

IVAN DOMINGOS CARVALHO SANTOS

MEMÓRIA ALIMENTAR DE AFRO-
DESCENDENTES, DESCENDENTES POLONESES E
ITALIANOS NA CIDADE DE CURITIBA

DOUTORADO EM CIÊNCIAS SOCIAIS

PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE SÃO PAULO

2006

IVAN DOMINGOS CARVALHO SANTOS

MEMÓRIA ALIMENTAR DE AFRO-
DESCENDENTES, DESCENDENTES POLONESES E
ITALIANOS NA CIDADE DE CURITIBA

Tese a ser apresentada à Banca Examinadora da Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, como exigência parcial para a obtenção do título de Doutor em Ciências Sociais, Área de concentração Antropologia, sob a orientação da Prof^ª. Dr^ª. *Terezinha Bernardo*.

PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE SÃO PAULO

2006

SANTOS, Ivan Domingos Carvalho

Memória alimentar de afro-descendentes, descendentes poloneses e italianos na cidade de Curitiba / Ivan Domingos Carvalho Santos. – São Paulo, 2006.
236p.

Tese (Doutorado) – Pontifícia Universidade Católica de São Paulo. Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais.

Palavras-chaves: memória, etnia, identidade, nutrição, fome, comida, cozinha.

BANCA EXAMINADORA

DEDICATÓRIA

- Dedico a ti Camile,
por seres a mulher que és.

- E a ti Terezinha, pela tua dedicação,
à memória e em ter aceitado me orientar.

AGRADECIMENTOS

- À Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Capes, pelo apoio a esta pesquisa.
- À Universidade Federal do Paraná, minha casa.
- Ao Departamento de Nutrição do Setor de Ciências da Saúde, principalmente pela compreensão do tempo que estive afastado.
- Ao Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição/CECAN/PR, por todo o apoio dado, senão este trabalho não seria concluído.
- À Profa. Dra. Terezinha Bernardo, pela orientação precisa, dedicação, paciência e carinho.
- Aos professores do Curso de pós-graduação em Ciências Sociais, pelos ensinamentos e pelas amizades que ficaram na memória.
- Aos funcionários da PUC/SP, pelo tratamento que me foi dado todo este tempo.
- À Elaine Cristina F. da Silva e Paulo Roberto da Silva, por terem aceitado o desafio de ler e revisar este trabalho.
- Aos queridos Francisco Silva Santos, Edith Carvalho Santos, meus maiores educadores e responsáveis pelo começo das minhas lembranças, que reconstruo com Julia, Basílio, Fausta, Cléia, enfim... Com todos os meus velhos.
- À Osvaldina Rocha Mangabeira da Silva, mulher afro-descendente, que em seu colo muito me debruço para entender um pouco desse maravilhoso tempo mítico. Vavá, que Oxalá sempre nos proteja!
- À Camile Silva Nóbrega, minha companheira de todas as horas.
- À Bárbara, meu anjinho que me dá energias para acreditar na vida.
- À Irena e ao Tomás, filhos que tanto amo e a saudade faz apertar o peito.
- À Diva Carvalho Santos e com ela agradeço a todos os meus. Àqueles que de um jeito ou de outro me trouxeram uma identidade e um modo especial de ser.

- À Célia e ao Antônio Nóbrega, pérolas que surgiram em minha vida.
- À Raimunda Ferreira dos Santos, Mafalda Pelissare Procópio, Brígida Benato e Rosa Bilinosquispak, pois assim agradeço a todas as mulheres e homens afro-descendentes, polacos e descendentes de italianos que ajudaram a construir este trabalho.
- Aos meus alunos, em especial àqueles que entendem e apóiam a idéia de que a Nutrição consiga atingir sua complexidade.
- Ao amigo Gerson Caffaro, pelos papos *pulp fiction*, os quais ficaram marcados na memória, e por toda a logística aplicada ao desenvolvimento desse estudo.
- Ao Dr. Edgar Schiefelbeie, um artista naquilo que faz.
- Aos amigos Athos e Gládis, pois sem a presença dos dois não poderia estar escrevendo este agradecimento.
- À Maria Albertina, amiga de todas as horas.
- Ao Ricardo Coelho, pela grande amizade e o puxão de orelha na hora certa.
- À Maria Tereza Soares. Obrigado Tetê!
- Ao Luís Carlos F. Afonso, pela simpatia de sua amizade.
- Ao Yuri Brancoli a quem comecei ser amigo mesmo antes de conhecê-lo.
- À Regina Ferreira Lang, por todo o suporte dado e através dela agradeço aos colegas da UFPR.
- À Rúbia Giorgio, que como a responsabilidade que tem, segurou as pontas para que eu pudesse ter a tranqüilidade necessária.
- À tia Eunice Moura, pelo seu carinho.
- À Luciane e ao Jefferson Copper, que muito me cativaram.
- Aos grandes amigos que fiz na PUC e a esse maravilhoso povo de São Paulo, que respondem bom dia ao entrar no elevador.
- À Julia, André, Thiago, Formiga, Hasiel, enfim, a todos os amigos que sempre me deram suporte e que fazem parte das minhas melhores lembranças.

Se alguém ficou de fora, desculpe, pois são muitos a agradecer.

RESUMO

Ao olhar a Ciência da Nutrição sob uma outra ótica, busquei na Antropologia por meio da teoria da memória as lembranças alimentares de velhos.

O foco desse estudo foi, portanto, a análise da memória alimentar dos principais grupos que constituíram Curitiba.

Os grupos analisados foram os afro-descendentes, poloneses e italianos.

O prazer deste estudo foi a descoberta de um mundo novo, de uma realidade alimentar repleta de sabores e dissabores. Um mundo que ainda tem muito a ser desvendado.

Palavras-chave: memória, etnia, identidade, nutrição, fome, comida, cozinha.

ABSTRACT

In this study Nutritional Science was approached from another angle, Anthropology, through the theory of memory, the food memories of old people.

The focus of this study was, therefore, the alimentary memory analysis of Curitiba's main population groups.

The groups analysed were poles, italians and people of African descent.

The amazing aspect of this study was the discovery of a new world, of on alimentary reality, full of taste and distaste. A world that still has a lot to be revealed.

Key-words: memory, race, identity, nutrition, hunger, food, kitchen.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	12
Alimento e comida, a determinação da cultura	23
A comida brasileira	33
METODOLOGIA	47
Teoria da memória e etnografia	47
Universo de pesquisa	61
Técnicas de pesquisa	62
CAPÍTULO I	
Curitiba: cotidiano de uma cidade de muitos sabores e muitas etnias	65
Feiras de comida da cidade de Curitiba: As noturnas, as gastronômicas e as festivas	80
Feira do Pinhão	81
Feira Gastronômica	86
Feiras Noturnas	89

CAPÍTULO II

Memória alimentar: afro-descendentes em Curitiba	91
Uma mulher negra na luta contra a fome	96
A comida proibida, ou novos mitos e tabus alimentares	104
Comidas e cozinhas, lembranças do fogão	111

CAPÍTULO III

Memória alimentar: descendente de polônês em Curitiba	125
Abençoar os alimentos: a comida e a significação religiosa do polaco	137
Campo Magro, um reduto polaco junto a Curitiba	145

CAPÍTULO IV

Memória alimentar: descendente de italianos em Curitiba	166
Santa Felicidade, um bairro gastronômico e tipicamente italiano	170
A importância da uva para a vida de Santa Felicidade.....	176
Visita a uma vinícola familiar	177
Nona Brida, a força das mulheres italianas	180

CONSIDERAÇÕES FINAIS	198
----------------------------	-----

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	217
----------------------------------	-----

ANEXOS	225
--------------	-----

"Me olhas, de perto me olhas, cada vez mais de perto e, então, brincamos de ciclope, olhamo-nos cada vez mais de perto e nossos olhos se tornam maiores, se aproximam entre si, sobrepõem-se e os ciclopes se olham, respirando confundidos, as bocas encontram-se e lutam debilmente, mordendo-se com os lábios, apoiando ligeiramente a língua nos dentes, brincando nas suas cavernas onde um ar pesado vai e vem com um perfume antigo e um grande silêncio. Então, as minhas mãos procuram afogar-se nos teus cabelos, acariciar lentamente a profundidade do teu cabelo enquanto nos beijamos como se tivéssemos a boca cheia de flores ou de peixes, de movimentos vivos, de fragrância obscura. E, se nos mordemos, a dor é doce; e, se nos afogamos num breve e terrível absorver simultâneo de fôlego, essa instantânea morte é bela. E já existe uma só saliva e um só sabor de fruta madura, e eu te sinto tremular contra mim, como uma lua na água..."

Paulo Leminski. Melhores Poemas de Paulo Leminski. Direção Edla Van Steen. Seleção Fred Góes, Álvaro Marins, 6ª edição, São Paulo, Global 2002.

INTRODUÇÃO

Na minha fase macrobiótica passei a me preocupar em entender os processos alimentares, pois naquela época era convicto a este tipo de filosofia alimentar. Foram tantas as dúvidas neste período, que resolvi estudar a ciência da Nutrição. Neste momento, conhecer os caminhos da nutrição foi de grande valia a minha formação profissional, pois pude mergulhar em um saber biológico e entender melhor a ação dos alimentos no organismo humano.

Passado o tempo, desenvolvendo trabalhos na área de nutrição biológica, comecei a dar aulas na Universidade Federal do Paraná. Era um mundo novo, pois no compromisso de ser um educador, comecei a me preocupar com outras questões que envolvem essa ciência, como a sociabilidade que existe em seu entorno, uma vez que é uma ciência que, nas suas relações, tem como base o estudo do homem e do alimento.

A partir daí aumentou o interesse em entender essas relações com outras ciências e com as populações. Neste sentido, retomo preocupações que sempre incomodavam, como a fome, por exemplo que está presente neste estudo e mostrou-se, mesmo escondida, nas memórias dos grupos estudados.

Isso tudo me remeteu a querer saber mais do que acontece na disciplina da nutrição. O que estaria além dessa nutrição individual, pois, até então, já tinha conseguido parte das respostas, mas eram respostas que levariam a um micro espaço que faz enxergar o mundo das células. Um mundo que me fez entender melhor a fisiologia humana e suas possíveis transformações pelo e no alimento que é ingerido.

Nas células, aprendi que o colágeno¹ do tendão de vaca, ou de boi, é fundamental na cura de úlceras duodenais. Isso, um simples, mas trabalhoso olhar ao microscópio, fez-me pensar na nutrição de uma forma ampla, macro. Pensar numa nutrição mais complexa, ou seja, pensar nas maneiras de como um “simples” alimento que pode curar problemas estomacais poderia influenciar nas relações sociais.

Este fato fez-me refletir em muitas coisas, principalmente na preocupação de transmitir aos alunos uma proposta real de saúde. A saúde total: Da liberdade e dos cuidados individuais e sociais.

¹ Proteína que dá sustentação ao nosso corpo. Hoje já se sabe que existem mais de 13 tipos diferentes. Se não existisse tal substância não teríamos a estrutura que temos, seríamos seres amorfos. Destaque-se que é uma proteína de baixo valor nutricional.

Assustava-me ver meninas, que era a maioria em sala de aula, informar-me que procuravam a Nutrição como Ciência a resolver seus problemas de estética pessoal. E eu, como educador, obrigo-me, o tempo inteiro, ter de explicar que a disciplina de Nutrição é muito mais do que isso, pois nela tratamos da base da vida: a alimentação, que deve ser pensada nas suas diferentes formas.

Portanto, com esta preocupação, resolvi traçar uma tese que trate de uma discussão entre a Biologia, coisa que conheço um pouco, e a Antropologia, disciplina que me proporcionou maior reflexão. Para tanto viajarei na memória alimentar das prováveis etnias que habitam a cidade de Curitiba.

Assim a idéia dessa tese surgiu da vontade de trazer uma contribuição a mais para a Ciência da Nutrição, pois a maioria dos trabalhos desenvolvidos nesta área, com raras exceções, visam o saber biológico. Talvez isso também ocorra na vontade de fazer parte de um grupo de pessoas que muito têm contribuído a um novo olhar da Nutrição, um olhar de uma ciência de forma integral, como a disciplina que ela deva ser.

Um fator preocupante, na visão unilateral, é que a procura dos estudantes pela Nutrição aparece, na maioria das vezes, aliada à preocupação de ter um corpo “saudável”, aquele corpo que nos satisfaz como perfeição, que

nos remete ao ideal de vida “sadia”, deixando de lado os aspectos culturais que possam advir da alimentação.

Nisso, ressalta-se a valorização de alguns pontos a serem estudados dentro da disciplina, como a Dietética², por exemplo, pois ela é condição *sine qua non* à compreensão dos estudos da Nutrição. As dietas passam a ser entendidas nas observações populares – basta ver a banalização do termo *caloria*³ – como passaporte a este corpo almejado, o corpo perfeito.

Nesse sentido, vale fazer uma ressalva a dois aspectos que podem surgir nessa discussão: a procura por um corpo magro, perfeito aos padrões de beleza e a procura por um corpo saudável, livre de doenças: O corpo da Eternidade.

O corpo perfeito, que aqui será tratado como o “Corpo Magno”, é aquele ditado pelos parâmetros de beleza da sociedade moderna. Não sendo regra, mas, geralmente, esta preocupação aflige a todas as mulheres jovens e velhas, as quais ainda vivem em fase de definições físicas e psicológicas, como também a submissões masculinas e a regras da sociedade. No intuito de atender ao que se impõe como fatores de beleza, ficam à mercê de

² Dietética: referente à dieta; é onde na Nutrição se aprende os fundamentos da utilização biológica dos alimentos pelo homem; a boa alimentação, as finalidades e leis da alimentação racional; a classificação dos alimentos; as funções; o metabolismo; as necessidades diárias; o balanço dos diversos nutrientes na ração alimentar.

³ Caloria termodinâmica. Unidade de medida de energia. Quantidade de calor necessário para elevar 14,5° C A 15,5° C a temperatura de um grama de água, e que é igual 4,1855 joules (física: Unidade de medida de energia no Sistema Internacional).

algumas patologias, como bulimia e anorexia nervosa⁴, doenças que, muitas vezes, não são diagnosticadas e trazem sérios problemas à saúde quando se instalam.

Preocupa esta postura da sociedade moderna, pois, na maioria das vezes, torna-se imposição, mesmo que subjetivamente, que ocorre em todos os meios, seja entre amigos, seja inclusive no âmbito familiar. Poderíamos arriscar dizer que se trata de uma neurose coletiva, incentivada pela mídia escrita, falada e televisionada, que se dirige, especialmente, a esta população feminina – isto não quer dizer que o homem é imune. E, como se fosse trabalho simples, que poderia ser resolvido rapidamente, ditam as regras recheadas de receitas⁵ “mágicas” e “salvadoras”: as receitas dietéticas. Estas, em sua maioria, são deficientes em termos nutricionais, pois sempre falta algum nutriente essencial à saúde.

Nisto, o entendimento da Nutrição passa a ser distorcido em todos os sentidos. Sabe-se hoje o quanto a nutrição humana está ligada a diferentes fatores, especialmente aos socioculturais. São inúmeros deles que podem levar

⁴ Transtornos alimentares muito comuns entre jovens de 12 a 20 anos. A bulimia, difícil de detectar, se dá quando as pessoas ingerem grandes quantidades de alimentos (episódios de comer compulsivo ou episódios bulímicos) e, depois, usam métodos compensatórios, tais como vômitos auto-induzidos, uso de laxantes e/ou diuréticos e práticas de exercícios extenuantes. A anorexia é a busca implacável pela magreza, onde a pessoa recorre a várias estratégias para perder peso, conseguindo isso em períodos muito rápidos; o indivíduo, mesmo magro, sempre se acha obeso.

⁵ Alguns exemplos: dieta do Dr. Atkins, da lua, das frutas, dos sete dias, do biótipo, do tipo sanguíneo, dos pontos, da USP (uso indevido da logomarca), dos quatro dias, da sopa, enfim... Cada dia surge uma nova.

o indivíduo a distúrbios psicológicos que, fatalmente, afetam sua saúde. Já se discute, por exemplo, a possibilidade de ocorrerem disfunções metabólicas, como no evento da obesidade, que poderão estar relacionados a questões socioemocionais e não somente a questões de ordem dietética.

O entendimento de que a felicidade alimentar possa estar no prazer do comer sem culpa muito pouco é explorado e isso faz com que surjam outras preocupações que não são apenas o puro emagrecimento, mas também de se ingerir somente o que pode ser considerado “saudável”.

Não só o corpo, mas o indivíduo como um todo se transforma em máquina a ser regulada constantemente por aquilo que ingere ou deixa de ingerir. Regulação feita por constante renovação dos seus hábitos alimentares, atitudes que, na maioria das vezes, ocorrem de forma radicalizada.

Isso acontece porque o indivíduo passa a acreditar que tudo possa ser resolvido através da alimentação. Neuroticamente, ele vai à procura de se alimentar somente com aquilo que passou a acreditar que lhe trará a saúde perfeita. Passa, portanto, a selecionar tudo o que fará parte de sua dieta. A composição da mesma será feita com o cuidado de não infringir as regras por ele impostas. Utilizar-se-á somente daqueles alimentos nos quais adquiriu confiança nutricional.

Isso passa a ser preocupação e precisa ser objeto de discussão, pois essa seleção não se dá de maneira simples, chega-se ao extremo de acreditar

na potencialidade curativa, ou preventiva, de um tipo qualquer de nutriente⁶. E isto já é razão suficiente para que o mesmo componha a sua dieta, mesmo que ingerido isoladamente.

Interessante é que esses indivíduos, mesmo leigos no assunto, vão procurar essas informações em materiais científicos: livros, revistas e jornais. Convencem-se sobre a importância daquele alimento, ou daquele nutriente, estudando-o de forma empírica e isolada e, automaticamente, passam a acreditar nos seus possíveis benefícios. Aí, imediatamente, passam a incorporá-los em suas dietas. Aqui não importa a complexidade da Nutrição.

A grande preocupação é que procedimentos como esses possam levar os indivíduos ao isolamento, principalmente junto a seu grupo de origem: família, amigos, colegas de trabalho, entre outros. Isso se dá porque o mesmo passa a se afastar do seu antigo círculo social, pois ocorrem mudanças drásticas na sua ordem alimentar: almoço, jantar, cafezinho do intervalo de trabalho, etc. Afasta-se de tudo que não esteja de acordo com os seus novos padrões alimentares. Ele recusa e nega seus velhos costumes, pois só quer acreditar no novo, na nova ordem alimentar salvadora.

Muitas vezes, não sendo regra, essas mudanças repentinas nos hábitos alimentares, que normalmente vêm acompanhadas de outros tipos de

⁶ Componentes dos alimentos que exercem no organismo funções plásticas, energéticas e reguladoras, necessárias para a realização dos processos bioquímicos e fisiológicos.

mudanças, se dão por razões filosóficas e até religiosas.⁷ Esses indivíduos passam a conviver, então, com antigos e novos mitos e tabus alimentares.

Enquanto o passado trouxe bons costumes à mesa e, portanto, a sociabilidade dos grupos, na modernidade valoriza-se no ato de comer a obrigatoriedade de se desenvolver a ingestão de “substâncias” milagrosas ao bem-estar corporal; tratamentos alimentares similares aos que se faziam no Império Romano, após um período de orgias gastronômicas. Pois, para purificar o corpo, só era permitida a ingestão de água, frutas e comidas “leves”. Assim o que se tinha como tratamento purificador para algumas situações, hoje se torna norma, obrigatoriedade.

Neste sentido, com todas essas preocupações, é que pretendo mostrar ao desenvolver este trabalho que o estudo antropológico da alimentação pode ser um instrumento de extrema importância aos conhecimentos da Nutrição, inclusive aos biológicos.

Importante saber que ao observarmos os entornos e contornos da alimentação, principalmente no que se refere às comidas, veremos a riqueza simbólica que se compara. Está certo Garine (1988) ao afirmar a importância das relações sociais alimentares que se ligam intimamente à vontade sexual e às permutas matrimoniais:

⁷ Naturalismo, Crudivorismo, Macrobiótica, Vegetarianismo, Judaísmo, etc.

À medida que a alimentação responde à satisfação de uma necessidade primária, que tem raízes na fisiologia do animal humano, os antropólogos se deparam aqui, ante uma confrontação entre a natureza e cultura, tão rica simbolicamente ao menos como aquela a que dá lugar a satisfação da apetência sexual e o intercâmbio matrimonial. (Gariné, 1988, p. 635)

E o autor segue:

(...) para muitos especialistas das ciências humanas a cozinha é um verdadeiro contraponto das atividades sociais. Desde as festas de batismos até as do fim de luto, o ato alimentar está presente quase por toda a parte do mundo e pode-se falar de um eixo social total. (Idem)

É nessa visão social da comida que Levi-Strauss não se equivocou em consagrar em suas *Mitológicas*, inúmeras páginas para analisar os mitos americanos da cozinha com todos os seus significados.

Portanto, a escolha dessa tese é olhar a comida como objeto antropológico, pois assim passo a acreditar na possibilidade de haver um maior entendimento da relação homem/alimento. Para tanto, procurei interpretar o dia-a-dia das práticas alimentares, com suas prescrições, recordações e seus tabus; compreender o simbolismo da alimentação junto às classes sociais, ao gênero, à etnia, à identidade e ao estilo de vida. Foi dessa forma que escolhi me “banquetear” na sabedoria da Antropologia, pois acredito ser um caminho ao entendimento da complexidade dessas e de muitas outras relações humanas. Por isso, na decisão de desenvolver uma tese na Antropologia da Alimentação, em que o foco principal foi a Teoria da Memória, pretendo viajar com os grupos em suas lembranças das comidas.

Essa temática chamou-me a atenção pelo fato de ainda não se ter um estudo que desse a importância necessária a esse tipo de memória, que aqui passarei a chamar de Memória Alimentar, ou seja, utilizar-se das qualidades empíricas que carregam os alimentos, para conhecer um pouco mais da vida dos grupos que estudarei. Portanto, fez-se importante analisar as narrativas das suas lembranças.

Dessa forma, espera-se aqui que a Nutrição seja entendida de uma maneira complexa, trazendo alternativas aos seus estudos, não somente a idéia de que ela seja pura dietética, preventiva ou curativa, mas também a solução para grande parte de possíveis patologias bio-psico-sociais. Espera-se que essa discussão auxilie no estudo de uma relação mais sadia, em que o homem deixe de ser visto como uma máquina perfeita a ser constantemente regulada por aquilo que ingere ou deixa de ingerir. Espera-se que seja uma discussão a qual a Antropologia mostre um outro lado a ser constantemente revisado por aquilo que entendemos como sendo Saúde, através das comidas, ver o homem inserido de forma harmônica em seu *habitat*.

Assim, é necessário começar os trabalhos lançando mão de alguns conceitos que envolvam o estudo da Nutrição. Primeiramente, poder-se-ia dizer que “Nutrição é um conjunto de fenômenos biológicos que contribuem para a alimentação”. Mas, com certeza, nessa linha de pensamento, teríamos um conceito simplista demais para a nutrição humana, que não permite dimensionar a totalidade da disciplina. Tanto é verdade que o perfil do

formando egresso/profissional, o nutricionista, entre outras conceituações, é definido da seguinte forma:

I – Nutricionista, com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais na promoção da saúde (...) com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.⁸

Portanto, a necessidade de formarmos um profissional que seja “generalista e humanista”, que tenha a preocupação com a realidade econômica, política, social e cultural, leva-me à idéia de que precisamos melhor empregar esse conceito. Precisariamos abordar outros aspectos na sua formação, como da cultura alimentar, por exemplo, até porque, atualmente, pensa-se a saúde de uma forma diferente, de forma plena. Mas esta só poderá existir se conhecermos o homem relacionado com a sociedade em que vive, pois entendo que a comunidade deve ser percebida como um todo integrado, em que as interações com o meio-ambiente, as noções de doença e de cura e a da educação são sociais, interligadas e inseparáveis. Por isso a necessidade de se discutir saúde na interdisciplinaridade, no diálogo entre as diversas áreas do saber que compõem nosso grupo. Um olhar restrito apenas à prevenção de doenças em si, que não olhe para a prevenção como algo que está inserido na cultura da população, não trará resultados positivos para a saúde da comunidade e, mais ainda, o resultado que elas mesmas desejam.

⁸ BRASIL, CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. Câmara de Educação Superior. Resolução CNE/CES 5/2001. Diário Oficial da União, Brasília, 9 de novembro de 2001. Seção 1, p. 39.

Por isso, há a necessidade de dar maior atenção aos diferentes processos que envolvem a alimentação como, por exemplo, analisar as maneiras como os alimentos são transformados para serem ingeridos. Analisar de que forma são elaboradas e feitas as comidas, como ocorrem as relações e as trocas nas cozinhas e, conseqüentemente, observar as relações e trocas nos convívios familiares e nos convívios sociais.

ALIMENTO E COMIDA, A DETERMINAÇÃO DA CULTURA

Gostaria, para um melhor entendimento do que aqui será abordado, discutir outros conceitos: diferenciar comida de alimento e o comer do alimentar-se.

Tanto na Antropologia como na Nutrição, comer e alimentar-se, comida e alimento, confundem-se e tendem a ter o mesmo significado. Mas como serão termos muito utilizados neste trabalho, gostaria de elucidar essa diferenciação.

Concordo que alimento e comida denotam o significado do ato alimentar, nutrir: “Preciso me alimentar... Preciso dar de comer aos meus filhos... Alimentarei meu gado... Espero que chova, se não, não terei boa colheita, se não, não terei comida... A produção de alimentos foi recorde este ano... Graças a Deus, meus filhos estão alimentados! Que não falte trabalho para não faltar a comida... Passo fome, não tenho o que comer... Preciso

dividir o pão... Ai, se não der de comer ao Santo... Preciso colocar arroz no túmulo... Preciso comer, mesmo que qualquer coisa...”

Nestes exemplos, entende-se que alimento ou comida significa sustento, mas significam também condição social, pois o que falta a alguns sobra para outros. A condição social na exclusão se dá de forma simples e cruel: Se não tenho o que comer, não posso me incluir no grupo dos afortunados: pertenço aos esfaimados. Dessa forma, alimento se transforma em força, não só motriz, mas também em força do poder.

A sua falta, seja na estiagem, na miséria rural ou urbana, faz com que todo e qualquer ser vivo tenha apenas um sentido, obtê-lo! E isto se dá a qualquer custo, de qualquer maneira. Como diria (Erich Neumann *apud* Jackson, 1999, p. 18): “... as necessidades viscerais precedem as sexuais tanto ontogeneticamente, no primado oral, quanto nos termos da evolução das espécies...”. Isso quer dizer: comer é necessário, alimentar-se é sobreviver e aí as os termos se chocam.

Então, alimento tem como finalidade suprir carências de toda e qualquer ordem, pois alguns comem para acalantar seus desejos, mesmo na ausência da fome. E é aí que o termo alimento⁹ denota o sentido amplo da palavra, pois nos conduz a necessidades primárias: consumi-lo de qualquer maneira, em casa, em bons restaurantes, ou, até mesmo, em latas de lixo.

⁹ A palavra “alimento” quer dizer: “Toda a substância ingerida por um ser vivo, que o alimenta ou nutre.” Aurélio (1986, p. 86).

Desta forma, o alimento poderia ser tudo aquilo que está à nossa disposição e que, teoricamente, poderia nos dar nutrição, sustentação.

Na nutrição humana, poderíamos então pensar em comer grãos crus – que são altamente tóxicos, vejam as lecitinas¹⁰ dos feijões como exemplo – em comer alfafa, comida de cães ou, talvez, até baratas; afinal, potencialmente, por serem nutritivos, são alimentos. Se bem cultivados e bem elaborados tornam-se, portanto, candidatos a deliciosas comidas.

Mas o que isso implica? Em comê-los ou deixar de fazer isso? Por que os comemos? O que os transforma em comida?

Segundo Candido (2001):

... os animais e as plantas não constituem, em si, alimentos do ponto de vista da cultura e da sociedade. É o homem que os cria como tais, na medida em que os conhece, seleciona e define. O meio se torna deste modo um *projeto* humano nos dois sentidos da palavra: projeção do homem com suas necessidades e planejamento em função destas – aparecendo plenamente, segundo queria Marx, como construção da cultura. (p. 36)

A cultura que decide, que nos determina o que comer, que nos integra ao grupo, aos sabores, às vezes exóticos aos olhos de quem a ela não pertence, mas é ela que transforma o alimento em comida. E é nesse ponto que gostaria de diferenciar alimento de comida, até porque, neste trabalho, foram poucas as

¹⁰ Proteínas existentes em alguns alimentos, principalmente em feijões, que podem “digerir” nossa mucosa, tanto estomacal quanto intestinal, aparelhos anatômicos importantes à nossa digestão e absorção alimentar.

vezes que os entrevistados se referiram ao termo “alimento”, a não ser quando falavam no trabalho rural, na produção dos mesmos. Para eles, o assunto, quando se tratava de cozinhar ou de ingerir um “prato” qualquer, tratava-se de comida.

É na sabedoria de nossos antepassados que conseguimos transformar o alimento em comida. Se pensarmos nos feijões, hoje sabemos que o fato de deixá-los de molho, aprendizagem construída nas cozinhas de nossas avós, não só nos dará um produto melhor elaborado para os temperos característicos do grupo, como também estaremos livres da toxicidade das lectinas¹¹ que dão toxicidade aos feijões. Seja a preocupação com o sabor, seja a determinação de eliminar as impurezas, o que importa é a gama de significados que possam existir na transformação do alimento no espaço da cozinha, e aí estaremos tratando de comida, do alimento elaborado.

A cultura nos leva a compreender que mitos, tabus e prazeres são importantes para essas transformações, ou seja, do alimento em comida, pois ela determina o que pode ser comido, e de que maneira se deve fazê-lo. Então, surgem os “pratos”, fundamentais ao reconhecimento das similaridades sensitivas no grupo. E, quando ela faz isso, temos um sabor aproximado daquilo que nos envolve numa identidade social: “Pertença e me assemelho com os meus quando como o que eles costumam comer. E melhor, se fizermos isso junto”.

¹¹ Pois a sabedoria do deixar de molho os feijões elimina as toxicidades das **lectinas**.

O ato de comer, o ritual, ou seja, a comida¹², termo que aqui será mais utilizado, teria um significado mais versátil do que o alimento, pois nos dá liberdade para a interpretação dos significados que possam existir no ato de comer, visto que se liga a transformações. Brandão (1981, p. 96) concorda com tal definição ao analisar o assunto com pequenos agricultores:

Alimento significa aqui, sempre, aquilo que pode ser comido (Da Matta, 1967:1). Tal como Mariza Gomes e Souza Peirano (1975:22 e 23) afirma para o caso de Icarai, em Mossamedes o lavrador usa muito pouco a palavra *alimento* e, quando o faz, parece tropeçar em um conceito urbano, aprendido. Ele prefere a expressão *mantimento*, para sugerir aquilo que se possui em disponibilidade para consumo, e a palavra *comida*, para falar do alimento, o mantimento preparado e pronto para ser consumido.

O autor deixa claro que, na linguagem popular, mesmo que alguns autores insistam em igualar, existe uma diferenciação entre comida e alimento. Portanto, podem não ter o mesmo significado.

Poderíamos, então, pensar que “comida” seria a transformação do alimento, não só daquilo que se tem necessidade de ingerir, mas aquilo que me dá prazer em comer. E isso se define no grupo em que vivemos, pois o comer é determinado na cultura deste grupo. O comer cru, por exemplo, sem assar ou cozinhar, pode ser, ao mesmo tempo, o ideal ou a afronta à comida que o grupo define. Portanto, se não for comida, ou não houver o prazer no ato de

¹² “Comida: É próprio para se comer; é cozinha; é pessoa com que se tem secretamente relações sexuais; é pessoa que se dá”. Aurélio (1986, p. 437).

comer, ou ainda, se não for aceita pela cultura do grupo, deixa de ser comida, mas permanece potencialmente alimento.

Assim, é na comida, que o homem vive e revive o alimento nas suas relações sociais: come-se o “feijão”, come-se a “feijoada”. Hoje é quarta-feira, portanto em São Paulo come-se feijoada. Come-se a feijoada, “assim ou assado”: com feijão preto, amarelo, ou seja, com o feijão tradicional ou algum especial; utiliza-se charque, outras carnes e lingüiças, que variam de região para região. Come-se a feijoada sozinho ou em grupo, o que se faz normalmente. Come-se também o “arroz”, branco ou integral, e tem também o parbolizado¹³. Come-se o arroz puro ou misturado: come-se com feijão – prato tradicionalíssimo para o brasileiro e que muito “sustentou” e fez crescer muitos brasileirinhos.¹⁴ Come-se esse arroz em forma de “carreteiro”, que na mistura pode ser adicionado charque ou lingüiça e, para este último, diz-se que é feito por *china* (Arroz de China¹⁵). E estas seriam algumas maneiras de comer, de ter o prazer de saborear a comida, uma comida que alimenta uma tradição na forma de comer.

¹³ Parbolização ou malequização, tratamento feito por calor em grãos de arroz antes de descascá-los. Procedimento que melhora os grãos e também a sua qualidade nutricional.

¹⁴ Hoje se sabe que a mistura do arroz com feijão forma uma combinação, quase perfeita, que “enriquece” o valor protéico da comida. Assim, quase substituindo a carne em suas proteínas, dá plasticidade ao organismo; ou seja, faz crescer.

¹⁵ Termo pejorativo, muito usado no Sul, principalmente no Rio Grande do Sul, para uma diversificação do carreteiro de charque, que lembra os que eram feitos em casas de prostituição.

Diante de tudo isso, o objetivo deste trabalho foi o de reconstruir lembranças que surgiram das narrações sobre comidas. Lembranças do que os descendentes de africanos, italianos e poloneses comeram e comem ainda hoje.

Uma questão a ser abordada, que me deparei no trabalho, foi o fato de que os velhos, sujeitos desta pesquisa, reclamam muito da modernidade alimentar. E com razão, bastaria observar as modernas lanchonetes, que acompanham um padrão único de fazer e servir, para ver o grande prazer com que os indivíduos degustam seus *fast-food*. Nessa nova ordem global alimentar, a “macdonização” da comida – e talvez dos costumes – apreciadíssima por jovens e velhos.

Procedimento alimentar americano muito difundido nos anos 70, principalmente através dos desenhos animados do marinheiro Popeye, quando obrigatoriamente aparecia o personagem Dudu, caracterizado por ser um indivíduo viciado em hambúrguer.

Na modernidade, aprende-se a comer sanduíches identificados por um número e servidos, rapidamente, dentro de um saco de papel para que se coma com as mãos. Cortella (2003) faz uma análise drástica do prazer de comer no artigo “Sem tempo a perder”:

(...) você pega a sua comida, que murcha dentro daquele saco – porque fica abafado e com o mesmo cheiro –, tanto faz o que você come, o sabor será o mesmo, mas é reciclável, é natural e ainda por cima não precisa mastigar. Olha que delícia! Em nossa casa você é obrigado a mastigar. No *fast-food* não precisa porque aquilo é tão mole que você põe na boca e engole.

Essa facilidade alimentar, que está em franco crescimento, vem em sentido contrário ao discurso da saúde na atualidade. Basta ver o crescimento de diferentes redes no Brasil.

A mais famosa rede¹⁶, instalada em 1979, levou treze anos para chegar à sua centésima loja, em 1992. Depois, em apenas quatro anos, a rede chega à segunda centena, em 1996. E assim vai o crescimento: em dois anos, 1998, chega à terceira centena e, em 1999, chega à quarta. Hoje, a rede possui 549 lanchonetes espalhadas pelo Brasil e atende, em média, a 1,5 milhão de pessoas por dia. O mercado é tão bom que, sem falar nos similares a esta grande rede, em 2005 instalou-se a sua maior concorrente para dividir o bolo deste mercado.

Os detalhes tratados até aqui são uma pequena amostra do que é possível relacionar ao ato de se alimentar. E, nessa linha de pensamento, sobre a relação íntima que existe entre o homem e sua alimentação, que poderíamos imaginar que as formas de se alimentar estão diretamente ligadas à cultura de um grupo.

Por exemplo, se pensarmos que os franceses, além de criar o termo restaurante¹⁷ propagam o servir a comida de uma forma um pouco diferente,

¹⁶ Veja www.mcdonalds.com.br/institucional/pdfs/mconomics/2004/mconomics_2004/port.pdf. Acessado em set./2006.

¹⁷ Do francês *restaurats*, o que significa restaurar. Butiques que vendiam caldos à base de carnes. Procedimento criado nas proximidades do Louvre, por volta de 1765. A finalidade era de restaurar as forças, conforme Jean-Robert Pitte (Flandrin e Montanari, 1998, pp. 751-762).

como “o servir uma sucessão de pratos”: “(...) começando com a entrada (*entrée*) e acabando com a finalização (*sortie*), mais tarde chamada de sobremesa (*dessert*, do verbo ‘desservir’, que indica finalizar um serviço)”. Também são eles que inventam o servir individual a cada um dos comensais.

De maneira diferente, os chineses costumam colocar vários pratos à mesa, para que se montem nas refeições cardápios individuais. Estes últimos não usam talheres como garfo e faca, talvez para evitar a “selvageria” do cortar à mesa, ou ainda, para poderem evidenciar o gosto das comidas. E, assim como os japoneses, deliciam-se ao saborear seus pratos usando *hashis*, característicos palitinhos de bambu, inventados há mais de 2.500 anos e muito presentes no imaginário dos poetas, como no poema de Leticia (2003):

(...) E antes que entendas
 O que te acontece
 Preparo-te novamente, no sábado,
 Com *tofu* e *usasábi*
 E te devoro aos bocados
 Admirando-te preso em meus *hashis*
 Qual gueixa, no tapete do quarto
 E de pijama de seda (...)

“Saborear-te em delírio”

Na verdade, tudo isso são mostras do quanto as comidas podem nos trazer detalhes importantes de cada grupo, como, por exemplo: a quase obrigatoriedade de homens e mulheres comerem separadamente no Paquistão;

a mania de apreciar, como aperitivo, larvas, abelhas e grilos fritos na Tailândia – o que os registros de Auguste Saint-Hilaire no início de 1800 (Bruno, 2000) mostram não serem particularidades orientais, pois eram consideradas iguarias para os indígenas no Brasil.

Todos esses exemplos, como também o comer a carne de camelo cozida na Mongólia, ou, ainda, o apreciar a energética sopa de cachorro na Coreia do Sul – destacando que comer cães engordados com acepipes¹⁸ já foi muito apreciado na África, mas que deixou de ser costume no Brasil (Cascardo, 1983, p. 561), talvez porque o indígena via o cão como membro da família – podem ser exemplos das inúmeras influências na adaptação cultural entre os grupos, pois são formas de apreciar uma comida, que se define pela cultura do grupo e para o indivíduo de pertencer a ele.

Talvez esses exemplos “saltem aos olhos” como exemplos exóticos, por estarmos acostumados a ver camelos passeando por desertos, grilos saltitantes no verão, abelhas organizadas em produzir mel e cachorros como amigos guardiões. A repulsa que pode ser provocada por esses pratos se dá, pelo menos, porque aquilo que imaginamos como alimento no momento presente do Ocidente, ou seja, o que nos aguça alguns sentidos como o paladar, o tato e o olfato, na verdade não tem muito a ver com as outras culturas citadas anteriormente.

¹⁸ Do árabe *az-zebib*, “passa de uva”. Iguaria apetitosa; pitéu, petisco. Aurélio (1975, p. 22).

Mesmo que esses pratos, para nós estranhos, ou até mesmo repugnantes, sejam saborosos, não nos atraem. Isso acontece porque as comidas aguçam também a visão e a imaginação, estabelecendo por definitivo o que é comida ao se fixar em nossa memória. E aí está a grande diferença em não nos sentirmos pertencentes a uma cultura única. Talvez gostemos de comer uma comida diferente, exótica, mas o que nos dá o prazer de sermos o que somos estará presente naquela comida que nos pertence, que nos faz lembrar o que está inscrito na nossa memória.

Todos esses detalhes gastronômicos mostrados até aqui deixam claras as diferentes formas do ato de comer. Para algumas, seria possível afirmar que são características da identidade de diferentes grupos, pois poderíamos diferenciá-los pelo que comem e como comem. São características tão grandiosas da diversidade que nos dão a possibilidade de tentar compreender que, ao observarmos o ato de fazer e de organizar a comida, ou, ainda, ao observarmos o ato do comer, obteremos informações importantíssimas sobre preferências, paladares e costumes do grupo estudado.

A COMIDA BRASILEIRA

Se pensarmos na história brasileira, por exemplo, veremos que a relação com o alimento foi uma forma pioneira de travar conhecimento entre os colonizadores e os povos que aqui habitavam. Fernandes (2000, p. 25), cita

Pero Vaz de Caminha, quando o mesmo descreve o encontro entre os tripulantes portugueses e os indígenas tupiniquins¹⁹. Ele relata que ao aportar no litoral, o piloto da embarcação, Afonso Lopes, traz dois indígenas a bordo da nau para um primeiro contato:

(...) e tomou dois daqueles homens da terra, mancebos e de bons corpos, que estavam na almadia (...) trouxe-os logo, já de noite, ao capitão, em cuja nau foram recebidos com muito prazer e festa (...) mostram-lhes um carneiro: não fizeram caso. Mostram-lhes uma galinha: quase tiveram medo dela: não lhe queria por a mão; e depois a tomaram quase que espantados. (...) Deram-lhes o de comer: pão, peixe cozido, confeitos, farteis, mel e figos passados. Não quiseram comer quase nada; e, se alguma coisa provaram, logo a lançaram fora. Trouxeram-lhes vinho numa taça; mal lhe puseram a boca; não gostaram de nada, nem quiseram mais. Trouxeram-lhes a água em uma albarrada. Não beberam. Mal a tomaram a boca, que lavaram e logo a lançaram fora... (Caminha, 1500 *apud* Fernandes, 2000, p. 25)

Veja-se que esse relato de Caminha, feito por Fernandes, e que se faz antes da formação do povo brasileiro, mostra que uma maneira de começar o conhecimento dos povos que aqui habitavam dá-se através dos paladares, pois os colonizadores fazem várias tentativas de mostrar o que comiam, para descobrir o que aquele grupo, ainda desconhecido, gostava de comer. Nota-se o pouco interesse, por parte dos indígenas, naquelas comidas que lhes são apresentadas. Comidas essas que mais tarde passaram a ser comuns no cotidiano brasileiro.

¹⁹ Tupiniquim: Indivíduo dos Tupiniquins, tribo indígena Tupi-Guarani do litoral de Porto Seguro.

Todos esses exemplos são importantes para perceber que as comidas que são saboreadas possuem inúmeros significados que são revelados no interior da cultura em questão.

Para Woortman (1986, p. 105), os hábitos alimentares nos permitem entender diferentes dimensões da cultura. E, quanto a isso, alguns pontos poderão ser imediatamente analisados. Nós, brasileiros, por exemplo, carregamos uma característica, verdadeira ou falsa, que nos leva a acreditar que gostamos de misturar as coisas, como podemos perceber em relação às etnias.

E os alimentos? E as comidas? Com elas também dar-se-ão misturas?

Sendo as comidas partes integrantes das etnias que formam o povo brasileiro, talvez não fujam às “regras”. Na linguagem popular, no interior do Paraná, por exemplo, aparecem indícios da importância da palavra “mistura”, quando essa se refere aos gêneros que compõem o prato a ser saboreado. Costume que hoje já se tornou comum na capital, talvez pela grande migração do interior para cá, pois muito me deparei com esta forma de tratamento nas entrevistas.

Em Curitiba, o termo “mistura” seria o significado do que se tem de principal na comida, como a carne e verduras. Talvez aqui se imagine que mistura seja o “forte”, o que dá “sustento”. Desta forma, nessa região do país, a comida seria composta da seguinte maneira: arroz, feijão, farinha – que se

denominaria o “conduto” – e uma mistura – que poderia ser qualquer tipo de carne com qualquer tipo de vegetal – de preferência, se forem cozidos juntos ou refogados em separado.

Este detalhe de designar “mistura” como uma parte específica da comida também foi observada por Brandão (1981), mas sem ter uma conformidade do que seria isto:

(...) um estudo que levasse em conta com maior rigor a classificação do universo alimentar em seus domínios e sub-domínios. Alguns consideram no lugar que, em Goiás, por oposição a Minas Gerais, a “massa” é o arroz, e o feijão é a “mistura”. Assim, a “massa” incluiria as comidas que enchem o prato (e o estômago) [...]. Outros preferem tomar o feijão-com-arroz como a “massa” colocando tudo o mais como “mistura” (...). (Brandão, 1981, pp. 103-105)

Visto isso, poderíamos imaginar que o termo “mistura” é comum ao que nos dá prazer e sustentação e, talvez, possa ter vindo da mania de misturarmos a comida no prato, ou que também possa ter vindo da tradição alimentar brasileira de criar pratos misturados: o baião-de-dois, o virado paulista, o carreteiro, o feijão-tropeiro e outros tantos pratos brasileiros, famosos pelo sabor regional da comida, os quais por trás de cada um deles, existe enraizada uma cultura regional.

Arriscaríamos avaliar que o misturar dessas comidas ocorreu por algumas razões, entre elas, as grandes distâncias a serem percorridas por nossos desbravadores. Os mesmos tinham a necessidade de alimentar-se com “refeições simples, mas completas”, incrementadas pelos vários ingredientes

considerados nutritivos à época, e que contemplassem os diferentes grupos alimentares (cereais, animais e vegetais). Talvez por isso o termo mistura represente hoje o “forte” da comida.

Acredita-se que pelas poucas condições, pela falta de conforto e, até mesmo, pelas poucas condições de conservação dos ingredientes alimentares, esses pratos precisariam ser produzidos de forma rápida, mas saborosa. Geralmente, eram confeccionados em paradas no meio do nada, como um único prato, como o carreteiro, por exemplo; ou eram levados prontos em um mesmo bernal, e acabavam se misturando na rusticidade dos trajetos. E, ao calor do fogo improvisado, os indivíduos vivenciavam um tipo de sociabilidade cultural, através de conversas sobre a própria comida, de cantos e contos.

O importante é que, por essa necessidade, esses viajantes acabavam conseguindo excelentes misturas alimentares, como descreve Fernandes (2002):

Levavam como farnel um grande guardanapo que embrulhava em forma de trouxa, pedaços de frango guisado, ovos cozidos, e farinha de milho. Quando apeavam para comer estava tudo virado: farinha se misturava com pedaços de frango e ovos cozidos. O sabor é semelhante ao cuscuz paulista de hoje. Nascia o virado, que podia ser de frango, peixe, muitas vezes de feijão. E provavelmente nascia também o prato mais famoso da culinária paulista, o cuscuz. (...) (p. 4)

Esta constatação feita por Fernandes explica a origem do cuscuz paulista e seria um bom exemplo de como devem ter se dado as misturas

alimentares no Brasil. Nota-se que, ao preparar seus bornais, a idéia era ter coisas separadas, mas no momento de comer, as comidas tinham se transformado em misturas com excelentes sabores impossíveis de se repetir a cada preparação. O que nos leva a pensar que esses pratos misturados seriam difíceis de ser preparados com uma única receita. Estas, ainda hoje, são preparadas de acordo com a vontade do cozinheiro, salvo as receitas de domínio familiar.

Um bom exemplo disso, de mistura alimentar, está num prato que se coloca de maneira muito forte na raiz étnica brasileira e que até hoje é muito apreciado pelo povo, de norte a sul do país, o cozido.

O cozido, ou os “cozidos”, pois podem ser preparados de diferentes maneiras, é exemplo da diversificação alimentar brasileira. Mesmo que sejam confeccionados de maneira semelhante em todo o Brasil, o seu preparo é caracterizado por quem o faz, independentemente da região. Os cozidos podem variar nos tipos de vegetais a serem utilizados, nas carnes preferidas – às vezes usam-se as moqueadas, outras vezes, não – e na forma de servir: todos os ingredientes juntos, ou todos os ingredientes separados, mesmo que cozidos em uma mesma panela. Enfim, o prato muda, mas a essência não. É um prato que se cozinha certos ingredientes (carnes e vegetais) misturados.

O cozido como elo alimentar na raiz étnica brasileira – africana, indígena e portuguesa – tem uma explicação na história alimentar desse país. Para avaliarmos isso, evocaríamos Cascudo (1983, pp. 559-671), que trata das

técnicas culinárias traduzindo esse processo, o cozimento de vegetais, como uma das mais antigas técnicas utilizadas na cozinha: “A mulher cozinha a datar do neolítico, entre vinte e quarenta séculos antes de Cristo” (Cascardo, 1983, p. 560). Mais à frente, aproximando a culinária brasileira, o autor descreve o cozimento como um processo dominado tanto pelo português, como pelo negro escravizado e o indígena brasileiro. Portanto este cozimento, seja de que forma for, pareça talvez um prato universal feito de diferentes maneiras.

Para o desenvolvimento desse prato no Brasil, o autor traça algumas diferenciações. Relata que, quando o africano veio para o Brasil, encontrou o indígena, cuja técnica culinária era semelhante: “Algum cozido, muito assado, pimenta. Raro sal. Nenhum óleo comestível. Ausência de comidas fritas, guisados esparregados,²⁰ sopas, papas, papas de cereais. Mel de abelhas como gulodice (...)” (Cascardo, 1983, p. 563). O autor relata ainda que estes ignoravam o açúcar, pois quase certamente a *Sacchara officinarum* teria vindo com o português, depois do séc. XVI. Que eles não tinham nenhuma fruta cultivada, nenhum animal domesticado em reserva para alimentação, que toda carne era obtida pela caça.

Para o autor, o indígena, o português e o africano escravizado tinham quase que o mesmo procedimento ao preparar o cozido, apesar de haver diferenças no modo de vida deles. O autor deixa claro que, quando o africano

²⁰ Guisado de ervas, depois de cozidas, picadas e espremidas. Aurélio (1975, p. 564).

chegou aqui, conhecia esse processo para os vegetais, assim como o povo indígena. Esses últimos cozinhavam, principalmente, tubérculos (mandioca),²¹ enquanto que os portugueses foram os responsáveis pelo incremento do cozido, acrescentado as carnes, alguns temperos e o sal.

Sem considerar que os africanos não desconheciam, apenas não tinham acesso ao sal; sem considerar que a comida africana é muito bem preparada e extremamente temperada, e que dela surge a comida baiana, vemos que os cozidos se colocam como um ótimo exemplo do que aqui tratei sobre a mania brasileira de misturar as comidas. Assim, passamos a pensar na possibilidade de esses três grupos terem deixado essa mania de misturarmos as comidas no Brasil.

Toda esta discussão ao cozido e suas origens, faz-me pensar muito no prato mais tradicional do Paraná, o Barreado, o qual falarei mais tarde quando abordar as narrações dos afro-descendentes.

Finalizando, e analisando os exemplos dados até aqui, apesar da importância biológica dos alimentos, faz-se necessário que trabalhemos mais na análise das relações sociais com as comidas. Isto é fato para a Antropologia, que consegue, há algum tempo, preocupar-se com o estudo de outras representações que esses alimentos possam trazer ao homem. A

²¹ O indígena brasileiro sempre foi um *expert* em mandioca, base de sua alimentação. Os mesmos, além de terem dominado o plantio de uma mandioca não venenosa, já faziam farinha, para desta fazer vários quitutes, como beijus, e aproveitavam o líquido, principalmente da venenosa, para o preparo de outros alimentos, como peixes, carnes, frutas, etc.

importância das comidas nas relações sociais de um grupo é tão grande que o estudo da Nutrição não poderia deixar de analisá-la constantemente. Por isso, a preocupação de estudar a Memória Alimentar.

Para tanto, tratei de ter como objeto de estudo neste trabalho a análise das lembranças alimentares de idosos de três etnias diferentes – afro-descendentes, descendentes de italianos e descendentes de poloneses. A escolha se deu por serem grupos muito importantes na formação étnica não só de Curitiba como também do Paraná. Posso afirmar que são etnias de maior responsabilidade pelo desenvolvimento socioeconômico e cultural da cidade.

Portanto muito contribuíram para a diversificação alimentar de Curitiba incorporando a alimentação brasileira.

Esta tese, portanto, divide-se em quatro capítulos:

No capítulo I tratarei da cidade de Curitiba, local escolhido como universo desta pesquisa, no qual tentei abordar diversos aspectos sociais e culturais da cidade que possui uma formação poli-étnica e de grande variedade alimentar. Uma cidade muito interessante ao estudo da antropologia da alimentação, pois é formada por uma população que tem muita sofisticação alimentar, por mais simples que sejam os pratos. Aqui, procurei reviver um pouco da história, visitei feiras de comida e vários restaurantes, como também foi onde realizei as entrevistas e a etnografia.

No capítulo II analiso as memórias do grupo afro-descendente. Os contatos para as entrevistas no estudo desta memória alimentar começam com

a ajuda do Movimento Negro em Curitiba. O primeiro contato ocorre com a Associação Cultural da Negritude e Ação Popular (ACNAP), grupo que existe desde 1990, e tem por objetivo recuperar a memória histórica da população negra, sua cultura e sua identidade política. A proposta é de articular o processo de consciência negra através da educação e questões da negritude, sem esquecer a organização de todos os empobrecidos.

A Associação fica num bairro distante do centro de Curitiba, chamado Sítio Cercado. Ao chegar ao local, nota-se que a sede fica em uma região de população de baixa renda, de maioria negra. Nota-se também a organização do projeto, onde funcionam salas de reforço escolar, de dança, computação e artesanato. Foi por este grupo que passei a conhecer algumas pessoas, entre elas Vó Raimunda, a qual dedicarei um trecho sobre seu trabalho.

As entrevistas ocorreram de maneira muito tranqüila, porque foi um grupo que aceitou de imediato ser entrevistado e ansiava por falar. Muitas vezes fui procurado por familiares, que queriam indicar algum parente mais idoso. Outras vezes, as conversas ocorreram em plena rua, como no caso de alguns catadores de lixo reciclável, ou em viagens de ônibus.

Os negros que vieram para Curitiba migraram de várias regiões do Brasil, principalmente após a década de 50. Foram poucos os negros curitibanos que consentiram a entrevista. Os “nativos” da cidade desistiram um pouco antes de iniciarmos a conversa, deixando a sensação de como se

sentissem ameaçados em falar de suas vidas. É possível que esta seja uma característica sobre a maneira de ser do curitibano: recuado, reservado, vivendo socialmente fechado em seus grupos. Pela grande quantidade de negros de fora, fica a sensação de que estes tomaram atitude contrária aos que saíram daqui no período pós-abolição.

Outro detalhe característico do grupo foi o fato de que precisaríamos marcar os encontros com no mínimo uma semana de antecedência. As entrevistas aconteceram à tarde, e eram notórias a limpeza e arrumação das residências. Talvez o marcar com antecedência tivesse a intenção de que não fossem pegos de surpresa com alguma desorganização em suas casas. Com raras exceções, notava-se a importância que sentiam em ser entrevistados.

Grande parte dos entrevistados foram mulheres negras. Notadamente, a figura masculina pouco se fez presente; ou eram mulheres viúvas, ou mulheres que sozinhas criaram seus filhos. Portanto, notei uma forte presença das mulheres chefiando o núcleo familiar.

No capítulo III analiso as memórias do grupo descendente de poloneses. No resgate da memória alimentar desse grupo, encontrei alguma dificuldade para fazê-lo, pois são indivíduos tímidos ante às novas relações e de pertença extremamente familiares, ou seja, fechados em seus grupos.

A determinação metodológica indicava trabalhar com indivíduos urbanos, fato que daria maior semelhança aos outros grupos, como também o

entendimento de que haveria mais tranquilidade nos contatos. Com relação aos que ainda vivem em colônias, tomei a liberdade de conhecê-los, pois muitos ainda vivem dessa forma e gostaria de entender o modo de vida do grupo nas duas esferas.

No começo dos trabalhos junto aos descendentes de poloneses, dei-me conta da dificuldade que teria pela frente. Na verdade, nesta fase, senti a vontade de desistir de trabalhar com esse grupo, pois a impressão que ficou era de que não conseguiria uma entrevista sequer, pois são resistentes a novas relações com uma convivência extremamente familiar. Mas, aos poucos, através de indicações e apresentações de pessoas conhecidas, comecei a descobrir esse mundo “polaco”²² e seu universo de significados alimentar.

O primeiro contato foi com uma Senhora Descendente de Poloneses que era especialista em comida típica. Ao procurá-la, notei que ela não queria conceder a entrevista, pois na terceira ligação para confirmação de horário ainda me fazia as mesmas perguntas: – De onde o senhor é mesmo? Para que é este trabalho? Quem foi mesmo que me indicou? Diante de tal desconfiança, resolvi desistir de trabalhar com pessoas assim tão desconfiadas.

Porém esse primeiro contato frustrado levou-me a lembrar de um dos principais objetivos do trabalho: Escutar aqueles que nunca tiveram a chance

²² Para Iarochinski (2000) “polaco” é o termo correto. A tradução se perde pelos diferentes preconceitos enfrentados pelo grupo, onde chamar de polaco tornou-se pejorativo. Para ele, a tradução literal e correta da língua polaca para o português é: Polska = Polônia; Polak = Polaco; Polasków = do Polaco. E, ainda, o autor deixa claro que, nas demais línguas latinas, também a tradução correta do adjetivo é “polaco”, com exceção do francês.

de falar. E, neste momento, procuro em Bernardo (1998), quando a mesma relata sua recusa em entrevistar algumas pessoas:

...as histórias de vida de certos indivíduos que, por alguma razão haviam se tornado líderes ou pessoas famosas nos seus próprios segmentos sociais foram desprezadas. Mais precisamente, Oberdan Cattani, famoso ex-jogador do palmeiras, não foi entrevistado para que se pudesse realizar a história de vida do Sr. Antônio Ozzeti, que jogou no mesmo time, mas era desconhecido. [...] (p. 41).

A autora segue citando Thompson, alertando que conhecer a história de vida de pessoas comuns, anônimas, “propicia uma reconstrução mais realista”. Então foi dessa maneira que tentei conduzir a pesquisa.

O primeiro contato efetivo com o grupo foi com um senhor descendente (64 anos), que falou muito pouco, disse que não sabia muito de comida, mas que iria conversar com as irmãs, fato que não ocorreu.

No capítulo IV analiso as memórias do grupo descendente de italianos. Neste capítulo tentei tratar de histórias de vida de um grupo que chega da mesma forma que outros imigrantes, pois vieram para Curitiba na tentativa de resolver problemas vivenciados numa Europa sem oportunidades, tanto no campo como nas cidades.

Estes indivíduos receberam-me bem, as senhoras, em sua maioria, foram receptivas, alegres e tristes em alguns relatos, mostraram-se pessoas que vivem intensamente.

Por intermédio de uma descendente conheço Nona Brida, que juntamente com vó Raimunda (afro-descendente) e dona Rosa (descendente Polonesa) tornam-se pessoas muito importantes para a realização desta pesquisa. Nona Brida, por exemplo, quer mesmo é contar casos de sua vida passada e presente, mas não me permite ligar o gravador, entretanto através dela consigo outros contatos importantes.

Sua presença neste trabalho é tão fundamental que entre uma entrevista e outra, seja de qualquer grupo, era necessário visitá-la, como se Nona Brida fosse um porto seguro ao estudo da memória, principalmente para entender um pouco mais os descendentes de italianos.

Tal como o polonês, o italiano é um grupo que gosta muito de falar em comida, mas de uma comida trivial, pois essas, apesar de trazerem muitas recordações de um passado duro e difícil, são as que hoje dão sustentação à nutrição do grupo e as suas lembranças.

METODOLOGIA

TEORIA DA MEMÓRIA E ETNOGRAFIA

Para analisar as lembranças dos alimentos dos grupos de poloneses, italianos e afro-descendentes recorri aos esboços teóricos da memória em vários autores, como Halbwachs, Benjamim, Proust e Pollak.

Junto às pessoas dos grupos escolhidos, desenvolveu-se o diálogo sobre as questões que envolvem as comidas. Neste sentido, pode-se utilizar a teoria da memória que aqui denominamos de Memória Alimentar. É a lembrança do sabor das comidas que se torna “estopim” no desencadeamento das histórias orais dos grupos. Proust (2001) denominou um tipo de lembrança semelhante de “memória involuntária”. Para o autor, ela seria uma memória que foge ao nosso controle porque está em todos os nossos sentidos e, com certeza, estará intimamente ligada à sensorialidade (aparência, aroma, textura e sabor), à sensação transmitida pelos alimentos.

Proust descreve a importância desta memória involuntária em vários momentos. Esse envolvimento aparece de forma direta, quando o autor, absorto em lembranças desagradáveis, ao desviar de um carro, pisa em pedras irregulares e passa a recordar a primeira vez que provou o gosto de uma *madeleine*. A partir daí, ele começa a vivenciar um emaranhado de boas lembranças:

A felicidade que acabava de experimentar era, efetivamente, a mesma que sentira ao comer a Madeleine, e cujas causas profundas adiaram até então a busca. A diferença puramente material residia nas imagens evocadas. Um azul intenso ofusca-me os olhos, impressões de frescura, de luz deslumbrante rodopiavam junto de mim e, na ânsia de captá-las, siderado como ao degustar o sabor da Madeleine (...). (Proust, 2001, pp. 148-149)

O autor segue em seus pensamentos e passa a vivenciar, em um tempo presente, inúmeros fatos importantes de sua vida. Numa faculdade de misturar inúmeras e agradáveis lembranças, Proust não consegue mais regular o espaço-tempo de sua memória:

Ora essa, essa causa, eu adivinhava confrontando entre si as diversas impressões bem-aventuradas, que tinham em comum a faculdade de serem sentidas simultaneamente no momento atual e no pretérito, o ruído da colher no prato, a desigualdade das pedras, o sabor da *madeleine* fazendo o passado permear o presente a ponto de me tornar hesitante, sem saber em qual dos dois me encontrava; na verdade, o ser que em mim então gozava dessa impressão e lhe desfrutava o conteúdo extratemporal, repartido entre o dia antigo e o atual, (...) onde poderia viver, gozar a essência das coisas, isto é, fora do tempo, assim explicava que, ao reconhecer eu o gosto da pequena *madeleine*, houvessem cessado minhas inquietações acerca da morte, pois o ser que me habitara naquele instante era extratemporal, por conseguinte alheio às vicissitudes do futuro (...). (Proust, 2001, p. 152)

Nota-se que o autor perde a consciência do tempo e passa a vivenciar o passado e o presente como se tudo ocorresse em uma dimensão circular, sem um tempo cronometrado. Esse estado de consciência, que o autor denomina de extratemporal, o faz sentir-se melhor, deixando-o alheio às vicissitudes do futuro. Tornam-se, então, as lembranças, motivo para que esquecesse os pensamentos que o afligiam. Para o autor (Proust, 2001, p. 12), essa memória involuntária está nos membros, pálida e estéril. É uma memória que sobrevive em certos animais ou vegetais ininteligentes mais do que no homem. Ele ressalta que os corpos estão repletos de lembranças embotadas de amores que se foram no passado. Neste sentido, tem-se a certeza de que o alimento é um elemento fundamental no desencadeamento desse tipo de memória, pois suas diferentes características são capazes de aguçar os nossos mais íntimos sentidos.

Para atingir o objetivo pretendido, entendo ser de fundamental importância a reconstrução de memórias através de depoimentos, entrevistas e testemunhos – privilegiados para o resgate da vida cotidiana, tendo em vista que esta se baseia firmemente na memória. Esse fato deixa Bernardo (1998, p. 29) confortável ao afirmar: “A opção pela memória se dá porque o que nos interessa são situações vividas que, embora possam parecer insignificantes à primeira vista, após a análise, poderão se mostrar plenas de significados”. A autora ressalta a memória que se revela ainda como um excelente recurso metodológico. Além disso, a teoria em questão permite ultrapassar

individualidades e atingir características grupais – características da memória coletiva, teorizada por Halbwachs (1990, pp. 34-36).

Dar importância ao testemunho para fortalecer ou debilitar um evento o qual já conhecemos de alguma forma; apelar a nós mesmos pelo que vimos ou sabemos do passado, mas apoiados no testemunho dos outros; entender que, mesmo que estejamos sozinhos, nossas memórias permanecem coletivas, e que a memória individual existente encontra-se enraizada num processo social ao qual estamos engajados. Tudo isso são conceitos que fazem de Halbwachs um dos principais autores na discussão da teoria da memória, visto que seus argumentos são importantes para as análises das lembranças alimentares.

Halbwachs (1990) desenvolve uma discussão densa e importante sobre o entendimento da memória coletiva,¹ pois passa a dar atenção a situações vividas no cotidiano para desenvolver sua teoria.

Na perspectiva de uma memória coletiva, Halbwachs alega que seria como se confrontássemos vários depoimentos ao mesmo tempo; a impressão que fica e apóia-se na nossa lembrança, firmada sobre a dos outros. Para o autor, nossas lembranças permanecem coletivas, isto é, mesmo que se trate de

¹ Ele quebra paradigmas, pois age diferente do que se apregoava na sociologia clássica que imperava à época. Preocupado com as políticas de guerra, pois passou pelas duas grandes guerras, sendo morto na segunda, Halbwachs passa a contrariar o postulado positivista para fazer uma interpretação compreensiva e uma análise causal. É quando passa a valorizar o apanhado do grupo e suas significações e muda a sua idéia de tempo. Este, o autor não o considera mais homogêneo e uniforme, onde se desenrolam os fenômenos sociais. Tirando conseqüências da revolução einsteiniana, passa a não considerar o tempo como um meio estável onde ocorrem os fenômenos humanos.

acontecimentos nos quais estivéssemos sós, nossas lembranças serão coletivas, porque na realidade nunca estamos sós.

Muito mais, eles me ajudam a lembrá-las: para melhor me recordar, eu me volto para eles, adoto momentaneamente seu ponto de vista, entro em seu grupo, do qual continuo a fazer parte, pois sofro ainda o impulso e encontro em mim muito das idéias e modos de pensar a que não teria chegado sozinho, e através dos quais permaneço em contato com eles. (Halbwachs, 1990, p. 27)

Com isso, o autor exemplifica como ocorrem os registros na memória, que mais tarde terão um argumento afetivo para serem lembrados. Seus exemplos são lembranças de passeios, em que o autor compara e relaciona o que vê com coisas que já conhece. Halbwachs quer dizer, na verdade, que em qualquer situação sempre estaremos acompanhados por fatos ou pessoas que se relacionam ao que estamos fazendo. Se o alimento é um elemento da cultura, portanto degustado por um determinado grupo, poderemos, então, relacionar as comidas como um fator de suma importância para as lembranças coletivas de qualquer grupo.

Seguindo em suas análises, o autor alerta ainda para uma outra possibilidade: às vezes, poderemos nos deparar com um depoimento ou situação antiga, da qual fazemos parte e que pode nos parecer uma novidade, uma vez que não conseguimos reconstruir tais situações na memória, mesmo que nos sejam detalhadas ao máximo. Halbwachs denomina isso de esquecimento pelo desapego ao grupo. São situações das quais não conseguimos lembrar nem de vagos traços, faltaria aquilo a que o autor se

refere anteriormente, um ponto afetivo. No que mais tarde ele vai tratar da necessidade de uma comunidade afetiva para lembrar.

É necessário que esta reconstrução se opere a partir de dados ou de noções comuns que se encontram tanto no nosso espírito como no dos outros, porque eles passam incessantemente desses para aquele e reciprocamente, o que só é possível se fizerem e continuem a fazer parte de uma mesma sociedade. Somente assim podemos compreender que uma lembrança possa ser ao mesmo tempo reconhecida e reconstruída. Que me importa que os outros ainda estejam dominados por um sentimento que eu experimentava com eles outrora, e que não experimento mais? Não posso mais despertá-lo em mim, porque, há muito tempo, não há mais nada em comum entre meus antigos companheiros e eu (...) (Halbwachs, 1990, p. 34).

O que o autor deixa claro é que, para participarmos de uma lembrança trazida por outro, é preciso que contenham pontos em comum que lembrem a todos. Não basta que tragam depoimentos, pois estes poderão ser impotentes para reconstruir nossas lembranças na falta de uma comunidade afetiva. Dessa forma, será impossível que se construa uma memória coletiva mais ampla, pois desapareceram os sentimentos que existiam entre todos ou parte dos envolvidos.

Mas como se daria a lembrança de um período de ausência de comida? Como se daria a recordação de um período em que a fome se instalou?

Recorremos a Pollak (1989) para entender de que maneira períodos como esses funcionam na memória, pois muitas vezes não queremos lembrar. Muitas vezes é proibido lembrar, porque sentir fome é estarrecedor tanto no presente quanto no passado.

O autor enfatiza a importância de escutar e acreditar naqueles que relatam, principalmente aqueles que nunca tiveram a chance de ser ouvidos. Muitas vezes, ao encontrarem uma boa escuta, relatam memórias que se encontram escondidas: “Ao privilegiar a análise dos excluídos, dos marginalizados e das minorias, a história oral ressaltou a importância de memórias subterrâneas como parte integrante das culturas minoritárias e dominadas” (Pollak, 1989, p. 4).

Neste trabalho, foi dada a maior importância a isso, uma vez que procurou-se sempre dar atenção àqueles que nunca tiveram a chance de narrar. Imaginou-se que os três grupos estudados tenham, em algum momento de suas vidas, deparando-se com a fome, por isso a necessidade de escutá-los. Da mesma forma, fugiu-se daqueles que estiveram à frente da construção da memória alimentar oficial, uma memória feita de receitas típicas e fartas.

Quando pensamos nesses momentos de dificuldades alimentares, pensamos nos grupos em questão, ou seja, recorrendo inclusive à memória de seus antepassados. É bom lembrar das dificuldades que esses grupos viveram no começo de suas vidas, quando aqui chegaram. Pollak preocupa-se em enfatizar que devemos dar importância a relatos contados, que ocorreram com os antepassados dos narradores, fatos que ocorreram com o grupo mais próximo. Seria um fenômeno que o autor denomina de “memória por tabela”; ou seja, são acontecimentos vividos pelo grupo ou pela coletividade a qual a pessoa se sente pertencer. E isso fatalmente ocorrerá quando os entrevistados

resgatarem suas memórias alimentares, pois elas estarão embutidas em recordações principalmente familiares.

A grande importância dessa “memória por tabela” é a de que, normalmente, são memórias que acompanham os narradores. Para Walter Benjamin, os narradores conseguem assimilar facilmente este tipo de memória, pois passam a ter absoluta certeza de que as memórias tomadas dos outros para si são suas e, ainda, conseguem fazer com que suas memórias passem a fazer parte da memória dos ouvintes: “A tradição oral, patrimônio da poesia épica, tem uma natureza fundamentalmente distinta (...) O narrador retira da experiência o que ele conta: sua própria experiência ou a relatada pelos outros. E incorpora as coisas narradas à experiência dos ouvintes...” (Benjamin, 1985, p. 201). Ou seja, ele faz uma intermediação na história oral. Quando conta, o narrador passa a incorporar esta memória como se fosse sua. Quando se pensou em valorizar as narrativas em torno do fogão, pensou-se na existência destes narradores, pois é costume de alguns grupos reunirem-se à beira do fogo para contar; sejam fogueiras, sejam lareiras, sejam fogões.

Bernardo (1998, p. 2) dá importância tanto a lembrar quanto a narrar: “Lembrar e narrar são ações que ocorrem simultaneamente. Em outras palavras elas são indissociáveis”. Portanto, se não tivermos indivíduos que possam associar estas duas ações, teremos dificuldades de encontrar bons narradores.

A memória alimentar, então, torna-se importante na análise do grupo, pois, como já ressaltamos, a comida é o elemento importante de uma

determinada cultura. Assim, através da alimentação, o indivíduo mantém o sentimento de pertencer a determinado grupo, passando a ter o papel de ressaltar identidades na organização e assimilação do que considera o que é seu por meio da comida, seja um prato pessoal, familiar, regional ou nacional. Na verdade, a diversificação das comidas, dentro dos diferentes gostos e sabores, passa a identificar os indivíduos e seus grupos.

Apesar de a memória parecer um fenômeno individual, íntimo da própria pessoa, Pollak recorre a Halbwachs para apregoar que a memória deve ser entendida como fenômeno coletivo e social; ou seja, um fenômeno construído coletivamente que é submetido a flutuações e transformações constantes.

Pollak lembra, ainda, que nas narrativas existem marcos ou pontos relativamente invariantes e imutáveis. Em entrevistas muito longas, por exemplo, a ordem cronológica não é obedecida, fazendo com que os entrevistados voltem várias vezes aos mesmos acontecimentos; nessas voltas, há determinados períodos da vida ou certos fatos que não mudam. É como se houvesse elementos irredutíveis, em que o trabalho de solidificação da memória foi tão importante que impossibilitou a ocorrência de mudanças. São elementos que se tornam realidade, fazendo parte da identidade da pessoa. Os alimentos próprios de um grupo parecem ser uma invariante.

Para o autor, os elementos constitutivos da memória, em primeiro lugar, são os acontecimentos vividos pessoalmente; em segundo, os

acontecimentos que o autor chama de “vivididos por tabela”, ou seja, vivididos pelo grupo ou pela coletividade a qual a pessoa se sente pertencer, apesar de nunca tê-los vivido.

São acontecimentos que vêm a se juntar, ou seja, a agregar-se a todos os eventos que não se situam dentro do espaço-tempo de uma pessoa ou de um grupo. É possível, por meio da socialização política ou da socialização histórica, que ocorra um fenômeno de projeção ou de identificação de um determinado passado. Para Pollak, isso é tão importante que seria como uma memória quase que herdada, visto que podem existir acontecimentos regionais que marcaram tanto uma região como um grupo, e sua memória é transmitida ao longo dos tempos. É esta memória que acompanha os imigrantes, fato que os aproxima de uma identidade ainda além-mar. É essa memória que os remete a se sentirem próximos dos seus antepassados. E o modo de produzir o alimento, de transformá-lo em comida típica do grupo, como também a maneira de ingeri-lo, se dá dentro desta memória herdada, ou seja, é pela comida que ocorre um dos elos mais fortes do pertencimento ao grupo.

Podemos dizer que estas situações “vivididas por tabela” poderiam ser aplicadas principalmente a descendentes de imigrantes, que mesmo longe do espaço de sua origem, continuam a produzir o que herdaram, é claro que com ressignificações: “Locais muito longínquos, fora do espaço-tempo da vida de

uma pessoa, podem constituir lugar importante para a memória do grupo, e, por conseguinte, da própria pessoa, seja por tabela, seja por pertencimento a esse grupo” (Pollak, 1992, p. 202).

Em outras palavras, ingredientes que existiam na terra de origem são substituídos, pois muitos deles não se encontram aqui, mas o indivíduo continua a preparar a comida que preparava em sua região, mesmo que com características diferentes e é, isso que faz o indivíduo se sentir parte de um grupo específico.

A memória, que em parte é herdada, não se refere à vida física da pessoa, ela sofre flutuações que fazem parte da função do momento em que ela é constituída. Essas preocupações do momento constituem um elemento de estruturação da memória, através da qual acredita-se que o autor queira dizer que, inconscientemente, existe uma “negociação” naquilo que queremos lembrar. Talvez aí esteja uma explicação para um fato muito comum: lembrarmos de determinadas comidas no momento em que estamos cozinhando ou comendo, ou, até mesmo, quando estamos com fome.

O autor deixa claro ainda que a organização da memória ocorre em função das preocupações pessoais e políticas do momento, mostrando que a memória é um fenômeno construído, ou seja, as lembranças nunca são na forma exata como aconteceram, mas sim de forma reconstruída pelo momento presente.

Se podemos dizer em todos os níveis, que a memória é um fenômeno construído social e individualmente, quando se trata da memória herdada, podemos também dizer que há uma ligação fenomenológica muito estreita entre a memória e o sentimento de identidade. Aqui o sentimento de identidade está sendo tomado no seu sentido mais superficial, mas que nos basta no momento, que é o sentido da imagem de si, para si e para os outros. (Pollak, 1992, p. 204)

O que o autor quer dizer é que esta imagem adquirida ao longo da vida referente à própria pessoa é uma imagem que ela constrói e apresenta aos outros e a si própria, fazendo isso não apenas para acreditar na sua própria representação, mas também para ser percebida da maneira como quer.

Pollak ainda diz:

Podemos portanto dizer que a memória é um elemento constituinte dos sentimentos de identidade tanto individual como coletiva na medida em que ela é também um fator extremamente importante do sentimento de continuidade em decorrência de uma pessoa ou de um grupo em sua reconstrução de si. (Idem.)

É certo que o autor fala aqui de uma assimilação à identidade social da imagem de si, para si e para os outros, e isso ocorre em uma constante construção de sua identidade. Mas é preciso ficar claro que ninguém pode construir uma auto-imagem isenta de mudança, de negociação, de transformação em função dos outros.

Esses fatos nos levam a pensar no imigrante que veio para Curitiba, e se remeteu a um espaço diferente e foi obrigado a se deparar com outras culturas. Sejam as já instaladas aqui, sejam as que com eles vieram, mas

oriundas, muitas vezes, de lugares muito diferentes, como é caso de poloneses, italianos e negros. Os primeiros viviam a amargura de pertencerem a diferentes nacionalidades: poloneses alemães, poloneses russos, poloneses judeus; os segundos viviam uma vida de indefinições, desemprego e miséria; os terceiros, nem precisa falar, pois vieram na condição de escravos.

Dessa forma, poderíamos refletir sobre o papel da comida na identidade dos grupos que formaram Curitiba. Como afirma Revière (1996 p. 241), “Partilhar com os outros a alimentação é, muitas vezes, inscrever uma identidade individual em uma identidade grupal: o lar, os comedores de milho verde ou os participantes da Eucaristia”.

O ato de comer localiza o indivíduo no grupo, portanto, seria certo afirmar que as características da forma de comer refletem-se de uma maneira bem distinta nos diferentes povos que habitam o planeta.

Uma coisa é certa: a comida encontra-se na memória e é um elemento da cultura, pois quem seleciona o que é ou não alimento é a cultura de um grupo, que costuma lembrar, reconstruindo constantemente seus gostos, seus costumes e seus prazeres. E, dessa forma, com sociabilidade, consegue discernir o que é certo e o que é errado: “(...) comemos nossas lembranças (...) Comemos as lembranças que nos garantem mais seguranças, condimentadas com ternura e ritos, ou seja, as que marcam nossa pequena infância” (Molin *apud* Revière, 1996, p. 256).

Poderíamos pensar, então, que todo esse processo de socialização começa nos primeiros contatos com o mundo alimentar externo, isto é, nas primeiras formas de alimentação, que ocorrem naturalmente entre mãe e filho, na amamentação no seio, ou não. Aos poucos ele acostuma com o mundo novo, partindo para um eterno processo de aprendizagem social, um processo de reconhecimento do seu grupo. E tudo isso passa, necessariamente, por sua alimentação, pois não é só o ato de comer, toda criança, na vontade corporal de se alimentar, passa a se relacionar com sabores, cheiros de cozinha e aprende a comer na companhia de várias pessoas. Ao se sentir protegida e compartilhada, a alimentação passa a ser uma atividade controlada do ponto de vista social.

Além dos teóricos da memória, recorri a Geertz, não só devido ao estudo etnográfico, mas, especificamente, por sua proposta de interpretação, visto que as lembranças narradas serão interpretadas pelos autores da memória discutidos acima.

Será preciso, então, ver, ouvir e sentir para poder bem interpretar; tarefa que só pode ser feita, estando-se constantemente com os grupos, descrevendo o seu dia-a-dia, suas ações, suas definições, ou seja, suas maneiras de compreender o mundo.

Para isso, o que se pretende aqui é mostrar como vivem, e viveram, esses indivíduos, como também tratar de suas recordações das práticas alimentares. Lembranças que irão expor diferentes momentos dos grupos e

onde se incluem as tradições culinárias. Estas, segundo Pollak (1989, pp. 3-15), formariam, junto com a linguagem, o vestuário, a música, entre outras, pontos de referência que estruturam nossa memória. Assim, podemos afirmar que a comida tem o potencial de despertar lembranças, reestruturando nossa memória para determinados espaços e tempos, explicando que a memória tem como elemento a comida, e se dimensionam juntas, permitindo redefinir e reafirmar identidades.

Portanto, é com esta memória, que está embutida nos sentidos, que visualizei o surgimento das lembranças, daqueles indivíduos idosos – afro-descendentes, descendentes de italianos e de poloneses, cujas histórias me propus a analisar.

UNIVERSO DE PESQUISA

A escolha como tema da memória alimentar, em idosos da cidade de Curitiba, é o foco principal desta tese. A razão dessa escolha foi ainda a grande diversidade cultural existente na cidade e, conseqüentemente, as diferenças alimentares de dimensão extraordinária. Para tanto, escolhi trabalhar com descendentes de africanos, italianos e poloneses, pois eles são alguns dos grandes representantes da população de Curitiba.

A escolha do grupo afro-descendente deu-se porque o mesmo foi pioneiro e determinante para a economia da cidade; hoje, infelizmente,

tornaram-se invisíveis para quem chega à capital. Optou-se por estudar os poloneses, porque foi o grupo que migrou em maior número, e que trouxe ao curitibano a característica de camponês, que hoje ainda se encontra. E os descendentes de italianos por toda sua importância à cultura da cidade e por ser um grupo que se uniu aos negros e caboclos para sobreviver e, hoje, vive uma realidade de muito prestígio social, em sua maioria.

TÉCNICAS DE PESQUISA

Ao escolher como tema a memória alimentar, a técnica de pesquisa já estava dada, pois a teoria é que subordina a técnica; portanto utilizamos técnicas qualitativas no sentido de compreender os fenômenos no contexto em que eles ocorrem. Foi, então, uma pesquisa formulada para fornecer uma visão do interior do grupo pesquisado, isto é, uma visão êmica dos grupos.

A idéia era de que, em princípio, as entrevistas fossem feitas em conversas informais, dando liberdade ao entrevistado para lembrar aspectos importantes sobre a alimentação, com pouca interrupção do entrevistador. Foi, então, utilizada a “técnica da liberdade”, pois na história de vida o sujeito pode narrar livremente. Com o andamento das observações, foram formuladas perguntas para alguns itens que se mostraram significativos nos depoimentos, tais como: Como se produziam os alimentos? Havia alguma forma de conservar os alimentos? Como eram as cozinhas? Qual a importância das

comidas? Que tipo de comida se fazia? Quem cozinhava? Que histórias contavam? Entre outras.

Usei, para determinar a amostragem, o “ponto de saturação”, critério que diz: à medida que os dados começam a se repetir não haverá mais necessidade de coletá-los.

Para as entrevistas utilizei gravador e bloco de anotações para registrar os relatos. Utilizou-se também máquina fotográfica para a obtenção de imagens e, se possível, compará-las com fotografias antigas.

Acrescemos ainda a ficha do informante e o caderno de campo, onde foram feitas anotações sobre todos os procedimentos do desenvolvimento das entrevistas.

Esses dois complementos às entrevistas foram de grande valia para as análises. O caderno de campo situou onde e como foram feitos os trabalhos, levando-se em conta: os ambientes (internos e externos), o comportamento das pessoas (postura corporal, toques e normas de condutas, implícitas e explícitas), as linguagens (verbal e não-verbal, tom de voz), os relacionamentos, entre outros.

A ficha de identificação, ou do informante, foi um dado importante, pois é objetiva, ou seja, não depende das opiniões e do modo de pensar do pesquisador e dos informantes. Nesta ficha constaram dados como: nome, idade, estado civil, naturalidade, ocupação atual e ocupação já exercida, nível

de instrução e religião. A importância dessa ficha encontra-se na obtenção de dados concretos para a análise qualitativa.

Dessa forma, tentarei mostrar no decorrer dos capítulos um pouco da história de vida dos grupos estudados: como chegaram, viveram e vivem. Analisarei ainda a memória alimentar desses grupos, ressaltando suas lembranças de comidas, e preferências alimentares.

CAPÍTULO I

CURITIBA: COTIDIANO DE UMA CIDADE DE MUITOS SABORES E MUITAS ETNIAS

Curitiba, cidade considerada modelo em seu planejamento urbano, não escapa aos problemas que costumam acompanhar as capitais brasileiras: o crescimento desenfreado e o “inchaço” das regiões periféricas à cidade, fazendo com que surjam inúmeros aglomerados populacionais irregulares caracterizados, em sua maioria, pela ocupação de grandes terrenos. Enfim, tudo isso tem resultado num aumento da violência urbana e na grande quantidade de pessoas que passaram a morar nas ruas.

Mesmo assim, no geral, ainda é uma cidade bem-estruturada, pois seus bairros, a maioria, mantêm uma auto-suficiência dando uma boa

qualidade de vida à população. Ao transitá-los, é possível conhecer várias cidades em uma só: a do centro, com câmeras vigilantes que controlam o trânsito da população em suas principais ruas comerciais; a dos parques ornamentados, algo que procura dar a sensação de vivermos fora do país, em cidades do primeiro mundo; a das diferenciações étnicas, que traz características particulares a cada um desses bairros, como a italiana Santa Felicidade,¹ a polonesa Santa Cândida ou Pilarzinho e a negra Boqueirão, por exemplo.

Existem características que trazem para Curitiba aspectos interessantes. A manutenção de chalés e bangalôs de madeira por toda a cidade é uma delas, estes teimam em resistir à explosão desenfreada dos arranha-céus. É um ar provinciano, que oferece à cidade todo um charme especial, que só as pequenas cidades conseguem manter. Outra característica é sua rede de ciclovias, mantendo o costume curitibano histórico de pedalar, nelas é possível atravessar a cidade, caminhando ou pedalando, e, obrigatoriamente, percorrem-se inúmeros parques arborizados. Mesmo que se corra o risco de assaltos em alguns trechos, é ainda um dos atrativos nostálgicos da cidade: pedalar em espaço próprio, sem a preocupação de dividi-lo com veículos automotivos, onde a sinalização é muito cuidadosa, principalmente nos cruzamentos com as vias expressas.²

¹ Bairro tipicamente italiano, onde ainda se pratica um dialeto (o vêneto), localizado na zona Oeste da cidade. É um bairro tipicamente gastronômico.

² Vias que cortam a cidade, mas que hoje estão congestionadas.

Quanto às características específicas de seus bairros, resta saber que Curitiba foi formada de uma maneira especial, tudo em razão de suas colônias de imigrantes. Formando-se em uma região um pouco distanciada do litoral e bem acima do nível do mar, Curitiba consegue se esconder na proteção da serra e de seus altos bairros (Alto da Rua XV, Alto da Glória, Alto Tarumã; Bairro Alto, Juvevê, Bom Retiro, Pilarzinho...) que surgiram como um “cinturão” ao redor do centro da cidade, sendo cada um deles, caracterizado pela colonização de diferentes grupos étnicos. Além disso, a cidade é caracterizada por um clima com predominância do temperado-frio, todos esses aspectos da cidade talvez contribuam para a imaginação de que o curitibano seja um indivíduo “fechado e frio”. Recentemente, foi realizada pesquisa por um jornal de grande circulação no Estado,³ cujos dados comprovam a impressão deixada pelos curitibanos a todos aqueles que vêm de fora para viver na cidade.

Os dados da pesquisa foram coletados com cidadãos “estrangeiros”, maiores de 18 anos e que residem há mais de seis anos na cidade; 50,0% eram oriundos do interior do Estado. Grande parte dos entrevistados se declararam integrados à cidade (73%), mas a pesquisa mostra o contrário quanto ao cidadão curitibano, pois quando perguntado sobre qual a palavra que melhor define o curitibano, houve as seguintes respostas: para 91,9%, o curitibano é

³ “Cidade bacana, cidadão nem tanto.” *Gazeta do Povo*: Seção Paraná; Gente da Terra. 30/07/2006. p. 4. Pesquisa realizada com habitantes de Curitiba oriundos de fora da capital. Amostra representativa do município de Curitiba atinge grau de confiança de 95,0% para uma margem estimada de erro de 5 pontos percentuais.

fechado/introvertido (55,7%), conservador (18,8%), arrogante (16,3%); ficando 32,3% para os que acham que o curitibano é simpático (16,3%), aberto/extrovertido (6,4%), cordial/afável (4,8%), liberal (4,8%). Só 0,2% não souberam definir.

A tal “frieza” talvez se explique pela uniformidade da cidade, sua urbanidade, pois aqui conseguimos ver várias metrópoles em uma só, aqui tudo é dividido. Recorreríamos a Milton Santos, para poder entender esse processo de formação das metrópoles, que, talvez, possa trazer um entendimento quanto à frieza curitibana. Segundo o autor, é preciso diferenciar e entender o espaço-tempo da cidade e do urbano, pois a forma como a vivenciamos hoje traduz resíduos que foram presentes no passado. Para o autor, é preciso que se estude a geografia urbana começando pela história da cidade. E, para poder entender as diferenças, ele diz: “O urbano é freqüentemente o abstrato, o geral, o externo. A cidade é o particular, o concreto, o interno”. E segue:

(...) no urbano estaria a história das atividades que na cidade se realizam; do emprego, das classes, da divisão do trabalho e do seu inverso, a cooperação; e de uma história que não é bastante feita: a história da socialização pela cidade. E entre as histórias da cidade, haveria a história dos transportes, a história da propriedade, da especulação, da habitação, do urbanismo, da centralidade. O conjunto das duas histórias nos daria a teoria da urbanização, a teoria da cidade, a histórias das ideologias urbanas, a história das mentalidades urbanas, a história das teorias. (...) seriam estudos mais ou menos interessados, ou até estudos mais ou menos interesseiros, sobre a cidade e o urbano. (Santos, 2005, pp. 68-72).

Dessa forma, o autor coloca a importância do espaço-tempo no entendimento das relações que possam existir em uma cidade e na sua urbanidade, ou seja, apesar de o autor tratá-las como histórias distintas, o mesmo ressalta a importância da correlação entre as duas. E, ainda, a importância disso nas relações sociais que poderão ocorrer neste espaço. É dessa forma que poderemos entender as relações no âmbito da urbanidade curitibana, pois a cidade, ao ser formada por colônias fechadas de diferentes etnias, traz com o tempo o jeito de ser curitibano, fechado e voltado ao seu grupo de origem.

A cidade é fundada no séc. XVII, mais precisamente em 1693, quando adota o nome de Vila da Nossa Senhora da Luz e Bom Jesus dos Pinhais. Em 1721, volta a utilizar o nome Curitiba, passando a Curityba em 1812 e ficando Curitiba⁴ a partir de 1941.

Sua formação não foge à regra brasileira, tanto nos porquês da exploração de suas terras, como também na formação de sua raiz étnica. Como afirma Darcy Ribeiro (1995), “...surgimos da confluência, do entrechoque e do caldeamento do invasor português com índios

⁴ Segundo Fenianos (2003, p. 9), o historiador Romário Martins escutou de um cacique kaiagáng do rio Ivaí, Arakxó, que o termo Curitiba era de origem kaiagáng e que queria dizer Curi-tim (*Kuri-ti*), significando “vamos depressa” ou “vamos embora”. Termo surgido quando os Kaiagáns tiveram que ceder os campos de Curitiba aos portugueses. Mas hoje a teoria mais aceita parece ser a do professor Aryon Dall’Igna Rodrigues, estudioso de línguas indígenas. O professor definiu o termo Curitiba como proveniente da língua tupi-guarani *Kur’yt’yba* (*Kur* - pinhão, *Yt* - árvore, *Yba* - sufixo para grande quantidade), significando pinheiral ou pinhal.

silvícolas e campineiros e com negros escravizados, uns e outros aliciados como escravos” (p. 19).

Portanto, a formação do povo curitibano não ocorreu de forma diferente na sua matriz populacional, pois os desbravadores que aqui chegaram preocupavam-se somente em apossar-se de terras, “domesticar” indígenas para o trabalho escravo e tentar descobrir a prata e o ouro, que se imaginava existir nos tantos rios que até hoje circundam e cortam a cidade. Ressalte-se aqui que, com o passar dos anos, a imigração, principalmente a européia, deu características diferentes à população que aqui existe.

De maneira que o “tempero” da formação do povo curitibano ocorre primeiramente pela junção do indígena, do português e do negro escravizado, para depois ter continuidade com o imigrante europeu e o asiático. O que é reafirmado por Graf (2000) em publicação recente é que:

A população do Paraná tradicional, isto é, do Paraná da mineração, da pecuária, das indústrias extrativas do mate e da madeira, e da lavoura de subsistência, era heterogênea e nela estavam presentes os mesmos elementos que compunham a população de outras regiões brasileiras: o índio, o europeu, o negro e seus mestiços (...) (p. 90).

Esses dizeres de Graf deixam claro para Curitiba o que Darcy Ribeiro coloca como o fenômeno da formação do povo brasileiro, um povo miscigenado. Mas podemos dizer que esta miscigenação curitibana se caracteriza por uma forte influência do elemento branco, pois é muito grande a presença de descendentes de europeus.

Aqui se estabeleceram tanto indivíduos que imigraram diretamente para cá, como aqueles que desistiram de permanecer em outras regiões, tanto brasileiras como sul-americanas. Entre esses que vieram diretamente para Curitiba, podemos destacar o grande número de poloneses que se estabeleceram em todo o Estado do Paraná, conforme mostra Martins (1941). O mesmo nos oferece um quadro geral da imigração no Paraná de 1829 a 1934.

NÚMERO DE IMIGRANTES NO PARANÁ - CENSO DE 1934

IMIGRANTES	QUANTIDADE - hab./grupo de origem
Poloneses	47.731
Ucrainos	19.272
Alemães	13.319
Italianos	8.798
Outros	9.826

Fonte: Martins, 1941.

Nota-se uma quantidade considerável de imigrantes eslavos, em torno de 81% da população que imigrou para cá. Destes, 60% eram oriundos da Polônia. Portanto, a população formada aqui diferencia-se das demais regiões brasileiras por ter essa grande quantidade de descendentes eslavos, principalmente poloneses. Além desses, também ocorreram imigrações de diferentes regiões do mundo, como da Ásia e da África, também é possível registrar a presença muito forte de indivíduos que migraram de outras regiões

do nosso país, estabelecendo outros paladares alimentares. Afinal é comum comer um vatapá e dançar em uma roda de “tambor-de-crioulo”,⁵ elementos culturais típicos do Nordeste.

É preciso ressaltar, antes de falar dos que imigraram para cá, a importância do negro, agora paranaense, no desenvolvimento cultural e econômico do Estado. Segundo Steca e Flores (2002, pp. 59-63), o escravo teve um papel fundamental neste processo, pois ele, trazendo a cultura organizada de suas aldeias, rapidamente passa a desenvolver trabalhos diversos, como: carroceiro, calafetes, carapinas (carpinteiro), carreiro, vaqueiro, pastor, barqueiro, soldado, doméstico e até cuidando de enfermos. Trabalhou ainda em moinhos de farinha de mandioca, nas olarias, nos portos e foi fundamental na ajuda aos Bandeirantes nas incursões, no desbravamento do território paranaense, pois eram eles que carregavam alimentos, armas, ferramentas e outros provimentos.

Os autores ainda confirmam o negro como um excelente trabalhador na construção de grandes edificações.⁶ Por isso, a necessidade de ressaltar a importância do elemento negro na região.

⁵ Tambor-de-crioulo ou tambor-de-mina (Maranhão), caracterizado por uma série de cantos acompanhados por três tambores, uma cabaça e um triângulo de ferro.

⁶ A igreja do Senhor do Bom Fim (Estação em Antonina); igreja Matriz de Curitiba (demolida em 1876); casa de Fundação dos Quintos do Ouro de Paranaguá; edifício Colonial (1885, sito à rua Matheus Leme, esquina com a rua Inácio Lustosa, em Curitiba); capela de Nossa Senhora do Amparo de Votuverava (1855); “Paiol de Pólvora” (hoje Teatro do Paiol, em Curitiba).

A população branca européia começa a aumentar com o final da escravidão, passando a substituir a mão-de-obra escrava pela mão-de-obra assalariada. Ainda podemos afirmar que essa troca do negro pelo branco viria auxiliar no processo de branqueamento da população paranaense, fato que transmitia o pensamento da época:

Pretendiam-se representantes da morigerada e laboriosa raça branca, arquétipo do progresso, arauto das iniciativas bem-sucedidas. Para essa visão colaboraram as concepções racionalistas e racialistas em voga no século XIX, a partir de uma posição eurocêntrica de mundo, de homem e de ciência. Segundo o pensamento de estudiosos franceses tais como Renan e *le Bom*, a raça branca européia seria predestinada a conduzir as demais à situação de progresso e bem-estar (...) (Bueno, 1999, p. 17)

Esse pensamento mundial apregoava a supremacia branca sobre a negra e a amarela, pois para essas duas últimas sobraria um estágio inferior, sendo predestinadas a serem comandadas pela primeira. No Paraná, especificamente em Curitiba, esse pensamento encaixou-se de forma perfeita. E, para entender isso, será de suma importância que se ressaltem alguns detalhes do período que antecedeu a abolição.

Evocando Steca e Flores (2002, p.60), veremos que mesmo sendo uma das províncias que mais tenha resistido ao fim do contrabando de escravos africanos, o Paraná apressa-se em livrar-se de seus negros, tornando-se inclusive uma das primeiras a fazer a libertação dos escravos.

Durante esse processo, talvez sentindo o problema que iria enfrentar na região, o negro, ainda escravo foragido, negociado, ou mesmo liberto, vai

para outras províncias, ou se refugia nas periferias da cidade, inclusive criando quilombos em regiões próximas a Curitiba. Esses fatos são descritos em jornais da época, como o “A República”,⁷ que circulou no final do século XIX e início do século XX. As notícias: senhores tomavam por atitude libertar seus escravos e os mesmos tratavam de procurar oportunidades em outras províncias:

Liberdades: Digno de nota: consta-nos que o Sr. Tenente-Coronel Benedicto Enéias de Paula, prestigioso chefe do Partido Liberal no Primeiro Districto d’esta província, concedeu liberdade incondicional aos seus escravizados Miguel e Francisco. Sabemos também que o Sr. Capitão Bento Menezes restituiu á liberdade sem ônus algum a um escravizado seu. Actos d’esta natureza estão acima de todos os elogios. Os novos cidadãos foram gosar da sua liberdade na heróica província de São Paulo. Aviso: todo o escravizado que foge para a cidade de Santos tem alli sua liberdade. (A República, 30/01/1888).

Ferrarini *apud* Steca e Flores, reforçam esses procedimentos de saída do negro do Estado:

Segundo Ferrarini, em 1880 a Província do Paraná contava com 10.088 escravos negros, apesar das campanhas a favor do abolicionismo, desenvolvidas ao longo das últimas duas décadas. Três anos antes da abolição total o número ainda era de mais de 4.000 escravos. É interessante observar que as baixas no número de escravos na Província não ocorreram pela liberdade, mas também pela transferência para outras províncias. (Steca e Flores, 2002, p. 62)

Nota-se nesta citação que, ao mesmo tempo, que os escravocratas resistem à lei até os últimos instantes, o número de indivíduos escravizados

⁷ A República. Pátria e Democracia semanária - (Órgão do Club Republicano), Curytiba, 30 de janeiro de 1888.

diminui vertiginosamente, com a proximidade da abolição. Seria a grande chance de trocar a mão-de-obra escrava pela do europeu, como descreve Braido: “(...) num primeiro momento para suplementar a mão-de-obra escrava (a partir de 1850 quando se interrompe o tráfico de escravos) e depois para substituí-la (a partir de 1888 quando da abolição da escravatura)” (Braido, 1978 p. 22). É a partir daí que começa a ser instituída a mão-de-obra assalariada na cafeicultura, sem participação do escravo negro.

A imigração européia começa timidamente na metade do século XIX, sendo incrementada no final do mesmo século, por volta de 1870. Ressalte-se que as maiores levas de imigrantes ocorrem, principalmente, no início do século XX e durante as grandes guerras. A partir da chegada do europeu é que começa, efetivamente, o processo de branqueamento da região, a imigração em grande escala, fez com que durante vários anos tivéssemos uma maioria branca, reconhecida como a formadora da população paranaense, principalmente da curitibana.

Sendo o povo polonês um povo católico, que se encontrava em situação de extrema dificuldade, não seria difícil imaginar a facilidade de acreditarem em uma “terra prometida”. Mas esse imigrante iludido não tinha idéia do que viria encontrar e isso poderá ser traduzido por uma declaração dada ao Museu do Imigrante em São Paulo, quando da passagem do imigrante polonês ao encontrar o negro:

Me lembro ao chegar, não sei se foi em Salvador ou no Rio de Janeiro, foi a primeira vez que vi um negro. Ele estava encostado na porta de um armazém. Olhei e vi aquela pele escura. Eu não conhecia e pensei comigo, deve ser muito quente aqui para ficar assim tão queimado do sol.... (Icek Pomerane Blum, Polonês, 1927).

É importante ressaltar que este grupo de imigrantes veio, em sua maior parte, de regiões de convívio camponês e, na maioria das vezes, limitava-se à vida pacata de seu grupo familiar. Portanto, sendo nórdicos e isolados em meio rural a surpresa diante do negro, é fácil de ser entendida. Acontece que é este tipo de imigrante, o camponês pacato (seja polonês, italiano, ucraniano ou de outra nacionalidade) que formou a maior parte da população curitibana.

Uma grande importância dessa mistura étnica, principalmente com o camponês europeu, foi o fato de trazerem costumes alimentares especiais à região curitibana, pois a mesma passa a ser transformada em uma “grande chácara”, onde os costumes de suas cercanias são feitos por indivíduos que vivem entre plantações e criações de animais, como bem traduzem Lazzaroto e Xavier:

Se os gêneros alimentícios custavam barato, devia-se ao fato de Curitiba ter sido, por muito tempo, praticamente uma enorme chácara. Cada família tinha sua plantação, para consumo próprio ou para venda. Onde hoje se erguem bairros populosos e grandes construções, era tudo campo, mesmo nos meados dos anos trinta. Paisagem comum nos fins de tarde curitibanos era o menino a cavalo, orgulhoso, no colo do pai, ajudando a recolher o gado para o estábulo, invariavelmente localizado nos fundos da casa (...). (Lazzaroto e Xavier, 1975, p. 12)

Essas lembranças de Lazzaroto e Xavier mostram-nos o quanto era rural a cidade da imigração, uma vez que há resquícios claros em muitas regiões que permeiam a cidade hoje considerada moderna, trazendo-a um jeito diferente, pois, até pouco tempo, era comum o trânsito de colonos em carroças no centro da cidade⁸, aos quais traziam gêneros alimentícios para serem vendidos.

É dessa maneira, com o trabalho escravo, com a mão-de-obra imigrante, com os vendedores ambulantes (de leite, pão, verduras, carnes e ovos), com a criação de animais⁹ nas proximidades, que ocorre a formação da cidade.

Mas a vida desses imigrantes não foi nada fácil. Por resistência de alguns brasileiros à imigração, e mesmo pela desorganização dos responsáveis pelo processo, os imigrantes enfrentaram muitas dificuldades para se adaptarem às regiões que lhes foram designadas e isso fez com que esses indivíduos permanecessem por algum tempo vizinhos dos negros, aqueles que viviam no limiar da sociedade e que tiveram de se sujeitar, foram principalmente os italianos e os polacos.

⁸ Nos dias de hoje, ainda permanece nos bairros esse costume. Só que os velhos carroções foram substituídos por veículos motorizados de médio porte. Nesta linha de conduta é possível encontrar: verdureiros, vendedores de sonhos, de crepes, entre outros produtos alimentares, como também afiadores de facas e consertadores de panelas.

⁹ Existiram animais que se tornaram ilustres, como a Vaca Chérie. Conta-se que ela costumava sumir, fazendo com que seu dono, um velho francês, passasse a chamá-la pelas ruas da região. Com sotaque carregado gritava: “Baca Chérie! Baca Chérie!”. E isto influenciou no nome do atual bairro de que se formou naquela região: o Bacacheri.

Podemos imaginar que a importância desse contato não está só no fato de suprir carências alimentares, o que foi fundamental neste momento, foi a farta troca de sabores que deve ter ocorrido, os quais provenientes das diferentes maneiras de se preparar as comidas. Portanto, poderíamos pensar que mesmo antes do entendimento da língua, as preferências alimentares com suas formas de adaptar-se ao novo, foram, literalmente, postas à mesa. Como exemplo, citarei o pepino azedo, comida popular aos que aqui chegaram, mesmo que cada um diga que é seu autor.

Apesar de Curitiba nunca ter dado um prato característico e especial ao mundo, pois o Barreado,¹⁰ um dos mais populares no Paraná, tem origem no litoral paranaense, mais precisamente em Morretes, onde ocorreram grandes diversificações alimentares, talvez uma das maiores que possam ter ocorrido no país, pois aqui desembarcaram inúmeras e diferentes cozinhas como a alemã, a polonesa, a ucraniana, a italiana, a suíça, a francesa, a árabe, a judaica, a chinesa, a japonesa, as quais passaram a compor um rol de pratos deliciosos, juntamente com a cozinha já brasileira, proveniente da cultura indígena, africana, portuguesa e das regionais, trazidas, principalmente, pelos tropeiros.

Essas diferentes cozinhas, mais tarde, transformam-se em cozinhas especializadas e típicas, dando origem aos diferentes e famosos restaurantes

¹⁰ Prato típico do Paraná, que consiste num cozido de carne, com temperos, tomate, pimentão e bacon. É preparado em panela de barro hermeticamente fechada por um “barro” de cinza e farinha de trigo.

que hoje aqui existem e que começaram com receitas familiares e deram a Curitiba características de cidade gastronômica as quais levaram o cidadão curitibano a ter um paladar apurado.

Talvez o clima temperado, com predominância do frio, tenha ajudado a valorizar os diferentes pratos aqui elaborados, pratos quentes e saborosos como as massas italianas, o Pierogi polonês, as sopas com pinhão e carne, ou a feijoada, símbolo da comunidade negra. Sendo assim, Curitiba é uma cidade com inúmeras opções alimentares, onde se come muito bem, tanto em restaurantes simples, aqueles do dia-a-dia, como em restaurantes sofisticados.

Nestes restaurantes, consegui algumas receitas do que tradicionalmente é servido. Note-se que algumas dessas receitas não detalham certos elementos, às vezes as quantidades corretas de ingredientes, às vezes o modo exato de fazer, talvez porque sejam detalhes que estão inseridos na memória dos cozinheiros, mas ressalto que aqui vou reproduzir fielmente o relatado.

O frio intenso, além de ser um convite a ficar confinado no trabalho ou em casa, faz com que se procure as comidas mais “quentes”, em todos os sentidos da palavra: quanto aos temperos e à sua constituição – em que predominam as carnes e as massas. A apreciação do bom sabor das comidas fez com que, inclusive, encontremos bairros que se caracterizam por ter uma gastronomia típica. Essa apreciação alimentar do curitibano é tão grande que

aqui passaram a existir feiras livres, especializadas na boa gastronomia, que ofertam, em suas barracas, pratos típicos de diferentes regiões, não só do Brasil como de boa parte mundo.

FEIRAS DE COMIDA DA CIDADE DE CURITIBA: AS NOTURNAS, AS GASTRONÔMICAS E AS FESTIVAS

Feiras de comidas, esta é uma característica marcante da vida gastronômica da cidade, são diferentes daquelas feiras livres que conhecemos. Devo imaginar que este tipo de feira é único no Brasil, pelo fato de não se restringir a períodos festivos – pois também são periódicas e itinerantes – e por não apresentar somente comidas típicas da região. São feiras que circulam por alguns bairros da cidade e que, em suas tendas, oferecem diferentes pratos típicos de várias regiões brasileiras, como também de diferentes regiões do mundo. É possível encontrar pratos típicos da Bahia, Minas Gerais, Rio Grande do Sul, Paraná, Itália, Polônia, Ucrânia, Bolívia, Japão, entre outros. Além disso há barracas que produzem diferentes variedades de cardápios regionais, como também diferentes receitas de um mesmo prato, como a barraca de crepe francês, que na verdade é gerenciada por um mineiro.

Essas feiras são tão importantes na vida da cidade e se apresentam como feiras regulares – noturnas e gastronômicas que funcionam em lugares e dias definidos da semana – e as feiras instaladas em períodos que antecedem algumas festividades.

As feiras noturnas não só apresentam as barracas de comida, como também as de venda de produtos hortifrutigranjeiros, com a facilidade de acontecer à noite. A feira de gastronomia é uma feira que ocorre aos sábados pela manhã e início da tarde no bairro Batel. Ali são oferecidos diferentes pratos de origens diversas, seriam como diversos restaurantes de qualidade, porém todos ao ar livre.

As feiras especiais, que ocorrem nas principais comemorações anuais, são feiras instaladas na principal praça da cidade, a Praça Osório. Essas feiras ocorrem em épocas distintas e são denominadas conforme o período sazonal ou simplesmente festivo do momento anual e têm duração maior, ou seja, chegam a ficar um mês, ou mais, instaladas.

Assim, entre as inúmeras feiras que surgem a todo ano, temos a Feira do Pinhão, que ocorre durante a safra do pinhão, que começa após a Páscoa; temos a Feira da Primavera, em setembro; e a Feira de Natal, que ocorre em dezembro, antecedendo o Natal. Essa última traz a característica do Ano Novo que se anuncia, normalmente, nestas feiras não só se vendem comidas, como também produtos do artesanato local.

FEIRA DO PINHÃO

Durante o mês de julho, é instalada no centro da cidade, mais precisamente na praça Osório, uma grande feira. A praça fica localizada em

uma região central e tradicional ao comércio lojista e às manifestações populares, pois, ao lado dela, na Rua das Flores, calçada da av. Luiz Xavier, localiza-se a Boca Maldita,¹¹ portanto, um local de muita movimentação.

A feira distribui-se no entorno do chafariz da praça e nas vias de acesso ao mesmo, ficando, nessas vias, corredores de barracas que irão desembocar em um grande círculo. São barracas coloridas, que lembram quermesse em festa junina; inclusive, são colocadas diversas bandeirinhas para enfeitar o ambiente. À noite, essas barracas são iluminadas com lâmpadas penduradas em “cordões” de fios elétricos. Tudo isso dá um ambiente “caipira” e parece gostoso de estar, tanto o é, que de longe nota-se aquele ambiente de festa, tanto pelas luzes e cores como pelo aroma que mistura diversos sabores.

Uma das formas de chegar até a feira seria seguir a Rua das Flores, no sentido bairro Batel, passar pela Boca Maldita e ir até a praça. No começo da praça, ou seja, na principal via de acesso, já se nota o motivo da mesma, pois ali está colocada uma carroça típica de colonos polacos, a carroça de quatro rodas, que é especial, pois tem as duas rodas da frente pequenas e dirigíveis, isto é, seu eixo é preso no centro dirigível, facilitando o trabalho dos cavalos.

¹¹ Tribuna livre criada em 1957 e institucionalizada em 13 de dezembro de 1966. Um dos fundadores foi Anfrísio Siqueira. Poderosa e machista, a Boca é famosa desde que se atribuiu a ela a responsabilidade pela cassação, nos anos 70, do governador do Estado Haroldo Leon Peres. Seu lema é "nada vejo, nada ouço, nada falo". Durante a ditadura militar, funcionou como tribuna livre. Fica no calçada da avenida Luiz Xavier, em frente aos cafés.

Essa carroça encontra-se carregada de pinhão, fruta originária da pinha da Araucária e nela pode-se comprar o produto *in natura*. Em outras barracas, ele é preparado de diferentes formas para o consumo: cozido, assado ou dando sabor a outros pratos. O cheiro característico do fruto exala e dá o tom a uma típica feira de inverno e, com esse cheiro, há o esquecimento por instantes de que o frio é intenso, pois será amenizado pelo pinhão quentinho, principalmente o cozido e, às vezes, em sopa.

A receita de Pierogi, a seguir, está de acordo com o que escutei de outra descendente, que me falava de muita invenção nas receitas. Para ela, esses Pierogi de hoje não são os verdadeiros, pois eram mais simples:

O Pierogi que comíamos era feito de farinha de trigo, ovos inteiros, sal e preparava aquela massa, depois ela esticava com rolo como quem faz massa para macarrão. Daí ela colocava, como recheio, uma colher de requeijão temperado com gema de ovo, sal e cebolinha verde, daquela miudinha, bem picadinha. Depois cozinhava para servir e comer. Hoje se faz com outros recheios e também se faz frito, mas naquela época era feito só com requeijão e cozido. Não se usava tempero forte que nem alho, nem salsa e nem outras coisas. (Sra. descendente de poloneses, 64 anos).

Apesar de essa preocupação com a tradição, é importante saber que a comida sofre essas alterações porque faz parte da cultura de um povo, principalmente quando num espaço novo, no caso do imigrante, adapta-se para que a própria tradição persista, mesmo que reinventada, como diria Sahlins (1997).

Outra banca importante é a da Baiana, que pertence a uma negra que veio da Bahia e tem como fonte de renda a venda de comidas típicas daquele

Estado: vatapá, acarajé, caruru, cocadas e outros quitutes. É uma barraca que lembra as tradições baianas, tanto no cheiro das comidas quanto pelos aparatos e vestimentas típicas das atendentes.

Dona Maria diz:

Aqui a gente tem que estar esperto. Brigo muito por estas feiras, pois ajudei criá-las. Muitas vezes é preciso negociar, e até brigar, com o Poder Público, pois seguidamente querem descaracterizar as feiras em prol de momentos políticos da cidade. Em várias ocasiões, ‘os políticos’ desejam colocar artesanatos, e ainda, suspender ou mudar as datas das feiras. É um absurdo. (Sra. afro-descendente)

E ela segue:

Sou uma batalhadora, pois sou uma das mais antigas aqui. E, por isso, preciso estar sempre à frente das discussões, pois foram anos de batalha para que as Feiras existissem. Não posso abandoná-la agora, pois é o sustento da minha e de outras famílias. (Idem)

Neste momento, os dizeres de D. Maria remetem às afirmações de Bernardo (2003), que faz uma análise sobre a memória das mulheres negras, mostrando que elas possuem uma capacidade extraordinária para detalhar as situações vividas, isso, segundo a autora, tem uma ligação muito forte com a tradição oral. Bernardo faz uma análise de alguns autores, dando a possibilidade de entender que a ligação dessas mulheres com o comércio de rua é muito grande.

A seguir, a autora fala sobre as mulheres yorubas, e depois traz exemplos de outras etnias africanas:

A atividade de troca que ocorre nas feiras parece ser de importância incontestada para as mulheres iorubas, pois elas se submetem à separação de suas famílias: quando jovens, deixam seus lares para ir comerciar em mercados distantes; quando idosas, mandam suas filhas para as feiras importantes e permanecem perto de suas casas com seus tabuleiros ou abrindo pequenas vendas. Evidencia-se que essas trocas realizadas nas feiras tanto podem ser para a subsistência como para alguma acumulação. Nessa última, é importante sublinhar, a mulher não está trabalhando para o seu cônjuge. Ela compra colheita de seu marido, revende-a na feira e fica com o lucro. Nessa perspectiva pode-se avaliar a autonomia da mulher ioruba: deixa a própria família, embrenha-se em caminhos distantes para chegar às feiras; compra a produção de seu próprio marido, revende e permanece com o lucro; é, enfim, uma ótima comerciante (...) (Bernardo, 2003, p. 33).

Mais adiante, a autora fala das mulheres escravas e suas filhas no Brasil, que ganharam espaço no comércio de rua e compraram suas próprias alforrias. Bernardo mostra que esta atitude, entre as mulheres, vai além do simples comércio:

Adelina, a charuteira, ficou famosa e sua vida consta no Dicionário das Mulheres do Brasil (Schumaker, 2000). No entanto, com certeza, as ganhadeiras-escravas ou forras anônimas, à medida que circulavam pela cidade, faziam circular também notícias, informações, músicas, orações... recriando, no Brasil, o papel feminino de mediadora de bens simbólicos; porém, mais do que isso, articulando escravos e libertos da alienação promovida pelo sistema escravagista. (Bernardo, 2003, p. 39).

E a autora segue:

Não só em São Paulo se encontravam as ganhadeiras trabalhando. Vendendo seus produtos, especialmente gêneros de primeira necessidade para a população da cidade (...) há vários estudos que mostram a presença e a importância das mulheres de tabuleiro na Bahia, das comerciantes femininas (...) (Idem, p. 40).

Penso que posso arriscar que Dona Maria, pioneira das feiras de rua em Curitiba, é isso tudo: é mulher que migra do Nordeste, é mulher que se impõe no mercado de trabalho. Nas feiras de comida ela se mostra como genuína descendente daquelas mulheres africanas.

Os dizeres das angústias de Dona Maria mostram não só sua persistência em criar a feira como também em mantê-la viva, dá sustentação à teoria de Bernardo.

Dando seqüência à visita, observa-se que a freqüência da feira é bastante variada. Em horários de almoço, por exemplo, nota-se a presença daquele pessoal que trabalha nas proximidades e aproveitam, talvez, o tempo de folga para almoçar e se sociabilizar ou, ainda, para variar o *self-service* por quilo, tão comum hoje em dia. Ao final do dia e à noite, ou aos sábados, notamos uma mudança no público freqüentador: o movimento maior é de familiares e turistas.¹²

FEIRA GASTRONÔMICA

Outra feira é uma feira freqüentada por uma população de *status* social mais alto, pois é instalada em pleno bairro do Batel, um dos metros

¹² Tive, ainda, a oportunidade de conversar com outros feirantes, como o das empanadas bolivianas, do churrasquinho gaúcho e do macarrão japonês. É observado que todos abraçam a idéia de mostrar não só as qualidades gastronômicas de suas regiões, mas também as qualidades de suas vidas tradicionais.

quadrados mais caros de Curitiba. Nela, é possível localizar a movimentação da alta sociedade curitibana, uma sociedade que busca, talvez, reviver a velha sociabilidade que existia nas praças e nos coretos, onde era muito mais fácil encontrar as relações familiares.

Diferentemente do que se tinha visto antes – nas feiras dos bairros, livres e centrais – a Feira Gastronômica não deixa de ser especial em termos de comida, mas é uma feira que pode ser considerada “menos livre” que as outras, protegida por seguranças identificados por coletes pretos e armados de cacetetes, visto que os freqüentadores são mais selecionados. Talvez isso não nos cause estranheza, pois em certos bairros da cidade, essa “seleção” ocorre de uma forma “muito natural”. Por exemplo, não vi a presença de elementos negros nessa feira. Possivelmente isso aconteça porque o bairro Batel é um bairro de classe média alta, de certa forma, quase inatingível por essa camada da população curitibana.

A freguesia é diferente das outras feiras, pois se fazem presentes senhores elegantes e senhoras que reservam lugares aos seus *poudol's* e insistem em colorir seus cabelos de loiro, um costume das mulheres curitibanas, talvez na vontade de reafirmarem uma origem européia.

Continuando o trabalho, observei as diferentes barracas. A barraca do japonês, a italiana, a do açaí, a dos bombons, a da argentina, a da batata suíça, com inúmeros cheiros e sabores oferecidos e pratos bem elaborados.

Ao longo da rua Carneiro Lobo, entre a rua Visconde de Guarapuava e a rua Gonçalves Dias, há uma forma diferente das feiras localizadas na Praça Osório. Ela é menor e as barracas dispõem-se nos dois lados da rua, tipo “corredor polonês”. A rua Carneiro Lobo localiza-se em um lugar privilegiado do bairro, pois é sem saída e muito arborizada. Mesmo assim, sentia-se muito calor ao ficar embaixo de uma barraca de lona plástica, da mesma forma que o frio, o calor curitibano é intenso e úmido, portanto insuportável, causticante.

Assim como nas outras feiras, nem sempre os que trabalham ali são descendentes das etnias que elaboram os pratos. Uma feirante, por exemplo, não soube informar sua ascendência: “Não sei lhe responder, só sei que meus bisavós vieram de longe. Eu nasci no bairro Campo Comprido e agora moro na Fazendinha, mas acho que meus avós e meus pais moraram na Fazendinha por muito tempo”.

Nota-se em seu depoimento que, apesar dos inúmeros esforços dos grupos étnicos que se organizam em sociedades, ou por parte de programas governamentais que ressaltam a importância das origens, muito têm se perdido, talvez porque agora é comum que se dêem misturas étnicas entre eles. Hoje são comuns casamentos entre polacos e negros, por exemplo. Outro fator é a falta de interesse, principalmente entre jovens de classes com menor poder aquisitivo, de manter as tradições de suas origens étnicas.

Assim, nota-se que algumas tradições de um grupo, muitas vezes, são assumidas por outros, claro que com ressignificações.

Nota-se também, por mais este relato, da mesma forma que já tínhamos observado nas feiras centrais, que não são todas as barracas típicas, dirigidas por descendentes originais, ou seja, nem sempre é um descendente suíço que irá preparar as deliciosas batatas, por exemplo.

FEIRAS NOTURNAS

As feiras noturnas, em parte, não se diferenciam muito das outras (como a do Pinhão), pois apresentam diversas barracas de comida. O que acontece é que as feiras noturnas possuem um diferencial: elas também funcionam como feiras livres, portanto, além de ir comer alguma coisa, tem-se a chance de comprar gêneros alimentícios *in natura*. É a oportunidade daqueles que não podem ir à feira livre diurna para comprar seus gêneros alimentares. Lá, é possível encontrar carnes, embutidos e peixes refrigerados, como também grãos, frutas e legumes frescos; e, ainda, doces, queijos, entre outros.

A frequência de consumidores desta feira, talvez por ser itinerante em alguns bairros e por ser noturna, é dos próprios moradores dos bairros. É comum observar famílias inteiras indo fazer suas refeições noturnas nestas feiras, sendo um momento em que, com tranquilidade, compram seus gêneros alimentícios da semana, aproveitando para saciar o paladar no final do dia.

Assim, encerrei as visitas às feiras de comidas de Curitiba. O que se pôde notar, na verdade, é que a idéia de existir esse tipo de feira faz da cidade uma cidade diferente. Mostra o quanto Curitiba é um lugar de muitos sabores e de muitas tradições, ou seja, um “prato cheio” ao estudo antropológico da alimentação. Assim o primeiro grupo curitibano a ser analisado será o afro-descendente.

CAPÍTULO II

MEMÓRIA ALIMENTAR: AFRO-DESCENDENTES EM CURITIBA

Para desvendar o negro em Curitiba, é necessário relembrar a escravidão, pois foi esta a forma que esse grupo viveu também nessa cidade no período da Colônia e Império. Trazer algumas cenas deste período é fundamental para o entendimento de como o negro curitibano vive hoje. Além do mais, esta é uma tese que discute comida, um objeto vivo e presente na memória do grupo estudado enquanto uma condição cruel: a sua falta ou a condição de fome crônica é um dos reflexos da escravidão e do racismo cujo alvo é o negro devido condições de exclusão social.

No Paraná, tentou-se dar uma conotação diferente ao processo escravagista. Durante muito tempo, os dados históricos foram omitidos, para

demonstrar que aqui a escravidão teria sido branda, diferente do que ocorreu no resto do país. Sabe-se, hoje, como já relatado neste trabalho, que a mão-de-obra escrava foi muito utilizada em Curitiba. Houve escravos indígenas, negros e brancos (Steca e Flores, 2002, p. 57). Esta condição de trabalho iniciou no Paraná, no final do século XVII, quando a 5ª Comarca de São Paulo deixou de ser província desse Estado (1853). E isso ocorreu num período em que se encontrava ouro nas regiões de Paranaguá (litoral) e Açungui (no planalto). Para os exploradores da época, a força de trabalho escrava era necessária, principalmente do negro, pois este sabia a forma de obtenção do mineral.

Hoje, os estudos sobre esse período avançaram, dando um entendimento maior sobre a escravidão paranaense. Os dados se baseiam em vários tipos de registros, principalmente os que foram feitos pelas paróquias, tais como nascimentos, batizados, casamentos e óbitos, além de registros familiares, quando da comercialização de escravos e seus filhos, como mostra Ferrarine (1971):

... no período da mineração (1732), era comum donos de escravas negras tirarem-nas do trabalho de mineração, e dar-lhes condições para procriarem. Afirmo ele que, '[...] Lei da Ref. Hyp. De 24 de setembro de 1864, e seu Regulamento de 26 de abril de 1865, se denominam crias os filhos das escravas, e se põem em paralelo das crias animais'. (pág. 47)

Entende-se, nos ensinamentos de Ferrarine, que esta atitude de dar “tranqüilidade” à escrava seria por uma única razão comercial, pois, essas

crianças negras que virariam crias, equiparadas a animais, dariam muito lucro para alguns senhores de escravos.

Apesar de todas as dificuldades e atrocidades impostas por fazendeiros e comerciantes escravistas, os negros que aqui aportaram, nasceram, ou que daqui fugiram – para criar quilombos, ou que daqui saíram libertos para tentar a vida em outros espaços de maior liberdade, foram fundamentais ao desenvolvimento da região, não só para a economia, como para as transformações sociais e culturais de Curitiba. Por isso, a necessidade de escutá-los nesta tese.

Nas visitas pude notar que as moradias são simples, normalmente possuem sala, cozinha, quartos e banheiro. Na maioria, as cozinhas são singelas e limpas, quase sempre próximas à sala. Algumas maiores com mesas para seis pessoas, outras menores, há também sala de jantar no mesmo espaço da sala de estar. Essas salas eram normalmente compostas de uma grande mesa rodeada com cadeiras que, muitas vezes, ocupava a maior parte do ambiente.

Raimunda é uma negra que tornou-se referência aos trabalhos junto aos negros, constato em suas narrativas a força que demonstra para sobreviver, pois, para ela, não existem barreiras, o que importa é lutar pelos direitos de viver, seja do negro, seja da mulher. Ela fez questão de comprovar com documentos, a sua participação em vários movimentos, inclusive na criação da primeira Delegacia da Mulher em Curitiba.

O seu jeito de ser e os seus relatos remetem a Bernardo (2003), quanto à importância da mulher negra na Bahia e na constituição da matrifocalidade. Dona Raimunda, além de sua atividade política, criou suas filhas praticamente sozinha, e hoje, auxilia diretamente a condução de sua família, seus netos e bisnetos. Sobre a matrifocalidade a autora diz:

Essa forma alternativa de família está diretamente relacionada à autonomia feminina, que veio sendo conquistada desde a África, onde as mulheres foram as principais responsáveis pela rede de mercados que interligavam todo o território ioruba, com experiência de excelentes comerciantes, atribuída também às mulheres bantas. Essas atividades comerciais recriadas no Brasil, ainda na época da escravidão, fazem com que surjam as ganhadeiras, escravas ou livres, que em muitas regiões tornam-se as responsáveis pela distribuição dos principais gêneros alimentícios, chegando a comprar a própria alforria... (Bernardo, 2003, p. 44)

A história de vida de Raimunda está diretamente referida à afirmação de Bernardo, pois esta mulher sai de uma situação de completa miséria, conhece seu segundo marido e monta um refeitório na região portuária de Santos. Depois, viúva, vem para Curitiba, conhece seu terceiro marido e constitui sua atual família e, já idosa, permanece atuante na vida política da cidade.

A afirmativa de Bernardo sobre a matrifocalidade herdada pela mulher negra no Brasil aparece em outras narrativas que testemunham esta situação, como a de dois senhores negros que entrevistei:

Meu pai abandonou-nos muito cedo. Minha mãe não se abalou, pois sempre foi uma pessoa fechada e não tinha o hábito de contar “causo” ou piada. Ela lavava

roupa fora, nós ajudávamos no que podíamos. O tempo de vida dela se resumia em ir uma vez por mês a um baile com as amigas. Era mineira, era fechada... Falava só o necessário... Chegava muito cansada do serviço, mas, mesmo assim, nos criou sozinha. (Negro, 56 anos).

Semelhante depoimento segue em outra narrativa:

O meu pai? Nem vou lhe falar o que penso... Pois a vontade é de dizer palavrão. Veja minha pele e meu cabelo, sou o que chamam de “sarará”. O senhor acha que sou assim por quê? Por que meu pai era branco e rico. Usou a minha mãe e nunca mais nos procurou. Ela, coitada, penou pra nos criar, mas nunca se abalou, fez isso de cabeça erguida... (Negro, 60 anos).

Nesses dois depoimentos, noto que o passado, não muito longínquo, é marcado pela ausência paterna, que origina revolta e tristeza e, ao mesmo tempo, esse sentimento é enternecido pelo reconhecimento do cuidado materno. Bernardo sobre esse tema diz:

(...) Em minhas pesquisas anteriores, assim como na atual, pude verificar que, para essas mulheres, a matrifocalidade não é encarada como sofrida, pesada, pelo contrário, acentua autonomia, traz satisfação. (...) (Bernardo, 2003, p. 44).

Ao mesmo tempo em que se sentem magoados pelo abandono paterno, consigo entender essa constatação da autora nos depoimentos dos entrevistados quando dizem: “Minha mãe não se abalou [...] A vida dela se resumia em ir uma vez por mês a um baile com as amigas” [...] “Ela, coitada, penou pra nos criar, mas nunca se abalou, fez isso de cabeça erguida” [...].

De certa forma, ao constatar a luta pela vida dessas mães sozinhas com seus filhos, observo que falam com orgulho sobre elas, pois lembranças da presença masculina são evasivas.

UMA MULHER NEGRA NA LUTA CONTRA A FOME

Raimunda mora em um bairro simples: Jardim Gabinete, sua constituição tem como base diferentes estratos sociais, mas com predomínio para uma população mais carente. É possível notar isso, pela maneira como as pessoas se vestem e como são precárias suas moradias, pois se trata de um bairro pobre para os padrões de Curitiba.

Conhecida como Vó Raimunda, a informante mora em frente a Escola Estadual, próximo ao prédio de um “Farol do Saber¹”.² Na pequena varanda, que também serve de garagem, ela distribui, à população, alimentos obtidos gratuitamente do CEASA. Para isso, ela administra uma Fundação que leva seu nome e que sobrevive de poucos recursos. Mesmo que os associados repassem uma pequena contribuição de dois reais (R\$2,00) por mês, Vó Raimunda não consegue a quantia suficiente para tocar seus projetos e diz:

¹ Os Faróis do Saber são bibliotecas em forma de faróis, que atendem a população do bairro. Na parte superior, onde ficaria a torre do farol, fica uma guarita para que o guarda municipal possa ter uma visão melhor do bairro.

² Em sua casa, ela conversa com duas amigas que fazem parte de seu grupo de trabalho social, as quais participam desta primeira entrevista.

Pois fique sabendo professor, que não é possível cobrar mais do associado, por que muitas vezes nem dois reais eles têm... e como é que eu vou exigir ou deixar que eles fiquem sem levar a comida. Por isso é importante que continuem as doações de feijão, arroz, macarrão... Pois aí, o dinheirinho que a gente consegue juntar, fica para pagar a condução até o CEASA. (Negra, 99 anos).

Seu maior problema é não ter recursos suficientes para alugar um transporte (uma Kombi, ou um pequeno caminhão) para buscar os gêneros alimentícios no CEASA. Apesar de sua residência não ficar longe, os gastos são de aproximadamente vinte reais (R\$ 20,00) por viagem. Valor que não consegue ser coberto pelas “mensalidades” dos associados, pois muitos não têm recursos disponíveis.

Vó Raimunda realiza este trabalho duas vezes por semana, terças e quintas-feiras, após a “romaria” para conseguir os recursos financeiros para o transporte, ela sobe, literalmente, no veículo e vai buscar os alimentos. Quando tudo está pronto, pois sabe que vai conseguir seu intento, ela transforma-se, rejuvenesce. A alegria que ela transmite é contagiante, quando o caminhão parte, já se forma, no portão de sua casa, uma pequena fila que vai aumentando com o passar do tempo e é composta por mulheres, homens, crianças e muitos idosos, “os meus velhinhos” como ela diz:

Tenho que cumprir com essa missão, foi Deus que mandou. Não posso deixar os meus velhinhos passar fome. Sem esse pouco que se consegue, eles não saberiam como seria sua refeição no dia de amanhã. (Negra, 99 anos).

Muitas pessoas vêm nos dois dias da doação, algumas delas levam o suficiente para a semana e outras têm o intuito de ajudar só Raimunda na

distribuição dos alimentos. Outros, ao contrário encaram esse processo como uma obrigação da velha senhora. Quando falta alimento, há tentativas de desacatos à Vó Raimunda mas, na sua serenidade, resolve todos os problemas, fazendo com que as pessoas se acalmem. Nada parece abalar esta mulher missionária, sentada em uma banqueta e, com ar de cansaço e de missão cumprida, comanda todo o processo de distribuição. Sua postura mostra uma altivez impressionante, uma guerreira africana.

E, assim, ela vai cumprindo sua tarefa social de distribuição, com o cuidado de não faltar qualquer gênero alimentício, fazendo um cálculo de cabeça e apontando o quanto de cada produto pode ser colocado nas sacolas e determinando também o que pode ser distribuído à vontade. Ela ainda se preocupa em orientar procedimentos de preparação daqueles produtos mais amadurecidos e revela receitas de doces para fazer com aquelas frutas que estão maduras:

Lave bem essas maçãs, descasque e tire estas partes escuras. Depois coloque para cozinhar em água. Aos poucos, vá colocando açúcar até ficar uma calda bem grossa. Pronto! É só deixar esfriar. Com isso vai ter um doce muito gostoso. Tudo tem que ser aproveitado. Comida não se joga fora. (Negra, 99 anos).

Nesse momento, vira-se para mim e diz:

... Não existe coisa pior do que a fome. Passei muita em Santos, quando morei na rua. Doente, resolvi morar próximo a um restaurante. Nos fundos, na verdade. Eu dormia embaixo de um trapiche. Quase ninguém me via ali. O lugar era bom, pois pelo menos uma vez por dia, eles jogavam comida boa no lixo... e assim, eu podia comer um pouco. Só que às vezes me sentia mais doente. (Idem).

Com os olhos marejados, ela segue:

Fiquei nessa situação, porque fui demitida de uma casa de família. De uma família alemã. Eu cuidava das crianças. Um dia sumiram umas coisas e, é lógico, que eles colocaram a culpa em mim. Sai como entrei, sem nada. Imagine uma mulher negra morando na rua, sem ter nada. Imagine naquela época o que poderia ter acontecido comigo. (Negra, 99 anos).

Os dizeres sobre a situação social de sua gente e a força em gestos reveladores de sua história de vida e de tantas outras mulheres negras que sabem dos problemas que irão enfrentar nesta sociedade desigual e excludente faz Raimunda desabafar sobre tantas dificuldades que mostram sua análise da situação que remete à força das mulheres negras. Mas ao mesmo tempo é religiosa e agradece a Deus por tudo, dizendo que Ele não deixou de ajudá-la, por isso se considera muito feliz.

No meio dos afro-descendentes a fome aparece muitas vezes, representada de maneiras distintas, nas suas narrativas e no seu cotidiano. Seja no passado, seja no seu dia-a-dia, ela aparece explícita ou implícita nos seus gestos e suas palavras. Vale lembrar que também encontrei elementos do grupo polonês em situação de precariedade alimentar, alguns ajudavam a engrossar as filas de distribuição de Vó Raimunda.

Sobre este tema uma mulher negra diz:

... A comida é a coisa mais importante que existe. Quando ela falta, a gente se sente um ninguém. Um nada. Fica revoltado. Por isso que muita gente rouba pra poder comer. (Negra, 61 anos).

Quando o assunto é comida, lembrar a sua ausência faz transparecer a revolta e, por mais que se esforce o indivíduo, não vê explicação para que isso ocorra, o seu diálogo pensativo é introspectivo, como se fosse um monólogo. Então buscamos em Freitas algum entendimento para esse processo:

Quando o sujeito fala (com a fome) para si, num aparente monólogo, um estranho diálogo ele inclui também o silêncio, em que se apóia para continuar temendo a presença da fome. (...) Ele interpreta a sua fome, e convida-me a ler os sinais que culturalmente dão originalidade ao texto. (Freitas, 2003, p. 48).

E foi isso que senti ao observar as narrativas das mulheres e homens que relataram a fome. Mesmo que eu tivesse algumas limitações, foi possível dimensionar a angústia dos que se remeteram a um passado esfaimado. Embora no momento eu fosse interlocutor de sua análise, sentia-me ausente dos relatos. A sensação que cada um transmitia era: “nunca mais quero sentir e nem saber da possibilidade de passar fome”.

Nos relatos, também pude experimentar o diálogo com outro tipo de fome: a fome escondida. Sobre esse tema uma mulher negra narrou:

Come-se qualquer coisa, come-se arroz e feijão... E, quando dá, come-se uma mistura junto: um ovo, uma carne... E sempre foi assim, a gente come o que dá, come o que tem... Eu não lembro de que algum dia tenha sido diferente... (Negra, 55 anos).

A declaração dessa senhora mostra que o comer para ela serve para suprir a necessidade de não passar muita fome, pois o que importa é ter qualquer comida na mesa ou na marmita. Em seus dizeres, a comida existe

para satisfazer uma necessidade biológica de carência alimentar, visto que ela deixa claro que a preocupação do dia-a-dia é saber se irá comer ou não, e não o que irá comer nas refeições. O prazer da escolha, como também de completar seus nutrientes não existe. Da mesma forma, escutei algo parecido de um senhor negro:

... eu morava em favela, tinha uma vida muito difícil e minha alimentação era restrita a comer caruru, angu de porco, frango, jiló, maxixe. Minha mãe era mineira e por isso usava muito feijão. Era isso, a gente comia o que dava...
(Negro, 55 anos).

“Sempre foi assim... Eu não lembro de que algum dia tenha sido diferente...” São frases que mostram uma memória alimentar diferente do que poderíamos esperar: uma memória diversificada de sabores. Eles lembram dos sabores, das dificuldades em ter o que comer. Talvez esta constatação estivesse subterrânea, escondida para enfrentar o seu dia-a-dia alimentar: O que importa é não sentir a fome e isso me remete aos estudos de Pollak ao constatar que o indivíduo deixa de lembrar, ou melhor, esconde porque não pode lembrar.

Proust, neste caso, ficaria surpreendido, pois provavelmente nunca pensou nesta situação ao definir a memória involuntária. No entanto o escritor é um autor de uma sensibilidade sem limite.

“Qualquer coisa...” “O que dá...” “O que tem...” São expressões que remetem à preocupação de suprir a falta, não dando chances à escolha, de satisfazer o paladar, ou pior, este paladar é satisfeito com o trivial, com aquilo

que tem para comer. O prazer de escolher o prato de sua refeição não é permitido, não pode existir: “Come-se o que têm... Come-se o que dá...”

Os afro-descendentes aqui presentes, em sua maioria, possuem sobrepeso, talvez isso aconteça pela pouca diversificação de alimentos e poderia ser entendido ainda pelas falas: “Come-se qualquer coisa, come-se arroz e feijão...” Essa precariedade obriga que esses indivíduos alimentem-se de muito carboidrato (maior constituinte do arroz e do feijão), deixando de ingerir outros nutrientes, e isso, leva ao que denominamos “desnutrição oculta”, porque ao comer o que tem, o que dá, ou a qualquer coisa, o indivíduo está deixando de ingerir formas importantes e específicas de nutrientes. São os sais minerais, as vitaminas e alguns aminoácidos que não estarão presentes no seu cardápio, portanto, o indivíduo ganha peso pelo excesso de carboidratos e passa fome por outras carências. Sua nutrição é só na aparência e sua desnutrição é presente e oculta.

Segundo Batista Filho (2003, p. 45), ainda temos uma série de problemas quanto a este tipo de desnutrição no Brasil: anemia em crianças e grávidas, por deficiência de ferro; déficit de vitamina A no sangue (menos de 20 mcg) em mais de 15% da população; e um aumento expressivo na obesidade (fenômeno que atinge diferentes estratos sociais) o que acarreta em um trinômio, obesidade/doenças cardiovasculares/diabetes. E isso tem crescido no Brasil nos estratos mais baixos, principalmente porque o acesso a comida ocorre de maneira confusa, talvez na vontade de ter total saciedade

alimentar, come-se aquilo que está mais próximo, ou seja, muito arroz, muito feijão, muito macarrão e muito óleo de soja.

Para encerrar essa passagem da presença da fome, reporto-me mais uma vez à Raimunda. Um dia, ao falar de uma mesa farta em um piquenique, ainda no Maranhão, Raimunda passa a viver uma memória diferente. Ela lembra de um mito, então, como se estivesse em transe, passa a narrar sua aventura em detalhes. Conta que em uma ilha de areias brancas, existia uma rocha encravada de talheres de ouro, mas que ninguém poderia mexer, era uma rocha encantada. Mas como era ainda criança, em um momento que ficou só, resolveu pegar um garfo daqueles para ela e, ao fazer isso, Raimunda conta-me que fez despertar a alma de mulheres e crianças, que começaram a chorar:

Sabe, eu nunca tinha visto nada igual. Aquela pedra brilhava com o sol. Era tudo muito bonito... Não resisti e peguei o garfo mais bonito e guardei numa bolsa que eu tinha, não foi difícil. Tudo ocorreu bem, até que chegou a hora de irmos embora... O céu escureceu, como se fosse cair um temporal... O mar ficou agitado... O motor do barco não pegava... a gente só escutava choro de crianças e mulheres, que vinham de todo o canto... Aí, meu tio falou: Quem pegou talher da pedra? Eu fiquei bem quieta... E ele insistiu: Quem foi? Se não devolver, vamos ficar presos. Aí eu fiquei com medo e entreguei pra ele. Ele foi lá e colocou no lugar. Só assim podemos sair de lá... (Sra. Afro-descendente, 98 anos)

Nesse tempo diferente vivido por Raimunda, é Vernant (1973) que oferece subsídios para análise, quando diz:

... A memória transporta o poeta ao coração dos acontecimentos antigos, em seu tempo. A organização temporal da sua narrativa não faz senão reproduzir a série

dos acontecimentos, aos quais ele assiste de certo modo, na mesma ordem em que se sucedem a partir de sua origem... (p. 74).

Raimunda vai ao fundo das origens e narra um mito bastante significativo para quem já vivenciou a fome. Talvez esse paraíso imaginário, colocado em um tempo longínquo. A representação dos talheres de ouro enterrados e intocáveis, mostra a importância dada por ela ao ato de comer. O ouro representa a riqueza, a abundância que está longe e perto de suas possibilidades. No entanto, no momento que ela consegue pegar o garfo tem de devolvê-lo. Não é dela como não é a riqueza e abundância.

A COMIDA PROIBIDA, OU NOVOS MITOS E TABUS ALIMENTARES

Os mitos e tabus alimentares sempre foram tratados de forma pejorativa no meio acadêmico da Nutrição. Criticava-se, por exemplo, o fato de que ditos populares eram grotescos ou ignorantes por parte de quem não conhecesse os procedimentos “corretos” para se alimentar: “Leite com manga faz mal...”; “Melancia com vinho empedra o estômago...”, “Mulher menstruada não pode comer peixe...”; enfim, tentava-se embutir uma cultura médica em grupos que criaram uma cultura que a cultura de mundo era diferente. Em uma aula em que a professora comentou que sua empregada não entendia porque manga com leite não fazia mal em São Paulo, só em sua cidade.

Fatos como esses me levam a pensar em como as coisas ocorrem e consigo visualizar que a ciência, a mesma que criticava posturas errôneas no ato de comer, consegue criar outros interditos na população, como se criassem novos mitos, novos tabus alimentares. Fato que pude muito bem observar com muita clareza nas narrações dos afro-descendentes, pois foi muito significativo a presença de proibições em suas lembranças alimentares.

Mesmo com o medo da fome, ocorrem outros fatos interessantes nesse grupo, como o prazer em falar de comida. Esse prazer no presente está remetido diretamente à falta de comida que ocorreu no passado. No falar do comer, o grupo remete-se a um passado de muita simplicidade, tanto no modo de viver, como na forma de comer, fator relevante em seus relatos, a certeza de que a nossa saúde está diretamente ligada àquilo que se come. Não que mostrassem uma preocupação com a modernidade alimentar, comer para o corpo magno, mas entendem que a comida do passado era uma comida mais “saudável” e isso pode ser observado nos depoimentos de alguns afro-descendentes:

Comia-se uma comida bem diferente. Agora, por exemplo, agente não pode comer um monte de coisa: dizem que tudo faz mal. Lá não. Naquela época a gente fazia feijão com farinha, colocava arroz, gordura e carne de porco. Eu acho que as pessoas eram mais fortes... Agora, a gente adocece se comer aquilo que se comia... (Negro, 76 anos).

Fica claro que essa senhora acredita que as comidas de antes, de quando era jovem, eram diferentes e explica:

... Hoje, as pessoas são mais doentes. O meu filho, que é novo, tem colesterol. Então precisa fazer regime... No meu tempo não tinha isso... No meu tempo não tinha doença de pressão e colesterol, e dessa doença que apareceu agora (AIDS) e que não tem cura, não é? No meu tempo eu não lembro dessas doenças não... Pois eu acho que tudo isso vem dessas comidas que se come hoje. (Idem).

Dessa forma, ela tenta explicar que é na modernidade alimentar que se encontra o problema, lembra que antes poderia comer de tudo, nada fazia mal e hoje existem muitas proibições. A tradição, registrada na sua memória alimentar, fica abalada por proibições da modernidade, o que lhe dá prazer hoje é tabu, é interdito. E na sua angústia com a proibição, com o que passa a ser tabu na sua comida, defende-se, já que passa a acreditar que as doenças são “modernas”, pois para ela surgem na atualidade, são fruto do que se come hoje.

Uma outra mulher negra afirma:

Quando se tem que fazer dieta, às vezes a gente sente falta daquela comida que se está acostumado... O problema é que para os médicos, nada pode: não pode álcool, cigarro, gordura, doce... Aí fica difícil... A carne de porco eu como só às vezes, até porque meus filhos gostam de comer a carne de gado... Mas agora eu faço o porco diferente: dou uma fervura para limpar a carne, matar os micróbios, e depois frito no óleo, pois o toucinho até agente não encontra mais... Eles costumam comprar carne em grande quantidade e então colocam no freezer pra gente ir comendo aos poucos, por isso que se come mais carne de gado e frango de granja, até por que ele é mais macio, então as crianças preferem, eles não gostam de frango caipira... (Negra, 70 anos).

Sua narrativa está repleta de significados, notam-se suas preocupações com as proibições, e não se limitam ao ato de comer, mas que, de certa forma,

são submetidas ao paladar. Na verdade, o álcool e o fumo são procedimentos que podem estar ligados intimamente ao prazer de comer: Tente tomar um cafezinho com alguém que fuma... Tente fazer alguns pratos sem a presença de um bom vinho...

Ao dizer: “... para os médicos nada pode: (...)” está trazendo um elemento novo as suas proibições, e não deve ser diferente no caso do nutricionista, ambos figuram como quem determina o interdito alimentar.

Para Augras (1989), existe uma explicação para essas figuras intermediárias quando surgem os tabus: “Diz o tabu que nós, pobres humanos, devemos delimitar essas forças, lidar com elas pelo intermédio dos bruxos ou dos políticos.” (p. 70). É dessa maneira que ela vê a figura daquele que proíbe, daquele que passa a ditar regras em relação a sua alimentação.

Outra preocupação que surge no relato parece estar relacionada ao congelamento dos alimentos, mas sua preocupação não é pelo fato em si. Na verdade, sua preocupação é por que nesses congelados aparece mais a carne de gado, fato que deixa a carne preferida, o porco, fora de seu cardápio. É importante ressaltar que essa preferência aparece nas narrativas de quase todo o grupo, ao mesmo tempo, que aparece como o alimento mais interditado, sendo hoje, com certeza, o alimento mais recorrente nas listas de proibições alimentares. Para os mais velhos comer porco é tabu. De novo recorro a Augras (1989):

Mas vem a transgressão que mostra que o universo flui sem limites, que a vida é um constante brincar entre forças opostas e que essas forças incríveis, sagradas e perigosas, estão em nós. (p. 70).

A transgressão às proibições alimentares está embutida nas narrativas do grupo negro. Muitos afro-descendentes relataram que continuam comendo a carne de porco apesar da proibição:

Professor, o senhor acha que sou louca de não comer um porquinho toda a semana. No mínimo duas vezes eu faço isso. Não posso ficar sem a carne que mais comi na minha vida. E, olhe, me controlo pra não comprar banha, pois não tem coisa melhor do que cozinhar com ela. (...). (Negra, 99 anos).

Declarações como a acima exposta, que se relacionam à dificuldade de não transgredir a proibições alimentares, deveriam ser avaliadas de maneira mais criteriosa por aqueles que imaginam ser possível, como se fosse um passe de mágica, determinar o que os outros devem ou não comer. O fato de colocar um jaleco e sentar do outro lado da mesa de um consultório pode significar muita coisa a esses indivíduos, principalmente trazer a culpa e a submissão, mas mesmo passando por todos esses procedimentos, sempre é encontrada uma explicação para fugir da proibição. E isso se pode notar com muita ênfase no dizer de outra mulher negra:

Tive então que tirar o leite, as carnes de todas as espécies... Proibiram-me de um monte de coisas... Eu te pergunto: fui criada com carne, fui criada com leite, o quê que mudou nesta carne e neste leite, que aos sessenta anos tenho que evitar tudo isso, por que me faz mal? Também me diga, por que que os velhos que moram lá no interior, continuam tomando e comendo tudo isso e não acontece nada? Por que sou proibida. (Negra, 62 anos).

O grupo, ao resistir às proibições de certos alimentos, parte para explicações que deixam um sentimento claro de que o problema de saúde, que

hoje dita “Tudo não pode...”, esteja diretamente relacionado com as mudanças alimentares na modernidade, assim como definiu uma outra mulher negra:

Então eu lhe pergunto: o que é que mudou na concepção da alimentação? Porque que hoje a carne de porco é tão prejudicial? Eu acho que é a forma de criar e tratar esse animal hoje que o faz ser tão perigoso. A galinha, por exemplo, era criada ali, no quintal. Não era galinha de granja, que é o nome que dão pra essas galinhas de agora. Você faz uma sopa de galinha e não consegue cozinhar. (...) Hoje, eu vejo as pessoas encherem o carrinho com um monte de coisas enlatadas... Os supermercados, cada vez mais oferecem produtos com menos qualidade. É só veneno, muito refrigerante, por exemplo. Ou seja, a gente vai perdendo essa qualidade. (Negra, 60 anos).

Sua preocupação é tão grande que ela julga necessário que se retorne a um passado no qual se produzia o próprio alimento. E segue:

Quem vai tirar palmito pra comer? O palmito não se pode, é proibida. Comer do coqueiro, não se tem mais o costume. O animal ninguém mais cria. Você chega no supermercado tem couve cortada, verduras cozidas e aipim descascado, que está naquela água não sei há quanto tempo. E a energia? A energia que todos esses alimentos perdem. Veja o que você vai está comendo? A carne está lá, toda cortada. O animal já morreu, há não sei quanto tempo. Já perdeu toda sua qualidade. O animal é todo esquartejado, indo um pedaço pra cada canto. Já andou nas costas de qualquer um que normalmente está sem camisa... Eu não sei, mas eu tenho um pouco de receio com esta qualidade de vida.(...) o arroz era socado no pilão. A gente vê que faz uma diferença muito grande, o arroz socado no pilão. Atualmente se fala muito do arroz integral, quando se socava no pilão ele saía integral. Ali, onde morávamos, graças a Deus, o progresso não tinha chegado e a gente conseguiu se criar assim. (Negra, 60 anos)

Em sua narrativa, essa senhora vai mais longe e chega a acreditar que muito da “energia” [sic] se perde na forma com que tratamos as comidas hoje.

Ressalta-se que, aqui, ela não está se referindo àquela energia de Caloria; aquela que é usada pelo metabolismo biológico dos macro-nutrientes, como explicados anteriormente, refere-se a um outro tipo de energia, à possibilidade de existir uma energia de equilíbrio espiritual entre nós e aquilo que comemos. O ato de comer para esta mulher negra, vem carregado de significados, que levam sua preocupação, inclusive, ao ato sacrificial do animal e forma de oferecimento para sua compra. Ela imagina que devam existir atos de purificação no comer, pois só assim estaríamos ingerindo um alimento saudável, em harmonia.

Revière (1996) discute os ritos dentro da comensalidade, o que esse autor passa a chamar de Comensalidade Ideologizada, trata de outras questões importantes a esses ritos. Para ele, a ritualidade profana da alimentação baseia-se em valores, proibições e símbolos de origem religiosa. Como ele mesmo diz: “... Sem definir o homem, humoristicamente à maneira de Leslie White, como o único animal capaz de distinguir a água benta da água normal”, precisamos entender que esta ritualidade sempre ocorre: “... esses ritos purificadores, observáveis também nas sociedades arcaicas, correspondem às obrigações modernas de higiene.” (Revière, 1996, p. 252).

Isso me faz lembrar da fala de uma mulher negra para explicar sua transgressão:

... Mas agora eu faço o porco diferente: dou uma fervura para limpar a carne, matar os micróbios, e depois frito no óleo, pois o toucinho até agente não encontra mais... (Negra, 70 anos).

Podemos analisar esse procedimento como um rito de purificação, que na modernidade passou-se a chamar de Higiene Alimentar. Talvez essa senhora imagine que a água ou o óleo quente amenize sua transgressão. Neste sentido, o autor faz uma análise exaustiva sobre o perfil religioso dos alimentos para demonstrar esses tipos de rituais:

Servindo para lavar as mãos ou misturada ao vinho, a água aparece como elemento purificador e símbolo de vida. Inicialmente, entra na composição dos objetos consumidos; purifica-os pela lavagem; serve, na maior parte do tempo, para o cozimento e depois para a eliminação de vestígios de restos alimentares. Purificadora porque se presume que seja pura e não contenha qualquer mistura, a água é símbolo da vida na medida em que é indispensável para o vivo e simboliza o dom em razão de sua gratuidade: “Dá-me de beber”. (Reviéri, 1996, p. 257).

A análise de Reviéri mostra-nos que ao se sentir doente e proibida pelo seu médico em utilizar certos alimentos, ela enfrenta um tabu e para não correr o risco de ser punida ao transgredi-lo, passa a proceder a um ritual de purificação através da água. Aqui ela passa a viver a ambivalência, pois ela tenta minimizar seu “pecado”, imposto por uma ciência moderna, fervendo a carne, querendo amenizar a transgressão em comer o que lhe traz satisfação.

COMIDAS E COZINHAS, LEMBRANÇAS DO FOGÃO

O grupo afro-descendente conta suas lembranças envolvendo comidas, cozinhas e casas. Muito dos nossos temperos, que hoje integram a cozinha curitibana, não têm origem na África. No entanto, parece que em Curitiba não

existe um prato típico africano, como se encontra em outras regiões do país, como em Salvador (BA), por exemplo. Mesmo com relação ao Barreado, prato tradicional, pairam dúvidas que uma mulher negra³ deixa um aspecto para reflexão e, na sua simpatia e humildade, conta-nos o que aprendeu por meio das lembranças que foram transmitidas por diversas gerações de sua família:

Sabe, a origem do Barreado é muito discutida. Acho que ninguém sabe muito bem qual é. Uns dizem que vem do índio e que foi herdado pelo caboclo. Outros dizem que foi trazido de São Paulo pelos tropeiros. Eu, já escutava de minha avó outra história. Quando ela me ensinava a fazer o prato, me dizia ter aprendido com a sua avó, e que tinha aprendido com a mãe dela, que o Barreado vem do escravo. Mas era feito de maneira um pouco diferente de como se faz agora. Nas festas que faziam, pegavam as carnes que sobravam, colocavam na panela com temperos, fechavam bem e enterravam sob uma fogueira. Aí dançavam a noite inteira em volta do fogo. Quando chegava o fim da madrugada, quando só tinha o braseiro, e muita fome, desenterravam aquela panela e o Barreado estava pronto. Eu não posso afirmar não senhor, mas acredito que essa seja a verdade. (Afro-descendente).

Na memória vivida por tabela, como descrita por Pollak, esta mulher fala-nos com propriedade da origem do prato, trazendo na lembrança narrações de seus antepassados, fixadas de uma maneira muito especial na ação de aprender a fazer o barreado. Portanto, suas lembranças vêm impregnadas de cheiros, sabores e carinho.

³ Uma cozinheira especialista no prato, e que mora em Antonina, Cidade litorânea do Paraná, próximo a Curitiba, que disputa a origem do prato com Morretes, cidade vizinha, e que hoje mais divulga o barreado.

Outro fato interessante, em sua narração, é de como se fazia o prato: “... pegavam as carnes que sobravam, colocavam na panela com temperos, fechavam bem e enterravam sob uma fogueira...”. Sabe-se que esta técnica era dominada tanto por indígenas, como pelos escravos, sendo muito comum encontrar, nestes dois grupos, comidas cozidas dessa forma. Cascudo (2000), ao escrever sobre esse prato, o Barreado, define-o como típico do Paraná, mas afirma que o processo de cozimento era comum tanto para o indígena, quanto para o africano:

... O prato tradicional do Paraná, feito só com carne, que antigamente cozinhava mais de doze horas dentro de um panelão de barro muito bem fechado, que era enterrado e sobre o qual se acendia uma fogueira. [...] Tanto os ameríndios como os africanos conhecem esse processo. Os indígenas do Maranhão chamavam-lhe *Biaribu* cozido em covas cobertas com folhas verdes. Os negros da África equatorial preparam as melhores peças de caça dessa forma. [...]. (Cascudo, 2000, p. 54).

Em outras narrativas, a polêmica da origem continua, mas uma coisa é certa: todos concordam com o fato de que a forma de fazer começa enterrando o prato sob uma fogueira.

Um outro senhor, descendente de negros e polacos, disse-me não saber direito em que etnia o barreado foi originado, mas parece saber a origem do nome e como o prato deve ser comido:

O barreado era um prato muito consumido no carnaval ou em noitadas de carteados. Se fazia assim: Depois de colocar os ingredientes, fechava-se a panela de barro e lacrava-se a tampa com uma farofa feita da mistura de farinha de mandioca com cinza de fogão. Ficava que nem um barro, daí a origem do nome

barreado. Colocava-se no fogão a lenha, deixando cozinhar por doze horas, mais ou menos. Portanto, era um prato pra comer no fim de noite. É um prato forte que não se aconselha tomar água, só cachaça. (Descendente de negros e polacos, 72 anos).

Portanto, para ele, a origem do nome está na forma de lacrar a tampa: Lacrá-la com um “barro” de farinha de mandioca e cinza de fogão. Interessante, que esse procedimento, o lacre, dá um cozimento semelhante à pressão, o que se faz com as panelas modernas. Tanto que hoje, o uso da panela de barro na confecção do barreado, é feito por poucos, pois na pressão das panelas de alumínio o tempo de cozimento é muito menor. Alguns discordaram, dizendo que o termo barrar era porque se enterrava o prato no barro. Polêmicas à parte, o que vale que é um excelente prato.

Esse mesmo senhor, além de dar sua receita, ainda conta um dito popular da época, que era muito comum no carnaval:

... Quando algum conhecido, que morava em alguma ilha da redondeza, não viesse para o carnaval já se comentava: Será que morreu de tanto comer barreado? E, isso se fazia, pois esse prato é muito ‘forte’, é feito com muito toucinho e carne de difícil digestão. E, ainda, se come com farinha de mandioca fina, banana e arroz. Portanto, é fácil de inchar no estomago. O indivíduo, se não se cuidar ao comer, morre mesmo... (Mestiço, 72 anos).

Além disso, esse mestiço conta como se faz o Barreado:

... Tem que se usar uma carne que demore a cozinhar, peito, lagarto... pois ela tem que desfiar sem desmanchar no final. Olhe que fica 12 horas no fogão a lenha. Aí tem que usar toucinho fresco, cebola, folha de louro, manjerona, pimenta do reino,

coentro (torrado), *cominho, sal e farinha de mandioca fina; Corta a carne em cubos e toucinho em tiras para forrar a panela de barro, esta tem que ser panela alta, de Barreado mesmo. Coloca-se a carne e os temperos, se possível em camadas: uma de carne, uma de tomate, uma de louro, enfim... Ai põe um pouco d'água, tampa a panela fechando com a massa de farinha e cinza e põe pra cozinhar em fogo lento por 12 horas. Coloca-se farinha de mandioca no prato e escalda-se com o Barreado (como quem faz um "pirão bem molinho"). Serve-se acompanhado com banana, laranja e arroz.* (Mestiço, 72 anos).

Na seqüência de narrativas, houve relatos de como eram e como se preparavam as comidas, conforme o relato de uma senhora descendente de negro e português, que nasceu no litoral e migrou ainda criança para Curitiba:

... Comíamos mais peixe, não tínhamos condições de comprar carne. Minha mãe quando ia para Joinville, usava a canoa para vender os peixes que meu pai pescava. Este trajeto de ida e volta durava 04 horas. Daí, ela comprava os miúdos do boi e defumava em casa... A cabeça de boi, minha mãe tirava as carnes... o resto, o que comíamos era peixe, ostra, caranguejo... Aprendi a 'fornear'⁴ a farinha de mandioca com minha mãe. [...] Comia-se muita farinha, batata, cará, inhame... não se comia arroz, pois era muito caro... usava-se o coentro no caldo de peixe... (Mestiça, 76 anos).

Nota-se, pelo relato desta senhora, que era um tempo de muita dificuldade. Por morar no litoral, sua base alimentar era pescado. Já outra senhora conta o seguinte:

⁴ Termo usado por ela para a extração da farinha da mandioca: Tira-se a casca preta da mandioca, raspa até a raiz, lava-se a mandioca, nos balaio grandes. E depois vai para o "tipiti", que é um outro tipo de balaio grande, onde já se processa a mandioca ralada. Coloca-se na prensa para sair o líquido. E, desse líquido, começa-se o processo de fornear esse líquido da mandioca. Sai dali o polvilho, o biju...

... Lá no sitio em que nós morávamos, comíamos arroz, feijão, enfim, comia-se de tudo... Socava-se o arroz no pilão; socava-se o café... Tudo era feito em casa, quase nada era comprado... Canjica era feita em casa... Galinha, porco, vaca, leite: tudo era produzido em casa; era tudo natural... Comia-se bastante fruta... (...) A carne que a gente mais comia era a de frango e a de porco, pois as vacas que nós tínhamos, era pra vender aos frigoríficos. A gente comia carne de vaca quando algum fazendeiro resolvia matar um boi: eles iam às casas e avisavam que iam matar pra gente poder encomendar o que queria; e se comprava só o que ia comer, pois não tinha onde guardar a carne muito tempo. (Afro-descendente, 68 anos).

Esta senhora resume o que se comia: “[...] Galinha, porco, vaca, leite: tudo era produzido em casa; era tudo natural...”. O termo natural remete-me à espécie de plasticidade alimentar em que vivemos hoje, pois como muitos dos negros reclamaram: “... come-se todo o produto já pronto ultimamente”; “tudo vem cortado dentro de plásticos ou enlatado”; “tem coisas que nem parece comida...”

Uma senhora negra, que se preocupa com a modernidade atual da comida, descreve como se fazia o arroz e a galinha:

...O arroz se socava no pilão para descascar e a galinha que se matava na hora ou um dia antes. As vezes se comia em separado, aí normalmente a galinha era assada no forno, na rua, ou se fazia uma galinhada com arroz. O arroz tem um segredo para ficar soltinho, tem que primeiro fritar o alho em banha bem quente, para depois jogar o arroz, misturar bem para colocar mais tarde a água. Esta só se pode colocar com o arroz bem frito. Aí, depois que levanta a fervura, põe-se o sal e deixa cozinhar em fogo baixo sem mexer. (Afro-descendente, 62 anos).

Quanto à galinhada, ela descreve com muita simplicidade:

...Pra fazer a galinhada, a única diferença é que tem que temperar bem a galinha: coentro, pimenta do reino, sal, cebola, enfim... Deixa ela naquele tempero para

depois fritá-la em uma panela. Ai faz o arroz e mistura aquela galinha frita na hora de baixar o fogo. (Idem).

Um senhor negro conta-me como se conservava a carne de porco, a mais consumida, se comparada com outros tipos:

... O porco já dava pra conservar... Pegavam-se os pedaços melhores (posta, lombo) e se temperava de um dia para o outro; depois se fazia fogo no chão, na rua, e colocava tudo pra cozinhar, ou fritar em um tacho grande de cobre; quando estava bem frito, se colocava em uma lata cheia de banha derretida. Pra comer, se tirava dali, esquentava e comia com outras coisas, como feijão, arroz... O toucinho se temperava bem, com sal e tudo [sic]; enrolava bem enrolado e punha dentro de um caixote com palha, e botava fubá nele, que era pra secar... E lá, ele conservava... Como a caixa era fechada, não entrava mosca, nada, bicho nenhum. [...] Hoje, quando você compra um bacon, ele vem todo úmido, sabe por quê? Por que eles não secam mais em fubá... E é por isso que não se consegue mais fazer um torresmo bem sequinho... Não adianta, o segredo disso é o tratamento com o fubá. Além disso, é certo que temos a importância do tratamento que o porco tem, a alimentação do bicho, por exemplo... (Afro-descendente, 70 anos).

Neste depoimento pode-se encontrar muito sobre as técnicas de conservação e o melhor tratamento da carne de porco da época, sendo uma forma de conservação muito antiga, mas que ainda hoje pode ser encontrada. A gordura, além de dar o sabor ao produto, serve como barreira para a entrada de contaminações. Essa técnica, que esse afro-descendente explica com muita propriedade, diminui o teor de água do produto acrescentando sal e envolvendo-o na gordura. São procedimentos que chamamos de “cura⁵” na

⁵ Cura de carnes: O sal, (cloreto de sódio) em certas concentrações (hipertônico), inibe o crescimento microbiano ao aumentar a pressão osmótica do meio do alimento, com conseqüente redução da atividade da água.

Ciência dos Alimentos, que hoje se conhece muito bem como mecanismos de conservação.

Na verdade, os processos são bem simples e um bom exemplo é uma fruta em conserva, ou compota: coloca-se a fruta em ambiente hipertônico, no caso mel ou uma calda muito açucarada, a fruta faz osmose⁶, perde umidade e ganha muito açúcar, logo nenhum microorganismo consegue penetrar e sobreviver a este ambiente em que foi transformando o alimento.

Ressalto que aqui, na preocupação de narrar a comida, e de como conservá-la, mais uma vez se vê a carne suína como o prato predileto. Ele se preocupa em dar detalhes de como deve ser feito o toucinho e, ainda, se preocupa com a higiene do fazer: “E lá, ele conservava... Como a caixa era fechada, não entrava mosca, nada, bicho nenhum”. A maioria dos afro-descendentes narraram histórias semelhantes quanto ao uso e a conservação dos alimentos.

Batuque na cozinha

Sinhá não quer

Por causa do batuque

Eu queimei meu pé

Não moro em casa de cômodo

Não é por ter medo não

Na cozinha muita gente sempre dá alteração

João da Baiana

⁶ Passagem do solvente de uma solução através de membrana impermeável ao soluto.

Estas duas estrofes de João da Baiana são uma inspiração para mim e diz muito do que presenciei, tanto na visão, como nos depoimentos do grupo. Os versos desse poeta falam muito da importância da cozinha para os afro-descendentes. Talvez porque no tempo da escravidão, no pós-abolição, quando o negro não tinha muita escolha no mercado de trabalho, seria ali, na cozinha, um espaço de maior liberdade. É notório que muitas de suas narrações de suas histórias de vida, passam-se juntos aos fogões, foi nas cozinhas de suas casas que sociabilizaram as histórias de vida de seus antepassados.

Esse grupo, mesmo os que moravam na região de Curitiba, tinha uma vida mais rural onde poderia se produzir o que se comia, como pode-se observar nesta seqüência de relatos dessas afro-descendentes:

... Que cozinha o que. Naquele tempo se usava até “cupim”. O senhor sabe o que é? São aqueles morrinhos que dão no campo. Se colocar fogo dentro fica que nem tijolo. Aí, depois, como ele é oco, minha avó enchia de gravetos, fazia fogo e colocava a panela pra cozinhar. Mas saía uma comidinha gostosa... Eu adorava ficar olhando ela fazer, pois ela explicava tudo... (Afro-descendente, 99 anos).

E outra segue:

Olhe, não pense que as cozinhas eram assim, tudo certinho, não era não. A gente não se dava conta, pois acostumava, mas se eu tiver que fazer comida naquelas cozinhas, não sei, não. Com os fogões a lenha de hoje já é difícil... (Sra. Afro-descendente, 76 Anos).

Essas duas narrativas nos dão a dimensão do que era cozinhar, são relatos que nos levam a um tempo quase “primitivo”, mas que não está muito

distante. Nota-se, que mesmo assim, existe um prazer em lembrar a “aventura” de aprender a cozinhar desse jeito, no transformar o cupim em fogão e as lembranças seguem:

De primeiro se cozinhava até no chão, num canto da casa e as panelas ficavam penduradas em correntes. Depois, meu pai fez uma caixa de taipa. Já era panela de ferro. Quando acendia ficava uma fumaceira só, mas depois diminuía, porque virava braseiro. Mas às vezes, quando caía uma lenha verde dentro do fogo, fazia fumaça novamente. Era uma ‘loucura’... Minha mãe, muito esperta, costumava colocar as lenhas do lado para irem secando, pois assim não apareceria a desagradável fumaça. Tudo isso, ela me ensinou. (Sr. Afro-descendente, 73 anos).

Esta narrativa remete-nos a lembranças e ensinamentos de como devia se comportar na cozinha, pois não era uma ciência fácil ao bem-estar da família, e aí aparece a figura da mãe: “Minha mãe, muito esperta, costumava colocar as lenhas do lado para irem secando, pois assim não apareceria a desagradável fumaça. Tudo isso, ela me ensinou.” E assim, continuam os relatos:

Nós morávamos em uma chácara, então as coisas eram muito misturadas: cozinha, sala e quarto. Era uma casa de barro. Era como se fosse uma sala grande, onde ficavam uma mesa, dois bancos grandes, de cada lado, e nossas camas ficavam encostadas nas paredes. Só os meus pais é que tinham o quarto separado. O fogão era de taipa com uma grade em cima. Depois, um dia, o pai colocou uma chapa, igual essas dos fogões a lenha. O chão era de terra batida, como se diz... (Sra. Afro-descendente, 60 anos).

Nós morávamos onde hoje é o Água Verde⁷, mas naquela época não tinha prédio não⁸. Nossa casa era de madeira e dividida com sala, cozinha e quartos. Mas

⁷ Bairro de Curitiba, hoje próximo a uma das regiões mais nobres da cidade, o Bairro Batel.

⁸ Referência aos Blocos de apartamentos e condomínios residenciais.

alguns irmãos dormiam na sala. Na cozinha nós tínhamos um fogão a lenha. Lá, se podia ainda criar galinhas e porcos, como também, ter uma horta pra nosso sustento. (Sra. Afro-descendente, 66 anos).

Nota-se, que todos ainda lembram das cozinhas rústicas, que dividiam espaço com a sala e, muitas vezes, com o local para dormir. Fogões de taipa, correntes, panelas de barro ou de ferro. Casas de barro ou de madeira, estas últimas, mais modernas, comportavam um novo tipo de espaço, inclusive uma nova forma de tratamento à cozinha: dividida e com um fogão mais característico aos modernos: o fogão de ferro e movido à lenha. Vê-se aqui, então, mesmo na nova cidade, uma Curitiba ainda agrícola, ainda camponesa, pois o relato dessa senhora nos coloca em regiões, que hoje são centrais, vivendo como bairro distante e agrícola.

Essas narrativas sobre a cozinha foram a forma como os afro-descendentes recriaram no tempo este local que, para eles, possui inúmeros significados, além de ser o lugar que “viajavam” no tempo e começavam a lembrar de outras passagens de suas vidas. Talvez porque a cozinha da maneira que era, fosse um local de troca de informações, conforme o depoimento deste senhor negro:

Era um tempo muito gostoso. Às vezes nós íamos jantar na casa de um tio. Tudo era distante e tínhamos que atravessar um campo para chegar lá. Levávamos um lampião de querosene, senão, na volta, não se enxergava nada. Esse tio adorava contar estórias. A gente comia e depois ficava na beira do fogo, pra espantar o frio, escutando. (...) um dia quando saímos de lá, já noitinha escura, eu vi no caminho o Saci Pererê. Eu dei um grito e saímos todos correndo. Acho que até o Saci se assustou... (Sr. Afro-descendente, 73 anos).

E uma outra senhora segue:

Meu pai era muito fechadão e não gostava muito de congada, mas meu tio, irmão dele, adorava. Então ele viajava muito para fazer apresentações nas cidades vizinhas. Eu adorava quando ele retornava, pois tinha um monte de estórias pra contar. E ele sempre fazia isso na hora de comer. A gente ficava, às vezes, horas escutando sobre o que ele via e passava. (Afro-descendente, 66 anos).

E outra ainda:

Quando morávamos no campo, no interior, meu pai gostava de reunir a gente pra contar estórias da família dele. Como nós não tínhamos rádio, nem nada, sentávamos do lado de fora da casa após o jantar pra ouvir ele contar. Quando estava muito frio ficávamos na beira do fogão a lenha... Não sei como ele tinha paciência, mas sempre contava alguma coisa. Eu não sei se ele inventava não, mas nós adorávamos... (Afro-descendente, 66 anos).

Estes relatos tornam-se interessantes, pois os atores lembram de um passado longínquo, quando havia uma valorização em estar à beira do fogo para contar histórias ao grupo. Às vezes o pai ou o tio representam o narrador. É claro que nas lembranças desses afro-descendentes, a importância de ouvir os relatos, mesmo que para isso tivessem que atravessar um campo escuro com o risco de encontrar o Saci, é necessidade de manter uma tradição da oralidade.

Outro fator é a figura do homem mais velho do grupo como narrador. Parece que o gênero é importante no ato de narrar ao grupo afro-descendente, outro fator interessante é a presença de dois tipos de narradores: o que transmite as histórias locais e que traz notícias de longe, além porto, como descrito por Benjamin.

Outra questão tratada pelo mesmo autor e, mais tarde reafirmada por Pollak, é o fato de que esses narradores conseguem assimilar facilmente a memória por tabela, pois passam a ter absoluta certeza de que as memórias tomadas dos outros para si são suas e, ainda, conseguem fazer com que suas memórias passem a fazer parte da memória dos ouvintes:

... A tradição oral, patrimônio da poesia épica, tem uma natureza fundamentalmente distinta (...) O narrador retira da experiência o que ele conta: sua própria experiência ou a relatada pelos outros. E incorpora as coisas narradas à experiência dos ouvintes... (Benjamin, 1985, p. 201).

Ou seja, ele faz uma intermediação na história oral, quando conta, o narrador passa a incorporar esta memória como se fosse sua. Por isso, a necessidade de esses afro-descendentes contarem com detalhes o que está presente em suas memórias. O fato de trazer aos relatos, essa tradição oral de contar causos à beira do fogão, foi muito comum no grupo.

Este grupo permitiu-me observar não apenas a questão da alimentação, mas também que eles, até hoje, não conseguem esquecer o período escravagista, tornando-os mais fortes e unidos para discutir questões da negritude curitibana, uma vez que ainda são muito excluídos.

Descobri com os negros, que parte da comida era gerada pelos próprios comensais. Para muitos, era a única fonte de subsistência, pois plantavam e também criavam pequenos animais, podendo ser para venda ou troca, coisa que ocorria com o milho produzido e a farinha obtida.

Basicamente, comia-se feijão, arroz, polenta, pão de milho, folhagens (couve, alface, entre outras) carne de porco, a preferida, e algum frango. As carnes eram essas, pois o porco podia ser conservado em latas de gordura e o frango ser abatido na hora de prepará-lo. Ficou explícito que a carne de porco, apesar de ser tabu criado pela saúde, é o prato preferido.

Contaram-me que as cozinhas eram de chão batido, os fogões improvisados na taipa e as panelas de ferro presas ao teto por correntes.

A preocupação com a fome é fato presente no cotidiano do grupo. Mas também é comum presenciar senhoras negras fazendo trabalhos voluntários contra a fome.

O indivíduo negro, pelo menos o idoso, é tradicional ao se alimentar. Criticam a modernidade nesse ato e relacionam esse procedimento às doenças, portanto preferem manter a tradição e colocam alguns gêneros alimentícios, como o coentro, por exemplo, responsáveis pela saúde.

Finalizando, é um grupo que valoriza a reunião familiar nas refeições, pois coloca isso como forma de orientarem-se através das narrações dos mais velhos, na velha tradição oral.

Foi um grupo muito receptivo e com muito desejo de narrar. Talvez pelas poucas oportunidades que tenham em se expressar, mas Curitiba não se constituiu somente com este povo, os poloneses vieram de longe para fazer parte da população paranaense.

CAPÍTULO III

MEMÓRIA ALIMENTAR: DESCENDENTE DE POLONÊS EM CURITIBA

Para o entendimento de como vive o descendente polonês que habita Curitiba, será preciso refletir sobre o processo de imigração de seus ascendentes no Estado do Paraná, pois foi o estado escolhido por muitos imigrantes.

A insegurança na perspectiva de vida na terra de origem auxiliou esse imigrante como todos os outros a enfrentar o abandono dos seus para tentar a vida em diferentes regiões do planeta, conforme constata Kersten (1983):

No início do século XIX, a maioria da população polonesa vivia em pequenas propriedades agrícolas, produzindo fundamentalmente para o consumo. Da metade do século em diante, grande número destas propriedades foram absorvidas pelos latifúndios, aumentando consideravelmente a massa proletária rural... (pp. 45-46).

E a autora segue:

Os latifundiários apropriaram-se das terras comunitárias e das pequenas propriedades, fortalecendo-se. Os proletários rurais paulatinamente expulsos do campo vão oferecer a sua mão de obra, aos latifúndios que não tem condições de absorvê-los todos / Os pequenos proletários que se mantém vão ser bombardeados pelos impostos, que os impelem a vender as suas propriedades. [...] Já em 1880, quase metade da população agrícola não era proprietária. Trabalhavam para os latifundiários em época de safras, ficando muitas vezes sem trabalho. / São prioritariamente estes fatos internos à situação da Polônia que fortaleceram a decisão de grande parte da sua população agrícola a emigrar.

Nota-se que a situação dos pequenos agricultores torna-se insustentável fazendo com que a única alternativa seria emigrar para algum outro local do planeta, pois passaram a serem privados de desenvolver aquilo que mais sabiam: trabalhar na lavoura. Por isso, assim como os outros que migraram para o Paraná, vêm com o intuito de sobreviver trabalhando na terra, cujo tipo de atividade na Europa não existia mais.

A autora relata ainda que havia nesse período uma hierarquia na organização rural, de acordo com o tamanho da propriedade, dividindo o camponês em quatro grupos sociais. Eles se organizavam da seguinte forma: No alto, os grandes proprietários, com mais de 50 (cinquenta) hectares de terra e que ditavam as regras, chegando a costumes e leis Medievais; um pouco abaixo, os que não ultrapassavam a 10 (dez) hectares; abaixo destes, os que não possuíam propriedades, mas arrendavam pequenos pedaços de terra para cultivo; e, na base, os sem terra: proletários rurais, pois não possuíam terras e eram empregados dos latifúndios.

Sabe-se que as imigrações no Brasil, quando há uma grande leva de poloneses que vieram tentar viver aqui, começam por decreto, a partir de 1808, no Governo de D. João VI. Mas, somente após 1840, se realiza um processo imigratório contínuo, que se estendeu até quase metade do séc. XX, principalmente no período de Segunda Grande Guerra.

O imigrante europeu, principalmente o polonês e o italiano, veio para o Paraná com a principal missão de atender uma necessidade de subsistência alimentar que os habitantes não supriam, pois a mão-de-obra escrava, que era utilizada para isso, é transferida para a cafeicultura e extração da erva mate. Portanto, esse imigrante chega, mesmo contrariando os grandes latifundiários que tinham a preocupação do acesso às terras, para suprir uma necessidade básica: desenvolver as lavouras para produzir a base alimentar de todos os que aqui residiam.

Esse fato é de extrema importância e ao mesmo tempo contraditório, pois se o latifúndio é tão importante àqueles que o interessa como receber uma população que procedia do campo com o intuito de sobreviver e na vontade de acesso a terra? Esses imigrantes se tornavam uma ameaça.

Faz-se importante entender que todo esse processo de imigração não viria resolver apenas questões locais, era uma política mais ampla, pois vinha resolver sérios problemas que ocorriam na Europa. Mas o imigrante não tinha idéia desse processo, pois vieram para o Brasil atraídos por falsas promessas

de vida e riqueza fácil. Houve situações extremas de convencimento, inclusive com a visão mítica do processo de imigração polonesa para este Estado:

O Paraná que acabara de ser descoberto, dissipando-se o denso nevoeiro que durante séculos o envolvera. Foi a Virgem Maria, que, compadecida da sorte dos camponeses da Polônia, lhes apontara a nova terra dizendo que fossem povoá-la (...). (Hollanda, 1980 *apud* Bueno, 1999, p. 20).

Portanto, fica fácil entender que a decisão de sair da Polônia na busca da “Terra Prometida” aconteceu por precárias condições econômicas, políticas e sociais, principalmente da população agrícola, visto que ao se sentir pressionado a viver uma condição quase de escravo em seu próprio país, o Brasil tornou-se o mito de salvação para esse grupo. E, é dessa forma que poderíamos afirmar que a grande massa de imigrantes poloneses, que viriam formar as colônias, principalmente paranaenses, seria constituída por pequenos agricultores e dos agricultores sem terras no intuito de resolver, sobretudo questões econômicas e o desejo de ter uma propriedade próspera. Tal como relata Filipak (1980):

(...) ante a grave situação sócio-econômica da Galícia, a superpopulação da região, impossibilitado de dar terra aos seus filhos, viu na emigração uma solução ao seu grave problema. Forçoso era deixar a Galícia (sul da Polônia), como tantos outros, e partir para o desconhecido, para o decantado Brasil. Vendendo a modesta propriedade e liquidando tudo que possuía, partiu de trem, em vagões sem nenhum conforto, para Bremem. Ali estavam sediadas as companhias recrutadoras de emigrantes para a América do Norte e América do Sul. Elas aliciavam e, em péssimas condições de higiene, os transportavam para os diversos pontos da América. (p. 21).

Utilizando a experiência de seus antepassados, o autor relata a precariedade da trajetória dos poloneses que se aventuraram em vir tentar esta nova vida. Ele fala dos alojamentos em Bremem, onde ficavam abarrotados em um casarão da mesma estrada de ferro, sem a mínima condição de higiene; da difícil viagem em vapores até a cidade do Rio de Janeiro, que durava aproximadamente noventa dias: “...tinham que se sujeitar ao pouco espaço dos navios, dormindo no chão e alimentando-se com uma comida horrenda, que lhes era apresentada dentro de tinas...” (Idem). Esse dado é marcante, pois eram obrigados a se alimentar como costumavam a alimentar seus animais, cavalos e porcos.

Ao tratar da comida nas embarcações, a autora faz menção a Ficker (1965) que diz o seguinte sobre a comida servida aos imigrantes alemães:

A água utilizada para o cozimento dos alimentos exalava mau cheiro, com conseqüências imprevisíveis para a saúde dos passageiros. No final da viagem, a água conservada em barris de madeira (...) soltava bolhas de gases pútridos, tornando-se intragável para o consumo (...) mesmo assim, a água era utilizada para o preparo das comidas. (Ficker, 1965 *apud* Filipak, 1980, p. 22).

Dessa maneira, pode-se notar o sofrimento que era enfrentado por todos que imigravam, mas o sofrimento não pararia por aí, pois haveria ainda mais, como o período de adaptação ao mundo novo. Citando ainda o exemplo de Filipak, a quarentena obrigatória na Ilha das Flores, onde deveriam acostumar-se com o clima, a língua, leis, costumes, comidas, tradições e cultura brasileira, durou apenas cinco dias, pois logo foram obrigados a

embarcar para Antonina, Paraná. Neste momento começam um contato com a comida brasileira, pois o cardápio era o seguinte: uma carne, pão e feijão preto.

De um outro imigrante, vindo para o Paraná após a Segunda Guerra e ter lutado ao lado do exército nazista, apesar de ser em um outro momento de imigração, escutei um relato que dá idéia do tratamento alimentar destinado a esses imigrantes:

Quando chegamos a Paranaguá, nos alojaram em um lugar de péssimas condições. Ali, parecia terra de ninguém, tínhamos que nos sujeitar a tudo. Dormíamos quase amontoados e a comida era de péssima qualidade. Éramos nós mesmos que cozinhávamos. A carne vinha em uma carroça toda descoberta. Não conseguíamos enxergá-la tal a quantidade de mosca varejeira em sua volta. O primeiro procedimento era afastarmos esses insetos para depois cozinhar aquela carne fedida. E assim foi, até conseguirmos ser destinado para algum lugar, para algum trabalho. [...] (Imigrante polonês, 82 anos).

Dessa forma, esses poloneses chegam ao Paraná e enfrentam todas essas situações desumanas, aqueles que vieram na primeira leva de imigrantes, séc. XIX, sobem do litoral paranaense para Curitiba em viagens feitas em carroças e carroções, pois a estrada de ferro ainda estava em construção. Chegando no Paraná, passam a ser destinados às colônias que começavam a surgir.

Entre 1875 e 1876, fundam-se sete colônias nas proximidades de Curitiba, entre elas, a Colônia Tomás Coelho (1876), considerada uma das mais importantes colônias polonesas da região, e que existe até hoje entre São José dos Pinhais e Araucária, cidades próximas a Curitiba. Segundo Steca e

Flores (2002), essa colônia foi constituída por europeus glacianos e silesianos¹ e a sua criação se dá pelo esforço do então Presidente da Província, Adolpho Lamenha Lins, pois, no período de seu governo, criaram-se outras colônias que vieram a ser habitadas por imigrantes poloneses: Santa Cândida, Orleans, D. Pedro, Lamenha, Santo Inácio e Riviére.

Vale ressaltar que as dificuldades de instalação destas Colônias foram muitas, o que pode ser resumido, nas palavras de um padre polonês, no ano de 1904, reproduzidas pelas mesmas autoras:

As colheitas não são das melhores, pois os solos são pobres. Não cultivam o trigo, pois não produz e os pássaros acabam com tudo. Não se podem guardar grãos, pois insetos estragam e destroem o trigo e o milho. Os mais pertinazes são formigas, chamam de ‘carregadeiras’. Comem tudo e destroem o repolho, batatinha, etc. [...] O clima não favorece ao gado. [...] Quando o bezerro deixa de mamar, a vaca não fornece nem um pingo de leite. Os colonos Acharam para isso recurso. Empalham o couro do bezerro, colocam ao lado da vaca e só assim ela dá leite, pois tem a impressão de que o bezerro é que está mamando. (Wachowicz, 1977, p. 21 *apud* Steca e Flores, 2002, p. 31).

Isso não só dá uma idéia das dificuldades, mas também nos mostra a persistência de lutar pelo novo espaço desse colono. O iludir a vaca com o falso bezerro, mostra sua habilidade para ultrapassar todas as dificuldades e conseguir realizar o sonho de sua independência econômica. Portanto, é dessa maneira, enfrentando o abandono de sua pátria, viagens e condições sub-humanas, que o colono polonês passa a contribuir na construção da cidade de Curitiba.

¹ Todos são poloneses, os glacianos eram da parte austríaca e os silesianos eram da parte prussiana. Steca e Flores (2002, p. 31).

Na reconstrução da memória alimentar desse grupo, encontrei alguma dificuldade para fazê-lo, pois, como já relatei, são indivíduos resistentes às novas relações, mas são pessoas que, após o primeiro contato adoram falar de comida, de suas histórias de vida. Começo então, pelo relato desse polaco na tentativa de que não seria simples dar seqüência ao trabalho:

... o senhor sabe que polaco não gosta de se misturar... É assim, nada de pessoas estranhas. Sabe, o senhor escurinho assim não ia dar jeito, pois já vão lhe olhar de maneira estranha... casamento então, só entre eles. (Polaco, 64 anos).

Seu testemunho mostra algumas verdades, mas não em sua completude, pois, depois de ingressar no grupo, pude comprovar algumas situações: são realmente indivíduos desconfiados; os quais mantêm relações superficiais com pessoas de outros grupos, mas também pude me deparar com vários matrimônios entre homens negros e mulheres polacas, parecendo ser uma atitude feminista de quebrar este paradigma nas relações matrimoniais.

Mas o testemunho deste senhor polaco, quando diz: “... o polaco não gosta de se misturar”, pode ser analisada por alguns fatos históricos. Primeiro, eles tiveram de enfrentar várias dificuldades na adaptação, principalmente por causa da língua, como me afirmou uma senhora:

Aprender o português foi muito difícil. Nossos pais só falavam em polonês com a gente, então, até hoje, tenho dificuldades em falar certas palavras. E isso dá vergonha de falar com pessoas que não são polonesas... (Polaca, 80 anos).

Segundo, além da adaptação, sofreram, e sofrem até hoje, alguns preconceitos, devido a várias razões, como afirma Iarochinski (2000):

Os novos imigrantes a princípio foram rechaçados por pessoas que não aceitavam a presença destes imigrantes. Para dar crédito às suas posições acusavam os polacos de arruaceiros e vagabundos. [...] a causa principal da rejeição e das maledicências, partia dos granjeiros germânicos já estabelecidos no bairro² desde 1853, mais uma vez a desavença polono-germânica aflorava. [...] Os Schaffer, os Wolf e os Mueller temiam ameaça aos seus negócios de lenha, leite e verduras. [...] A situação somente melhorou quando, em 1875, quando começam a chegar os imigrantes italianos. Professando a mesma religião católica, os polacos se aproximam dos italianos, afastando-se mais dos protestantes germânicos. (p. 77).

Ao analisar o depoimento de Iarochinski, observamos que essas razões criadas para o isolamento do grupo não foram à toa, pois existe até hoje certa resistência aos de origem polonesa.

Quanto a sua afinidade com o italiano, como afirma o autor, caberia se pensar na identidade, que é contraditória e fragmentada, pois mesmo tendo diferenças culturais de grande monta, os dois grupos se identificaram em um ponto comum e forte da cultura: a religião. Essa identificação é tanto verdadeira, que se observarmos a situação geográfica dos bairros de Curitiba e a sua distribuição étnica, veremos que, normalmente, nos bairros onde encontramos poloneses, fatalmente encontraremos italianos. Como exemplo, poderíamos citar o povoamento do bairro Santa Felicidade onde encontramos os italianos e da cidade metropolitana Campo Magro onde estão os polacos, e que são muito próximos.

² O bairro aqui referido é o Pilarzinho, antiga colônia de predominância germânica.

Para melhor exemplificar o tratamento dado ao polaco, o autor cita ainda Wachowicz, que descreve estereótipos criados para humilhar o polonês: “Polaco é sem bandeira; Polaco e colarinho não se enquadram; Polaco burro é pleonasma”. Talvez fatos como esses me fizessem observar, durante os trabalhos, certa resistência por parte de alguns do grupo, os quais não gostam de ser tratado pelo termo “polaco”, sobretudo as mulheres, pois, como explica Bueno, ao tratar da definição imaginária polaca, o pejorativo é maior quando se refere às mulheres descendentes do polonês:

[...] O mesmo não se verifica em relação ao seu feminino polaca. Essa expressão pode ser entendida como uma determinada dança de andamento moderado e caráter pomposo originária da Polônia ou a música para essa dança, mas logo em seguida, coloca-se o sentido vulgar e chulo de meretriz estrangeira; tem no feminino conotação pejorativa.[...] (Bueno, 1999, p. 87).

Desta forma, pode-se notar que existem razões suficientes para que o grupo se isolasse. A situação é tão grave em relação ao polaco, que ainda hoje se pode observar a utilização de diferentes termos chulos para designar os seus descendentes. E existem situações de xenofobia em relação ao polaco na cidade de Curitiba, capital de um Estado que abriga uma das maiores populações polacas do mundo, depois da Polônia.

Situações como essas, não só me levaram a dar continuidade aos trabalhos com este grupo, como também procurei entrevistar indivíduos moradores da periferia de Curitiba, pois para Wachowicz, seriam os mais suscetíveis aos estereótipos, uma vez que, são indivíduos que vivem numa

camada social intermediária ao Urbanizado “culto”, como o polonês judeu, por exemplo, e o camponês que está mais isolado, longe de tudo.

Na pesquisa, conheço uma descendente de poloneses jovem e casada com um rapaz de origem afro-descendente. Ela, talvez por já ter quebrado regras, tabus e conhecer bem os polacos, consegue intermediar uma conversa com um tio seu, o qual me recebe com total presteza e com muita vontade de contar o passado. Nesse momento, começam efetivamente as entrevistas, através das quais, começo a reconstrução de uma memória alimentar rica em sabores e simbolismos.

Nas visitas observei que os poloneses gostam de receber na cozinha. Ali, naquele ambiente de grande intimidade familiar, que passam a maior parte do tempo e também recebem as visitas, sendo, portanto o espaço de sociabilidade do grupo. Importante que esses ambientes são separados do resto da residência e, muitas vezes, são a segunda cozinha, pois sempre há alguma conjugada à sala e ao restante da casa.

Essas cozinhas “separadas”, normalmente construídas ao fundo do pátio, mas próximas das moradias, em que na maioria das vezes fui recebido. São cozinhas rústicas, com mesas para no mínimo oito pessoas, fogão à lenha, e, muitas vezes, também forno de barro para assar a broa polaca, geladeira e outros utensílios, como televisão e aparelhos de som. Elas parecem ser as existentes na zona rural, mostram-se como espaço de lazer e de total sociabilidade.

Observa-se que, apesar de todo o processo de imigração e de exclusão, pouco falaram da fome. Este assunto aqui é tabu, os únicos que tocaram no assunto foram dois poloneses que chegaram após a Segunda Guerra Mundial, como relata esta senhora:

[...] Era horrível. Durante a guerra fiquei em uma fazenda nazista. Era uma criança. Me tiraram de minha mãe com doze anos. Eu ficava lá trabalhando, plantado e colhendo batatas e era isso que davam pra gente comer, feito uma sopa rala. Eu lembrava muito da comidinha de minha mãe. Mas o pior foi depois da guerra, pois era cada um por si, faltava tudo, inclusive comida. Só fui comer bem depois que encontrei um soldado polonês, que hoje somos casados, ele me ajudava a conseguir comida. Mas, na verdade, só comi bem depois que cheguei aqui no Brasil.[...] (Sra. Polonesa, 80 anos).

E o outro senhor polonês afirma:

Durante a guerra não tive muito problemas, mas quando acabou foi terrível. Às vezes eu só comia toucinho. Enterrava ele na neve pra queimar, depois eu ia comendo aquilo. Era tudo que se conseguia. Tudo era uma loucura, pois a gente tinha que ficar em lugares determinados e ali era espécie de terra de ninguém. Ali faziam vodca de nabo e bebia-se muito pra passar o frio. Neste período era um horror, pior que a guerra, pois acontecia de tudo: matavam-se uns aos outros, estupravam mulheres e não se tinha o que comer. Quando sai de lá adoeci muito, peguei uma doença de pele que custou a sarar. [...] E, até ter a própria casa aqui no Brasil, também sofri muito com a falta de comida... (Sr. Polonês, 80 anos).

São períodos que, mesmo mostrando a crueldade da fome, ou talvez por isso, não querem ser lembrados por esse grupo. Essas duas narrações trouxeram angústia aos velhos poloneses, as quais, provavelmente, tornaram-se memórias escondidas, subterrâneas, como designa Pollak, e só foram

lembradas neste momento, porque a fome passou. O presente é que chama o passado.

Tanto é que a preocupação do grupo com a fome fez com que se criasse uma sopa, que hoje se denomina Sopa de Polaco. Esta, apesar de alguns tentarem traçar uma receita, é feita de diferentes maneiras, principalmente das sobras de outras refeições, guardadas em geladeira, ou seja, transformar sobras de comida em sopa nutritiva mostra a preocupação do grupo em não jogar comida no lixo. Aproveita-se tudo, mesmo que as lembranças da fome surjam por tabela e sejam subterrâneas, a preocupação com este fato, a possibilidade de ter o que comer é muito presente.

A vontade do grupo sempre foi em falar das comidas: o que se produzia como alimento, o que se comia e de que forma isso era feito, foram narrativas que se repetiram ao descrever as festas, como os casamentos e a importância dada à comida aparece à medida que existem rituais no final das colheitas, também se percebe o significado da comida ao se abençoar os alimentos.

ABENÇOAR OS ALIMENTOS: A COMIDA E A SIGNIFICAÇÃO RELIGIOSA DO POLACO

É costume em Colônias Polacas fazer rituais religiosos no fechamento de safras, como na colheita da batata em Campo Magro. Anualmente se faz uma grande festa, com missa católica e procissão pela colônia D. Pedro, onde

se abençoa e agradece-se pela produção conseguida. São rituais que deixam claro o fim e o começo de um ciclo, mas, para todos os poloneses e seus descendentes o grande dia é o dia da “Benção dos Alimentos”, celebrado no sábado de aleluia. É ali que se preparam as cestas que irão definir a fartura de suas mesas, tanto material como espiritual e é neste ciclo que se inicia com a Páscoa. Parece que a fé é um sentimento que os une para que suas vidas sejam abençoadas através dos alimentos. Eliade (1992) faz uma análise sobre estes procedimentos, quando se refere à repetição da cosmogonia:

... o mito cósmico serve como modelo exemplar não apenas no caso dos matrimônios, mas também em qualquer outra cerimônia cujo propósito é a restauração da integridade total; por isso é que o mito da Criação do mundo é recitado em conexão com as curas, a fecundidade, o nascimento de uma criança, as atividades agrícolas, e assim por diante. Antes de mais nada, a cosmogonia representa a Criação. (Idem).

Essas comemorações são marcadas por muita festividade religiosa, pois o ato alimentar é visto como algo que vai além da subsistência. Para eles é preciso que haja sempre uma verdadeira comunhão, entre o homem, a família e os alimentos, sendo um Ritual que poderíamos considerar, como um dos pontos mais altos desta relação, entre o polonês e a comida, conforme me relatou uma polonesa:

Na Páscoa, meu marido e meus filhos fazem o jejum completo as sextas-feiras da quaresma, comem só uma bolachinha com chá, apesar de não se ter mais esse costume, a não ser na Sexta-feira Santa, aí todos nós fizemos. (...) na cesta de páscoa tem que ter os símbolos: pão (broa preta), sal, pimenta, manteiga, queijo, salame, carne de porco, 'hrin' (raiz forte) e ovo que é o símbolo da vida. Arruma

tudo e no sábado de aleluia leva para benzer. No domingo, quando voltamos da missa, toda a família entra, pega um prato e divide aquela comida, nem que seja um pouquinho só de cada coisa para todos. Eu faço tudo isso exatamente como minha mãe ensinou. Quando se divide o ovo, agente diz assim: Jesus ressuscitou! E o outro responde: Verdadeiramente ressuscitou! O meu pai dizia, que nessa hora tem que falar olhando bem nos olhos do outro. Não ter mágoa nenhuma. Nesse momento, abraça-se o familiar bem forte, desejando toda a felicidade do mundo. Aí agente senta e come essa comida que está benta. E isso vai até o almoço. Isso é tradição! E isso é muito importante para mim. (Polonesa, 80 anos).

Este relato deixa claro o significado religioso e a esperança que o ritual representa. O jejum de preparação, feito pelos homens, os alimentos que compõem a cesta, a presença do ovo símbolo de vida, enfim é interessante que em suas lembranças surgem a figura dos pais, na forma de conduzir o rito, além da preocupação de que a tradição não se perca. Pude notar que quando ela faz esse relato, seu tom de voz muda e ela se empolga falando. Isso mostra que a comida reflete a identidade polonesa e o procedimento de abençoar os alimentos é costume na maioria das famílias do grupo.

No tempo passado, contam os mais velhos, esse ritual poderia ser feito durante a missa nas igrejas (algumas igrejas ainda fazem), ou o padre ia até as casas e abençoava as comidas na própria mesa das famílias. Hoje, esse ritual tornou-se uma grande festa pública na cidade e seu ponto alto ocorre no Memorial Polonês, no Bosque João Paulo II, ou Bosque do Papa, que fica localizado no Centro Cívico³. É uma festa, como pude observar, de grande

³ Bairro de Curitiba onde fica o aglomerado de prédios públicos, como Palácio de Governo, Prefeitura e Fóruns.

freqüência, não só pelas famílias polonesas, como por outros habitantes de cidade e turistas.

É Sábado de Aleluia e no Bosque do Papa, durante todo o dia, são feitas as preparações no local para o começo das festividades, da Benção dos Alimentos. Nas famílias, com certeza, os procedimentos estão no preparar seus cestos de vime, fatos que começa a ocorrer dias antes em cada lar descendente de polonês. Segundo a tradição, colocam-se ovos cozidos, hrin⁴, pernil assado, broa polaca, sal, lingüiça, entre outras coisas, o importante é que nessa cesta estejam as comidas do dia-a-dia do polaco. Vi cestos fartos, como também cestos simples e até alguns que levavam apenas uma broa enrolada em guardanapo bordado com motivos poloneses. São fatos que deixam claro que, mesmo na simplicidade de cada família, não deixam de cumprir com aquele ritual católico/polaco.

No Bosque, presencio uma festa, onde famílias inteiras se dirigem para o tal ponto e vão à busca de obter benção em suas vidas. São pessoas que talvez tenham esperado com certa ansiedade a comemoração da Páscoa, o dia em que estarão consumindo aqueles alimentos abençoados em comunhão familiar.

⁴ Hrin, green – folhagem que possui uma raiz de gosto semelhante ao gengibre, conhecida por “raiz forte” e que os descendentes poloneses acreditam ter um poder medicinal muito forte. Da raiz extrai-se o tempero.

E como isso ocorre? No dia seguinte, ou seja, na Páscoa, o pai, o chefe da família, será o primeiro a servir pedaços daqueles alimentos a cada um da família. Apesar de isso constar na tradição, uma senhora polonesa discorda:

Podem achar que estou doida, mas eu acho que deveria ser papel da mãe em servir a família com os alimentos na páscoa. E deveria ser feito pela mais velha. Não é a mulher que tem a capacidade de gerar e dar a luz a uma nova vida? Não é ela que faz isso o tempo inteiro? Pois então, a Páscoa é isso: nascimento renovação.
(Polaca, 78 anos).

Ela, ao narrar, enfrenta a tradição do grupo e fundamenta sua tese mostrando sua preocupação de que é a mulher que tem as funções mais próximas do que representa o rito, mas como o polonês é muito conservador em seus atos, talvez sua preocupação seja difícil em ser atendida.

Pois bem, depois do pai, ou da mãe, servirem pequenos pedaços dos alimentos a todos, chega a vez dos demais repetirem o processo. Todos cortam e oferecem uns aos outros o restante daqueles alimentos, fato que concretizará a união e a fartura no seio daquela família. Após entrarem em harmonia ocorrem brincadeiras entre eles, como o jogar água uns nos outros.

O Bosque é um lugar extremamente agradável, pois, além de se tratar de uma imensa área verde no centro da cidade, lá abriga a reprodução de um vilarejo de imigrantes poloneses, quando aqui se estabeleceram. São casas de madeira sobrepostas, apenas encaixadas, sua espessura é quase do mesmo tamanho dos troncos das árvores utilizadas, pois apenas foram serrados, no

sentido de dar uma forma retangular aos troncos. Trata-se de casas tão rústicas, que estar ali dá a impressão de estar no passado.

As casas são distribuídas de uma maneira que lembra um vilarejo com todos os detalhes de uma pequena cidade, todas elas possuem móveis antigos, doados pelas famílias de imigrantes. Ali, pode se imaginar como os colonos viviam, visto que uma dessas casas funciona como capela, lugar que o Papa João Paulo II abençoou, casa de ferreiro, loja de artesanatos, carroças. No centro do bosque, em uma das trilhas, existe um monumento para lembrar o local onde o Papa rezou a missa quando esteve ali. Para o grupo polonês, isso é de extrema importância e sempre há pessoas rezando junto à imagem. Hoje, com o falecimento do Papa, o lugar se tornou sagrado.

Para a Festa, que ocorre no centro do “vilarejo”, é formada uma pequena feira de artesanato e, principalmente, de comida. Ali, são servidos vários pratos típicos e bebe-se cerveja polaca ou refrigerante. A cerveja, que nada lembra as cervejas tradicionais, é de baixo teor alcoólico e tem um gosto amargo e estranho. Como me disse uma senhora:

O problema do brasileiro quando toma a cerveja polaca, lembra da cerveja comum. Não pode ser assim, tem que apreciar de outra forma. Como se tivesse tomando uma outra bebida... (Polaca, 62 anos).

O ponto alto da festa ocorre após às 14 horas, pois é neste horário que as famílias começam a chegar, trazendo suas cestas para serem abençoadas.

São cestas de vime onde os alimentos são distribuídos de formas diferentes. Alguns fazem questão de dar destaque aos ovos de galinha cozidos, sendo alguns pintados à mão quase que todas chegam cobertas por um guardanapo bordado e nota-se que todo o material utilizado para enfeitar a cesta é material novo, nunca usado.

Meninas vestidas a caráter recepcionam quem traz as cestas. Elas são muito sorridentes e disponíveis em posarem para fotos, colocam as cestas, enfileiradas em uma arquibancada montada no pátio da capela. Em poucos minutos, começa a faltar espaços para acomodar as cestas que chegam.

Em um palco montado ao ar livre, um violonista toca diversas músicas clássicas e é ao som desta música, e de cantores típicos, que vai se desenrolando a festa.

Crianças, jovens e velhos, na sua maioria mulheres, divertem-se com as comidas (doces e salgadas), com os reencontros e com a música que dá o tom à festa. Em certo momento, é anunciada a presença de um tenor que passa a cantar músicas na língua polonesa, germânica e italiana.

Nota-se que os freqüentadores da festa não são só os polacos urbanos, pois é notório que alguns são camponeses típicos que, talvez, só neste momento, abandonem a colônia para se divertir. Uma senhora chama a atenção, pois se veste de forma simples com algumas características das vestimentas polonesas. É possível notar que a roupa é nova, com lenço na

cabeça e avental, percebe-se que ainda não perdeu a tradição que caracteriza as mulheres casadas, calçando chinelos de dedos e tomando chimarrão, deixa claro que é uma mulher da lida do campo, uma vez que os seus pés e mãos são calejados. Chega, coloca sua cesta junto as outras, arma uma cadeira de praia bem próximo ao palco e começa a beber seu chimarrão, seu semblante mostra alegria, satisfação, seus olhos brilham e, sem pestanejar, não deixa de admirar as canções que são cantadas em polonês.

O animador vai anunciando a programação entre uma música e outra e, após essas apresentações, chega o padre responsável em rezar a missa e abençoar os alimentos. Em seu sermão, ele passa a falar da importância de abençoar os alimentos, lembrando o período de fome por que passaram os irmãos poloneses. Em ato contínuo, ele passa a abençoar todas aquelas cestas que se encontram ali.

Após a benção, aqueles que trouxeram algum alimento, pegam suas cestas e saem. Neste momento, percebe-se que essa ação é realizada por dois tipos de grupos: os “solitários”, normalmente mulheres, que trouxeram apenas uma broa, por exemplo; e o grupo das famílias, o que se deu em maior número. Mas o que se destaca nesse ritual, é a clara satisfação de todos por terem cumprido aquele ato simbólico de suas Páscoas. Era possível observar gestos de agradecimento do que obtiveram no passado, que agora se encerra e na esperança de que pelo menos na sua mesa não falte a comida.

CAMPO MAGRO, UM REDUTO POLACO JUNTO A CURITIBA

Campo Magro, cidade metropolitana de Curitiba, abriga em seus bairros diferentes etnias. A decisão de conhecê-la ocorreu pela grande quantidade de polacos que habitam aquela região, inclusive é lá que se encontra a Colônia D. Pedro, uma das mais antigas colônias polonesas do Paraná e, até hoje, mantém um estilo de vida camponês, uma vez que é comum encontrarmos carroças carregadas de alimentos transitando em suas estradas de chão batido.

Ao visitar uma família polaca, podem-se notar algumas coisas, o café da manhã começa a ser servido bem cedo, as residências são simples e as características das construções polonesas são especiais. São casas construídas num misto de madeira e alvenaria, uma das cozinhas, como já relatado, fica separada da casa, tendo que se percorrer um pequeno pátio entre os dois cômodos e nele podem-se observar hortas, as quais ficavam cercadas, dividindo o espaço.

Próximo da cozinha maior, a que está no fundo do pátio, havia um portãozinho de madeira. A justificativa dada e observada a essa divisão é a maneira de proteger a horta de pequenos animais, galinhas, cachorros, e outros.

A cozinha fica em um nível mais alto do pátio e os familiares recebem de forma cordial, enquanto o fogão a lenha fumeja, a televisão normalmente

encontra-se ligada e as paredes sustentam quadros religiosos e, como em toda residência polaca, uma fotografia do Papa João Paulo II. Como era cedo e ainda fazia frio naquela manhã, o calor do fogão a lenha aquecia o ambiente de maneira muito prazerosa. Uma senhora descendente relata que ali é o ponto principal da casa:

... Às vezes nós usamos o resto da casa, mas acho que só pra dormir. Aqui nós costumamos ficar a maior parte do tempo. Quando está frio é a peça maisquentinha. Quando está calor abrimos esses janelões e bate uma brisa bem gostosa. Aqui comemos, conversamos, recebemos as visitas, enfim... A sala é só enfeite, Lá de vez em quando recebemos alguém na sala ... (Sra. Descendente de poloneses, 64 anos).

Observa-se que isso é um costume dos poloneses que habitam Campo Magro. Possivelmente seja herança de suas vidas camponesas ou que tenham ainda na lembrança os velhos fogões sem chaminés, em que a fumaça era intensa num tempo de rusticidade nas cozinhas, talvez por isso o costume de ter o fogão a lenha em um cômodo separado.

Nota-se que em algumas casas, mesmo que houvesse uma cozinha interna, é a cozinha localizada no fundo do pátio a mais utilizada, pois é lá que estão implantados todos os apetrechos necessários para cozinhar, inclusive o velho fogão a lenha que teima em queimar as panelas, mesmo no verão, além da televisão para assistir à missa domingueira, a novela das oito ou o futebol das dezesseis horas.

A cozinha visitada é simples, possuía uma mesa para seis pessoas, mas que à tarde abrigou mais de dez, incluindo filhos, netos, sobrinhos, genros e visitantes. Era manhã de domingo, o fogão a lenha aquecia a água para o café, cozinhava frango em uma panela e terminava de assar um pão. Enquanto isso, a velha televisão transmitia a tradicional missa dos domingos, gerada pela TV Cultura de São Paulo. Todos são católicos, inclusive esta religião é tão forte naquela região, que uma igreja de “crentes” (sic) não “vingou” por lá. Vale ressaltar que este detalhe da preferência pela religião católica é unânime no grupo estudado. Conheci outros polacos judeus, mas em estrato social mais alto, indivíduos que não fizeram parte desta pesquisa.

Sobre a mesa, café preto, leite quente e frio, manteiga, chimia⁵, pão caseiro e broa preta, a broa polaca e frango frito ao molho, prato que vi cozinhar, mas imaginava que seria para o almoço. Uma senhora polaca diz:

...É muito comum termos alguma carne no café da manhã. Sempre nos servimos assim, pois este costume veio do tempo da roça. Como o trabalho era duro, precisávamos ir bem alimentados para o campo. E não é só frango não, as vezes come-se carne de porco. Até hoje fazemos assim... (Polaca, 62 anos).

Portanto, o costume do café da manhã reforçado, em termos nutricionais, está correto, apesar de que qualquer nutricionista proibiria o frango ou o porco, pois não seriam recomendados para serem digeridos neste horário, entretanto trata-se de uma tradição rural. Aqui volto a lembrar das proibições dietéticas, dos interditos da ciência, como visto no grupo Afro-descendente.

⁵ Nome dado por alemães a qualquer doce de frutas em pasta para passar no pão.

Na Colônia D. Pedro a estrada é de chão batido e cascalho, há construções e plantações. As construções ainda lembram as velhas colônias com casas em madeira com paiol ao lado, as plantações são de batata, na sua maior parte, mas também de milho, feijão e soja. Criam-se também pequenos animais como porcos e galinhas. Aos domingos, as casas estão vazias, pois todos estão na igreja e a missa só terminaria às dez horas.

Neste trajeto existe um antigo moinho que ainda funciona na produção de farinha de milho e mandioca e as famílias levam o milho para processar. O senhor, hoje dono do moinho, conta como tudo ocorreu:

... Meu pai foi pioneiro neste trabalho nesta região. O maquinário, por incrível que pareça é o mesmo até hoje, ele mandou trazer da Alemanha. A única diferença é que antes, a energia provinha de roldanas movidas à água, ou seja, era um moinho que para ser movido necessitaria de água corrente, do um riacho. Por isso foi instalado aqui. Hoje ele funciona com a energia elétrica. É um moinho que nunca deixou de funcionar... (Polaco, 56 anos).

Pude constatar resquícios da construção onde estava instalada a pá que movia a roldana. Fica ao lado do moinho em um córrego com muita força d'água e uma senhora polonesa narrou como se fazia naquela época para obter a farinha:

... Nós não tínhamos condições de fazer a farinha, então se fazia a troca. Eu lembro de vir com meu pai várias vezes a este moinho. A gente vinha de cavalo ou de carroça com os cestos cheios de milho debulhado. Aí, o dono do moinho pesava aquele milho e nos dava a farinha em troca. Eu não lembro direito, mas para cada quilo de milho ele dava uma quantidade em proporção de farinha... (Polaca, 64 anos).

Este procedimento de troca aparece como um meio econômico fundamental à época. Seria a forma mais rápida de negociar, sem a interferência do Estado e da moeda: O agricultor polonês produzia o produto bruto e o senhor do moinho resolvia dois problemas ao mesmo tempo, pois estocava farinha aos colonos, que consumiriam ou venderiam, e tinha a matéria prima para a comercialização.

Dentro do moinho, pode ser observado o maquinário, assim como os tanques onde se coloca o milho de molho, moedores e os grandes tachos para a queima da farinha. Antes de sair, o senhor ainda explica todo o processo para fazer a farinha, que, ainda hoje, lembra o processo mais rudimentar usado pelos nossos antepassados indígenas ou africanos.

Na Colônia D. Pedro, há um pequeno museu instalado em duas casas típicas polonesas, que são iguais as que têm no Bosque do Papa. Lá se podem observar inúmeros artefatos antigos como: fotos, que contam um pouco da vida daquele lugar, como também camas, mesas, cadeiras e algumas ferramentas. Também há utensílios que eram utilizados tanto na produção de alimentos, como uma barrica de bater leite para obter a manteiga, por exemplo. Na cozinha, há um velho fogão de taipa, panelões de ferro, medidores, coadores, moedores de café, entre outros e muito desses utensílios fizeram parte das primeiras colônias polonesas.

Um senhor, espécie de curador, mas voluntário do museu, ajuda a igreja a mantê-lo, conta como aconteceu a fundação daquela colônia:

... Foi uma época muito difícil. Primeiramente as famílias ficaram no Litoral, numa terra muito ruim para plantar. Lá, famílias inteiras foram dizimadas ou por animais ferozes ou por índios da região. Pois não sabiam, que estavam em terras sagradas dos mesmos, ali, onde eles ficaram tinha muitos cemitérios... (Polaco, 73 anos).

Ele narra que foi por motivos como estes que os poloneses daquela região resolveram subir a serra junto com os italianos, que se fixaram em Santa Felicidade. Ressalta-se que já havia poloneses por aqui, em outras colônias, foi então que os italianos conheceram e passaram a usar a carroça de quatro rodas, a carroça de colono, veículo já há muito tempo utilizado pelos poloneses para transporte humano e de comidas. Essas carroças ainda são utilizadas no campo, mas na cidade de Curitiba parece que utilizam para a coleta de lixo. b

No almoço, em uma residência de lá, pode-se observar o quanto o grupo aproveita e aprecia comida. Há a sopa de polaco, que pode ter sido feita no jantar anterior e guardada para o almoço seguinte. Para acompanhá-la, talvez tenha uma boa broa que, de tão grande, deve ser cortada de maneira especial, como explica um senhor descendente de polonês:

Veja bem, a broa preta, a verdadeira broa polaca, tem que ser grande e muito bem feita. Essa broa, que se usa fubá para fazê-la, é muito pesada. Ai, para cortá-la precisa de uma boa faca e alguém com habilidade, pois tem que abraçá-la ao peito e ir cortando devagarinho, até sair uma fatia perfeita... (Polaco, 56 anos).

A forma de comer é simples, mergulha-se a fatia de broa na sopa intercalando com algumas colheradas, trata-se de um ritual polaco, traduzido

por um banquete improvisado, no intuito de saciar a fome, antes de comer o principal. A seguir, come-se repolho cozido, carne assada, feijão, arroz e ovos fritos.

Na visita a uma propriedade que pertencia a uma senhora polaca, Dona Rosa, observa-se um lugar abandonado por ordem da saúde pública e ela narra o porquê:

Aqui criávamos porcos e gado, mas tivemos que sair. Pois foi descoberto um veio de água mineral sob suas terras⁶. Aí um dia chegou a saúde e proibiu muitas coisas, como criar animais e usar veneno e adubo na plantação. Por isso tivemos que sair, pois como iríamos sobreviver... (Polaca, 80 anos).

Neste instante ela fica calada absorvida no tempo, admirando aquele espaço que deve ter lhe trazido muitas recordações. Depois de um tempo, pensativa, ela passa a narrar:

... Nós tínhamos uma vida muito simples aqui, mas éramos muito felizes. Lembrei agora de meu querido pai. Lembrei dele no campo, cuidando dos animais. Lembrei dele me ensinando as lidas campo. Lembrei de como foi bom esse tempo. (Descendente de poloneses, 80 anos).

Acompanho seu silêncio e observo a sua abstração. A certeza é de que naquele momento ela reconstruía um passado de muita alegria, interrompido por grandes interesses comerciais.

À tarde, com certeza, havia uma parada para o café, que não diferenciava muito do café da manhã, visto que era farto de comidas. Dessa

⁶ Hoje, naquela região, um pouco mais abaixo de suas terras, existe uma grande empresa que explora água mineral no Paraná.

forma, nesse convívio nas cozinhas, pode-se conhecer um pouco mais das mulheres polonesas, pois elas eram as que mais freqüentavam este lugar, as quais passei a admirá-las por serem extremamente fortes, meigas e divertidas. Além disso, pude constatar que não é verdade que o homem polaco é machista e determina a vida familiar, pois são as mulheres que se colocam como cabeça do núcleo familiar e muitas delas me fizeram lembrar as mulheres afro-descendentes em suas lideranças ao lar.

Talvez a autoridade do homem fique no nosso imaginário, porque eles sempre se colocam à frente nas interlocuções, mas ao conhecermos o grupo, percebe-se que é ao contrário: são elas que mansamente se infiltram, falam e decidem tudo.

Essas idéias de possível submissão feminina, talvez tenham ficado por costumes antigos. Um exemplo é o fato de as mulheres, em um tempo próximo, receberem o lenço (hulska) e o avental (zapask) nas núpcias. O significado disso parece ser cruel, pois as remetiam diretamente aos cuidados da casa, mas muitas encaravam isso como um sinal de respeito:

... olhe, eu nunca me importei de usar este lenço, mas o avental só uso quando estou na lida de casa. Eu achava bonitas roupas antigas e o avental e o lenço, além de formar o traje típico, mostrava que éramos de respeito... (Polaca, 86 anos).

Porém outras não aceitaram e viam isso como submissão ao lar, ou simplesmente como uma forma de ser mulher submissa em um mundo

machista. Uma senhora, que narrou ter sido feliz no casamento, relatou como deixou de usar esses apetrechos:

...um dia não quis usar aqueles apetrechos, não que eu era alguma revolucionária, mas porque eu não gostava mais de usar. Eu era feliz com meu marido e queria ficar igual as outras mulheres. O pior o senhor não sabe... Resolvi fazer isso na missa de domingo. Quando entrei todos me olharam sem entender nada, pois entrei de braço com meu falecido marido. Achei, num primeiro momento, ter cometido um crime. Mas aos poucos foram acostumando. O padre não falou nada. E, um tempo mais tarde, muitas outras mulheres fizeram o mesmo... (Polaca, 82 anos).

A declaração dessa senhora não só deixa claro um procedimento que remetia a mulher a uma situação de inferioridade, como também mostra a firmeza dessas mulheres no ato de rebeldia feito por ela. Bueno reafirma a força dessas mulheres:

... as polonesas mais antigas (as menos urbanizadas) eram batalhadoras, fortes, firmes e enérgicas, tanto para o trabalho, para as festas como para aceitar os imprevistos da vida. Ainda que na colônia ocupassem a esfera de mãe dedicada voltada aos afazeres domésticos, ou professassem fervorosa religiosidade, seus procedimentos diferem fundamentalmente do modelo burguês. (...) As mulheres partilhavam ao lado dos homens das experiências domésticas, econômicas, sociais e culturais intercalando as atribuições numa relação de cumplicidade. (...) (Bueno, 1999, p. 4).

Apesar do silêncio nos primeiros contatos, são elas que me recebem e contam o passado. São ouvidas por todos, até por parentes não tão próximos, nas horas mais necessárias, as mais velhas são como se fossem a base da

estrutura familiar. Essas observações de Bueno mostram claramente a função primordial da mulher polaca, características que, para os que têm um olhar superficial ou externo sobre o grupo, não é possível conhecer.

O polaco fala quase o tempo inteiro de alimento e de comida, isso se confunde, pois ele, ao mesmo tempo que é urbano, possui suas lembranças campesinas, portanto falar de alimento, de produção, colheita e comércio são fatores de suma importância. Conforme relata um descendente de polonês:

... Naquele tempo tudo era diferente. No tempo do mato, a gente tinha uma vida mais sossegada, de mais trabalho, mas mais sossegada. Não sei se porque levantávamos muito cedo para ir cuidar dos bichos e ir pra roça, que parecia que os dias eram mais gostosos, mais longos... Mesmo que se fosse dormir com as galinhas. Era muito divertido o 'tempo do mato'... (Sr. descendente de polonês).

O polonês lembra do seu passado de uma maneira diferente, relaciona o tempo, a época em que vivia na lavoura em uma vida campesina, como o “tempo do mato.” Ao se referir a este tempo, deixa transparecer sua preferência por esta época, quando as dificuldades eram contornadas por uma alegria de viver na simplicidade e na facilidade das relações pessoais. Tempo que se vivia em sistema econômico de trocas entre o grupo e em uma maior valorização da família e dos que pertenciam ao seu meio, entretanto as afirmações não param por aí, o que se pode ver nos próximos depoimentos:

Antes agente plantava e colhia o que comer. Não se tinha veneno para botar nas plantas. Arava-se e 'gradiava' com enxada, pois não tínhamos arado: Cada um fazia uma coisa, enquanto um arava (gradiava), o outro cavava e colocava a semente, enquanto o outro cobria. (Polaca, 62 anos).

Esse relato refere-se ao trabalho realizado para uma agricultura familiar, ato que até hoje se pode encontrar em várias regiões, inclusive em Curitiba. Era uma agricultura tradicional, em que os adubos eram produzidos na própria lavoura. Vejam que as funções eram determinadas: “Cada um fazia uma coisa, enquanto um gradeava (arava gradeava), o outro cavava e colocava a semente, [...]”. E isso segue no relato de outra polaca:

Semeava-se trigo. Agente colhia, batia com o cambal[sic], pois não tinha máquina, não tinha trator, ninguém sabia o quê que era trator naquela época. Se fazia assim: agente colhia, cortava em feixes, na roça, e depois trazia tudo para o paiol. Depois de uns tempos colocava-se numa tábua e batia-se com o cambal para tirar todo o grão. A palha ia para as criações, pois nós tínhamos porcos, vaca e cavalos. Os grãos a gente levava para um moinho que tinha lá perto de casa e fazia a farinha. (Polaca, 70 anos).

O sustento da família polonesa vinha daquilo que produziam na lavoura e todos lembravam de como as coisas ocorriam, como relatou essa senhora:

...O que se produzia na roça era para comer e vender. O pai ia uma vez por semana a Curitiba para vender muita coisa: cuqui de polaco, broa, queijo, cebola e pepino; a gente juntava e vendia pinhão, batatinha, lenha picada (quando alguém pedia), palha para cigarro, estas ele fazia uns feixinhos de palha para vender. Ele já tinha umas freguesas que eram certas de comprar quando agente ia para lá... (Polaca, 60 anos).

Nesta narração pode se notar que era um período que as colônias abasteciam os arredores e a cidade de Curitiba. Os colonos iam com suas

carroças, pelo menos uma vez por semana para Curitiba, conforme relataram, eram carroças puxadas por dois cavalos e iam carregadas de produtos produzidos por eles, sejam alimentares ou não:

... Naquelas carroças de quatro rodas puxadas por dois cavalos: agente saía de madrugada, logo cedinho agente saía... Agente saía lá pelas quatro horas da manhã e chegava no Bigorriho⁷, em Curitiba, lá pelas sete horas: tomávamos café num armazém que tinha ali perto, e aí íamos vender o que tínhamos levado. (Polaca, 83 anos).

Nesta narração, pude notar a satisfação da velha senhora em lembrar deste período. Essas idas e vindas para Curitiba, pelo menos para aqueles que vinham da região noroeste da cidade, eram feitas em conjunto. Como relata esse senhor:

... Saíamos todos juntos. Eram carroças italianas e polonesas, tudo ao mesmo tempo, formando uma fileira na estrada. Na ida como era decida o trajeto era mais rápido, mas na volta, mesmo com as carroças vazias, era mais demorado. Às vezes, as pessoas iam caminhando e conversando em grupos. E com isso, muito casamento foi arranjado neste trajeto... (Polaco, 62 anos).

Neste segundo relato, pode-se notar a sociabilidade dos grupos, pois eram momentos muito esperados. Essas excursões de polacos e italianos para o comércio de Curitiba foram extremamente importantes à relação dos grupos, mas, mesmo assim, hoje existe algum distanciamento, pois pude observar que muitos polacos ainda vivem em um processo de exclusão.

⁷ Bairro de Curitiba que hoje é conhecido por Champagnat.

Ao relatar as comidas, as narrações foram intermediadas de como se conservavam os produtos alimentares e de que maneiras as comidas eram feitas. Percebe-se a importância da alimentação para o grupo. Aqui encontro um saudosismo não só na tradição de produzir os alimentos, como também na maneira de fazer as comidas, conforme pode se ver nas diferentes narrações:

A comida que se comia era muito diferente do que se come agora. Naquele tempo o feijão se comia sempre, só que os temperos não eram que nem agora: botava-se sal e pronto e se comia com farinha de milho (biju, que se diziam), arroz e sempre tinha uma carnhinha de porco: era coisa que não faltava. Matavam-se aqueles porcos gordos e se fazia lingüiça, torresmo. Sempre tinha ovos, frango. A galinha se matava no dia e se comia, pois não tinha geladeira; nós fomos conhecer geladeira já depois de muito tempo. Mas a galinha era mais saudável, não era congelada. (Polaco, 56 anos).

E uma outra senhora reforça esta memória:

No café da manhã era café, toucinho frito e broa, que muitas vezes se comia com banha de porco. No almoço normalmente se comia carne de porco, lingüiça, arroz, feijão preto cozido, batata inglesa e doce cozida ou assada. É importante que se saiba que nós passávamos o dia inteiro na roça e não era que nem agora que tem trator e máquinas, tudo era mais demorado, todo mundo tinha que trabalhar, então a comida era um pouco diferente. Comia-se também muita polenta. (Polaca, 80 anos).

Nesses dois depoimentos pode-se notar que a comida consumida era o trivial: carne de porco, toucinho, galinha, ovos, polenta, batata (inglesa e doce) e feijão preto. Na verdade, a falta de procedimentos de conservação ou, talvez, a escassez de alguns produtos, fazia com que as famílias tivessem um sistema

mais prático para que os alimentos não se perdessem: “a galinha se matava no dia e se comia, pois não havia geladeira...”. A praticidade das comidas pode ser observada nos depoimentos da senhora, que relata a falta de tempo durante o trabalho na lavoura: “[...] passávamos o dia inteiro na roça, [...] todo mundo tinha que trabalhar. [...]”. Outro ponto interessante é que aqui ela se refere à polenta como o prato mais utilizado, o que afirma, também, uma outra senhora:

... Não podia faltar a polenta, a gente acostuma. Quando chegava dez horas da manhã, a mãe fazia uma fogueira pra aquecer o café e o que tinha se levado. Pro campo. A polenta a gente comia fria mesmo... E era muito gostoso com café preto. E não era fome não, era prazer de comer assim. Comida quentinha feita na hora só na janta, que era bem cedo, lá pelas cinco e meia da tarde... (Polaca).

O consumo da carne de porco era grande, não só por sua versatilidade de produzir vários pratos, como também de produzir outros produtos, como a lingüiça e o toucinho. Outro fator que foi enfatizado era a possibilidade de conservar esses produtos por mais tempo. A própria carne de porco ou carneiro – carnes com alto teor de gordura – já tinham um processo antigo de conservação:

A carne de porco se salgava e fritava para depois colocá-la em uma lata com banha, para não estragar. Depois ia se tirando dali para usar na comida. (Polaca).

E outra segue em mais detalhes:

Pegava-se umas gamelas grandes e salgava-se a carne de porco com bastante sal. Fazia-se pelas partes do animal (porco), tudo era separado: uma parte era mais carne, outra mais carne com osso, outra mais toucinho. Depois de um tempo,

quando se notava que estava bem “salgadão”, se tirava da gamela: a mãe tinha uma despensa com uma mesa própria para isso, onde espalhava aquela carne salgada para depois cobri-la. O sal ficava derretendo e a água ia escorrendo para um cocho. Quando se ia usar a carne, deixava-a de molho, para tirar o excesso de sal, e já estava pronta para cozinhar. E era assim que se conservava: não existia geladeira, não se tinha nenhum lugar especial para guardar. (Polaca).

Nota-se que a própria gordura animal servia de proteção aos produtos, por isso insisto que, quando falamos em comida, comer um tipo de carne significa comer partes de um animal: “O adoro as carnes de porco...” por exemplo é corretíssimo, pois de um só animal posso obter vários tipos de carnes, que comporão vários tipos de comida: o bacon, a costela, o filé, a cabeça, e outros.

Nas conversas de comida com polacos, ressalta-se uma receita bem interessante para a carne de porco:

...Com espinhaços ou ossos de porco com carne, repolho branco, nata, farinha de trigo, batata doce, sal, salsinha, vinagre e tempero a gosto, se consegue um bom prato. Pois ferve-se os ossos com sal e água; e, quando as carnes estiverem quase cozidas, pingar o vinagre no caldo e acrescentar o repolho cortado em pedaços grandes, deixar ferver. Quando o repolho estiver cozido, acrescentar a farinha dissolvida na nata e deixar engrossar, mexendo sempre. Acrescentar a salsinha e servir acompanhada da batata doce cozida e cortada em rodela. Fica uma delícia... (Polaca, 36 anos).

Esta receita mostra o quanto este grupo valoriza a carne suína, pois é uma receita contada em detalhes, que a descendente de poloneses narrou como estivesse comendo naquele momento.

Uma outra descendente consegue lembrar de outros procedimentos quanto à conservação dos alimentos:

... Matavam porcos e carneiros e guardavam na lata de banha, senão estragava tudo; eles também defumavam toucinho e salame; fazia salga; fazia repolho azedo, fazia essa comida tudo diferente. Faziam o soro de manteiga, como é que se diz? [mashironka (sic)], mas eu não gostava... fazia-se assim: separava esse soro da manteiga batia com um ovo e um pouco de trigo e cozinhava junto, para depois comer com batata cozida e feijão. Era uma comida saudável que Deus o livre... (Polaca, 81 anos).

Em sua narração, ela lembra da técnica da defumação – técnica primitiva de moquear carnes, lembra do repolho azedo, da salga para outros tipos de carne e a da manteiga – maneira de se aproveitar o leite. Interessante é que ela mostra uma técnica de aproveitamento do soro – água que resulta do batimento do leite para virar manteiga. Esse soro, que foi jogado fora após obtenção da manteiga, é um produto extremamente nutritivo, pois hoje se sabe que o mesmo é altamente rico em micro-nutrientes (vitaminas e sais minerais). Quando ela diz que era feito um prato à base desse soro, com ovo e farinha e servido com batata e feijão, está relatando uma mistura altamente nutritiva, pois se acrescenta ao soro, uma carga considerável de macro-nutrientes (carboidratos e proteínas). Desculpem os dietéticos, mas num país, onde muitos ainda passam fome, estes produtos alimentares são fundamentais.

No relato de um outro senhor, é possível ver sua preocupação com a produção da manteiga de hoje, trazendo mais uma vez, a tradição alimentar em discussão:

... A manteiga. O senhor vê... Minha mãe catava a nata do leite, ou seja, deixava o leite 'descansar' e, quando a nata subia, ela tirava essa nata para depois bater a manteiga em uma vasilha de madeira. Hoje já é diferente, se pega o leite e se põe esse coalho e já sai a manteiga. Antes era tudo ao natural. (Polaco, 56 anos).

Sua preocupação com o novo é clara, pois mesmo não tendo implicações para saúde, pelo contrário facilita e evita contaminações, coloca-se contra a utilização de coalhos, ou acidificantes, no produto alimentar. E aqui, ele apresenta a sua preocupação para que a comida seja tratada de forma natural e, ao mesmo tempo, ao lembrar, remete à figura da mãe como referência ao saudável. Talvez ela, em sua lembrança alimentar, aproxime-o de sua identidade polonesa.

Outro senhor chama a atenção para um produto muito consumido pelos polacos, a broa preta. Da mesma forma, preocupado com a modernidade em produzir as comidas, ele nos remete a sua família rural para lembrar de como se fazia:

As broas, que nem a que o Sr. viu aqui, são uma delícia. Essas broas são trazidas de Araucária, por um senhor amigo, que vende nas casas. As broas são boas de ser comidas com nata. Adoro broa, elas me fazem lembrar da minha família na infância: lembro da coitadinha de minha mãe fazendo broas sem fermento, sem esses fermentos químicos que se usa agora. Ela usava a própria massa crua do pão como fermento. (Polaco, 66 anos).

De novo aparece a preocupação com a modernidade e a figura da mãe traz para o presente a tradição, tanto para a identidade, quanto para a importância da mulher no interior da família. No entanto, aqui, apesar de importante, a mulher surge como coitadinha.

Este mesmo senhor, ao relatar sobre a broa, lembra e passa a narrar um fato curioso que ocorreu em sua casa. Ele explica que o forno para assar pães e carnes ficava em um barraco de zinco, mas pouco distante da casa e que um dia de forte temporal caiu um raio bem próximo de onde ficavam os fornos:

... Certa vez tava enforando o pão quando deu uma descarga (raio) enorme que quase me derrubou do banco; daí uns três dias deu pra ver que ela (a descarga) tinha caído bem perto numa capoeira onde tudo estava queimado. No dia da chuva deu a impressão de que seria mais pertinho, a mãe pensou que tinha sido na casa do forno. (Polaco, 66 anos).

Durante esse relato, sua esposa o interrompe e comenta que o susto que eles levaram era por preocupação de perder o pão, tal a importância dessa broa para o grupo. Uma outra senhora narra como se faz essa broa preta:

Usa-se a farinha de centeio; fubá de milho pra fazer uma polenta e depois misturar à massa do pão; põe-se sal, banha de porco, fermento de pão, batata (inglesa ou doce) cozida e amassada e água até dar ponto; Junte e amasse todos os ingredientes; deixa a massa descansar e crescer na bacia colocar em forma untada e deixar crescer novamente; assar em forno quente (preferência de barro) por 01h00min a 01h30min. Não é simples de fazer, mas fica uma delícia. (Polaca, 86 anos).

Um outro fato muito relatado foi às festas de casamento, que costumavam durar uma semana, inclusive há um dito popular em Curitiba que qualquer festa que seja longa passa a parecer festa de polacos. Os casamentos dos descendentes de poloneses ocorrem em uma comunhão muito grande entre os familiares e convidados, conforme nos relata uma senhora polaca:

[...] No dia do casamento, cedo começava: juntava as mesas e já começavam a comer: eram colocadas as mesas tachos com carne moída, estas carnes eram servidas com broa; o camarada pegava aquele pão e enchia de carne moída temperada, quem gostava de uma cachaça já começa a tomar ali, de manhã; tinha cachaça, vinho puro e fervido. [...] Depois tinha a benção dos noivos, pediam perdão para os pais; os pais os abençoam e aí eles iam para igreja; lá eles casam e aí voltam para o almoço; e lá pelas quatro horas começava o baile e vai até tarde, dançavam a noite inteira; quando amanhecia domingo a turma já ficava para emendar, pois tinha que terminar de comer toda aquela comilança; comia-se carne assada – e depois veio o churrasco –, cuca (cuque) sem açúcar, era cuca salgada; aí quando era umas sete horas da noite saía a janta; a janta era assim: uns dançando, outros comendo; outros namorando. (Polaca, 66 anos).

Em outros depoimentos pude comprovar que os casamentos eram as maiores festas familiares. Muitos relataram que os vizinhos convidados vinham para a casa da noiva para ajudar nos preparativos e que as comidas precisavam ser preparadas com certa antecedência, conforme nos relata essa senhora:

... Na véspera da festa todo mundo ajudava, até os solteiros: as meninas enfeitavam a casa, limpavam; os rapazes limpavam o pátio, cortavam lenha, bambu e folha de coqueiro para enfeitar; usavam também o papel crepe. Na chegada do casamento já tinha um portão feito de bambu, bem alto; amarravam um no outro, lá no alto e enfeitavam com fitinha colorida e papel; naquele tempo era de carroça ou de caminhão que se traziam o povo; eles passavam por baixo; de longe já se sabia que ali era a festa. Os que apareciam sem ser convidado nós chamava de ‘nariz de folha’. Mas era difícil controlar, para o sr. ter uma idéia, os casamentos chegavam a ter mais de 100 famílias... (Polaca, 83 anos).

Era necessária a ajuda de muitas pessoas para os preparativos das festas de casamentos e, nestes momentos, havia muitas trocas entre o grupo.

Alguns contaram que a diversão era imensa, pois se bebia vinho, contavam-se piadas e outros. É por estas razões que as festas de casamentos duravam a semana inteira. Vejam o relato dessa senhora para entender o ritual preparativo das festas:

... Nós começávamos na terça-feira a fazer bolacha e assar e cozinhar as carnes. Na quarta-feira fazia rolado (sic). E se fazia a cerveja de lúpulo⁸, pois não se tinha cerveja comprada, agente é que fazia na tina. Faziam-se umas trinta a quarenta latas grandes, dependendo do casamento. E aí se tomava vinho, pinga e cerveja. Não tinha refrigerante, não tinha nada. Depois se fazia o bolo, o bolo da noiva, e preparava todas as carnes pra servir. (Polaca, 84 anos).

E continua:

... Num casamento grande que fizemos, os homens é que cuidaram do forno das carnes. Foram assados 300 a 600 quilos de leitão. Eles temperavam o leitão e na sexta-feira eles cozinham. Depois no sábado, picavam tudo em pedacinhos pequenos e depois assavam. Nossa eles ajudaram bastante; só perguntaram: Mostrem para gente uma fornada que o resto agente faz. ... (Idem)

O interessante nesta narrativa é que o serviço de cozinha era uma atividade exclusiva da mulher. Quando ela diz: “Num casamento grande que fizemos, os homens é que cuidaram do forno das carnes.” Entende-se, nessa hora, que a cozinha se torna pesada, pois precisa da força masculina para enfrentar o processo. E isso se completa, quando ela diz: “Nossa, eles ajudaram muito”, ou seja, ela exclama ao falar da presença masculina no

⁸ Lúpulo é uma liana européia da espécie *Humulus lupulus*, da família Cannabaceae, a mesma da maconha. O lúpulo é tradicionalmente usado, junto com o malte, a cevada, e o levedo na fabricação de cerveja. No calor do cozimento da mistura, o lúpulo libera suas resinas de sabor amargo, dando à cerveja sabor característico.

preparo das comidas. Nota-se que não havia a presença do elemento masculino nas lembranças referentes à cozinha.

Dessa forma os polacos consideram a cozinha, apesar de ser muito simples, um lugar fundamental para a convivência social, conforme relata essa polaca:

Cozinha-se em panela de ferro que ficava pendurada em uma corrente presa ao teto, pois não tinha fogão. O fogo era no chão, se tirava a brasa para o lado e se cozinhava no braseiro. Tinha uma fumaça que Deus o livre. A casa era bem simples, de madeira sem assoalho e sem chaminé. Depois é que eles começaram a fazer o fogão em barro cozido com uma chapa de ferro em cima. Era um fogão parecido com os a lenha de agora só que a armação era de barro. (Polaca, 86 anos).

Outros já falavam de uma cozinha mais moderna, com fogões de taipa e chapa de ferro ou já com o tradicional fogão a lenha. Os fogões a gás já eram lembrados como uma aquisição moderna na fase adulta de suas vidas. Mas, talvez também pelo clima, todos foram unânimes de que o gostoso é cozinhar no fogão a lenha. E, para isso, argumentavam várias coisas, como: a comida cozinha melhor; dificilmente queima; sempre se tem água para café ou chimarrão e outros. As razões foram muitas, porém o mais importante é que a comida é muito presente na memória desse grupo.

Portanto, os polacos pertencem a um grupo que escondeu a vivência da exclusão, no entanto a memória subterrânea, à medida que não possibilita a narração, deixa a exclusão evidente. Não só os polacos escondem a vivência da exclusão, pois os italianos também foram excluídos devido às experiências vividas desses dois grupos de imigrantes serem semelhantes em Curitiba.

CAPÍTULO IV

MEMÓRIA ALIMENTAR: DESCENDENTE DE ITALIANOS EM CURITIBA

A reconstituição das lembranças dos descendentes de italianos denota um trabalho de extrema importância, pois se tornaram uma das principais etnias da cidade.

Os imigrantes italianos aportavam em Paranaguá, no Porto de D. Pedro II que, assim como outros, foi a porta de entrada dos imigrantes italianos na Província do Paraná. O procedimento era semelhante ao da Ilha das Flores (RJ), pois ali seriam feitos: “...registros em livro próprio, exame médico, prosseguimento de viagem de destino ou permanência para quarentena no lazareto¹ local.[...]”, como relata Ferrarini (1992, p. 63). Portanto é dessa

¹ Estabelecimento onde se isolam pessoas suspeitas de contato com doenças contagiosas e onde elas eventualmente permanecem de quarentena. (Larousse, Dicionário de Língua Portuguesa, 1992)

forma que esse imigrante começa a ter contato com a “terra prometida”, para depois seguir para alguma colônia. O fato de alguns terem de ficar em lazaretos² pode dar a idéia das condições de viagem até então.

Esse imigrante vem em condições semelhantes aos demais que aqui aportaram, principalmente os poloneses, ou seja, fugindo da situação precária em que se encontravam na Europa devido à falta de terras e trabalho insuficiente nas fábricas que começavam a surgir. Além disso, segundo Braido (1978), esse período de industrialização não condizia com a tradição agrícola do povo que imigrava para o Brasil. A grande maioria veio da região italiana de Vêneto³ e acreditava encontrar um paraíso, ter sua própria terra e poder plantar.

Da mesma forma que os outros imigrantes, eles vêm, apesar de alguns não serem agricultores, substituir a mão-de-obra escrava na produção de alimentos. Da mesma forma que os poloneses, eles são enganados com falsas promessas, sofrem com atrasos nas viagens, causado por longas esperas nos portos, troca de navios por outros em péssimas condições, enfrentam longas viagens pelo oceano, além da comida de péssima qualidade servida nos navios. Na chegada, além da desconfiança dos grandes latifundiários e plantadores de café que muito incentivaram a sua vinda, enfrentam longas esperas até serem “devidamente” instalados. A situação era tão precária que

² Idem, nota 1.

³ Compreendida pelas Províncias de Veneza, Pádua, Rovigo, Verona, Vincenza, Treviso e Belluno.

famílias inteiras eram alojadas em barracões e, às vezes, chegavam a esperar até seis meses nessas condições, levando muitos deles a esmolar na rua.

Quando o maior número de italianos começou a chegar, o Paraná era uma província Imperial recém emancipada de São Paulo e já havia, desde 1877, algumas colônias⁴ instaladas nos arredores de Curitiba, as quais eram constituídas de grupos de várias nacionalidades, a maioria polonesa, e parecia a reprodução de um pequeno espaço europeu e tornaram-se, hoje bairros importantes.

Os imigrantes italianos, antes de se instalarem nos arredores de Curitiba, passam por um processo mal-sucedido no litoral. Ao chegarem, tentam criar colônias naquele espaço paranaense, onde a mais famosa foi sugestivamente denominada de Nova Itália:

... funda-se então a grande Colônia de Nova Itália com 12 núcleos coloniais (América, Sesmaria, Rio Pinto, Sítio Grande, Cari, Marques, Rio Sagrado, Entre Rios, Ipiranga, Zulmira, Cabrestante e Turvo), abrangendo territórios dos Municípios de Morretes e Antonina. Esta Colônia era destinada a acolher imigrantes italianos que desde 1875 chegavam em número mais expressivos em relação às demais nacionalidades... (Braidó, 1978, p. 27).

Na tentativa de povoar o litoral, Braidó deixa claro que esses novos imigrantes começam a ter um tratamento mais digno e diferenciado, pois recebiam dinheiro e terreno com casa de madeira a serem pagos em

⁴ Colônias Argelina, Pilarzinho, São Venâncio, Abranches, Santa Cândida e Orleans. Hoje bairros da cidade.

prestações, a partir da primeira colheita. Tinham também ajuda do governo na obtenção de sementes e instrumentos de agricultura durante os primeiros seis meses de trabalho.

Apesar dessas vantagens, iniciais, surgem os problemas, pois, ao serem instalados no Sopé da serra do Mar, os imigrantes não se adaptam ao clima quente e úmido, pois tinham tonturas, fraquezas e falta de disposição para exercer o trabalho na lavoura. Esse clima não deixa que o cultivo se desenvolva, mesmo num terreno extremamente fértil, além disso a grande distância entre as cidades colaborou para a não adaptação, pois eles eram privados de freqüentar as igrejas, eixo cultural fundamental ao grupo, principalmente num momento de adaptação ao novo.

Decepcionados com a dificuldade de adaptação acreditavam que deveria haver ambientes mais propícios para o desenvolvimento da agricultura. Então resolvem, de carroças ou a pé, subirem a Serra na tentativa de encontrarem melhores terras e um clima semelhante ao que viviam na Europa. Feito isso, passam a integrar colônias já existentes ou fundar novas colônias, como a cidade metropolitana de Colombo e o tradicional Bairro de Santa Felicidade existente hoje.

Mas o início foi muito difícil, a condição de vida era muito precária. Os italianos neste período tiveram de aceitar o auxílio dos negros e caboclos, a responsabilidade do ensinamento de técnicas de desmatamento, da preparação

da terra e do plantio, como também foram eles que garantiram a alimentação e a construção das primeiras casas aos imigrantes, conforme explica Alvim (1999):

Assim, para que os italianos recém-chegados conseguissem colher alguma coisa nos seis meses subseqüentes à instalação nos núcleos precisava da ajuda dos negros e caboclos. Estes, além de ensinar a técnica da queimada, o que lhes permitiria plantar logo em seguida, forneciam-lhes com que se alimentar nos primeiros meses até que suas colheitas dessem os primeiros frutos e auxiliavam-nos na construção de suas casas, pois não conhecendo as madeiras nacionais, os imigrantes corriam o risco de as escolher verdes ou impróprias para as construções, provocando desabamento. (p. 393)

Essa afirmação de Alvim merece atenção, pois, além de deixar claro que esses dois grupos estiveram, pelo menos durante um período, na mesma condição social, mostra a importância dos negros na sobrevivência desses novos grupos, principalmente no que se refere ao aspecto alimentar.

SANTA FELICIDADE, UM BAIRRO GASTRONÔMICO E TIPICAMENTE ITALIANO

Conforme Fenianos (2003), o Bairro de Santa Felicidade surgiu em 1878, com a chegada das primeiras famílias italianas na região do Taquaral, que passa a ser chamada de Colônia Santa Felicidade. Os motivos para o novo nome são três: por homenagem a Felicidade Borges, proprietária que facilitou a negociação das terras; pela forte religiosidade dos italianos que eram devotos

da Santa e pela felicidade que tomou conta dos colonos por encontrarem as terras férteis que tornariam seus sonhos uma realidade.

Esses imigrantes italianos, que ali se instalaram, partem no final de 1877 de Gênova, Itália, para chegarem ao Rio de Janeiro no ano seguinte. Três dias após, aportam em Paranaguá (PR) e são encaminhados para se instalarem em Porto de Cima e São João da Graciosa, no litoral do Paraná.

Sobem a serra e compram as primeiras terras para formarem as colônias. Ali, ajudados por negros e caboclos, começam a desbravar terras, plantar verduras, criar animais e produzirem uvas, vinhos e batatas. Nesse período, os migrantes, agora colonos, começam a sobreviver dessa agricultura familiar.

Desciam regularmente, uma ou duas vezes por semana, a estrada de Santa Felicidade, hoje Av. Manuel Ribas, para vender seus produtos na cidade de Curitiba. Relataram que, assim como os polacos, todos os produtos eram para consumo próprio ou para vender, tanto em Curitiba, como nos arredores. Esses produtos eram transportados em carroças, como conta uma senhora:

... Eu gostava era de ir até Curitiba. Levantávamos cedo, mas eu aproveitava pra dormir na carroça. Lá nós vendíamos o que era produzido lá na roça. Não era sempre que eu ia, pois às vezes iam os meus irmãos e eu tinha que ficar trabalhando no campo. Era uma coisa muito boa, pois eu conhecia um pouco de Curitiba. Era tudo bem agitado... (Descendente de italianos, 72 anos).

Nota-se a vontade dessa senhora estar em um ambiente urbano que é bem diferente do rural. O movimento e o estilo diferente de vida a atraíam de

forma fascinante, mas, mesmo assim, hoje ela permanece, claro que de forma um pouco diferente, indo à roça todos os dias.

Alguns confirmaram que no retorno de Curitiba era uma festa, com bate-papos, brincadeiras e alguns namoros. Eram momentos de muita sociabilidade entre os dois grupos, pois, dessas viagens realizadas, pode-se escutar histórias muito interessantes, conforme narra este descendente:

...Tinha uma senhora em Santa Felicidade, que os cavalos já conheciam o caminho para Curitiba. Ela ia de manhã bem cedo e, quando voltava a tarde, costumava dormir na boleia. Ai, os cavalos já sabiam até as ruas que tinham que esperar o movimento para atravessar. Contam que ela colocava o dinheiro em um pano no colo para ir contando a fêria do dia. Mas ela dormia o trajeto inteiro. Ai, quando passava em algum buraco, ela acordava e tinha que começar tudo de novo... (Descendente de italianos, 70 anos).

Portanto são histórias como essas que se fixaram na lembrança e no imaginário de alguns descendentes moradores de Santa Felicidade.

São muitas as recordações desse período em que o bairro ainda era colônia, não só de Santa Felicidade como de outras regiões de Curitiba. Nas histórias se intercalam momentos de angústia, sofrimento e alegria narrados de diferentes formas e, com um pitada de emoção italiana, até as tragédias se transformaram em anedotas.

Atualmente, Santa Felicidade abriga um dos pontos turísticos mais importantes da cidade, mas, apesar dos anos de sua fundação e da “invasão” de outras etnias, continua um bairro tipicamente italiano. A italianidade é

muito presente em suas ações, como na linguagem, pois muitos ainda preferem se comunicar na língua italiana.

Santa Felicidade é um bairro que se caracteriza por ainda possuir ruas com calçamento em paralelepípedos, onde funciona seu comércio com lojas, agências bancárias, bares e restaurantes⁵. Apesar de ser um bairro tipicamente italiano, possui uma variedade muito grande de restaurantes especializados em outros gêneros, como em frutos do mar, de diversas origens, comida Suíça, *a la carte* e até o *self-service* por quilo e o *fast-food*, que não poderia faltar na modernidade alimentar.

Embora esse bairro seja visitado por pessoas todos os dias, é nos finais de semanas e feriados que Santa Felicidade costuma receber uma grande quantidade de turistas e moradores de diferentes locais da cidade de Curitiba e adjacências. Todos esses visitantes costumam ir até lá para passear e fazer suas refeições com as famílias. Sua procura é tão grande que, em alguns momentos, normalmente, em horários de pico para o almoço, há muita dificuldade para se transitar pelas estreitas ruas do bairro ou escapar das grandes filas de espera por um lugar à mesa. Portanto, o sossego característico do bairro é quebrado nos dias que deveriam ser de descanso para a população que até hoje mantém muita atividade agrícola.

⁵ Uma curiosidade entre os restaurantes, existe um que esta na lista de ser um dos maiores do mundo. Pois o mesmo é dividido em vários salões, onde tanto se pode fazer refeições individuais, como também é possível realizar festas simultâneas. Alguns desses salões têm parede removível, podendo, transformar-se em salas de jantar que chegam abrigar mais de 1500 (um mil e quinhentas) comensais, simultaneamente.

O interessante é que, ao redor de suas principais ruas, que normalmente dão acesso a Curitiba e a cidades do interior, ainda existe uma vida com costumes tipicamente campestres. Ali é possível observar vários tipos de plantações como: hortaliças, feijões, uvas, batatas, entre outras. Esses costumes da vida rural, aos poucos, estão sendo modificados em vários aspectos, principalmente pela instalação de grandes condomínios residenciais. Esse fato tem perturbado a tranquilidade dos mais antigos, pois muitos deles ainda dependem de uma agropecuária familiar, e a presença desses novos moradores faz com que muitas de suas antigas atividades sejam proibidas de serem feitas, como a criação de porcos e galinhas como narra este senhor:

... de primeiro a gente criava porco, mas agora não podemos mais. Se a gente criar, 'os favelados'[sic] dos condomínios são capazes de mandar a Prefeitura multar a gente, por causa da saúde. Mas alguns já ganharam na justiça, pois foi entendido de que criam há muitos anos e é o meio de sustento da família... Isto tudo é muito ruim, pois a gente sempre viveu assim, plantando e criando animais e, de uma hora para outra, temos que mudar. (Descendente de italiano de 80 anos).

Este senhor mostra toda a indignação com a modernidade do bairro, não só por estar acostumado com uma vida campestre, mas por se sentir afetado na sua subsistência.

E segue:

...porcos há muito tempo que não crio mais, proibiram. Agora tive que dar minhas galinhas para os meus filhos que moram em um bairro afastado daqui. Daqui apouco vão implicar com minha horta. E aí, vamos viver de que, eu e minha velha... (Idem).

A sua narração reflete as transformações ocorridas no bairro, pois alguns fatos podem ser observados em seu relato. Ao olhar para ele é possível entender todo esse processo de exclusão que se dá na modernização de Santa Felicidade, seu aspecto lembra a desnutrição, suas roupas são gastas, sua residência parece ter sido muito bonita, mas hoje se encontra abandonada.

Um dos problemas é a procura por moradia em Santa Felicidade, isso ocorre devido a sua proximidade com o centro da cidade, excelente arborização, inclusive com pontos de matas preservadas, além de ser um bairro popular. Em visita a algumas famílias tradicionais da região, escutei muitas queixas, a principal delas é a mudança nos costumes de vida, o que traz modificações fundamentais como trânsito e a violência urbana.

O metro quadrado dos terrenos dessa região foi muito valorizado e isso tem proporcionado grandes transtornos entre familiares, causando discórdias entre os descendentes mais jovens que querem vender as propriedades. Como veremos, a seguir, o relato desta senhora descendente:

...É triste senhor... Hoje se tem vivido muita falta de consideração pelos mais idosos. Os velinhos não querendo contrariar os filhos, costumam passar as propriedades para o nome deles, ou as vezes até concordam com as vendas sem acreditar no que vai acontecer. Quando se dão conta, acabam sozinhos em asilos...
(Descendente de italiano, 72 anos).

É possível observar esse problema na família de uma das mulheres, sujeito da pesquisa, descendente de italianos com 86 anos, que foi convencida

pelos seus sobrinhos a vender parte de sua propriedade e agora eles tentam convencê-la a vender o restante. Notei que mesmo aqueles que estão mais próximos dela mostram claramente o interesse de que a negociação seja concluída.

A IMPORTÂNCIA DA UVA PARA A VIDA DE SANTA FELICIDADE

Conforme descreve Fenianos (2003), em 1959, após uma grande safra de uvas, surge a idéia de fazer a primeira Festa da Uva de Santa Felicidade, fato que tornou o bairro mais conhecido e visitado da cidade. Essa Festa surgiu em 1978 e, em razão de uma grande chuva durante os três dias de comemorações, os colonos foram obrigados a produzir uma maior safra de vinhos.

Dessa forma, tornaram-se famosos os vinhos e *graspas*⁶ produzidos naquela região. Essas produções caseiras se desenvolveram e passaram a ser realizadas em maior escala, embora algumas ainda permaneçam de forma artesanal, localizadas em porões dos sobrados, conforme pude testemunhar.

Já na entrada do bairro é possível observar essas vinícolas maiores, locais de parada obrigatória de turistas. Na entrada de uma delas existe um enorme barril e um chafariz com esculturas em bronze com motivos de viticultura. Dentro, nota-se um ambiente rústico o qual deixa claro que estamos no interior de uma grande adega e o atendimento é feito por descendentes de segunda, ou até terceira gerações da família.

⁶ Espécie de aguardente feita da fermentação e posterior destilação do bagaço da uva.

Ao subir as escadas do mezanino, depara-se com uma espécie de museu, que está repleto de fotos e utensílios que mostram a trajetória do imigrante daquela região.

VISITA A UMA VINÍCOLA FAMILIAR

Em Santa Felicidade, há uma vinícola artesanal, um pouco distante do centro, cuja produção do vinho é familiar. Os “antigos colonos” ao repartir suas chácaras, designaram residências próximas para suas famílias, pois isso facilitaria o trabalho conjunto na produção dos gêneros alimentícios.

Assim disse uma senhora:

... meu nono não veio pra cá sozinho. Veio com irmãos. Ai quando compraram as terras dividiram os lotes do jeito que poderiam trabalhar bem próximo. Tinha que ser mão de obra conjunta. Ai casaram, vieram os filhos, os netos e a gente foi ficando por aqui... (Descendente de italiana, 60 anos).

A divisão desses espaços, faz-se por construções de pequenas cercas de madeira ou bambu, por isso a facilidade de encontrarmos residências de familiares próximas e interligadas.

Nestes espaços delimitados, há a possibilidade de transitar de uma residência a outra, pois existem vários portões, onde, às vezes, tem-se a possibilidade de sair em ruas diferentes, sendo uma forma de atalho para facilitar o acesso dessas famílias.

O dono da pequena vinícola é um senhor magro e alto, de características comuns aos descendentes italianos, pelo menos daquela região onde ainda tanto os homens, quanto as mulheres tendem a ocupar-se da lida do campo, pois se pode observar que aqueles descendentes urbanos têm um aspecto mais robusto.

Na adega deste senhor encontro um ambiente interno úmido e sombrio. Com um pé-direito baixo (em torno de 190 cm), mostra um teto feito de madeiras grossas e vigas de sustentação que precisam ser desviadas para não chocar a cabeça. A iluminação natural entra por duas portas, uma maior na frente, aparentando uma porta de garagem, e outra pequena nos fundos, dando acesso ao pátio interno e a iluminação artificial é feita por poucas e fracas lâmpadas transparentes, penduradas, aleatoriamente, em fios desordenados que descem do teto.

O espaço para transitar é mínimo, pois é repleto de barris, que servem a fabricação e conservação de seus vinhos e cachaças. Em dois cômodos, perfazendo, aproximadamente, setenta metros quadrados, são feitas as fermentações, de um lado, e a maturação dos vinhos, de outro. Há um forte cheiro de mosto⁷, o cheiro característico de fermentações, o que não é para menos, pois, naquele local, são produzidos vinhos, pepinos fermentados⁸ e

⁷ Caldo ou suco obtido dos frutos, após serem espremidos, destinados à elaboração de diversos tipos de vinhos ou cachaças.

⁸ A fermentação desses vegetais, além de conservá-los, aumenta a qualidade nutricional dos mesmos.

conservado cachaça em barris. Alguns deles são muito antigos e de um tamanho que quase chegam a encostar-se ao teto. E o dono fala com orgulho:

Olhe moço, tenho aqui barris muito antigos. Alguns têm mais de trezentos anos. São barris trazidos da Itália. Como eu produzo vinho sempre procuro saber se alguém está desejando se desfazer de algum barril. É dessa maneira que tenho tantos. Estes barris são de excelente qualidade... (Descendente de italianos, 72 anos).

Ele ainda explica que muitos desses barris, os mais antigos, foram transportados por navio da Europa para o Brasil. É possível imaginar as dificuldades de trazer esses barris para Curitiba e em quais condições eles chegavam à cidade, pois alguns deles chegam a encostar no teto de tão grandes. É dessa forma que o dono da vinícola retrata a importância de seus barris para continuar a produzir um bom vinho. Ali não é apenas um espaço que visa à comercialização, é um espaço onde a produção é para a família e para os amigos, portanto é também um espaço para a sociabilidade, como ele narra:

Aos domingos pela manhã, isso aqui fica cheio. Tenho alguns amigos que vem pra cá para beber e comer. É sagrado, lá por dez e meia eles começam a chegar. Aí tenho que ter o pepino, o salame e, principalmente a graspa. (Descendente de italianos, 72 anos).

O vinho, a graspa, o salame e o pepino azedo são muito consumidos por este grupo, principalmente em reuniões de homens. É comum vê-los não só em pequenas adegas, como também em bares da cidade.

Ao entrar na adega, que às vezes se imagina não existir mais, é que consegui perceber um pouco mais dessa vida simples, mas envolta pela

tradição. É a forma que esses descendentes italianos encontraram para resistir um pouco à modernidade. Assim, consegui entender um pouco mais e vivenciar o que seja uma produção caseira de vinhos numa tradição bem italiana. Arriscaria dizer que são esses costumes que tornam Santa Felicidade um bairro ainda simples e tipicamente italiano.

NONA BRIDA, A FORÇA DAS MULHERES ITALIANAS

Dona Brígida, ou nona Brida, como é carinhosamente conhecida, pois nunca casou, conta que fez essa opção porque era a filha mais velha e precisava cuidar de seus irmãos e pais. O título de Nona vem por sua capacidade de cuidar e aglutinar parentes, principalmente irmãos e sobrinhos de primeiro e segundo graus.

Nona Brida mora até hoje em uma bela residência construída por seu pai. Ao chegar lá pela primeira vez, foi possível viajar no tempo, pois esta casa foi construída logo na segunda década do século XX e se mantém como tal. É feita de tijolos e madeira e está localizada em um terreno bem alto, em cima de uma pequena colina. Suas portas e janelas são grandes e pesadas, o sótão abriga um quarto que era utilizado pelas crianças. Na frente, entre as janelas e a porta principal, ficam expostas desgastadas pinturas em afresco, feitas por um pintor italiano, que datam de 1938. Ao lado e nos fundos da residência, ela cultiva uma horta e parreiras.

Quem chegar a sua casa fatalmente será bem recebido e não terá como não se envolver em suas brincadeiras. Mas nem sempre ela é assim, como uma típica descendente, tem altos e baixos em relação aos seus sentimentos emocionais. Ela é uma senhora de estatura mediana que se locomove com a ajuda de uma bengala, o seu chapéu de palha, avental e um sotaque carregado deixam claro o biótipo de descendentes de italiano.

A primeira coisa que ela faz é convidar para entrar na casa pela cozinha, coisa que mais tarde descobri ser o local de estar preferido do grupo italiano. Ao entrar no restante da casa, percebe-se móveis e objetos antigos: desde a grande mesa da cozinha, o velho fogão a lenha, passando pela cômoda e sofás da sala, chegando aos quartos, que ela mantém intactos, mesmo que os seus ocupantes já tenham falecido. São muitos os retratos antigos distribuídos pelas paredes, através dos quais podemos ver sua família reunida, inclusive em momentos de festas. Em um deles observa-se uma grande e farta mesa montada no pátio, no mais clássico estilo italiano de comer. Dona Brida, com muito orgulho, mostra os quadros e explica quem é cada um nas fotografias. Suas lembranças daqueles momentos de grande importância em sua vida são claras. Sua cozinha é acoplada à casa e é o maior cômodo, seu fogão feito de barro revestido com lajotas coloridas é, sem dúvida, muito grande e é possível transitarmos ao redor dele. Num canto, enfeitado por um pano bordado, está um fogão a gás que pelo aspecto deve ser muito pouco utilizado.

Brincalhona, adora contar piadas, principalmente sobre colonos. É muito difícil não se afeiçoar a ela, pois é uma mulher que demonstra ter a força das mulheres italianas. Ela narra como eram os trabalhos na plantação no tempo de juventude: o levantar cedo, o tomar café com polenta, o trabalhar no roçado, o comer por volta das dez horas da manhã, o tomar café da tarde e depois o jantar após o trabalho, pois no outro dia, bem cedo, começava tudo de novo.

Segundo ela, o dia era diferente, pois se levantavam ainda noite para ir à roça, mas também se voltava cedo no fim de tarde para jantar e dormir logo que o sol se punha: “Dormia-se com as galinhas”, relata ela, fazendo uma alusão ao acomodamento das aves quando a noite começa a chegar.

Narra-me que hoje ela não faz mais polenta, pois cansa muito porque tem de ficar quase uma hora mexendo o tacho no fogão. E narra o seguinte sobre o servir este alimento:

A gente colocava aquele polentão, pois era muita gente, numa tábua que tinha um barabante preso de um lado e ia passando aquele fio como se fosse uma faca. As fatias ficavam bem retinhas. O meu papai sentava em uma ponta da mesa, a mamãe do lado esquerdo e os irmãos completavam o resto da mesa. Aí, na outra ponta, eu ficava em pé cortando aquela polenta para todos. (Descendente de italianos, 86 anos).

Nessa narrativa de Brida fica fácil imaginar como eram as refeições do grupo naquela época: a família reunida e mantendo tradições ao sentar à

mesa, pois o pai na ponta e a mãe à esquerda, só depois os filhos escolhiam os lugares. Ela narra ainda que era obrigatório rezar o pai nosso antes de comer.

Ainda em relação à polenta, ela relata:

Se quer saber? Hoje eu não posso mais nem ver fazer polenta. Minhas sobrinhas é que fazem e me trazem para eu comer. Hoje eu só gosto de polenta é assim, ó... na boca. (Idem).

Durante as entrevistas com esse grupo, foi possível observar a importância dada a esse prato. Nos relatos fica claro que a polenta foi muito utilizada em alguns momentos da vida, talvez devido à falta de comida, coisa sobre a qual este grupo não quer falar. Para os mais velhos, a polenta é considerada um prato fundamental no dia-a-dia e não pode faltar, seja amarela, seja branca, seja cozida, assada ou frita. O que importa é que, ao falar de comida, os italianos sempre procuraram relatar o mais trivial. Como Nona Brida narra:

Ma o que é comida de italiano, o que? Comida de italiano é polenta, frango-frito, macarrão e radicce. O resto, meu filho: É tudo invenção. (Descendente de italianos, 86 anos)

Nessa frase ela resume a simplicidade da saborosa comida italiana, que, talvez em um período de escassez alimentar, tenha dado o sustento a ela e a seus familiares. Candido (2001), ao tratar da alimentação e recursos alimentares do caipira tradicional paulista, traz outra constatação:

... Ver-se-á, então, que este se nutria principalmente ao modo dos seranistas, como quem se contenta com o mínimo para não demorar as interrupções as jornadas. Este mínimo alimentar corresponde a um mínimo vital, e a um mínimo social: alimentação apenas o suficiente para sustentar a vida; organização social limitada a sobrevivência do grupo... (p. 63).

Esses dizeres de Candido possibilitam-nos entender as narrativas ouvidas. O levantar cedo e o comer na roça embaixo de árvores estão muito presentes na memória dos grupos que trabalhavam em uma atividade rural. Portanto, quando Brida se manifesta em relação à comida italiana, dá para entender todo esse processo descrito pelo autor.

Como já relatado, esse grupo possui algumas semelhanças com os poloneses em relação aos alimentos. A maioria tratou da alimentação com simplicidade tal como nos outros grupos. A importância dada à comida explica as razões da vinda desses imigrantes ao Brasil para trabalhar no campo, produzindo alimentos básicos para a população de Curitiba, como relata este descendente de italianos:

... Meu Nonno veio pra cá quase sem nada. Depois teve que ficar um tempo em uma região próximo ao litoral, que chamavam de Nova Itália. Mas como lá o clima era muito diferente e a terra ruim, por isso eles resolveram subir a serra, vir para Curitiba na busca de melhores terras para plantar. Como ele veio nas primeiras turmas, subiram de carroça, pois não existia nem trem naquela época. Era só mato e estrada de terra... (Descendente de italianos, 60 anos).

Como já foi descrito por Braidó, esta narrativa mostra o que levou os imigrantes italianos a subirem a serra dispostos a habitar e fundar algumas das

colônias que hoje são bairros de Curitiba ou cidades próximas, como a cidade de Colombo. Esses descendentes, como outros de outras regiões do Brasil que migraram para cá, passam a narrar suas lembranças de alimento e comida, como essa senhora:

Naquela época, as coisas eram diferentes. Lembro de que, mesmo criança tinha que levantar cedo, pois o trabalho na roça começava antes do sol aparecer. Eu tinha muito sono no início, mas depois acostuma. Tomávamos café e partíamos... Lá pelas oito ou nove horas, a gente parava pra tomar café de novo. Era café com polenta e pão. E, onze horas, se comia o que a mãe tinha preparado no dia anterior... (Descendente de italianos, 66 anos).

Nota-se, nesta narração, que era uma rotina igual ao grupo dos descendentes de poloneses, ou seja, uma rotina de trabalho na agricultura. Mas, talvez pela proximidade das residências, muitos me relataram que almoçavam em casa.

E outro segue:

A gente plantava de tudo. Pra comer, se plantava milho, feijão, batatinha e batata doce, cevada, trigo e verduras: couve. Alface, radice... Mas também, se plantava erva-mate e uva. Nós ainda criávamos frango e porco.. o milho era importante pois comia-se muito no pão e na polenta... (Descendente de italianos, 60 anos).

O milho era muito importante para essas comunidades rurais, pois além de ser um alimento muito utilizado nas comidas, também era produto para ser comercializado. Ainda em relação à polenta, um descendente me relata como se faz a tradicional polenta italiana:

... Tem que ferver a água em uma panela e colocar o sal (uma coisa que pode ser feito, é colocar um tablete de caldo de galinha na água); e vai colocando a farinha aos poucos: jogando com a mão, como se tivesse polvilhando a água. Mexendo sempre... Quando ela começa a borbulhar, e isso leva tempo (30 min.), deixe ferver mais um pouco para depois colocá-la em uma tábua, ou forma. Após esfriar, corte-a para servir. Podendo fritá-la em chapa quente ou aquecê-la no forno. Ai Dê pra eu comer... (Descendente de italianos, 78 anos).

Ele faz questão de deixar claro em sua narrativa o segredo de uma polenta consistente e sem grumos. Outra coisa interessante é que as polentas comidas diariamente nas casas desse grupo parecem uma gelatina, pois chega a ser transparente.

Um outro senhor me fala do radicce:

O radicce e a polenta são sagrados. O radicce pode comer como salada ou cozido. Quando o radicce já é velho, alto, então ele fica duro, então se cozinha na água e faz na frigideira com uns torresminhos. Comer torresmo é muito gostoso. [...]
(Descendente de italianos, 82 anos).

A carne de porco era outro alimento preferido não só pelos italianos, como também pelos outros grupos estudados. Uma senhora italiana narra-me como se preparava o porco:

... pegava-se cortava-se as carnes fritava e aproveitava a banha. Depois colocava-se aquelas carnes na própria banha do porco. Então ia tirando aos poucos para comer. (Descendente de italianos, 66 anos).

Dessa maneira, pode-se notar que o procedimento de conservar as carnes era o mesmo na época, pois a mesma técnica também era utilizada

pelos afro-descendentes e polacos. Uma descendente de italianos foi mais longe e explicou o processo de sacrifício dos animais: *“Era assim, castrava-se o bicho para depois sacrificá-lo, senão fica marrão. Aí ele era destrinchado e frito. Aí deixava na banha para ficar bom de comer...”* (Descendente de italianos, 72 anos).

A mesma senhora relata como se sacrificava o carneiro, outra carne consumida e que surge nos relatos:

Era assim, eu nunca tive coragem e nem força para matar porcos, pois gritavam muito e me dava uma coisa ruim, mas carneiro eu aprendi sacrificar com minha avó. Sabe como é que fazia? Deitava a cabeça dele no colo e, com uma faca bem afiada, espetava abaixo do pescoço, não sei se era no coração, mas sei que ele sangrava e morria. Fiquei prática nisso... (Descendente de italianos, 72 anos).

Ao conversar comigo, ela relatou que suas lembranças eram instantâneas, às vezes ela tinha vontade de falar, mas não tinha quem a escutasse. Ela disse que muito de suas histórias pareciam não importar aos seus filhos e não sabe se ela já tinha contado a mesma coisa várias vezes. Aqui de novo aparece Pollak e Benjamin na importância do narrar e escutar.

Uma senhora descendente narra um fato muito interessante. Ela é uma descendente migrante e conta que sua avó desembarcou na Bahia e depois de casar, migrou para o interior de São Paulo. Contou-me que eram muito pobres, moravam numa casa bem simples e, quando casou, veio para Curitiba tentar a vida:

... vivíamos da agricultura quando criança. Quando chegamos aqui. Comecei a vender salgadinhos, mas dava muito trabalho. Ai nós conseguimos uma banca aqui no Mercado Municipal. Eu vi que não conseguiria ganhar um pouco mais se continuasse com salgadinhos. Ai comecei a lembrar da minha avó e comecei a mexer com massa. Eu lembrava direitinho de como ela fazia e comecei a fazer: macarrão, pastelão, enfim... Hoje faço de tudo... e olhe, minha massa de macarrão não tem água não é dissolvida só com ovo... (Descendente de italianos, 63 anos).

Neste momento remeto a Halbwachs, quando analisa a memória coletiva:

Muito mais, eles me ajudam a lembrá-las: para melhor me recordar, eu me volto para eles, adoto momentaneamente seu ponto de vista, entro em seu grupo, do qual continuo a fazer parte, pois sofro ainda o impulso e encontro em mim muito das idéias e modos de pensar a que não teria chegado sozinho, e através dos quais permaneço em contato com eles. (1990, p. 27).

Como visto, o autor mostra como ocorreram os registros na memória que mais tarde terão um argumento afetivo para serem lembrados, normalmente em situações quaisquer sempre estaremos acompanhados por fatos ou pessoas que se relacionam ao que estaremos fazendo.

Um senhor aposentado, descendente de italianos, que estava na fila de uma agência bancária, interessou-se pelo assunto desta pesquisa e, ao saber que se tratava de memória e o objeto era o alimento, pergunta:

...Já que estás trabalhando com isso, então me diga: Por que quando me pedem a receita de um patê de gorgonzola que faço, ninguém consegue acertar o ponto? Por que o sabor e a consistência ficam diferentes do ideal, daquele patê que aprendi a fazer? (Descendente de italianos, 65 anos).

E segue:

... eu nem lembro como aprendi... sei lá? Lembro de meu avô e da sinhá Ana fazendo o patê na cozinha do hotel de meu avô, lá no interior de São Paulo. Na verdade nunca ninguém me deu a receita. Acho que aprendi vendo. Às vezes eu andava de triciclo no salão do hotel e ele me pedia: Vai lá ver se a sinhá já colocou os temperos... entendeu? Acho que foi assim... (Idem).

Seu relato trata da mais pura forma de aprendizagem culinária, pois ela costuma acontecer, na maioria das vezes, sem a preocupação de aprender. Muitas vezes, só o fato de lembrar de tal comida, lembra-se dos cheiros, dos sons e dos sabores. E isso tudo poderá nos remeter à receita certa, pois esse aprendizado faz parte da memória, a qual a identifica com o grupo.

Os depoimentos sobre as receitas do patê de gorgonzola e, anteriormente, da massa remetem-nos às lembranças de Giard, quando a autora relata que, mesmo sem nunca ter cozinhado, passa a fazer isso com a maior naturalidade e conclui:

... meu olhar de criança viu e memorizou gestos, meus sentidos guardaram a lembranças dos sabores, dos odores e das cores. Já me eram familiares todos esses ruídos: o borbulhar da água fervente, o chiar da gordura derretendo, o surdo ruído de fazer a massa com as mãos. Bastaria uma receita ou uma palavra indicativa, para suscitar uma estranha anamnese capaz de reativar, por fragmentos, antigos sabores e primitivas experiências que, sem querer, havia herdado e estavam armazenadas em mim... (Giard, 2002, pp. 213-216).

A autora, ao lidar com os mistérios da cozinha, dá-se conta de sua identidade, pois o ato de cozinhar a faz pertencer ao grupo das mulheres

camponesas do interior da França, as quais se identificam pelos seus dotes culinários. Giard ainda percebe que não pode fugir daquilo que a identifica com o grupo a que pertence, pois anteriormente a autora percebia a cozinha como um inimigo secreto:

Aprendi... quando se prepara um jantar ou uma ceia para partilhar com amigos, da mesma maneira que se compõe uma ária festiva ou pinta-se um quadro, com as mãos em movimento, os dedos atentos, o corpo bem tomado pelo ritmo do agir e o espírito com em sonho, liberto de seu próprio peso (...) Assim fui investida subrepticamente, sem que pudesse desconfiar, do prazer secreto e tenaz de cozinhar. (Giard, 2002, p. 214).

Através desse “inimigo secreto”, a cozinha torna-se um prazer, a autora, mesmo completamente absorvida pelo mundo da intelectualidade, vê-se pertencente ao grupo daquelas mulheres que foram subtraídas da vida pública e voltadas para o preparo das comidas. No entanto, com ela é diferente, pois vive o público e o privado. E assim ela descobre que o prazer de cozinhar a aproxima também da identidade das mulheres de sua infância.

Outro fator importante é que a maioria dos entrevistados gostava de falar da vida rural e de como tudo procedia. Alguns deixavam claro a saudade que sentem de tudo que passaram, mas hoje apenas guardam na lembrança. Como relata esta senhora:

Olhe, nós passamos por muitas coisas difíceis, trabalhávamos muito, não tínhamos luz elétrica, nem nada, mas era tão bom. Tudo era bom. Todos nos divertíamos. (Descendente de italianos, 67 anos).

A saudade foi um assunto muito presente no grupo, Bernardo (1993, p. 129), ao discutir o assunto sobre saudades de mulheres brancas, mostra que “o que diferenciaria a memória da saudade seria que esta última traria somente os tempos desejados. Percebe-se, assim, a existência de imbricação entre a saudade e a lembrança”. Mas “que são as multifaces da memória que fazem emergir a saudade”.

Nesse sentido, ao relatarem sobre comidas, muitos demonstraram saudades do tempo vivido e agora reconstruído. Este tempo vinha repleto de saudade, conforme narra esta descendente de italianos:

... Era assim, a gente era muito peralta, meu nono não gostava muito de mim, pois eu era muito destrambelhada (rs)... Então, naquele meu jeito, fazia muita miséria: Fazia arte e estripulia. E Ele batia, xingava... Era muito ruim. Sabe que uma vez me deixou presa em uma árvore? Sabe por quê? Porque subi na árvore para comer mexerica. Pra ele tudo tinha que ser na hora certa, principalmente a comida. Ele não deixava comer antes do tempo... Fiquei um dia inteiro lá em cima, mas ele sabia que eu estava lá, pois colocou uma cobra verde dentro do cesto de roupa que eu ia lavar no rio... (Descendente de italianos, 62 anos).

Esta narração mostra algumas coisas, sobretudo quanto à preocupação e o controle do seu nono no ato de comer na hora certa. Um tempo determinado para o fruto ser colhido em sua época. Talvez essa atitude nos mostre a preocupação de não deixar desperdiçar comida, pois pode fazê-lo lembrar de um período de muito trabalho e miséria. Para Pollak, trata-se de uma memória subterrânea, em que principalmente a fome não quer ser

lembrada. Talvez sua atitude o leve para um tempo que é proibido ser lembrado e não gostaria de retornar ao passado, mesmo na lembrança.

Apesar de essa mulher italiana ter narrado essa história de forma alegre, outras histórias foram contadas com tristeza e rancor, deixando-me perceber que se tratava de um desabafo. Portanto, ao escutar as narrativas, foi possível vivenciar, de um lado, como o grupo traz lembranças diferenciadas em um mesmo relato, de outro, voltam-me muitas vezes ao mesmo assunto, no caso a tensão na relação familiar. Para Pollak, essa característica de retornar ao mesmo assunto em entrevistas de longa duração significa que há “um núcleo resistente, um fio condutor, uma espécie de *Leit-motiv* em cada história de vida. Essas características de todas as histórias de vida sugerem que estas últimas devem ser consideradas como instrumentos de reconstrução da identidade e não apenas como relatos factuais”. (1989, p. 13). Assim as mulheres descendentes de italianos mostram que foi construída uma identidade de submissão em relação à família.

Uma descendente, ao começar a narrar sobre pão, lembra de sua nona e seus olhos ficam marejados, dizendo-me que não gostava de falar sobre isso e, então, passa a narrar:

... a minha nona, a mãe de meu pai, me fez sofrer muito. Ela não deixava eu e meus irmãos comermos algumas coisas, como pão e bolacha, por exemplo. Ela escondia num armário com chave. Às vezes essas comidas mofavam, mas ela não nos dava, preferia dar aos porcos. E eu sei por que, ela não gostava do meu pai, pois ele era o mais pobre da família e nós tínhamos que morar com ela. (Descendente de italiano, 75 anos).

E ela segue:

... uma vez, eu descobri aonde ela escondia a chave e roubei um saco de bolachas. Chamei meus irmãos e fomos comer no paiol. Até pra caçulinha que era bebê eu dava molhando a bolacha com saliva. Depois fiquei com remorsos e fui falar com o padre. Ai ele disse que pecado era o que ela fazia com a gente, pois ela tinha uma fama... então fiquei mais tranqüila. (Idem).

A angústia em narrar este fato era claro nos seus gestos, mesmo que ela sinta vontade de perdoar, não esquece. Novamente remeto a Pollak, quando o autor enfatiza a importância de escutar e acreditar naqueles que relatam, principalmente aos que nunca tiveram a chance de ser ouvidos. Muitas vezes, ao encontrarem uma boa escuta, relatam memórias que se encontravam escondidas:

Ao privilegiar a análise dos excluídos, dos marginalizados e das minorias, a história oral ressaltou a importância de memórias subterrâneas como parte integrante das culturas minoritárias e dominadas. (Pollak, 1989, p. 4).

E isso está presente na narrativa dessa descendente de italianos. Talvez, ao encontrar uma boa escuta, tenha sentido a vontade de narrar. Um fato interessante em sua narrativa é a privação do alimento vir na forma de pão e a sua procura ao padre quando “roubou” [sic] para dar a comida aos irmãos. Sendo católicos, o repartir o pão tem muitos significados, talvez não aceite este fato de forma tão tranqüila, por isso sua memória permanece subterrânea, escondida, que só aflorou ao encontrar uma escuta.

Uma outra descendente já relata a história de vida junto aos avós de maneira carinhosa e afetiva:

Eu adorava ir à casa do meu nono. Quando eu vinha da escola ele me esperava com suco de uva e queijo, que ele mesmo fazia. Nós ficávamos sentados na cozinha e ele me contava as histórias de quando ele chegou aqui. Tinha coisas tristes e alegres. Eu adorava, se tivesse tempo eu lhe contava, pois lembro de tudo... (Descendente de italianos, 72 anos).

Neste relato fica muito presente a figura do narrador e de uma memória por tabela e mais uma vez usando a cozinha e a comida como forma de aproximar o grupo, como nos afro-descendentes e polacos. E isso novamente remete a Benjamin e Pollak, pois, como descrito anteriormente, a narração faz com que incorpore as lembranças e essas passam a ser suas. Seria também o que Bernardo traduz entre narrar e lembrar, pois ocorrem simultaneamente.

Ao analisar as lembranças, vejo que nos mais velhos existe uma tradição oral, que comprova essa ligação sobre o narrar e o lembrar. Todos contavam histórias de vida que iam além mar, como se tivessem participado de tudo que seus antepassados viveram e, neste fato, resalto a importância da memória por tabela e da escuta para que aconteça a narração.

Outro fato que aparece nas narrativas, quando conversava com uma senhora, foi o fato de ela ir além e relatar uma visão de sua irmã falecida:

Engraçado, não sei por que, pois não tem nada haver com o que estamos falando, mas lembrei de uma visão que tive. Tínhamos acabado de jantar e eu fiquei pensando na minha irmã que tinha falecido. Fui dormir pensando nela, aí, quando eu estava quase dormindo a vi descendo pela parede. Estava linda! Olhou-me e disse; Não fique triste, estou em um lugar muito lindo... Veja este é um fato que me aconteceu, mas na minha família ninguém me acredita... (Descendente de italiano, 72 anos).

O relato dessa descendente mostra o quanto é importante escutar. Às vezes, o narrador não encontra aquele que escute e preste atenção em suas histórias, que podem estar escondidas. A memória dessa descendente surge involuntariamente durante seu relato sobre a irmã. Este fato, isto é, a visão da irmã está relacionada ao prato que ela narrava, pois, ao contar sobre uma comida que havia feito para um jantar naquela mesma noite, lembrou da irmã.

Vernant, ao comentar sobre tema semelhante, entende que “...A memória transporta o poeta ao coração dos acontecimentos antigos, em seu tempo. A organização temporal da sua narrativa não faz senão reproduzir a série dos acontecimentos, aos quais ele assiste de certo modo, na mesma ordem em que se sucedem a partir de sua origem...” (1973, p. 74). Ao lembrar dessa irmã já falecida, a senhora descendente de italianos, em sua lembrança, vai para um tempo mítico.

Como estávamos falando de comidas, ao lembrar de um prato, involuntariamente lembramos de outros acontecimentos. Portanto, o lembrar das comidas poderá aguçar nossos sentidos e fazer aflorar memórias de forma involuntária. Esta constatação foi muito presente durante as narrações das lembranças.

Outra proposta desta tese foi a de que os grupos se manifestassem quanto às cozinhas, como eram e o que utilizavam como utensílios. As cozinhas e as narrativas dos descendentes de italianos se mostraram semelhantes aos outros grupos: cozinhas grandes com o fogão a lenha de taipa

e ferro ou, para os que tinham uma condição um pouco melhor na época, os fogões eram totalmente de ferro.

O relato de uma descendente mostra como os fogões eram:

... nós não tínhamos muito na época. Eu lembro que cozinávamos em um fogão de barro (taipa). Era uma fumaceira só, mas a nona sempre dava um jeito de não fumacear muito. Depois o pai trouxe uma chapa e fez um cano de lata para chaminé. Ele era muito inteligente, então fez até um forno com a porta improvisada de lata de óleo, aí era melhor de cozinhar... (Descendente de italianos, 73 anos).

Essa narração mostra as dificuldades vividas pelo grupo em certo período. Por sua narrativa pode-se notar que, para muitos descendentes, a vida era difícil e suas residências deveriam ser muito simples, assim como relatado principalmente no grupo afro-descendente.

Um outro senhor relata um processo interessante que acontecia na cozinha de sua casa e, ao mesmo tempo, narra como era Curitiba. Através de seu relato, é possível imaginar uma Curitiba bem diferente onde, muitas regiões que hoje são nobres, abrigaram enormes favelas, como o Cristo Rei e o Alto da Rua Quinze⁹.

Ele lembra que ali, antes de existir a rodoviária, era um morro que eles brincavam rolando em pneus, mas depois muitas pessoas passaram a ocupá-lo e então se formou uma favela. Ela existiu até construírem a rodoviária¹⁰. Nas suas lembranças de cozinha ele diz:

⁹ Bairros de Curitiba próximos a região central da cidade.

¹⁰ Apesar do desenvolvimento da região, hoje existe um resquício desta favela bem próximo dali. Esta favela chama-se Vila Pinto e fica próximo da PUCPR.

...sempre moramos nessa região. Aqui tudo era chácara. Nada do que tem hoje existia, até um riacho eles esconderam. Morávamos em um sobrado de chalé. A casa era aquecida com fogão a lenha todo de ferro. Aí meu pai inventou um jeito de termos água quente para o banho: ele passou o cano de cobre do chuveiro, por traz do fogão, pela aquela parte que aquece água. Então nós tínhamos banho morninho, pois era muito frio naquela época... (Descendente de italianos e polacos, 76 anos).

Esse relato é muito interessante, pois além de mostrar uma Curitiba diferente, expõe a criatividade do italiano em resolver um problema que na época deveria ser pior, que é o tomar banho no inverno nesta cidade, região onde tem uma das temperaturas médias mais baixas do país. E, para isso, utilizou-se da fonte de calor da cozinha.

É importante mencionar que a comida, por mais simples que seja, é tratada por esse grupo de forma singular, pois os descendentes de italianos comem com muito prazer. A polenta é um exemplo disso, pois ela, uma simples massa de milho, torna-se um banquete para eles.

Reconstituir a memória de descendentes de italianos foi um trabalho prazeroso, pois se mostraram cativantes e com muita vontade de narrar. Em suas lembranças, foi possível reconstruir um tempo de vida “campeira” em Curitiba, pois seus relatos mostram o quanto essa cidade tinha também características rurais.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com base nas lembranças de velhos afro-descendentes, polacos e descendentes de italianos e uma teoria sobre memória alimentar foi possível observar uma Curitiba diferente, onde sociabilidade ocorre nas cozinhas, no campo e no comércio de alimentos realizados em feiras das diversas regiões da cidade.

As mulheres e os homens velhos, sujeitos deste estudo, ao lembrar Curitiba, recordam de uma cidade ainda pequena, onde a maior parte de seu território ainda era rural, como se fosse uma grande chácara. Como descrevem Lazaroto e Xavier, (1975, p. 12) “Se os gêneros alimentícios custavam barato, devia-se ao fato de Curitiba ter sido, por muito tempo, praticamente uma enorme chácara. Cada família tinha sua plantação para consumo próprio ou para venda. Onde hoje se erguem bairros populosos e grandes construções, era tudo campo, mesmo nos meados dos anos trinta.” Nas lembranças dos velhos, esse passado curitibano pode reconstruído nas suas histórias de vida.

Esta pesquisa começa com narrações sobre a cidade de Curitiba. Um senhor polaco, por exemplo, morador do Boqueirão, bairro que hoje é interligado ao centro por avenidas e linhas expressas de ônibus, lembra que para irem à cidade tinham de andar muito de carroça e atravessar uma grande porteira, a qual a população chamava de Portão. Então foi por isso que esta região, que hoje é muito desenvolvida, passou a ser chamada de Portão.

Os italianos e poloneses lembram de como era o centro da cidade, com poucas ruas pavimentadas e a quase inexistência de grandes prédios.

Alguns afro-descendentes lembram de alguns bairros como o Água Verde, que era constituído de chácaras, campos, matos e residências simples, onde moravam alguns deste grupo. Lembram também do Bairro Batel que abrigava grandes casarões, conhecido como a região dos ricos.

Os poloneses lembraram do bairro Bigorrião, onde comercializavam seus produtos alimentares. Lá havia chalés e bangalôs de alemães e italianos já urbanos, os quais talvez trabalhassem no comércio da cidade ou tivessem alguma profissão.

Alguns descendentes de italianos e poloneses lembram que a praça Zacarias, no centro da cidade, era um lugar onde se vendia água e as carroças paravam para fazer suas feiras nas redondezas. Narraram que os mais velhos, seus pais e avós, já eram conhecidos dos que ali transitavam, pois eram fregueses certos. Uma polonesa relatou que muitos debochavam dos polacos

mais velhos porque não conseguiam pronunciar direito as palavras e nem formar frases inteiras. Mas, mesmo assim, para eles, o passado é um período de muita nostalgia, de uma Curitiba que hoje não existe mais, porém ainda está viva em suas memórias.

Para os poloneses, a ida até a cidade para comercializar seus produtos era um momento importante, pois as carroças partiam juntas das colônias fazendo trajetos que os obrigavam a levantar muito cedo, pois as feiras tinham de começar logo ao amanhecer.

As plantações em mutirão também colaboraram com a sociabilidade entre os grupos de italianos e poloneses. Candido (2001, p 87) fala que “na sociedade caipira a sua manifestação mais importante é o mutirão, (...) é prática tradicional”. Esse procedimento é verdadeiro, pois foi possível escutar relatos que ainda hoje o mutirão é uma prática comum em algumas regiões da cidade.

Para matar um porco, uma senhora italiana, moradora de Santa Felicidade, contou-me que eram necessários vários homens e por isso todos da redondeza se mobilizavam para ajudar. Neste procedimento de matança, cada um tinha uma função no processo.

Uma outra senhora descendente de polonês relatou que apenas comiam carne de gado quando alguém da vizinhança resolvia matar algum animal, então todos ajudavam no seu preparo.

Procedimentos de trabalhar em mutirão foram relatados na preparação das festas de casamentos polacos. O trabalho era tanto, pois, na maioria das

vezes, havia mais de 500 convidados, por isso era preciso que os vizinhos os ajudassem na elaboração de tudo. Uma senhora polaca contou-me que, muitas vezes, devido ao preparo das comidas, os pais davam a benção aos filhos em casa e eles iam sozinhos para a Igreja, uma vez que o preparo das comidas era mais importante do que assistir à cerimônia de casamento.

Sobre esses casamentos, os relatos são cheios de significados. Uma senhora narrou que os noivos saiam de casa em carroças enfeitadas com uma comitiva atrás e, pelo caminho, soltavam fogos para que todos soubessem que a festa já começaria, assim que os noivos voltassem. Colocava-se um arco de bambu enfeitado com flores e papel crepom na porteira da casa, para que os noivos, agora casados, passarem por baixo na chegada. Então, nesse momento, começava a festa com carnes de porco e frango assado; polenta; cuqui; broa; sopa, cachaça e muita cerveja polaca. Na confecção dessas comidas, sempre havia uma senhora polaca que comandava tudo e havia a colaboração de todos. O costume do churrasco em festas surgiu algum tempo depois.

Nos relatos dos afro-descendentes, apesar de muitos terem uma vida rural, em suas narrações ficou claro que não produziam alimentos para comercialização, pois isso passou a ser função do imigrante que veio substituir a mão-de-obra escrava. Era este novo morador que passava a prever lucro no trabalho da lavoura de subsistência. O escravo alforriado ou ia para a periferia da cidade, ou saía daqui para tentar a vida em outros lugares ou permanecia nas grandes propriedades. Essa exclusão fez com que os afro-descendentes

lembrassem de uma vida isolada do centro da cidade, pois permaneciam mais no campo ou em bairros afastados.

Devido à exclusão, uma senhora lembrou que seu pai a proibia de estudar, pois, além da escola ficar longe, ela tinha de aprender as lidas da casa para poder conseguir um emprego ou estar preparada quando se casasse. Disse que aprendeu a ler sozinha e escondida, com um livro escolar que ela ganhou de uma amiga. Isso mostra a independência das mulheres negras na procura de alcançarem o que almejam. Com certeza todos esses procedimentos de exclusão e a ausência dos afro-descendentes nas ruas e parques criaram o mito de que Curitiba é uma cidade sem negros, pois é comum escutar as pessoas dizerem que visitaram a cidade e não viram negros lá.

Apesar da exclusão, um fator que chamou a atenção foi o fato de poucos narraram sobre o racismo, inclusive alguns afro-descendentes relataram que nunca se depararam com este problema na cidade. Essa discussão parece ocorrer com mais frequência entre os afro-descendentes mais jovens, que hoje fazem um belo trabalho contra a exclusão.

Narrar o preconceito pareceu ser um momento difícil para esses velhos. Foram poucos que relataram fatos dessa natureza, como um senhor que trabalhava na pista do aeroporto: “...teve um dia que fizeram uma sabotagem no meu local de trabalho. Sei que queriam me culpar, só por ser negro...”. Uma outra senhora negra, e não foi a única, demonstra o racismo de forma diferente, narrando histórias de vida na terceira pessoa: “...uma vez

minha sobrinha foi ver um emprego, que tinha arrumado por uma amiga, e quando chegou no local do trabalho foi barrada quando viram sua cor...”. Esses procedimentos são explicados por Pollak (1989, p.4), quando o autor refere-se à existência de uma memória que é subterrânea, através da qual as lembranças costumam trazer recordações de períodos tristes em que o indivíduo não quer lembrar.

Mas esse processo de exclusão não se dá somente com os afro-descendentes, os polacos também sofreram e sofrem muito com este dilema. Como foi possível observar, existe um preconceito grande em relação aos polacos, pelo menos aos cristãos que fizeram parte do grupo entrevistado.

Como já relatado, para Iarochinski (2000, p. 77), esse preconceito começou na chegada do grupo a Curitiba. Neste período, os alemães temiam que os polacos atrapalhassem o comércio que eles dominavam. Portanto, “a causa principal da rejeição e das maledicências, partia dos granjeiros germânicos já estabelecidos no bairro desde 1853, mais uma vez a desavença polono-germânica aflorava” e os polacos passam a receber diversos estereótipos.

As mulheres, por exemplo, que vieram substituir a mão-escrava no trabalho doméstico, continuam a exercer esta função. É muito comum, ainda hoje, “buscar” mulheres, de preferência jovens, nas redondezas de Curitiba para fazer este tipo de serviço. A coragem dessas jovens polacas para enfrentarem o desconhecido e o trabalho doméstico, mostra sua atitude de

independência, o que foi constatado em pesquisas em jornais antigos, conforme mostra Bueno (1999, p. 90). A autora diz que essas mulheres polacas “revelaram impressões de que elas eram diferentes, pois exibiam ares de liberdade, independência e autodeterminação em seus procedimentos” e isso pode ter sido fundamental ao estereótipo chulo colocado a elas que enfrentaram padrões impostos às mulheres a época. Mas, mesmo assim, o preconceito se mostrou guardado em uma memória subterrânea da mesma forma que no grupo de afro-descendente.

As memórias reconstruídas por velhos e velhas afro-descendentes, polacos e italianos são interessantes e envoltas de significados, mas a teoria da memória utilizada nesta pesquisa enfatizou o estudo das comidas. E, ao narrar sobre as mesmas, surgiram as lembranças, as quais foram desencadeando outras lembranças, como previa a teoria da memória. Isso mostra o potencial das comidas para o estudo das memórias, pois suas diferentes características foram capazes de aguçar os mais íntimos sentidos dos sujeitos entrevistados.

Ao tratar de alimentos, o grupo afro-descendente mostrou preocupação com os tipos de alimentos a serem ingeridos. Nas narrativas, eles preocuparam-se tanto com a modernidade alimentar, que passaram a relacionar o que ingerimos com as doenças da atualidade.

Uma velha afro-descendente demonstrou preocupação na perda de energia dos alimentos quando estes sofrem tratamentos prévios e sem controle.

Narra da seguinte forma: “Uma carne esquartejada, carregada e distribuída de qualquer jeito e para todo lado... Um aipim que foi cortado limpo e colocado dentro de água, às vezes de um dia para outro... Esses produtos todos que inventaram agora...”

Enfim, as razões argumentadas foram muitas, mas o que interessa é que ela vai além da energia biológica dos alimentos e passa a narrar uma preocupação com um outro tipo de energia, a espiritual. Um ponto de sua narrativa é digno de análise, quando ela diz: “esses produtos todos que inventaram”. Essa preocupação da velha afro-descendente tem sentido, pois os produtos aos quais ela se refere são inserido no mercado de alimentos e são consumidos.

Isso remete a uma reflexão dos tratamentos dados hoje aos alimentos ditos normais, pelo menos aqueles que contenham açúcar ou gorduras e são muito apreciados pelos três grupos estudados.

Lifschitz, ao discorrer sobre o tratamento do marketing dado aos novos produtos alimentares como os *light* e *diet*, faz uma relação entre esses produtos e o corpo, o qual ele passa a chamar de corpo *diet*. Para ele, isso traz mudanças drásticas no tratamento dispensado aos alimentos, pois os mesmos deixarão de ser tratados pelo seu simbolismo fetichista, para somente ter um tratamento de significado, transformando-se em “alimento-signo”:

O novo ponto de partida das análises sociológicas sobre a produção e o consumo nas sociedades contemporâneas é o de que estes se organizam de forma crescente

como processos de significação, isto é, que todas as utilidades são simbolizadas segundo coordenadas culturais, de forma que já não existe o produto ‘em si’, mas sim o discurso sobre o produto, que constitui sua utilização. O produto ‘em si’, transforma-se em produto ‘em mim’, segundo o lugar, o modo e o tempo cultural. (1995, p.152)

O autor ainda explica que, de certa maneira, quando o homem moderno compra um alimento não manuseia um simples objeto, de modo puramente transitivo, pois o alimento manuseado resume e transmite uma situação, ele constitui uma informação, ele é significativo. Portanto, os novos produtos que estão em “mim” passam a ditar regras e uma nova ordem alimentar. Ao comermos uma carne de churrasco há um significado sociocultural que abarca o grupo como um todo, fator que deixa de existir nesta mudança de atitude ao comer. Nesta nova ordem, os dietéticos passam a integrar a cultura dos grupos. Para o autor, no alimento-signo, o simbólico fica atrelado à dinâmica da produção de alimentos, firmada na diferenciação de produtos de mercadoria e de consumidores.

Portanto quando a velha negra desconfia desses novos alimentos, ao falar de produtos inventados, está de acordo com o raciocínio de Lifschitz, pois me relatou que ao olhar o carrinho de uma senhora cheio dessas comidas, que ela nem sabe o que é, ficou impressionada com a comida que os ricos comem. Ela simplesmente constata o que o autor quis dizer, pois, quando o alimento-signo passa a definir a diferenciação de produtos, mercadoria e consumidores, ele passa a fazer um recorte socioeconômico.

Para comprovar isso, basta olhar a disposição dos alimentos nos grandes e luxuosos hipermercados. Neles, existe um espaço especial e diferenciado para produtos dietéticos. Os demais, aqueles que são consumidos por um estrato social mais baixo, ficam num canto e isolados. E pior, esse alimentos, que antes só se encontrava em farmácias, viram mania de toda a população, como é o caso dos dietéticos.

Nesta perspectiva sábia dos afro-descendentes mais velhos, foi possível escutar narrativas, explicando por que antes a comida era mais saudável: é a lembrança que surge envolta de significados do grupo familiar, pois os alimentos eram produzidos por eles mesmos e isso está embutido numa memória coletiva, como designou Haibwachs: “plantava-se o milho, o aipim, o feijão, as verduras. O arroz era socado em pilão. Os porcos eram criados com uma comida igual a nossa. As galinhas criadas soltas no pátio”. Enfim foram muitas as explicações para uma comida mais saudável, discordando da modernidade alimentar.

Outra lembrança do grupo foi a jornada de trabalho, fato também lembrado pelos descendentes de italianos e polacos. Os afro-descendentes, por sua vez, deram um outro rumo às suas narrativas, talvez, por não produzirem seus alimentos para a comercialização, não tenham dado atenção ao relatar o dia de trabalho. Como eles apenas produziam para seus consumos, o fato de plantar não lhes proporcionasse satisfação e não era entendido como trabalho, mas uma atividade natural que garantisse sua sobrevivência.

Já os polacos e os descendentes de italianos, que tiveram a origem rural, relataram uma rotina diária de levantar cedo, tomar um café reforçado, ir para a roça e trabalhar o dia inteiro. Esta jornada era intercalada com duas refeições, um café no meio da manhã, por volta de nove horas, e um almoço que poderia ser feito no próprio local de trabalho ou em casa, quando a roça ficava próxima as suas residências. Relataram também que faziam um jantar reforçado, quando chegavam em casa.

Uma senhora polaca narrou que, no café da manhã, antes de ir para o trabalho, comia-se polenta, broa e alguma carne, que poderia ser frango ou porco. No outro café, o do meio da manhã, tinha polenta e broa e o almoço poderia ser constituído de polenta, batata, uma carne, o feijão – que não era muito comum – alguma verdura e alguma fruta que era colhida na hora para sobremesa. Era uma comida rápida, aquecida no próprio local em alguma fogueira, mas muitas das vezes, comia-se fria mesmo.

Se pensarmos em termos nutricionais esta forma de se alimentar não é errada. Na verdade, como ela mesma relatou, era uma comida que dava sustento, pois sempre tinha mistura. Era rápida por causa do trabalho – confirmado nas narrações e por Candido ao analisar a comida dos caipiras. Mas o que interessa é que esta comida trivial tem uma boa diversificação alimentar e completa as necessidades nutricionais desses trabalhadores rurais. Este grupo, que deveria gastar muita energia no trabalho de campo, por falta de equipamentos modernos, deveria repô-la de forma alimentar. E repunha,

pois o tipo e a regularidade das refeições respondiam ao que necessitavam nutricionalmente.

Esta energia vem da grande quantidade de carboidratos existentes nas batatas e na polenta, além da grande quantidade de gorduras consumidas na época. Tinha ainda uma boa dose de proteínas, advinda das carnes, como de vitaminas e sais minerais das verduras. Sem falar no jantar reforçado.

É importante ressaltar que muitos dos descendentes de italianos e polacos continuam até hoje com os hábitos alimentares adquiridos nesse período rural. Como o comer carne no café da manhã, fato transmitido para os seus descendentes.

Uma descendente de italianos, narrou procedimento semelhante à jornada de trabalho do grupo, entretanto com uma diferença, comiam em casa. Lembra que família era grande e que todos trabalhavam juntos: irmãos, tios, primos e outros. Ela lembra que sentavam em uma mesa grande com toda a família, havia todo um ritual ao sentar nessa mesa, dando preferência ao pai, chefe da família, em sentar na cabeceira. Neste grupo, observei a preferência em comer macarrão, polenta, frango frito e radicce, mesmo que hoje completem seus regimes alimentares com outros tipos de alimentos. Uma lembrança interessante neste grupo de descendentes de italianos é que, mesmo pequenos, tinham o costume de tomar vinho durante as refeições.

Da mesma forma que os polacos, os italianos lembraram que levantavam cedo e faziam quatro refeições. Neste grupo, as lembranças foram

intercaladas entre momentos de alegria e tristeza, principalmente por parte das mulheres. Foi possível notar o quanto essas velhas conseguem mudar rapidamente da depressão à euforia, o que pode ser uma característica das mulheres descendentes de italianos.

As comidas foram lembradas de maneira semelhante nos três grupos, com pequenas variações de um para outro. Comia-se o milho, a batata, o repolho, o pepino, a carne de porco e de frango. No grupo dos afro-descendentes, há a cultura de comer o arroz e o feijão, tanto que relataram o uso do pilão para descascar o arroz, costume que até hoje é possível observar em comunidades quilombolas do Paraná, pois ainda se utilizam dessa técnica para transformar o grão bruto em limpo. Os poloneses consumiam o pierogi e a broa polaca e os italianos o macarrão, o radicce e muito vinho.

Um alimento consumido pelos três grupos era o milho, utilizado para fazer o pão, a broa, os doces, a polenta entre outras formas de consumo. A polenta tinha grande importância nutricional neste período, pois ela era consumida quase que o tempo inteiro: no café da manhã, no almoço e no jantar. No grupo de italianos, a polenta tinha um grande significado relacionados à família, pois se tratava de uma comida barata, portanto acessível os pobres, aos imigrantes. Assim a fome era superada e a lembrança desse alimento traz bem-estar. O seu consumo permanece até hoje no hábito alimentar dos italianos, inclusive pelos mais jovens.

O milho, gramínea originária da América do Sul, era consumido pelos três grupos, uma vez que, ao chegar aqui esses imigrantes passaram a produzir e utilizar este produto oriundo da alimentação indígena, que já possuíam técnicas tanto para o plantio como para o consumo. Candido (2001, p. 68), ao se referir à alimentação caipira em São Paulo, relata o seguinte:

O feijão, o milho e a mandioca, plantas indígenas, constituem, pois, o que se poderia chamar de triângulo básico da alimentação caipira, alterado mais tarde com a substituição da última pelo arroz.

E segue mais adiante:

O caso mais interessante é toda via o do milho, que foi cereal básico do aborígene e ainda é do caipira, mas sob formas múltiplas e variadas, mostrando que sobre ele operou mais intensamente o trabalho cultural de invenção e adaptação.

Isso demonstra que quando os três grupos chegaram aqui descobriram a possibilidade de cultivá-lo e passaram a utilizar-se das múltiplas utilidades deste produto, inclusive para nutrição animal. Interessante é que os poloneses trazem consigo uma técnica especial de artesanato, utilizando a palha do milho, dando uma característica especial ao lado artístico do grupo.

Outro fator que está na memória dos três grupos é a forma de conservar os alimentos: utilizava-se a imersão na gordura, o moqueamento de carnes e peixes e a salga. As aves eram abatidas na véspera ou no próprio dia que seriam consumidas. Entretanto, a carne de porco era a preferida entre os três grupos. Os velhos descendentes de italianos, polacos e afro-descendentes

mostraram-se resistentes à proibição dessas carnes, inclusive no grupo afro-descendentes ficou claro que comer carne de porco virou tabu, pois “para os médicos nada pode”, disse uma velha afro-descendente.

Nessa situação o médico, e não deve ser diferente no caso do nutricionista, emerge como quem determina o interdito alimentar. Para Augras (1989 p. 70), existe uma explicação quando surgem os tabus, “diz o tabu que nós, pobres humanos, devemos delimitar essas forças, lidar com elas pelo intermédio dos bruxos ou dos políticos.” E, é dessa maneira que a autora vê a figura daquele que proíbe, daquele que passa a ditar regras em relação a sua alimentação.

Isso deve ser levado em conta, pois se existe a possibilidade de criar o interdito na alimentação e, como nos três grupos foi relatada a transgressão, poderemos estar trazendo a esses indivíduos culpa e submissão. Fatos que se tornam extremamente prejudiciais à saúde. Eu trataria aqui a questão da proibição de certos alimentos, como os modernos tabus alimentares, assim como já foram condenados à mistura do vinho com melancia, da manga com leite, o comer peixe na gravidez e outros.

A fome foi objeto de observação e ela se fez presente na memória dos três grupos, mas de forma distinta. Nos grupos dos polacos e dos descendentes de italianos, ela apareceu de forma variada, porém subterrânea como observaria Pollak, mas, para os afro-descendentes, ela foi explícita, pois eles não tiveram vergonha de narrar suas dificuldades enfrentadas e isso persiste até o presente.

Os polacos têm a preocupação de não jogar a comida fora, além de abençoar os alimentos, procedimento feito pelos polacos católicos na páscoa, ritual extremamente esperado e importante nas narrações dos entrevistados.

No grupo de descendentes de italianos, a presença da fome está nas lembranças de seus antepassados, como se fosse um fato distante, tanto que a presença da figura dos nonos no controle da comida é muito clara.

Os velhos afro-descendentes não narraram sobre a vivência da fome. Declararam que não tinham o que comer ou que suas refeições eram constituídas com aquilo que tinham ao seu alcance. Neste grupo, uma senhora, que muito passou fome e hoje faz um trabalho social em prol da alimentação, ao falar de comida, viaja no tempo mítico e passa a narrar, como se estivesse em transe, uma viagem para um piquenique em uma praia de areias brancas onde existiam talheres de ouro encravados em pedras. Narra que ao pegar um garfo escondido de seu tio, tudo começa a dar errado e ele a manda devolver ao local, pois só assim sairiam de lá. O ouro representa a riqueza e a abundância, que está longe e perto de suas possibilidades. No entanto, no momento que ela consegue pegar o garfo tem que devolver o que não é dela, a abundância e a riqueza.

Ainda nesse grupo, foi muito comum encontrar pessoas com a aparência de estarem acima do peso. Digo aparência, pois não foram usados dados antropométricos para tal comprovação neste estudo. A obesidade é preocupante, pois muito tem crescido e ficado comum no Brasil,

principalmente nos estratos mais baixos da população. Com um maior acesso à comida, isto pode ser o reflexo de estarem fazendo uma alimentação de maneira errônea, em que a grande presença dos carboidratos e das gorduras, aliadas à falta de atividade física, esteja sendo o fator determinante para isso.

Com relação à obesidade, precisamos ter certos cuidados, pois nela se instala o que chamamos de desnutrição oculta, uma desnutrição disfarçada que não aparece, trata-se de uma desnutrição por carência dos micronutrientes, fundamentais na regulação fisiológica do corpo. Outro problema da obesidade, está nas conseqüências que esses processos de adquirir sobrepeso podem trazer, pois podem aumentar o risco de doenças crônicas como hipertensão, diabetes e doenças cardiovasculares. Por isso, a importância de atrelar outras disciplinas ao estudo da nutrição, conhecer os grupos e aprender com as suas lembranças é condição fundamental ao trabalho da saúde.

Outro fato observado neste estudo e lembrado pelos afro-descendentes, descendentes de italianos e polacos foi a importância dada às cozinhas. Nos três grupos a memória se fez muito semelhante, visto que foi relatado que a cozinha era o espaço preferido da sociabilidade, pois era ali, além das reuniões alimentares, que os grupos ficavam sabendo das histórias de vida das famílias e das notícias de fora, ou seja, era na cozinha que sempre surgia a figura do narrador, como descrito por Benjamim.

Vale lembrar que as cozinhas eram simples e que, muitas vezes, dividia o espaço com a sala ou até com dormitórios. Os grupos relataram que a

cozinha era o maior espaço da casa, que possuíam mesas grandes, pois as famílias eram numerosas e, neste local, não podia faltar o tradicional fogão a lenha, no início, de taipa, sem chaminé e com correntes penduradas no teto para suspender as panelas de ferro. Depois, com a chapa de ferro na taipa e a chaminé e mais tarde houve o surgimento dos fogões a lenha industrializados.

Cabe aqui uma análise sobre esse fato, pois, na modernidade, essas cozinhas foram diminuindo com o tempo e cedendo espaço à sala de estar, que precisou absorver a sala de jantar. Portanto, o espaço tradicional da cozinha deixa de ser o da sociabilidade por questões arquitetônicas e modernas.

Talvez essas cozinhas tenham diminuído por inúmeras razões, como para isolar quem cozinha, pois pode ser um estranho na família, ou porque cada vez mais as refeições que reúnem o grupo familiar tornam-se mais escassas: come-se na esquina, muitas vezes só e rápido e, nos finais de semana, as famílias costumam alimentar-se em restaurantes. A cozinha passa muitas vezes a ser um local para confecção de lanches ou de comidas pré-prontas, comidas que os velhos dos três grupos estudados negam-se em comer.

Pude observar que os grupos de italianos e polacos continuam com o hábito de ter grandes cozinhas e utilizar esse espaço para a sociabilidade do grupo. Os polacos, pelo menos a maioria dos entrevistados, possuem o hábito de construir a cozinha fora do ambiente da casa, mesmo que dentro da residência tenha uma cozinha normal e moderna.

Nessa cozinha à parte, é onde o grupo passa a maioria do tempo, quando reunidos, pois são cozinhas cômodas, simples que possuem mesas grandes, fogão a lenha, algumas com forno de barro e até televisão. É neste espaço que a família reúne e recebe visitante.

Os italianos, da mesma forma, reúnem-se nas cozinhas, só que estas costumam ser conjugadas às residências e é ali que eles recebem e se reúnem. Suas cozinhas são bem espaçosas e a sua porta, na maioria das vezes, é a entrada principal da casa. Em algumas dessas cozinhas pude observar inclusive sofá, demonstrando que a sala de estar é um cômodo muito pouco utilizado.

Dessa forma, encerro essas considerações trazendo de volta a preocupação de que a ciência da Nutrição precisa beber na fonte da Antropologia. Reafirmo os autores Garine e Candido, quando discorrem sobre a importância de as ciências biológicas e humanas caminharem juntas nos estudos populacionais.

A antropologia possibilitou-me olhar a nutrição de uma forma diferente. O estudo da Memória Alimentar de velhos afro-descendentes, polacos e descendentes de italianos, além de ser prazeroso, ensinou-me cuidados a serem tomados em relação à abordagem nutricional. A teoria da memória mostrou-se de extrema importância nos processos de educação nutricional, pois, ao reconstruir as lembranças dos velhos, poderemos entender um pouco mais das etnias e das relações que existem no entorno das comidas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ARAU, A. [DIR] **Como Água para Chocolate**. Miramax Films/Arau Films international: Mexico. 105 min. 1992. (filme)
- A REPÚBLICA. Pátria e Democracia. Organização do Clube Republicano Semanário. Segunda feira, 30 de janeiro de 1888.
- AUGRAS, M. **O que é Tabu**. São Paulo: braziliense, 1989.
- AURÉLIO. B. H. F. Novo Dicionário da Língua Portuguesa. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1975.
- _____. Novo Dicionário da Língua Portuguesa. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1986.
- BAHL, M. **Legados Étnicos na Cidade de Curitiba: Opção para a Diversificação da Oferta Turística local**. Curitiba, 1994. Dissertação de Mestrado em Ciências da Comunicação. Escola de Comunicações e Artes, Universidade de São Paulo.
- BARTH, F. **Grupos Étnicos e Suas Fronteiras**. In: Poutiganat, P.; Streiff-Fenart, J. Teorias da etnicidade. UNESP: São Paulo, 1998, pp. 187-250.
- BASBAUM, L. **Uma Vida em Seis Tempos (memórias)**. São Paulo: Alfa-Omega, 1976.

- BATISTA FILHO, M. Alimentação, Nutrição e Saúde. In: Maria Zélia Rouquayrol; Naomar de Almeida Filho. (Org.). **Epidemiologia & Saúde**. 6a. ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 2003, pp. 389-414.
- BENJAMIN, W. **Magia e Técnica, Arte e Política: Ensaio Sobre Literatura e História da Cultura**. Obras Escolhidas v. 1. São Paulo: Brasiliense, 1985.
- BERNARDO, T. **Memória em Branco e Negro: Um Olhar sobre São Paulo**. Tese de Doutorado. PUC-SP, 1993.
- _____. **Memória em Branco e Negro: Olhares sobre São Paulo**. São Paulo: Unesp, 1998.
- _____. **Negras, Mulheres e Mães: Lembranças de Olga de Araketu**. São Paulo: Educ-Pallas, 2003.
- BRUNO, E. S. Iguarias Indígenas. **Equipamentos e Costumes da Casa Brasileira**. v. 1, Alimentação. São Paulo: Museu da Casa Brasileira, 2000, pp. 183-186.
- BOSI, M. L. M. **A Face Oculta da Nutrição: Ciência e Ideologia**. São Paulo: UFRJ, 1988.
- BRAIDO, J. F. Pe. **O Bairro que Chegou num Navio**. Curitiba: Lítero-Técnica, 1978.
- BRANDÃO, C. R. **Plantar Colher Comer**. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1981.
- BUENO W. L. **Uma Cidade Bem Amanhecida: Vivência e Trabalho das Mulheres Polonesas em Curitiba**. Curitiba. Aos Quatro Ventos, 1999.
- CALVINO, I. A Palavra Escrita e a Não-escrita. In: Ferreira, M. de M.; Amado, J. [Org.] **Usos & Abusos da História Oral**. 2. ed. São Paulo: FGV, 1996.
- CANDIDO, A. **Os Parceiros do Rio Bonito: Estudos Sobre o Caipira Paulista e a Transformação dos seus Meios de Vida**. 9 ed. São Paulo: Duas Cidades, 2001.
- CARDOSO, J. A. & Westphalen. **Atlas Histórico do Paraná**. Chain: Curitiba 2. ed, 1986.
- CARRETERO, M. **Construtivismo e Educação**. Porto Alegre: Artes médicas, 1997.
- _____. **Dicionário do Folclore Brasileiro**. São Paulo: Global, 9. ed., 2000.

- CASCUDO, L. da C. **História da Alimentação no Brasil**. v. 1 e 2. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.
- _____. **História da Alimentação no Brasil**. 3 ed., São Paulo: Global, 2004.
- CERTAU de, M. **Artes de Fazer**. 7. ed. Petrópolis: Vozes, 1990.
- CINTRA, L. **A Tradição dos Hashis**. Culinária. Acesso: 21/02/03. <http://portal.terra.com.br/culinaria/luizcintra/cultura>.
- CONRAD, R. E. **Tumbeiros**. O Tráfico Escravista para o Brasil. São Paulo: Brasiliense, 1985.
- CORTELLA, M. S. **Sem Tempo a Perder**. Acesso: 21/02/03. http://www.uol.com.br/aprendiz/n_revistas/revista_educacao/janeiro02/panoramica.htm.
- DA COSTA, A. L. M. O Sabor da Guerra. **Carta Capital**. São Paulo: n. 232, pp. 1-6, mar. 2003.
- DURAND, G. **O Imaginário: Ensaio Acerca das Ciências e da Filosofia da Imagem**. Rio de Janeiro: DIFEL, 1998.
- ELIADE, M. **Mito do Eterno Retorno**. São Paulo: Mercury, 1992.
- FENIANOS, E. E. **Manual Curitiba: A Cidade em Suas Mãos**. Curitiba: UniverCidade, 2003.
- FERNANDES, M. **Pequeno Roteiro da Cozinha Paulista: do Iça ao Camarão**. 2002.
- FERNANDES, C. **Viagem Gastronômica Através do Brasil**. São Paulo: SENAC. 6. ed., 2000.
- FERRARINI, S. **O Município de Colombo**. Curitiba: Champagnat, 1992.
- _____. **A Escravidão Negra na Província do Paraná**. Curitiba: Litero-Técnica, 1971.
- FERREIRA, M. de M.; AMADO, J. [org.] **Usos & Abusos da História Oral**. Rio de Janeiro: FGV, 1996.
- FILIPAK, F. **Centenário no Brasil da Família Filipak**. Curitiba: Vicentina [gráfica], 1980.

- FLANDRIN JEAN- LOUIS e MONTANARI MASSIM. **História da Alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado, Guilherme J. F. Teixeira, São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FREITAS, M. do C. de. **Agonia da Fome**. Salvador: Fio Cruz, 2003.
- FREITAS, D. **O Homem que Inventou a Ditadura no Brasil**. 2. ed. Porto Alegre: Sulina, 1999.
- _____. **História da Alimentação no Brasil**. v. 1 e 2. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.
- FREYRE, G. **Açúcar: Uma Sociologia do Doce, com Receitas de Bolos e de Doces do Nordeste do Brasil**. São Paulo: Schwarcz. 3. ed., 1997.
- _____. **O Escravo nos Anúncios de Jornais Brasileiros do Século XIX**. 2. ed. São Paulo: Nacional; Recife: Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais. 1979.
- GARINE, I. De. Antropologia de la Alimentacion y Pluridisciplinariedad. **Revista América Indígena**, vol. XLVIII, 3, julio-septiembre de 1988.
- _____. **Urbanizacion y Alimentacion**. (Notas destinadas a la elaboracion de programas de alimentación em ambiente urbano). Separata del noticiário de nutricion, FAO, v. 7, n. 1, enero-marzo 1969.
- GEERTZ, C. **O Saber Local: Novos Ensaio em Antropologia Interpretativa**. Vozes: Petrópolis, 2001.
- _____. **Nova Luz Sobre a Antropologia**. Jorge Zahar Ed.: Rio de Janeiro, 2001.
- _____. **A Interpretação das Culturas**. LTC: Rio de Janeiro, 1989.
- GIARD, L. Artes de Nutrir. In: CERTAU, Michel de, et alli. **A Invenção do Cotidiano**. São Paulo: Vozes, 2002.
- GRAF, M. E. de C. **Nos Bastidores da Escravidão: Convivência e Conflito no Brasil Colonial**. In: SILVA, M. B. N. da. **Brasil Colonização e Escravidão**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2000, pp. 90-104.
- GRANATO F. **O Negro da Chibata: O Marinheiro que Colocou a República na Mira dos Canhões**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2000.

- GUMBRECHT, H. U. **Da Boa Comida, um Elogio Necessário**. Caderno MAIS!, *Folha de São Paulo*, São Paulo, domingo, 2 de março de 2003.
- HALBWACHS, M. **A Memória Coletiva**. São Paulo: Revista dos Tribunais Ltda. 1990.
- _____. **A Memória Coletiva**. São Paulo: Vértice, 1990.
- HARRIS, M. **Vacas, Porcos, Guerras e Bruxas: Os Enigmas da Cultura**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira.
- HECK, M. & BELLUZZO, Rosa. **Cozinha dos Imigrantes – Memórias & Receitas**. DBA Artes Gráficas, São Paulo, Companhia Melhoramentos, 1998.
- IAROCHINSKI, U. **Saga dos Polacos: A Polônia e seus Imigrantes no Brasil**. Curitiba: Mansão [gráfica], 2000.
- JACKSON, E. **Alimento e Transformação: Imagens e Simbolismo da Alimentação**. São Paulo: Editora Paulus, 1999.
- KERSTEN, M. S. A. **O Colono-Polaco: A Recriação do Camponês sob o Capital**. 1983. Dissertação de Mestrado em História. Universidade Federal do Paraná.
- LAKATOS E. M.; MARCONI, M. de A. **Fundamentos de Metodologia Científica**. São Paulo: Atlas, 3. ed, 1991.
- LAZZAROTTO, N. P. & NICULITCHEFF, V. X. **Curitiba, de Nós**. Fundação Cultural de Curitiba, edições Paiol, Editora Digital Fotogravura Ltda: Curitiba: PR, 1975.
- LEITE, I. B. [org.] **Negros no Sul do Brasil: Invisibilidade e Territorialidade**. Florianópolis: Letras Contemporâneas, 1996.
- LETÍCIA. **Saborear-te em Delírio**. Acesso: 21/02/03. <http://poemas-de-amor.net/print.php?sid=152>.
- LEVI-STRAUSS, C. **Mito e Significado**. Lisboa: Edições 70, 1997.
- LIFSCHITZ, J. O Alimento Signo e os Novos Padrões Alimentares. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**. v 10, n. 27, pp. 150-159, 1995.

- LIMA, V. C. da. As Dietas Africanas no Sistema Alimentar Brasileiro. In: CAROSO, C.; BACELAR J. **Faces da Tradição Afro-brasileira**. Rio de Janeiro: Pallas, 1999.
- LÜDKE, M.; ANDRÉ, M. E. D. A. A. **Pesquisa em Educação: Abordagens Qualitativas**. São Paulo: EPU, 1986.
- MARTINS, R. **Quantos Somos e Quem Somos**. Gráfica Paranaense: Curitiba, 1941.
- _____. **Terra e Gente do Paraná**. Curitiba: Fundação Cultural de Curitiba, 1995.
- MONTERO, P. Globalização, Identidade e Diferença. **Novos Estudos**. São Paulo, n. 49, pp. 47-64, nov. 1997.
- MORAES, E. de. **A Escravidão Africana no Brasil**. Brasília: UNB: Brasília, 2. ed. 1986. [Coleção Temas Brasileiros, v. 62].
- POLLAK, M. Memória, Esquecimento, Silêncio. **Estudos históricos**. Rio de Janeiro, v. 2, n. 3. 1989, pp. 3-15.
- _____. Memória e Identidade Social. **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, v. 5, n. 10, 1992, pp. 200-212.
- PORTOCARRERO, V. [org.] **Filosofia, História e Sociologia das ciências: Abordagens Contemporâneas**. Rio de Janeiro: Fio Cruz, 1998.
- PROUDLOVE, K. **Os Alimentos em Debate: Uma Visão Equilibrada**. São Paulo: Varela, 1996.
- PROUST, M. **O Tempo Redescoberto**. São Paulo: Globo, 2001.
- REVIÉRE, C. **O Cerimonial do Ato de Comer**. In: Os Ritos Profanos. Petrópolis: Vozes, 1996, pp. 240-276.
- RIBEIRO, D. **O Povo Brasileiro: A Formação e o Sentido do Brasil**. 2. ed, São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
- RODERJAN, R. V. **Os Curitibanos e a Formação de Comunidades Campeiras do Brasil Meridional (sec. XVI e XIX)**. Curitiba: Inst. Histórico, Geográfico e Etnográfico Paranaense, 1992.

- RODRIGUES, N. **Os Africanos no Brasil**. 4. ed, São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1976.
- RODRIGUES, N. **A Cozinha dos Deuses**. Rio de Janeiro: SAPS, 1952.
- SAHLINS, M. O “Pessimismo Sentimental” e a Experiência Etnográfica por que a Cultura não é um “Objeto” em Via de Extinção (Parte I). **MANA, Estudos de Antropologia Social**. Rio de Janeiro, v. 3, n. 1, pp. 41-79, abril, 1997a.
- _____. O “Pessimismo Sentimental” e a Experiência Etnográfica por que a Cultura não é um “Objeto” em Via de Extinção (Parte II). **MANA, Estudos de Antropologia Social**. Rio de Janeiro, v. 3, n. 2, pp. 103-150, outubro, 1997b.
- SANCHES, M. A. **O Negro em Curitiba: A Invisibilidade Cultural do Visível**. Curitiba, 1997. Dissertação de Mestrado em Antropologia Social. Universidade Federal do Paraná.
- SANTOS, C. R. A. dos. **História da Alimentação no Paraná**. Curitiba: Fundação Cultural de Curitiba, p. 190, 1995.
- SANTOS, G. A. **A Invenção do Ser Negro: Um Percorso das Idéias que Naturalizam a Inferioridade dos Negros**. São Paulo: Educ/Fapesp/Pallas, 2002.
- SANTOS, M. **A Urbanização Brasileira**. São Paulo: USP, 2005.
- SLOAN, E. Top ten trends to wawtch and work on. **Food Tecnology**. Chicago, v. 48, n. 7, p. 87-100, July 1994.
- SOUZA SANTOS, B. de. **Por uma Concepção Multicultural de Direitos Humanos**. In: FELDMEN-Bianco e Graça Capinha [org.]. **Identidades. Estudo de Cultura e Poder**. São Paulo: Hucitec, 2000, pp. 19-39.
- STECA, L. C. e FLORES, D. F. **História do Paraná: Do Século XVI à Década de 1950**. Londrina: UEL, 2002.
- SWIERCZEK, W. **A Seara do Semeador**. Curitiba: Vicentina [gráfica], 1980.

- TESCHAUER, C. **1851-1930. O Ciclo das Lendas do Ouro na Bacia do Uruguai.**
In: CASCUDO, Luis da Câmara. *Antologia do Folclore Brasileiro*. São Paulo: Global, 2001, pp. 269-277.
- VELLOSO, R. **Mão na Massa!** Acesso: 21/02/03 http://superinteressante.abril.uol.com.br/aberta/colunas/coma_24_06_01.html.
- VERNANT, J. **Mito e Pensamento Grego Entre os Gregos.** Estudos de Psicologia Histórica. São Paulo: USP, pp. 71-155, 1973.
- VICTORA, G. C. *et al.* **Pesquisa Qualitativa em Saúde.** Porto Alegre: Tomo Editorial, 2000.
- WACHOWICZ, R. C. **O Camponês Polonês no Brasil.** Curitiba: Casa Romário Martins, 1981.
- _____. **A Saga da Araucária.** Curitiba, Gráfica Vicentina, 1975.
- _____. População Curitibana e Paranaense de 1780. **Boletim Informativo da Casa Romário Martins**, ano V, n. 36, 1980.
- _____. **História do Paraná**, 7. ed, Curitiba: Vicentina, 1995.
- WENDELIN SWIERCZEK, C.M. **A Seara do Semeador.** Curitiba: Vicentina Ltda, 1980.
- WOORTMANN, K. **A Família das Mulheres.** Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1987.
- WOORTMANN, K. A Comida, a Família e a Construção do Gênero Feminino. In: **Revista de Ciências Sociais**. Rio de Janeiro, v. 29, n. 1, 1986.

ANEXOS

BETERRABA CREMOSA

Ingredientes:

- 700 g de beterraba
- 80 g de cebola
- 20 g de farinha de trigo
- 150 g de creme de leite
- sal; açúcar; suco de limão

Modo de fazer:

- *Juntar todos os ingredientes e bater em liquidificador até ficar cremoso; após cozinhar durante 15 minutos.*

Rosa Bilinosquispak

CERVEJA POLONESA – *PIWO* [sic]

Ingredientes:

- 20 l de água
- 2 kg de açúcar cristal (separe 350g para caramelizar – cor na cerveja)
- ½ pacote de lúpulo
- um pedaço de gengibre
- 2 claras de ovo
- um cálice de pinga
- 2 colheres de chá de gelatina sem sabor, em pó
- um colher de fermento

Modo de fazer:

- Coloque a água, o gengibre, o restante do açúcar e o lúpulo em uma panela e deixe ferver por 20 minutos;
- Após deixe esfriar um pouco para, ainda morno, colocar as claras de ovo em neve, a gelatina e o fermento;
- Deixe descansar por, mais ou menos, três dias até o lúpulo subir;
- Retire, com uma escumadeira, o bagaço do lúpulo para depois coar todo o líquido;
- Engarrafar e colocar na geladeira.

Rosa Bilinosquispak

BROA PRETA ou BROA POLONESA

Ingredientes:

- 1 kg de farinha de centeio
- 300 g de fubá de milho (coloque a água para ferver e faça a polenta, depois misture à massa do pão)
- 1 colher de sopa de sal
- 1 colher de sopa de banha de porco
- 1 colher de sopa de fermento para pão
- 500g de batata (inglesa ou doce) cozida e amassada
- água até dar ponto

Modo de fazer:

- Juntar e amassar todos os ingredientes;
- Deixar a massa descansar e crescer na bacia por 1h30 à 2h;
- Colocar em forma untada e deixar crescer novamente;
- Assar em forno quente (preferência de barro) por 1h à 1h30.

Rosa Bilinosquispak

KAPUSTINHACK (Sic)

Ingredientes:

- *espinhaço ou ossos de porco com carne (+ ou – 2 kg)*
- *repolho branco (½ unidade)*
- *nata (1 xícara chá)*
- *farinha de trigo (3 colheres de sopa)*
- *batata doce (1 grande ou 2 pequenas)*
- *sal*
- *tempero a gosto*
- *salsinha*
- *vinagre branco de álcool (algumas gotas)*

Modo de fazer:

- *Ferver os ossos com sal e água (2 litros + ou –), quando as carnes estiverem quase cozidas, pingar o vinagre no caldo e acrescentar o repolho cortado em pedaços grandes, deixar ferver;*
- *Quando o repolho estiver cozido, acrescentar a farinha dissolvida na nata e deixar engrossar, mexendo sempre.*
- *Acréscntar a salsinha e servir acompanhada da batata doce cozida e cortada em rodela.*

Maria Verônica Baidek

SOPA DE PINHÃO (Uma das muitas receitas)

Ingredientes:

- 300g de pinhão limpo
- duas cabeças de alho picadas
- 2 cabeças de cebola picadas
- pimentões verdes e vermelhos picados, a gosto
- 3 tomates maduros picados
- Batata (comum e salsa) e cenoura, a gosto
- 300g de músculo cortado em cubos
- sal, cominho e pimenta do reino a gosto

Modo de fazer:

- *Cozinhe o pinhão (20 min.) e descasque;*
- *Coloque o músculo para cozinhar, acrescente azeite, o cominho e a pimenta durante 20 minutos;*
- *Acrescente o pinhão descascado e picado, mais quinze minutos na panela de pressão, deixe esfriar;*
- *Cozinhe, em separado, o azeite virgem, a cenoura e a batata;*
- *Jogue o alho picado e, ao levantar a fervura, ponha água o suficiente e deixe ferver;*
- *Misture tudo e tempere a seu gosto (pimenta do reino, salsinha...);*
- *Deixe ferver até o ponto;*
- *Está pronto para servir.*

PIEROGI

Massa:

- 1 kg de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de margarina ou banha
- 2 colheres (sopa) de óleo de soja
- 1/2 colher (sopa) de sal
- 2 ovos
- água

Recheio:

- 1/2 kg de requeijão
- 250 gramas de batata cozida e moída
- sal, cheiro verde a gosto
- 1 ovo (cru) ou leite para umedecer o recheio
- 1 colher (sopa) de margarina

Modo de fazer:

- Misturar os ingredientes da massa até que fiquem no ponto;
- Estender a massa;
- Cortar em rodas com um copo ou cortador próprio;
- Colocar o recheio;
- Fechar de modo que fiquem como pequenos pasteizinhos;
- Colocar em água fervente, com um pouco de sal e óleo de soja.

Molhos para acompanhamento:

- tradicional molho vermelho com carne moída (a gosto); branco com nata (a gosto).

Sofia Falkoski de Oliveira

RECEITA DE PICANHA BORBOLETA

Ingredientes:

- 500 g de picanha
- sal grosso para churrasco sem temperos
- fogo: braseiro forte em carvão

Modo de fazer:

- *Após limpar a picanha, corte a peça em sentido transversal, com espessura de, mais ou menos, a medida de um polegar (polegar mesmo, não polegadas); em seguida, corte no meio e no mesmo sentido, começando pela parte da gordura, até poder abrir essa peça; a mesma ficará parecendo a figura de uma borboleta, contornada pela gordura;*
- *Coloque sobre a grelha até que ela fique levemente tostada dos dois lados; retire a peça e mergulhe-a em sal grosso; coloque-a novamente na grelha, sobre o fogo, e deixe tostar de forma que fique do “ponto ao mal passado”¹; estará pronta para servir.*

Assador Polaco (Marcos Aurélio)

¹ Ao ponto – termo utilizado para carnes assadas por inteiro, mas não torradas. Mal passado – termo utilizado para aquelas carnes que mesmo assadas ainda sangram, pois seu interior só está levemente cozido. Do ponto ao mal passado é o segredo de uma carne macia e saborosa, mas pode-se servir ao gosto.

RECEITA DE FEIJÃO

Ingredientes:

- 300g de feijão preto limpo
- uma cabeça de alho picada
- 2 cabeças de cebola picadas
- 2 pimentões verdes picados
- 3 tomates maduros picados
- 100g lingüiça calabresa cortada em fatias transversais
- 3 folhas de louro e um punhado de orégano
- sal, cominho e pimenta do reino a gosto

Modo de fazer:

- Coloque o feijão de molho em água fria, em pelo menos 2 horas, ou por quinze minutos em água morna; despreze esta água;
- Em água nova, coloque o feijão para cozinhar; junte o louro e o orégano;
- Quando o mesmo estiver quase cozido, em separado, frite o alho, a cebola, o pimentão, o tomate e a lingüiça; acrescentando nestes duas conchas do feijão, o, sal, o cominho e a pimenta; deixe cozinhar um pouco e junte tudo ao restante do feijão que está cozinhando;
- Deixe o feijão cozinhar até o ponto em que o grão esteja macio.

Dona Vitória (descendente de polonês)

RECEITA DE TALHARIM A “PUTTANHENCA” (SIC)

Ingredientes:

- *um pacote de macarrão talharim*
- *5 tomates sem semente e picados*
- *3 cebolas brancas picadas*
- *sal*
- *pimenta*
- *óleo (azeite de oliva)*

Modo de fazer:

- *Cozinhar o talharim em separado;*
- *Refogue a cebola, depois o tomate, acrescente um copo de água; ponha louro, sal, pimenta e mangericão;*
- *Deixe ferver, engrosse o molho com um pouco de trigo diluído em água;*
- *Coloque o talharim em uma travessa e cubra-o com o molho.*

Jefferson (descendente de italianos)

RECEITA DE ALMÔNDEGA FRITA

Ingredientes:

- *500g de carne moída*
- *um ovo*
- *200g de farinha*
- *cheiro verde a gosto*
- *uma cebola branca picada*
- *sal*
- *pimenta*

Modo de fazer:

- *Junte tudo até formar uma massa homogênea, que grude na mão;*
- *Frite em óleo quente, uma a uma;*
- *Pronto para servir.*

Jefferson (descendente de italianos)

PATÊ DE GORGONZOLA

Ingredientes:

- +/- 300g de queijo gorgonzola ralado
- +/- metade de um tablete de manteiga (preferência sem sal)
- +/- 300g de queijo parmesão ralado
- azeitona moída sem casca e sem caroço (sem medida certa, uma quantidade suficiente para dar pigmentação e tempero)
- duas xícaras de chá de salsinha e cebolinha picadas

Modo de preparar²:

- *Em uma vasilha, coloque o gorgonzola, a manteiga; com um garfo, aperte o gorgonzola e vá batendo com a manteiga até dar uma homogeneidade ao patê;*
- *Vá pondo o queijo parmesão ralado, mais ou menos na mesma proporção do gorgonzola; ponha a azeitona e a mistura de salsinha e cebolinha; misture tudo, acrescentando parmesão ralado até adquirir a consistência de patê;*
- *Coloque sal a gosto.*

Evaldo A. Montiani Ferreira (descendente de italianos)

² Variações: “Dá para fazer a receita na batedeira... Eu me lembro, quando pequeno, de ‘inventar’ um pouco, como colocar uma pimentinha... Quanto ao gosto certo? Não sei explicar... O registro de como fazer e saber que está pronto? Está na minha memória”. (Evaldo, descendente de italiano).

RECEITA PEPINO AZEDO

Ingredientes:

- *uma “barrica” (pote /recipiente de barro)*
- *um prato raso*
- *uma pedra*
- *15kg de pepino (São colhidos antes do sol do meio dia no tamanho de pequeno para médio)*
- *folha de louro a gosto*
- *endro a gosto*
- *alho (descascados e amassados)*
- *folha de parreira*
- *sal a gosto*
- *água natural (de poço ou “ olho d’agua)*

Modo de fazer:

- *Lavar com água quente a pedra, a barrica e o prato; dentro da barrica, coloque os pepinos organizadamente no fundo;*
- *Lave as folhas de parreira, louro e o endro com água; após, coloque alternadamente a folha de parreira e o pepino até metade da barrica;*
- *Depois preencha uma camada de louro, endro e alho; volte a preencher em camadas alternadas de pepino e folha de parreira;*
- *Para preencher a última camada, preencha com louro,alho e endro;*
- *Depois cobrir toda a barrica com água;*
- *Coloque o prato e friccione para ficar uma quantidade por cima dele;*
- *Ponha a pedra sobre o prato para água não subir; deixe descansar por, mais ou menos, quinze a vinte dias; criará “uma borra”, “uma espuma” branca; depois, pronto para servir como aperitivo.*

Emanoel Ari Mertens