

Reconhecimento da identidade gastronômica dos imigrantes alemães no município de Águas Mornas – Santa Catarina: bases para o fortalecimento do turismo local

Emanoelle Nazareth Fogaça Marcos ⁱ
Berenice Giehl Zanetti von Dentz ⁱⁱ

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (Brasil)

Resumo: Águas Mornas é uma cidade catarinense com 93% de descendentes de alemães. É conhecida por suas belezas naturais e águas termais, mas pouco se conhece de sua gastronomia. Este estudo objetivou reconhecer a identidade gastronômica local para fortalecê-la. Foram realizadas 8 entrevistas semi-estruturadas com antigos descendentes de imigrantes, pelo método da História Oral. As entrevistas foram transcritas na íntegra, para análise qualitativa dos discursos sobre histórias de vida e receitas de família. Os resultados mostram receitas típicas da gastronomia alemã, aprendidas com mães ou avós, havendo raras alterações de ingredientes e modos de preparo. No entanto, as receitas não vêm sendo repassadas às atuais gerações e isso pode comprometer a cultura gastronômica. São necessárias medidas de intervenção local para evitar que esta herança cultural se perca.

Palavras-chave: Gastronomia; Imigrantes alemães; História oral; Turismo gastronômico; Identidade; Memória.

Title: Gastronomic identity recognition of German immigrants in Águas Mornas city - Santa Catarina: basis for strengthening local tourism

Abstract: In Santa Catarina, Águas Mornas city has 93% of German immigrants in its population. Is a city known for its natural beauty and thermal waters but little is known about the local gastronomy. The objective of this study was to recognize the local gastronomic identity to strengthen it. Eight semi-structured interviews were performed with the old descendants, through the Oral Story method. The interviews were fully transcribed for qualitative analysis of the speeches focused on life stories and family recipes. Results show typical recipes from the German gastronomy, learned with mothers or grandmothers with few changes of ingredients and the method of preparation. However these recipes are not been passed to the currents generations and this can compromise the gastronomic culture. A local intervention is necessary to avoid the lost of this legacy.

Keywords: Gastronomy; German immigrants; Oral story; Gastronomic tourism; Identity; Memory.

i Mestre em Nutrição; professora de Nutrição do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IF-SC). E-mail: manu@ifsc.edu.br

ii Especialista em Biossegurança. Mestranda em Turismo; professora de Panificação e Confeitaria do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IF-SC). E-mail: berenicez@ifsc.edu.br

Introdução

Santa Catarina é um estado com aproximadamente 35% de colonização alemã. Destacam-se, como cidades que sofreram grande influência germânica, os municípios de Pomerode, Blumenau, Joinville, Brusque e Gaspar. A gastronomia alemã tem forte presença nestas cidades e é bastante apreciada por turistas que vêm em busca de pratos típicos como o eisbein (joelho de porco), marreco recheado com repolho roxo e os famosos doces alemães.

Em diversas localidades do Brasil - mas em especial na Região Sul - são evidentes as marcas dos imigrantes alemães. O estado de Santa Catarina é considerado o mais alemão do Brasil (Santa Catarina, 2009). Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, Águas Mornas é uma cidade composta por 93% de descendentes de alemães (IBGE, 2001). Sua colonização iniciou-se em 1837, com a fundação da Colônia de Vargem Grande, composta por 44 colonos - sendo 43 alemães e um dinamarquês - vindos da colônia de São Pedro de Alcântara, fundada em 1829. Com a posterior fundação de outras duas colônias, surgiram povoados como o de Caldas do Norte que, mais tarde, devido à existência de duas fontes de águas quentes, recebeu a nomenclatura de Águas Mornas, tornando-se município no ano de 1961.

Os costumes e tradições mantidos pelos descendentes dos imigrantes alemães fazem com que a localidade seja conhecida em todo o Estado de Santa Catarina (prefeitura de Águas Mornas, 2011). No entanto, apesar das autoridades locais e da comunidade mostrarem-se interessadas em investir no turismo - por considerarem que este pode contribuir para melhorar a qualidade de vida da população - a gastronomia local ainda não constitui um atrativo, faltando iniciativas que possam incentivar a inclusão deste patrimônio cultural na busca pelos turistas.

A gastronomia é parte integrante da cultura de um povo e as diferentes sociedades, em cada época da história, manifestaram sua maneira de ser, também, através dela (Franco, 2004). Para Leal (1998), a gastronomia é um traço marcante da cultura de um povo e resulta de características físicas do local, de sua formação étnica, de suas crenças e políticas. Atualmente, a gastronomia tem se firmado como um grande atrativo turístico. Entende-se aqui a gastronomia conforme Savarin (1995), que a define como "o conhecimento fundamentado em tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta, tendo como objetivo zelar pela conservação deste, por meio da melhor alimentação possível".

De acordo com Barreto (2001), a gastronomia de um povo traduz toda uma herança cultural que se prende

a fatores como o clima, a situação geográfica, as especificidades dos solos, a história, a situação político-social da região e do mundo em diferentes épocas. Foram os recursos disponíveis na época que "ditaram" a possível combinação de matérias-primas, sua confecção e métodos de conservação que originaram todo o manancial de receitas tradicionais.

Durante visitas realizadas no município de Águas Mornas, observou-se, entretanto, que muitos dos descendentes que fabricam produtos de confeitaria já não o fazem como suas mães ou avós faziam, modificando alguns ingredientes e técnicas de preparo originais. Também se observou que os produtos são apreciados na família, mas os filhos e netos parecem não conhecer integralmente a receita, o que leva a crer que não esteja mais existindo o costume de repassar a cultura gastronômica dos colonizadores. Isso aponta para uma alteração da herança cultural e gastronômica dos antepassados que, desta forma, corre o risco de perder-se com o tempo.

O tema alimentação tem despertado o interesse de pesquisadores de diversas áreas do conhecimento. Isso se deve principalmente ao fato de a alimentação apresentar interfaces variadas, entre elas a cultural, que traduz costumes, rituais e comportamentos. Cientes da importância da cultura gastronômica de um povo e, considerando ainda, a falta de ingredientes originais, o transcorrer do tempo, a passagem de receitas de uma geração a outra, dentre outros fatores, este estudo objetivou reconhecer a identidade gastronômica do município de Águas Mornas, com enfoque inicial em produtos de confeitaria, contribuindo para o seu fortalecimento e definindo as bases iniciais para o turismo gastronômico na região. Este artigo reflete a primeira etapa do estudo que, tendo sido desenvolvido em 2008, estimulou a construção de um projeto maior, dando continuidade aos trabalhos na região, e tornando-se tema de dissertação de mestrado de uma das pesquisadoras.

Métodos

O caminho do estudo

Esta pesquisa classifica-se como qualitativa, de caráter teórico-empírico, baseada na experiência (Schreiber, 2006) e foi realizada no ano de 2008.

O trabalho teve início com uma visita das pesquisadoras ao município de Águas Mornas, acompanhadas do engenheiro agrônomo Cícero Luiz Brasil, que trabalha na Epagri 1 do município, desenvolvendo projetos há algum tempo na região, e por esta razão, possui grande conhecimento do local e das famílias. Ao entrar em contato com a comunidade, foi iniciado o estabelecimento de um vínculo, que se consolidou através de visitas

e conversas. A proposta do estudo foi posteriormente apresentada para um grupo de senhoras, durante uma reunião do Grupo de Idosas. Nesta ocasião, houve grande receptividade ao projeto por parte das moradoras e muitas delas já se propuseram a marcar datas para serem visitadas e entrevistadas.

A coleta de dados foi realizada através de entrevistas, como forma de identificar as formulações culinárias desenvolvidas por descendentes de imigrantes alemães no município de Águas Mornas e suas histórias de vida. Foram também realizadas observações diretas e as entrevistas foram gravadas. Em cada visita, o entrevistado escolhia uma receita típica da

confeitaria alemã para preparar enquanto falava de sua história de vida (Rauen, 2006). As entrevistas seguiram um roteiro semi-estruturado de perguntas que não obedeciam uma ordem, mas ajudaram a dar um direcionamento à conversa, mantendo a linha do tema gastronomia e histórias de vida. Foram utilizados relatos e arquivos pessoais sobre o passado para o estudo do tema. Buscou-se levantar informações principalmente sobre os produtos de confeitaria – biscoitos, bolos, geléias, sonhos entre outros – preparados por alguns descendentes de imigrantes alemães que colonizaram o município de Águas Mornas.

Para a realização das entrevistas foi utilizada a metodologia da História Oral, introduzida no Brasil na década de 1970 e que consiste na realização de entrevistas gravadas com pessoas que podem testemunhar sobre acontecimentos, conjunturas, instituições, modos de vida ou outros aspectos da história contemporânea. Nesta metodologia, as entrevistas são tomadas como fontes para a compreensão do passado, ao lado de documentos escritos, imagens e outros tipos de registro (Meihy, 2005).

Um estudo piloto foi realizado com uma das moradoras da comunidade, tendo por objetivo identificar possíveis aprimoramentos à metodologia proposta, especialmente com relação ao roteiro de entrevistas. Após ajustes no roteiro, teve início o trabalho de campo com os agendamentos das visitas e a realização das entrevistas.

Durante a coleta de materiais realizada com os descendentes dos imigrantes alemães, foi proposto que cada participante escolhesse um prato a ser preparado no dia da visita das pesquisadoras. Os entrevistados tinham a liberdade de escolher a receita, mas as pesquisadoras solicitaram que a escolha fosse feita pensando-se em uma receita que tivesse sido repassada por alguém da família e que fizesse parte da história de vida da mesma.

Estes eram momentos peculiares do estudo, pois era

possível perceber a emoção dos entrevistados apenas ao mencionar o assunto. Impressionava observar o quanto a comida despertava boas lembranças: de momentos festivos e de pessoas queridas, que já se foram, dentre outros motivos que eram verbalizados espontaneamente pelas próprias pessoas. Essa emoção geralmente seguia-se de um grande entusiasmo pelo momento de mostrar a receita às pesquisadoras. Percebia-se que o dia da entrevista era aguardado com ansiedade e alegria, pois significava o momento de mostrarem com orgulho um pouco de sua história.

Ao refletir sobre o tema, observamos que o alimento não é simplesmente um objeto nutritivo que permite saciar a fome, mas algo que também apresenta um significado simbólico em uma determinada sociedade. Partindo de elementos similares, diferentes culturas preparam sua alimentação de diversas formas. Essa variedade no preparo dos pratos está condicionada pelos valores culturais e códigos sociais a partir dos quais as pessoas se desenvolvem (Schlüter, 2003). É com a alimentação que se observa a diversidade de culturas e tudo aquilo que contribui para demonstrar a identidade de cada povo (Flandrin & Montanari, 1998).

Apesar de não haver indicação das pesquisadoras para uma ou outra receita, não houve repetição, ou seja, cada um dos entrevistados propôs-se a demonstrar uma preparação diferente. Talvez isso seja reflexo da diversidade gastronômica presente no município, que possui uma rica variedade de preparações possíveis de serem ofertadas ao turista que tenha interesse em conhecer a região.

Por uma questão ética, os entrevistados aparecem representados por iniciais que vêm logo após a receita. As receitas escolhidas foram: Bolacha d'água (O), Vafle 2 (Z), Santa Fé (R), Rosca de Polvilho (T), Cuca de Farofa (cuca alemã) (N), Toucinho do Céu ("klétch") (M), Nego Deitado (L1) e Pão de Banana (L2).

O projeto de pesquisa foi submetido ao Comitê de Ética na Pesquisa em Seres Humanos (CEPHU) da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) tendo sido aprovado sob protocolo número 152/08. Foi definido como critério de aceitação a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) - constante do processo de submissão ao CEPHU. O TCLE foi explicitado a todos os entrevistados e estes, após concordância, assinaram-no consentindo em participar da pesquisa.

O grupo estudado

A população do estudo foi composta por descendentes de imigrantes alemães residentes no município de Águas Mornas e em colônias vizinhas. Através de contatos

realizados com representantes da comunidade e da Prefeitura, foi possível identificar os mais antigos dentre estes descendentes de imigrantes, que pudessem contribuir com informações referentes à elaboração de produtos de confeitaria. Estes representantes da comunidade também estiveram envolvidos na pesquisa, auxiliando no contato com as pessoas-chave para a obtenção das informações necessárias ao estudo, bem como na localização das residências das mesmas.

Esta veia hospitaleira é característica do povo de Águas Mornas. Toda a receptividade demonstrada pelos moradores contribuiu para a formação de um vínculo entre as pesquisadoras e a comunidade, o que é essencial para o bom andamento do estudo. A cada visita realizada, a cada conversa, a cada entrevista, o vínculo ia se fortalecendo e, os entrevistados sentiam-se à vontade para falar de sua história. Sem dúvida esse vínculo foi essencial para a qualidade dos dados ou materiais coletados.

O tamanho final da amostra foi definido após a aplicação dos critérios de aceitação por parte dos oito moradores inicialmente identificados.

O trabalho foi realizado com um grupo de oito pessoas, sendo sete mulheres e um homem, com idade média de 57 anos (DP = 22), casados e com filhos. A ocupação mais relatada foi a de dona-de-casa, mas também havia dois cozinheiros.

Todos os entrevistados eram bisnetos de imigrantes alemães, ou seja, da terceira geração de descendentes, nascidos em Águas Mornas na década de 1950. Seus bisavós vieram de outras localidades a fim de constituir família e a maioria trabalhava com agricultura de subsistência, que era a atividade mais comum na época. Seus pais e avós, da mesma forma, trabalharam na “roça”, com o diferencial de estarem também envolvidos com a compra e venda dos excedentes da produção agrícola. No início da colonização o comércio era feito no nível de troca: o colono deixava parte de sua produção na venda e levava outros produtos para casa. Entre eles esta prática era chamada de Trok.

O plantio envolvia principalmente o milho, fartamente citado pelos entrevistados. No entanto, conforme Schreiber (2006), o primeiro contato dos imigrantes foi com o aipim, uma raiz inicialmente estranha, mas que tornou-se uma opção, na falta da batata. O aipim também aparece nos relatos, mas com menor intensidade, mais voltado para a produção do pão de aipim. Outras culturas citadas foram feijão, cana-de-açúcar, batata-doce, abóbora e, posteriormente, batata inglesa, da qual eram saudosos.

Achados do estudo

A identidade gastronômica em águas mornas: identificação dos produtos típicos locais

Todos os entrevistados relataram ter aprendido a receita com a mãe ou a avó. Contam ainda, que estas também haviam aprendido com suas mães, como era o costume da época - à exceção de R, que aprendeu a receita com a sogra. Mas, mesmo neste caso, a entrevistada conta que a mãe também costumava preparar a receita e a ensinou, tendo ela ido buscar conhecer a receita da sogra, por preferir a textura do produto preparado por essa.

R: “Essa aqui mesmo eu aprendi com a minha sogra. Que a minha mãe fazia diferente, a da minha mãe ela fica muito escaldada. E essa aqui eu aprendi com a minha sogra, mas... já faz muitos anos que ela morreu (...). A da minha mãe ela ficava muito espinhenta (...) era os mesmo ingrediente, mas só que ela escaldava muito a massa.”

Neste caso, o repasse da cultura gastronômica se deu por duas fontes diferentes, mas da mesma forma, manteve-se o repasse da receita pela mãe, comum na época.

Todas as receitas eram confeccionadas com muito zelo pelos entrevistados, que se mostravam orgulhosos de seu produto. Após o repasse da receita, faziam questão de arrumar a mesa para que o produto preparado pudesse ser degustado juntamente a uma grande variedade de alimentos consumidos na região. Dentre estes alimentos, pode-se citar nata, manteiga, muss (musse), leite, pão de mistura e pão trança. Deve-se fazer especial referência ao schmir (chimia), espécie de geléia onde os pedaços das frutas são visíveis - diferente da muss, onde a geléia é pastosa e não se identificam pedaços da fruta. O schmir pode ser doce, preparado à base de fruta ou salgado, tendo o ovo como ingrediente principal.

Esta grande variedade e fartura de alimentos encontrada nas mesas dos entrevistados refletem a questão de que, uma mesa farta, com grande quantidade e variedade de comidas, representa uma conquista adquirida pelos imigrantes no Novo Mundo. A quantidade de itens na mesa era importante, pois representava seu maior “luxo”. Os colonos sabiam o que era ter passado fome na Europa, então, quanto mais cheia fosse a mesa, maior o prazer (Schreiber, 2006).

Os descendentes de imigrantes alemães nascidos no Brasil mantinham estreitos laços culturais com a Alemanha natal: a língua alemã era falada pela maioria e os hábitos, principalmente alimentares, eram mantidos. As tradições culinárias foram trazidas pelos primeiros

imigrantes, porém, nem todas as receitas que retratam a cultura alemã chegaram imediatamente ao Brasil. Muitos dos ingredientes faltaram num primeiro momento, o que impossibilitava a reprodução das preparações. Mas, aos poucos, as colônias foram se abastecendo, cultivando produtos e criando meios de reproduzir aqui suas receitas com originalidade (Globo, 1993). Na ausência dos ingredientes originais da culinária germânica, os imigrantes que aqui chegaram lançaram mão de uma outra alternativa, valendo-se das adaptações possíveis e do manejo “germanizado” da culinária do país que os recebeu (Silva, 2007).

Conforme já citado, o milho era um ingrediente bastante acessível na época, por ser de fácil cultivo. Portanto, as receitas à base do cereal faziam parte do dia-a-dia. Um bom exemplo disso é a preparação chamada de Nego Deitado que, segundo L1 e L2, era muito comum no café da manhã e da tarde, antes e depois do trabalho na “roça”. Já as receitas à base de farinha de trigo eram reservadas para finais de semana e datas festivas como Páscoa e Natal.

O trigo foi um produto que demorou a chegar à região e sua presença na mesa dos colonos era reduzida. Em função da sua escassez, o imigrante substituiu o trigo pelo milho na elaboração dos pães, mas somente a farinha de milho não resolvia o problema deste povo tão acostumado com uma grande variedade de pães. Com a necessidade de diversificar, começaram a preparar pães de aipim, cará, abóbora e inhame - produtos acessíveis no momento - e que ficaram conhecidos como “pães dos imigrantes” (Schreiber, 2006).

Os hábitos culinários de uma nação não decorrem somente de mero instinto de sobrevivência e da necessidade do homem de se alimentar. São expressão de sua história, geografia, clima, organização social e crenças religiosas. Por isso, as forças que condicionam o gosto ou a repulsa por determinados alimentos diferem de uma sociedade para outra (Franco, 2004). Isso faz a identidade gastronômica de cada povo e de cada localidade. A alimentação dos povos está fortemente ligada à história e às tradições culturais de toda uma comunidade e, por esse motivo, não pode deixar de ser parte integrante da cultura local (Barreto, 2001).

De acordo com Santos (1997) o próprio gosto alimentar surge da fusão entre o cultural e o biológico e, é determinado não apenas por questões econômicas ou ambientais, mas principalmente pelos valores éticos e religiosos, pelos rituais, pela mentalidade, pelo valor das mensagens que se trocam quando os alimentos são consumidos em determinada companhia, pela transmissão inter-geração (de uma geração à outra) e intra-geração (a transmissão vem de fora, passando pela cul-

tura no que diz respeito às tradições e reprodução de condutas) e pela psicologia individual e coletiva que acaba por influir na determinação de todos estes fatores.

O estudo constatou que a maioria dos entrevistados procura manter as receitas originais, como suas mães e avós costumavam preparar, não alterando ingredientes. A exceção foi registrada na tradicional rosca de polvilho, que segundo T, levava originalmente – conforme receita de sua mãe - farinha de milho e hoje, é feita por ela apenas com farinha de trigo. Além disso, T não mais adiciona suco de limão, como sua mãe costumava fazer.

T: “Mudou porque ela costumava colocar o limão ou a laranja azeda – laranja de porco como a gente dizia – mas para mim não dá certo, eu não sei, por isso que eu digo, talvez o polvilho é diferente hoje. O polvilho ele não tem aquele cheiro forte que nem o outro tinha, né. Hoje em dia já é tudo mais rápido, eu penso. Porque se eu colocar aquilo a rosca pra mim ela fica assim oca por dentro, né. Fica aqueles fio duro assim, seco. (...) Eu acho que era pra aumentar, pra dar mais rosca, pra azedar mais o polvilho. Eu não sei qual era o segredo do limão e da laranja pra te dizer, mas eu acho que é isso. A não ser que era pra dá só o gosto... não sei. E essa assim que eu faço assim daí eu boto trigo. E eles botavam o milho, o pirãozinho da farinha de milho ou só o polvilho puro mesmo. Mas eu boto trigo pra ela ficar mais cheinha assim por dentro.”

Apesar de uma ou outra pequena alteração de ingredientes, a essência da receita permanece a mesma, ou seja, a identidade gastronômica está presente, carecendo apenas de uma identificação formal para que possam ser reunidas e registradas. O registro evita que a identidade gastronômica se perca com o tempo, mesmo que o repasse de receitas seja um hábito em desuso.

Com relação aos métodos de preparo, foram percebidas poucas alterações, como por exemplo, no caso do Klétch, receita de M, que antigamente era batido à mão, com auxílio de colher, e hoje é feito no liquidificador.

Outra alteração foi relatada na receita da Cuca alemã de N, que sua mãe assava em forno à lenha, mas que atualmente, ela prefere a praticidade do forno elétrico.

N: “A diferença era só no assar né, que hoje a gente assa no forninho e na época era só forno à lenha, né. Era o forno à lenha, a única coisa que era diferente era isso né. (...) O forno à lenha ela... parece que ela não seca tão ligeiro. Isso é um pouco da diferença, o assar voga muito né. Hoje em dia é só as coisa elétrica – eu tenho um forno à lenha também e às vezes uma

outra coisinha assim eu faço nele.”

Observou-se também, em alguns relatos, a substituição do uso da banha de porco, pela manteiga ou margarina. De acordo com Algranti (2000) a banha era utilizada para diversos fins, até mesmo para a conservação dos alimentos. Pedacos nobres de carne, como o lombo de porco, depois de pré-cozido era mergulhado em banha líquida para ser conservado. Esta é uma técnica muito utilizada pelos franceses, e conhecida como confit, onde pedaços de aves são cozidos na sua própria gordura e posteriormente guardados em conserva.

No entanto, a cozinha não funciona apenas como representação e identidade, ela também pode ser um espaço de desaparecimentos, de perdas e de destruições (SANTOS, 2005), hipóteses que motivaram o início deste estudo e que se confirmaram nas falas dos entrevistados.

L2: “Ah, hoje em dia as moça não querem mais aprender essas coisas. Eu ensinei foi só pra minha nora, porque o meu filho queria comer, mas as minha filha mesmo nenhuma quis saber de aprender.”

O: “Ah, elas querem mesmo é que a mãe faça. As filha vêm aqui domingo e pedem pra eu fazer as coisa que elas gostam, mas aprender mesmo ninguém quis.”

Um dos pressupostos deste estudo foi o fato, inicialmente observado, de que ocorriam alterações nas receitas originais e isso poderia comprometer a identidade gastronômica local. Entretanto, as pequenas alterações relatadas e observadas não estão descaracterizando estas receitas. As mudanças efetuadas são mínimas, permitindo que a receita mantenha sua essência. Por outro lado, uma hipótese que se confirmou durante a realização das entrevistas, foi a de que realmente não é freqüente o repasse destas receitas a filhas, noras e netas. Isto confirma a hipótese de que a herança cultural corre o risco de ser alterada e de perder-se com o tempo, prejudicando a identidade gastronômica local. Acredita-se que identificar e registrar essas receitas possa contribuir para manter a história, tendo em vista que o repasse das mesmas já não é mais um hábito.

Outra percepção importante do estudo foi que existe ainda um caminho a ser percorrido para que seja possível a transformação desses produtos em atrativos turísticos, conforme se apresenta o desejo do município. São aspectos de higiene, apresentação, embalagem, conservação dentre outros relacionados ao marketing, que precisam ser trabalhados antes de serem ofertados

aos turistas (Marcos e Dentz, 2008). Com base nessa informação, uma segunda etapa foi elaborada para dar continuidade ao presente trabalho, buscando agora impulsionar o turismo em Águas Mornas através do aprimoramento da gastronomia tradicional alemã praticada na localidade, sem perder de vista as tradições coloniais.

Trabalhar a tradição como atrativo turístico ajuda a recuperar a memória e a identidade de um local. A identidade gastronômica dos imigrantes de alemães residentes no município de Águas Mornas pode ser considerada um atrativo turístico, e o turismo, por sua vez, é um grande gerador de emprego e renda. A atividade turística aparece atualmente como um fator importante para o desenvolvimento sócio-cultural. Desta forma, nada mais oportuno do que ofertar ao turista a culinária local.

Os hábitos alimentares locais ontem e hoje

Em Águas Mornas, percebeu-se que a gastronomia típica não é formada apenas pela fusão de componentes brasileiros e germânicos, esta formação sofreu influências alemãs, indígenas, açorianas e até mesmo italianas.

Nos primeiros tempos, a colônia era praticamente agrícola e de subsistência, sendo muito sacrificante. O dia de trabalho tinha início antes mesmo de o sol nascer, quando os trabalhadores alimentavam-se rapidamente com um pedaço de pão e café com leite, acompanhado de queijo branco e um doce de fruta. Outros itens muito presentes na mesa dos antepassados eram, principalmente, a rosca de polvilho e o pão de milho, feito com cará, inhame e batata doce. Esses alimentos aparecem nas falas dos entrevistados, que reforçam essas informações:

R: “Nós fomos criados com pão de milho, antigamente durante a semana era só pão de milho, o açúcar era só o vermelho (mascavo), só quando tinha visita é que a gente servia o açúcar branco.”

O: “O pão de trigo mesmo a gente só fazia nos dia de festa, assim no Natal, na Páscoa, ou nos aniversários. Doce também só se fazia nesses dia”.

As restrições foram fortemente sentidas por estes descendentes de imigrantes alemães, e refletiram-se nos cardápios bastante restritos: a carne fresca era consumida apenas duas vezes por ano, geralmente em festas como Natal e Páscoa, ou em ocasiões especiais como casamentos e aniversários, e mesmo assim ainda tinham que prepará-la de maneira que esta tivesse um maior rendimento, como ensopados e picadinhos.

Z: “A carne não era fresca assim como hoje, só tinha carne tipo essa carne seca, porque não dava pra conservar. Um pedaço de carne tinha que render a semana toda”.

Atualmente os cardápios são bem diferenciados, mais fartos e variados. A carne é consumida diariamente, come-se também arroz, feijão, massa e “risoto 3”. O hábito de preparar doces e produtos comoucas, bolos, pães, roscas e biscoitos continua muito presente, mas agora estas produções fazem parte do dia-a-dia, e podem ser elaboradas, segundo os próprios entrevistados, “quando dá vontade” e não apenas nos finais de semana e dias festivos. No entanto, nestes dias estas preparações são fortemente presentes nas mesas dos moradores de Águas Mornas, pois é quando familiares estão reunidos e o consumo destes alimentos é quase que obrigatório, como uma forma de registrar sua marca e, como uma das poucas práticas existentes no sentido de repassar à filhos e netos esta identidade gastronômica.

Hoje, o acesso à comida é mais fácil, e conforme já descrito, a variedade dos cardápios aumentou. Assim, percebe-se como a alimentação está inserida no cotidiano das pessoas e se faz presente em momentos especiais, representando uma forma de identidade e de pertencimento a um grupo social, que se reconhece pelos alimentos que fazem parte de sua história e da memória de seus antepassados.

L1: “Há, hoje a gente faz as comidas quando dá vontade, nos fim de semana quando os filhos vêm é um banquete, têm recheio, empadão, pudim, cuca, toucinho do céu...”

R: “Carne tem que ter todo dia aqui em casa, aí tem dia que eu faço arroz, no outro batata, ou aipim, mas a carne não pode faltar.”

De acordo com Pollak (1992), a memória é seletiva: nem tudo fica gravado, nem tudo fica registrado. Este fato foi percebido durante a realização das entrevistas, quando os participantes sentiam dificuldade de lembrar acontecimentos do passado no que tange às histórias de vida. No entanto, quando se tratava da história alimentar demonstravam grande facilidade em contar os momentos alegres em que determinados pratos eram elaborados, momentos de reunião da família em torno do preparo do alimento, que eram relatados com grande felicidade e nostalgia, fazendo com que as histórias de vida fossem rebuscadas na memória e surgissem nas entrelinhas dos relatos sobre os hábitos alimentares.

L1: “Na época do Natal a gente fazia muito biscoito, aqueles pintadinhos. A gente fazia um monte e guardava dentro das latas pra comer no Natal. Na hora de fazer os biscoitinhos a gente sempre queria estar junto porque a gente gostava de fazer formato de bichinho, bonequinha, todas as crianças se reuniam pra querer fazer os biscoito.”

Enquanto os entrevistados relatavam a receita escolhida, a história da mesma e, a própria história da família, era possível perceber o entusiasmo e o orgulho que sentiam em falar de momentos especiais onde as famílias reuniam-se para o preparo dos alimentos. Assim percebe-se a forte relação deste povo com a cultura e os hábitos alimentares, sendo realmente parte integrante da história de vida de cada um.

Z: “A mãe costumava fazer o “vafla” pro lanche da tarde, nos dias de chuva, a gente adorava aquilo né?”

M: “Ai era uma alegria quando a mãe fazia aquele bolinho branco, bolo de manteiga como eles diziam (...) nossa parece que até hoje ou lembro do cheiro daquele bolo saindo do forno”.

Nem mesmo as dificuldades vivenciadas por seus antepassados no início, como a falta dos ingredientes a que estavam acostumados na terra natal, parecia incomodar ou diminuir o entusiasmo, quando os descendentes entrevistados falavam de suas histórias de vida. Percebe-se que a maior parte das lembranças em relação à alimentação ficou registrada de forma positiva na memória, sendo lembradas com orgulho e saudades.

L1: “Antigamente era tudo assado na lata ou em cima da folha de bananeira ou caeté(...), (...) parece que as coisas tinham um gosto melhor do que hoje (...) hoje tudo tem o mesmo gosto, é muito artificial.”

R: “Quando chegava perto do Natal um vizinho comprava uma saca de farinha e dividia com todos, aí a gente fazia um monte de biscoito, de pão branco, de bolo de manteiga.”

Z: “Eu parece que eu lembro até hoje da mãe e da vó fazendo uns doce e uns bolinho, parece que antes as coisas tinham um gosto ainda melhor, porque a gente esperava o ano inteiro pra poder comer aquilo, era tudo novidade!”

Considerações finais

Este estudo permitiu afirmar que a gastronomia tradicional alemã no município de Águas Mornas vem sendo mantida através dos anos, passando de uma geração a outra com pequenas alterações de ingredientes e modos de preparo. Estas alterações não parecem comprometer a essência das receitas, que mantêm características muito próximas das originais. As principais alterações vêm ocorrendo nos modos de preparo, como a substituição do forno à lenha pelo forno elétrico e o uso do liquidificador para facilitar a mistura de massas antes feitas manualmente.

Outra importante constatação foi a de que o costume de transmitir receitas transgeracionalmente parece estar sendo abandonado. Muitos afirmaram que não há interesse dos filhos em aprender as receitas da família. Considerando o potencial risco de perda da identidade gastronômica desta localidade, ressalta-se aqui a já citada necessidade de intervenção no sentido de evitar que o tradicional saber culinário desapareça com o tempo.

Durante a realização do estudo na região, houve grande receptividade da população em geral, sem exceções. Também se constatou que as visitas propiciaram às pesquisadoras a ampliação do conhecimento da região: cultura, geografia, cultivo e produção de alimentos e gastronomia, o que, ao lado de outros fatores já citados, também motivou a continuidade do estudo com um novo projeto. Sentiu-se a necessidade de ampliar o conhecimento da gastronomia local através de receitas salgadas, que não foram estudadas nessa primeira etapa. Além disso, pretende-se registrar as receitas analisadas e suas respectivas fotos para que sirvam de modelo e incentivo a um futuro trabalho de divulgação do turismo local.

O reconhecimento da identidade gastronômica dos imigrantes alemães no município de Águas Mornas significa, de certa forma, entrar em contato com a cultura e o perfil de um povo. Através dos hábitos alimentares ou dos costumes culinários, cada povo demonstra, não somente seus gostos e aversões, mas também deixa transparecer suas características geográficas, climáticas e de influências sofridas por outros povos.

Através da memória e da manutenção da identidade gastronômica de um povo, surge o turismo com a perspectiva de preservar a cultura e fazer dela um produto com uma demanda específica, pois quem procura esse tipo de turismo busca conhecer o patrimônio cultural de determinada localidade.

As histórias das comunidades locais estão tornando-se um forte atrativo turístico, principalmente quando essas histórias possuem relação com a história da cidade

de de origem do visitante. Os aspectos culturais também são grandes atrativos para o turismo atual, no entanto, sua exploração deve preocupar-se em reduzir os impactos nem sempre desejáveis sofridos pelas populações locais. Neste sentido, a própria gastronomia do local pode ser descaracterizada, pois as alterações ocorridas com a globalização da gastronomia nem sempre são positivas, preocupação que também existe quando a gastronomia é transformada e ofertada como um produto turístico, por isto faz-se necessária a utilização consciente deste bem imaterial.

A gastronomia é uma área que cresce a cada dia e que vêm sofrendo grandes mudanças, despertando o interesse de acadêmicos, profissionais e principalmente da mídia. Ela está intimamente relacionada ao turismo e principalmente à cultura. Mas sabemos que seu desenvolvimento depende do seu reconhecimento como fator importante da cultura de um povo e do empenho dos profissionais da área. Deste modo, sugerem-se novos estudos nessa área, que possam colaborar para um melhor desenvolvimento do turismo local, e juntamente a isto demonstrar a riqueza gastronômica que a localidade possui.

Agradecimentos

À toda população de Águas Mornas, povo hospitaleiro e carinhoso, pelo apoio e disponibilidade em participar deste estudo. Ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IFSC), pelo apoio financeiro e logístico. À Fundação de Amparo à Pesquisa Científica e Tecnológica do Estado de Santa Catarina (FAPESC), pelo apoio financeiro. À coordenadora do grupo de pesquisa Alimentação e Hospitalidade do IFSC, Fabiana Mortimer Amaral, pelas orientações e incentivo.

Bibliografia

- Algranti, Márcia.
2000 Pequeno Dicionário da Gula. Rio de Janeiro: Record.
- Barreto, Ronaldo L. P.
2001 A Gastronomia e o Turismo - Interfaces da gastronomia. São Paulo: Editora SENAC.
- Franco, Ariovaldo.
2004 De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. São Paulo: Editora SENAC.
- Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo.
1998 História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade.

- Leal, Maria. L. M. S.
1998 A História da Gastronomia. Rio de Janeiro: Editora SENAC.
- Marcos, E.N.F.; Dentz, B.G.Z.von.
2008 Reconhecimento da identidade gastronômica dos imigrantes alemães no município de Águas Mornas. In: JORNADA CIENTÍFICA DO CEFET-SC UNIDADE CONTINENTE, 2008, Florianópolis. Resumos.
- Meihs, José Carlos S. B.
2005 Manual de história oral. 5ª Ed. São Paulo: Loyola.
Pollak, Michael.
1992 Memória e identidade social. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, vol. 5, n. 10.
- Rauen, Fábio José.
2006 Roteiros de pesquisa. Rio do Sul: Nova Era.
S/A
1993 O gosto brasileiro. As melhores receitas da cozinha alemã – os segredos da cozinha das nossas avós. São Paulo: Globo.
- Santa Catarina. Secretaria de Estado do Turismo, Cultura e Esporte.
2009 Disponível em: <www.ameosc.org.br>. Acesso em 21 dez. 2009.
- Santos, Carlos Roberto A. dos.
2005 A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. História: questões & debates, Curitiba, n. 42. Editora: UFPR.
- Santos, Carlos Roberto A. dos.
1997 Por uma história da alimentação. In: História: questões e debates, Curitiba, v.14, n.26/27, jan/dez..
- Savarin, Brillat.
1995 A fisiologia do gosto. 5ª ed. São Paulo: Companhia das Letras.
- Schlüter, Regina G.
2003 Gastronomia e Turismo. 2ª ed. São Paulo: Aleph.
Schreiber, Milagros C.J.
2006 UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAÍ. Curso de pós-graduação Stricto sensu em Turismo e Hotelaria – Programa de Mestrado Acadêmico. A gastronomia teuto-brasileira em Blumenau e Pomerode/SC: Como patrimônio cultural e atrativo turístico. Balneário Camboriú. 251 f. Dissertação (Mestrado) – Universidade do Vale do Itajaí.
- Silva. Y. F.
2007 Turismo Responsável: transformações das práticas alimentares cotidianas como estratégias de sobrevivência econômica no meio rural. In: Análise, Porto Alegre, v. 18 n. 2p. 90-102 jul./dez 2007.

NOTAS

- 1 Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina.
- 2 Doce preparado à base de leite, ovos, farinha de trigo e açúcar. Com textura semelhante à massa de crepe ou panqueca o vafla é preparado em forma própria, com formato de trevo de quatro folhas.
- 3 Preparação à base de arroz branco, frango cozido e desfiado, temperos e molho de tomate.

Recibido: 23/12/09
Reenviado: 18/05/11
Aceptado: 22/06/11
Sometido a evaluación por pares anónimos