.jsf?idBemCultural=0_%5Bd36_%4018c5551n%5D8%3Am208z%40s1%5Bv8%3Ax3331n%5D8%3Am207%2F-jlm%21-nop.%3B52g0_%5B3y3p600001n%5D8%3Am209>. Acesso em: 25 nov. 2011.

¹⁸ IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional *Lista dos bens culturais registrados*. Disponível em: <http://www.iphan.gov.br/bcrE/pages/folBemCulturalRegistradoE.jsf?idBemCultural=52g0_%5B3y3p600001n%5D8%3Am209z%40s1%5Bv8%3Ax3331n%5D8%3Am207%2F%24ghi*%3Adef%24%3B0_%5Bd36_%4018c5551n%5D8%3Am208>. Acesso em: 25 nov. 2011.



No site do IPHAN encontramos os registros dos bens culturais do Brasil e a descrição do que caracteriza este bem como patrimônio, como por exemplo, a descrição do ofício das baianas:

Os aspectos referentes ao Ofício das Baianas de Acarajé e sua ritualização compreendem: o modo de fazer as comidas de baianas, com distinções referentes à oferta religiosa ou à venda informal em logradouros soteropolitanos; os elementos associados à venda como a indumentária própria da baiana, a preparação do tabuleiro e dos locais onde se instalam; os significados atribuídos pelas baianas ao seu ofício e os sentidos atribuídos pela sociedade local e nacional a esse elemento simbólico constituinte da identidade baiana. A feitura das comidas de baiana constitui uma prática cultural de longa continuidade histórica, reiterada no cotidiano dos ritos do candomblé e constituinte de forte fator de identidade na cidade de Salvador¹⁹.

A culinária é um ato cultural de representação e também de sensação de pertencimento. Os imigrantes, por exemplo, no momento em que preparam o prato ‘típico’ de sua terra de origem, se ‘aproximam’ de suas lembranças e se sentem fazendo parte ainda daquela cultura. Mesmo estando longe, a culinária trás consigo diversas memórias, seja da infância, da terra de origem, um evento ou uma viagem marcante.

A gastronomia como patrimônio tem sido também muito valorizada pelo Turismo. Cada vez mais as pessoas viajam não só interessadas no ‘turismo tradicional’, por exemplo, atrativos naturais da região, como praias, ou também pontos turísticos famosos, elas estão também interessadas na gastronomia ‘típica’, no ‘sabor daquela terra’²⁰. Curiosas por conhecer outras culturas, assim, não são somente os alimentos que importam, mas os utensílios utilizados no preparo e no momento de servir também interessam, por exemplo, uma feijoada ‘tradicionalmente’ tem que ser servida na panela de barro, e dessa maneira a pessoa que está sendo servida se sente muito mais próxima da culinária ‘tradicional’ da região.

Assim como na Europa onde os países têm seus roteiros gastronômicos, o Brasil também adota esta prática. Tomemos como exemplo o Rio Grande do Sul, que em seu roteiro gastronômico, disponibiliza tanto a culinária ‘típica’ dos imigrantes italianos e alemães, quanto o ‘tradicional’ churrasco gaúcho, e além da comida, tem ainda o roteiro do vinho.

¹⁹ IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. *Descrição do Ofício das Baianas de Acarajé*. Disponível em:

<http://www.iphan.gov.br/bcrE/pages/foIBemCulturalRegistradoE.jsf?idBemCultural=z%40s1%5Bv8%3Ax3331n%5D8%3Am20752g0_%5B3y3p600001n%5D8%3Am209%2F-jlm%21-nop.%3B0_%5Bd36_%4018c5551n%5D8%3Am208>. Acesso em: 25 nov. 2011.

²⁰ ANGELO, E. R. B.; C, Dolores M. R. *Propostas de legitimação da cultura material e imaterial em Santa Catarina: A valorização do artesanato e da gastronomia como patrimônio cultural dos açorianos*. CICOP, 2006. Disponível em:

<http://familiaangelo.com/index.php?option=com_content&view=article&id=3:propostas-de-legitimacao-da-cultura-material-e-imaterial-em-santa-catarina-a-valorizacao-do-artesanato-e-da-gastronomia-como-patrimonio-cultural-dos-acorianos&catid=1:historia-oral&Itemid=2> Acesso em: 25 nov. 2011.



Assim como em Santa Catarina, esse estado possui regiões de grande produção desta bebida, o que é juntamente à culinária, um grande atrativo para turistas e está ligado também ao 'tradicional' como a cachaça mineira que é exportada para diversos países. Ou ainda, a cachaça produzida em um engenho no sertão do Ribeirão da Ilha (SC), o 'Alambique do Zeca' tradicionalmente servida no restaurante 'Arante', que se localiza na praia do Pântano do Sul (SC).

Para divulgar essas regiões de bebidas e comidas 'típicas', o Turismo se utiliza das festas regionais: em Florianópolis tem-se a 'Fenaostra', em Urussanga a 'Festa do Vinho', entre outras. Festas que acontecem no período de maior produção do produto, e que são utilizadas para divulgar estes roteiros gastronômicos.

Esse turismo e essa valorização da culinária, trás diversos benefícios à sociedade, gerando empregos para a população e desenvolvendo economicamente as regiões. Além ainda, de desenvolvimento pessoal, como é trabalhado no artigo de Janine Gomes da Silva²¹, onde ao tratar da à valorização da culinária da região rural de Joinville, a autora mostra mulheres que não acreditavam que os pratos feitos por elas – algo tão cotidiano - pudessem interessar a pesquisadores.

Estas mulheres, mesmo sabendo que o seu trabalho ajudava no turismo cultural, diziam ser algo 'fácil' que aprenderam ainda meninas, não se dando conta do quão importante é para o turismo da região o trabalho realizado por elas. Segundo Janine Gomes da Silva, algumas vezes, somente após um tempo, e depois de alguns projetos realizados como encontros de discussão, é que estas mulheres passaram a perceber que seu trabalho considerado até então doméstico, era algo produtivo economicamente, e começaram a ter orgulho do seu ofício e de fazerem parte de uma comunidade rural.

Patrimônio Alimentar Açoriano em Florianópolis

Em 1948 realizou-se em Florianópolis o 'Primeiro Congresso de História Catarinense' em comemoração ao segundo centenário da colonização açoriana. Este evento surgiu com o intuito de resgatar a cultura açoriana e mostrar aos demais congressistas a presença dos lusos-brasileiros em Santa Catarina.

Durante muito tempo, o termo 'manézinho' foi bastante vulgarizado pelas elites de Florianópolis, e pelos imigrantes alemães que habitavam o vale do Itajaí, sendo taxado de

²¹ SILVA, Janine Gomes da. Histórias sobre a região rural : memórias femininas e patrimônio cultural. *Revista Internacional Interdisciplinar Interthesis*, Florianópolis, v.6, n.2, Florianópolis, 2009, p. 35.



‘Mané’ aquele cidadão pobre, pescador ou agricultor. Durante muitos anos este termo se tornou sinônimo de vergonha entre os moradores. Mas o ‘movimento açorianista’ se torna nos anos 1990 um movimento importante de ação social e cultural no litoral catarinense, pois segundo Souza:

A açorianidade, o estudo da cultura açoriana não era uma coisa nova, pois já em 1949 no congresso de História, a questão tinha sido levantada, só que foi colocada por intelectuais para intelectuais e ficou no meio deles, e a comunidade não tomou conhecimento.²²

Foi neste contexto que em 1993 a Universidade Federal de Santa Catarina passa a ter um papel mais importante na comunidade, pois começou a orientar as comunidades para a importância daqueles valores culturais, buscando na cidade uma ‘identidade mais açoriana’. É neste sentido que se vê na comida ‘típica’ uma identidade cultural bastante ressaltada nas festas locais, como a ‘Fenaostra’ e a ‘Festa do Divino Espírito Santo’ no bairro de Santo Antônio de Lisboa (Florianópolis/SC).

Nesta ‘comida típica’, a ostra, juntamente a outros tipos de alimentos passou a ser elevada como um ícone da culinária ‘açoriana’, tanto para os turistas quanto para os nativos. Este fato é perceptível na festa da ‘Fenaostra’, realizada no mês de outubro, na qual invoca por meio das comidas preparadas à base da ostra, uma identidade açoriana, mesmo não tendo nenhuma continuidade linear com a cozinha dos açores. Além da ostra outros alimentos são também identificados como açorianos sem ter qualquer ligação aos Açores.

A vinda de imigrantes açorianos à Santa Catarina data do século XVIII. Em meados deste século com as constantes ameaças de invasão espanhola, a coroa portuguesa ordenou que se povoasse o litoral deste estado com o intuito de proteger o território de possíveis invasões. Inicia-se então uma forte corrente migratória da Ilha dos Açores e da Madeira para o litoral catarinense. No entanto, os açorianos que ali chegaram, vieram com promessas falsas e encontraram na região uma má distribuição de terras, que por sua vez eram inférteis para o cultivo de trigo.

Importante ressaltar que na Ilha dos Açores as terras eram vulcânicas, sendo bastante férteis para o cultivo de trigo. Ao chegar ao litoral catarinense e encontrar várias dificuldades para o plantio do trigo, esses imigrantes tiveram que se adaptar ao plantio e consumo da farinha de mandioca, fazendo uso para o consumo do pirão ou da farofa. Além disso, os açorianos tiveram que se adaptar também a outros alimentos, como por exemplo, o maior

²² SOUSA, Rose Maria Martins Gomes de. *Alimentação e culinária na cultura dos descendentes de açorianos em Santo Antônio de Lisboa - Florianópolis (Ilha de Santa Catarina - Brasil)*. Dissertação (Mestrado) - Universidade de Lisboa, Lisboa, 2010, p. 20.



consumo de peixe em Santa Catarina em comparação aos Açores, devido a abundância de pescados no litoral catarinense.

Nos Açores o resultado da mistura cultural formada por portugueses, espanhóis, flamengos, franceses, mouros, negros e italianos, originou uma culinária açoriana bastante diversificada e enriquecida com temperos, tais como alho, cebola, pimenta do reino, malagueta, cravo, canela, orégano, a hortelã, o louro, a salsa, a cebolinha, o açafraão, etc., contribuindo para um agradável paladar nas diversas classes sociais.

Dentre as 'comidas típicas' dos Açores temos também pães (pão de milho, de trigo, e pão de massa sovada) e outras massas (folhada, quebrada e tenra), variados tipos de molho, as papas, as sopas, caldos e acordas, peixes, moluscos e crustáceos, algas, gado, aves, cozidos das furnas além das doçarias que são um misto de doçaria portuguesa e de origem mourisca. Nos Açores também se tem os variados tipos de queijos, vinhos além de aguardente e licores.

Como já citado, os açorianos que chegaram à ilha de Santa Catarina tiveram que se adaptar a uma nova cultura alimentar. Esta chegada acabou coincidindo com a implantação e desenvolvimento das 'armações de baleia'. O óleo de baleia era utilizado nas construções e nas iluminações públicas, já a carne era consumida pelos escravos que trabalhavam nas armações.

Durante o século XIX a acumulação de riquezas, bem como a diversificação das atividades na área urbana, teve nas atividades do porto seu principal elemento, mas outros fatores também contribuíram para a acumulação de riquezas, um destes foi à produção, e principalmente, o comércio de alimentos, especialmente a farinha de mandioca. Produto agrícola 'tradicional' do litoral de Santa Catarina, a farinha de mandioca (produto este herdado pelos índios) era na ilha inicialmente produzida para a subsistência, principalmente pelos açorianos.

Além da mandioca plantava-se, principalmente milho, arroz, café, legumes, cana-de-açúcar e algodão. Estes produtos, plantados por açorianos, embora às vezes exportados, também se vinculava em geral ao consumo da ilha, fazendo parte da dieta alimentar açoriana. Além destes, em Florianópolis os açorianos que para ali vieram, dedicaram-se a diversos engenhos de farinha de mandioca e açúcar, sendo a cana utilizada na produção da cachaça.

Em entrevista com o morador da região e também descendente de açorianos Manoel Brandão de Souza, em 21 de junho de 1989 a entrevistadora, então estudante da Universidade Federal de Santa Catarina, lhe perguntou o que ele cultivava na ilha quando este era agricultor, ao que ele respondeu da seguinte maneira: "Eu produzia café, farinha, feijão,



qualquer lavoura que se plante aqui na ilha... cachaça, criava algum gado também".²³ Além do consumo, ele também vendia seus produtos, possuindo engenhos de farinha e de açúcar. Ou seja, é visível certa continuidade atualmente das antigas práticas agrícolas açorianas no litoral catarinense.

Analisando livros e revistas de culinária regionais, referentes à Santa Catarina, pode-se constatar que a história da culinária catarinense está fortemente ligada à colonização. As chamadas 'comidas típicas' surgiram e surgem no seio da sociedade brasileira como um marcador identitário específico de cada localidade. Neste sentido, é perceptível o surgimento do movimento 'Açorianista' e a sua 'comida típica' que trazem ao luso-brasileiro o orgulho de serem 'Manés'.

Orgulho visto também nas festas 'típicas' que buscam resgatar a memória açoriana através da culinária, mas como já visto anteriormente, culinária esta do litoral catarinense que não se assemelha a culinária da Ilha dos Açores, a não ser nos temperos, pois, tomando como exemplo a ostra, bastante 'comum' em Florianópolis, nos Açores esta não é vista e nem reconhecida como 'típica açoriana'.

Mas, em Santa Catarina, a ostra, assim como outros alimentos, denominada de 'Culinária de base açoriana', e também como 'comida típica açoriana' por vir do 'tempo dos colonizadores', foi ao longo de quase três séculos se consolidando como uma identidade cultural açoriana. Identidade que sente orgulho de ser 'mané'.

Tradições Culinárias Teuto-brasileiras

A imigração alemã está inserida no contexto do Brasil imperial. Entre alguns dos motivos para a vinda destes destaca-se a necessidade de colonização de regiões despovoadas e o "branqueamento da raça" brasileira. Em Santa Catarina, a colonização alemã teve início em 1829 com a fundação da colônia de São Pedro de Alcântara, posteriormente também marcada pela vinda de novas levas de imigrantes e o surgimento e expansão de novas colônias em outras regiões como Blumenau, no Vale do Itajaí, a partir de 1850.

Esses imigrantes trouxeram consigo toda uma carga cultural de crenças, hábitos, costumes, necessidades alimentares, etc. Vivendo em pequenas propriedades, tendo a agricultura principalmente como meio de subsistência, esses imigrantes dedicaram-se ao cultivo do que já conheciam em suas regiões de origem. Entretanto, em virtude de uma série

²³ Ibid.



de fatores (clima, solo, etc.) não obtiveram resultados satisfatórios. Devido a tais fatores, passaram a cultivar os produtos da agricultura local, se adaptando ao meio, incorporando processos e práticas da população local luso-brasileira e cabocla.

Das malogradas tentativas do plantio de batatas, centeio, trigo, legumes, e outros consumidos na Alemanha, passaram a plantar outros tubérculos nativos e outras raízes: o aipim, batata doce, taiá, cará, amendoim, mangarito, palmito, milho, arroz, feijão. Passou-se também a consumir mais carne bovina ao invés da suína. Ovos, leite, queijo, carne fresca e linguiça inicialmente eram raras, só posteriormente integrando as mesas dos colonos. Assim, a dificuldade de plantar os alimentos anteriormente consumidos na Europa propiciou a sua substituição na culinária por outros nativos da nova região.

Desta incorporação de produtos nativos, o pão não mais à base de trigo, mas produzido com o milho, ou com cará, aipim, etc., a substituição nas coberturas das tortas por frutas locais como a laranja e a banana, biscoitos feitos com araruta e roscas de polvilho e não mais de trigo, são apenas alguns dos muitos exemplos das inúmeras, por vezes pequenas, mas substanciais alterações na culinária alemã. Modificações que deram origem a novos 'modos de fazer' da comida alemã e ao surgimento de segundo Silva:

[...] uma série de novas receitas incorporando os produtos e as receitas da agricultura local bem como a incorporação dos produtos em substituição a receitas antigas: o bolo de fubá, o bolo de aipim, a torta de araruta, as rosquinhas de polvilho, os biscoitos de araruta, o pão de cará, etc.²⁴

Essa culinária adaptada ao meio e às novas condições de vida e de trabalho, fruto de mudanças, adaptações, incorporações, exclusões e sincretismo, produziu uma culinária com caracteres próprios. Isto também condicionou e condiciona a dieta alimentar de seus descendentes e que ainda permeia como referência à identidade de origem europeia.

Vivendo em relativo isolamento durante muito tempo, essas colônias por volta de meados do século XX, principalmente em função da modernização urbana e da campanha de nacionalização (do primeiro governo Vargas) tem seu sistema alimentar (que foi sendo reconstruído ao longo dos anos) ameaçado com a vinda de outras culturas. Acontecimentos marcantes como estes acabaram desencadeando tentativas de preservação do grupo, levando a construção de uma identidade étnica, inclusive através da culinária. Segundo Reinhardt:

²⁴ SILVA, Marilda Checcucci Gonçalves da. *O impacto da Imigração europeia sobre a produção de alimento e a culinária do Médio Vale do Itajaí – SC*. Disponível em: <<http://www.rimisp.org/FCKeditor/UserFiles/File/documentos/docs/pdf/0511-006552-18gtmarildacheccuccigoncedilalvesdasilva.pdf>>. Acesso em: 20 nov. 2011, p. 18.



Sempre que há uma ruptura, um momento de tensão, de abalo, de insegurança vivida pelo grupo, à identidade pode emergir e ser reelaborada. Vários foram estes momentos: as remigrações; as mudanças do campo para a cidade; a chegada de novas levas de imigrantes alemães; o contato com outras etnias, outras culturas.²⁵

É provável que nestes momentos, a comida tenha adquirido um status diferente, resultante de um processo lento do qual os indivíduos inconscientemente passaram a dar um significado simbólico ao que faziam por praticidade. Nestes momentos, hábitos alimentares (entendidos em seu sentido prático) do grupo passaram (ou não) a ter um novo significado, transformando-se em tradição culinária, ou seja, passaram a ter um caráter simbólico, estando esta deslocada de seu lócus original (seja espacial ou temporal). São nestes momentos de tensão, que as tradições são também fortalecidas, pois elas só se preservam por que estão constantemente se inovando, se reelaborando, em um movimento dialético. Ainda segundo Reinhardt:

O vínculo destas pessoas com suas tradições culinárias trazem à tona também a reafirmação ou renovação de uma identidade étnica alemã – o *Deutschum*, através da memória que a comida pode despertar, traduzindo-se em uma memória coletiva. Isto porque, juntamente à construção de uma identidade étnica, erguem-se as fronteiras étnicas, que separam os “de dentro” dos “de fora” do grupo. A comida, sendo um dos componentes da etnicidade, pode exercer o papel de veiculadora de uma identidade étnica, agindo como fronteira²⁶.

O *Deutschum* pressupõe uma origem comum, onde todo aquele que possui “sangue alemão” é “alemão” ainda que tenha nascido em outro país. O imigrante no Brasil radicado fazia também representar por outra concepção, inclusa no patrimônio cultural, a dos teuto-brasileiros que lhe permitia ter a cidadania brasileira, mas ligado à origem de seus antepassados.

A manutenção de tradições culinárias pode ser entendida assim também como uma tentativa de manter e redefinir identidades. Exemplo de como a comida acaba por servir para afirmação de uma identidade étnica é o marreco recheado. Atualmente considerado ‘típico alemão’, este prato não era visto desta forma no início do século XX pelos imigrantes e descendentes de alemães que moravam em colônias rurais que o faziam por uma questão de praticidade, em vista que era uma das aves criadas por eles, como pato, galinha e ganso.

²⁵ REINHARDT, Juliana Cristina. *Dize-me o que comes e te direis quem és: alemães, comida e identidade*. Tese (Doutorado) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2007. Disponível em: <<http://www.poshistoria.ufpr.br/documentos/2007/Juliana%20REINHARDT%20-%20tese%20doutorado%202007.pdf>>. Acesso em: 10 out. 2011, p. 5.

²⁶ *Ibid.*, p. 93.



O marreco recheado só irá se vincular a significação de um 'prato alemão' a partir de alguns fatos marcantes como o contato com outras etnias, no qual pratos como este será um diferencial entre ambas. Pois é a partir do outro que se vai e se constrói a diferença, percebendo-se como diferente e como forma de demonstrar que se pertence a um grupo distinto, a uma identidade étnica onde o indivíduo se reconhece, merecendo destaque a comida, enquanto uma das veiculadoras da identidade étnica.

Fundamentais na perpetuação e no dia-a-dia nestas tradições culinárias alemãs e teuto-brasileiras foram e são as mulheres. Pois, com seus cadernos e livros de receitas e seus 'segredinhos culinários', como o jeito de mexer, as medidas caseiras, a 'pitada' que dá o ponto certo, a forma de misturar os elementos, apreendidos no 'estar junto', repassados de geração à geração, conservando as memórias dos antepassados.

Entre algumas destas comidas e tradições culinárias 'típicas alemãs' destacam-se o marreco recheado (também a galinha, o pato recheado), o chucrute (a base de repolho azedo), o santa-fé, as bolachas, a cuca, os pães, os bolos (de manteiga entre outros), biscoitos, geleias, *musses*, licores, chopp, melados, queijos e muitos outros. Alguns ainda persistem a nomenclatura alemã como o *kochckäse* (queijo azedo fervido), a *Platen Kuchen*, (a cuca com farofa e fermento de pão), o *Gemuse* (espécie de batata quente) para citar somente alguns.

Muitos destes pratos, como já citado, foram adaptados com produtos locais e eram consumidos cotidianamente assim como os produtos locais produzidos (milho, feijão). Apesar de muitas destas comidas ainda serem feitas no cotidiano, pouco a pouco essa culinária foi se restringindo aos finais de semanas e datas especiais. Dentre alguns motivos destaca-se a modernização, como a luz elétrica que propiciava outros modos de conservação da comida, com freezer, etc., questões de saúde que pregoava uma alimentação mais saudável e também por causa de doenças, alimentos industrializados e os alimentos encontrados localmente que paulatinamente foram sendo incorporados na comida diária.

Este deslocamento da comida para datas cerimoniais é um traço da 'comida típica' que "são próprias da mesa cerimonial, pois geralmente elas são mais trabalhosas e elaboradas"²⁷. Mas ela também deve ser entendida enquanto especialidade da região e como incorporação dos teuto-brasileiros, que dão a ela um novo sentido, tornando-a assim uma comida ritual e travestindo-a em tradição culinária.

Inúmeros restaurantes, cidades, bairros tentam recriar e proporcionar esse tipo de comida 'típica', seja para a sua população ou para o turismo, numa perspectiva de valorização

²⁷ Ibid., p. 123.

da identidade e da tradição alemã. Estes muitas vezes encobrem outros discursos (açorianos, italianos, etc.) e buscam também reproduzir as ‘antigas colônias de imigrantes’, em uma “nítida relação da valorização de uma culinária associada ao um passado de imigração com as ações contemporâneas empreendidas pelo turismo rural.”²⁸

Importante também para o turismo são os antigos lanches da tarde (comida ‘considerada mais pesada’) assemelhados aos ‘cafés coloniais’. Estes, conforme Silva,

[...] importante para os colonos após as árduas lidas diárias, na contemporaneidade passa a ser apresentado como um produto a ser consumido pelos turistas, que podem ser dar ao luxo de romper, no domingo, o controle alimentar auto imposto durante a semana, para consumir a antiga comida dos camponeses.²⁹

Merece destaque ainda as ‘festas típicas’ e ‘tradicionalis’ como a ‘Fenarreco’ e a ‘Oktoberfest’, enaltecidas do passado de origem germânica e visto assim como a culinária ‘típica’ como um patrimônio do grupo. Janine Gomes da Silva tratando da ‘Festa do Cará’ em Joinville (SC) coloca que o cará era um produto brasileiro que os imigrantes adaptaram às suas antigas receitas, introduzindo-o assim paulatinamente nos novos hábitos alimentares. A autora ressalta que:

[...] no presente, em tempos de maior valorização do patrimônio cultural da região associado ao turismo rural, ao que tudo indica, o cará (não só a planta, mas todas as representações que a cercam como a memória dos imigrantes e a identidade germânica) toma efeito de sentido mais amplo, assumindo a força de um bem cultural tipicamente tradicional. Ou seja, uma recente “tradição”, uma “tradição inventada”, como diria Hobsbawm.³⁰

Desta forma, a culinária enquanto patrimônio permeado pelos ‘modos de fazer’ aparece como elemento identitário que foi ao longo do tempo resgatada ou reafirmada, fazendo assim a comunicação do presente com o passado através da memória que deve ser preservada.

Considerações Finais

Por meio deste artigo entendemos que é possível perceber como a questão da alimentação está presente e impregnada em todas as sociedades. Fator biológico crucial para a

²⁸ SILVA, J. G. Op. Cit., p. 39.

²⁹ SILVA, Janine Gomes da; ESTEVES, Valéria König. Narrativas e memórias de uma área rural. *Revista Territórios e Fronteiras*, Florianópolis, v. 4, n. 11, 2011, p. 51.

³⁰ SILVA, J. G. Op. Cit., p. 41.



nossa sobrevivência, o ato de comer não é apenas nutricional, mas também social, ao constituir atitudes, costumes, etc. Assim, cada vez mais a culinária, a gastronomia e a história da alimentação vêm se tornando importantes temas de pesquisa e discussão.

Se transformando ao longo do tempo, a alimentação e especialmente seus 'modos de fazer', ou seja, a culinária atualmente também é considerada no Brasil como Patrimônio Imaterial. Assim, práticas alimentares, receitas transmitidas através de gerações, modos de preparo, etc., passaram a ser reivindicados por diferentes grupos e locais como 'típico'. Exemplo disto são as práticas alimentares de luso-brasileiros e teuto-brasileiros.

Imigrados à Santa Catarina, ambos os grupos e respectivas culinárias – as luso-brasileiras e as teuto-brasileiras – possuem algumas semelhanças. A primeira delas é que as duas são resultado de uma miscigenação cultural e adaptações. Outro aspecto importante observado foi à forma como as culturas teuto-brasileiras e luso-brasileiras utilizam a culinária para reforçar e resgatar sua identidade, comunicando passado e presente por meio da memória a ser preservada. Memória impregnada na sua culinária 'típica'.

Referências bibliográficas:

ANGELO, E. R. B.; C, Dolores M. R. O Patrimônio Cultural Imaterial sob a Perspectiva da Gastronomia. In: *V Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL*, 2008, Caxias do Sul. Trabalho apresentado ao GT 13 Turismo e Patrimônio Cultural do V Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL. Caxias do Sul, 27 e 28 de junho de 2008, 2008. Disponível em: <http://familiaangelo.com/index.php?option=com_content&view=article&id=8:a-gastronomia-como-patrimonio-cultural-intangivel&catid=1:historia-oral&Itemid=2>. Acesso em: 25 nov. 2011.

ANGELO, E. R. B.; C, Dolores M. R.. *Propostas de legitimação da cultura material e imaterial em Santa Catarina: A valorização do artesanato e da gastronomia como patrimônio cultural dos açorianos*. CICOP, 2006. Disponível em: <http://familiaangelo.com/index.php?option=com_content&view=article&id=3:propostas-de-legitimacao-da-cultura-material-e-imaterial-em-santa-catarina-a-valorizacao-do-artesanato-e-da-gastronomia-como-patrimonio-cultural-dos-acorianos&catid=1:historia-oral&Itemid=2>. Acesso em: 25 nov. 2011.

ARMESTO, Felipe Fernandez. *Comida: uma história*. Rio de Janeiro: Record, 2010.

BARROCO, Lize Maria Soares. *A importância da gastronomia como patrimônio cultural no Turismo Baiano*. Disponível em: <<http://www.obsturpr.ufpr.br/artigos/alimbeb1.pdf>>. Acesso em: 10 out. 2011.

BRAUDEL, F. *Civilização Material, Econômica e Capitalismo*. Lisboa: Cosmos, 1970.



- CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004.
- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FLORES, Maria Bernadete Ramos. A Autoridade do passado. In: *A farra do boi: palavras, sentidos, ficções*. Florianópolis: UFSC, 1997, p. 113-141.
- HOMERO. *Odisséia*. São Paulo: Editora 34, 2011.
- LE GOFF, J; NORA, P. *Fazer história: novos problemas*. São Paulo: Ed. Francisco Alves, 1995.
- MENEZES, Ulpiano Toledo Bezerra de. A Cidade como Bem Cultural: áreas envoltórias e outros dilemas, equívocos e alcance na preservação do patrimônio ambiental urbano. In: *Patrimônio: atualizando o Debate*. São Paulo: IPHAN, 2006.
- REINHARDT, Juliana Cristina. *Dize-me o que comes e te direis quem és: alemães, comida e identidade*. Tese (Doutorado) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2007. Disponível em: <<http://www.poshistoria.ufpr.br/documentos/2007/Juliana%20REINHARDT%20-%20tese%20doutorado%202007.pdf>>. Acesso em: 10 out. 2011.
- SILVA, Janine Gomes da. Histórias sobre a região rural: memórias femininas e patrimônio cultural. *Revista Internacional Interdisciplinar Interthesis*, Florianópolis, v.6, n.2, p. 30-44, 2009.
- _____; ESTEVES, Valéria König. Narrativas e memórias de uma área rural. *Revista Territórios e Fronteiras*, Florianópolis, v. 4, n. 11, p. 42-58, 2011.
- SILVA, Marilda Checucci Gonçalves da. *O impacto da imigração europeia sobre a produção de alimento e a culinária do médio Vale do Itajaí – SC*. Disponível em: <<http://www.rimisp.org/FCKeditor/UserFiles/File/documentos/docs/pdf/0511-006552-18gtmarildacheccuccigoncedilalvesdasilva.pdf>>. Acesso em: 20 nov. 2011.
- SOUSA, Rose Maria Martins Gomes de. *Alimentação e culinária na cultura dos descendentes de açorianos em Santo Antônio de Lisboa - Florianópolis (Ilha de Santa Catarina - Brasil)*. Dissertação (Mestrado) - Universidade de Lisboa, Lisboa, 2010.
- THOMAS, Keith. *O Homem e o mundo natural: mudanças de atitude em relação às plantas e os animais (1500-1800)*. São Paulo: Companhia de Letras, 1988.

Recebido em 16 de abril de 2012.

Aceito para publicação em 20 de dezembro de 2012.

