

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS E HUMANAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA**

**GASTRONOMIA E IMIGRAÇÃO ALEMÃ NA REGIÃO
CENTRAL DO RIO GRANDE DO SUL: COLÔNIA DE
SANTO ÂNGELO (SEGUNDA METADE DO SÉCULO
XIX)**

DISSERTAÇÃO DE MESTRADO

Fabiana Helma Friedrich

Santa Maria, RS, Brasil.

2015

**GASTRONOMIA E IMIGRAÇÃO ALEMÃ NA REGIÃO CENTRAL DO RIO
GRANDE DO SUL: COLÔNIA DE SANTO ÂNGELO
(SEGUNDA METADE DO SÉCULO XIX)**

Fabiana Helma Friedrich

Dissertação apresentada ao Curso de Mestrado do Programa de Pós-Graduação em História, Área de Concentração em História, Poder e Cultura, da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM, RS), como requisito parcial para obtenção do grau de **Mestre em História**.

Orientador: Prof. Dr. André Luís Ramos Soares

Santa Maria, RS, Brasil

2015.

Friedrich, Fabiana Helma
GASTRONOMIA E IMIGRAÇÃO ALEMÃ NA REGIÃO CENTRAL DO
RIO GRANDE DO SUL: COLÔNIA DE SANTO ÂNGELO (SEGUNDA
METADE DO SÉCULO XIX) / Fabiana Helma Friedrich.-2015.
152 p.; 30cm

Orientador: André Luís Ramos Soares
Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Santa
Maria, Centro de Ciências Sociais e Humanas, Programa de
Pós-Graduação em História, RS, 2015

1. Colônia de Santo Ângelo 2. Alimentação 3. Imigração
4. Identidade 5. Memória I. Ramos Soares, André Luís II.
Título.

**Universidade Federal de Santa Maria
Centro de Ciências Sociais e Humanas
Programa de Pós-Graduação em História
Mestrado em História**

A Comissão Examinadora, abaixo assinada, aprova a Dissertação de Mestrado

**GASTRONOMIA E IMIGRAÇÃO ALEMÃ NA REGIÃO CENTRAL DO
RIO GRANDE DO SUL: COLÔNIA DE SANTO ÂNGELO (SEGUNDA
METADE DO XIX)**

elaborada por
Fabiana Helma Friedrich

como requisito parcial para obtenção do grau de
Mestre em História

COMISSÃO EXAMINADORA:

Prof. Dr. André Luis Ramos Soares (UFSM)
(Presidente/Orientador)

Prof. Dr^a. Maria Medianeira Padoin (UFSM)

Prof. Dr^o Marcos Antônio Witt (UNISINOS)

Santa Maria, 20 de agosto de 2015.

Às pessoas e ao animal mais especial deste mundo, agradeço por todo amor, carinho, compreensão e incentivo. Sandro, Victória, Lorenzo e a Chay obrigado por tudo.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a CAPES e ao PPGH/UFSM por terem incentivado e financiado minha pesquisa e as viagens para eventos no Brasil e Argentina.

Agradeço aos professores e a coordenadora Maria Medianeira Padoin do curso do PPGH/UFSM pelas aulas e sugestões de leituras, para melhor organizar este trabalho contribuindo e influenciando na minha vida acadêmica e na vida profissional. Também agradeço a disponibilidade do secretário do PPGH/UFSM Tiago Trindade sempre pronto a auxiliar.

Agradeço aos professores da banca por terem aceitando ler minha dissertação. Em especial ao professor André Luis Ramos Soares pela orientação nessa jornada.

Agradeço aos meus pais, Fátima Teresa e Reinaldo Almiro Friedrich (In memorian), e aos meus irmãos, Tatiana e Éder, juntamente com meus sobrinhos, Bruno, Erick e Leonardo. Obrigada por cada incentivo e orientação, pelas orações em meu favor, por todo amor e carinho e por compreender a minha ausência nesta etapa.

Aos meus tios, tias, avós, tias avós e primos que sempre estiveram presentes, ainda que à distância. Este trabalho tem muito de todos vocês.

Ao meu marido, Sandro, por todo amor, carinho, paciência, incentivo e compreensão que tem me dedicado. Agradeço as horas de escutas sobre os temas de “História da Alimentação” e “Imigração”. Sei que sabes tanto quanto eu sobre o assunto, pois teve paciência de ouvir e concordar ou, às vezes, discordar, ajudando-me a refletir sobre o estudo.

Aos meus filhos amados, Victória e Lorenzo, por aceitar a minha ausência e, mesmo assim, enxerem-me de carinho e amor. Eu sou muito orgulhosa em ser mãe de vocês.

Aos meus amigos (a) e colegas do mestrado Juliana, Eduardo, Denise e Bruna obrigada pelas conversas, pela companhia nos eventos e nas aulas.

À Daiane, que me acompanha desde a graduação, a quem aprendi a respeitar pela sua individualidade e coragem. Obrigada pela mão que sempre se estendia quando eu precisava.

À Nikelen obrigado por acreditar no meu potencial e continuar me empurrando nos caminhos da pesquisa. Agradeço também a Maíra Vendrame pelas ótimas dicas e conversas nesta trajetória. Esta caminhada não seria a mesma sem vocês.

Obrigada a todos que, mesmo não estando citados aqui, tanto contribuíram para a conclusão desta etapa e para a Fabiana que sou hoje. Minha terna gratidão a todos aqueles que colaboraram para que este trabalho pudesse ser concretizado.

Muito obrigada!

“Para que serve a comida? Ela não é apenas uma coleção de produtos que podem ser usados para estudos nutricionais e estatísticos. Ela é também, e ao mesmo tempo, um sistema de comunicação, um corpo de imagens, um protocolo de usos, situações e comportamentos”.

Roland Barthes, 1961.

RESUMO

Dissertação de Mestrado
Mestrado em História
Universidade Federal de Santa Maria

GASTRONOMIA E IMIGRAÇÃO ALEMÃ NA REGIÃO CENTRAL DO RIO GRANDE DO SUL: COLÔNIA DE SANTO ÂNGELO (SEGUNDA METADE DO SÉCULO XIX)

Autora: Fabiana Helma Friedrich

Orientador: André Luis Ramos Soares

Data e Local da Defesa: 20 de agosto de 2015, Santa Maria.

Esta dissertação insere-se na Linha de Pesquisa “Cultura, Migrações e Trabalho”, Área de Concentração em História, Poder e Cultura do Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal de Santa Maria, que contou com financiamento da CAPES. A alimentação e a culinária dos imigrantes alemães – entre meados do século XIX e princípios do século XX – não foi simplesmente transplantada. Produtos alimentícios até então desconhecidos, tiveram de ser aproveitados, transformando os gostos e os sabores, dando origem a uma culinária imigrante regional e original. O interesse principal desta pesquisa é entender como se deu o processo de construção da identidade dos imigrantes alemães na região central do Rio Grande do Sul, considerando as práticas sociais e culturais da alimentação, assim como suas implicações na sociedade como um elemento fortalecedor de uma identidade e memória imigrante no novo continente. Fontes primárias e bibliografia específica trouxeram informações sobre os comportamentos e práticas alimentares do grupo escolhido para a pesquisa em questão.

Palavras chaves: Colônia de Santo Ângelo; Alimentação; Imigração, Identidade e Memória.

ABSTRACT

Master's Dissertation
Masters in History
Federal University of Santa Maria

GASTRONOMY AND GERMANY IMMIGRATION IN CENTRAL REGION OF RIO GRANDE DO SUL: SANTO ÂNGELO COLONY (SECOND HALF CENTURY XIX)

Author: Fabiana Helma Friedrich
Orientation: André Luis Ramos Soares
Date and place of defense: August 20, 2015, Santa Maria.

This dissertation is part of the Research Line "Culture, Migration and Work" Area of Concentration in History, Power and Culture on History Postgraduate Program at Federal University of Santa Maria, which received funding from CAPES. Food and Culinary of German immigrants - between the mid-nineteenth century and early twentieth century - were not simply transplanted. Food products hitherto unknown, had to be taken availed of, transforming tastes and flavors, resulting in a regional and original immigrant culinary. The main interest of this research is to understand how was the process of identity construction of German immigrants in the central region of Rio Grande do Sul, considering the social and cultural practices of the alimentation and its implications for society as a reinforcing element of an identity and immigrant memory in the new continent. Primary sources and research literature brought information about the behaviors and feeding practices of the group chosen for the research in question.

Kay-words: Santo Ângelo Colony; Alimentation; Immigration, Identity and Memory.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 01: Trecho do relatório provincial do ano de 1857, sessão colonização. Biblioteca Nacional.....	39
Figura 02: Mapa do Rio Grande do Sul. Alterações elaboradas pela pesquisadora. Biblioteca Digital Mundial.....	41
Figura 03: Mapa do Rio Grande do Sul elaborado pela pesquisadora.....	42
Figura 04: Imagem do primeiro exemplar do Jornal “A Locomotiva”.....	45
Figura 05: Mapa da colônia de Santo Ângelo.....	56
Figura 06: Mapa da Europa. Alterações elaboradas pela pesquisadora. Biblioteca Mundial Digital.....	58
Figura 07: Crescimento populacional e densidade demográfica da colônia de Santo Ângelo.....	61
Figura 08: Foto de forno de barro.....	69
Figura 09: Planta da localidade de Morro Pelado da colônia de Santo Ângelo.....	73
Figura 10: Caderneta de receitas do ano de 1865.....	74
Figura 11: Quadro representando a organização do lote de terra dos imigrantes.....	76
Figura 12: Casa de comércio de João Gerdau.....	81
Figura 13: Utensílio doméstico para guardar leite.....	82
Figura 14: Pote de guardar conservas e compotas.....	85
Figura 15: A cozinheira.....	88
Figura 16: Imigrantes alemães de Pedro Weingärtner.....	99
Figura 17: Bordado com moldura enfeitando parede.....	110
Figura 18: Panos de cozinha bordados.....	113
Figura 19: Cadernos e livros de receitas.....	118
Figura 20: O grande livro de cozinha alemã.....	119
Figura 21: Página 323 do O grande livro de cozinha alemã.....	121
Figura 22: Página 354 do O grande livro de cozinha alemã.....	122
Figura 23: Capa do livro de Anna Halm.....	123

LISTA DE ABREVIATURAS

AHRS: Arquivo Histórico do Rio Grande do Sul.

AHMC: Arquivo Histórico Municipal de Cachoeira do Sul.

APERS: Arquivo Público do Estado do Rio Grande do Sul.

RPTs: Registros Paroquiais.

ICBAA: Instituto Cultural Brasileiro-Alemão de Agudo.

LISTA DE ANEXOS

Anexo 01: Receita de Cuca.....	151
Anexo 02: Mapa da Alemanha com as alterações de territórios ao longo da História.....	152

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	13
CAPÍTULO 1- AQUI É ONDE VIVEREMOS: SITUANDO A PESQUISA E SEUS PERSONAGENS.....	24
1.1 Os Caminhos Percorridos pela História da Alimentação.....	25
1.2 Contexto da Imigração Alemã no Brasil e Rio Grande do Sul.....	34
1.3 As Informações sobre o Brasil, a Viagem de Navio e o Primeiro Contato com os Ingredientes Brasileiros.....	43
CAPÍTULO 2- COMIDA DAQUI, COMIDA DE LÁ.....	53
2.1 A Colônia de Santo Ângelo e os Novos Personagens.....	54
2.2 O que conheciam e o que conheceram.....	63
2.2.1 A organização dos imigrantes.....	74
2.3 O dia a dia dos imigrantes através das cartas e caderno e livros de receitas.....	78
CAPÍTULO 3- O SABER FAZER E AS FERRAMENTAS DESENVOLVIDAS PARA MANTER A MEMÓRIA ALIMENTAR.....	94
3.1 A “alma da casa” e o “espírito protetor”: O papel das mulheres nas colônias de imigrantes.....	95
3.1.1 Os bordados nas cozinhas.....	108
3.2 Cadernos de receitas e livros de culinária: como são e o que encontramos neles.....	113
3.3 Fortalecimento de uma identidade gastronômica dos imigrantes alemães.....	125
CONCLUSÃO.....	135
REFERÊNCIAS.....	139
ANEXOS.....	150

INTRODUÇÃO

“Cultura é gente, diversa, plural, multifacetada, que na identidade de cada um forma o caldo que alimenta a História.” Sergio Mamberti.

Cozinhar é um ato cultural e toda nação ou região tem uma marca que identifica sua cultura culinária. Segundo o Dicionário da Língua Portuguesa (FERREIRA, A. B. H., 1986), a culinária é a arte de cozinhar, ou seja, confeccionar alimentos, e foi evoluindo ao longo da história dos povos para tornar-se parte da cultura de cada um.

Cada povo tem uma culinária diferente, um modo de preparar seus alimentos. De acordo com a região, mudam os ingredientes, as técnicas de preparo e até os utensílios. A culinária também costuma refletir a religião de cada povo. Por exemplo, a carne de porco é proibida entre judeus e mulçumanos e a carne de vaca entre os hindus. Também pode refletir algumas opiniões sobre o uso da carne na alimentação como é o caso do vegetarianismo, onde as pessoas não comem alimentos de origem animal.

A alimentação e a culinária dos imigrantes germânicos¹ – entre meados do século XIX e princípio do século XX – não foi simplesmente transplantada. A mudança de continente acarretou numa modificação significativa dos insumos utilizados em sua alimentação original. Os imigrantes tiveram de adaptar suas receitas aos ingredientes que encontraram em seu novo território. Produtos alimentícios até então desconhecidos, como, por exemplo, a mandioca e o feijão preto que tiveram de ser aproveitados em suas receitas, transformando os gostos e os sabores, dando origem a uma culinária regional e original.

O interesse pelo presente trabalho se deu pelo desejo de aprofundar a pesquisa de graduação realizada em 2012, quando se estudou a adaptação alimentar dos imigrantes

¹ Usaremos o termo “imigrante germânico” em função da delimitação temporal da pesquisa, pois a constituição da Alemanha enquanto nação só irá ocorrer em 1871.

alemães através das receitas, a ingredientes até então desconhecidos, que encontraram em seu novo território, a Colônia de Santo Ângelo. Como costuma acontecer ao término de um trabalho de pesquisa, ao lado de respostas, algumas questões que são levantadas não são respondidas: ficam perguntas sem respostas, e novas inquietações surgem, o que é bom, pois instiga o pesquisador e estimula-o a seguir em frente. Ao longo da pesquisa de graduação percebeu-se que a alimentação dos descendentes imigrantes da Colônia de Santo Ângelo tem importância para a organização de suas atividades diárias. E desta forma surge o interesse de manter uma pesquisa sobre o tema da alimentação.

Lembrando que os ingredientes disponíveis eram diferentes aos que estavam acostumados na Europa e, considerando que era um contexto histórico em que o “supermercado” não existe, algumas perguntas começaram a surgir. Como se organizava uma casa no século XIX? Como se adquiria os ingredientes e os utensílios? Tudo era plantado e colhido pelos imigrantes? Como eram os utensílios domésticos? Qual era o papel dos homens e das mulheres nesta sociedade?

Sabe-se que a culinária vem acompanhando o homem através dos tempos, misturando ingredientes, técnicas, usos e costumes, regras morais e religiosas, aspectos geográficos, políticos e sociais. A escolha dos nossos alimentos está ligada “a um complexo cultural inflexível”². Existem diversas esferas identitárias, desde a religiosa, a étnica e de gênero até as mais específicas, que dizem respeito às identidades nacionais e regionais, que devem ser levadas em conta para responder as perguntas mencionadas acima. Além disso, será em torno da alimentação que se organizará a vida prática humana, ao mesmo tempo em que sua vida simbólica. A variedade no preparo das receitas está condicionada pelos valores culturais e códigos sociais, a partir dos quais as pessoas compreendem a si mesmas (SCHLÜTER, 2003).

Vale mencionar que o alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência, mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social. Os alimentos não são, portanto, somente alimentos. De fato, alimentar-se pode ser compreendido como um ato nutricional, porém, o “comer” é um ato social, constituído de atitudes, ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações de cada grupo étnico ou social³.

Os hábitos alimentares são instrumentos vivos que marcam a história das civilizações humanas. Em cada época, os alimentos refletiram os comportamentos da sociedade de acordo

² Luís da Câmara Cascudo, em História da Alimentação no Brasil.

³ Ver Demeterco, Solange Menezes da Silva. Sabor e saber: livros de cozinha, arte culinária e hábitos alimentares. Curitiba: 1902-1950 / Solange Menezes da Silva Demeterco. – Curitiba, 2003.

com o pensamento político, social e avanço científico. Neste sentido, não se pode negar que a culinária de um povo representa suas tradições culturais e guarda em suas receitas valioso patrimônio, que deve ser preservado como qualquer obra de arte ou monumento.

Nosso interesse é situar a pesquisa no conjunto dos debates que vem sendo feitos a respeito da História da Alimentação ⁴. Conjugando os mesmos com estudo de História Social e Cultural, a fim de repensar a construção da identidade e preservação de uma memória imigrante, através de sua culinária como um importante elemento de constituição social deste grupo étnico, sendo escolhida como território da pesquisa, a Colônia de Santo Ângelo entre os anos de 1850 e 1900.

A delimitação temporal desta pesquisa – 1850 - justifica-se pelo interesse por parte do Governo Imperial e Provincial em fundar uma colônia de imigrantes na região central do Rio Grande do Sul. Segundo a documentação consultada sobre o projeto de implantação de uma colônia de imigrantes na região central da Província de São Pedro do Rio Grande do Sul⁵, os objetivos eram; ocupar o território, aumentar o número populacional e produzir alimentos para abastecer o mercado interno.

Em 1850 o Governo Imperial entrou em contato com o Governo Provincial, através de uma correspondência para saber se havia terras devolutas no centro da Província do Rio Grande do Sul, para a criação de uma colônia de imigrantes germânicos. A colônia foi organizada pelo governo da Província de São Pedro do Rio Grande do Sul, com o apoio do Império.

A Colônia de Santo Ângelo (1857) constitui-se em resultados concreto das aspirações do governo provincial em estabelecer núcleos de produção agrícola na região central do Rio Grande do Sul, até então desprezada pelos criadores de gado, por serem regiões de banhados, matas fechadas, distantes de áreas urbanas e com precárias estradas. O que não impedia que partes destas áreas estivessem ocupadas por agricultores nacionais, os quais produziam nas fraldas da serra Geral (FARINATTI, 1999 e GIMENO, 2014), mas desprezados e não lembrados pelos administradores locais.

A data final é 1900. De acordo com as fontes documentais e a própria historiografia da imigração pode-se perceber que os grupos imigrados já estão suficientemente estruturados em suas colônias e nas relações estabelecidas com a população local em cinquenta anos. Já existindo inclusive descendentes destes imigrantes em 1ª e 2ª geração.

⁴ História e Cultura da Alimentação realizada pelo grupo de pesquisa, existente desde 1993, atuando na graduação e pós-graduação em História no Departamento de História da Universidade Federal do Paraná, que foi coordenado pelo falecido professor Dr. Carlos Roberto Antunes dos Santos.

⁵ Atas do Senado Federal de 1850 a 1857.

Em razão das limitações impostas pelo tempo disponível para a realização da pesquisa e elaboração da dissertação, foi necessário reduzir o espaço geográfico da pesquisa ficando somente com a colônia de Santo Ângelo- Rio Grande do Sul. Foi preciso ter consciência e assim, observar os limites do tempo de uma pesquisa de 24 meses. Por mais rica que seja a análise da integração de imigrantes germânicos e seus descendentes na sociedade brasileira como um todo e, em especial, em cada província, tal iniciativa se mostrou difícil de concretizar e abordar todos os elementos em um período curto. Penso que foi possível perceber neste pequeno território, reflexos de algo maior e com isso, dizer que ainda não teremos respostas para todas as perguntas. Estas ideias foram fortalecidas pelas leituras desenvolvidas no período do mestrado sobre os mais variados temas, abordados nas disciplinas cursadas no decorrer do curso de Pós-Graduação em História da Universidade Federal de Santa Maria.

Muito já foi escrito sobre a colonização e imigração alemã no Rio Grande do Sul na historiografia brasileira. No entanto, não podemos afirmar que este tema esteja superado ou suficientemente estudado. O assunto sobre imigração nas áreas de colonização alemã tem sido abordado por muitos estudiosos, sejam estes, historiadores, memorialistas, antropólogos e sociólogos.

A questão da imigração era geralmente tratada considerando temas relacionados à ocupação territorial, a questões políticas e econômicas ou simplesmente como relatos de memória do percurso de saída (viagem) e chegada ao Brasil. Ainda faltam trabalhos de pesquisa, por exemplo, que abordem as práticas de culinária, ou ainda, sobre o trabalho desenvolvido pelas mulheres imigrantes no Estado do Rio Grande do Sul. As mulheres ficaram praticamente invisíveis pela historiográfica tradicional.

De fato, muitas vezes, os textos históricos estão impregnados pelo senso comum, trataram a culinária e o trabalho feminino pela ótica do simples transplante ou deram as adaptações, um peso menor do que tiveram. Existem, portanto, uma carência de estudos que compreendam a construção de uma identidade étnica construída em solo brasileiro e fortalecida por alguns elementos do cotidiano das populações imigrantes. A imigração é envolvida por um conjunto geral de elementos e não pode ser vista somente por um viés, mas por vários olhos.

Este trabalho versa sobre uma historiografia recente, como trabalhos que estão ainda em andamento ou a pouco registradas, muitas vezes, em trabalhos que estão apenas publicados de forma online, por ser um tema que ainda tem muito a ser pensado. E que consideram aspectos do cotidiano dos imigrantes, como língua falada, religião praticada,

educação dada às crianças e no caso desta pesquisa tenta apresentar aqui; o cotidiano, alguns utensílios e o tipo de alimentação praticada pelos imigrantes que vieram ocupar a colônia de Santo Ângelo de forma a marcar uma etnia.

A discussão em torno da temática alimentar tem crescido concomitantemente ao aparecimento de contrastes culturais despertados pelo movimento de globalização. De caráter interdisciplinar, o tema desperta interesse em múltiplas perspectivas (sociais, culturais, biológicas), todas postas à prova do tempo nos estudos de História e Cultura da Alimentação. Dentro de uma perspectiva da História Social e Cultural – e buscando estabelecer um diálogo com outras disciplinas; como a Antropologia e a Sociologia, a fim de possibilitar um amplo campo de reflexão, – este trabalho converge para o uso da História da Alimentação, como um importante campo de compreensão da sociedade contemporânea.

O interesse principal desta pesquisa é entender como se deu o processo de construção da identidade dos imigrantes na região central do Rio Grande do Sul, relacionando as práticas sociais, culturais e alimentares e quais suas implicações na sociedade. Levando em consideração uma hipótese que, apesar das mudanças sofridas pelos vários grupos que viriam compor a população rio-grandense, os elementos básicos que constituem as refeições continuaram sendo praticamente os mesmos do começo do século, apenas com adaptações e incorporações ligadas às transformações sociais e tecnológicas ocorridas durante o período analisado.

Outra questão a considerar neste trabalho é demonstrar que, com fontes ainda pouco trabalhadas na historiografia brasileira, como os registros culinários, podem nos dar projeções desconsideradas muitas vezes pelos historiadores, partindo da ideia que o alimento faz parte de uma categoria histórica. Segundo Massimo Montanari (2008), os aspectos comuns e recorrentes ligados ao cotidiano familiar, apesar da riqueza de dados que podem apresentar à análise, não receberam, por parte dos historiadores, o devido tratamento.

A percepção dos alimentos como categoria histórica é enunciada por Santos (2005), dizendo que os alimentos são instrumentos na categoria histórica que se constitui de permanência e mudança dos hábitos e práticas alimentares de acordo com a dinâmica social. E ainda salienta, que “alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro” (p.12).

No momento em que se fez a opção por este estudo estivemos conscientes da complexidade e das múltiplas possibilidades de abordagem. Diante também, da escassa produção bibliográfica sobre o cotidiano alimentar dos colonos, buscamos alternativas em

termos de fontes para a pesquisa, das formas de alimentação dos imigrantes, vistas aqui como configurações da sociabilidade familiar e privada. Exatamente por esse caráter de domesticidade, o assunto pede que se recorra a outros tipos de fontes que não apenas as tradicionais. Sendo assim, considerando os jeitos culturais relacionados à alimentação, foram selecionadas as fontes, algumas inéditas em termos de tratamento em trabalhos sobre o assunto no Rio Grande do Sul, como é o caso dos cadernos e livros de receitas (alemães) e cadernetas de anotações, usados pelos imigrantes.

As receitas culinárias encontradas em registros são fontes instigantes para uma história da alimentação. Por meio desses cadernos é possível levantar questões sobre a produção de alimentos, a evolução dos preços, as políticas de importação e exportação de ingredientes, a utilização de certos produtos e as consequentes mudanças no paladar. As receitas originais rendiam muito, o que podem sugerir o tamanho das famílias ou eram feitas para receber visitas. Além disso, o estudo das receitas possibilita analisar as relações de gênero envolvidas na criação ou no consumo de determinados pratos.

Por tratar de um tema que envolve aspectos simbólicos relacionados ao ato de comer e ao cotidiano doméstico, requer alternativas que completem a documentação tradicional da história. É no campo do cotidiano que se pode perceber aquilo que muda e o que permanece, aquilo que não aparece, a experiência das pessoas comuns⁶.

Desde a chegada dos imigrantes germânicos, transformações apareceram, o conjunto de aspectos é grande. Essa pesquisa reside também na leitura e análise de fontes oficiais como a legislação e os discursos dos parlamentares do Senado⁷ do período delimitado da pesquisa. Contando também com informações contidas nos relatórios oficiais de funcionários da província sulina encontradas no Arquivo Histórico do Rio Grande do Sul, como as correspondências do Barão Von Kalden⁸; e no Arquivo Histórico de Cachoeira do Sul, O diário de Pedro Rockenbach⁹, além de mapas e jornais¹⁰ encontrados online na Biblioteca Digital Mundial.

⁶ Ver Demeterco, Solange Menezes da Silva. Sabor e saber: livros de cozinha, arte culinária e hábitos alimentares. Curitiba: 1902-1950 / Solange Menezes da Silva Demeterco. – Curitiba, 2003.

⁷ Mais Atas do ano de 1850-1857 do Senado Federal, documentos disponíveis on line. http://www.senado.gov.br/publicacoes/anais/asp/AT_AtadoConselhoDeEstado.asp Aparece as normas de imigração e como o grupo de imigrantes alemães deve ser organizado, assim como o que deve constar nos contratos desses imigrantes. A publicação das Atas do Conselho de Estado do Império - 12 volumes de documentação compilada.

⁸ Na qual fica claro a intenção do governo em consolidar uma colônia na região central do Estado.

⁹ Os cronistas e memorialistas falam sempre do cotidiano, das novidades, de hábitos que se transformam, e a leitura dessa obra foi importante por fornecer diversas visões da colônia, os costumes e também os problemas enfrentados.

Uma fonte em especial será utilizada para tentar compreender o papel da mulher e a transformação do meio ambiente nesta sociedade composta por imigrantes e nacionais. São as obra do artista teuto- brasileiro Pedro Weingärtner que podem ser encontradas on line ¹¹. As fontes já citadas terão suporte de outras fontes, sendo, os relatos do viajante e médico alemão Robert Ave-Lallemant ¹² na publicação “Viagem pelo sul do Brasil no ano de 1858”, as correspondências da família Falk e informações colhidas com estudo de campo ¹³ realizadas no Instituto Cultural Brasileiro-Alemão de Agudo também serão usados de maneira a entrelaçar informações sobre os comportamentos e práticas alimentar do grupo escolhido para a pesquisa em questão.

As fontes citadas também irão contar com o apoio de pesquisas bibliográficas já publicadas ¹⁴ e defendidas no meio acadêmico. Estas serão citadas no decorrer do trabalho. Sobre os cadernos e livros de receitas escolhidos para a pesquisa, as razões de escolha e o como se chegou a eles será exposto agora.

A grande dificuldade apresentada para análise das fontes documentais foi efetuar a tradução das obras, pois a grande maioria está escrito na língua do alemão antigo. Para isso foi necessário usar o apoio de páginas eletrônicas e contar com ajuda de quem guarda as fontes. Outra dificuldade em relação às fontes deu-se em razão do zelo com que algumas de suas proprietárias cederam os livros para consulta, na maioria das vezes, disponibilizando-os para pesquisa apenas em seu próprio local de residência, sem a possibilidade de usar máquinas fotográficas.

As características comuns a habitantes de pequenas cidades do interior constroem medos sobre as pessoas de fora do convívio familiar. Daí as reticências das proprietárias das fontes em cedê-las e emprestá-las, demonstrando, inclusive, medo de perder contato de lembrança com o passado. É válido ressaltar que se as pessoas que possuem estas fontes, não

¹⁰ Nas fontes de imprensa buscaram-se informações que ajudassem a entender o período em estudo com relação à questão da alimentação. Interessava verificar de que forma o assunto aparecia: crônicas e debates sobre certos alimentos, utensílios e equipamentos de cozinha, receitas culinárias, matérias sobre economia doméstica, anúncios publicitários e outras.

¹¹ Estas obras retratam o mundo cotidiano das colônias de imigrantes alemães fazendo uma reflexão sobre o papel dos personagens imigrantes – homem/ mulher/ crianças – seu estilo funde elementos neoclássicos, românticos, naturalistas e realistas, expresso em paisagens, cenas de gênero e retratos. WITT, Marcos. O mundo imigrante nas pinceladas de Pedro Weingärtner. ANPUH, 2013. www.snh2013.anpuh.org/.../1364558697_ARQUIVO_TextoMarcosWitt

¹² Robert Christian Berthold Avé-Lallemant, alemão nascido em Lubeck em 1812, médico de formação. Após breve passagem pela capital da Província faz visitas às colônias de imigrantes alemãs, passando pela colônia de Santo Ângelo em 1858. Os viajantes são quase sempre as únicas testemunhas interessadas nas práticas alimentares de um lugar, estando também em condições de detectar as diferenças, a originalidade.

¹³ Registros fotográficos foram feitos nestes estudos de campo, tanto de utensílios, quanto de livros e cadernos de receitas.

¹⁴ Algumas publicadas online.

conhecessem a origem da pesquisadora, provavelmente não seria permitido o acesso às mesmas. O segundo nome da pesquisadora (Helma), junto com o sobrenome (Friedrich), foi o que abriu as portas durante o processo de investigação, porém, também serviu para que esta pudesse pensar elementos importantes da cultura que as produziu.

As fontes (cadernos e livros de culinária) pertencem a mulheres descendentes diretas de famílias de imigrantes da colônia de Santo Ângelo, algumas netas e bisnetas, assim como tataranetas dos primeiros colonos. Elas são residentes hoje, nas cidades de Agudo, Cachoeira do Sul, Santa Cruz do Sul, Restinga Sêca e Santa Maria no Estado do Rio Grande do Sul, perfazendo um total de nove guardiãs de memória da culinária de imigrante alemão. As senhoras que cuidam dessas fontes são pessoas de idade acima dos 65 anos, algumas com mais de 90 anos. Há três livros e duas cadernetas que estão disponíveis no Instituto Cultural Brasileiro-Alemão de Agudo, estes pertenceram à esposa do pastor da Igreja Evangélica. Do recolhimento de fontes primárias, realizada nas localidades, foram coletadas sete obras publicadas na Alemanha em anos variados, que vão desde 1842 a 1900; e duas obras públicas no Brasil, dos anos de 1970 e 1976, sendo estes últimos compilações de algumas receitas de imigrantes, realizadas pela instituição Casa da Amizade. Esta instituição entre outros objetivos se propõe a preservar traços culturais dos grupos emigrados.

Esta pesquisadora pensa que a utilização, em uma pesquisa como esta, de uma grande diversidade de fontes primárias como as citadas podem ajudar a compreender melhor as relações e as ações daqueles que as enfrentavam e praticavam; produzindo elementos para entendermos as transformações deste período delimitado; e permitirá a continuidade e o aprofundamento dos estudos que temos feito, desde a graduação, acerca das práticas alimentares dos imigrantes alemães em solo gaúcho.

Este trabalho não pretende ser fechado, mas sim aberto a muitas questões, pois para falar de alimentação, é preciso conhecer o todo que envolve o grupo estudado. A fome junto com a alimentação organiza a sociedade, e nesta questão que a pesquisadora acredita e considera então, a alimentação com um elemento fortalecedor de uma identidade étnica diferenciador do grupo imigrante. Importam ressaltar que constitui objeto privilegiado da pesquisa histórica as relações sociais e suas transformações através da alimentação e seus ingredientes.

Para dar conta dos objetivos propostos e do recorte temporal desta pesquisa, propõe-se compreender os aspectos culturais e sociais da comida. Neste sentido, temos vários conceitos propostos para a materialização deste campo de estudos nas ciências humanas. Para que ocorra uma melhor compreensão é preciso que esta seja associada a conceitos como o *habitus*

(BOURDIEU, 1993)¹⁵; gosto (BOURDIEU e BRILLAT-SAVARIN, 1995)¹⁶; comensalidade, memória, civilidade, de acordo com as formulações de ELIAS (1969)¹⁷; ou ainda as concepções de arte culinária, cozinha, "comida" e "comida da casa" elaborada por DA MATTA (1987)¹⁸; e de "comida da alma" (HORTA, 2002)¹⁹. Estes conceitos foram levados em conta no decorrer da escrita do trabalho, mas nem sempre estão mencionados.

Ainda para buscar respostas aos objetivos e perguntas da pesquisa, procurou-se entender os aspectos culturais do alimento. Sendo assim, o trabalho do professor Carlos Roberto Antunes dos Santos, com o título *História da alimentação no Paraná*, foi importante para o estudo da alimentação. Este pesquisador também tem o texto *Por uma história da alimentação*, no qual discute as possibilidades teórico-metodológicas dos estudos da alimentação. Autores como Jean-Louis Flandrin, Gilberto Freyre, Luis da Câmara Cascudo, Ariovaldo Franco, Maria José de Queiroz, Pierre Bourdieu, Massimo Montanari, Luce Giard, Claude Fischler, Jacques Revel, Norbert Elias, Jean-Paul Aron, Roberto Da Matta, entre outros, são fundamentais para qualquer estudo sobre práticas alimentares.

A presença dos imigrantes de fala alemã no Rio Grande do Sul teve efeitos importantes nos sistemas alimentares, ou seja, no conjunto de elementos - produtos, técnicas, hábitos e comportamentos relativos à alimentação. Consideramos que a partir do processo migratório ocorreu a construção de uma nova identidade alimentar e gastronômica nessa sociedade, derivada do contato de diferentes tradições culinárias, negociações, adaptações e inovações alimentares que ocorreram no contexto da formação dessas colônias, pois não

¹⁵ "(...) sistema de disposições duráveis e transponíveis que, integrando todas as experiências passadas, funciona a cada momento como uma matriz de percepções, apreciações e ações, e torna possível a realização de tarefas infinitamente diferenciadas, graças às transferências analógicas de esquemas que permitem resolver os problemas da mesma forma e graças às correções incessantes dos resultados obtidos, dialeticamente produzidas por estes resultados" (BOURDIEU, Pierre. In: ORTIZ, Renato Org. Pierre Bourdieu Sociologia. São Paulo: Ática. 1983. pg. 65).

¹⁶ A história do gosto liga-se à história do cotidiano em suas sutilezas e às estruturas sociais, culturais e ideológicas. Esse argumento está ancorado em Brillat-Savarin que, ao escrever a obra *Fisiologia do Gosto*, aponta caminhos socioculturais de compreensão para tal questão que, a princípio, parece estar apenas sobre o domínio fisiológico (BRILLAT-SAVARIN, Jean. *A fisiologia do gosto*. Rio de Janeiro: Salamandra, 1995).

¹⁷ Norbert Elias, convicto da necessidade de caracterizar uma nova orientação para o estudo da história, estabelece um novo caminho para analisar a configuração da sociedade, cujo processo central é o estudo do comportamento humano, da sua evolução e desenvolvimento social, provocando, desta maneira, um processo de revisão nas teorias históricas. Além disso, ele procurou analisar e entender a sociedade como meio que permite agrupar as diversas configurações sociais em um único estudo: igreja, escola, família, clubes e partidos políticos, entre outras (ELIAS, N. *Introdução à sociologia*. Lisboa: Edições 70, 1969).

¹⁸ "O alimento é algo neutro, a comida é um alimento que se torna familiar e, por isso mesmo, definidor de caráter, de identidade social, de coletividade" (Roberto da Matta, 1987).

¹⁹ A comida de alma remete à "cozinha da mãe" (ou à da avó ou mesmo da tia); à "cozinha da infância". HORTA, Nina. *Vamos Comer*. São Paulo: Ministério da Educação, 2002.

podemos esquecer que já existiam moradores nessas regiões, sejam eles lusos, negros ou índios²⁰.

Considerando as perspectivas apresentadas, tendo como intento geral, investigar como foram organizadas as práticas alimentares dos imigrantes alemães, considerando-as como um elemento fortalecedor de diferenciação étnica. Esta pesquisa ganha ainda outra importância, pois muitas práticas alimentares estabelecidas pelos grupos de imigrantes germânicos estão a se perder devido a mudanças econômicas, tecnológicas e sociais. Sendo assim, o pesquisador tem papel importante, pois através de seus registros sobre os afazeres culinários e do ato de como se comia podendo estes também ser recursos para futuros estudos.

A dissertação será composta por três capítulos, além desta introdução e das considerações finais, abordando o tema da alimentação como um elemento fortalecedor na construção de uma identidade étnica e memória dos imigrantes alemães, baseada nas reflexões teóricas em torno da relação entre comida, memória e identidade étnica e levando em conta tudo que envolve o contexto em questão.

Apresentamos os capítulos, constando de uma breve explicação sobre o que será desenvolvido neles, assim como as fontes a serem utilizadas para que se tenha a ideia do que vai compor toda dissertação em questão. Para dar conta dos objetivos propostos, a pesquisa foi organizada da seguinte forma:

O primeiro capítulo contará com um breve dossiê sobre os caminhos percorridos pelos estudos referente a História da Alimentação, uma apresentação do projeto de imigração e como este foi pensado e implantado pelo governo da província do Rio Grande do Sul, responsável pela criação do espaço e ainda um subcapítulo sobre o primeiro contato com algumas comidas brasileiras através da vivência de viagem para o Brasil, considerando também o que os imigrantes recebiam de notícias sobre o Brasil. De acordo com o que foi exposto acredito que conhecer a contextualização da época faz se necessário para compreender depois a alimentação.

Quando se pensa em alimentação, se pensa em tudo que envolve a construção da alimentação do grupo social e para isso é preciso conhecer a geografia e o clima do lugar (espaço social), as pessoas envolvidas (no caso os imigrantes alemães e a população local) e a adaptação que se desenvolve para sobreviver nas questões alimentares.

O capítulo 1 é chamado de **Aqui é onde viveremos: situando a pesquisa e seus personagens** e terão três subcapítulos. 1.1 **Os caminhos percorridos pela história da**

²⁰ Os trabalhos dos historiadores Luís Augusto Farinatti (2007) e Alejandro Gimeno (2014) relatam a existência de moradores ocupando a região do pé da Serra Geral, local de fixação da Colônia de Santo Ângelo.

alimentação; 1.2 Contextos da imigração alemã no Brasil e no Rio Grande do Sul; 1.3 As informações sobre o Brasil antes da viagem de navio e o primeiro contato com os ingredientes brasileiros;

Como fontes deste capítulo terão: Atas do Senado do Século XIX, correspondências de funcionários do governo Provincial e Imperial disponível no AHRS (a Correspondência do barão Von Kalden), AMCS (diário de Pedro Rockenbach), mapas e jornais encontrados online na Biblioteca Digital Mundial.

O capítulo 2, apresentaremos a Colônia de Santo Ângelo e como os imigrantes irão organizar suas vidas neste novo espaço escolhido para viver. Partindo da chegada dos imigrantes e a sua acomodação na colônia de Santo Ângelo buscaremos identificar os principais ingredientes e tipo de comida do dia a dia, juntamente a uma reflexão sobre novas fontes e perspectivas sobre imigração/alimentação. Haverá uma tentativa de evidenciar se esses ingredientes eram seus conhecidos ou não na terra de origem. A identidade não é estável, homogênea e acabada, está em constante movimento e é cheia de símbolos. A partir desta discussão, procuramos pensar a função do alimento, sendo este um importante elemento fortalecedor de uma identidade étnica.

O capítulo 2 é chamado de **Comida daqui, comida de lá** e terá três subcapítulos. 2.1 **A Colônia de Santo Ângelo e os novos personagens;** 2.2 **O que conheciam e o que conheceram;** 2.2.1 **A organização dos imigrantes;** 2.3 **O dia a dia dos imigrantes através das cartas e dos cadernos e livros de receitas;** aqui será apresentado a localização da colônia e os imigrantes alemães que se fixaram.

E por último, no capítulo 3, chamado de **O Saber fazer e as ferramentas desenvolvidas para manter a memória alimentar**, que contará também com três subcapítulos; 3.1 **A “alma da casa” e o “espírito protetor”: O papel das mulheres nas colônias imigrantes;** 3.1.1 **Os bordados das cozinhas;** 3.2 **Cadernos e livros de culinária: como são e o que encontramos neles;** 3.3 **Fortalecimento de uma identidade gastronômica dos imigrantes germânicos;**

Neste último capítulo será contextualizado o saber fazer e o desenvolvimento de ferramentas para preservar a memória do grupo imigrante e de seus descendentes. As mulheres, que são detentoras do conhecimento culinário e da administração dos ingredientes e da casa. Neste capítulo, está a alma da pesquisa, pois se fala do coração de uma casa, a cozinha e o cotidiano das mulheres imigrantes, bem como aspectos relevantes de suas vidas tais como: educação, a constituição da família patriarcal, as possíveis obrigações da mulher na

criação dos filhos. As mulheres foram esquecidas pela historiografia da imigração, somente recentemente ganham espaço neste campo de estudo.

As pessoas deslocam-se no espaço e com elas levam suas experiências, memórias e hábitos culturais. Por essa razão, a alimentação é um fenômeno determinante para se compreender a experiência migratória. Do mesmo modo, visto que os alimentos seguem as trajetórias humanas, as migrações sempre exerceram um papel decisivo no campo alimentar.

Fonseca (2006, p.85) destaca que ao se observar a alimentação de um grupo de pessoas em uma determinada realidade, é possível traçar uma relação direta entre os hábitos alimentares e o cotidiano, já que as refeições passam a ser um espelho da rotina de determinada época, assim como o do contexto social dela.

1. AQUI É ONDE VIVEREMOS: SITUANDO A PESQUISA E SEUS PERSONAGENS.

Embalados pelo verso “O Brasil não é longe daqui”²¹, muitas famílias alemãs resolveram-se aventurar no além-mar, embarcaram em navios com destino ao Brasil. Antes mesmo de iniciarem uma viagem em águas profundas, essas pessoas vendiam seus pertences e carregavam seus baús com algumas coisas pessoais em carretões e trem (a partir de 1850 se usou o trem a vapor na Europa) saídos de várias regiões da Alemanha ²².

Os hábitos alimentares associados à Alemanha ou vivenciados, mesmo que imaginariamente, por meio do consumo de certos alimentos, as experiências relacionadas ao país natal, permitem reconhecer traços muito antigos da relação entre alimentação e imigração. Mas, acima de tudo, enquanto parte de um processo mais amplo, intensificado e interconectado com outros fluxos, possibilita refletir em que medida e de que maneira a própria experiência migratória ganhou novos significados. Quando se deixa o país, muito do que dá sentido à vida cotidiana pode ficar para trás. Todavia, os hábitos alimentares são os que mais resistem ao abandono.

O capítulo apresenta uma breve explanação sobre as principais produções bibliográficas e os caminhos da história da alimentação, assim como o contexto de imigração

²¹Era uma canção que incentivava a imigração. Verband Deutscher Vereine. Cem anos de germanidade no Rio Grande do Sul – 1824-1924. Tradução de Arthur Blasio Rambo. São Leopoldo: Ed. UNISINOS, 1999.

²² Uma questão importante a ser lembrada é que a unificação dos Estados Alemães, que incluía a Alsácia-Lorena, Luxemburgo, Suíça, Áustria, Hungria, Romênia, Polônia, Rússia e suas Províncias Bálticas, ocorreu em 1871. Somente a partir dessa data a Alemanha passou a ser uma nação como conhecemos hoje. Todos os imigrantes oriundos desses estados, isto é, todos que falavam a língua alemã, eram chamados de “alemães” pelos brasileiros. Os imigrantes de língua alemã chegaram ao Brasil na primeira metade do século XIX.

no Brasil e o primeiro contato com a alimentação brasileira durante as viagens, a fim de compreender o que essas pessoas passaram e que chegando em solo brasileiro transformaram o território sulino com os novos hábitos alimentares, com elementos culturais, sociais e político no recorte temporal de 1850 a 1900.

Como fontes deste capítulo terão: Atas do Senado do Século XIX, correspondências de funcionários do governo Provincial e Imperial disponível no AHRs (a Correspondência do barão Von Kalden), AMCS (diário de Pedro Rockenbach), mapas e jornais encontrados online na Biblioteca Digital Mundial. Os documentos obtidos têm colaborado para a compreensão do contexto de formação da colônia de Santo Ângelo.

1.1 Os caminhos percorridos pela história da alimentação

Quando se faz a opção por estudar a alimentação de um grupo social, antes de qualquer coisa é preciso conhecer o que se estudou e como estudou sobre a temática. Por isso faremos aqui uma breve apresentação sobre as obras historiográficas mais importantes produzidas sobre o assunto, até porque no Rio Grande do Sul é um assunto que tem muito a ser explorado.

A alimentação, no contexto das ciências humanas vem sendo compreendida como um fenômeno total que abrange diferentes aspectos da existência humana, mas nem sempre foi assim. Por muito tempo a temática “alimentação” foi tratada por um viés de “curiosidades”, não como um campo histórico, o que vem mudando nos últimos tempos. Era compreendido como um conhecimento acessório, de cunho antiquarista, foi no princípio do século XX que a alimentação ganhou foros de campo de estudo para a compreensão das sociedades humanas.

Sobre a História da Alimentação grande parte da historiografia é internacional. Trabalhos e estudos sobre a alimentação na Europa ganharam espaço a partir do século XIX quando certos historiadores redirecionam seus olhares para esse novo caminho, mas foi no século XX que ganhou mais notoriedade. Talvez, esses novos olhares também tenham sido reflexo da historiografia vigente na Europa, em especial na França, Itália e Inglaterra a qual desde o século XIX já tem estudos sobre o tema “alimentação” como é o caso de George Dodd que em 1856 publicou um trabalho sobre a alimentação de Londres.

Um dos primeiros a escrever estudos sobre cotidiano no século XX foi Marc Bloch, que escreveu um artigo sobre a História da Alimentação. Este artigo foi publicado como um capítulo da obra *Encyclopédie Française* organizada por Lucien Febvre no final dos anos de

1930 (BURKE, 1997). Bloch aponta as questões fundamentais da História da Alimentação: econômicas (produção, distribuição, comércio e consumo); sociais (consumo e diversidade) e culturais (identidades, apegos e interditos).

Na França esses estudos voltados para este campo do conhecimento avançaram também no século XX, como é o caso de Fernand Braudel ou de Jean-Jacques Hémardinquer fazendo parte da nova geração de historiadores do Annales. Na Segunda Geração da Escola dos Annales, dois trabalhos importantes para refletirem sobre as questões alimentares dentro da História: as obras dos historiadores Fernand Braudel e Ernest Labrousse.

Jean-Jacques Hémardinquer em 1970 escreve *Pour Une Histoire de l'alimentation*, que menciona a alimentação como um objeto multidisciplinar e diz ser presente em todos os aspectos da história social e econômica. Na obra de Fernand Braudel, denominada *Civilização material, economia e capitalismo* ²³, publicado em 1979, abordando estudos da História e Cultura Material, dedicando um capítulo inteiro aos gêneros alimentícios do século XV ao XVIII, enquanto produtos que representavam a vida cotidiana ²⁴. Ernest Labrousse abordou em sua tese a crise econômica francesa que se pontuou no século XVIII, em função da má colheita, este reflexo negativo se estendeu do meio rural para os centros urbanos e industriais ²⁵.

Entre os autores italianos, destacam-se Massimo Montanari e Paolo Sorcinelli. O primeiro é considerado um dos maiores especialistas em história medieval e da alimentação em nível mundial. Em sua obra *A fome e a abundância* ²⁶ que examina as ambiguidades existentes entre esses dois contextos na Europa desde a Antiguidade até a época atual, mesmo em épocas de aparente fartura a fome se fez presente.

Após um período de retração, a História da Alimentação volta a ganhar espaço nas pesquisas históricas e torna-se uma preocupação para os historiadores, pois muito tempo ficou atrelado a outras ciências, como Sociologia e a Antropologia ²⁷. Desde os anos de 1990 vem se renovando o interesse nas pesquisas sobre a História da Alimentação. Algumas obras não

²³ O primeiro volume, as Estruturas do Cotidiano, trata de temas relacionados com o habitat, vestuário e alimentação, construindo um painel de antropologia histórica.

²⁴ BRAUDEL, F. *Civilização material, economia e capitalismo: século XV-XVIII*. São Paulo: Martins Fontes, 1995.

²⁵ BURKE, P. *A escola dos Annales (1929-1989)*. São Paulo: Editora da UNESP, 1997.

²⁶ MONTANARI, M. *A fome e a abundância. História da alimentação na Europa*. Bauru: Edusc, 2003.

²⁷ Em outras ciências os estudos sobre a alimentação ter um maior avanço, tanto teórico, quanto metodológico, como a Antropologia, isso não significa que a alimentação também não seja um objeto, por excelência, da História. O que também não impede que possamos dialogar com a Antropologia para analisarmos o nosso objeto, buscando nela um suporte teórico que embase o nosso trabalho.

chegam a ser traduzidas e publicadas no Brasil. Uma das mais conhecidas no Brasil é a obra de Jean- Louis Flandrin e Massimo Montanari.

O livro de Jean- Louis Flandrin e Massimo Montanari chamado de “História da Alimentação” e que foi traduzido por Luciano Vieira Machado e Guilherme Teixeira no ano de 1998, traz um panorama geral da história da alimentação no mundo e tornou uma das obras mais importantes para quem pesquisa História da Alimentação. Este livro trata da alimentação cotidiana, do papel do pão, do vinho, dos condimentos, da arte culinária, mas trata, também, das carestias que periodicamente castigaram diversas populações, ou das transformações do consumo alimentar nos últimos dois séculos. O livro procura mostrar como a tradição ocidental foi influenciada por diversas culturas – as da Mesopotâmia e do Egito antigo, da Grécia e de Roma, dos bárbaros, dos bizantinos, dos judeus e dos árabes, e por fim dos norte-americanos.

Os estudos sobre a comida e a alimentação invadiram as ciências humanas, a partir da premissa que a formação do gosto alimentar não se dá, exclusivamente, pelo seu aspecto nutricional, biológico. Em relação ao cenário internacional, no Brasil, a História da Alimentação e os chamados estudos da Alimentação ainda constituem um campo recente de investigação ²⁸ e que tem muito a ser investigado. No Brasil, o tema da alimentação foi inicialmente trabalhado nos âmbitos da sociologia (o mais interessado foi Gilberto Freyre ²⁹) da antropologia e do folclore. Gilberto Freyre e Câmara Cascudo são, sem dúvida, as maiores referências sobre o assunto no processo de formação da culinária brasileira.

A preocupação com a culinária vem desde os artigos publicados por Freyre na década de 1920, nos jornais de Pernambuco até suas últimas publicações. Em sua obra mais conhecida, *Casa grande e senzala*, de 1933, Freyre reservou, em cada capítulo, espaço para falar sobre a alimentação. Em 1939, escreveu o livro de receitas *Assucar*, recebeu críticas dos seus pares intelectuais, como se culinária fosse algo fútil e só para mulheres. Isso não fez com que Freyre desistisse do tema: em 1951, escreveu o artigo *Mapa culinário do Brasil* para a revista “O Cruzeiro”, no qual contou que vinha “há anos tentando organizar um mapa culinário do Brasil em que se exprima a geografia não da fome, mas falar da antiga e autêntica

²⁸ CARNEIRO, Henrique. Comida e sociedade: Uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003, p. 16.

²⁹ Diversos estudos se interessaram sobre o tratamento da culinária dado por Freyre, tais como Costa (1962), Lépine (2003) e Lody (2005). Segundo Peter Burke (1997), Freyre leu a obra dos Goncourt na década de 1920 a qual contribuiu para lhe inspirar a escrever história do cotidiano social. BURKE, Peter “Gilberto Freyre e a nova história”. Tempo Social, 1997.

glutoneria brasileira”³⁰. Gilberto Freyre não aceitava dizer que a comida brasileira sofria influência da Europa, e sim, afirmava que existia originalidade nos pratos servidos no Brasil.

Já Luís da Câmara Cascudo descreveu a comida e os hábitos alimentares de várias regiões do país. A cozinha nacional e suas originais combinações, ao longo do tempo, atraíram o interesse do Luís da Câmara Cascudo (1898-1986), o que resultou em um clássico sobre o tema: *História da Alimentação no Brasil*. A primeira edição da obra foi publicada em dois volumes – *História da Alimentação no Brasil* (1967) e *Sociologia da Alimentação no Brasil* (1968). Algumas obras publicadas sobre o tema “alimentação” se tornaram verdadeiras bíblias para quem se interessa pelo assunto, como as obras de Câmara Cascudo, mencionadas.

No artigo *A História da Alimentação: Balizas Historiográficas*, os historiadores Henrique Carneiro e Ulpiano Bezerra de Meneses (1997) apresentam *História da Alimentação no Brasil* de Cascudo, como a única obra de síntese sobre o tema escrito no Brasil. O Livro *História da alimentação do Brasil* chama a atenção dos estudiosos pela sua ideia, conteúdo e pela apresentação dos temas que já passava por várias edições. A obra dá oportunidade a todos os interessados e curiosos em culinária de conhecer o que se comeu e bebeu no Brasil, sob a influência de várias etnias, principalmente a portuguesa, a indígena e a africana. Luís da Câmara Cascudo pesquisou e selecionou os antigos costumes universais comparando-os com o do Brasil, bem como a fabricação de objetos de uso no preparo da alimentação e até a padronização de horários de refeições, suas superstições e credences.

Josué de Castro, amigo particular do Gilberto Freyre. Josué de Castro fez o primeiro levantamento da fome no Brasil e escreveu, na década de 1930, *A Geografia da fome*. Entre outros trabalhos temos; *O Problema Fisiológico da Alimentação no Brasil*, de 1932, *O Problema da Alimentação no Brasil*, de 1933, *Condições de Vida das Classes Operárias do Recife e Alimentação e Raga*, ambos de 1935; apresenta certamente uma inclinação maior para as áreas da Nutrição e da Antropologia, o que muda a partir de 1937 com a publicação de *A Alimentação Brasileira á Luz da Geografia Humana*. Neste livro Josué de Castro afirma que para o estudo da alimentação, devido a sua complexidade, é necessário abordar diversos aspectos da realidade e que "o único método eficaz para essa análise é o método geográfico"³¹ (Castro, 2006 e Alves, 2007).

³⁰ Ver <http://ela.oglobo.globo.com/vida/livro-mostra-lado-gourmand-de-gilberto-freyre-que-idolatrava-cozinha-brasileira>. Acesso em 12/04/2015.

³¹ “A base da definição do método aplicado por Josué de Castro está nos quatro "princípios geográficos". O primeiro princípio seria o da localização, extensão e delimitação que determina que o geógrafo deva sempre localizar e delimitar a ocorrência dos fenômenos que ocorrem sobre a superfície da Terra. O segundo princípio seria o da coordenação ou correlação onde o entendimento de cada fenômeno nunca se dá de modo isolado, mas sempre levando em consideração outros fenômenos ocorridos em outras partes do globo terrestre. O terceiro

Henrique Carneiro é outro pesquisador que se destacou com a obra *Comida e sociedade: Uma história da alimentação* em 2003. Este livro destaca dentre todos os aspectos da cultura material, a alimentação como um dos que mais se encontra subjacente a toda esfera da atividade humana, além desta obra ainda tem publicações que abordam o consumo de bebidas e drogas no Brasil.

Mais recentemente, o historiador Carlos Roberto Antunes dos Santos, que escreveu, entre outros trabalhos, a *A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa* (1997). Este pesquisador se tornou um grande incentivador sobre o tema, organizando um grupo de pesquisa sobre o tema na Universidade Federal do Paraná. Em artigo publicado na revista *História: Questões e Debates* em 1997, Carlos R. A. dos Santos (1997, p. 154) afirmava que o tema da alimentação “finalmente” começava a “invadir a História”, gerando uma “obsessão pela história da mesa”. Para ele a gastronomia vai além de um conhecimento das técnicas culinárias e ingredientes, inerentes ao espaço da cozinha.

Dentro de livros de literatura clássicos aparecem às questões alimentares dos lugares. Existem grandes nomes da literatura que mencionam o que seus personagens comem, como nas obras de Machado de Assis, José de Alencar, Graciliano Ramos, Jorge Amado, José do Patrocínio, Érico Veríssimo, entre outros. Sendo possível pensar nestas obras literárias como fontes de pesquisa considerando a época que foram escritas. Acredito que nenhum autor escreva fora do que não conhece, e sim dentro de uma suposta realidade, mas enfim, dentro do campo da História foi uma temática que ficou em segundo plano por algum tempo e agora aparece como uma nova perspectiva de pesquisa.

Carlos Roberto Antunes dos Santos no artigo *A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa*³² que traz informações sobre as mais recentes publicações sobre o tema e sinaliza que as obras citadas acima são importantes para compreender a importância do tema na pesquisa histórica. E lembra ainda de outras duas que foram pioneiras e são de extrema importância de se fazer uma leitura como; *A Fisiologia do Gosto* de Brillat Savarin, escrita em 1825, que trata do homem e da comida, pois não se constitui num livro de culinária, mas sim de gastronomia; e o trabalho do botânico polonês Adam Maurizio intitulado *História da alimentação vegetal da pré-história aos nossos dias*, publicado em

princípio seria o da conexidade que aponta para a conexão dada pelo meio aos fenómenos impondo uma unidade terrestre. E o quarto e último princípio geográfico seria o da causalidade que estabelece que os geógrafos ao examinar qualquer fenómeno devam atentar para suas causas e efeitos.” ALVES, José Jakson Amâncio. Rev. geogr. Norte Gd. n. 38 Santiago dic. 2007

³² Publicado em: Revista da Academia Paranaense de Letras, nº51, 2005, pp.165/188.

Paris em 1932, onde o autor procurou estabelecer um elo entre a história dos vegetais e a história das civilizações³³.

A pesquisadora deste trabalho de mestrado tem tomado como referência as produções historiográficas do grupo de pesquisa em História da Alimentação, inserido na linha de pesquisa Cultura e Poder, vinculado aos cursos de graduação e pós-graduação em História da Universidade Federal do Paraná. O grupo de pesquisa perdeu seu grande incentivador, o professor Carlos Roberto Antunes dos Santos que faleceu em julho de 2013, mas mesmo assim, o grupo de pesquisa se mantém ativo, e tem mais de 30 trabalhos de pesquisa publicados desde 2004 até os dias atuais. São artigos, monografias de graduação, dissertações de mestrados e teses de doutorado e ainda mantem uma página na internet sobre a História da Alimentação.

Carlos Roberto Antunes dos santos (2005) ainda em vida escreveu que;

Tal acervo guarda estudos e projetos sobre: Vida material, Vida econômica; A Arca do sabor: a preservação do patrimônio gustativo da sociedade curitibana; Hábitos alimentares e Cadernos de Receitas: comensalidade e transmissão; os bares e restaurantes de Curitiba como espaços de sociabilidade ativa; a Padaria América e o pão das gerações curitibanas; a formação do padrão alimentar em Curitiba; a arte de receber: distinção e poder à boa mesa; do cru ao assado: a festa do boi assado no rolete de Marechal Cândido Rondon (a invenção das tradições); do gosto e do afeto: comida de imigrantes em Curitiba; do privado ao público: o universo do Restaurante Bolonha; O Brasil à Mesa: história, literatura e sensibilidade gastronômica; Alimentação e Saúde em Curitiba: o desequilíbrio dietético e a obesidade infantil; Terra, Cultura e Poder: a trajetória do Visconde de Guarapuava; Saúde, Felicidade e Leite: hábitos e práticas alimentares infantis no Brasil; das casas de pasto aos restaurantes em Curitiba; tradições culinárias de imigrantes/descendentes de alemães em Curitiba: memória e identidade; a transição histórica da cozinha clássica para a “nouvelle cuisine”; Festas Gastronômicas como espaços turísticos/culturais (a tradição inventada); Bar Palácio: gastronomia, intelectualidade e boemia em Curitiba; a História do Mercado Municipal, e outros. (SANTOS, 2005, p. 155 e 156).

Como exemplos do tipo de trabalho desenvolvido pelo grupo de pesquisadores do sobre o tema da alimentação no Paraná, temos o trabalho de Reinhardt e Silva (2008). Escrevem sobre a broa de centeio destacando sua dimensão identitária. *Para não se perder: a broa invertendo papéis* coloca em relevo as maneiras como homens e mulheres relacionam-se com o saber-fazer desse produto emblemático.

Levando em conta as questões do regionalíssimo temos o trabalho *Tachos e Panelas - historiografia da alimentação brasileira* (1999)³⁴, da autora, Cláudia Lima, e a prefaciadora

³³ SANTOS, Carlos Roberto Antunes. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa Revista da Academia Paranaense de Letras, nº51, 2005, pp.165/188.

³⁴ LIMA, Cláudia. Tachos e Panelas: historiografia da alimentação brasileira. Recife: Ed. da Autora, 1999. com lúcidos prefácio e orelha dos antropólogo Mário Souto Maior e historiadora social Fátima Quintas.

Fátima Quintas pertencem ambas à Fundação Joaquim Nabuco, de marcadas inspirações freyrianas também faz uma revisão bibliográfica sobre as principais obras sobre a temática alimentar.

A pesquisa de Renk e Savoldi (2008) é outro do estilo regional. Fala sobre o processo de “etnização” dos caboclos da região do oeste catarinense. *Comida e gênero num contexto de etnização* propõe mostrar como práticas tradicionais, dentre elas as comidas, tornam-se idiomas de etnicidade. Tanto produtos “crioulos”, sem agrotóxico, quanto às festas de partilha, com seus momentos religiosos, de preparação de alimentos e de servir as refeições são elementos para se pensar as possíveis relações entre a comida e seus significados com a religião e as relações de gênero.

Há também um conjunto de pesquisas que se interessam pela alimentação sejam eles, vinculados aos sentidos, significados, ritos e símbolos, saberes e práticas, que são históricos e sociais, possuidores de linguagem e representação própria. Com isso os Congressos e colóquios de História e Antropologia têm reunido e vem dando espaço nas últimas décadas para um público heterogêneo de profissionais levando em conta o tema da alimentação. No Rio Grande do Sul uma das incentivadoras é a antropóloga Maria Eunice de Souza Maciel, da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS).

Segundo a antropóloga Maria Eunice Maciel (2005), a alimentação agencia o encontro entre natureza e cultura, entre uma obrigação vital que se integra a um sistema que dá significado ao ato de comer. Ou seja, se o homem precisa comer para sobreviver, o faz de maneira particular, própria, resultando em sistemas alimentares com características singulares. Talvez o grande interesse de estudar a alimentação ocorra pela ligação da alimentação com vários extremos da vida humana.

Maciel (2005) ainda diz que a alimentação está vinculada a identidades, entendida como “espaços privilegiados para apreender determinados processos, através dos quais os grupos sociais marcam sua distinção, se reconhecem e se veem reconhecidos. Em outros termos, as maneiras pelas quais constroem suas identidades sociais” (MACIEL, 2005, p. 49). E que alguns elementos podem se transformar em marcadores identitários, que são apropriados e utilizados pelos grupos como sinal de distinção. Um destes elementos é a comida.

Neste sentido, apontam conforme Santos e Zanini (2008, p. 259), a comida não pode ser resumida ao interior doméstico, mas deve ser analisada antes de chegar à mesa, “há todo um cenário anterior a esta exposição da comida que merece ser conhecido também”. Logo o acesso e a produção dos alimentos estão atrelados ao processo organizacional do trabalho

camponês, ou seja, dependerá da mão-de-obra familiar, da organização dessa mão-de-obra, da disponibilidade de sementes e mudas, além das condições climáticas.

Para o Rio Grande do Sul temos alguns trabalhos na temática da imigração italiana que aborda a cozinha e a mulher, mas não temos trabalhos que falem sobre a alimentação e o papel da mulher no contexto da imigração alemã. Um exemplo do que foi escrito aqui, é a pesquisa de Santos e Zanini, (2008) *Comida e simbolismo entre imigrantes italianos no Rio Grande do Sul (Brasil)*, trazem a comparação de duas pesquisas etnográficas entre descendentes de imigrantes italianos, para analisar a centralidade da comida nos dois grupos, envolvendo organização do trabalho familiar e coletivo, em que se percebem relações de gênero, hierárquicas, entre outras.

Dentro do viés de patrimônio histórico temos os trabalhos de Rosane Peccini (2010), uma dissertação de mestrado chamado *Historia e cultura da alimentação: A galeteria Peccini e o patrimônio de Caxias do sul (1950-1970)*. E também a pesquisa elaborada por Vania Priamo e defendida em 2013 sobre o patrimônio alimentar de Nova Hartz.

Outras questões que tem aparecido nos estudos sobre a alimentação é os serviços de refeição fora de casa. *Cozinha especial e comida a qualquer hora: dos serviços de proprietários e cozinheiros nas casas de pasto, restaurantes e afins (Curitiba, 1890-1940)*, trabalho de Deborah Agulham Carvalho. É um estudo histórico que propõe um novo olhar sobre os serviços de casas de pasto e restaurantes em Curitiba de final do século XIX à primeira metade do século XX. Tratando também dos serviços de alimentação fora de casa, no artigo *Escolha alimentar: a questão de gênero no contexto da alimentação fora de casa*, Jomori, Proença e Calvo abordam os restaurantes self-service, em pesquisa realizada no início do século XXI na cidade de Florianópolis.

As questões camponesas aparecem também como elementos ligados a alimentação. Um exemplo é Wedig, Martins e Menasche apresentam em *Plantar, criar, comer: classificação da comida e das pessoas no interior das famílias rurais* um estudo etnográfico realizado em comunidade rural no Vale do Taquari, RS. Partem de reflexões clássicas sobre classificações associadas à comida, ao gênero e espaço em comunidades camponesas. Temos também a pesquisa de Graciela Froehlich (2012), a qual faz uma discussão antropológica sobre as práticas alimentares em seu trabalho de dissertação. O trabalho de mestrado chama-se *Do porco não sobra nem o grito!: Classificações e Práticas, saberes e sabores no abate doméstico de Porcos*.

Abordando também alimentação no meio rural, Oliveira e Vela trazem o artigo *Escolhas alimentares, decisões culturais: a mulher define o que vai pra mesa*, no qual

enfocam as escolhas alimentares realizadas de modo privilegiado pela mulher rural, num contexto de conflito entre escolhas culturalmente aceitas e um modelo de consumo “agroindustrial”.

Desprovida de teorias e métodos reconhecidos pela historiografia a História da Alimentação vem se aproveitando de métodos usados pela História Cultural e Social e abusando de novas fontes pra escrever sobre a alimentação dos grupos sociais. As fontes empregadas por estes autores são, predominantemente, de arquivos familiares, sendo cartas, diários, registros de viajantes e fotografias de acervos particulares os com mais frequência usados.

Outro método é a etnografia usada pela Antropologia que está a servir como ferramenta para as pesquisas da História da Alimentação. Na grande maioria os estudos que usam deste método, não o usam por completo, usam somente a História Oral. Para ser completo teriam os historiadores que fazer uma análise e pesquisa de campo, que é uma possibilidade para ser pensada.

De acordo com Bourdieu (1983)³⁵, o historiador que conhece quem produziu e onde as fontes foram produzidas pode observar e fazer considerações que outros historiadores não podem ou não tem conhecimento para tal, neste caso a pesquisa de campo é uma boa opção. E assim, vivenciando no meio onde estão produzindo as fontes, as lembranças de um passado tendem a servir de “provas” para certos acontecimentos, cuja importância para a comunidade local é atribuída pelo autor enquanto testemunha dos mesmos e, frequentemente, essa versão reveste-se de uma veracidade indubitável.

Escrever sobre a temática alimentar ainda é um campo amplo para o Rio Grande do Sul. Estas pesquisas estão apenas começando e por isso tem muitas hipóteses a considerar. Uma razão para este trabalho de mestrado não tecer voos teóricos grandiosos, mas sim, levantar hipóteses de trabalho sobre o tema alimentar e deixar registrado o quanto a alimentação é um elemento que diferencia e ajuda a fortalecer uma identidade étnica.

Os balanços sobre a historiografia da alimentação têm mostrado o dinamismo e a vivacidade das análises propostas por investigadores que decidiram eleger a alimentação seu objeto e método de pesquisa. Os conjuntos dos textos indicam que as temáticas que possibilitam pensar a relação comida têm sido bem diversificadas, permitindo um amplo leque de análises. No entanto, como foi alertado em vários dos artigos citados, nesse campo, generalizações são problemáticas, sendo necessário atentar para os diversos contextos e

³⁵ BOURDIEU, Pierre. In: ORTIZ, Renato Org. Pierre Bourdieu Sociologia. São Paulo: Ática. 1983.

formas que as relações alimentares se desenvolvem e assumem quando se trata de analisá-las tanto no espaço doméstico quanto no público, por meio da observação das práticas e saberes associados à comida.

Há ainda muito que construir nessa perspectiva que adotamos. Muitos (as) de nós, que nos dispusemos ao desafio de novos olhares sobre nossas dissertações e teses, propondo uma reflexão sobre a relação entre comida e gênero, estamos construindo caminhos para efetivar esse diálogo. O estudo da História da Alimentação busca dar voz ao passado por portas diferentes de acesso, visando à auto compreensão dos povos. Afinal a comida não é apenas parte da história ou do cotidiano, mas da ideia que fazemos sobre quem somos e por esta razão veremos o todo que envolve o grupo escolhido para esta dissertação.

1.2 Contextos da imigração alemã no Brasil e no Rio Grande do Sul

A partir de meados do século XIX, a Europa é marcada por grandes processos emigratórios, resultantes de transformações econômicas e demográficas. As mudanças na distribuição da posse da terra na Europa, o processo de modernização da agricultura e as modificações mais profundas nas relações de trabalho foram geradores de condições bastante adversas à permanência em seus locais de origem de parcelas significativas de sua população. Ao lado disso, a transição demográfica, em curso desde o século XVIII, foi fator decisivo na constituição de um grande excedente populacional ³⁶.

Em consequência, o aumento da pressão sobre as terras veio agravar ainda mais o quadro já marcado pelas transformações econômicas mais amplas. À medida que a própria Europa não conseguia absorver esses novos contingentes em suas fronteiras internas, seja em novas áreas agrícolas, seja no meio urbano, a emigração se transformava em alternativa para escapar às crescentes limitações do mercado de trabalho europeu. Os grandes receptáculos desses fluxos populacionais foram as Américas ³⁷. A situação de escassez de mão-de-obra e de abundância de terras tornava o Novo Mundo atraente para os contingentes expulsos, sobretudo, do campo.

³⁶ Por transição demográfica entende-se a queda progressiva das taxas de mortalidade que ocorreu ao longo do século XIX, sem a correspondente queda da fecundidade, que só veio há ocorrer muitas décadas depois. Nesse intervalo, em que havia uma baixa mortalidade associada a uma alta fecundidade, as taxas de incremento anual da população atingiram níveis inéditos, chegando rapidamente a 1% ao ano ou mais.

³⁷ FAUSTO, Boris. (Org.) Fazer a América: a imigração em massa para a América Latina. São Paulo: Edusp, 1999.

Até o século XIX, os que se aventuravam pelo Brasil eram padres jesuítas, soldados mercenários e desbravadores, que não planejavam ficar por muito tempo. Os registros mostram chegadas esparsas, do norte ao sul do país. Embora a imigração europeia para o Brasil Meridional, especificamente para o Rio Grande do Sul, já viesse ocorrendo desde os primeiros séculos de ocupação da América, o fluxo mais intensivo de imigrantes de origem europeia se insere no fenômeno das migrações transoceânicas entre a Europa e o Brasil no século XIX.

No início do século XIX, a Alemanha se mantinha essencialmente rural. A revolução agrícola e demográfica que ocorreu neste século, serviu de fator propulsor ao desenvolvimento do processo de industrialização e urbanização. O principal reflexo dessa revolução no campo foi o desmantelamento da estrutura feudal, o que ocasionou a expulsão de grande parte dos pequenos camponeses alemães.

Aconteceram profundas transformações políticas e sociais em toda a Europa, desde o início do século XVIII, entre elas as lutas pela unificação nacional da Alemanha, a guerra Franco-Prussiana e o crescimento do capitalismo industrial, contingentes populacionais tornados excessivos ao novo contexto econômico produtivo, passaram a encaminhar-se para a América, sendo o sul do Brasil, um dos principais destinos.

A conjuntura favorável à imigração encontrou respaldo nos interesses do Governo Imperial brasileiro em recrutar colonos, a fim de estimular o desenvolvimento econômico através da ocupação efetiva do território. Com isso, a política imigratória do governo brasileiro entre os objetivos pretendia fornecer mão-de-obra para as fazendas, sobretudo as voltadas à produção de café, e ainda garantir a segurança do território nacional, fortalecer a economia de mercado interno e ocupar vazios demográficos, as quais chamavam de terras devolutas.

A segurança territorial era uma preocupação presente na região Sul, devido à tensão provocada por constantes problemas de fronteiras entre os vizinhos países da região platina. Outra questão, era a independência do sul em relação ao centro do país. Muitas vezes, a historiografia sobre a imigração aponta a questão racial como um dos motivos da imigração, clarear a população local, o que é contestado por Giralda Seyferth (2002). Segundo a historiadora, a questão racial não estava atrelada aos projetos imigrantistas no início e diz que a questão racial só vai ser desenvolvida no decorrer do século XIX, compondo o vocabulário científico brasileiro com a palavra “raça”. Por mais que a palavra “raça” ainda não fosse

comum, há uma referência aos “brancos” na documentação consultada, e assim a questão estava implícita³⁸.

O governo Imperial pensava que o projeto de imigração era a solução, incentivando a implantação de colônias para produção diversificada de gêneros alimentícios, fornecendo o seu excedente para abastecer o mercado interno, o que, na concepção corrente da época, só poderia ser feito pelos colonos europeus. Estas preocupações do governo brasileiro mencionadas acima são comuns nos registros das Atas do Senado Nacional³⁹, e nos relatórios do governo provincial⁴⁰, ambas fazem parte das fontes desta pesquisa.

Os primeiros imigrantes destinados à colonização apontaram no Rio de Janeiro em 1819, cumprindo um acordo do governo português com o agenciador Nicolas Gachet, representante do governo do Cantão de Friburgo, Suíça. Nesse caso, um grupo de cerca de mil e setecentos indivíduos, compondo unidades familiares, fundaram a colônia de Nova Friburgo no Rio de Janeiro, dando início à implantação de uma forma de exploração agrícola diferente da grande propriedade escravista⁴¹. As ações do Governo Imperial foram contínuas, pois depois do Rio de Janeiro foi à vez do Rio Grande do Sul.

Segundo as fontes compiladas por Martin N. Dreher (2010), o Príncipe Regente Pedro e José Bonifácio resolveram enviar o Ajudante de Ordens da Princesa Leopoldina a Alemanha. Segundo Jean Roche (1969, p. 94-95), o Major Schaeffer gozava da confiança pessoal do Imperador e da Imperatriz e “já se encontrava incumbido de engajar voluntários para os batalhões estrangeiros criados em 1823”.

Major Antônio Von Schaeffer viajou a Hamburgo em 1822 com a incumbência de recrutar soldados e colonos. De acordo com o Congresso de Viena (1815) só poderiam imigrar colonos para que não surgissem novos exércitos de mercenários⁴². A intenção era evitar que aparecesse mais um Napoleão Bonaparte. Com esta proibição por parte do governo alemão, vinham juntos aos colonos, os militares disfarçados de colonos. Esses militares recebiam tratamento diferenciado dos demais colonos, recebiam terras, mas também recebiam um soldo como os militares brasileiros quando em trabalho no exército brasileiro. Esses homens eram chamados para servir o país quando necessário segundo Dreher (2010), caso não comparecessem quando convocados eram considerados desertores.

³⁸ As Atas do Senado Nacional podem ser encontradas online na página do Senado Federal. Página eletrônica www.senado.gov.br/.../ATAS4terceiroconselhodeEstado 1850-1857, acessado em 14/02/2012 e 12/10/ 2014.

³⁹ Idem 38.

⁴⁰ Relatórios provinciais encontrados na Biblioteca Nacional.

⁴¹ NICOULIN, M. 1981. *La Genèse de Nova Friburgo*. Friburgo, Éditions Univerisitaires, 4ª. Edição.

⁴² A alusão à cor da pele aparece nos artigos que tratam da prestação do serviço militar: os colonos deviam colaborar para a manutenção dos regimentos portugueses de “cor branca”.

José Bonifácio passou orientações para Von Schaeffer, muitas questões foram de ordem secreta (as militares) e indicou o que o agente de imigração poderia oferecer para atrair os imigrantes alemães ⁴³. Diferentes leis foram aprovadas para incentivar a imigração. Houve recrutamento simultâneo de soldados (mercenários) e colonos. Estes últimos fundaram a colônia de São Leopoldo, no Rio Grande do Sul, considerado o marco inicial da colonização alemã no Rio Grande do Sul no ano de 1824 ⁴⁴. O contrato prometia a naturalização plena aos estabelecidos na colônia, na condição de “verdadeiros portugueses” vassalos do rei, além de conceder as tão sonhadas terras, teriam liberdade religiosa.

A partir de 1824, vários outros núcleos foram criados no Rio Grande do Sul, inclusive pela migração de muito destes colonos para outras áreas do estado (ROCHE, 1969). Segundo Jean Roche (1969) e Giralda Seyferth (2002), a imigração no Sul do país passou por várias fases, sendo que a primeira teria ido 1819 a 1835, estagnando-se por um período em função de cortes de verbas ⁴⁵ por parte do governo Imperial ⁴⁶. No caso do Rio Grande do Sul, nesse período também estava ocorrendo a Revolução Farroupilha e houve predomínio de imigrantes alemães no âmbito da colonização, mantido após a retomada do processo imigratório em 1845, e só superado por outros grupos na década de 1870, com italianos.

Inicialmente as primeiras colônias eram organizadas pelo Governo Imperial, arcando com as despesas de viagem e concedendo um auxílio financeiro para assegurar a subsistência das famílias nos primeiros meses na nova terra; o agenciador recebia o pagamento por imigrante agenciado. Estes gastos aparecem nos relatórios do governo Imperial e depois na retomada do projeto de imigração passa a aparecer nos relatórios do governo provincial. Com o retorno do projeto de imigração com europeus, outras colônias foram criadas. Nesta fase o governo Imperial atuou junto com as províncias, mas muitas colônias foram fundadas também

⁴³ DREHER, Martin N. Degregados de Mecklenburg, Schwerin e os primórdios da imigração alemã no Brasil= Sträflinge aus Mecklenburg, Schwerin und Die Anfänge deutscher Einwanderung in Brasilien/ São Leopoldo: Oikos, 2010.

⁴⁴ A decisão do governo imperial de implantar um sistema colonizador com imigrantes europeus na Província de São Pedro do Rio Grande do Sul, mais precisamente germânicos, oficialmente a partir de 1824, tinha motivações geopolíticas, ou seja, povoar uma região problemática do território nacional que ainda corria risco de ser invadido por países vizinhos e também contribuir na diversificação econômica que até então era baseada na pecuária com grandes latifúndios de terras. Giralda Seyferth (2002).

⁴⁵ Seyferth (2002) escreve que a imigração iniciada em 1819 teve certa continuidade até 1835, quando uma lei proibiu gastos com a vinda de estrangeiros e sua localização em áreas coloniais.

⁴⁶ A primeira ocorreu durante o período Imperial, entre os anos de 1824 e 1889. E a segunda durante o período republicano, entre os anos de 1889 e 1914. A primeira fase aparece subdividida em três grandes momentos: 1) entre os anos de 1824 e 1847, quando foram implantadas as primeiras colônias sob a direção do governo imperial; 2) entre os anos de 1848 e 1874, quando a política de colonização passou a ser dirigida pelo governo provincial; 3) entre os anos de 1874 e 1889, quando o governo provincial suspendeu a ação colonizadora e o governo Imperial retomou as suas iniciativas. Jean Roche (1969).

por particulares, geralmente, um imigrante em melhores condições financeiras adquiria terras devolutas do governo provincial e vendia a seus conterrâneos.

A metade do século XIX, foi demarcada por algumas alterações na política nacional. Uma delas é a proibição do tráfico negreiro. Africanos não poderiam mais ser trazidos ao Brasil como mão-de-obra escrava, ou seja, mercadoria. E a outra foi a preocupação com a legitimação das posses de terras. Em 1842, já apareciam entre alguns grupos políticos algumas ideias sobre a posse de terras. Resultando na Lei de Terra de 1850 ⁴⁷, e sua regulamentação em 1854. Os princípios de colonização europeia vigentes no Império pouco mudaram depois da abolição, apesar da crítica republicana à concentração de europeus no Sul – vista como pecado mortal da política imigratória brasileira⁴⁸.

A lei de Terra ⁴⁹ (regulamentada em 1854) passou o controle das terras devolutas para as províncias, definiu a concessão de terras devolutas exclusivamente por compra – o que, na prática, permitiu a atuação de empresas particulares de colonização –, enfim, traçou a política de colonização (ocupação) atrelada à imigração, embora seu alcance fosse muito mais amplo. Sua promulgação coincide com um maior investimento no agenciamento de imigrantes para projetos coloniais. Esta lei facilitou o acesso à propriedade de terras devolutas aos estrangeiros, regulamentou a colonização abrindo espaço para atuação de empresas particulares e para a ação individualizada dos governos provinciais nos assuntos de imigração.

De acordo com as Atas do Senado Federal dos anos de 1847, a imigração era muito mais do que a utilização da mão-de-obra estrangeira, era uma tentativa de explorações rurais que valorizassem a enorme quantidade de terras ainda disponíveis em solo brasileiro. Não só o Senado pensava que a solução era os imigrantes alemães para ocupar o solo brasileiro, mas o governo da província do Rio Grande do Sul também considerava legítimo. Isto pode ser percebido em um trecho do relatório final do ano de 1857, elaborado pelo comendador Patrício Correa da Câmara, na abertura da Assembleia Legislativa provincial em 11 de outubro de 1857. Na **figura 01**, abaixo segue o trecho referenciado pelo comendador Patrício.

⁴⁷ A Lei n. 581 de 04 de setembro de 1850, que extinguiu o tráfico negreiro para o Brasil e a Lei n. 601 de 18 de setembro do mesmo ano, conhecida como Lei de Terras, determinando que, a partir daquela data, as terras só poderiam ser adquiridas através da compra. A Lei de Terras, regulamentada em 1854 através do Decreto n. 1318 de 30 de janeiro, definiu a significação de terras devolutas, aboliu a gratuidade de lotes aos colonos, estabelecendo como único título de posse a compra.

⁴⁸ SCHWARCZ, Lilia M. O espetáculo das raças. São Paulo: Companhia das Letras, 1993. Esse ideal de nação, baseado na formação de uma raça histórica apropriadamente brasileira e de raiz lusitana – ou latina, tendo em vista as correntes imigratórias mais significativas, originárias da Península Ibérica e da Itália –, era compartilhado por boa parte da elite republicana na virada para o século XX, e persistiu por várias décadas.

⁴⁹ Através do Ato Adicional de 12/8/1834, a colonização estrangeira passou para competência das províncias – apresentada como “soluções” para o problema imigratório. A Lei de Terras de 1850 manteve essa descentralização. Criou a Repartição Geral das Terras Públicas que teria a seu cargo a delimitação, divisão e proteção das terras devolutas e a promoção da colonização nacional e estrangeira.

COLONISAÇÃO

E' este, Srs., um assumpto como bem sabeis de alto interesse para a Provincia, ou mesmo para o Imperio: é assumpto que encerra problemas, cuja solução pôde em breve tempo resolver as difficuldades, que por ora peião a expansão da riqueza, e poder Brasileiro.

A colonisação conduz comsigo para o paiz que ella demanda; população, variados conhecimentos da agricultura, e differentes processos das artes uteis: ella dá incremento á producção e ao consumo: accumulando sucessivamente os Capitaes e desenvolvendo o trabalho, cria e distribue a riqueza.

Ha como sabeis differentes meios de colonisação: o melhor de todos é sem duvida o da emigração espontanea, que não dá ao paiz que a recebe, outro trabalho que não seja o da destinação de terras prudentemente divididas e balizadas, que por preço razoavel forneção convenientes estabelecimentos. Essa classe de colonisação traz comsigo moralidade não contestada, ideias de ordem, intelligencia desenvolvida, e certa somma de capitaes, que muito importa.

Figura 01: Trecho do relatório provincial do ano de 1857, sessão colonização. Biblioteca Nacional
Fonte: Relatório Provincial do ano de 1857, sessão colonização. Biblioteca Nacional.

No trecho acima da **figura 01** fica claro as intenções do governo, assim como, o pensamento da época sobre a imigração. Os postulados do controle dos fluxos migratórios estavam diretamente associados a imagens do imigrante ideal construída desde 1819. Nessa representação, o Brasil precisava de trabalhadores brancos e sadios, agricultores exemplares oriundos do meio rural europeu, com todas as "boas qualidades" do camponês e do artífice, obedientes à lei, dóceis, de moral ilibada como pode ser vista no trecho do relatório do governo provincial do Rio Grande do Sul. Para eles, a imigração europeia seria um novo ator que possibilitaria a importação de novos hábitos e novos comportamentos que, por meio do exemplo cotidiano, poderiam ser imitados pelos brasileiros.

A categoria estrangeira aparece com mais frequência a partir da década de 1830 quanto foi regulamentada a naturalização e, com ela, as condições especiais de cidadania. Decisões e avisos de alcance legal, por sua vez, dimensionam os estrangeiros indesejáveis ou, no mínimo, problemáticos: rebeldes (basicamente aqueles que reclamam das condições de assentamento), gente que se desloca sem autorização escrita, etc. Com a retomada da imigração em meados da década de 1840, aparece uma forma de qualificação do colono ou estrangeiro até então ausente. Ele deve ser robusto, saudável, diligente no serviço de que se encarrega, cabendo aos cônsules escolher os melhores lavradores e artífices.

A legislação produzida neste período é vasta e reflete as contradições existentes na sociedade brasileira em relação à política imigratória a ser adotada pelo Império. Segundo Maria Teresa Petrone (1987, p. 263), esta política flutuou, “dependendo de quem estava no poder e quem maior pressão exercia sobre o aparato político-administrativo”.

A questão é que a categoria imigrante aparece no campo político no momento de consolidação do Estado brasileiro, na década de 1840, por um lado associada ao povoamento do território e, por outro, ao trabalho livre, tendo em vista as diferentes necessidades do Império e de algumas de suas províncias. Antes desse período a palavra pouco aparece na legislação e nos escritos sobre a colonização estrangeira. A documentação consultada relativa à colonização com imigrantes não faz referência ao termo “imigrantes”, e sim “colonos”. A confrontação dos registros paroquiais de terras com as outras fontes do período mostram a exclusão dos homens livres e pobres em meio ao avanço da colonização (Farinatti, 2007).

No período de recesso, o governo imperial autorizou alguns empreendimentos coloniais particulares, propostos por empresários estrangeiros em atividade no Brasil. A colonização particular foi regulamentada e incentivada após 1850 e tornou-se mais importante do que as iniciativas governamentais no processo de ocupação de terras devolutas. As breves referências às políticas de colonização, após 1845, mostram os interesses econômicos e geopolíticos associados à imigração.

Na segunda metade do século XIX, inicia-se a segunda fase da colonização estrangeira no Rio Grande do Sul. Os alemães que daí em diante aportariam no Rio Grande do Sul, ocupariam os Vales do Caí, Taquari e Jacuí.

Na depressão do rio Jacuí, aos pés e nos contrafortes da Serra Geral, por iniciativa do governo provincial, foram criadas, em meados do século XIX, três colônias de migrantes alemães. Incrustada no território do município de Rio Pardo surgiu, em 1849, Santa Cruz. A colônia Santo Ângelo, em Cachoeira do Sul, foi instalada em 1857 e Monte Alverne, localizada a norte da colônia de Santa Cruz, foi fundada em 1859 em terras então sob a jurisdição de Taquari ⁵⁰. Pelo Vale do Jacuí, a principal cidade era Cachoeira do Sul, onde inicialmente se instalaram portugueses, também recebeu forte contingente germânico. A seguir **figura 02**, do Rio Grande do Sul, com as colônias alemãs.

⁵⁰ Santa cruz da origem ao município de Santa Cruz Do Sul, criado em 1887; Santo Ângelo se transforma no final de 1960, no município de Agudo, desmembrando-se de Cachoeira Do Sul; e Monte Alverne compõe um dos distritos de Santa Cruz Do Sul também em 1877.

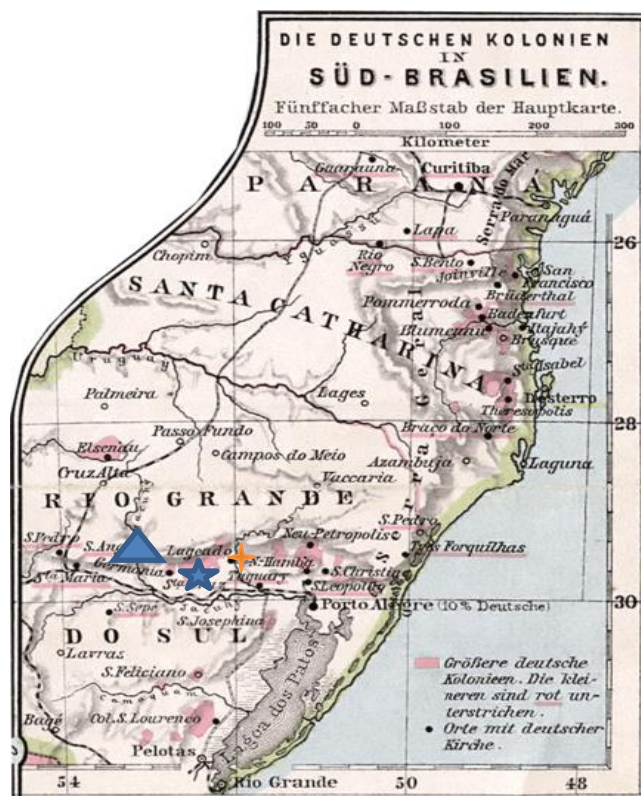


Figura 02: Mapa do Rio Grande do Sul. Alterações elaboradas pela pesquisadora
Fonte: Biblioteca Digital Mundial.

Legenda:

★ Colônia de Santa Cruz (1849); ▲ Colônia de Santo Ângelo (1857); ★ Monte Alverne (1859);
[Rosa] Colônias alemãs.

No entorno desses empreendimentos oficiais apareceu um grande número de colônias particulares marcadas em cor rosa na **figura 02**, que se estenderam pela encosta do Planalto em terras de topografia acidentada cobertas por densas florestas. Assim, transcorridas algumas décadas, os descendentes de imigrantes alemães espalharam-se por uma vasta região que ia de Agudo até o vale do rio Taquari. Ali podiam ser encontrados os pequenos núcleos urbanos que surgiam com o trabalho em suas glebas, onde, mediante a intensiva utilização da força de trabalho familiar, obtinham produtos agrícolas para sua subsistência e para o mercado.

No que se refere especificamente à Colônia de Santo Ângelo palco geográfico desta pesquisa, a ela coube ser fundada e gerida pela Província de São Pedro. Seus primeiros colonizadores chegam a partir de 1857 procedentes da Europa. As vizinhas cidades de Agudo, Paraíso do Sul, Cerro Branco, Dona Francisca, parte do interior de Restinga Sêca (Vila Rosa e São Miguel), compreendem hoje a antiga Colônia de Santo Ângelo, fundada pelo Barão Von Kahlden.

Quando falamos de alimentação temos que considerar tudo que envolve o ambiente do grupo social escolhido, em função disto mostramos a localização do território da pesquisa. Os imigrantes que chegam à região encontram um clima semelhante, mas uma vegetação diferente. Há um estranhamento natural do novo lugar. A seguir a **figura 03**, do Rio Grande Sul com a localização da colônia de Santo Ângelo ⁵¹.

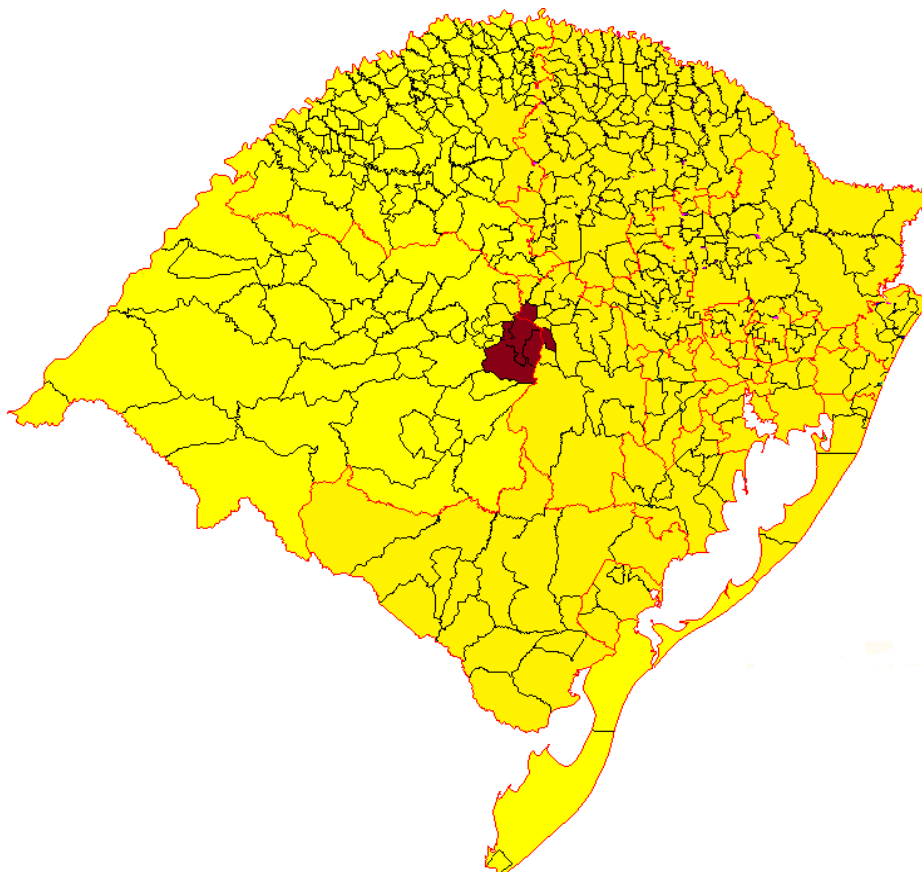


Figura 03: Mapa do Rio Grande do Sul elaborado pela pesquisadora.

Os mapas (**figura 02 e 03**) apresentados para mostrar a localização das colônias de imigração alemã ajudam a conhecer o espaço geográfico da pesquisa, mas também auxiliam a compreender o pensamento e os objetivos por parte da elite política do país e do estado do Rio Grande do Sul sobre as colônias. No caso da colônia de Santo Ângelo, a área onde foi

⁵¹ O barão Karl Von KOZERITZ (1830-1890) integrou a companhia militar alemã que veio ao sul do Brasil na metade do século XIX. Dominou logo o idioma local. Com este instrumento cultural passou a agir por meio da imprensa para manter bem elevado e a nível internacional a mentalidade e o pensamento dos seus patrícios aos quais infundia esta necessidade do domínio do idioma local. Dos seus patrícios ele exigia o domínio da língua culta germânica ao mesmo tempo aquela da nova pátria. O seu projeto era a perfeita integração cultural e que ele havia escolhido. Ele desapareceu na época da passagem do regime imperial brasileiro para o republicano. Fonte: <http://profciriosimon.blogspot.com.br/2012/04/arte-brasilidade-e-germanidade-004.html> acesso 20/10/2014.

instalada a colônia, tem muitas dificuldades pelo relevo, composta por serros, encostas e grande quantidade de matas fechadas, mas sua localização é na região central do estado, isso de acordo com os organizadores da colônia facilitaria a escoação da produção agrícola, seja por rio ou por estrada. Além do que, a proximidade com o rio Jacuí era entendida como um facilitador para despachar a produção. O que estavam certos. O homem como agente reorganizador do espaço, transforma a natureza de acordo com suas necessidades, lhe imprimindo as características marcantes da sua cultura.

Considerando a percepção cultural como uma forma de interpretar a organização do espaço, através das experiências de cada grupo, suas atitudes e valores, onde as singularidades conferem caráter próprio a uma determinada região, ou seja, um recorte espacial com conotação cultural.

A região sul do Brasil marcada até a implantação das colônias por uma economia de pecuária ganha novas paisagens. De certa forma, a colonização alemã estabeleceu a fronteira da atividade pecuarista e da atividade agrônoma⁵², do ponto de vista cultural, da manifestação étnica do grupo cultural que compôs a metade sul do Estado. Tem-se, então, uma configuração regional, onde um grupo social confere à sua base espacial uma identidade, que irá diferenciá-la das demais e, assim, os imigrantes mostram suas diferenças nas práticas culturais e sociais. A localização de imigrantes de uma mesma origem nacional em áreas circunscritas facilitou uma organização comunitária étnica e a manutenção do uso cotidiano da língua materna.

1.3 As informações sobre o Brasil, a viagem de navio e o primeiro contato com os ingredientes brasileiros.

Este subcapítulo tem como objetivo investigar a viagem de imigração e os problemas enfrentados e estratégias desenvolvidas pela população estrangeira no período da viagem. De maneira breve, vamos situar acontecimentos que aparecem em fontes documentais (jornais, relatórios oficiais e diário de um imigrante) que chegaram à pesquisadora e que acabaram por evidenciar alguns fatos sobre o caminho percorrido pelos imigrantes. Todo o grupo social que

⁵² NETOL, Helena Brum; BEZZI, Meri Lourdes. Regiões culturais: a construção de identidades culturais no Rio Grande do Sul e sua manifestação na paisagem gaúcha. Dissertação de Mestrado defendida junto ao Programa de Pós-Graduação em Geografia/CCNE/UFSM, em outubro de 2007.

imigra traz consigo uma história de vida, que não pode ser desconsiderado pelo historiador. Historicamente o envolvimento do governo brasileiro com o povoamento do sul do Brasil foi até o II Império. No Rio Grande do Sul a formação social agrícola apresentou características diferenciadas onde os alemães receberam terras determinadas para o cultivo.

De início, os imigrantes das primeiras levas (1819 a 1835) eram atraídos por ganharem terras e os gastos da viagem pagas pelo governo Imperial, além de um auxílio financeiro, sementes e ferramentas para trabalhar. Já as próximas levas de imigrantes a partir de 1850, continuavam a se interessar pelas terras que existiam no Brasil, mas com esse grupo foi diferente, eles tinham que pagar as terras que viriam a ocupar, mas ainda ganhavam um subsídio para auxilia-los nos primeiros tempos. As terras deveriam ser pagas em um tempo estabelecido nos contratos de compras dos lotes, geralmente 10 anos.

Os imigrantes que vieram ao Brasil no segundo período da imigração já possuíam mais informações que os imigrantes de fala germânica que haviam chegado há trinta anos. Neste momento muitas informações chegavam aos solos germânicos, às vezes por publicações em folhetins, outras em jornais ou ainda, por correspondências de amigos ou parentes que já haviam feito a grande viagem. Um exemplo é este jornal, *A Locomotiva*.

O jornal radical, de 1848, *A Locomotiva* é o trabalho jornalístico de Friedrich Wilhelm Alexander Held (1813-1872). Depois de seguir carreira militar como oficial do exército prussiano, Held retornou à vida civil e trabalhou por um tempo como ator e escritor. Em 1843, mudou-se para Leipzig, onde publicou o jornal *Die Lokomotive* (A locomotiva). O jornal alcançou sucesso rapidamente, com sua circulação atingindo 12 mil exemplares por dia. Seu jornal logo foi proibido, apesar de Held ser mais um defensor da monarquia constitucional do que um político radical. Após várias tentativas de continuar publicando em Leipzig, Held mudou-se para Berlim, onde, em 1º de abril de 1848, começou a publicar a *Locomotive: Zeitung für politische Bildung des Volkes* (Locomotiva: um jornal para a educação política do povo)⁵³.

Os impressos do *A Locomotiva* foram motivados pelos acontecimentos do ano de 1848, marcado por reviravoltas revolucionárias em grande parte da Europa, causadas pela alta dos alimentos (aconteceu problemas da peste da batata) e a instabilidade econômica e política, o que levou à derrubada do rei Luís Filipe da França, em fevereiro. Na Alemanha, os delegados se reuniram em Frankfurt para exigir reformas políticas e a criação de uma Alemanha unificada e democrática. Os levantes populares, por fim, perderam força ou foram

⁵³ Informações retiradas da página online da Biblioteca Digital Mundial acessado em 20/08/2014.

sufocados pelas tropas prussianas ou austríacas, mas não eram só informações da Alemanha que eram publicadas e sim, da América toda, inclusive sobre o Brasil.

Mais de duzentos exemplares do jornal podem ser analisados online, na página eletrônica da Biblioteca Digital Mundial. Constituem-se uma importante fonte para as novas perspectivas sobre o tema imigração alemã para o Brasil. Assim, como *A Locomotiva*, existiram outros jornais que publicavam notícias sobre o território brasileiro. Alguns defendiam a imigração outros não, mas o que nos interessa aqui é que informações que chegavam sobre o Brasil. Abaixo o primeiro exemplar do jornal *A Locomotiva*, de 1848, falando de questões políticas na Alemanha.



Figura 04: Imagem do primeiro exemplar do Jornal “A Locomotiva”
Fonte: Biblioteca Mundial Digital acesso em 20/08/2014.

Por muito tempo, a historiografia sobre o tema da imigração dizia que os imigrantes não sabiam o que encontrariam no além-mar e que os alemães eram enganados. Pode ter acontecido com os primeiros imigrantes que chegaram aqui, mas com o tempo as ações humanas vão se consolidando, e através das fontes é possível afirmar que as informações chegavam. Além disso, um fenômeno bastante comum é as redes de informações que se formavam através do contato com as pessoas, as correspondências enviadas do Brasil para a Alemanha e vice versa. Isso não significa que os imigrantes recebiam tudo o que lhes era prometido, mas alguma informação se sabia da nova terra.

Alves (2003) escreve sobre as suas pesquisas em arquivos alemães sobre a emigração para o Brasil no decorrer do século XIX, e diz que se deparou com diversas cartas de imigrantes estabelecidos no Brasil que foram publicadas nos jornais da cidade de Rudolstadt.

São cartas dos anos 1852 e 53 que aparecerem nos folhetos "Fliegende Blätter für Auswanderer" ("Folhetos para Emigrantes") e no "Beilage des Rudolstädter Wochenblattes" ("Suplemento do Semanário de Rudolstadt"), ambos publicados por Günther Fröbel em Rudolstadt, na Turíngia. A historiadora também faz uma relação de jornais impressos que publicavam notas sobre a imigração para o Brasil. Alguns agentes políticos consideravam que inclusive as cartas enviadas serviam de propagandas se fossem publicadas em folhetins e jornais. Muitos Jornais eram patrocinados pela igreja Luterana, segundo Renate Gierus (2006). A seguir alguns jornais encontrados que tiveram importância na divulgação de informações e que podem servir de fontes para outras pesquisas:

LISTA DE JORNAIS

- Jornal "Rudolstädter Wochenblatt" em Rudolstadt (região de Schawarzburg) funcionou desde 1769 até 1847.
- Jornal "Fliegende Blätter für Auswanderer" ("Folhetos para Emigrantes", 1852).
- Folheto semanal "Der Pilot — Unterhaltendes Wochenblatt zur Allgemeine Auswanderungs-Zeitung" ("O Piloto — Semanário de Entretenimento do Jornal Geral de Emigração", 1855).
- Jornal "Allgemeine Auswanderungs-Zeitung" em Bremen ("Jornal Geral de Emigração", 1846-1871).
- Folhetim "Deutsche Auswanderer-Zeitung" de Bremen ("Jornal Alemão de Emigração", 1852-1875).

Em seu trabalho, Alves (2003) escreve que o folheto "Fliegene Blätter für Auswandere" por sua vez, tinha todas as características de um panfleto: possuía no máximo duas páginas com informações curtas e atuais do folheto citado, há na primeira página do exemplar nº 2;

...um pequeno artigo sobre as colônias no Rio Grande do Sul, principalmente de Santa Cruz. Esclarecem-se quais são as condições oferecidas pelo governo brasileiro ao emigrante alemão e quais eram os objetivos da colonização na província. Outras informações práticas e conselhos como, por exemplo, vantagens da viagem através do porto de Hamburgo, nomes dos corretores dos navios (Sr. Knöhr e Burchardt), preços e tipos de contrato de emigração (Sr. Kleudgen) constam do texto. Terminando o artigo é recomendada a leitura dos livros de Hermann Blumenau e do Dr. F. Schmidt para aqueles que desejem maiores informações sobre 'o maravilhoso e abençoado país'. (Alves, 2003. p. 01).

As informações não eram só publicadas nos jornais. Muitos livros de viajantes alemães também foram publicados na Alemanha ⁵⁴, como o livro do viajante e médico naturalista Robert Christian Avé-Lallemant ⁵⁵, que passa pelo Rio Grande do Sul no ano de 1858, registrando muitas ações do cotidiano dos imigrantes em solo brasileiro. Sobre o Rio Grande do Sul o viajante publica em 1859, na Alemanha, o livro com o nome de “Viagem pela província do Rio Grande do Sul (1858)”. Esta publicação é uma importante fonte desta pesquisa. O viajante Robert Avé-Lallemant registrou, em seu diário de viagem, a importância da produção de gêneros alimentícios nas colônias gerando ingredientes já conhecidos pelos europeus e outros sendo assimilados por eles.

As dificuldades enfrentadas, ao longo do período de ocupação territorial descritas por publicações como a do Robert Avé-Lallemant ajudam a elaborar a figura do "pioneiro", como desbravador da floresta e o fundador das colônias alemãs. Este tipo de referência aparece frequentemente como tema da literatura teuto-brasileira e até mesmo na historiografia sobre imigração, expondo estes imigrantes como todos iguais e homogêneos.

Giovanni Levi, em uma palestra em novembro de 2014, na Universidade Federal de Santa Maria expôs que as pessoas são diferentes. E em processo de deslocamento essas diferenças também aparecem. Alguns elementos com mais relevância, outros não, mas mesmo assim, o historiador não pode deixar de mencionar. No caso aqui, é sempre bom questionar as intenções destas publicações. Não temos como saber se as publicações eram verdadeiras ou fantasiosas e se algumas informações eram censuradas, provavelmente sim. Talvez as publicações sobre o Brasil transmitissem certa segurança aos imigrantes que pretendiam encarar a viagem marítima e também contribuía para que eles se organizassem para a partida.

Com isso, penso que as motivações individuais e familiares variam de acordo com as escolhas feitas por influências de agentes externos ou não, ou seja, os motivos de escolher trocar de país, imigrar vão variar de um grupo para o outro. Algumas pessoas por motivos econômicos, outros por serem aventureiros, ou por questões políticas ou religiosas e assim

⁵⁴ O século XIX foi o grande momento da imprensa escrita, Friedrich König, nascido em 1774 em Eisleben, Saxônia, patenteou uma impressora movida a vapor em 1810. A sua máquina caracterizava-se por incluir para além do funcionamento a vapor, uma novidade importante: dois rolos móveis que aplicavam a tinta sobre a forma impressora, voltando depois ao seu lugar dando azo à colocação do papel sobre a forma. Este processo fez com que se tornasse mais fácil às publicações impressas que antes era feitas pelo processo da prensa. HEITLINGER, Paulo. Tipografia: origens, formas e uso das letras. Copyright © 2006. Paulo Heitlinger, ISBN 10 972-576-396-3, ISBN 13 978-972-576-396-4, Depósito legal 248 958/06. Dinalivro. Lisboa, 2006.

⁵⁵ Lallemant chegou ao Brasil em 1836 e passou a atuar como médico no Rio de Janeiro, chegando a trabalhar no Conselho de Saúde do Império. Como a saúde de sua primeira mulher era frágil, o médico e sua família retornaram a sua terra natal em 1855. Um ano depois, Lallemant teve contato com Alexander Von Humboldt, que o convidou para participar de uma expedição no Brasil. Avé- Lallemant partiu com a expedição, mas a abandonou no Rio de Janeiro, decidindo viajar sozinho pelo Brasil, com o apoio de D. Pedro II, escrevendo sobre estas experiências (MARQUES, 2005).

formam levas e levas de imigrantes em deslocamento. O que sugere esses documentos é que o leitor da época procurava informações que “correspondessem às suas ambições ou que lhe ajudassem no momento a decidir seu destino, ou ainda a superar sua angústia diante do desconhecido” (ALVES, 2003, p. 03).

Mesmo servindo de incentivo para a emigração para o Brasil, as correspondências não deixam de fornecer informações ricas e diversas daquelas encontradas em guias para emigrantes, artigos de jornais, livros, panfletos de agentes e companhias de navegação ou brochuras de propaganda. Estas podem ter sido manipuladas ou censuradas, mas foram escritas por pessoas que vivenciam a experiência. O que deveríamos levar em conta não é se eram ou não fontes verdadeiras, mas sim que são documentos que, como os demais, devem ser tratados criticamente e que, em geral, acusam algo que deve ser considerado pelo historiador.

É bastante comum nas correspondências trechos sobre a fartura na alimentação, “aqui se come pão branco todos os dias”, “aqui existe uma raiz que é cor de terra por fora, mas branca como leite por dentro, faz-se de tudo com ela, até farinha”⁵⁶. Descrições das casas, do tipo de alimentação, assim como dos animais de criação que já possuíam, ressaltavam as condições materiais bem melhores que as que possuíam anteriormente, ou no mínimo mantendo as condições que tinham na Europa. Às vezes, se percebe nas cartas, certo ar de ostentação, até mesmo um esbanjamento.

Na Alemanha, tinham que contar os grãos de café para fazer o café, no Brasil pegam mãos cheias. O poder comer carne diariamente também era visto como um luxo, e deve ter impressionado os leitores na Alemanha que, na sua maioria pobre como os colonos mesmos, viviam preocupados com a sua alimentação diária (carta da família Falk). É nestes pequenos trechos em uma leitura minuciosa que vamos desvendado o mistério do paladar reformado em terras brasileiras, diferenciador de uma etnia imigrante criada no Brasil.

As viagens para o Brasil eram verdadeiras aventuras com algumas tragédias, quando eram muito boas duravam dois meses. Muita gente viajou três a quatro meses ou até mais⁵⁷.

Segundo os dados retirados da documentação sobre as viagens encontradas no ARHRS, a travessia acontecia com saída dos portos Bremen ou Hamburgo até os portos do Rio de Janeiro ou de São Paulo. Depois os imigrantes ficavam alojados em lugares escolhidos para recebê-los, barracões ou hospedarias. Durante a permanência nos barracões/hospedarias, as famílias aguardavam a definição da região em que iriam se estabelecer. Em geral, após uma

⁵⁶ Trecho de carta da família Falk escrita em 1876.

⁵⁷ TODOROV, Tzvetan. A conquista da América: a questão do outro. 4. Ed. São Paulo: Martins Fontes, 2010.

semana de descanso, a viagem prosseguia em direção aos seus destinos. Hamburg era geralmente o ponto de partida, para a maioria dos imigrantes que vieram para o Rio Grande do Sul.

A permanência dos imigrantes nas hospedarias durava o período necessário para que se efetuasse o despacho aduaneiro das bagagens ⁵⁸, desinfecção ⁵⁹, quando era necessário e a indicação ou escolha do destino ou espera de condução para a colônia designada. Ressalta-se que o processo de alojamento nas hospedarias não poderia exceder o prazo de oito dias de acordo com as normas do projeto de imigração e, em caso extraordinário ou de força maior, a decisão recaía para a Diretoria de Serviço de Povoamento.

Uma questão que preocupava a tripulação e até mesmo os governantes eram as doenças epidêmicas. A mais comum era a Cólera que atingia desde crianças a adultos. Segundo Rebelo (2010);

Nos navios, a situação poderia se tornar mais degradante e dolorosa para todos, mas principalmente para familiares, pois obrigatoriamente era necessário jogar o corpo ao mar para impedir o contágio, o que subtraía dessas famílias a passagem por todo o ritual habitual e necessário da morte, como velar o corpo e enterrá-lo de acordo com suas crenças e rituais. (REBELO, 2010, p.43).

A maior parte das pessoas que imigrava para o Brasil vinha acompanhada de toda a família, pois era norma do sistema de imigração do governo brasileiro a imigração familiar para colônia ou fazenda ⁶⁰. Muitas vezes, toda a família morria, ou se salvava um único integrante da família, tendo este que reconstruir sua vida em um novo lugar sozinho. Estes fatos faziam com que as autoridades agissem para evitar mortes e assim, normatizando algumas ações. Em caso de doença, os imigrantes recém-chegados obtinham tratamento médico, medicamento e dieta, sendo recolhidos à enfermaria da hospedaria quando necessário, tratando-se de enfermidades passageiras; e podendo ser removido para ambulatórios e hospitais mais próximos quando a hospedaria não tivesse meios de oferecer o devido tratamento. Em caso de moléstias contagiosas ou infecciosas, ou quando necessário tratamento melhorado, a preocupação era maior e se fazia imediatamente o isolamento dos

⁵⁸ Aparecem valores gastos com as bagagens dos imigrantes nas aduaneiras, registrado nas contas do governo provincial nos relatórios de contas do Rio Grande do Sul.

⁵⁹ Sobre esta perspectiva com relação às quarentenas ver Goodman (1952), Howard-Jones (1975). Ackerknecht (1948) demonstrou a existência de uma correlação entre o sistema político e a saúde pública. Em seu argumento, a escolha por determinada forma de prevenção não era ditada pela natureza da doença, mas pelo regime político. Assim, uma ideologia autocrática favorecia a visão das doenças epidêmicas como contagiosas e, consequentemente, aplicava a quarentena. Regimes liberais, em contraste, preferiam corrigir as deficiências da meio como forma de prevenção.

⁶⁰ Por mais que se exigiam famílias, muitas pessoas vieram solteiras para o Brasil.

enfermos. Essas ações podem ser vistas em uma correspondência de funcionários públicos solicitando atendimento para algumas pessoas que chegavam doentes ⁶¹.

Geralmente, enquanto os imigrantes permaneciam nas hospedarias, estes ficavam subordinados às medidas de ordem, higiene e disciplina, aos órgãos públicos competentes. Constata-se que a maior rigidez no cumprimento das normas que vigoravam em prol da moralidade, condições sanitárias e segurança do estabelecimento ficou registrada na hospedaria do Rio de Janeiro – denominada de Hospedaria Ilha das Flores ⁶². Rebelo (2010) aponta em sua tese de doutorado que muitas epidemias aconteceram e se espalharam pela falta de cuidados sanitários e que, na metade do século XIX, foi necessário tomar medidas drásticas para combater os surtos de doenças. Os imigrantes já vinham debilitados segundo a historiadora e eram acometidos, muitas vezes, por doenças tropicais. Existem relatos de diarreias crônicas causadas pela falta de ingestão de minerais.

Durante o percurso os imigrantes se organizavam a partir da quantidade de viajantes, do espaço disponível e organizavam normas cotidianas, essas geralmente apresentadas à coletividade por parte da empresa contratadora responsável pela travessia. Algumas embarcações vinham com um número bem elevado de pessoas, outras não. O viajante Robert Avé-Lallemant descreve em seu livro “Viagem pela província do Rio Grande do Sul (1858)”, que os imigrantes, muitas vezes, no deslocamento da Europa para o Brasil vinham alocados de maneira desumana e que existiam categorias de bilhetes de passagem diferentes. Sendo primeira, segunda e terceira classe, nas quais a terceira classe era a pior, pois as pessoas vinham amontoadas e muitas vezes com alguma parte do navio a céu aberto, ou então em porões.

Segundo Koliver (1995) e Stolz (1997) a alimentação, durante a travessia, era abundante e, em geral, mais farta e rica do que a conhecida nos países germânicos pelos camponeses. “Durante a viagem alimentou-nos a carne de dois bois.” (STOLZ, 1997, p. 33). Os animais eram abatidos, segundo as necessidades, no decorrer da viagem. A carne servida aos passageiros não era comida habitual das populações camponesas da Alemanha, se comia carne de porco ou aves ⁶³. A comida costumava ser farta, sendo as refeições um dos momentos mais esperado no decorrer da viagem, mas isto dependia da companhia de navegação e do responsável pela embarcação.

⁶¹ Arquivo Histórico do Rio Grande do Sul, lata 296- maço 66.

⁶² WAIBEL, Léo. Princípios da colonização europeia no Brasil. Revista Brasileira da Geografia, 1949. XI, n.º 2.

⁶³ ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. A alimentação através dos tempos. 4. Ed.- Florianópolis: Ed. da UFSC, 2008.

Pedro Rockenbach veio criança para o Brasil e escreveu um diário ⁶⁴ que relata a viagem e os estranhamentos com a alimentação, mas fala em boa quantidade, mas a qualidade fica nas entre linhas do seu escrito, não deixando claro se era bom ou ruim a alimentação. Segundo Pedro Rockenbach tinha bolacha de manhã, com café. “Lá na Alemanha não tinha café sempre”. No almoço e na janta tinha “batata, carne de vaca, sopa de arroz ou massa, ovos e outras coisas como: feijão preto, farinha de mandioca e carne seca muito salgada”. No domingo, a alimentação era melhor, às vezes tinha vinho e frutas secas acompanhando. Ele ainda diz que era meio apertado para comer, porque tinha muita gente no navio.

Mas sobre a alimentação ser boa ou ruim, pouca ou muita não há um consenso, em algumas correspondências os imigrantes reclamam da alimentação, dizendo que era bastante controlada e racionada, em outras elogiam. Penso que o que influenciava era o comandante, pois este era responsável pela administração da embarcação, inclusive na organização dos mantimentos. Atravessar o oceano para “fazer a América” necessitava de muita preparação, planejamento, dinheiro, passagens, coragem, saúde e documentos, uma quantidade enorme de papéis que crescia a cada dia: passaporte visto de entrada e saída dos portos de escala, certificado de vacinação, certificado de inspeção médica entre outros documentos solicitados.

Em Hamburgo, os emigrantes ficavam hospedados num velho moinho que fora alugado pelo major Von Schaeffer ⁶⁵ nos primeiros tempos da imigração, depois este espaço foi transformado em hospedaria ⁶⁶ usada pelas levas de imigrantes a partir dos anos de 1840. As pessoas ficavam hospedadas até organizar todos os trâmites da imigração. Depois do embarque viajavam pelo Atlântico, passando muitas vezes por fortes tempestades e epidemias, chegavam ao Rio de Janeiro e ali eram despachados em navios menores para o Rio Grande do Sul. É bastante comum nos relatos dos imigrantes e também nos relatórios oficiais a descrição e observações sobre os falecimentos ocorridos no percurso da viagem até o Brasil.

Os imigrantes das primeiras levas iam até o porto de Porto Alegre. Os demais da segunda fase do projeto de imigração, às vezes iam até Porto Alegre ou então, ao porto de Rio Grande e novamente, viajavam, percorrendo novos caminhos até as colônias, por água, de barcos ou por estrada, de carretões, este era quase sempre o percurso descrito pelos imigrantes. Esses imigrantes eram acompanhados até seus destinos por funcionários do

⁶⁴ 'Calendário Familiar', em alemão, sob o título 'Die Kolonie Santo Ângelo (1918)'. Este livro serviu de bibliografia básica para a elaboração do livro '75 Jahre Deutschum', escrito em 1937 por um grupo de morador da então vila Agudo. Werlang (1995).

⁶⁵ Funcionário do império contratado para recrutar imigrantes alemães.

⁶⁶ As hospedarias eram chamadas também de casas de estalagem.

governo Imperial ou governo Provincial, junto com funcionários das companhias de imigração quando estes foram contratados.

A travessia em alto mar era feita sobre tudo em navios de porte grande, a vapor ou mistos, visto que, a partir de 1840, as embarcações movidas à vela foram substituídas por navios de cascos metálicos, impulsionados com motores movidos a carvão. Cada navio transportava, em média, setecentas a oitocentas pessoas. Houve embarcações que excederam esse número. Dentre as empresas transportadoras de europeus estava a Bendazewski & Serra Azul e F. Missler Bremen ⁶⁷.

Com o passar do tempo os primeiros imigrantes enviavam dicas de viagem por cartas aos conhecidos e parentes que pretendiam vir ao Brasil. Sugeriam trazer objetos e alguns produtos para que a viagem fosse mais agradável. Essas cartas foram chamadas de “cartas de contato” ⁶⁸ e serviam como um documento e os contratantes geralmente procuravam fixar esses imigrantes onde tinham contato, caso não fosse possível em colônias próximas as suas redes de convivência. Esse tipo de ação foi bem comum entre a colônia Santa Cruz e a colônia de Santo Ângelo e depois as pessoas que estavam na colônia de Santo Ângelo enviavam informações sobre a colônia e a possibilidade que os parentes e amigos tinham de conseguirem comprar terras na colônia ou nas proximidades, as redes de contato e estratégias de formação de um grupo de pessoas conhecidas entre si, foi bastante comum em muitas colônias. Com relação à viagem dos imigrantes que vieram ocupar a colônia de Santo Ângelo, campo desta pesquisa, iremos conhecer no próximo capítulo.

⁶⁷IOTTI, Luiza Horn. (Org.). Imigração e Colonização: legislação de 1747-1915. Porto Alegre: Assembleia Legislativa do Estado do RS. Caxias do Sul: EDUCS, 2001.

⁶⁸ Segundo Lesser (2001: 219), as cartas de chamada do Brasil permitiam que tanto cidadãos brasileiros quanto imigrantes com residência permanente no país “chamassem” seus parentes, fornecendo-lhes um atestado de apoio.

2 COMIDA DAQUI, COMIDA DE LÁ.

"Tomo o café-da-manhã como um imperador, almoço como um rei e janto como um mendigo". Provérbio alemão.

O capítulo vai tratar das descobertas dos imigrantes sobre a nova terra, através dos relatórios oficiais dos funcionários públicos da Província do Rio Grande do Sul, relatos encontrados nas cartas da família Falk e livros de culinária, fortalecidos com as descrições feitas pelo viajante Robert Avé-Lallemant.

Quando se fala de alimentação se fala de um todo. Por isso torna-se necessário compreender um pouco do que era produzido e consumido na Alemanha do século XIX. Conforme Santos (2008, p, 155), somente quando se olha o todo e "... não o isolando, mas sim enquadrando num contexto o mais amplo possível, combinando vários tipos de variáveis históricas e dialogando constantemente com outras disciplinas" será possível entender o que está representado no ato alimentar.

A história da alimentação não é composta apenas pelos alimentos consumidos e as calorias dos mesmos, mas também as ideias sobre nutrição, os valores, os símbolos, as mensagens, a transmissão de receitas, os níveis de produção, as técnicas de tratamento de solo, a circulação de produtos e a formação dos mercados econômicos ⁶⁹.

Inicialmente, o capítulo vai tentar tecer através de uma bibliografia específica, cruzando estas, com algumas fontes que serão citadas no decorrer do texto, o que os imigrantes conheciam e produziam de ingredientes para suas receitas, assim como suas influências. Sendo que os utensílios da cozinha eram diferentes e muitos até desconhecidos pela população local. É válido trabalhar esta questão, juntamente com os dados encontrados nos registros consultados.

O tema desta pesquisa são as questões gastronômicas no cotidiano dos imigrantes alemães, com isso é válido mencionar no decorrer do capítulo o conhecimento trazido da Europa e o que se aprendeu com os locais para compor o panorama alimentar do grupo em questão.

Quando falamos de alimentação não é possível excluir tudo que envolve o alimento, portanto torna-se necessário pensar na produção, na colheita, na organização social e também nas influências sofrida no decorrer do processo histórico. Essas pessoas que vieram da Europa

⁶⁹ SANTOS, C. R., Por uma história da alimentação, p.155, 2008.

para fixar residência no Brasil possuíam conhecimentos que foram aproveitadas no novo espaço, mas também recebem adequações, ou influências locais para assim, sobreviver no território sulino.

2. 1. A colônia de Santo Ângelo e os seus novos personagens

“Amado Brasil, terra sagrada e abençoada por Deus e que me recebeu sem perguntar minha origem ou quem eram os meus pais. Lá eu enriqueci. No Brasil, na Colônia de Santo Ângelo sou feliz e vivo em liberdade. Amo o meu Brasil mais do que tudo”. Frederico Treptow⁷⁰

Em 1847, o Presidente da Província, Manoel Antônio Galvão, notificou a Câmara Municipal de Cachoeira do Sul, pedindo informações sobre a existência, no município, de lugar apropriado para estabelecer uma colônia de alemães. Segundo Werlang (1995), para dar parecer sobre este assunto, foi nomeada uma comissão presidida pelo brigadeiro José Gomes Portinho, que alegou que havia na margem esquerda do Rio Jacuí, no lugar denominado Agudo, terras devolutas e apropriadas para o desenvolvimento da agricultura. Tal relatório resultou no ano de 1855, na criação da Colônia de Santo Ângelo (atuais municípios de Agudo, Paraíso do Sul, Restinga Sêca e parte de Dona Francisca, que pertenceram ligados à administração de Cachoeira do Sul) pelo Governo Provincial.

A Colônia de Santo Ângelo, foi organizada pelo governo da Província de São Pedro do Rio Grande do Sul, com o apoio do Império. O nome dado a Colônia de Santo Ângelo, foi uma homenagem ao seu fundador Ângelo Muniz Ferraz, então Presidente da Província. Localizada na Depressão Central, do centro do Estado e à beira do Rio Jacuí, foi a 25ª colônia alemã, criada oficialmente por lei, em 30 de novembro de 1855, mas definitivamente instalada em 1857, pertencente, então, ao município de Cachoeira do Sul (Werlang, 1995).

O território da Colônia de Santo Ângelo (atuais municípios de Agudo, Paraíso do Sul, Restinga Sêca e parte de Dona Francisca) (**figura 03**) pertenceu, inicialmente, ao município de Cachoeira do Sul, distante da cidade cerca de 80 quilômetros e bastante próxima do Rio Jacuí, em torno de 12 quilômetros. Segundo a documentação oficial a primeira leva de imigrantes iniciou sua viagem em junho de 1857 e chegando a terras rio-grandenses em

⁷⁰ Imigrante pomerano que veio para o Brasil e depois de 10 anos voltou à Alemanha e foi preso, pois os policiais alemães não acreditavam que um pomerano pudesse progredir (Werlang, 1995).

outubro do mesmo ano. No dia 28 de outubro de 1857, o primeiro grupo de imigrantes foi dirigido à Colônia de Santo Ângelo.

Sobre o desembarque na colônia existem duas versões. Uma contada pelos imigrantes nas palavras de Pedro Rockenbach e outra oficial, escrita pelo agente intérprete da colonização que acompanhava o grupo, Carlos Jansen.

Na versão dos primeiros, Pedro Rockenbach relatou que na margem esquerda do rio Jacuí no dia 1º de novembro de 1857, o vapor ancorou, e os passageiros procuravam enxergar o porto, mas ficaram decepcionados, pois o que tinha era um barranco que chamavam de “Rampa no Cerro Chato”. Segundo Pedro, a promessa era que seriam alocados em um lugar organizado para recebê-los, e o que tinha era uma mata fechada. Alguns tentaram embarcar no vapor e voltar, o que não conseguiram e o jeito foi colocar seus pertences nos carretões que esperavam. Quando chegaram ao lugar que teria o alojamento, mais uma decepção. O barracão nem teto ainda tinha. Algumas pessoas acusaram o diretor da colônia, que viera com eles e mais o funcionário oficial e representante do governo Provincial, que tinham sido enganados, o que não resolveu. O jeito foi cobrir o telhado do barracão antes que a noite chegasse.

Segundo a versão oficial da chegada dos imigrantes no relatório escrito pelo Carlos Jansen, nada de muito grave ocorreu. Escreveu dizendo que, teve um homem que tentou alertar os imigrantes na Vila de Cachoeira, as palavras no relatório são as seguintes:

“Deu-se um fato na Vila que infelizmente também nesta Capital é bem frequente: houve uma tentativa de sedução para desviar os imigrantes de seu destino representando-lhes um alemão morador da Vila que iam ser vendidos como escravos, que o governo não possuía terras em Santo Ângelo e como tais insinuações não podiam deixar de impressionar esta gente recém chegada, vi-me obrigado a requerer força policial para prender o tal sujeito”. (Trecho transcrito do Relatório de Carlos Jansen ao governo Provincial, lata 110, maço 42, Doc. 1002).

No documento, o funcionário também menciona que o barracão não estava pronto para receber os imigrantes, mas não fala de nenhuma confusão entre estes. Ainda constam no relatório oficial as vantagens que o solo do lugar oferece, mencionando que “esta colônia será o estabelecimento mais brilhante de nossa Província”, pois segundo este a colônia ficava situada “a doze léguas de Santa Maria, a nove de Cachoeira, nas margens do rio que pode conduzir tudo que foi produzido na colônia”. Há possibilidades das instalações serem bem fora do que haviam prometido aos imigrantes, pois o viajante Robert Ave-Lallemant relata algo parecido ao que foi mencionado por Pedro Rockenbach. Como podemos ver no relatório

oficial ⁷¹, não dá para negar que, a instalação da colônia de Santo Ângelo foi estratégica pela facilidade de transportar a produção de alimentos e demais produtos que esta viesse a produzir.

Em 1857, os primeiros imigrantes germânicos chegaram a Cerro Chato, atual município de Agudo, na margem esquerda do Rio Jacuí, isto aparece tanto na versão oficial, quanto nas palavras do imigrante Pedro Rockembach registradas em seu diário. Segundo Werlang (1995), o Presidente da Província nomeou para todas as suas colônias um diretor, um delegado da administração central. A Colônia de Santo Ângelo teve dois diretores até sua emancipação em 1882, Floriano Zurowski (diretor de outubro a dezembro de 1857) e o Barão Von Kahllden que administrou a colônia em duas ocasiões (diretor de 19 de dezembro de 1857 a 1882 e depois nos anos 1882 a 1885).

A seguir, o mapa da colônia de Santo Ângelo, com as linhas ⁷² dos lotes demarcados, para a ocupação dos imigrantes. Este mapa foi elaborado pelo Barão Von Kahllden. O mapa original da Colônia de Santo Ângelo encontra-se no Arquivo Histórico do Rio Grande do Sul, esta em uma pasta avulsa com documentos sobre a Colônia de Santo Ângelo. Está bastante deteriorado, por esta razão, se escolheu usar o mapa (03) publicado na obra de Willian Werlang (2002).

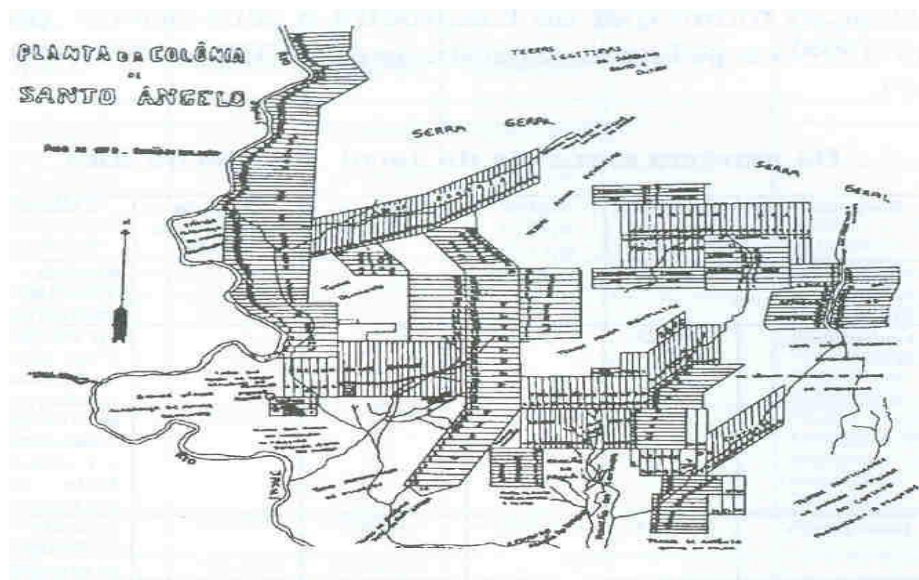


Figura 05: Mapa da colônia de Santo Ângelo

Fonte: WERLANG, William. **A Família de Johannes Heinrich Kaspar Gerdau: Um estudo de caso sobre a industrialização no Rio Grande do Sul - Brasil.** Editora Werlang. Agudo. 2002. p. 179.

⁷¹ Arquivo Histórico do Rio Grande do Sul. Lata 296-maço 66.

⁷² As linhas coloniais são parte de um todo maior que constitui um núcleo colonial, que é constituído de lotes rurais e urbanos. Os lotes urbanos são formados na maioria das vezes por quadras planejadas que constituem o centro de um núcleo, nele ficam o comércio e a igreja.

As condições de assentamentos dos colonos ⁷³ foram definidas por duas regras provinciais. A Lei Provincial nº. 229, de 04 de dezembro de 1851, que estipulava limites de tamanho (máximo de 48,4 ha) e a gratuidade dos lotes, em colisão com a Lei de Terras, e de instrumentos agrícolas e sementes, além de indenização dos custos de viagem, acrescida de recursos adicionais para o período de instalação.

A Lei Provincial nº. 304, de 1854, corrigiram a anterior, buscando conciliar a regra provincial aos pareceres da Lei maior imperial, quando se extingue a gratuidade dos lotes e se prescreve a venda, mas não somente à vista, como na Lei de Terras, incluindo a venda a prazo, sem juros, pagáveis em cinco anos (ROCHE 1969, p.102). Isto fez com que a partir da metade do século XIX a colonização do Rio Grande do Sul com imigrantes fosse alterada, sendo eles obrigados a pagar suas linhas de terras e também obrigava que se produzisse nelas. Tinham prazo a cumprir que pudesse ser estendido ou não, dependendo do caso. Este era o caso da grande maioria dos imigrantes que vieram ocupar a Colônia de Santo Ângelo.

O grupo de primeiros imigrantes destinados à colônia de Cachoeira era proveniente da região da Pomerânia e partiu do porto de Hamburgo. A Pomerânia, situada às margens do Mar Báltico, permaneceu como província do antigo império da Prússia até a instituição do Estado Alemão, posteriormente o território seria repartido entre os domínios da Polônia e da Alemanha. De lá, do porto de Hamburgo seguiu para Porto Alegre, de onde o vapor fluvial D. Pedro partiu conduzindo-o até a Vila de Cachoeira e depois pelo rio Jacuí até Cerro Chato. Compunham o primeiro grupo as famílias de Franz Pötter, August Pötter, Julius Neujahr, Daniel Fiess, Wilhelm Holz e Peter Finger ⁷⁴.

A segunda leva de imigrantes chegou alguns dias depois, por terra, de carroça, mais precisamente em 25 de novembro de 1857, provenientes da Renânia. Fazendo o mesmo trajeto, sem passar pelo rio Jacuí. Este grupo era composto por doze famílias: Rockenbach, Bartz, Streeck, Fenner, Leusin, Wilke, Roos, Laasch, Ritter, Seubert, Becker, Graffunder e mais o solteiro Hermann Raatz.

A terceira leva, trazida pelo Barão Von Kalden, era composta por brummers, da região da Saxônia. Os alemães contratados pelo Governo Imperial para atuarem na guerra do Brasil contra o ditador argentino Rosas. Von Kalden era também um integrante desta legião e o

⁷³ Segundo Roche (1996) as palavras colono e colônia tem origem no idioma alemão, respectivamente nos termos Kolonist (que se refere ao homem que desbrava a terra) e Kolonie (que diz respeito a um lote ou estabelecimento rural).

⁷⁴ Ver WERLANG, William. A Família de Johannes Heinrich Kaspar Gerdau: Um estudo de caso sobre a industrialização no Rio Grande do Sul - Brasil. Editora Werlang. Agudo. 2002.

acompanhavam August Brendler, Heinrich Haidmann, Wilhelm Köhn, Heinrich Eckert, Karl Koblenz, Karl Homrich, Heinrich Ehlers, Wilhelm Buckow, Luiz Berger e Luiz Zimmermann (Werlang, 1995).

Depois dos grupos citados acima, chegaram outros grupos de imigrantes, vindos de outros lugares da Europa, que fixaram residência na região central do Estado do Rio Grande do Sul. Nos relatórios oficiais, consultados no Arquivo Histórico do Rio Grande do Sul, foi possível verificar muitas levas de imigrantes, depois destas citadas acima. Abaixo o mapa da Europa com a localização dos primeiros imigrantes que chegaram à colônia Santo Ângelo.



Figura 06: Mapa da Europa.

Fonte: Biblioteca Mundial Digital. Alterações elaboradas pela pesquisadora.

Legenda:



Origem do primeiro grupo de imigrante = Pomerânia;



Origem do segundo grupo de imigrantes = Renânia;



Origem do terceiro grupo de imigrantes = Saxônia;

Os colonos imigrantes exerciam as mais variadas profissões em sua Pátria de origem, entretanto, seguindo a Lei da Imigração, o governo Provincial destinou-os para os lotes rurais e eles se tornaram agricultores. Os imigrantes germânicos dedicaram-se primeiramente à agricultura. À primeira vista estes tem homogeneidade na origem territorial, isto é, são alemães, mas não significa que se identificavam. Existiam entre eles várias habilidades profissionais, desde carpinteiros, marceneiros e ferreiros, até comerciantes, professores e artistas. Estes diferentes profissionais vinham para a América a fim de melhorar as condições de vida e, apesar de terem sido obrigados através de contratos a se dedicarem inicialmente a atividades agrícolas – para ser “colono” se exigia que esse se dedicasse a atividades agrícolas – muitos logo passaram a desenvolver outras atividades nas próprias colônias ou nas cidades próximas junto com o cuidado com a terra.

Os colonos imigrantes da Colônia de Santo Ângelo eram iguais na pobreza e nos interesses que os impulsionou a sair de seu país natal, mas diferentes culturalmente: língua, religião, hábitos e costumes. As diferentes profissões e ambições os colocavam em classes sociais distintas⁷⁵. É no espaço que se definem os iguais e os diferentes. Constituído pelo movimento, como coloca Michel de Certeau, o espaço se constitui na experiência, na ação “de sujeitos históricos”. (CERTEAU, 1994, p.202-203)

Pedro Rockenbach, que veio menino para o Brasil, acabou confirmando esta informação no seu caderno de memórias, dizendo que, a colônia recebeu três grupos de imigrantes, sendo os dois primeiros basicamente formados por agricultores e artesãos e o último por ex-militares, que se juntariam ao exército no Brasil ou se transformariam nos comerciantes da colônia. A composição profissional das pessoas da colônia Santo Ângelo era variada, formando diferenças culturais devido ao trabalho e à formação religiosa. O que os igualava, de certa forma, era a aventura de imigrar para um lugar desconhecido aos olhos. Isso porque o Brasil era conhecido, ao menos, no imaginário desta leva de imigrantes.

Voltando a chegada, no primeiro momento, os imigrantes foram “alojados em um galpão e depois que as linhas de terra foram medidas e distribuídas, seguiram para os lotes para organizar a área recebida” (WERLANG, 1995). Por muito tempo, a historiografia sobre imigração defendeu a ideia de que os sofrimentos dos imigrantes eram fruto do “abandono” destes pelos governantes do novo país, cujas dificuldades de instalação os tornavam heroicos. No entanto, é preciso que se tenha em mente que, quando se decide migrar, isto é feito porque

⁷⁵ Ver FRIEDRICH, Fabiana H. (2012). Trabalho final de graduação apresentado em dezembro de 2012 no Centro Universitário Franciscano. “O tesouro das famílias: cadernos de receitas e a adaptação da culinária dos imigrantes alemães (rio grande do sul: 1850-1930)”.

as condições de vida já não estavam bem há muito tempo, por vários motivos. O deslocamento aparece como uma chance de se ter as esperanças renovadas.

Qualquer pessoa que vai para outro país, onde não se fala a mesma língua e com culturas próprias definidas de acordo com sua região, sofrerá traumas, irá se sentir deslocado e sim, passará privações, sendo nada exclusiva à imigração alemã, mas sim a todos os imigrantes. Por outro lado, como foi apontada acima, uma boa parte dos colonos, ao contrário do que almejavam as autoridades da época, não se constituíam somente de agricultores.

As inovações e conhecimentos trazidos pelos imigrantes germânicos logo geraram mudanças na economia e na vida cultural da região central gaúcha, suscitando certo dinamismo econômico e fortalecimento da organização social, o que tornou possível o desenvolvimento da colônia e sua integração na economia do Estado (MELLO, 2006; ROCHE, 1969; WERLANG, 2002).

Segundo Cunha (1988), a colônia de Santo Ângelo prosperou, tornando-se um importante fornecedor de alimentos, o que foi considerado pelo governo como um objetivo atingido. Nesse momento, também, ocorreu reestruturação no espaço territorial, pois serão nele inseridas novas formas de utilização, advindas dos conhecimentos técnicos trazidos pelos colonos. Seus hábitos, costumes, língua, religião, culinária entre outras manifestações socioculturais foram ressignificados, pois agora não eram mais “alemães” e sim “imigrantes alemães” no Brasil.

As diferenças culturais que existiam no território de origem, foram lentamente esmaecendo fora dele. “O valor da pátria somente se aprende a estimar, quando não a se tem mais”⁷⁶. Inicia-se assim, uma nova construção de identidade. Segundo Lévi Strauss (2010), o homem ao chegar a um lugar diferente do que é seu conhecido, percebe-se vulnerável e suscetível a forças maiores que ele, e devido ao medo do novo, busca unir-se aos mais próximos que se conhece, neste caso, a outros imigrantes.

Quando se toma a decisão de imigrar, está sendo tomando a decisão de deixar um pouco da sua história, do que se viveu até aquele instante. Neste momento, o que se carrega de identidade pessoal está na memória, nos poucos pertences que se traz na bagagem para a nova vida e no nome que se usa para apresentar-se. É próprio supor que, é uma nova pessoa que está a surgir. As memórias da sua terra natal estarão mais fortes do que nunca, porque ninguém quer se desfazer de suas bagagens culturais.

⁷⁶ Arquivo da Igreja Luterana de Agudo, carta de D.A. Fevereiro de 1884.

A produção de alimentos cresceu em pouco tempo na colônia de Santo Ângelo, atingindo um dos objetivos do governo provincial, ao implantar o projeto de imigração, sendo que os imigrantes também contribuíram com o aumento populacional do Rio Grande do Sul no decorrer do século XIX. O crescimento populacional nas quatro primeiras décadas da colônia também aumentou e atingiu uma taxa média de 5,5% ao ano, dois pontos percentuais acima da taxa para o Rio Grande do Sul no último quartel do século XIX (MELLO, 2006).

Ano	Área (hectares)	População (habitantes)	Densidade demográfica (hab/ha)	Taxa de crescimento anual estimada (%)	
				Área	População
1858	2.829	241	0,085	-	-
1860	5.823	825	0,142	43,5	85,0
1869	12.598	1.269	0,101	9,0	4,9
1874	13.994	1.862	0,133	2,1	8,0
1886	23.775	3.820	0,161	4,5	6,2
1890	24.590	4.674	0,190	0,8	5,2
1900	24.832	6.908	0,278	0,1	4,0

Figura 07: Crescimento populacional e densidade demográfica da colônia de Santo Ângelo
Fonte: Werlang (1995 e 2002 p. 32 e 36).

Na tabela acima, com informações retiradas de pesquisa elaboradas pelo IBGE e usada na obra de Werlang (1995), fica claro este aumento populacional. O Rio Grande do Sul foi um dos Estados a receber projetos de colonização e com a ajuda de imigrantes o Estado sulino ganhou um aumento na população. Aumentar a população, por meio da imigração europeia, foi etapa considerada fundamental na trajetória de modernização, que já havia sido acelerada pelo governo Imperial. E aqui, no Brasil, os imigrantes, constituíram grandes famílias.

A maioria das famílias dos imigrantes possuía uma quantidade grande de filhos, composta por uma média de mais de 10 por família. Segundo os registros dos livros de batismo da Igreja Luterana, algumas famílias chegavam a ter mais de 15 filhos. Pode-se concluir, assim, que o solo do sul do Brasil foi generoso com os imigrantes e se o governo brasileiro queria pessoas para ocupar o território do país, eles fizeram.

O tamanho das famílias é um determinante que explica muitas questões, as fontes caminham no espaço rio-grandense, pois de acordo com Roche (1969), o aumento das famílias imigrantes resultou em busca por novos espaços territoriais, surgindo uma imigração interna no estado gaúcho. Não são poucos os relatos em cartas de pessoas informando para amigos e parentes que ficaram na Europa, que o filho de um imigrante adquiriu terras em outras colônias do Rio Grande do Sul, ou ainda que estivessem residindo em espaços urbanos. Roche (1969) coloca que esses episódios se tornam muito comum, após a terceira geração de

descendentes de imigrantes, formando teias de relações entre as colônias, na qual levavam consigo o que aprenderam com seus antepassados e também intensificando laços de identidades.

Os imigrantes usavam a mão de obra familiar, para produzir em seus lotes. O maior número de filhos representava também mais força de trabalho e, conseqüentemente, maiores possibilidades de trabalho. Os imigrantes construíram as suas comunidades e nelas constituíram a sua identidade, conservando uma bagagem cultural e elementos identitários que não se apagam de uma hora para outra, e estes são repassados para as próximas gerações.

Para Seyferth (1994), a sociedade camponesa teria como base a pequena propriedade policultura, trabalhada pela família do proprietário e com os camponeses mantendo um estilo de vida própria, um modo de produção específico apesar das transformações e pressões do capitalismo. A autora também expõe que a família de imigrantes era constituída em um sistema patriarcal, que transmitia conceitos de educação e cultura de forma rígida.

Os colonos fixaram-se em lotes distribuídos às margens de picadas abertas na mata, que, com o passar do tempo, organizaram-se em vilas também chamadas de linhas, ou ainda mantendo a denominação original de picadas. Como indica Woortmann (1995, p. 21), “a picada tornou-se o padrão tradicional de organização espacial e social dos colonos”. Apesar de não se constituir em um núcleo urbano, muitos assuntos eram resolvidos na própria colônia de Santo Ângelo e seus moradores se dirigiam à cidade apenas quando necessário. Não se tratavam, no entanto, de núcleos autônomos, pois a colônia permanecia ligada ao “município-mãe”⁷⁷.

A região onde ficava localizada a colônia de Santo Ângelo – antes considerada improdutiva e indesejada pelos pecuaristas, por suas áreas pantanosas, alagadiças e montanhosas, de difícil acesso – viu-se transformada à medida que alguns detalhes eram superados. A produção de uma ampla variedade de gêneros agrícolas, pelos colonos, tornou as antigas áreas desprezadas, proveitosas aos olhos da província e ajudou a fortalecer uma identidade imigrante alemã (FRIEDRICH, 2012).

Em toda a documentação que foi consultada para esta dissertação, principalmente a documentação oficial (Atas das reuniões do Senado a partir de 1850 até 1900 e relatórios de funcionários públicos da província de São Pedro do Rio Grande do Sul) aparece, muito claro que a Colônia de Santo Ângelo, seria responsável pelo abastecimento de produtos alimentícios.

⁷⁷ A colônia de Santo Ângelo, hoje Agudo, era distrito de Cachoeira do Sul.

2.2. O que conheciam e o que conheceram

“O paladar defende no homem a sua personalidade nacional. É dentro da personalidade nacional e regional que prende o indivíduo de modo tão íntimo às árvores, às águas, às igrejas velhas do lugar onde nasceu, onde brincou menino, onde comeu os primeiros frutos proibidos” (FREYRE, 2002, p 64).

As escolhas de sabores está diretamente ligada à história de cada lugar e considerando o que Gilberto Freyre (2002), escreve no trecho citado no início do capítulo é importante conhecer as experiências vivenciadas pelos povos. Falar de alimentos é falar de História viva e densa, por isso torna necessário conhecer as lembranças dos imigrados.

O Brasil e Alemanha nas suas diferenças buscavam a aproximação, através da política de imigração. Com questões culturais diversas e com clima e relevo também distintos. Os imigrantes ao chegarem aqui, notavam que o dito “paraíso” não seria tão amigável o quanto pensavam. Este subcapítulo, esta baseado em leituras sobre o tema de imigração e alimentação.

A Alemanha do século XIX, ainda era bastante rural, como o Brasil, mas haviam distíngues nas suas técnicas de produção agrícolas e também no que produziam para comer, sendo que alguns ingredientes básicos para suas receitas eram desconhecidos no Brasil, assim como, alguns ingredientes brasileiros eram desconhecido dos imigrantes alemães.

Na Alemanha ⁷⁸, nesta época da chegada dos imigrantes de fala alemã, para a colônia de Santo Ângelo (1857), muitas pessoas já conheciam maquinários movidos a vapor, usados no transporte e na produção agrícola. Já no Brasil, ainda não, tudo ainda era muito braçal e dependia da força humana e animal para se ter resultados. Toda a formação original dos países germânicos, assim como, grande parte do mundo, cultuou a atividade rural, constituindo um modelo econômico ligado fortemente à terra, considerando tudo o que ela pode promover ao homem, desde a sobrevivência biológica, a distinção por posse da terra, o “status”, por ter propriedade.

O governo brasileiro em uma reunião do senado em 1850 chega a mencionar, que os alemães trariam desenvolvimento industrial ao país, e no relatório de despesas e receitas da Província de São Pedro do Rio Grande do Sul, do ano de 1850, apresentado pelo conselheiro Jose Antônio Pimenta Bueno, mencionando muitos benefícios da colonização com os

⁷⁸ Os povos germânicos, no mesmo período da vinda dos imigrantes ao Brasil advinham de um avanço tecnológico acelerado, passando de uma economia essencialmente agrária e artesanal para uma economia industrial, e isso transformou a vida das pessoas no século XIX, em quase todo mundo.

estrangeiros e qual o melhor tipo de colonização. Um pensamento sobre os nacionais que eram considerados como não inteligentes e com moral de desordeiros. Essas ideias ajudavam a fortalecer a vinda de imigrantes para o Brasil como solução para questões de mão de obra e também para questões intelectuais.

As pessoas levam um sentido de pertencimento de um alimento, geralmente junto com os ingredientes e técnicas a ele associados, a uma determinada região ou localidade. Considerando esta questão veremos o que os imigrantes conheciam do lugar de origem e o que vieram a conhecer no novo espaço. As preparações culinárias se ressignificam, sofrem e exercem influências, transformando-se constantemente. Para se compreender tais processos, é preciso, antes de tudo, buscar entender as trocas operadas pelas culturas e de quais formas elas se transformam através do tempo.

Ariovaldo Franco também concorda com o que foi mencionado no parágrafo acima. Salienta em sua obra *De Caçador a Gourmet - Uma História da Gastronomia* (2010), que o hábito culinário é o conjunto de regras e maneiras que orientam um indivíduo, ou um grupo na preparação e no consumo dos alimentos usuais. Decorrendo da história, da geografia, do clima, da organização e das ciências religiosas de uma sociedade. A comida de um povo está ligada diretamente a sua história e as influências sofridas durante os processos históricos. Com isso cada povo, por várias influências acaba criando uma cozinha própria.

Ao longo dos tempos a Alemanha passou por situações difíceis e climas rigorosos. A Alemanha possui uma bagagem histórica e as pessoas oriundas desta região também carregavam uma carga cultural e social, com conhecimentos diferentes da população brasileira. Assim, como o Brasil a Alemanha também possui uma variedade de regiões geográficas com climas, relevos e características culturais variadas. Isto é uma constância nos dias de hoje e no século XIX era mais ainda.

No início do século XIX, a Alemanha ainda não constituía um Estado, uma unidade política, como conhecemos hoje. Ela era formada por uma variedade de lugarejos e povos com dialetos diversos, por isso chamamos os imigrantes de fala alemã ou imigrantes germânicos⁷⁹. Neste contexto assim como questões culturais, políticas e também religiosas a culinária da Alemanha varia de região para região, tendo influências francesas, italianas e

⁷⁹ Ela era formada pelo Império Austríaco, por cinco Reinados (Prússia, Baviera, Saxônia, Hannover e Württemberg), um eleitorado (Hessen), 18 Ducados e Grão-Ducados, 13 Principados e quatro cidades. A constituição de uma unidade de Estado só vai acontecer em 1871. Mapas em anexos.

demais países vizinhos. As alterações de fronteiras nos países germânicos foi uma constância até muito pouco tempo⁸⁰.

A primeira metade do século XIX, a Alemanha foi assombrada pelas guerras e pragas, atacando a produção agrícola provocando subnutrição e fome, mas na segunda metade isso mudou, mas as populações germânicas não se esqueceram do que haviam vivido criando artifícios, para aproveitar tudo o que produziam e conseguiam da melhor maneira. Segundo KITCHEN (2013), havia casos isolados de sofrimento e miséria ligados à alimentação na segunda metade do século XIX. Em seu estudo sobre a sociedade alemã, diz que, a sociedade era composta por classes distintas, separadas conforme as profissões desenvolvidas e isto influenciava o tipo de comida consumida por estes. As diferenças na alimentação eram baseadas na classe social, assim como vestimentas e atitudes sociais. Um exemplo citado, pelo historiador alemão, é que a classe camponesa e o proletariado industrial haviam aumentado o “seu consumo calórico diário de forma gradativa” (p. 202), passando a consumir itens da classe burguesa em questão. Salienta que;

O pão, as hortaliças e a batata continuavam a ser os gêneros alimentícios básicos, mas o consumo de carne aumentou acentuadamente. O açúcar deixou de ser um luxo, graças ao cultivo difundido da beterraba no país. O consumo de carne, principalmente de porco, aumentou de 22 quilos per capita em 1850 para 27,6 quilos em 1879, e em 1913 para 44,9 quilos. (KITCHEN, 2013, p. 203).

Uma característica comum da alimentação dos imigrantes alemães é o consumo de hortaliças e legumes, tanto no Brasil, quanto na Alemanha, como podemos ver no trecho citado acima, nas palavras de Kitchen. A revolução industrial também ajudou a desenvolver a indústria de alimentos, fortalecida com o melhoramento dos transportes, assim os alimentos chegavam mais frescos a mesa do consumidor. Houve significativos aprimoramentos nas técnicas agrícolas e na criação de animais. Ainda na Alemanha, aqueles que imigrariam para o Rio Grande do Sul conheciam trigo, cevada, repolho, batata inglesa, lentilha, videira, leite, carne de porco defumado (HOBSBAWM, 2003). A alimentação havia melhorado, mas existia segundo Kitchen (2013) uma “carência de vitaminas e minerais, frutas e hortaliças, laticínios e peixe” (p. 203).

Uma questão importante de mencionar é que a imigração não era uma novidade a população germânica. De acordo com o historiador Martin Kitchen (2013) que faz observações sobre as mudanças que a população faziam constantemente, devido às alterações climáticas e estações do ano. Buscavam lugares onde podiam plantar e colher, resultando uma vida mais estável, isto ocorria, segundo o historiador, muito com a população rural. Muitos

⁸⁰ Mapas nos anexos.

estudos recentes sobre a temática da imigração têm mostrado que a saída, troca de lugar para residir e trabalhar não era novidade para as populações vindas da Europa. Tanto os imigrantes de fala alemã, quanto os italianos tinham experiências migratórias como uma estratégia de vida. Buscavam melhorias por medo de perder o que já haviam conquistado.

Essas imigrações citadas acima, mesmo que internas faziam se cruzar referências alimentares de um lugar a outro, ou seja, uma troca de conhecimentos culinários. Carlos Roberto Antunes dos Santos propõe que as transformações nos hábitos alimentares estavam sujeitos à dinâmica imposta pela sociedade, “[...] com ritmos diferenciados em função do grau de aceleração na busca do seu desenvolvimento”. Quer dizer, através do desenvolvimento de uma sociedade, os hábitos e o consumo alimentares assumem novos significados e são transformados a partir das novas experiências e maneiras de vida. A cozinha alemã é uma culinária que não admite desperdício devido a sua história de sacrifícios como já foi mencionado.

O Homem, desde cedo, desenvolveu a capacidade de modificar a sua cadeia alimentar através de tecnologias tão revolucionárias como cozinhar – utilizando o fogo – caçar com a ajuda de utensílios, cultivar a terra ou conservar a comida. As transformações históricas da época moderna, também tiveram importantes consequências no sistema alimentar e no caso dos países germânicos a revolução industrial trouxe um consumo elevado de bebidas alcoólicas. “A Alemanha era um país de comilões, mas também de beberrões” (Kitchen, 2013, p. 204). O consumo de bebidas alcoólicas foi um grande problema na era industrial, tanto que é mencionada em estudos sobre a classe operária inglesa por Friedrich Engels no século XIX, diz que existiam regras para evitar o alto consumo.

O campo da história do consumo alcoólico entrecruza a história da alimentação e a história das drogas, abrangendo a história da constituição das ideias científicas, das atitudes morais e das técnicas de poder. O Álcool teria sido produzido e bebido na Europa desde há milhares de anos, geralmente, feito com quaisquer ingredientes disponíveis localmente. As bebidas alcoólicas eram frequentemente usadas como remédio, uma prática que foi continuada até ao princípio do século XIX, com o advento da medicina moderna.

O consumo de álcool em exagero era desaprovado, moralmente falando e foi bastante amenizado com a introdução do chá e do café nos países germânicos, principalmente pelas classes com mais condições econômicas. Nas classes menos abastadas, era bastante comum consumirem aguardente, principalmente destilados feito com batatas. As batatas merecem alguns parágrafos neste trabalho, o que faremos mais adiante.

Segundo Kitchen (2013) em 1850, os alemães consumiam por volta de “6,4 litros de álcool puro” por ano contido nos destilados e nas cervejas. De acordo com o historiador os hábitos em relação à bebida também eram determinados regionalmente. Exemplificando com os renanos, seriam detentores do maior consumo de vinho e bávaros e saxões como bons consumidores de cerveja. A população consumia bebidas em casa, mas também frequentava estalagem e tabernas ⁸¹ para beber.

Apesar, da culinária na Alemanha variar de região para região, alguns elementos são considerados essenciais em todo o país, como a carne de porco, que está entre a mais consumida em todo o país, dando origem a vários tipos de embutidos como presuntos, morcelas e salsichas. A batata é outro ingrediente muito importante para o povo germânico, tanto que existem histórias importantes com este ingrediente. A batata na culinária alemã entrou de forma conturbada, pois foi imposta por um governador alemão ⁸².

De acordo com Ornellas (2008), a batata, que é um ingrediente muito conhecido das receitas germânicas, foi cultivada no século XVIII, por determinação do Rei Frederico II. A pressão para se plantar as batatas, estabelecida por Frederico II resultou inclusive em rolar cabeças de camponeses, uma vez que houve a determinação “impondo pena de morte aos transgressores de sua ordem” (ORNELLAS, 2008, p. 141). Desta forma, o hábito do consumo da batata entre os germânicos se consolidou. Entre os motivos para a imposição ao cultivo destacava-se o fato de se tratar de um produto agrícola, considerado de fácil manutenção e relativamente de rápido cultivo. Este foi o primeiro produto, plantado na colônia Santo Ângelo, tanto por apreciação quanto pela rapidez da colheita. A salada de batata, conhecida como Kartoffelsalat, é hoje popular por todo o país e no sul do Brasil também ganhou status de completo ao churrasco, principalmente nas casas de descendentes de imigrantes alemães.

O pão (brot) também tem destaque na alimentação dos alemães, havendo em torno de 400 diferentes qualidades de pães pretos, integrais, de centeio, de nozes, de cebola, dentre outros: o Pumpermickel é um pão de centeio de cozimento demorado, de miolo quase preto e sabor agridoce; o Landbrot, um pão escuro, também de farinha de centeio, porém mais macio; o Mischbrot, misto de centeio e trigo (Troisgros, 2005, p. 98).

⁸¹ Lugar predileto para interação social e o diálogo cultural. Era frequentado pelos homens e as mulheres quando iam não eram bem vistas.

⁸² Segundo Ornellas (2008, p. 141), o caminho “da batata na Europa começa em 1573 na Espanha, que depois foi levado à Itália, Países Baixos, seguiu para Alemanha, Áustria, Suíça e França”. No fim do século XVIII, agricultores de toda Europa começaram a cultivar batata. O rei da Rússia, Frederick "O Grande" ordenou que utilizassem somente a batata na alimentação. Uma guerra nos anos 1778-80 entre a Prússia e Áustria foi conhecida como "Kartoffelkrieg" (Guerra da Batata), pois os soldados se alimentavam a base de batatas. O plantio de batata teve um grande aumento com a Revolução Industrial.

De acordo com Freyre (1969), o Brasil conheceu o pão no século XIX. Antes do pão, o que se usava, em tempos coloniais, era o biju de tapioca no almoço e no jantar a farofa, o pirão escaldado ou a massa de farinha de mandioca feita no caldo de peixe ou de carne. Um alimento que chegou da Europa, como parte dos hábitos alimentares dos imigrantes e que foi incorporado aos costumes nacionais foi o pão, nem sempre de trigo, mas continuamente presente a partir de então.

O pão é um produto muito importante nas refeições dos imigrantes alemães. Em suas regiões de origem, eles consumiam o pão preto com base de aveia e centeio na composição, mas no Brasil, passaram a consumir mais o pão branco. É comum estudos sobre a alimentação europeia das épocas modernas e contemporâneas ressaltarem que o pão branco era um privilégio das classes mais abastadas, quase nunca chegando à mesa dos mais pobres e, portanto, pouco comum à maioria dos homens e mulheres que migraram para o Brasil. (FLANDRIN; MONTARI, 1998). Isso fez com que alguns imigrantes passassem a destacar em suas cartas que no Brasil consumiam pão branco quando quisessem. Os imigrantes alemães eram hábeis na mistura e no aproveitamento de ingredientes, logo, passaram a elaborar, no Brasil, um tipo de pão diferente. Neste, a massa era misturada a outros produtos, como mandioca, abóbora e milho, sendo o pão de milho o de todo dia.

O Viajante Robert Avé-Lallemant se mostrou surpreso ao consumir este tipo de pão no Rio Grande Do Sul;

O pão de farinha de milho misturada com um pouco de farinha de centeio, é excelente; uma senhora da colônia faz com essa farinha bolinhos e pãezinhos (AVÉ-LALLEMANT, 1858, p. 136).

O vendeiro [...]. Trouxe-me pão de milho, manteiga, carne seca e mais um copo de vinho do Porto (AVÉ-LALLEMANT, 1858, p. 115).

O uso de outros ingredientes junto à farinha de trigo se dava, muitas vezes, pela escassez do produto nas colônias, devido às distâncias dos centros urbanos, até porque o cultivo do trigo não acontecia suficientemente para abastecer a colônia e o Estado (WERLANG, 1995).

Segundo Pedro Rockembach, em seu diário, que na colônia de Santo Ângelo, havia um dia da semana em que as mulheres faziam os pães, geralmente uma quantidade grande para durar todo este intervalo de tempo, aproveitando o calor dos fornos de barro utilizados para assar os vários tipos de pães. Supõe-se que isto ocorresse no sábado, pois assim, se recebessem visitas no domingo teriam o que oferecer. Além do pão, neste dia, que colocavam fogo nas lenhas dentro do forno de barro, as mulheres costumavam fazer roscas, bolachas e

assar carnes para servir no almoço ou janta. Uma forma de aproveitar os uso da lenha e o trabalho empregado. Abaixo na **figura 08**, um forno de barro do tipo usado pelos imigrantes germânicos.



Figura 08: Foto de forno de barro
Fonte: Arquivo pessoal de Fabiana Friedrich

Os assados de uma forma geral eram feitos em fornos de barro (atualmente, várias das famílias rurais permanecem utilizando o forno a lenha e quase todas cozinham em fogão a lenha, ainda hoje). Possivelmente todas as propriedades tinham um forno (**figura 08**). Não foi encontrado referência sobre este tipo de forno na Europa, mas no Brasil, segundo Da Matta (1987), este tipo de forno é encontrado em todo o Brasil.

A culinária alemã não é considerada como uma elite gastronômica no mundo, e de acordo com pesquisadores da área, ela é vista com simplicidade e de fácil preparo. Ainda assim, a cozinha alemã é uma cozinha generosa, com uma variedade pequena de ingredientes. E através da análise das receitas se comprova o quanto é simples, mas muito caprichada. As dificuldades passadas pelo povo alemão devem ter contribuído para essa simplicidade da gastronomia, e ter obrigado a criar receitas com poucos ingredientes, mas com qualidade e elegância das áureas épocas de fartura dos países germânicos.

O hábito alimentar dos imigrantes passou por um processo de adaptação, novos produtos e insumos diferentes dos que estavam acostumados forçou tentativas de novas misturas de alimentos para que chegassem próximo do sabor a que estavam acostumados. Os

estudos das receitas de cozinha também revelam muitas inovações pelo menos no que concerne às elites sociais: não só na escolha de alimentos, com o desenvolvimento do gosto pelos legumes, frutas, laticínios e carne de açougue, mas também em matéria de tempero.

A cozinha brasileira tem por base a cozinha portuguesa, com outras duas grandes influências: a indígena e a africana (Santos, 1997), mas existem as comidas regionais que são muito variadas de Estado para Estado, justamente por sua grande extensão e sua colonização. O que dá uma variedade enorme de ingredientes e sabores. Esta diversidade está diretamente ligada à origem da população que habita cada estado. Os hábitos alimentares variam de região para região, de acordo com a história, tanto que é normal desconhecerem os quitutes de outras regiões. Provavelmente os imigrantes alemães, trouxeram para o Brasil o reforço ao consumo de certas espécies já utilizadas pelos portugueses, desde o século XVI. A cerveja, as carnes salgadas ou defumadas, a batatinha, ficam nessa classe.

No início os imigrantes tinham que comer alimentos que nunca tinham ouvido falar na Europa: mandioca, farinha de mandioca, carne de charque e principalmente feijão preto. Os primeiros anos na Colônia de Santo Ângelo foram marcados pela preocupação – devido à experiência da escassez vivenciada na Europa – em garantir a produção de alimentos para o consumo (FROEHLICH; DIESEL, 2004).

Uma das fontes desta pesquisa, os escritos do viajante Robert Avé-Lallemant, relata que ao chegar à colônia de Santo Ângelo, existia um “verdadeiro caos, completa confusão de um princípio de colônia sem os devidos preparativos” (1980, p. 198). Que as pessoas moravam em pequenas casas de forma amontoadas, pois as famílias eram grandes. Segundo Avé-Lallemant essas pessoas “brincavam de Alemanha” (1980, p.198).

O médico e viajante alemão apareceu na colônia Santo Ângelo, em 1858, sem avisar, mas logo as pessoas chegaram a ele para reclamar e queixar-se da forma que estavam sendo tratados. Uma das reclamações mais mencionadas era com relação à alimentação. Escreve que alguns imigrantes não gostavam do que recebiam como alimentos do governo. Alguns diziam que seria melhor receber dinheiro, pois assim comprariam seus alimentos.

“Outros mais feijão e menos arroz; ali se pedia batata em vez de farinha de mandioca; aqui se queria carne verde em vez de carne seca. Para alguns a ração era muito pequena, outros desejavam alimento especial para pessoas idosas” (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p.198).

O interessante é que o visitante ao analisar as reclamações dos seus conterrâneos, diz que “não havia razão de queixa” (1980, p. 198). Segundo o viajante os imigrantes reclamavam

da “alimentação popular do Brasil” (1980, p.198) quando na verdade o que queriam era uma “alimentação fina da Europa”.

O viajante não foi muito solícito com as reclamações e escreve que “quando lhes perguntei se, na Europa, tinham comido tão bem em suas casas, calaram-se todos e ao silêncio seguiu-se uma gargalhada geral” (1980, p. 199). Mesmo com reclamações e notando diferentes tipos de pessoas, Robert Avé-Lallemant, fez boas colocações sobre a Colônia de Santo Ângelo. Observou sua localização na região central do Estado sulino e com condições propícias para distribuir tudo que ali fosse produzido. Tendo o “navegável Jacuí, que no seu curso meridional corta a colônia. A isso atribuo muita importância, tanta que acredito não ficara Santo Ângelo atrás de Santa Cruz por muito tempo” (1980, p. 199).

No trecho acima, escrito pelo viajante europeu, é mencionado o feijão. O que chama bastante atenção, pois segundo Pedro Rockembach houve uma demora em aprender fazer o grão. Que de início chegaram a comer meio cru, pois não sabiam sobre sua demora de cozimento. O professor Telmo Lauro Müller, em 1976, publicou algumas receitas, em homenagem aos 175 anos de imigração germânica, num livreto. E menciona algumas questões, sobre o uso do feijão pelos imigrantes germânicos como podemos observar no trecho abaixo;

Os “Schwatzebohne”, feijão preto, era o prato infalível, diário, porque o trabalho duro, de sol a sol, exigia resistência que o feijão era capaz de dar. Ele era cozido no “Bohnetippe”, uma panela própria, que ia ao fogo logo de manhã. Depois da primeira fervura era preciso “die Bohne abschite”, mudar de água do feijão; juntava-se nova água e ele voltava ao fogo para continuar a fervura. Para evitar que “die Bohne aanbrenne”, o feijão pegasse no fundo, juntava-se sempre mais um pouco d’água. Mas o importante era manter o fogo forte, daí porque, durante toda manhã, a cozinheira tinha esse cuidado. Para cozinhar feijão usava-se “gud Holz”, lenha boa, de preferência “camboin”, cambuí; “cetacavalle”, açoita-cavalo; “anschik”, “ode sonst gud Brennholz”, ou outra madeira de lei. (MÜLLER, 1976, acesso online 12/04/2015).

Para ajudar no cozimento, segundo Müller (1976), se usava um utensílio próprio quando feijão já estava amolecido, como mostramos no texto abaixo;

O feijão, depois de uma ou duas fervuras fortes, era socado com um socador de madeira de uns 30 centímetros de comprimento, uns quatro centímetros de diâmetro no cabo e um cabeçote na outra extremidade. Era o “Bohnestambe”. Essa prática ajudava a amolecer o feijão e tornava-o mais cremoso. Conforme a preferência ou gosto das pessoas juntava-se ao feijão tempero verde, cebola, toucinho, ou cozinha-se nele uma costelinha de porco, o que lhe conferia um gosto espetacular. Quando esse era o caso, pela satisfação, a gente até anunciava isso: “heit gibst Bohne mit Schweineripche”, hoje teremos feijão com costelinha de porco. (MÜLLER, 1976, acesso online 12/04/2015).

Müller (1976) mostra detalhes de como se temperava o feijão preto e apresenta que o feijão também entrou para uma expressão folclórica. “Quando alguém vinha de surpresa ou se anunciava como visita, tanto essa pessoa, como alguém da casa diziam, “schiteme noch Wassa an die Bohne”, vamos pôr mais água no feijão”. Como vimos o feijão caiu no gosto dos imigrantes.

Sobre o feijão, Johanna Falk escreve para a mãe;

As laranjas estão maduras e eu como tantas quanto quero todos os dias. Os Wegels têm muitas árvores em seu pomar e, imagina querida Mãe, comemos feijão preto duas vezes por semana com carne de porco e laranjas, tudo cozinhado junto, também o arroz é cozido com laranjas e o sabor é delicioso. Tu debes vir visitar-nos quando estamos estabelecidos outra vez para poder comer laranjas à vontade! Em breve os pêssegos vão estar maduros, as uvas, os melões, melancias e figos, os quais vão secar e fazer passas, especialmente, gosto de passa de pêssego. (Carta de Johanna de 1869, Arquivo pessoal da Família Falk)

Nesta carta de Johanna, temos uma questão a ser considerada, pois o uso de laranjas no cozimento de alimentos não é comum também entre os portugueses. Levantou-se, portanto, a hipótese, de que se poderia usar o suco de laranjas como um substituto para água, já que a disponível nem sempre era potável. Outra possibilidade é a tradução dos termos usados pela autora da carta, que pode ter sido traduzido errado.

Passado o primeiro susto, os imigrantes foram ajudando uns aos outros, buscando motivação para construir e desenvolver a colônia. Segundo Werlang (1995), a primeira plantação da colônia foi na Picada Morro Pelado, de forma comunitária, estas informações também aparecem nos relatórios oficiais. Para resolver e amenizar a saudade da alimentação de seu país de origem já no primeiro ano da colônia plantou-se a batata. Segundo informações da fonte, um grupo de imigrantes, 47 pessoas se uniu para cultivar a primeira lavoura, depois os imigrantes estando instalados em suas linhas de terra começaram a produzir outros produtos.

No segundo ano, 1959, já haviam descoberto o milho, a mandioca e o feijão, produzindo também o trigo e outras culturas, como o fumo. Essas informações podem ser confirmadas nos relatórios do diretor da colônia de Santo Ângelo, o Barão Von Kahlden.

A seguir o mapa ⁸³ da localidade Morro Pelado, com as respectivas linhas de divisões de terras onde os imigrantes foram fixados e fizeram as primeiras roças. Este lugar vem a se tornar a principal avenida da cidade de Agudo, a Avenida Concórdia. Ao longo da localidade

⁸³ Este mapa foi elaborado pelo Barão Von Kahlden no relatório apresentado por ele para o governo do Estado do Rio Grande do Sul.

foram se formando os principais comércios da colônia e também as duas igrejas, Luterana e Católica, para dar alento aos imigrantes.

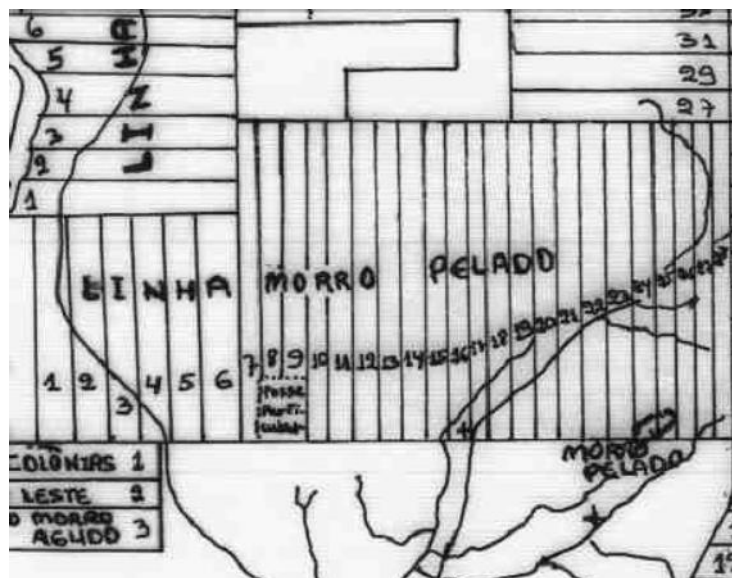


Figura 09: Planta da localidade de Morro Pelado da colônia de Santo Ângelo

Fonte: Werlang, William. A Família de Johannes Heinrich Kaspar Gerdau: Um estudo de caso sobre a industrialização no Rio Grande do Sul - Brasil. Editora Werlang. Agudo. 2002. pág. 179.

Segundo os relatórios do governo Provincial, a partir de 1859, começam a surgir companhias imobiliárias para comercialização de lotes e é nesse período que as terras da várzea do Agudo (Picada do Rio), rejeitadas pelos imigrantes para moradia e tidas como imprestáveis para a agricultura pela excessiva umidade, começam a ser comercializadas e ocupadas para o cultivo do arroz irrigado, enquanto as demais Linhas da Colônia (da serra) continuavam produzindo principalmente milho, feijão e, um pouco mais tarde, o fumo.

O arroz ⁸⁴ é um ingrediente que foi considerado um bom complemento na economia e na culinária, não saindo mais do cardápio e nem como meio de comércio. Segundo o relatório de Koseritz de 1878, a Colônia de Santo Ângelo era o maior exportador de arroz do Rio Grande do Sul, com 2.050 sacas, coincidência ou não, um dos cadernos de receitas, na verdade uma caderneta pequena, analisado para este trabalho, do ano de 1865, apresenta receitas variadas com o arroz. Sendo possível afirmar, que os imigrantes, usavam a oferta do produto para compor a sua alimentação. Na caderneta de 1865, aparecem receitas com arroz a

⁸⁴ No segundo e terceiro ano da colonização, tornou-se uma grande produtora de arroz, a cultura já era conhecida e produzida pelos brasileiros, mas ganhou aumento na produção com os imigrantes na região. Usou-se inicialmente a técnica de plantação do arroz no seco e depois o arroz irrigado. O arroz era um produto conhecido dos brasileiros, desde a abertura dos portos comerciais. Com a vinda da Família Real ao Brasil, o produto passou a ser importado e depois de alguns anos produzida em territórios nacionais.

ser servido como complemento, mas também como prato único, além de receitas salgadas e também doces.

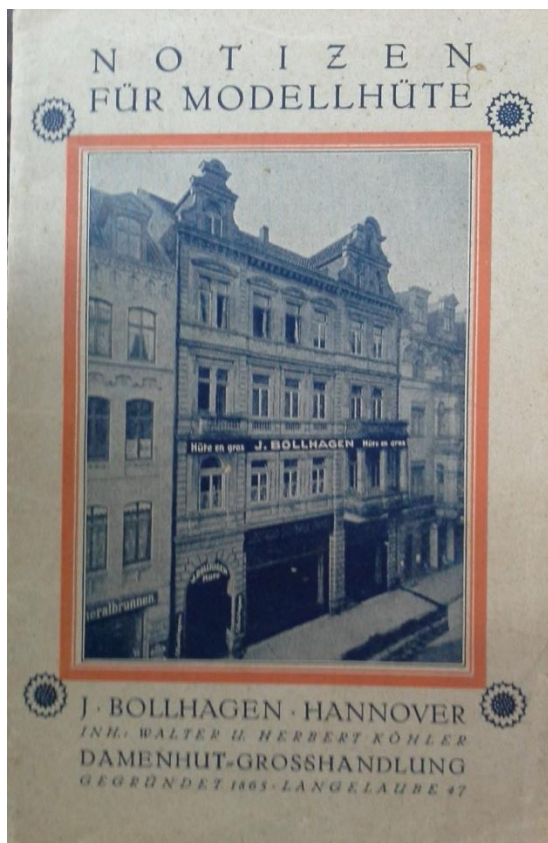


Figura 10: Caderneta de receitas do ano de 1865
Fonte: Arquivo pessoal de Fabiana Helma Friedrich

O rápido desenvolvimento da colônia apresentado nos relatórios oficiais é propiciado pela diversificação de produtos agrícolas e sua comercialização com a Vila de Cachoeira transportada por carroças, segundo as informações dos funcionários públicos da Província de São Pedro do Rio Grande do Sul. Os imigrantes faziam o cultivo de gêneros de subsistência: feijão preto, milho, utilizado para o pão, cana-de-açúcar, para geleias e doces, alfafa, arroz, amendoim e ainda o linho para confecção de tecidos.

2.2.1 A organização dos imigrantes

Ao saírem de sua terra, os emigrantes sabiam muito que haveriam de fazer no além-mar: primeiro reconstruiriam sua aldeia ancestral rodeada de jardins e pomares. Em torno

desta haveriam de instalar as plantações e o pasto para o gado. Mais atrás, deixariam uma floresta para lenha e madeira. O planejamento era tão completo que até dispensava um desenho exato no papel, pois estava gravado na mente de todos ⁸⁵.

Segundo Weimer (1997), os colonos foram assentados no Brasil em glebas geométricas e bem definidas ⁸⁶, de propriedade individual, o que não permitiu reconstituir aqui essas vilas ancestrais. Mas o clima mais ameno permitiu que os animais ficassem abrigados do lado de fora e a casa unitária foi então dividida em várias unidades funcionais.

Weimer (1997) sinaliza que os padrões dessa subdivisão são curiosos: no caso dos imigrantes vindos da região do Reno, o arranjo das construções no espaço é bastante livre; no caso daqueles da Vestefália, as edificações são dispostas em torno de um grande terreiro que serve de passagem entre a estrada e as plantações; já os da Pomerânia, organizam suas construções em torno de um terreiro circular. Uma vez que as vilas não puderam ser reproduzidas aqui, seus padrões de arranjo espacial foram retomados na organização do espaço da propriedade familiar.

Weimer (1997), ainda explica que os colonos encompridaram e estreitaram o pomar de modo que ele envolvesse o conjunto edificado e as hortas foram plantadas entre ou ao lado das edificações. Assim, formou-se um anel de vegetação em torno das construções, ainda que irregular. A floresta ancestral ⁸⁷ também foi mantida, deixando-se sempre uma área de mata nas propriedades. As lavouras, contudo, incorporaram novas plantas como a cana de açúcar e o milho, o que promoveu modificações no sítio.

No primeiro caso, sobre a cana de açúcar, a adição de nova construção para o processamento do açúcar e do melaço, foi colocada na periferia do conjunto, segundo o autor, por não ter origem europeia. O milho, por sua vez, foi estocado em uma construção especial ou no estábulo. Dessa forma, os imigrantes alemães teriam tentado preservar suas tradições de morar e de organizar o assentamento ⁸⁸. Abaixo na **figura 11**, uma foto de uma pintura de um quadro a óleo, que pode ser encontrada no Instituto Cultural Alemão de Agudo (ICBAA), mostrando como eram organizados os lotes de terras dos imigrantes. A imagem ilustra a forma de organização da propriedade, sendo no início as roças muito próximos às residências.

⁸⁵ Ver WEIMER, Günter. Vida e Morte da Cidade Teuto-Gaúcha. (57-74). In: WEIMER, Günter. (Org.) Urbanismo no Rio Grande do Sul. Porto Alegre: Ed. UFRGS/ Prefeitura Municipal de Porto Alegre, 1992. p. 57.

⁸⁶ Pode ser observado no figura 09 da localidade de Morro Pelado.

⁸⁷ Pode ser observado nas obras de Pedro Weingärtner.

⁸⁸ Ver WEIMER, Günter. "German (Brzsil-S)". In: OLIVER, Paul (edit). Encyclopedia of Vernacular Architecture of the World. Cambridge - UK: Cambridge University Press, 1997, p. 1689-1690.



Figura 11: Quadro representando a organização do lote de terras.

Fonte: Instituto Cultural Brasileiro-Alemão de Agudo registrado no livro tombo no número 36.

Legenda da obra:

-  Casa principal (sala e quartos);
-  Forno de barro;
-  Casa secundária (cozinha e uma pequena sala);
-  Galpão para guardar os instrumentos da lavoura, estocar a produção e colocar animais;
-  Horta;
-  Lugar para criar porcos ou pequenos animais como galinhas;

A obra é uma pintura a óleo sobre tela do artista Alexis Puhlmann (1832-1923) da propriedade de Francisco Kittel e sua esposa Josefa Halbich Knirsch. O casal era natural da Gablonz, Boêmia e foram estabelecidos no lote número 23 (48,4 ha)⁸⁹. Após o falecimento de Francisco Kittel, Josefa casou novamente com Ferdinand Franz Knirsch Sênior, também

⁸⁹ Na primeira 'leva' de imigrantes alemães, que o governo imperial trouxe, o tamanho das propriedades era de 77 hectares. Mais tarde, na segunda etapa (em 1848) este tamanho tinha se reduzido para 48 hectares. E nas últimas políticas de povoamento, nos fins do século XIX, o tamanho dos lotes já tinha sido reduzido para 25 hectares. Sendo assim, cada família de imigrantes recebeu um determinado tamanho de propriedade, que dependeu da época do ingresso no país. Dimensões distintas destas propriedades são derivadas da aglutinação ou do fracionamento desses lotes (BERNARDES, 1987).

natural de Gablonz. Esta tela foi doação de Wanda Schösser para o Instituto Cultural Brasileiro-Alemão de Agudo e está registrada no livro tombo, no número 36.

Possivelmente nem todos os lotes de terras eram realmente iguais ao da imagem, mas muito similar. Em um trecho da carta, enviada em 12 de março de 1871, por Johanna à sua irmã Maria, ela dá muitos detalhes de como era a logística de uma família. Vale lembrar que estas correspondências são da família Falk, pastor da colônia.

“Imagina um local que até bem pouco tempo era floresta virgem, aplainado sofrivelmente, sendo a moradia e a igreja construídas ao lado do galinheiro. A casa ainda não se encontra terminada; provisoriamente moramos na varanda da igreja; são três peças: numa dormem as crianças, noutra nós mesmos, e a do meio é a sala, onde a porta dá logo para o pátio. O quarto de estudos de meu marido é a floresta virgem, onde ele se acomoda sobre uma raiz de árvore, sem ser perturbado. Só os macacos o contemplam e talvez se aborream por não poderem roubar despreocupadamente o nosso milho. No templo meu marido também dá aulas, e já que a parede não chega até o teto, posso ouvir tudo. Hoje ele foi muito severo e distribuiu muitos bolos com a palmatória. A cozinha fica separada da casa e em dias de chuva só atingível com tamancos, tão grande era o lodaçal”. (Carta de Johanna Falk, 12/03/1871).

Em outra carta Johanna dá mais informação sobre a vida na colônia;

Quanto à nossa vida aqui é muito confortável e eu não tenho nenhum desejo de voltar à Alemanha. Aos poucos o sistema escolar está melhorando, assim que as crianças aqui recebem a mesma educação que na Alemanha. Nós moramos numa casa muito confortável com 5 quartos, cozinha, porão e varanda. Em frente da casa há um campo aberto, isto é, grama sem arbustos ou árvores, e nos fundos da casa, uma horta com tudo que se necessita e um pomar com laranjeiras e pessegueiros. Também macieiras, ameixeiras e cerejeiras que ainda não deram frutas. A horta tem tudo que se necessita inclusive alface e não se sente falta de nada que tinha na Alemanha (Carta de Johanna, 1874. Arquivo pessoal da família Falk).

Esta obra do artista Alexis Puhlmann e as cartas ajudam a mostrar o panorama de forma concreta e visível, com elementos do cotidiano das residências dos imigrantes. Na obra fica possível perceber a transformação da natureza sofrida com a implantação do processo de imigratório. Mostrar esta organização torna-se importante, para que fique mais fácil compreender o próximo subcapítulo deste trabalho, pois a quantidade de atividades diárias não eram poucas nos lotes dos imigrantes. O funcionamento e comprometimento das famílias imigrantes eram quase que como uma microempresa, com mão de obra familiar.

As comunidades de imigrantes organizavam as suas condições de vida e de trabalho na sociedade de acolhimento, de acordo com condições históricas muito diversas, tanto de carácter geo-estratégico, como de carácter político, social e cultural e, por estas especificidades, os seus projetos de integração ganham contornos muito distintos, no que diz respeito às suas raízes culturais, às suas identidades étnicas e aos seus projetos de vida. Face a

face, com modelos culturais dominantes, que pautam as idiossincrasias e as singularidades étnicas pela uniformização. As características singulares dessas populações, próprias da cultura, centradas no mesmo sistema de códigos culturais orientadores do grupo social predominante, os quais foram trazidos pelos imigrantes germânicos e transmitidos aos seus descendentes são fortes. Entretanto, ressaltamos que as transformações, são inerentes aos processos de desenvolvimento, das sociedades e, por conseguinte, da cultura, devido à necessidade de adaptação as inovações.

2.3 o dia a dia dos imigrantes através das cartas e dos cadernos e livros de receitas

A historiografia sobre imigração é vasta, abordando questões do processo imigratório referente à política, a religião, a língua, a origem das pessoas que imigravam, mas muito pouco sobre o cotidiano das pessoas em solo brasileiro, ou melhor, em solo gaúcho. Um dos motivos de existir poucos escritos, além é claro do interesse dos pesquisadores, são as fontes que possibilitam escrever sobre o dia a dia dos imigrantes, na nova vida que escolheram viver. Para este trabalho na tentativa de dissertar sobre as questões do cotidiano foi escolhido fontes quase inéditas, sendo estes: cadernos e livros de receitas.

Estas fontes estão sendo consideradas uma grande descoberta, para escrever questões relativas às ações sociais da sociedade pelos historiadores que trabalham com o tema da alimentação. Estes livros são fontes de pesquisa, onde podem ser encontradas referências sobre práticas diárias de medidas de higiene, de conservação dos principais ingredientes utilizados, assim como sobre os utensílios para o preparo, aos serviços a mesa, dentre muitas outras informações que nos levam ao cotidiano da época em que foram escritos e utilizados. Seus temas são caminhos a ser desvendados e o que propormos descobrir neste trabalho considerando a alimentação como um elemento fortalecedor de uma identidade étnica.

Acredita-se que os cadernos de receitas dos imigrantes no qual procuraram reter algumas particularidades culinárias, para que no futuro pudéssemos compreender as memórias do passado registrado por eles, não são capazes de oferecer todas as hipóteses imaginadas, por isso foi escolhido outras fontes elaboradas pelos imigrantes, como cartas da família Falk, o diário de Pedro Rockenback e cruzando ainda, com as informações levantadas pelo viajante e medico alemão Robert Avé-Lallemant.

Nas cartas percebeu-se nuances do cotidiano dos imigrantes no espaço do tempo delimitado para o estudo, informam o que fazem durante os dias da semana e dias festivos na colônia. No diário de Pedro Rockenback, junto ao relato do viajante Robert Avé-Lallemant, se encontram outras informações. Com o cruzamento desses documentos, as fontes primárias, elaborou-se este subcapítulo.

Ao se “folhear e utilizar as receitas, numa verdadeira viagem pela boca, pela mestiçagem dos pratos” (SANTOS, 2008, p. 2) com olhares para os estados do cru, assado, cozido, podre, do salgado e doce, do quente e frio das medidas (LEVI-STAUSS, 2010), das abundâncias e carências, do tempo de cozimento e da diversificação dos utensílios, não há demarcações de fronteiras e territórios. Na verdade, os limites (se existem) estão postos numa fantasia conduzida pelos sintomas da alimentação que são: o prazer de produzir e comer, numa gula enorme de desvendar os segredos alquímicos da comida, considerando sempre os gostos pessoais. Assim, as receitas culinárias permitem o conhecimento do dia-a-dia através das práticas culturais, que, de acordo com Certeau (1996), revelam as maneiras de fazer o cotidiano.

Em termos culturais, nenhuma frase é mais verdadeira que “um povo é ou define-se por aquilo que come” (ANTUNES, 2008), ou seja, a alimentação organiza a vida do grupo. Além de questões culturais, climáticas e de paladar, os ingredientes ⁹⁰ são resultado de processos econômicos e sociais, os quais se fizeram, por meio da culinária, presentes nas mesas e pratos das populações durante a história da humanidade, uma questão abordada de forma histórica e considerada nos primeiros trechos deste trabalho, onde fica visível e necessário ter explorado a vivência e o contexto histórico das pessoas que imigraram.

Os ingredientes absorvem as transformações da história, sejam elas por processos voluntários ou involuntários dos homens. Ao analisar as fontes documentais e revisando a bibliográfica, fica claro que há diferenças e estranhezas com relação aos produtos da alimentação encontrados no Brasil, com os disponíveis na Alemanha, como já mencionado em no subcapítulo anterior. E aqui, não falamos somente da alimentação, mas também de

⁹⁰ O dicionário de Língua Portuguesa Aurélio (2008), informa que a palavra “ingredientes, tem a classificação de substantivo masculino, que significa um elemento que entra na composição de uma mistura, que faz parte de um medicamento, de uma iguaria” (2008, p. 292). Portanto, ingrediente é o elemento que entra na preparação de um prato, com técnica e utensílio próprio, construindo uma alquimia de receitas, organizada através do tempo pela cultura específica de cada região do mundo. Falar de ingredientes na metade do século XIX é pensar no que era produzido pela agricultura. Esta estava sujeita às características de cada localidade e a ampliação dos conhecimentos sobre o meio, que permitiu a criação de técnicas de manipulação da terra, capazes de aumentar a oferta de alimentos e melhorar a dieta humana. Sendo possível considerar que todas essas transformações agrícolas, no decorrer do tempo, resultaram numa variedade imensa de ingredientes que cada povo desenvolveu, para suprir a sua necessidade básica de combater a fome e de formular uma identidade através do alimento. (FRIEDRICH, 2012, p. 43).

costumes culturais, agravados por não falarem a mesma língua e por muitos não praticarem a mesma religião. O ato da alimentação, mais do que biológico, envolve as formas e tecnologias de cultivo, manejo e a coleta do alimento, a escolha, seu armazenamento e formas de preparo e de apresentação, constituindo um processo social e cultural ⁹¹.

O Rio Grande do Sul, através da ocupação de imigrantes de fala alemã, passa a desenvolver outros meios de produção, além da carne, que era a sua base da economia da época. Não podemos esquecer que se parte da hipótese de que, tanto quanto alteraram os hábitos alimentares da comunidade local, essas pessoas de origem estrangeira tiveram também seus hábitos alimentares modificados, em função da necessidade de adaptar-se às novas condições decorrentes da imigração.

Os europeus que imigraram marcaram a gastronomia na região central do sul do país, sendo muitos os pratos agregados ao padrão alimentar da terra, tornando se hoje algo importante na atração turística da região.

O estranhamento diante do novo com o qual se defrontavam, e a reação causada por esse contato com o cotidiano de vários segmentos das populações nacionais, produzia um discurso que revelava normas e valores regidos por outra lógica que não a dos brasileiros. Alguns padrões alimentares dos imigrantes foram mantidos no âmbito das tradições familiares, talvez por já se constituírem em referencial para o grupo. (FRIEDRICH, 2012, p. 45).

É correto afirmar que, a população estrangeira, não tinha como manter seus hábitos alimentares da mesma forma que no país natal, pois como já foi mencionada, a produção de alimentos varia de acordo com o lugar, por vários motivos, sejam eles climáticos geográficos e também de acesso as sementes e mudas dos produtos. Hoje sabemos que até mesmo a carne tem características diferentes de acordo com alimentação dada ao animal na região que o produz.

Logo que chegaram, passado os percalços da viagem e depois de receber e organizar seus lotes de terras, os imigrantes foram se adaptando a nova vida, com mais leveza, mas ainda com muito trabalho a ser feito. Inicialmente os imigrantes que vieram ocupar a colônia de Santo Ângelo recebiam um tipo de cesta básica com alguns ingredientes, o que não agradava a todos.

O abastecimento de gêneros alimentícios, na época que se analisa, era feito basicamente por armazéns de secos e molhados. Alguns imigrantes tornam-se comerciantes

⁹¹ Ver FRIEDRICH, Fabiana H. (2012). Trabalho final de graduação apresentado em dezembro de 2012 no Centro Universitário Franciscano. “O tesouro das famílias: cadernos de receitas e a adaptação da culinária dos imigrantes alemães (rio grande do sul: 1850-1930)”.

juntamente com o ofício de cultivar suas terras. Um exemplo foi Johannes Heinrich Kaspar Gerdau, conhecido no Brasil como João Gerdau ⁹², que fundou a Gerdauesche Venda. O Comércio ficou conhecido entre os moradores da Colônia Santo Ângelo como a Venda do João Gerdau. De acordo com Werlang (1995), foi a primeira casa que teve cobertura com zinco na colônia. João Gerdau foi bastante influente entre os imigrantes alemães da colônia, com o passar dos anos, este comerciante foi morar em Cachoeira do Sul, pois sua esposa solicitava que seus filhos tivessem uma educação melhor. Mesmo morando em Cachoeira do Sul mantinha negócios na colônia. Abaixo a foto da casa comercial de Gerdau.

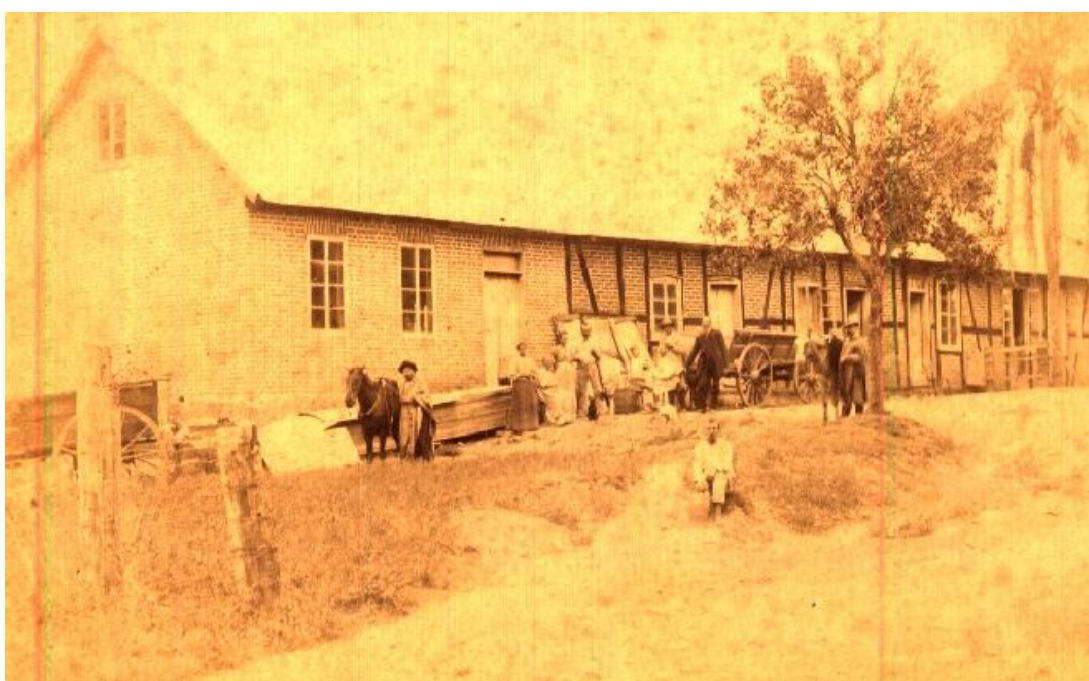


Figura 12: Casa de comercio de João Gerdau
Fonte: www.wikipedia.org/wiki/João_Gerdau acesso em 12/04/2014.

Segundo Werlang (1995), na colônia de Santo Ângelo, os imigrantes anotavam os produtos que pegavam em cadernetas nessas casas de comércio, o que era conhecida como venda na época (e ainda é no interior). Os produtos eram pagos com outros produtos, dependendo do que o colono produzia nas suas terras, em sistema de troca. Esses estabelecimentos ofereciam sortimento de gêneros e produtos importados, suprindo, ainda que precariamente, as necessidades da população da colônia.

Essas casas comerciais também eram o ponto de encontro da comunidade, fazendo parte do momento de lazer. Os colonos estabelecidos nos arredores, da venda, vinham trazer

⁹² Jean Roche afirma que João Gerdau era sobrinho de um Comandante de navio alemão, desembarcou no Porto de Rio Grande em 1869, empregando-se no comércio de Cachoeira do Sul.

suas mercadorias e adquiriam aquelas de que necessitavam. O médico alemão e viajante Robert Avé-Lallemant relata que encontrou crianças em cima de carroças e cavalos nos caminhos que percorreu com mercadorias, elas iam entregar os produtos nas vendas.

O dia a dia do imigrante era ligado ao trabalho na terra, quando se fala em imigrantes, leiam-se, todos os componentes da família, homem, mulheres e também as crianças. Segundo Pedro Rockenback a rotina era esta; muito cedo, antes de o sol nascer, fazia-se o fogo no fogão a lenha e arrumava-se a mesa. Mas antes de tomar café alimentavam os animais, tirava-se o leite das vacas, e somente aí se sentava a mesa na companhia de leite quente, sem açúcar, com um pouco de café. Abaixo um tipo de vasilhame usado para colocar o leite depois de tirado e coado para retirar as impurezas.



Figura 13: Utensílio usado para por o leite

Fonte: Instituto Cultural Brasileiro-Alemão de Agudo, registro de número 4 38 (ICBAA).

Este recipiente era geralmente de cerâmica esmaltada ou de pedra sabão. A **imagem 08** acima é de pedra sabão. Além de colocarem o leite, para conservar ou fazer o queijo no primeiro estágio de coalho, era usado para conservar os ovos em épocas quentes, pois a geladeira não existia ⁹³. Nos livros de receita se encontra como deve ser limpo este e outros tipos de utensílios.

⁹³ Informações colhidas no Instituto Cultural Brasileiro-Alemão de Agudo, registro de número 4 38 (ICBAA).

Acredita-se que desde cedo havia uma divisão nas tarefas, enquanto homens e as crianças cuidavam dos animais, as mulheres arrumavam a mesa com o café, ou em outra hipótese, seriam as crianças a fazer fogo e as mulheres a tirar o leite, enquanto os homens tratavam dos animais. Essas questões não ficam claras, nas fontes, mas são possibilidades.

Azambuja (1999), diz que para acompanhar o leite com café, comiam pão de milho com “Schimier”, ou seja, doce de frutas expesso, usado para passar no pão, nata ou manteiga caseira, quando se tinha uma boa quantidade de ovos, faziam ovos fritos ou gemadas. A autora informa que a mesa matinal “nunca era rica” (1999, p. 25), mas caprichada e generosa. Nos cadernos de receitas há menções de uso de banha de porco com açúcar para passar no pão quando não tinha outro produto.

Outra questão curiosa, derivado também do porco, que aparece para ser usado no pão é o torresmo. Em vários cadernos aparece uma pasta chamada de “Schimier de torresmo”. Os ingredientes desta pasta que ficava com um aspecto de patê são; torresmo, tempero verde, alho, cebola, sal, pimenta preta e algumas gotas de limão (o limão não aparece em todas as receitas). Estes ingredientes seriam passados em uma máquina de moer carne ou esmagados em um pilão. O torresmo é a gordura do porco, com um pouco de couro e carne de porco, fritos e depois prensados em uma pressa. Segundo se procurou saber, ainda hoje, se faz essa receita na região.

Ainda sobre a primeira refeição do dia, quando se abatia o porco havia linguiça, morcilha ou queijo de porco no café da manhã, estes geralmente eram servidos no domingo. Sobre o uso da banha com açúcar, Pedro Rockenback diz ser deliciosa, e o viajante Robert Avé-Lallemant diz ter experimentado o patê de torresmo nas casas dos imigrantes da colônia de Santo Ângelo. Ainda na Alemanha, o uso da gordura de porco era comum para conservar a carne, questão que deixa dúvida se foram os imigrantes que trouxeram essa técnica de preservar, pois em regiões de fronteira, onde não tem influência expressiva de imigrantes alemães, também se usa essa prática de conservar⁹⁴.

Sobre a conservação, o sal, foi um produto que ajudou a melhorar não somente o sabor, mas também a qualidade dos alimentos, dada sua importância como conservante usado pelos brasileiros no processo de fazer o charque. Segundo Robert Avé-Lallemant, os imigrantes, não gostavam de consumir a carne desidratada pelo sal e utilizavam a carne para fazer os embutidos, usando a carne de gado pura ou misturada a de porco. Os imigrantes preferiam usar o processo de defumação ou a banha para conservar as carnes. A técnica

⁹⁴ O método consistia em fritar as carnes e, depois, deixa-las mergulhadas na banha, o que não era feito com a carne de gado. O gado era assado quase todo de uma única vez e depois defumado (AZAMBUJA, 1999, p. 18).

defumação⁹⁵ é utilizada principalmente para preservar os embutidos que são chamados de “Würste”. Produziam-se vários tipos de embutidos, elaborados geralmente com carne de porco.

As linguiças eram muito apreciadas pelos imigrantes e, logo, a população nativa se gostou do sabor do produto, que passou a ser vendido nas casas de comércio. A linguiça podia ser encontrada fresca ou então seca, em pedaços que foram chamados de peças de linguiça ou então de salame⁹⁶.

A origem da arte de rechear tripas de porco com carnes temperadas – “um dos primeiros métodos de conservação de alimentos” (MAIDLINGER, 2010, p. 16-17) – é polêmica. Existem algumas discussões sobre quem teria inventado os “Würste”. Alguns afirmam, que a criação das linguiças alemãs surgiu em Frankfurt, em 1487; há quem diga que foi um açougueiro de Coburg, na Baviera, chamado de Johann Georghehner, que teria anunciado, no século XVII, a sua invenção. Não sendo de suma relevância essa informação, importa é que os germânicos emigrados para o Brasil já produziam e consumiam muitos embutidos. O modo de preparação é o que diferencia uma linguiça da outra. De acordo com as informações de Maidling (2010);

As produzidas com carne de porco temperada com pimenta e cebola leva o nome de bratwurst. As rostbratwurst têm oito centímetros de comprimento e são temperadas com manjerona e preparadas na grelha. As brancas são chamadas wesswurst, sendo grossas devem ser cozidas (p. 17).

As linguiças brancas vão ser chamadas de “morcilhas” ou “queijo de porco” no Rio Grande do Sul, são elaboradas com a carne e o couro do porco junto a algumas especiarias e depois cozidas. Estas não tem uma duração muito grande e na Alemanha eram consumidas com mostardas o que no Brasil não ocorreu. Também se fazem “morcilhas pretas”. Estas recebem na sua composição miúda do porco, carne pura e o sangue coagulado do porco com temperos e da mesma forma que a branca é cozida (MAIDLING, 2010).

E, em termos de conservação, os livros de culinária usados como fonte de investigação para esta pesquisa, mostram que os alemães conheciam bem sua necessidade, e possuíam muitos métodos para preservar os alimentos. Uma das técnicas que podemos encontrar tanto nos livros de culinárias, como em anotações dos diários de memória, são as conservas. Nelas é usada uma fusão elaborada com sal, água fervida e algumas especiarias. Os alimentos ficam, então, imersos nesta mistura, dentro de recipientes bem fechados e podem durar meses ou,

⁹⁵ Ainda hoje é comum nos núcleos a existência de uma casinha, galpãozinho ou uma peça separada para defumar carnes e linguiça.

⁹⁶ Os italianos também conhecem a técnica e chamam de salame.

dependendo das condições de armazenagem, anos. Um dos pratos mais conhecidos, que passa por esse método de conservação, é “Sauerkraut” (Chucrute). Além das conservas os imigrantes costumavam preparar a schmier (doce de frutas utilizado para passar no pão) de pera, maçã, cereja ou ameixa, cozidas com açúcar, enquanto que aqui, passariam a utilizar frutas locais, tais como goiaba, banana, moranga, laranja, cozidas com melado ao invés de açúcar (RICHTER, 1994). Abaixo um vidro usado para guardar compotas, conservas, geleias e schmier.



Figura 14: Pote para conserva
Fonte: Instituto Cultural Brasileiro-Alemão de Agudo (ICBAA)

Pedro Rockenback, diz em seu diário, que existia o dia que era feito a fervura das frutas com melado para fazer a “schmier” era um dia festivo para as crianças. Nessas ocasiões, elas podiam, após a fervura, lambr com uma colher com os restos nos enormes caldeirões de cobre do doce. Diz ele: “Isto era divino! Divino! Divino!”. Possivelmente a vida era organizada e administrada conforme a demanda da produção de alimentos. Isto ocorria na época das frutas maduras, em alguns casos, um pouco antes das frutas estarem maduras.

Era preciso aproveitar as frutas da época para fazer doces e não deixar que estragassem passando do ponto de amadurecimento. Os alemães usavam também a desidratação de frutas, secando no sol sobre peneiras ou panos brancos. Essas frutas ficavam

geralmente expostas no sol sobre o telhado das casas ⁹⁷. O uso de frutas tornou-se característico da comida dos imigrantes alemães, e o modo de preparo de suas comidas salgadas, as quais, não raro, são misturadas a frutas, o que para outras culturas brasileiras, na grande maioria, gera estranheza. Apresentam-nas em molhos, recheios ou mesmo compondo a massa de algumas receitas. Como um bolo de cenoura com laranja, que depois de pronto era recheado com melado. A base da massa deste bolo vai muito mais laranja e cenoura que farinha de trigo. O que gera pergunta; faltava farinha?

Outra forma de conservar frutas, usada pelos imigrantes, são as compotas, que eram bem conhecidas dos portugueses. As compotas eram feitas com frutas, e serviam de sobremesas para as épocas em que não tinham a fruta fresca. Neste caso, fica difícil falar quem se apropriou da técnica, mas foram encontradas referências do doce nos livros publicados nos países germânicos, como no livro de Mathilde Ehrhardt, observem algumas dicas:

Principal condição primeira para o sucesso de uma preservação impecável e durável ilimitada é a limpeza absoluta. Isto deve aplicar-se não só a todos os frutos de conservas, potes, baldes, frascos, não, até mesmo as mãos de todos esses itens entram em contato com as pessoas devem ser cuidadosamente esterilizados em água quente. Até o ar na cozinha é para ser retiradas no tempo de conservas, pois fazem as mercadorias frescas pegarem odores desagradáveis não. (EHRHARDT, 1900, p. 548).

Nos livros de culinária não são só encontradas a forma de preparo e os ingredientes, mas também, recomendações de higiene são bem lembradas. Aconselhava-se às mulheres que estivessem menstruadas que evitassem fazer as compotas, pois esse estado poderia interferir no resultado do doce.

Senhoras, perdoar o autor desta receita, com abertura, eu lhe digo isso apenas no interesse de seus Konserviergutes, as mulheres de "dias críticos" de seu mês permitido preservar-se fiquem distantes, ao menos nos primeiros dias, para estar presente, quando o tempo realmente não der, será difícil preservar a sua compota, o maior perigo vai! (EHRHARDT, 1900, 548).

Percebem-se aqui alguns pensamentos e cultura popular da época, o qual se acreditava que o estado das mulheres pudesse interferir no resultado do produto, pensamento que se preserva até hoje em muitas comunidades do interior. Essa forma de conduzir é transmitida também de forma oral às gerações seguintes.

Nas receitas aparece o uso de especiarias como pimentas, cravos e canelas, usadas tanto para fazer carnes como fazer doces. Com a carne de porco, uma das mais usadas no dia

⁹⁷ Diário de Pedro Rockenback.

a dia, se usava pimenta e sal. Quando guardada a carne frita na banha, esta era sem nenhum tempero e no dia que fossem consumir usava-se os temperos.

Voltando ao dia a dia dos imigrantes, que após a refeição da manhã, a família trabalhava na roça, plantavam e colhiam ou ainda faziam novas roças. Nos períodos de preparo das roças, plantação ou colheita da época, o dia deveria ser bem aproveitado. Os colonos tomavam um café da manhã reforçado, pois sabiam que levaria bastante tempo para ocorrer à próxima refeição. Essa refeição do início dia era composta por pão, café e comida salgada como feijão, arroz, às vezes carne e quase sempre tinha ovos, cardápio que não mudaria para a próxima refeição do dia. O que poderia mudar eram as frutas encontradas no meio do caminho e o horário de alimentar-se novamente ocorria quando “o sol estive bem a pingo” (WERLANG, 1995), não voltavam para casa para a refeição do almoço, eles só voltavam para casa quando a noite se aproximava.

Quando não levavam comida pronta, cozinhava no chão perto das roças, em terreno com sobra de árvores. Usavam uma trempe ou então faziam fogo no chão usando panelas únicas de ferro. Neste dia geralmente era um só tipo de comida, talvez um cozido de carne e batatas, ou então mandiocas. Para beber levavam café passado e adoçado em garrações, este era bebido frio, na hora da refeição do meio dia.

Para ajudar a compor a alimentação, os imigrantes utilizavam, muitas vezes, as carnes de caças, pois o uso de animais como o gado, no início da colonização, seria perder meio de transporte e o leite das crianças. Segundo Avé- Lallemand era comum entre os primeiros imigrantes, consumir a caça, alguns animais similares aos que conheciam na Europa, outros nem tanto. Como pode ser observado nas palavras do viajante;

Constituem [...] artigo de caça [...] diferentes macacos, especialmente o bugio. Caçam-no para obtenção da carne, mas também porque são perigosos inimigos dos milharais. [...]. Ocorre também a saborosa paca, prato tão procurado quanto é detestado a capivara. Ocorre também, em pequenos bandos, o pequeno porco do mato de cerdas grossas [...] que é caçado e comido. Todavia não é muito estimado (AVÉ-LALLEMANT, 1953, p. 349-51).

No caso do uso do bugio, acredita-se que era no início da ocupação da colônia, pois no decorrer da pesquisa não se encontrou menções sobre o uso deste animal na alimentação. O uso de caças na alimentação, já era bem conhecido e apreciado na Europa, mas não liberada a todas as pessoas. Quem era liberado para caçar era o senhor nobre de famílias com poder aquisitivo mais elevado.

Na **figura 15**, da obra de Frans Snyders, 1630, “A cozinheira”, a seguir, é possível ver em cima da mesa, vários animais abatidos e sendo preparado com especiarias moído em um

pilão provavelmente. Notam-se sobre a mesa, entre outras coisas, cravos-da-índia e várias pimentas. Pela roupa da jovem, que prepara é possível perceber que não se tratava de uma camponesa, mas sim, empregada de uma nobre família. Segundo Leal (1998), uma das características da cozinha alemã é ser formada “em geral, por pratos fortes, substanciosos, ricos em gorduras e molhos grossos” (p. 17).



Figura 15: A cozinheira

Fonte: Museu Wallraf-Richartz, Colônia (Alemanha) WGA (visita online em 14/02/ 2014).

O comportamento relativo à comida, no entanto, permite adentrar ao universo dos símbolos, da cultura, na medida em que se trata não apenas de um comportamento instintivo, mas de processos mediados por códigos culturais. De acordo com Elias (2011), as atitudes dos homens em relação ao consumo de alimentos revelam aspectos importantes das dinâmicas sociais, sendo reinventados a cada geração. Os conhecimentos são transmitidos pelos mais velhos aos mais novos. Apreendem a produzir, transformar e consumir de acordo com os gostos alimentares do grupo social a qual se inserem e as necessidades que se apresentam.

Em outro trecho de carta, Johanna Falk, que escreve para os parentes, ela demonstra um ar de felicidade ao descrever o que havia plantado para depois consumir, mostrando que havia novidades;

Tudo é tão quieto e sossegado e temos um jardim e uma horta onde plantei uma couve muito bonita e beterrabas e outras verduras como cebolas, cenouras, alface, etc. Também tínhamos um pomar e muitas galinhas e pintinhos, os gansos botavam muitos ovos e eu estava antecipando ver os gansinhos nadando no nosso riacho (Carta de Johanna, 1874. Arquivo pessoal da família Falk).

A comida está ligada as emoções humanas desde o início de nossas vidas, tanto que o ato de comer tornar-se, uma forma de expressão da nossa personalidade, e de inserção em um determinado grupo (CRUMPACKER, 2009). Os imigrantes – devido às dificuldades que os trouxeram de seus países de origem – precisavam relatar aos que ficaram a diversidade do que consumiam no Brasil. Nestas informações, contavam, nas entrelinhas, que as condições de vida haviam melhorado, que haviam se adaptado, mas que continuavam a lembrar da antiga vida, uma questão de pertencimento e de ligação de identidade alemã. Acredita-se que é mencionado como forma de mostrar que a decisão de imigrar foi correta e deu certo. Da mesma forma que escreviam também mostravam aos visitantes. O viajante Robert Avé-Lallemant relatou várias vezes em seus escritos à boa recepção dos conterrâneos alemães como se pode notar no trecho abaixo:

[...] o peixe e a carne eram gostosos, as batatas do tamanho de um punho e a manteiga maravilhosa. Um espesso bolo de cereja e um café fraco foram à conclusão do almoço. (AVÉ-LALLEMANT, Robert. 1858, p. 98).

Em outra carta de Johanna Falk para a família na Europa da mais informação sobre a nova vida em solo brasileiro;

[...] Em frente da casa há um campo aberto, isto é, grama sem arbustos ou árvores, e nos fundos da casa, uma horta com tudo que se necessita e um pomar com laranjeiras e pessegueiros. Também macieiras, ameixeiras e cerejeiras que ainda não deram frutas. A horta tem tudo que se necessita inclusive alface e não se sente falta de nada que tinha na Alemanha. (Carta de Johanna, 1874. Arquivo pessoal da família Falk).

Em uma época que não existia supermercado tudo era produzido dentro da unidade colonial. Seyferth (1990) destaca que a variedade dos produtos cultivados, somada à dos tipos de criação e produtos dela derivados, dá à colônia uma “quase” autossuficiência alimentar. O lucro dos excedentes vendidos exclusivamente para o comércio foi utilizado na reposição de equipamentos agrícolas, roupas, melhoramento da casa, estábulos, cercas, eventualmente para comprar terra ou casa para os filhos (SEYFERTH, 1990, p.35). “Não se cultivava apenas uma horta e um pomar, mas plantava-se de tudo para a alimentação da família e dos animais” (AZAMBUJA, 1999, p. 27). A palavra comprar só existia em casos de extrema necessidade como, por exemplo, o sal, pimenta ou o bicarbonato.

As diferentes formas de comer revelam as culturas dos diferentes grupos, e as concepções e classificações por eles estabelecidas, nos informam acerca de suas visões de mundo, bem como de sua própria organização social. O comer está diretamente relacionado à sobrevivência biológica do homem; trata-se de um ato vital, sem o qual a vida não é possível (MACIEL, 2001).

O comportamento relativo à comida, no entanto, permite adentrar ao universo dos símbolos, da cultura, na medida em que se trata não apenas de um comportamento instintivo, mas de processos mediados por códigos culturais. De acordo com Elias (2011), as atitudes dos homens em relação ao consumo de alimentos revelam aspectos importantes das dinâmicas sociais, sendo reinventado a cada geração, o que no caso do estudo aqui efetuado, transpassado através dos registros nos livros de receitas e cadernos.

Na comunidade de imigrantes, houve uma adaptação aos hábitos, às condições e cultivos da região, da qual a utilização da mandioca, do milho e do feijão preto, pode ser considerada como exemplos. Ao mesmo tempo, difundiram hábitos alimentares característicos dos seus países de origem, como o consumo de batata inglesa e aceitaram outros, típicos do Brasil. Um ingrediente que chamou a atenção dos imigrantes foi a mandioca.

A mandioca foi produto que os imigrantes estranharam, relatam em cartas que “existe uma raiz com pele escura, mas branca por dentro, que serve tanto para comer cozida quanto para fazer farinha” (trecho de uma carta de Joahanna Falk, 1871), mas o estranhamento foi na chegada, pois logo estava sendo servida nas mesas dos imigrantes. Azambuja (1999) informa que alguns imigrantes se adaptaram tão bem que logo começaram a fazer inclusive salada de maionese com a mandioca, trocando a tão admirada batata inglesa.

A salada de maionese é um prato elaborado com batatas, cebolas, pepino, vinagre, sal e ovos, esses são os ingredientes da tradicional salada alemã. Afirma-se ser um prato tradicional, pois há referências da receita em quase todos os livros publicados nos países germânicos.

No livro de culinária, fonte desta pesquisa, Brosses Illustrists Kochbuch (O Grande Livro da cozinha alemã), publicado no ano 1900 escrito por Mathilde Ehrhardt, na página 474, faz menção a uma receita de salada de batata do ano de 1454 – com pimenta, sal, vinagre, óleo, cebola e mistura de açúcar, dizendo que esta recebeu o molho de ovos no decorrer do tempo. O molho é definitivamente uma maionese caseira com ovos, óleo, vinagre e mostarda, misturada a receita clássica, com sal, pimenta e vinagre, o óleo que pode ser substituído por manteiga. Neste caso, pode-se dizer que não só os imigrantes se adaptaram a culinária sulina, mas a população local aderiu a este prato típico alemão, usando em dias festivos e nos domingos com o assado de carne de gado, o churrasco. (FRIEDRICH, 2012, p. 47).

Sobre o jantar dos imigrantes, os relatos apontam o consumo de sopas acompanhado de pão, neste caso, é de pensar que com famílias grandes este é um prato que faz render muito os ingredientes e toda a família come. Segundo Azambuja (1999, p. 25) “a noite quase sempre havia sopa”. Sopa com legumes, com carne de gado, ou galinha e nos meses de inverno, quando faltava carne e diminuía a quantidade de legumes, cozinhava-se com frequência sopa de leite ou leite com arroz e também a sopa de farinha. Junto às sopas era servido o que havia sobrado do almoço na janta, nada podia ser desperdiçado. Era comum falarem para as crianças que para “manter a saúde é preciso comer de manhã como um rei, ao meio dia como um príncipe, mas à noite como um mendigo” (AZAMBUJA, 1999).

As sopas ou caldos ganham capítulos inteiros em muitos livros de receitas, sendo elaboradas com muitos ingredientes, tem a sopa de beterraba (borsch), muito consumido nos países germânicos, a de legumes (todos os legumes possíveis de encontrar), de mandioca, de frango com arroz, de abóbora, de ervilha e é claro a sopa de batata inglesa. Esta uma das mais apreciadas, e era um dos primeiros pratos, oferecidos às crianças quando em tempo de começar a comer alimentos sólidos.

A receita desta sopa é uma das mais encontradas nos registros de culinária (fontes), geralmente o que muda é a forma de finalizar, mas os ingredientes são sempre os mesmos. Colocam-se umas peças de frango a ferver com batatas (não falam em quantidade, somente quando tem referência, fala-se em boa quantidade), cebola, alho (o alho é um tempero muito usado nas receitas), sal e temperos verdes. Depois de tudo bem cozido, retiram-se todos os ingredientes deixando somente o líquido. Mandam esmagar muito bem as batatas e colocar com o caldo reservado e deixar ferver até que fique bem grosso. Para finalizar colocar o frango desfiado que foi cozido em cima do caldo. De acordo com os registros é um caldo regenerador e aquecedor para dias frios. Nas cartas de Joahnnna falk, uma menção ao consumo de sopa; “Hoje o almoço consistiu de sopa de arroz e caldo de galinha, galinha frita, salada de batata e molho” (arquivo da Falk, 1871).

Era comum fazer sopas de frutas, quase que da mesma forma que as compotas, só que com mais água e engrossado com amido de milho ou mesmo farinha de trigo e não podia ser guardada. Há registros de sopa de pera, de pêssago, de figo, de maçã, geralmente com pouca quantidade de açúcar ou adoçado com mel. As frutas para as sopas doces eram cozidas na água com canela e depois adoçadas conforme o gosto.

As sopas nos mostram como os imigrantes sabiam aproveitar os ingredientes existentes, da mesma forma que ensinam. Fazem render em quantidade, o prato a ser servido

para a família e seus visitantes. É o caso da receita da sopa de farinha, esta era uma receita que gerava estranheza à população local. Azambuja (1999) explica que, esta sopa era servida em dias muito frios, sendo muito fácil e simples a sua receita, é uma sopa doce. Usava-se para a sopa de farinha; leite, canela, açúcar e a farinha. Mistura-se a farinha a um pouco leite, afim de fazer uma papa, depois que o leite e a canela com açúcar levantar fervura, vai colocando colheradas da papa de farinha. Deixam cozinhar alguns minutos e pronto para servir.

Uma questão comum é aproveitar os alimentos, como no caso do pão. Coisas que desde crianças aprendiam a não por comida fora. Às vezes, o pão já se encontrava meio passado, seco. Neste caso, se podia reaproveitá-lo como massa para bolo de pão ou pudim de pão, os quais podiam ser servidos como sobremesa. Essa receita é bem conhecida, aparece também em vários cadernos de receitas, mudando muito pouco a forma do preparo.

Os imigrantes adquiriram o hábito gaúcho do mate ou chimarrão e no final do dia isso era bem comum. Isto é informado nas cartas pelos imigrantes e pelo viajante Avé-Lallament, que chega a experimentar a bebida, escrevendo que a achou saborosa.

Os imigrantes tornaram-se não só consumidores, mas produtores ervateiros em várias linhas. Paulo Zarth (1997) fez um estudo sobre a extração da planta da erva-mate no Rio Grande do Sul, e registrou que os imigrantes alemães foram personagens importantes, pois, eles se ocuparam de tirar proveito econômico da planta, causando disputas comerciais com os extrativistas locais, chamados de caboclos ou posseiros. Do ponto de vista sociológico, as fontes usadas por Zarth indicam que os extrativistas de erva-mate eram lavradores pobres. Sobre bebidas é válido lembrar que os alemães são bons consumidores da cerveja, mas os imigrantes faziam consumo desta em geral em eventos. Adaptaram-se muito bem a cachaça, bebida fabricada por brasileiros e depois de aprendidas as técnicas, pelos próprios imigrantes.

Um costume do cotidiano dos imigrantes, tanto católicos quanto protestantes, era o hábito de ler a Bíblia para a família após o jantar, e quando tinham a wowa ou mota, quer dizer a avó, morando junto, esta contava histórias que tirava dos livros ou da memória, e assim, terminavam o dia.

Entre os imigrantes alemães que vieram ao Rio Grande do Sul muitos eram conhecedores das técnicas de apicultura. A produção de mel tinha grande importância no incremento das delícias da mesa, assim como, no seu valor medicinal. Num lugar onde tratar da saúde não era tarefa fácil, pela falta de médicos e de farmacêuticos, comum a todos os moradores brasileiros a falta destes profissionais. Logo que aqui fixaram residência, os colonos procuraram construir as caixas de abelhas e depositá-las em áreas próximas a plantas com abundante floração, para que o mel fosse de boa qualidade. Isso também era uma fonte

de renda para a família. O mel era recolhido uma vez ao ano, com muito cuidado, a fim de manter o enxame para as próximas safras. Ele é ingrediente de muitos doces, principalmente para o chamado pão de mel.

Os europeus que para o Rio Grande do Sul imigraram, marcaram fortemente a região central do sul do país, sendo muitos os pratos agregados ao padrão alimentar da terra. O estranhamento diante do novo com o qual se defrontavam, e a reação causada por esse contato com o cotidiano de vários segmentos das populações nacionais, produzia um discurso que revelava normas e valores regidos, por outra lógica, que não a dos brasileiros. Alguns padrões alimentares dos imigrantes foram mantidos no âmbito das tradições familiares, talvez por já se constituírem em referencial para o grupo.

Certas dominantes alimentares resistem a uma mudança, mesmo que profunda, do ambiente social e da ideologia [...] os imigrantes, embora por vezes abandonem todas as tradições do seu país de origem, permanecem fiéis a algumas tradições culinárias. A ligação simbólica entre estas e a mãe-pátria pode explicar a sua utilização, consciente ou mais frequentemente inconsciente, como critério de identidade étnica: os alimentos que têm este valor simbólico são oferecidos aos compatriotas “[...] O consumo de certos pratos tem, de fato, o valor de um verdadeiro culto das origens”. (VALERI, 2009, p. 206).

3 O SABER - FAZER E AS FERRAMENTAS DESENVOLVIDAS PARA MANTER A MEMÓRIA ALIMENTAR

Ao estudar a imigração alemã no Rio Grande do Sul, percebe-se que os especialistas nessa temática a têm estudado, sem muitas ênfases nas pessoas envolvidas, assim como o fazem em relação à produção e à aceitação dos valores culturais entre seus membros, ficando a mulher invisível neste contexto de imigração. O intuito é promover uma breve discussão de situações que permeiam a vida das mulheres, até porque quem faz a comida são as mulheres e não podemos deixar de lembrar os trabalhos desenvolvidos por estas personagens. O subcapítulo é, portanto, um momento de reflexão sobre os caminhos que as mulheres imigrantes traçaram em suas vidas, visando seu reconhecimento de quem sabe fazer e produzir ferramentas para preservar a sua origem étnica.

Sobre a questão de homogeneidade vale mencionar que nem entre os homens imigrantes isto ocorre, e nem mesmo entre as mulheres imigrantes irá ter uma igualdade, como já foi mencionado em capítulo anterior sobre quem veio ocupar a colônia. O grupo formado pelas mulheres de origem étnica germânica que ocuparam a Colônia de Santo Ângelo, por sua vez, não se constitui num bloco homogêneo, mas trazem, no seu interior, outros princípios de divisão, como religião, cultura e/ou classe social. Elas compartilham uma identidade étnica e de gênero, mas reúnem realidades sociais e culturais distintas. A diversidade regional reduz-se, porém, através da participação conjunta no processo de colonização e de constituição de uma nova etnicidade no Brasil.

O Trabalho da mulher imigrante alemã nas colônias do Rio Grande do Sul, no século XIX, teve papel fundamental no processo de adaptação alimentar dos europeus no Brasil ao substituir ingredientes de suas receitas por itens locais, assim como, preservar e reelaborar as questões culturais de suas famílias e para compreender esta questão tentaremos reconstruir um pouco do que era a vida destas imigrantes na colônia. Como fontes deste capítulo temos os livros e cadernos de receitas, correspondências, as obras de Pedro Weingartner e os depoimentos registrados por Gisela Büttner Lermen, em 2009, em um artigo que apresenta os resultados colhidos para uma pesquisa, sobre a história de mulheres imigrantes alemãs.

No primeiro subcapítulo teremos a ação feminina, para lembrar quem é responsável pela comida e o quanto essas mulheres foram fundamentais para a sobrevivência da colônia. Em um segundo subcapítulo o que existe nos cadernos e livros de receitas e como foram

encontrados. No último subcapítulo apresentaremos uma breve reflexão sobre o alimento como um elemento histórico fortalecedor de uma identidade étnica.

3.1 A “alma da casa” e o “espírito protetor”: O papel das mulheres nas colônias de imigrantes.

Na cozinha despontam as relações de gênero, de geração, a distribuição das atividades que traduzem uma relação de mundo, um espaço rico em relações sociais, fazendo com que a mesa se constitua, efetivamente, num ritual de comensalidade. Disto, penso em como práticas cotidianas podem invadir e dizer de atividades desenvolvidas em outros setores de nossas vidas, tanto quanto podem dar pistas de como assumimos determinadas condutas, produzimos determinados discursos.

A historiografia gaúcha da primeira metade do século XX esteve preocupada em compreender as questões históricas da formação do território, e assim, também ocorreu sobre a imigração, de certa forma há uma lacuna sobre as questões culturais, cotidianas e as mulheres imigrantes. Estas muitas vezes parecem que se tornaram invisíveis na temática associada à imigração.

Ao pensar na participação das mulheres, na formação da colônia de imigrantes de fala alemã, buscamos registros sobre essas mulheres imigrantes ou descendentes, os quais, inicialmente, revelaram reduzidos. São poucos os trabalhos que mencionam a figura feminina e quando mencionam dedicaram poucas linhas em suas obras ao gênero feminino, nas quais transparece uma imagem da mulher “colona”, em contraste com a “lusa” geralmente. Uma das hipóteses a considerar pela falta de trabalhos mais completos são as dificuldade com fontes e outra é que faltou talvez interesse pela temática.

Os historiadores clássicos da imigração, como Willems (1980) e Roche (1969) destacam, entre outras características, a capacidade de trabalho da “colona”, a sua maior liberdade de movimentação social e a sua participação nas decisões econômicas da família. Outros trabalhos falam sobre uma mulher enigmática que causou algum furor entre os imigrantes como o que é mencionado nos trabalhos de Amado (1978) e Gevehr (2007), sobre a imagem e as representações da líder dos Mucker, Jacobina. Encontramos também os trabalhos de Magalhães (1993) e Bonow (1996), que versam sobre a figura feminina alemã

através imprensa e ainda Renaux (1995) que verificou o papel da mulher teuto-brasileira no Vale do Itajaí.

Para o Rio Grande do Sul, existe muito a dizer, pois temos alguns trabalhos na temática da imigração italiana, que aborda a cozinha e a mulher, mas não temos trabalhos que falem sobre a alimentação e o papel da mulher no contexto da imigração alemã. Um exemplo do que foi escrito aqui, é a pesquisa de Santos e Zanini (2008) *Comida e simbolismo entre imigrantes italianos no Rio Grande do Sul (Brasil)*, trazem a comparação de duas pesquisas etnográficas entre descendentes de imigrantes italianos, para analisar a centralidade da comida nos dois grupos, envolvendo organização do trabalho familiar e coletivo, em que se percebem relações de gênero, hierárquicas, entre outras.

Para outras regiões também encontramos estudos que apontam o trabalho da mulher e a cozinha, como é o caso do trabalho *Vozes femininas, saberes culinários: o feminino e a dinâmica das identidades regionais por meio da culinária*, de Gimenes e Morais (2008), também reflete sobre a dimensão identitária do alimento, partindo de uma perspectiva que coloca em diálogo a história da alimentação e os estudos de gênero. As autoras procuram dar voz a duas cozinheiras tradicionais, uma mineira e outra paranaense, salientando seu lugar na constituição da culinária de suas regiões.

O papel da mulher no processo de adaptação alimentar dos imigrantes europeus em Blumenau, artigo de Marilda Rosa Galvão Checcucci Gonçalves da Silva (2012), resulta de um estudo etnográfico que objetivou pesquisar o impacto que a colonização europeia provocou nos hábitos alimentares no Médio Vale do Itajaí. A autora demonstra que as mulheres tiveram papel central nesse processo ao substituir ingredientes por itens locais, assim como seu saber culinário influenciou a criação das confeitarias e indústrias de laticínios e salsicharia na região.

A pesquisa de Renk e Savoldi (2012) sobre o processo de “etnização” dos caboclos da região do oeste catarinense, *Comida e gênero num contexto de etnização* propõe mostrar como práticas tradicionais, dentre elas as comidas, tornam-se idiomas de etnicidade. Tanto produtos “crioulos”, sem agrotóxico, quanto às festas de partilha, com seus momentos religiosos, de preparação de alimentos e de servir as refeições são elementos para se pensar as possíveis relações entre a comida e seus significados com a religião e as relações de gênero.

Temos ainda o trabalho de Reinhardt e Silva (2008) os quais escrevem sobre a broa de centeio destacando sua dimensão identitária. *Para não se perder: a broa invertendo papéis* coloca em relevo as maneiras como homens e mulheres relacionam-se com o saber-fazer desse produto emblemático. Em 2011, Zelinda Rosa Scotti, escreve *Imigrantes alemães: por*

uma contextualização para internamentos no hospício São Pedro sobre o modo de vida a que muitas imigrantes alemãs se submeteram e que isto pode ter levado elas a um descompasso entre o que era idealizado/esperado da figura feminina germânica e a não adaptação a um meio hostil e de muito trabalho.

Recentemente os autores Marlise Regina Meyrer e Daniel Luciano Gevehr, publicaram em 2014, a obra *Gênero, identidade étnica e poder: mulheres na imigração alemã no Rio Grande do Sul* fazem uma análise, discutindo as noções de identidade étnica e de gênero com as relações de poder que se estabelecem na dinâmica de funcionamento do grupo constituído por mulheres de origem germânica no Vale do Rio dos Sinos.

De acordo com o levantamento bibliográfico a temática ainda é pouco explorado pelos meandros da história. Os trabalhos que abordam o papel das mulheres alemãs nas colônias de imigrantes no Rio Grande do Sul deixam uma lacuna a ser estudada sobre este personagem que trabalhou muito para preservar a memória dos grupos imigrantes, através de elementos do cotidiano.

Partindo do princípio de que os dados documentados não foram estudos levando em consideração o dia-a-dia das imigrantes no sul do país, que auxiliem numa observação de como viviam, caso dos pequenos hábitos domésticos, por exemplo. O mundo feminino se utiliza muitas vezes de dados fragmentados, leituras feitas “pelas margens”⁹⁸, pois os documentos ditos oficiais – atas, relatórios, discursos políticos não falam das mulheres, ou quando falam, são casos isolados em escrito poucas linhas. Sendo assim, buscamos vestígios do mundo feminino em obras de arte, diários, cartas, relatos de viajantes e no caso da pesquisa em questão, também nos registros dos livros e cadernos de receitas na tentativa de decifrar algumas questões íntimas do universo das mulheres.

O silêncio das fontes, no que diz respeito às mulheres – “olhares de homens sobre homens”, como chama a atenção Michelle Perrot (2005) – trata-as como uma instituição coletiva e abstrata. E quando se referem a elas, fazem apenas a verificação de seu casual deslocamento para fora dos territórios que lhe foram reservados. Como demonstra Perrot;

[...] quanto às mulheres do povo, só se fala delas quando seus murmúrios inquietam no caso do pão caro, quando provocam algazaras contra os comerciantes ou contra os proprietários, quando ameaçam subverter com sua violência um cortejo de grevistas. (PERROT, 2005, p. 10).

⁹⁸ SCOTTI, Zelinda Rosa. **Imigrantes alemãs: por uma contextualização para internamentos no hospício São Pedro**. Doutoranda no Programa de Pós-Graduação em História da PUCRS, 2011.

A percepção de Perrot deixa clara a noção de que a mulher só tinha voz, e só era ouvida, quando provocava algum tipo de problema, ou seja, quando saía do espaço que era reservado a ela; provocando alguma “cena extraordinária ou chocante” na esfera pública. Os registros históricos privilegiaram os eventos acontecidos na esfera pública e a mulher ficou reduzida ao espaço privado, e ela pouco foi chamada a fazer parte da cena histórica e teve de desenvolver estratégias de sobrevivência naquilo que lhe restou: o lar. Por isso, a memória do privado coube à mulher.

Nos arquivos privados é que se podem notar, de acordo com Perrot (2005), como as mulheres se exprimiam de forma mais abundante, sendo que, aí pode ser desconstruído o estereotipo de mulher frágil e extremamente depende do homem. Essas mulheres construíam ferramentas quase invisíveis para mostrar o que queriam. Usavam nomes fictícios para escrever textos jornalísticos ou literários e assim, expor suas ideias.

Um importante informante sobre a atuação das mulheres imigrantes é o teuto brasileiro Pedro Weingärtner. O pintor era filho de imigrantes que registrou o cotidiano das colônias de imigrantes através das suas pinturas. Nas suas obras é possível observar a figura feminina em vários cenários. Sua contribuição mais notável à arte brasileira talvez sejam suas pinturas de inspiração regionalista, retratando os imigrantes em solos gaúchos em suas atividades, que têm grande valor estético e documental. Era dono de uma técnica refinada que dava grande atenção ao detalhe, e que em certos momentos se aproximou da fidelidade fotográfica. Como na **figura 16**, da obra abaixo intitulada “Imigrantes alemães”, onde a mulher é observada pelo grupo fazendo o trabalho manual, provavelmente depois de um dia de trabalho;



Figura 16: Imigrantes alemães

Fonte: Pedro Weingärtner (1853-1929): um artista entre o Velho e o Novo Mundo. São Paulo: Pinacoteca de São Paulo, 2009.

A importância de Pedro Weingärtner na cultura brasileira adquire seu relevo, se situarmos o artista, no século XIX, em um momento onde pouco se registrava sobre o trabalho da figura feminina no contexto nacional e no caso em questão a imigração. Ele revelou em suas obras a natureza e os costumes da terra, reproduz com riqueza de detalhes, não elimina as imperfeições da cena ou da natureza (WITT, 2013).

Quando pensamos na imagem da mulher do século XIX, logo vem à mente um ser submisso ao seu marido, ou a entidade patriarcal, e preocupada com os afazeres domésticos, mas não é essa a real situação de todas as mulheres imigrantes na Colônia de Santo Ângelo, no século XIX, pois de acordo com as fontes analisadas, foi possível ver que existiu exceções e mulheres imigrantes se tornaram donas de propriedades na colônia.

Emília Viotti da Costa (2007) explica que durante muito tempo, existiram dois retratos – o da mulher dependente e o do poder patriarcal com seu inegável viés classista – ocultaram dos historiadores não só a complexidade e variedade da experiência feminina, como também as mudanças que estavam tendo lugar na vida das mulheres no decorrer do século XIX. Supostamente isso se deva à análise da legislação da época, que de forma extremamente patriarcal, subordinava a mulher em relação ao homem.

Lafayette Rodrigues Pereira um político liberal, jurista e membro do Parlamento, publica em 1869, um livro descrevendo que o marido tinha o direito de exigir obediência de sua mulher. Estava obrigada a moldar seus sentimentos aos dele em tudo o que fosse “honesto e justo”⁹⁹. Diante a lei, a mulher estava permanentemente num estado de menoridade. Mas nem todas as mulheres enquadravam-se nesse quadro, segundo Viotti (2007), dificilmente se enquadrariam nesse retrato patriarcal as escravas, mulheres que trabalhavam como empregadas e amas-de-leite na casa dos ricos, as trabalhadoras da indústria, as prostitutas e vendeiras nas ruas das cidades, assim como, as que, na zona rural, trabalhavam de sol a sol ao lado dos homens, ou aquelas que apareciam desde o período colonial nos censos como chefes de família.

Outro fator, que tem relevância, ao pensar que as mulheres na época permaneceram estáticas sob o domínio dos seus patriarcas é inconcebível, já que muitas mulheres – inclusive da alta sociedade – estavam recebendo influências “libertinas” inglesas e francesas. Um número cada vez maior de mulheres passou a criticar a sociedade que dera aos homens mais direitos do que obrigações e às mulheres mais obrigações do que direitos. Mas os estreitos limites da sociedade local frustravam suas aspirações à independência econômica e à cidadania que aquela convivência alimentava. É bom lembrar que os avanços dos direitos femininos continuavam restritos aos grandes centros urbanos que adaptavam seus costumes aos cosmopolitas europeus, fora dessas áreas (no interior, principalmente em áreas rurais) continuava as mulheres submetidas ao julgo patriarcal.

A mulher imigrante, em especial a alemã, que tinha hábitos muito controversos à realidade feminina brasileira, de acordo com Luiz F. de Alencastro e Maria L. Renaux (1997), estigmas são criados. As mulheres que permaneceram isoladas nas colônias – muitas das quais embarcaram na aventura da imigração para o Império por escolha do marido, estabelecia um contraste entre o papel da dona de casa alemã e o da brasileira, gerando o preconceito de que “brasileira é má dona de casa”¹⁰⁰. Outra questão é que até o início do século XIX, na Europa, três códigos de posturas dominavam a sociedade. O direito canônico, a teologia cristã e o direito civil. E com isto, algumas destas orientações também chegavam ao Brasil.

A sociedade que se formou no espaço físico ocupado pelos imigrantes se fixou em uma imagem feminina, diferente das mulheres lusas. A definição positiva das mulheres

⁹⁹ Ver COSTA, Emília Viotti. **Da Monarquia à República**. 8. ed. São Paulo : Unesp, 2007. p. 496.

¹⁰⁰ Ver ALENCASTRO, L. F. e RENAUX, M. L. Caras e modos dos migrantes e imigrantes. In: ALENCASTRO, L. F. (org.) **História da Vida Privada no Brasil: Império – a corte e a modernidade nacional**. 9. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1997. p. 324.

trabalhadoras e, principalmente, depositárias dos valores “de origem” tem como contrapartida a desqualificação da brasileira. Nas áreas coloniais, ou seja, no lote da família, mães e filhas dispunham de uma autonomia maior, uma vez que tinham que aprender de tudo um pouco.

O viajante alemão Robert Avé- Lallemand registra em seu livro *Viagem pela província de Rio Grande (1858)*, que no navio que ele viajou para o Brasil, vinha um grupo de mulheres imigrantes alemães para fixarem residência no Rio Grande do Sul, e entre o grupo estava famílias inteiras. Deixa bem claro que o medo era visível no rosto das mulheres e das crianças, pois elas não sabiam direito o que as esperava. Desde a partida da Europa, até chegarem ao Brasil, dentro do navio passavam por tempestades, acomodações precárias e epidemias. Epidemias estas que enterrou no mar, muitos filhos destas mulheres que acompanhavam seus maridos, talvez sem terem feito escolha de acompanhar.

Marianne Weber escreve em um artigo, chamado *Autotität und autonomie in der ene* (Autoridade e autonomia no casamento), publicado em 1907, na Alemanha, afirmando que deve haver uma camaradagem entre o casal como o princípio do matrimônio, mas o homem tem o direito de escolher o local da moradia, justificando que ele era responsável pelo sustento da mulher e dos filhos. Weber participava de um grupo de mulheres feministas burguesas, que lutavam por igualdade nas relações homens/mulheres, mas não no matrimônio. Marianne Weber foi casada com o sociólogo Max Weber.

A idealização do papel da mulher nas colônias imigrantes do Rio Grande do Sul, no século XIX, talvez apareça devido à forma que a ocupação imigrante ganha no Rio Grande do Sul, formava uma economia familiar. Existia uma normativa que proibia a utilização de mão de obra escrava, sendo assim, o imigrante deveria utilizar e muito a mão de obra familiar, algo comum entre os imigrantes. Dentro da família alemã apresentava-se como uma pequena empresa e, enquanto os filhos cresciam, o maior número de tarefas repousava sobre os ombros das mães. As famílias geralmente eram bastante grandes quando se alojavam na colônia, isto é possível de ser visto nas listagens que traziam os imigrantes, e as famílias que eram pequenas logo aumentaram a prole em terras brasileiras ¹⁰¹. Em uma carta de Joahna Falk há um relato da vida na América, na qual conta orgulhosa o nascimento dos filhos, como estão fortes e como são espertos, pois estão sendo bem alimentados no Novo Mundo.

Tenho de apresentar-te nossos três filhos. Nosso primogênito é Fritz e meu irmão Fritz em Gern é o seu padrinho. Ele nasceu no dia 27 de novembro de 1871 e é um

¹⁰¹ Ver FRIEDRICH, Fabiana H. (2012). Trabalho final de graduação apresentado em dezembro de 2012 no Centro Universitário Franciscano. “O tesouro das famílias: cadernos de receitas e a adaptação da culinária dos imigrantes alemães (rio grande do sul: 1850-1930)”.

menino grande e forte para esta idade. A próxima é Helena, a nossa querida filha, que fará 3 anos no dia 24 de abril. O terceiro é o pequeno Eduard, o qual, fez 1 ano no dia 8 de agosto. Ele é gordinho e safado e corre por toda a casa. As crianças crescem muito ligeiro no Brasil, o clima é muito saudável, toda a natureza é de tirar o fôlego, especialmente, durante a primavera (Carta de Johanna, 1874. Arquivo pessoal da família Falk).

Da para entender a felicidade da autora da carta em falar de seus filhos, ter uma família era importante para o pensamento dos imigrantes germânicos. Segundo o médico viajante Robert Avé- Lallemand (1958), muitos homens vieram sozinhos e não conseguiam encontrar uma companheira, como o caso do rapaz mencionado nos registros do visitante;

No meio de um campo, entre cinzas e carvões, encontrei um belo rapaz - um Mário entre as cinzas de Cartago; há um ano fazia queimadas e vivia do produto de seu trabalho. Mas, queixou-se ele: sozinho, na mata, nem o diabo pode suportar. Não podia achar uma esposa; não há moças na colônia. Apenas se emplumam, batem asas. É geral a queixa sobre a falta de moças vigorosas, dessas que podem reunir na mesma pessoa a criada e a senhora, a mãe e a ama ao mesmo tempo. (AVÉ-LALLEMAND, 1958, p. 187).

Com esta citação percebe-se o motivo que levou ao Governo Provincial, preferir a imigração de famílias em detrimento das viagens de indivíduos desprovidos delas, muito devido para facilitar a produção dos víveres necessários, como também para o mutualismo e companheirismo. Em sua grande maioria, vieram da Alemanha famílias inteiras constituídas por jovens casais com filhos, e alguns poucos homens solteiros. O fato de não emigrarem mulheres solteiras é justamente pela dificuldade em se desvencilharem das suas famílias alemãs, e mostra também a importância fundamental que a mulher tem na produção colonial agrícola. Desta forma, a família é organizadora da vida econômica da colônia, produziria além dos bens necessários para a sua subsistência bens para a troca ou serviços com outras famílias.

“As mulheres sempre trabalharam. Elas nem sempre exerceram profissões”. A afirmação de Michele Perrot (2005, p. 251), constrói a história das mulheres no trabalho nos séculos XIX e XX. Por muito tempo, a historiografia tradicional desconsiderou a atuação da mulher na sociedade. No século XIX, a distinção entre o público e o privado, bem como a higienização, constituíram formas de poder que se fizeram presentes em uma rede tentacular do controle. Logo, o lugar do poder não estava somente nas mãos do Estado, mas se espalhava pelo corpo social sem que se possam estabelecer os seus limites, como já dizia Michel Foucault (1995).

No caso das mulheres imigrantes que chegam ao Brasil, com as suas famílias descobrem que a política de incentivo e as condições de trabalho são diferentes das anunciadas pelas agências de imigração, que realizaram a propaganda das terras brasileiras na

Europa. Neste contexto, as mulheres imigrantes alemãs ganham um isolamento, pois a língua alemã era a sua conhecida e não a língua portuguesa.

A pesquisadora Renati Gierus (2006), que estudou sobre a história de vida e de trabalho das mulheres imigrantes alemãs, afirma que, “a atividade produtiva também está na bagagem cultural das mulheres alemãs. O seu lazer é fazer um bordado, costurar ou remendar alguma roupa da família, como pode ser observado no quadro de Pedro Weingärtner (**figura 16**). O lazer é algo produtivo, não são tempo e espaço dedicado ao prazer e ao ócio” (p.78). E continua falando das consequências da atividade permanente das mulheres:

O trabalho, a produção constante, os afazeres sem fim, os minutos preenchidos e auto-controlados, domesticam. Domesticam e controlam eventuais atos de rebeldia e de enfrentamento que poderiam ocorrer e que deveriam ser reprimidos de antemão. (GIERUS, 2006 p. 78).

As circunstâncias, portanto, depositaram nas mãos das mulheres a administração da casa e, muitas vezes da propriedade da família, pois eram elas que sabiam o quanto poderiam vender da produção para que seus filhos não passassem necessidades futuras. As meninas desde muito cedo, se tornaram ajudantes de suas mães e foram educadas desde bem pequenas para serem donas de casa.

Objetivando enaltecer o trabalho doméstico feminino e, de certa forma, expô-lo como virtude, foram criadas as escolas femininas que, além de ensinar as meninas a ler e escrever instruía-as nas lidas domésticas. As escolas, no século XIX, contribuíam, mais ainda, para a mentalidade, ou melhor, reforçaram a primeira orientação já recebida em casa pelas mães. Procurou-se profissionalizar a dona de casa através do ensino, da mecanização, da organização do tempo e do espaço doméstico, transformando o espaço privado em um espaço de estudo, de técnicas precisas com regras claras.

Acredita-se que as mulheres não tinham noção do território que ocupavam na sociedade ou faziam de conta que não conheciam seu espaço e seu poder. E com isso, a cozinha, tornou-se o meio de compor estratégias para conhecer o mundo. Era ao redor da mesa que se tomavam as grandes decisões.

Encerradas no espaço fechado, dominadas pelo trabalho doméstico (além de ajudar nas atividades com a terra) e pelas regras de comportamento sociais, as mulheres criaram seus arquivos secretos, com seus códigos contendo os segredos das suas vozes. Livros de anotações de coisas da casa, diários íntimos e cadernos de receitas guardaram o cotidiano familiar, com “os feitiços” e práticas usadas no labor da casa e como consequência, revelam a vida privada e participação na vida da comunidade. Pois é, no local do caldeirão, a cozinha,

que se tomam as decisões da família, sejam coisas práticas do dia a dia, sejam negócios futuros.

As vozes das mulheres imigrantes registradas nas fontes, durante a segunda metade do século XIX, e no decorrer do século XX, fazem do privado um espaço a ser desvendado, a ser conhecido, cujo cenário, é a casa, com seu coração, que é a cozinha. Os personagens são os membros da família e a comunidade; a testemunha é a história presente nos dias de hoje, registrados pelas autoras dessas fontes. A escrita dessas mulheres será considerada a memória da comunidade de imigrantes que chegaram ao Rio Grande do Sul, em busca de melhores condições de vida. Algumas concordaram que era a melhor opção para sobreviver, mas outras nem tanto, simplesmente obedeceram a decisão da família.

Considerando a amplitude e a importância que a alimentação tem, as mulheres se tornaram atuantes, sendo que são elas que colaboram com a manutenção de sabores, paladares e costumes culinários, criando mecanismos que passam para as outras gerações, ensinando o que sabem de receitas e das formas de cozer os alimentos. Não só ensinam as técnicas ligadas a alimentação, mas a postura para a vida: desde como servir, como a quem servir, a regra para se tornar uma “boa dona de casa”, uma mulher prendada dentro do imaginário construído pela sociedade. O arquétipo da grande mãe e da maternidade é uma constante no universo pesquisado e reflete uma visão que tem como fundamento a imagem feminina universal, que "representa a mulher como eterno ventre e eterna provedora". Segundo Seyferth:

Às mulheres – mãe e avó – é atribuído o papel de educar filhos e netos nos princípios da cultura trazida da nação originária. A origem comum é apenas um qualificador incompleto da identidade étnica, pois esta presume, igualmente, a prática cultural compartilhada pelos membros da comunidade. Os argumentos a favor da endogamia são relacionados à função da família como transmissoras da língua e dos costumes para os descendentes (SEYFERTH, 2000, p.166).

A cultura em um sentido amplo molda a seleção alimentar, impondo as normas que prescrevem ou não, proíbem ou permitem comer determinados alimentos. As mulheres trabalhavam e ajudavam tanto quanto os homens na formação da estrutura familiar e econômica da comunidade. E, que não, apenas, ficavam responsáveis pelos assuntos privados da casa como a historiografia tradicional pretende fazer-nos acreditar.

O trabalho da mulher era observado na casa, na lavoura, na igreja e no desempenho invisível de preservar os costumes. Sobre os costumes, tão impregnados em cada cultura, relatados por Poirier¹⁰² em seu livro *História dos Costumes*, bem como igualmente relevante

¹⁰² Ver POIRIER, Jean. **História dos Costumes: O homem e o seu meio natural**. 4º volume Lisboa: Ed. Estampa. 2000.

à obra de Michel de Certeau ¹⁰³ em sua análise das práticas do cotidiano, destacadamente a arte de cozinhar e o quanto esta atividade fala sobre a sociedade.

Elas, as mulheres, tinham as mais variadas atividades dentro dessa sociedade e, muitas vezes, eram as responsáveis diretas pela manutenção de suas famílias. Sua função compreendia desde os trabalhos domésticos, atividades tidas como típicas da mulher, até as que eram, especificamente, atribuídas e destinadas aos homens. Trabalhavam nas lavouras junto de seus pais, irmãos ou maridos, onde realizavam atividades as mais variadas possíveis, contribuindo assim, com grande parcela da produção da propriedade, e consequentemente da renda familiar. Em outra obra do artista teuto brasileiro Pedro Weingärtner, “A ceifa” é possível observar as mulheres na lavoura acompanhando os homens.

Quando esses trabalhos terminavam, elas ainda se deparavam com os afazeres domésticos: cuidar das galinhas, dos porcos, da horta, do leite, do queijo, dos filhos, além de costurar, bordar, que em todas essas atribuições, as mulheres podiam estar produzindo renda com a comercialização, portanto, ampliando o orçamento do seu grupo familiar.

Sobre o trabalho das mulheres uma das entrevistadas de Gisela Büttner Lermen (2009) ¹⁰⁴, diz;

[...] eu via mulheres executando, de forma igual aos homens, os trabalhos mais pesados. Principalmente no começo, quando a mão de obra ainda era rara, eu via muitas vezes mulheres ajudar a derrubar com machado, capoeiras e até árvores. Eu as via ajudar cortar de traçador (Trummsäge), os troncos mais grossos, tábuas e vigas para suas casas, até na montagem e construção dos seus casebres eu as via botar mão. E quando terminava a jornada pesada, e no silencioso casebre colonial toda a família já fora descansar, muitas vezes perto do fogão ainda ardia a luzinha de banha e a incansável mãe se debruçava sobre a roupa a ser remendada da sua família, porque não podia sacrificar para isso o precioso dia de trabalho. E mal amanhecia o novo dia, ela como primeira estava em pé de novo, cuidava do lar, antes que a família estivesse sentada em torno da mesa do café da manhã, para então enfrentar de novo, com ânimo alegre, o trabalho pesado de roça. (LERMEN, 2009, p, 01).

Como podemos ver no trecho registrado por Lermen (2009), o trabalho era grande, mas possivelmente havia uma divisão de trabalho. Ao analisar outros registros fica possível supor que o trabalho na propriedade das famílias de imigrantes era realizado sob a coordenação do chefe da família, isto não significa que era ameno. A atribuição de tarefas não se refere à intensidade do trabalho, o que não significa um trabalho ser mais ou menos penoso que o outro; a divisão refere-se a quem desempenha essa atividade.

¹⁰³ Ver CERTEAU, Michel de. GIARD, Luce. MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano**. 2. Morar, Cozinhar. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996.

¹⁰⁴ Ver Artigo pode ser encontrado online http://www.ihgrgs.org.br/Contribuicoes/catolicas_dec30.htm acesso em 29/05/2015.

Segundo Woortmann (1997), a alimentação é responsável pela divisão e organização do trabalho na família. Enquanto o pai possui determinadas tarefas em relação aos cultivos, a mãe, os filhos e filhas também possuem suas funções na unidade de produção e consumo. Woortmann aponta ainda que, a casa é o ponto de partida do trabalho. Assim, a partir da casa, cultiva-se a terra em direção ao mato. O responsável por essa plantação é o homem; mesmo que a mulher e os demais membros da família participem desse processo, é pai de família quem o coordena. Já, a mulher¹⁰⁵, é responsável pela casa e faz um movimento contrário: ela traz os alimentos de fora da casa para dentro, onde é responsável por transformá-los em comida para a família. Essa organização hierárquica tem por base as relações de gênero, no entanto, o que pretendemos enfatizar é que a partir da casa, da necessidade de abastecer a casa com alimentos, que o trabalho da terra é organizado.

Neste contexto as atividades geralmente desenvolvidas por mulheres e crianças não são reconhecidas socialmente como trabalho, pois é sempre a figura masculina do marido ou pai de família que o representa. Sendo assim, as atividades produtivas desempenhadas por crianças e mulheres são expressas como “ajuda” ao marido.

Cada um tinha a sua tarefa para que o trabalho fosse bem realizado. Supõe-se que a horta era trabalho geralmente, da dona da casa com o auxílio dos filhos. Também era responsabilidade da mulher, cuidar da criação das galinhas, patos, gansos, recolherem os ovos, providenciar as ninhadas novas, tirar o leite das vacas, produzir o queijo, o requeijão e engordar os porcos para garantir a banha e a carne da família. Como os hábitos alimentares são formados primeiramente pelo que a terra oferece, percebe-se a presença de galinha, pato, marreco, ganso na alimentação, pois nas cartas de Joahna Falk ela menciona estes animais. Para os homens da família ficava o corte da lenha, derrubada do mato, condução da carroça, o trabalho do preparo e plantio da terra. Porém, muitas vezes, este era ajudado pela esposa e pelas filhas. As crianças sempre estavam ao redor e colaboravam em pequenas atividades.

Impossível de não pensar que a jornada da mulher era maior que a do homem depois do que foi exposto no parágrafo acima, pois como em outro trecho registrado por Lermen (2009) alertando que;

[...] deviam levar a cabo todas as obrigações pensáveis, como cozinhar e assar, cuidar das crianças, criar animais, os afazeres do lar, costurar, remendar, ordenhar, e muita coisa mais. O trabalho dela quase nunca termina, e quando o homem volta para casa de noite, cansado do trabalho pesado, ela lhe oferece o chimarrão, e ele

¹⁰⁵ Ver BETÂNIA, Marta de. **Noções de economia doméstica**. São Paulo: Saraiva, 1957. Vale observar que economia doméstica é definida como “a ciência na qual se baseia a estabilidade da família. É a arte que ensina a implantar e a conservar a felicidade no lar”.

descansa, enquanto ela continua mourejando (schuften), até tarde da noite. A tarefa agora é dar banho nas crianças, levá-las para a cama, escolher feijão e preparar tudo para a próxima manhã. Ela é a primeira que se levanta de manhã, faz o café, prepara as crianças para ir à escola, cuida das galinhas e dos porcos, leva o leite para fora e quando os pequenos serviços da casa são terminados, ela segue o marido para a roça e o ajuda na plantação, para, depois, outra vez, sair correndo, para preparar o almoço, lavar louça, controlar as tarefas de casa das crianças, para logo depois ir com o marido à plantação. (LERMEN, 2009 in HERWIG, 1984. p. 5).

Além das relações de trabalho e gênero, é importante frisar que as famílias imigrantes tem um todo indissociável e suas atividades dentro e fora da propriedade somam-se para ajudar toda a família. Tedesco (2001) contribui com este pensamento dizendo que, o trabalho da terra é organizado de forma simétrica, ou seja, uma atividade vai substituindo a outra e uma completa a outra. Ainda Tedesco (2001), afirma que existe uma relação entre comida, família e trabalho e acrescenta a essa relação questões referentes a gênero e a moradia.

No início da ocupação na Colônia de Santo Ângelo, muitas mulheres ficaram com as crianças pequenas no galpão de alojamento de imigrantes e só os homens iniciaram o trabalho nas linhas (WERLANG, 1995). Havia, porém, mulheres que, desde o início, iam, junto com os filhos, acompanhar os maridos, ficando nos loteamentos de forma improvisada e usando as roupas para montar acampamento e não dormir no relento. Uma das primeiras coisas a fazer era limpar a área de mato e construir uma “Choupana”, mesmo que improvisada.

Segundo Werlang (1995), relatando também as memórias do menino Rockenbach, as mulheres que ficaram no galpão eram acostumadas e criadas com algum conforto na Europa, e que, provavelmente, seriam elas que teriam ficado apavoradas e foram registradas pelo viajante. De acordo ainda com o autor (1995), essas mulheres possuíam muito mais bagagens que as demais, o que pode confirmar sobre as diferenças existentes entre as figuras femininas que vieram ocupar a colônia.

De acordo com as fontes pesquisadas pela autora deste trabalho, as mulheres apareciam como esposas, mães, donas-de-casa, cozinheiras, comerciantes, professoras, parteiras, costureiras, operárias; transgrediam regras e ousavam circular nos espaços da casa e da rua. Com isso, sublinham questões que indicam contradições em torno da permanência de discursos sobre a inferioridade dos trabalhos femininos e sua marca enquanto complemento ao orçamento doméstico.

Como se não bastassem os trabalhos dentro de suas unidades de produção ainda desempenhavam atividades no âmbito social, porque a elas cabia o trabalho de parteira, benzedeiras, rezadeiras e uma infinidade de outras funções dentro da sociedade. Com base nesses fatos, procuramos demonstrar que essas mulheres foram tão importantes quanto os homens no desenvolvimento da sociedade que se formava com os imigrantes. Mesmo com

tamanha contribuição, o gênero feminino não é lembrado com o mesmo valor e a mesma importância da figura masculina. Do ponto de vista histórico, não é pretensão fazer mais um estudo sobre a saga das mulheres imigrantes, mas sim uma reflexão sobre elas.

Renata Menasche (2012) diz que, no mundo rural camponês as mulheres possuem papel relevante nas diferentes etapas que envolvem a produção, preparação e consumo de alimentos. Desta forma, existe uma íntima e importante relação entre as mulheres, a produção de alimentos e a promoção da segurança alimentar. E a autora salienta ainda que, a mulher tem seu papel produtivo, mas é muitas vezes ocultado diante da representação da centralidade da figura masculina como principal provedor da família camponesa.

Percebemos que as atividades femininas não são menos econômicas e importantes que as do marido, pois panelas, frigideiras, forno e fogão podem ser considerados “meios de produção” e o alimento cru é a “matéria-prima” que elas utilizam para produzir um bem que será consumido por todos os membros da unidade doméstica, de maneira análoga podemos deduzir que todos se beneficiam de seus serviços de limpeza e arrumação. Apesar de não remuneradas essas atividades geram renda, ainda que de forma indireta. E com relação à cozinha, as mulheres são as principais responsáveis pela manutenção das tradições culinárias. Principais por serem, normalmente, elas as responsáveis pelo cozinhar, elas que detêm o “saber fazer”.

A cozinha, coração de uma casa, é o lugar onde se organiza a vida, tomando coragem a ser levadas a diante os desembaraços do dia a dia. E, neste palco, as mulheres são personagens importantes. Mesmo seguindo as regras patriarcais de servir o alimento ao marido e aos filhos, é preciso lembrar que eram elas a administrar o quanto cada um ia comer. E com os dotes culinários que a todos encantam por meio de cheiros e sabores, ludibria, sem que, muitas vezes, os demais se deem conta que quem mandou foi ela.

3.1.1 Os bordados nas cozinhas

"O Bordado é a linha que conecta as mulheres em todos os séculos da nossa história"
Lee Albrecht

Por meio do bordado de imagens e inscrições sobre panos de parede ou panos de cozinha em tecidos rústicos, as mulheres contribuíram para alimentar o sonho de uma vida

melhor e também manter aceso a moral e os bons costumes da família. Constituindo assim em testemunhos de um modo de fazer, pensar e agir.

Segundo Cleci Eulalia Favaro (2010) ¹⁰⁶;

O ato de bordar (o enxoval, as roupas do bebê que vai nascer, uma peça decorativa para embelezar a casa, um vestido de menina, a gola do vestido de ir à missa) faz o pensamento voar de lembrança em lembrança, de recordação em recordação. E à medida que o tempo avança, a imaginação torna-se cada vez mais prodigiosa na arte de bordar, cruzando fios, cores, tons, matizes e, sobretudo, cruzando a vida, o destino, o desconhecido. (FAVARO, 2010, p. 01).

As meninas quando iniciavam sua fase de mocinhas eram incentivadas a iniciar a produção de enxoval e bordarem panos de pratos para enfeitar suas futuras cozinhas. Assis (1996), ao descrever uma mulher de origem alemã, diz que elas bordavam provérbios para enfeitar a casa, e as meninas cresciam com esses dizeres na cabeça.

Segundo Favaro (2010) a moda do bordado entre as mulheres da burguesia europeia abastada do século XVIII expandiu-se progressivamente para os meios pequeno-burgueses e operários. Nesse processo, sua exposição recuou para a cozinha, mudando também de função: de decoração de interior em pano de parede de cozinha. No final do século XIX, com a modernização dos fornos, a geografia desse espaço da casa também mudou, e as mulheres passaram a decorá-lo com bordados e textos adequados ao ambiente a que se destinavam.

Outra questão colocada por Favaro (2010), é que essas peças eram comuns em meios operários e camponeses na Inglaterra, Países Baixos, Suécia, bem como nos territórios do Império Austro-húngaro. O interesse popular por essa modalidade de ornamento pode ser creditado à criação, por todo o território europeu, ao longo do século XIX. Foi dessas áreas e nessa época que milhares de indivíduos e famílias emigraram para o Sul do Brasil, onde continuaram a adotar - adaptando - comportamentos e manifestações da cultura popular das regiões de origem, aí incluídas as técnicas, os motivos, os pontos de bordado e esse objeto cultural efêmero que é o pano de parede chamado de “Wandschoner” ou “Wandsprüche” ¹⁰⁷, encontram-se referências escritas das duas formas.

Os dizeres de parede eram panos de proteção de parede bordados artesanalmente pelas mulheres imigrantes contendo expressões religiosas, provérbios populares, saudações e ensinamentos morais. Eram confeccionados em tecido de algodão, tinha no centro uma

¹⁰⁶ FAVARO, Cleci Eulalia. Penélopes do século XX: a cultura popular revisitada. **Hist. cienc. Saúde - Manguinhos** vol.17 no. 3. Rio de Janeiro, 2010.

¹⁰⁷ Em Ivoti há um projeto que visa recuperar a técnica de bordado usado nestes panos. Esta sendo considerado um patrimônio histórico pela comunidade de Ivoti.

mensagem bordada, eram originalmente escrito em língua alemã. Em torno da mensagem geralmente eram bordados ramos de flores. Nas paredes, refletem e transmitem valores e normas às famílias. O objetivo era adornar as casas quando usado nos quartos e salas eram colocados em molduras, na cozinha servia além de enfeitar como uma proteção de parede, pois se usava atrás do fogão e evitava que a parede fosse suja com alimentos e gordura, neste caso não eram emoldurados. Um exemplo quando usado para enfeitar pode ser observado na imagem encontrada no ICBAA o qual aparece o bordado exposto com moldura.



Figura 17: Bordado com moldura enfeitando a parede
Fonte: Instituto Cultural Brasileiro Alemão de Agudo

Na **figura 17** acima, podemos ver outros detalhes das moradias dos imigrantes da colônia de Santo Ângelo, como os moveis em madeiras comuns do período, as louças esmaltadas colocadas e organizadas nas prateleiras, uma balança de precisão, os pratos fundos, os quais se faz pensar em uma mesa posta para servir algo com caldo, como uma sopa. No caso da **figura17** acima, podemos supor que não era a casa de uma família grande, pois tem somente quatro pratos sob a mesa. O que para época não era comum. Outro objeto que está na foto é uma máquina de costura, o que também ajuda a imaginar que esta família tinha certas posses, pois a máquina de costura tinha certo valor, não podendo esta

pesquisadora denominar como cara ou barata, mas de extremas necessidades em um período que tinham que costurar suas roupas em casa.

Voltando aos bordados, segundo Seyferth (1994) e Tornquist (1997), os adornos são considerados como marcadores de pertença étnica (ainda hoje), o estilo de vida próprio dos descendentes de alemães, que pode ser expresso, por exemplo, através da moradia, jardim na frente da casa e cortinas na janela. Outro fator relevante considerado pelos autores é que esse distanciamento das colônias de imigrantes dos centros urbanos era grande, com muitas dificuldades de transporte, fato que dificultava um convívio diário com pessoas fora do espaço que conheciam. O que não é conhecido causa um desconforto e andar entre os seus era mais prático e assim, através dos bordados se preserve também a língua.

Dentro de uma representação simbólica e considerando que a função não era somente de enfeitar os lares, animar, consolar e lembrar os membros da família pode-se pensar que também “era uma forma eficaz de transmitir os valores morais herdados dos antepassados” (TORNQUIST, 1997, p. 56) para os mais jovens e as próximas gerações. E ainda segundo a autora;

Os dizeres são usados para sentimentalmente educar as crianças, pois são de fácil compreensão e usados constantemente, tanto na casa, na igreja, e nas escolas. Além de enfeitar a parede da casa, a mensagem é lida e ao mesmo tempo, absorvida e aplicada na vida dos imigrantes (TORNQUIST, 1997, p. 162).

Favaro (2010), diz que estes panos eram confeccionados pelas mulheres ainda nos anos de adolescência e juventude, faziam parte do dote de casamento de uma futura esposa. E continua dizendo que; são produtos de uma cultura material trazida pelos imigrantes desde suas raízes europeias apresentam uma razoável variedade de motivos decorativos, além de inscrições, provérbios e mensagens, e utilizam a língua alemã como elemento de comunicação concordando com o que foi exposto no parágrafo acima. Outra ideia apontada pela autora é que estes objetos são;

“Testemunhos mudos da ascensão socioeconômica da família tinham sua aparência alterada (inscrições e motivos de bordado, bem como materiais com que eram confeccionados) conforme as mudanças nas condições materiais de vida de cada unidade familiar (frequentemente, também, unidade de produção)”. (FAVARO, 2010, p. 03).

Entre as famílias imigrantes, a preparação das diferentes peças que compunham o enxoval era atribuição e responsabilidade da futura esposa, ou seja, a família da esposa tinha que ter preparado o enxoval, mais precisamente a mãe deveria ter ensinado a filha a organizar.

Confeccionado ao longo de vários anos, nos intervalos entre os trabalhos domésticos e aqueles realizados na 'roça', ou à noite, no decorrer das reuniões familiares ou vicinais, o dote de casamento comportava um tríplice significado ¹⁰⁸. Segundo Favaro (2010), nestes casos é possível pensar;

Do ponto de vista prático, consistia em um simples cálculo contábil: enquanto aos filhos homens cabiam, por tradição, a posse e uso do lote colonial (progressivamente parcelado, em razão do número de filhos do sexo masculino), a contrapartida feminina era o enxoval. Em termos de valor agregado, no entanto, aquele representado pelo enxoval era muito menor. Em outras palavras, o casamento ampliava o potencial da força de trabalho da família do noivo na mesma proporção em que diminuía o da família de origem da noiva. A perda do suporte econômico era compensada, então, pela redução dos meios materiais para a confecção do enxoval, que resultava na maior parte das vezes, extremamente simples e exíguo. (FAVARO, 2010, p. 04).

Entre as peças bordadas pelas jovens para compor o futuro enxoval estavam lençóis, toalhas de mesa e banho de algodão, cortinas de crochê ou filê, camisolas e batas de cambraia (as roupas brancas), um vestido de ir à missa e outro para o uso diário (além da máquina de costura manual, quando as posses familiares permitiam), encontravam-se os panos bordados para adornados. Supõe-se que dependendo do tipo de posses da família eram os tecidos das peças do enxoval, podendo ser mais singelos ou não. Aqui existe uma composição que vai representar muito a futura noiva, quanto mais caprichados o enxoval, mais enaltecida as qualidades da futura noiva.

Esses dados mencionados acima aparecem nas cartas de Joana Falk, quando escreve para a família, dizendo que estava fazendo um bom uso do enxoval que organizou junto com a mãe e sua irmã, e orienta a sua irmã que também organize com carinho, pois lhe será muito útil quando esta tiver a sua casa.

O porquê de enfeitar a cozinha? Era na cozinha o lugar privilegiado para reuniões familiares, refeições diárias ou ainda para os encontros informais com parentes e vizinhos, e os panos de parede bordados expressavam seu papel informar e mostrar o quanto aquela família era organizada e possuidora de bons modos. Estes panos antigos podem ser encontrados a venda na internet, hoje em dia, principalmente em páginas eletrônicas alemãs.

Abaixo um exemplo destes objetos de decoração bordado pelas mulheres imigrantes. O qual diz em alemão “Von der ferne-ach so weit, denken wir Eurer in Dankbarkeit!” , traduzindo a frase para o português diz que “Desde o longínquo-oh até agora, pensamos em sua gratidão! “.

¹⁰⁸ Ver TORNQUIST, Ingrid M. **Das hon ich von meiner Mama: zu Sprache und ethischen Konzepten unter Deutschstämmigen in Rio Grande do Sul**. Doktorsavhandling - Umeå Universitet, Sverige. 1997.



Figura 18: Pano de cozinha bordado
Fonte: Instituto Cultural Brasileiro Alemão de Agudo.

Considerando o conceito de representação de Chartier (1990), podemos dizer que estes objetos ganharam uma representatividade cultural de memória nesta sociedade ocupada pelos imigrantes, pelo fato de as representações do mundo social ser construções, elas são sempre determinadas pelos interesses do grupo que as produz e mais uma vez mostra a cobrança invisível em cima das mulheres de um trabalho que não era considerado trabalho.

A construção idealizada e ideologizada do casamento, a constituição de uma família em que a mulher poderia exercer pequenos, mas difusos poderes, nas palavras de Perrot (1988), representavam não apenas o desejo, mas também uma visão de mundo típica de uma época e um lugar social. Essas peças bordadas podem ser talvez, consideradas como obras de artes, mas também podem ser considerados fontes históricas materiais de uma época, pois além de representar um ideal de mulher, este tipo de material esta a se perder e é válido registra-las em trabalhos.

3.2 Cadernos de receitas e livros de culinária: Como são e o que encontramos neles

Depois de uma reflexão sobre o trabalho feminino é válido falar dos cadernos e livros de culinária, muitos destes confeccionados por estas personagens. No século XIX, cresce o interesse pela alimentação, como estudo e assunto para romances, poesias e crônicas que

nutriram a conversação, além de ser uma forma de negócios. Estes relatam concepções distintas sobre os papéis masculino e feminino ao longo da história, o que é sugerido por meio de tradições passadas de uma mulher para outra.

Sobre cadernos e livros de receitas é importante pensar no porque usá-los como fonte de pesquisa. No momento que se fez a opção pelo estudo da alimentação dos imigrantes alemães, com o uso de produtos alimentares do Rio Grande do Sul, tinha-se consciência da complexidade e das múltiplas possibilidades de abordagem. Existe um carácter de domesticidade que não pode ser esquecido. Ana Maria da Costa Macedo escreve um artigo¹⁰⁹ sobre o uso de fontes particulares em pesquisas históricas e diz que;

[...] nas últimas décadas, um notável desenvolvimento, facto a que não é alheia a (re) valorização e a incorporação na historiografia atual de uma gama de novas fontes de carácter autobiográfico e privado que muito contribui para uma dimensão mais individualizada, sensível e completa da historiografia. (MACEDO, acesso em 14/03/15, p, 01).

E menciona ainda que;

Os chamados «livros de família» e outras fontes da mesma índole que tiveram particular desenvolvimento no Ocidente, como as numerosas crónicas familiares revalorizadas e publicadas no século XIX, foram relegados para segundo plano face às metodologias historiográficas de carácter mais objectivo, que se impuseram após a IIª Guerra Mundial. (MACEDO, acesso em 14/03/15, p, 01 e 02).

Com isso levantado por Macedo e pensando dentro das concepções teórico-metodológica a partir dos anos 90, se verificaram na produção historiográfica das últimas décadas, novas possibilidades em termos de fontes, aproximando a História de outras áreas do conhecimento. É o caso da Antropologia e da Sociologia, com as quais abriram espaço para que se construa um campo documental original, como já mencionado na Introdução deste trabalho. A produção de documentos privados, das famílias imigrantes, vem trazer não só documentos desconhecidos porque não estão nas esferas públicas, como, também novos protagonistas e novos temas de estudo, como a História da alimentação.

O conjunto de fontes que dizem respeito a fatos íntimos da vida sentimental e afetiva, quer no espaço doméstico, quer no espaço mais alargado da vida social, política e religiosa são de suma importância para se conhecer ou no mínimo supor como era a vida e o pensamento da época que se escolhe estudar. Referimo-nos aqui, às fontes usadas neste trabalho, como pequenos livros particulares de receitas de cozinha, livros de culinária,

¹⁰⁹ MACEDO, Ana Maria da Costa. **Confidência, Memória e Razão: as autobiografias como fontes privilegiadas para a história da família** publicado online por <http://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/10712.pdf>. Acessado em 14/03/ 2015.

registos em diários, cartas, imagens. E ainda podemos pensar em tornar fontes de pesquisas os cadernos pessoais de poesias, formulários medicinais, livros de literatura lidos pelas pessoas, enfim, de uma maneira geral, todos os materiais produzidos por pessoas dentro do particular de suas casas na maior parte das vezes sem o objetivo de serem vasculhadas podem ajudar a compor uma pesquisa histórica.

Os indivíduos no seio familiar, enquanto produtores de documentação contribuem trazendo a tona informações históricas, a par de outras instituições. A vivência pessoal e intimista dos acontecimentos só é possível encontrar num Arquivo de Família, dado o espaço de confidencialidade em que é produzido. Neste material é possível compreender o lado sentimental e psicológico do grupo envolvido, aspectos bastante comum encontrado nas fontes usadas para esta dissertação. O cruzamento das informações dos arquivos públicos com a perspectiva «não oficial» dos acontecimentos pode dar origem a verdadeiras descobertas ou complementar de forma fundamental os conhecimentos que se têm dos acontecimentos históricos ¹¹⁰.

Uma questão que é válida de ser lembrada é que qualquer fonte pode ter problemas e por isso torna-se necessário o cruzamento de fontes. Qualquer fonte apresenta problemas específicos quanto a sua representatividade. Na verdade, o que podemos colher de mais importante de uma fonte de pesquisa como nos cadernos e livros de receitas não é tanto o que o autor revela sobre o que consome, mas, sobretudo, o que ela nos esclarece sobre a época e os lugares em que a sua própria história de vida decorre e como se organizam quanto à alimentação. Segundo Macedo (acesso em 14/03/2014) essas fonte tem uma potencialidade infinita e aponta que;

Ao ser escrito de forma espontânea, no recato e na esfera da intimidade do seu autor, possui um sentido de verdade indelével e inexistente nas fontes históricas tradicionalmente mais usadas. Revelando informações que dificilmente são encontradas noutro tipo de documentos, a riqueza do seu contributo está não só em si mesma, mas também pelo que através dela se descobre e pelo cruzamento que nos é permitido fazer com outras fontes da mesma época, proporcionando assim o confronto entre dois mundos que coexistem e se complementam. (MACEDO, acesso em 14/03/15, p, 02 e 03).

Além do que já foi mencionado, é possível por meio desses livros e cadernos, cruzando-os com outras fontes, levantar questões sobre a produção de alimentos, a evolução dos preços, as políticas de importação e exportação de ingredientes, a utilização de certos

¹¹⁰ Ver MACEDO, Ana Maria da Costa. **Confidência, Memória e Razão: as autobiografias como fontes privilegiadas para a história da família** publicado online por <http://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/10712.pdf>. Acesso em 14/03/2015.

produtos e as consequentes mudanças no paladar. E ainda, o estudo das receitas possibilita analisar as relações de gênero envolvidas na criação ou no consumo de determinados pratos. Portanto, os elementos que constituem um caderno de receitas expandem-se dizendo respeito não apenas à questão do alimentar-se, do cozinhar, mas descrevem as organizações sociais e culturais presentes por detrás destes atos do dia-a-dia.

As práticas cotidianas podem invadir e mostrar as atividades desenvolvidas em outros setores de nossas vidas, tanto quanto podem deixar vestígios de como foram assumidos determinadas condutas, produzimos determinados discursos. Juzelia de Moraes Silveira escreve no artigo “Gênero, docência e cadernos de receita na caçarola da cultura visual”¹¹¹ que;

Tais questões não apenas sugerem a observação acerca de como vamos nos construindo, de fragmentos que vão sendo incorporados às nossas vivências, ao passo que dialogamos e interagimos com nosso contexto. Estes aspectos ampliam a possibilidade de pensar o conceito restrito e fechado do termo “receita”, este passo-a-passo sugerido, que “secretamente” carrega consigo a inserção do “ingrediente a mais” colocado por cada cozinheiro (a), bem como da adaptação de receitas em razão das possibilidades oferecidas pelo local/contexto cultural de seu preparo. (SILVEIRA, acesso em 12/04/15, p. 4).

Silveira (p. 4)¹¹² ainda menciona, que as receitas dos alimentos registradas nos cadernos e livros estão ligadas a construção de cada indivíduo mediante referências próprias do local e do período do qual faz parte, o qual constrói ações e concepções em âmbito sociais, determinadas por condutas organizadas pela comunidade, todavia atravessadas por inúmeros afetos, fatos, circunstâncias, que podem em um momento ou outro “modificar a receita original”. Sugere relações de negociação que se dão no campo da cultura.

Segundo Massimo Montanari (2008), os aspectos comuns e recorrentes ligados ao cotidiano familiar, apesar da riqueza de dados que podem apresentar à análise, não receberam, por parte dos historiadores, o devido tratamento. As histórias da mesa e da cozinha acompanham a da civilização, mas foram pouco reconhecidas pela historiografia tradicional. Sendo assim, considerando os aspectos culturais relacionados à alimentação, foram selecionadas as fontes não comuns a estudos históricos para este trabalho, como é o caso dos cadernos e livros de receitas¹¹³.

¹¹¹ Ver SILVEIRA, Juzelia de Moraes escreve **Gênero, docência e cadernos de receita na caçarola da cultura visual**, publicado online por <http://cascavel.ufsm.br/revistas/ojs2.2.2/index.php/revislav/article/viewFile/4078/2926> acesso em 12/04/15.

¹¹² Idem 70.

¹¹³ Há trabalhos com essas fontes no Brasil nos Estados de Santa Catarina, Paraná e São Paulo.

A consagração da culinária representa o culminar do seu aspecto simbólico. Acredita-se que as modificações ocorridas na alimentação podem ser observadas através das mudanças e permanências verificadas no conteúdo dos cadernos e livros de receitas. Nas fontes utilizadas para desenvolver o presente estudo, algumas são registros escritos a punho e outras são publicações, e foram recolhidas para efetuar o trabalho de dissertação, o qual foi explicado como se chegou a estas fontes riquíssimas de informações na introdução da dissertação.

Ao observar os livros de receitas percebe-se que não eram simplesmente livros de receitas e, sim, uns manuais para as práticas alimentares dos imigrantes. De fato, acredita-se mesmo que esta era a intenção em sua posse, tanto quanto a utilidade das receitas ali existentes. Nos livros de receitas editados em língua alemã aparecem ações para serem feitas em caso de doenças, em caso de pós-partos e também como preservar seus utensílios domésticos.

No decorrer do século XVIII, no entanto, surgiu um número crescente de livros de receitas voltados a um público burguês. No século XIX, as publicações aumentaram em número, dando origem a uma vasta literatura culinária, cujas publicações discutem as mais diferentes questões relacionadas à nutrição, arte gastronômica e a cultura da mesa. Entre estas publicações tem também livros populares de receitas, estes sim, geralmente escritos por mulheres, nos quais tradições culinárias regionais eram registradas e difundidas para formar um “conhecimento nacional identificando uma identidade coletiva” (TREFZER, 2009, p. 12).

Os livros escritos por mulheres para mulheres, são dirigidos a grupos mais amplos da população. Sua finalidade é transmitir conhecimentos básicos na administração da cozinha e do lar e estar à disposição como obra de consulta no dia a dia. “Livros de receitas cumprem diferentes funções, de acordo com a época e o público a que se dirigem” (TREFZER, 2009, P. 13). Por muito tempo foi comum tratar doenças através da alimentação e a maioria dos livros de culinária traziam dicas para alguns males do corpo.

A importância da mesa, como fonte de prazer, história e teoria foi registrada pelo estudioso Carl Georg Von Maassen, no livro *A sabedoria do Comer*, lançado em 1928. Maassen contabilizou cerca de 400 livros sobre gastronomia lançado por alemães no século XIX, enquanto que na França o mesmo período totalizou menos de 200. Curiosamente, nessa época a Alemanha mostrou maior empenho em arquivar suas memórias gastronômicas, talvez tenha relação com as ideias de formar uma Nação. Entretanto, a literatura francesa influenciou o ocidente. Muitos destes livros publicados em alemão chegam ao Brasil, pois como foi mencionado na introdução deste trabalho, encontramos um bom número de exemplares para

servir de fonte. Uma questão interessante é que os livros são bem parecidos nos conteúdos e na forma de apresentar os livros, tanto os alemães quanto os franceses.

Segundo Ariovaldo Franco (2006) este tipo de impressos, os livros de receita, foram um dos primeiros logo após o surgimento da imprensa. De acordo com Gilberto Freyre (1997), no Brasil, desde a segunda metade do século XIX até meados dos anos 70, os cadernos de receita constituíam-se como parte de um ritual feminino, a perpetuação de um conhecimento dentro de um grupo específico.

Como são os cadernos e livros de receitas encontrados na região onde foi a Colônia de Santo Ângelo? As amostras de livros e cadernos encontrados estão escritos em língua alemã antiga e apresentam as folhas amareladas trabalhadas pelo tempo, alguns são cadernetas tipo cadernos, outros livros com capas coloridas e duras. Estão com as folhas descolando em função dos anos que têm, mas estão bastante conservados para servirem de fontes para pesquisas, e assim, permitindo conhecer o que as pessoas consumiam de alimentos. Abaixo algumas obras consultadas no Instituto Cultural Brasileiro Alemão de Agudo (ICBAA).



Figura 19: Cadernos e livros de receita
Fonte: Instituto Cultural Brasileiro Alemão de Agudo (ICBAA)

Estes livros da **figura 19** estão um pouco danificados pelo uso e pelo tempo, com algumas folhas soltas, mas quando novos possivelmente eram livros que chamavam a atenção. Tem aqueles que parecem verdadeiras joias, com as letras do título da obra escritas em dourado na capa, livros para ficar exposto em estante. Estes livros de culinária eram dados às moças como um presente de noivado ou de casamento, sendo inclusive, indicado às mulheres que tinham ocupação de governanta. As mulheres alemãs eram conhecidas como excelentes

governantas e educadoras, por apresentar conhecimentos administrativos e por serem letradas
114 .

No Brasil, os livros seriam usados como manual de orientação e sobrevivência (acredita-se por seus conteúdos), principalmente as jovens recém-casadas. Ao analisar estes textos que retratam seu tempo no que diz respeito à alimentação e tudo o que cerca esse campo; muitas vezes trazem mais que receitas culinárias, mas, sobretudo, apontam aspectos da sociedade que normalmente não são percebidos pelos indivíduos como sendo estruturantes do mundo em que vivem. Na **figura 20**, a capa do livro de culinária *Brosches Illustrirtes Kochbuch* (O Grande Livro da cozinha alemã), publicado no ano 1900, um exemplo do que foi mencionado há pouco.

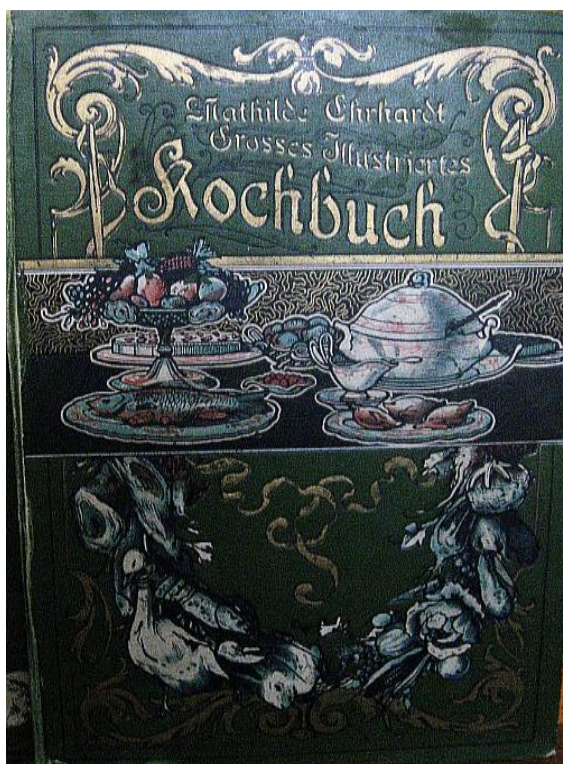


Figura 20: O Grande Livro da cozinha alemã

Fonte: Capa do livro de culinária “O Grande Livro da cozinha alemã” do ano de 1900 de Mathilde Ehrhardt. Arquivo pessoal de Fabiana Friedrich ¹¹⁵

Muitos livros surgiram na esteira das orientações médicas que pregavam o comer bem para manter a saúde, evitando determinados alimentos e atribuindo-lhes características

¹¹⁴ Há muitos relatos sobre mulheres alemãs trabalhando como preceptoras de crianças, principalmente meninas em casas de famílias brasileiras de posses desde o Brasil colonial. Estas famílias buscavam educar os filhos dentro de parâmetros europeus.

¹¹⁵ Este livro pertence a pesquisadora.

negativas a alguns alimentos. Este foi o caso do livro de Mathilde Ehrhardt ¹¹⁶. Na imagem não é possível ver com nitidez as cores, mas as letras estão escritas em dourado. No livro (**figura 20**), constam mais de 2000 receitas, entre salgados, doces, carnes e bebidas, além de dicas de cortes de carnes e preparos (**figura 21**), com informações dos melhores utensílios a serem utilizados. Também tem anotações de como se deve plantar e colher as hortaliças para que estas cheguem frescas a mesa.

As dicas de como aproveitar as carnes aparece na **figura 21**, mostra onde devem ser cortadas as peças dos animais, para aproveitá-los sem desperdício. Há indicação em alguns trechos sobre a quantidade de pessoas que podem consumir determinado pedaço, ou seja, até quantas pessoas podem ser alimentadas com “tal” pedaço. O *habitus* que reproduz a lógica do sistema, pautado em estratégias voltadas para a própria reprodução de práticas que se consolidam como fundamentais para a vida social, essas dicas possivelmente irão se perpetuar entre várias gerações de descendentes de imigrantes.

Os livros e cadernos de receitas podem adquirir um caráter de manual, de compêndio, na medida em “... que contém noções essenciais acerca de uma ciência, de uma técnica” ¹¹⁷, um guia de conselhos que visam aplicar à prática, particularmente à organização do cotidiano doméstico. Nas fontes percebeu-se que quase não há mudanças nos ingredientes, mas sim, alterações no que diz respeito às técnicas culinárias e ao modo de preparar as receitas.

¹¹⁶ Ver FRIEDRICH, Fabiana H. (2012). Trabalho final de graduação apresentado em dezembro de 2012 no Centro Universitário Franciscano. “O tesouro das famílias: cadernos de receitas e a adaptação da culinária dos imigrantes alemães (rio grande do sul: 1850-1930)”.

¹¹⁷ Dicionário Aurélio. 2. ed. Revista e aumentada. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1986.



Figura 21: Páginas 323 do O grande livro de cozinha alemã

Fonte: livro de culinária “O Grande Livro da cozinha alemã” do ano de 1900 de Mathilde Ehrhardt, 1900, p. 323. Arquivo pessoal de Fabiana Friedrich

Além de dicas de como cortar as carnes como pode ser observado na **figura 22**, podemos encontrar conselhos de higiene para habilitar os alimentos ao consumo e dos utensílios da cozinha, principalmente quando estes são de cobre (**figura 22**). Também se encontram informações de como semear hortaliças e verduras, com informações sobre o tempo de plantio e colheita. Os livros também trazem receita de como se fazer sabão, aproveitando as gorduras (animais e vegetais); além de dicas sobre como “quarar” as roupas brancas, utilizando anil no enxágue, e mantendo-as limpas. A questão da limpeza vai aparecendo e sendo valorizada como uma característica distintiva do imigrante.



Figura 22: Páginas 354 do O grande livro de cozinha alemã

Fonte: livro de culinária “O Grande Livro da cozinha alemã” do ano de 1900 de Mathilde Ehrhardt, 1900, p. 354. Arquivo pessoal de Fabiana Friedrich.

Sobre os utensílios, como podemos ver na **figura 22**, o uso do cobre é bastante comum, assim como muitos de ferro são usados para fazer esses materiais usados pelas donas de casa. Os ferros de passar roupas eram um exemplo de utensílio feito com o metal ferro. Também existem as panelas de ferro que eram as mais encontradas, muitos destes objetos estão expostos pelos museus do Rio Grande do Sul.

É interessante destacar que muitos cadernos e livros de receitas estão rabiscados por crianças, o que podemos confirmar que além de cozinhar cuidavam dos filhos menores, mantendo-os sempre por perto, talvez se inicie o traspasse para as próximas gerações. Além do quê, esses manuais nem sempre eram precisos, nos cadernos mais antigos encontramos as receitas não como estamos acostumados, com quantidades certinhas, mas as receitas estão dispostas com as quantidades medidas por punhado, bocados e pitadas, o que força a imaginar e afirmar o quanto as receitas atuais são precisas. O que podemos concluir porque uma mulher acerta a receita e outra não.

Os cadernos são na maioria escritos a mão, com uma caligrafia caprichada, alguns com caneta tinteira ou com grafite, estão sujos de gorduras e as folhas amareladas, mas não impede que se consulte, pois ainda se consegue ler o que há neles. Percebe-se no texto das obras consultadas, de modo geral, uma tentativa de garantir a organização dos processos culinários e dar confiabilidade à obra através do detalhamento das várias etapas da confecção de uma receita e/ou do volume de informações adicionais que os livros oferecem. Muitas vezes, ao abrir essas obras para fotografar achava desenho de roupas, notícias de jornais da época, com fatos de política, ou então propagandas de remédios e fortificantes, outra questão

que se achou nos cadernos e livros de receitas foram bilhetes e anotações, algumas eram listas de compras ou ainda, orações religiosas.

Em outra obra consultada foi possível ver a preocupação que se tinha com a cozinha e como as informações que deviam chegar a quem fosse usar a obra. Trata-se de um livro completo, com mais de 500 páginas. Ao observar a obra de 1900, da autoria de Anna Halm, um livro de receitas sobre as novas práticas para a cozinha comum, as instruções são completas e diz que, foram comprovadas e testadas todas as receitas para preparar a “deliciosa comida com uma variação de uso de plantas, com panificação e também bebidas”.

Na própria ilustração da capa (**figura 23**) é possível supor que se trata de uma obra de múltiplas abordagens culinárias, ou seja, receita de tudo, mesmo sem abrir o livro, pois têm na ilustração da capa; peixes, hortaliças, frutas, compotas e é claro a exposição de utensílios. Outro elemento que aparece na capa são as mulheres, onde uma mostra a outra o que separou para cozinha possivelmente, ou então, está a ensinar a mulher que está de pé, pois a que esta abaixada parece ser mais velha. Essas imagens podem promover muitas especulações.



Figura 23: Capa do livro de Anna Halm
Fonte: Foto do arquivo pessoal de Fabiana Friedrich.

Verifica-se uma constante associação entre o saber comer e o saber receber nos livros de receitas. A transmissão de receitas culinárias remete à ideia de sociabilidade entre grupos e

pessoas, especialmente entre uma família, seus membros e indivíduos por ela selecionados para vivenciar a comensalidade. Levando em consideração a questão de cordialidade, pensamos nos doces que sempre tem um espaço especial nestas publicações consultadas. O trabalho da cozinha fica mais evidente na chamada cozinha do dia, do trivial, das receitas salgadas. Os doces são mais delicados, trazem consigo a simbologia do “agrado” e também a “lembrança”, fogem do padrão comum da cozinha.

Acreditamos que os doces, sejam as tortas (bolos) ou pequenos docinhos pode ser associado à mulher com seus atributos de delicadeza, a suavidade, o acolhimento da figura feminina, dos cuidados da mãe. E neste caso, foi o que pode ter ocorrido com a criação de uma referência da culinária do centro do Rio Grande do Sul, a típica “cuca”.

Provavelmente não foi fácil abrir mão das comidas que gostavam. Mais do que alimentar, elas remontavam a hábitos familiares e costumes de seus lugares de origem. Porém, assim, como adaptaram as suas roupas pesadas a roupas mais leves e a cultura ganhou traços da América, com a comida não foi diferente. As mulheres imigrantes trataram de adaptar a receita do bolo alemão, transformado em cuca - adaptação da palavra kuchen que significa bolo.

Asucas começaram a ser feitas com os ingredientes disponíveis, como a banana e a nata. Os tipos deucas começaram a variar, conforme ocorria a produção e a época dos ingredientes, juntando com a criatividade das cozinheiras que também ajudou. Nos anexos há uma receita de cuca. Podemos observar e mostrar a simplicidade do prato, e talvez por isso se tornasse popular nas colônias de imigrantes germânicos, o que ganhou reverência com o tempo como tradicional, virando um atrativo turístico da região central do Estado. O resultado é um bolo simples e saboroso para tomar com café, tanto faz se de manhã ou de tarde, no almoço ou na janta. É uma opção prática para quem tem sempre a casa cheia e gosta de mostrar que sabe receber.

Ela tem aspecto de bolos, vai ao forno em assadeira de bolo e até seu nome vem da palavra alemã para bolo, Kuchen, como já mencionado. Tecnicamente, porém, cuca não é bolo, e sim um tipo de pão. Um pão doce. A consistência da massa deve ficar mole e bem batida. Esse tipo de bolo é produção brasileira, uma adaptação que ocorre própria da região, pois inicialmente, segundo Azambuja (1999), essa receita aconteceu por acaso, procurando uma forma de a farinha de trigo render mais. O uso de outros ingredientes junto à farinha de trigo se dava, muitas vezes, pela escassez do produto nas colônias, devido às distâncias dos centros urbanos, até porque o cultivo do trigo não acontecia suficientemente para abastecer a colônia e o Estado (WERLANG, 1995).

Voltando aos livros que relatam as questões que se procurou estudar, que fornecem conselhos para administrar o lar com eficiência, indicações para facilitar o emprego dos alimentos, temperos e condimentos, gorduras, carnes e, sobretudo, as particularidades das técnicas culinárias: o que são, para que serve, como empregá-las corretamente, como organizar uma despensa e a copa, conservação de alimentos, arrumação da mesa para ocasiões diversas, entre outras. Verificou-se que seu conteúdo, especialmente no que se refere às normas e regras ligadas à cozinha, que se traduziam as preocupações das mulheres da época, que desejavam (ao menos no universo pesquisado) orientações sobre como organizar a cozinha e, conseqüentemente, cozinhar de forma adequada.

A estrutura dos livros parece ser pensada para tentar facilitar as tarefas, mas nem sempre é o que acontece. Alguns textos são complicados e formais demais para os dias atuais, pois as receitas aparecem nos livros atuais estão registradas em uma forma mais precisa, principalmente sobre as medidas que devem ser usadas. Podemos dizer que existe, no corpo físico dos cadernos e livros de receitas, uma memória mesmo que distante do tipo de vida levado pelos ancestrais e um respeito a esta. Vêm memórias dos cheiros e gostos peculiares da infância, junto de seus primeiros donos. Perder estes livros seria, igualmente, deixar de preservar os sabores do passado, cortando os seus vínculos com os dias de hoje.

3.3 Fortalecimentos de uma identidade gastronômica dos imigrantes alemães ¹¹⁸.

A comida possui um significado simbólico, possui algo mais que nutrientes, ela não é apenas o “combustível” – como ensinavam e ainda ensinam muitos nutricionistas – usados para o funcionamento do nosso corpo.

Ela se apresenta também como fonte de informações preciosas: por meio dela podemos identificar sociedades, culturas, religiões, estilos de vida, classes sociais, acontecimentos ou épocas. Ela é o reflexo de nossas escolhas e do que foi deixado para nós e herdado por nós, os nossos legados. (REINHARDT, 2007).

Nesta perspectiva é através da comida que podemos mostrar a trajetória de formação de identidade étnica dentro do grupo, pois se hoje a comida possui determinada função,

¹¹⁸ Parte deste capítulo foi apresentada no I Encontro de pesquisas históricas- PUCRS (EPHIS I), resultando o artigo **“ALIMENTAÇÃO: O TRABALHO DE PRESERVAR E ELABORAR A IDENTIDADE E A MEMÓRIA DOS IMIGRANTES ALEMÃES NA COLÔNIA DE SANTO ÂNGELO/ RS (1850-1900)”** publicado na revista oficina do Historiador, 2014, volume 01.

veicula determinados sentimentos, é porque existe todo um processo histórico que o justifica. A identidade não é estável, homogênea e acabada, está em constante movimento e é cheia de símbolos. A partir desta discussão, procuramos pensar a função do alimento, sendo este um importante elemento fortalecedor de uma identidade étnica. Unidos pela vontade de vencer teceram uma nova estrutura que configura uma nova identidade, a de imigrantes.

É a partir do discurso que construções imaginárias são constituídas e (re) produzidas. Para tanto, nosso interesse recai sobre as questões que envolvem o imaginário de identidade e os aspectos atrelados à alimentação nas práticas sociais e como essas questões são apresentadas a partir da memória dos imigrantes alemães.

Memória e identidade são ideias centrais nas teorias clássicas das ciências humanas e sociais, presentes em reflexões de diferentes áreas e orientações teóricas como nas análises da memória e/ou da identidade por autores tão diferentes quanto Jay Winter, Jacy Alves de Seixas, Henri Bergson, Pierre Nora, Michel Maffesoli, Walter Benjamin, Jacques Le Goff, Maurice Halbwachs, Gerard Namer, e Phillipe Áries, Norbert Elias, Paul Connerton, Erving Goffman, Stuart Hall, Paolo Montersperelli, Paul Ricoeur, entre outros.

A História tem como um dos seus componentes importantes a memória. A memória é a matéria prima do historiador ¹¹⁹. É uma construção psíquica e intelectual que acarreta uma representação seletiva do passado, que nunca é somente aquela do indivíduo, mas de um indivíduo inserido num contexto familiar, social, nacional. Por sua vez, podemos dizer que a memória é composta de lembranças, ressentimentos e de esquecimentos, partindo sempre de uma realidade existente, constituída e vivida por seres humanos ¹²⁰. A memória é, assim, uma fonte de informações sobre essa realidade. Lembrar ou esquecer daquilo que aconteceu é uma ação que atinge não apenas os indivíduos, mas também pode alcançar a coletividade, esta, constituída pelos grupos ¹²¹.

¹¹⁹ Por envolver uma dimensão psicológica a memória figura-se como algo subjetivo. O caráter psicológico da memória sugere a presença de outras ciências tais como a psicologia e a psiquiatria. A principal função do historiador seria ordenar este material de uma maneira coerente, dando sentido a seu próprio trabalho. Ao fazer isso, o historiador deve, ao mesmo tempo, filtrar os aspectos subjetivos da memória colhida. Ver <http://www.webartigos.com/artigos/historia-e-memoria-alguns-conceitos> Acesso em 20/05/2014.

¹²⁰ Ver ANSART, Pierre. História e memória dos ressentimentos. In: BRESCIANI, Stella. NAXARA, Márcia. **Memória e (res) sentimento: indagações sobre uma questão sensível**. Campinas, SP: Unicamp, 2001, p.15-36.

¹²¹ A memória pode apresentar-se de forma documentada ou ainda adquirida através da oralidade, por meio de depoimentos, testemunhos, contos, entre outras modalidades. Historiadores que trabalham com a história oral devem uma atenção maior à questão da subjetividade implícita no discurso, que no caso da oralidade é muito maior que nas fontes documentadas originalmente. Os bancos de dados também podem ser uma fonte de memória documentada. Ver <http://www.webartigos.com/artigos/historia-e-memoria-alguns-conceitos> Acesso em 20/05/2014.

Quando pensamos na alimentação como um elemento formador de memória e de identidade, é importante falar de “construção” ou “invenções” seguindo as ideias de alguns historiadores. Como Eric Hobsbawm e Terence Ranger que tangem e mostram os conceitos de tradição e de tradição inventada relacionando-os com o conceito de tradições culinárias, conforme propõe Máximo Montanari. Pensando assim, não podemos deixar de fora uma reflexão sobre memória a partir da ideia de memória coletiva de Maurice Halbwachs e do enquadramento da memória, proposto por Michel Pollack.

Por fim, o antropólogo Fredrik Barth sobre a concepção de grupos étnicos e identidade étnica como suporte para discutir a produção de etnicidade expressa através da comida, especialmente através das tradições culinárias, inseridas na memória coletiva e em constante processo de reelaboração por parte dos imigrantes alemães e seus descendentes. São múltiplos conceitos a serem abordados e uma tarefa nada fácil.

A comida é o reflexo da organização social, ou melhor, a comida organiza a sociedade. Os indivíduos elegem o que é “alimento” e o que é “comida”, pois segundo Roberto DA MATTA, “alimento” é aquilo que pode nos trazer nutrientes, mas nem todo alimento pode se transformar em “comida”, por não fazer parte de nossos hábitos ¹²². A “comida” é o alimento que vai ser ingerido. Só é “comida” aquilo que é aceito socialmente e culturalmente dentro de um determinado grupo de indivíduos. Estes selecionam o que comer, quando, como, onde e com quem, conforme os fatores escolhidos, como crenças, valores sociais, cultura, costumes. Ainda neste viés, Jean Pierre Poulain alerta que;

A alimentação tem uma função estruturante da organização social de um grupo humano. Quer se trate de atividades de produção, de distribuição, de preparação, de consumo, ela é objeto crucial do saber antropológico. (POULAIN, 2010, p.19)

Juliana Cristina Reinhardt em seu trabalho de doutorado defendido em 2007 faz uma explicação sobre algumas questões sobre o quanto a alimentação identifica um povo, dando exemplos variados. Cita o caso dos indianos que não comem carne de vaca, ou ainda os chineses que comem carne de cachorros. Além, de questões culturais valem lembrar que a necessidade ajuda a formar os hábitos alimentares de um povo, estes podem permanecer ou esquecidos no tempo.

A presença da imigração configurou características marcantes nos sistemas alimentares da região central do Estado do Rio Grande do Sul como podemos ver. Com o processo migratório ocorreu a construção de uma nova configuração alimentar nessa

¹²² DA MATTA, R. **Sobre o simbolismo da comida no Brasil**. O correio. Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, p. 22, julho de 1987.

sociedade, derivada do contato entre diferentes tradições culinárias. As trocas, as negociações, as adaptações e as inovações/invenções alimentares que ocorreram na formação das colônias de imigrantes, quando diferentes grupos de estrangeiros e nacionais passaram a conviver de maneira mais próxima. De início a alimentação era composta por itens básicos, buscavam sobreviver, até que novos produtos foram chegando à mesa. De acordo AVÉ-LALLEMANT¹²³ a reclamação no início eram constantes, principalmente pela quantidade e qualidade da alimentação.

É fato que os hábitos alimentares são instrumentos vivos que marcam a história das civilizações humanas. Em cada época, os alimentos refletiram os comportamentos da sociedade de acordo com o pensamento político, social e avanço científico. Nesse sentido, não se pode negar que a culinária de um povo representa suas tradições culturais, sua compreensão étnica e de grupo. Guarda em suas receitas um valioso patrimônio que deve ser preservado como qualquer obra de arte ou monumento. Cozinhar é um ato cultural e toda nação ou região tem uma marca que identifica sua cultura culinária. No caso dos imigrantes, mesclam a sua alimentação tradicional com produtos locais, reformulando suas receitas.

Conforme antropólogos, sociólogos e historiadores da alimentação, quando uma população que emigra traz consigo um conjunto de práticas ligadas à sua alimentação, mesclando ou acrescentando possibilidades e práticas alimentares no novo lugar em que passam a viver se adequando ao sistema alimentar local, mas interferindo nele a partir dos hábitos que trazem consigo (FLANDRIN; MONTANARI, 1998). A culinária é um ato cultural de representação e também de sensação de pertencimento. Os imigrantes, por exemplo, no momento em que preparam o prato ‘típico’¹²⁴ de sua terra de origem, se ‘aproximam’ de suas lembranças e se sentem fazendo parte ainda daquela cultura. Mesmo estando longe, a culinária traz consigo diversas memórias sejam da infância, da terra de origem, um evento ou uma viagem marcante.

Segundo Lévi-Strauss (1984), o homem ao chegar a um lugar diferente, percebe-se vulnerável e suscetível a forças maiores que ele e, devido ao medo do novo, busca unir-se aos mais próximos, neste caso, a outros imigrantes, mesmo que tenham origens étnicas variadas, pois os imigrantes que chegam à colônia de Santo Ângelo possuem várias profissões e vem de regiões distintas. Como os ingredientes disponíveis eram diferentes aos que estavam

¹²³ Ver os relatos do viajante e médico alemão Robert Ave-Lallemant na publicação “**Viagem pelo sul do Brasil no ano de 1858**”. Robert Christian Berthold Avé-Lallemant, alemão nascido em Lubeck em 1812, médico de formação. Após breve passagem pela capital da Província faz visitas às colônias de imigrantes alemãs, passando pela colônia de Santo Ângelo em 1858.

¹²⁴ Todos inventados pós-imigração.

acostumados na Europa e, considerando que era um contexto histórico em que o “supermercado” não existe, algumas perguntas começam a surgir.

A culinária vem acompanhando o homem através dos tempos, misturando ingredientes, técnicas, usos e costumes, regras morais e religiosas, aspectos geográficos, políticos e sociais. Ao refletir sobre o tema da alimentação, percebemos que o alimento não é simplesmente um objeto ou ato nutritivo que permite saciar a fome, mas algo que também apresenta um significado simbólico em uma determinada sociedade. O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência, mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social. Os alimentos não são, portanto, somente alimentos. De fato, alimentar-se pode ser compreendido como um ato nutricional, porém, o “comer” é um ato social, constituído de atitudes, ligando-os aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações de cada grupo étnico ou social.

Quando se toma a decisão de imigrar, na mesma proporção se está decidindo deixar um pouco da sua história e de tudo que se viveu até aquele instante. Neste momento, o que se carrega de identidade pessoal está na memória, nos poucos pertences que se traz na bagagem para a nova vida e no nome que se usa para apresentar-se. É próprio supor que é um novo sujeito que está a surgir. As memórias da sua terra natal estarão mais fortes do que nunca, porque ninguém quer se desfazer de suas bagagens culturais. Trata-se de uma maneira de proteger sua história, sem que sejam perdidas suas recordações. Pois, como coloca Hall:

[...] a identidade é realmente algo formado, ao longo do tempo, através de processos inconscientes, e não algo inato, existente na consciência no momento do nascimento. Existe sempre algo ‘imaginário’ ou fantasiado sobre sua unidade. Ela permanece sempre incompleta, está sempre ‘em processo’, sempre ‘sendo formada’ (HALL, 2006, p. 38).

A citação nos leva a refletir sobre a bagagem cultural que está agregada à formação dos grupos de imigrantes, fazendo-se presente na construção da nova comunidade no país escolhido. Uma memória cultural e uma identidade fantasiada de certa forma tornam-se real. Os imigrantes construíram as suas comunidades e nelas constituíram a sua identidade de forma muitas vezes isolada, conservando uma bagagem cultural e elementos identitários que não se apagam de uma hora para outra, e estes são repassados para as próximas gerações.

A formação identitária está ligada ao novo espaço territorial no seu cotidiano. Nesse sentido, o sujeito traz consigo todas as coisas aprendidas que o constituem e o identificam. Entre muitos elementos que os imigrantes trouxeram, destacamos a língua alemã, que permeava o dia a dia das pessoas nas diferentes instâncias, como nos cultos, nas aulas, nos

ornamentos das casas e na transmissão de receitas culinárias, que “ganhavam mais força de identidade quando ensinados na língua” dos imigrantes (WERLANG, 1995, p. 28).

Valeri sugere e contribui que a comida dos imigrantes é dos últimos elementos a se desnacionalizar. Compara a relação da comida com a “língua materna”. Nesse caso, fala de uma “alimentação materna”, representada por certas dominâncias alimentares que resistem à mudança, argumentando que os emigrantes podem abandonar todas as tradições de seus países de origem, até mesmo a língua, mas podem permanecer fiéis a algumas tradições culinárias, mesmo que tenham que adaptar suas receitas com novos ingredientes. (VALERI, 1984).

Luce Giard em seus trabalhos sobre a importância da comida como um dos elementos que sobrevivem por mais tempo enquanto referência à cultura de origem, se não de maneira cotidiana, ao menos em dias de festa. Para a autora a comida é uma das maneiras de sentir e de representar a pertença a outro solo, a outra cultura, fervilhada de memória e identidade (CERTEAU, 1996). Assim, esses autores apontam a fundamental relação que se estabelece em contextos migratórios, de interação entre diferentes grupos étnicos e suas gerações entre a comida, a memória e os sentimentos de identidade.

Nessas situações relacionais os hábitos, práticas ou tradições alimentares podem agir como sinais diacríticos na demarcação de fronteiras identitárias. Partindo dessa ideia, consideramos, nos estudos em História e Cultura da Alimentação, que o preparo dos alimentos pode variar de um grupo para outro, tornando a cozinha de uma sociedade particular, singular e reconhecível, construída e organizada no fazer-se do processo histórico que a organizou, conservando ou reformulando a identidade e a memória gastronômica.

Maurice Halbwachs afirma que a lembrança é uma reconstrução do passado com o auxílio de dados cedidos pelo presente e, além disso, preparadas por outras reconstruções feitas em ocasiões anteriores e de onde a imagem do passado se explanou bem deformada. Segundo este autor, a lembrança pode, a partir da convivência em sociedade, ou em grupos dentro de uma sociedade, ser construídas e simuladas. Esta simulação acontece quando as lembranças entram em contato com as lembranças de terceiros sobre assuntos em comum que por sua vez implicam na percepção do passado, aumentando a quantidade de informações sobre o mesmo fato. Halbwachs completa afirmando que não existe uma memória que seja uma "imaginação pura e simples" ou representação histórica que não passe pelo sujeito referencial.

A memória pode apresentar-se de forma documentada, no caso da alimentação através dos cadernos e livros de receita ou ainda adquirida através da oralidade. A transmissão oral da

memória foi algo muito praticado até hoje, no caso da alimentação é bastante comum passar o conhecimento de receitas pela oralidade. Essa é uma das dimensões que a comida pode assumir quando se pensa na alimentação, não apenas como um ato nutricional ou biológico, mas enquanto um ato cultural, considerando os sistemas alimentares enquanto sistemas simbólicos ou até mesmo um meio de transmissão para as próximas gerações. Nessa perspectiva a alimentação torna-se uma categoria de análise histórica e colaboradora na formação de memória e de identidade.

No ambiente doméstico dos imigrantes e dos descendentes observa-se a construção de uma memória gustativa ou individual relacionada ao sabor dos alimentos provados desde a infância nas refeições. No saber/fazer, alimentar é transmitir saberes, valores, sensibilidades e memórias individuais que passam a pertencer ao coletivo do grupo. A memória percebida como um evento socialmente construído está sujeita a mudanças constantes e, por ser uma releitura, sofre sobreposições de outras memórias produzidas também coletivamente. Essas lembranças transpassam diversas gerações, são memórias herdadas e constituídas de diversos elementos que caracterizam o rememorar (POLLAK, 1992, p. 201).

Os acontecimentos, personagens e alguns lugares são elementos de todo o processo. O sentimento comunitário, característico das experiências compartilhadas, compõe a construção desse mosaico de lembranças através dos discursos proferidos dentro de um determinado grupo ou mesmo a partir dele. As lembranças de menino Pedro Rockenback estão sempre intrinsecamente correlacionadas ao lugar do qual se originam os discursos de memórias, ou seja, do lugar que se ocupa quando esse discurso é produzido (POLLACK, 1992).

Para Halbwachs a memória é produto social, produto de um sistema posto sobre determinadas características ou fatos sociais, espaciais e temporais, composto por grupos de pessoas que nas suas relações compartilham ou assimilam informações, e com isso constituem memórias. A memória coletiva fornece dados para a constituição das memórias individuais. Sendo assim, a memória estaria contida na sociedade que a (re) constrói. Para essas memórias, são pinçados do passado fatos que de alguma forma se relacionam com o presente, na medida em que outros tantos podem ser esquecidos.

A comida expressa memórias familiares associadas à terra de origem. No ato de comer e cozinhar em grupo são transmitidas também as memórias de um passado mais distante, nem sempre vivenciado pelos indivíduos, mas, presente na memória coletiva. Como as memórias da imigração, legitimadas e lembradas pelas celebrações, festas, iniciativas turísticas e políticas que destacam práticas culinárias que remetem aos imigrantes e ao passado migratório. Nesse caso os pratos ganham um caráter emblemático representando um tesouro

herdado dos antepassados imigrantes. Um reconhecimento pelos descendentes a ser preservado como um bem simbólico, um bem que marca as origens e rupturas do passado e do presente e que constitui um campo aberto à pesquisa para refletir sobre as múltiplas dimensões que a comida assume para os descendentes.

A importância da comida na vida dos descendentes de imigrantes alemães e de seus antepassados, tanto no cotidiano como no espaço público e o forte investimento que remetem às suas tradições culinárias no Rio Grande do Sul têm chamado atenção desta pesquisadora não somente pelo caráter material que reveste essas tradições, mas especialmente pelos aspectos simbólicos que podemos revelar através dessas mesmas tradições e das práticas que as envolvem.

A comida está tão entremeada com as emoções humanas desde o início de nossas vidas, que o ato de comer acaba por tornar-se, inevitavelmente, uma forma de expressão da nossa personalidade e de inserção em um determinado grupo (CRUMPACKER, 2009). Portanto, a presença das tradições culinárias entre os descendentes de imigrantes, transmitidas e recebidas em diferentes momentos e de diferentes formas ao longo do século XIX e início do XX, constitui mais que um vestígio da alimentação do período imigratório e que contribuiu para a formação de um sistema alimentar complexo, com marcas ao longo desse período.

Ao perceber as dinâmicas e os jogos de permanências e adaptações no campo da alimentação, a comida permite adentrar um intrincado universo de representações, significados, de expressões de afetividades, de produções de memórias e de identidade. Esse último item assume importância fundamental em nossa pesquisa, pois nos referimos a uma comida em constante diálogo com a formação de grupos étnicos e de fronteiras identitárias ocorrido no contexto imigratório e com os quais essas tradições culinárias estão associadas.

Ao considerarmos a alimentação um dos elementos que formam e que expressam nossa identidade cultural, social, regional ou étnica (DA MATTA, 1987), a estamos compreendendo como uma forma de imigrantes preservarem em traços de sua identidade e repassá-las a seus descendentes. Em outras palavras, a adoção de hábitos culinários provindos de imigrantes expressa a troca de experiências e o contato entre a sociedade receptora e pessoas oriundas de culturas estrangeiras. A alimentação indica costumes e é uma forma dos imigrantes não perderem parte de sua identidade, uma vez que através da culinária, estão sempre reforçando hábitos e costumes e fazendo com que a memória se torne coletiva.

Ao observarmos as tradições culinárias entre os descendentes de imigrantes alemães verificamos que muitos pratos são confeccionados para compor cerimônias e rituais como: Natal, Páscoa, festas de casamento e comemorações familiares, embora no cotidiano também

se pratique uma culinária com fortes referências aos saberes transmitido através das gerações de descendentes. Dentro do imaginário popular a respeito da culinária alemã aqui no Brasil normalmente lembram-se de fartura à mesa, hospitalidade, preocupação constante em agradar um convidado e, entre outras coisas, o gosto de misturar doces e salgados. Temos ainda as compotas de frutas e as conservas de várias hortaliças presentes nas refeições dos descendentes de imigrantes. Nesse aspecto, a comida adquire um sentido simbólico, não apenas enquanto uma prática cotidiana, mas uma prática ritualizada, portadora de memórias.

Portanto, algumas questões nos inquietam ao tratar o tema da presença e manutenção de tradições culinárias na comunidade marcada pela imigração. Uma das hipóteses levantadas por essa pesquisadora, é que seria as memórias despertadas pela comida nas narrativas de um passado imigratório e de adaptação à nova terra, um dos elementos possíveis que permitem aos descendentes reafirmar sua identidade étnica.

Compreendemos que a memória é uma construção no presente a partir de experiências vividas. O que é lembrado ou esquecido individualmente se relaciona à memória do grupo de convívio e o que é lembrado depende do valor atribuído ao que é narrado e rememorado, conforme propõe Maurice Halbwachs (1990). Eles enfatizam a pertença étnica e podem ser representados através de diferentes sinais de identificação como na língua, na alimentação, nas práticas religiosas, entre outros.

Quando refletimos sobre os aportes teóricos da memória e identidade percebemos que questões do cotidiano são elementos formadores dos conceitos sobre o assunto. Nessa perspectiva, a alimentação ascende como um agente social que atuava dentro e fora das colônias de imigrantes, na região central do Rio Grande do Sul identificando questões étnicas.

Uma questão já é possível afirmar. A comida se constitui, também, enquanto uma narrativa da memória coletiva, na medida em que determinados pratos passam a ser apropriados, apreciados e fruídos por toda a comunidade, e não apenas pelos descendentes, tornando-se parte de um patrimônio coletivo. Ao ser evocado, valorizado e até mesmo inventado, esse patrimônio é por vezes explorado por diferentes iniciativas políticas, turísticas e midiáticas, enquanto estratégia de desenvolvimento local ou regional, contribuindo para os processos de construção e transformação das identidades da memória.

Mais do que nostalgia, a comida pode ser um vínculo com a identidade nacional de origem, uma das formas de manutenção da mesma no novo território, uma forma de identificação entre seus pares ou até mesmo de marcação de diferenças entre os diversos grupos existentes. Ao escolherem a Colônia Santo Ângelo como nova morada, os imigrantes alemães procuraram refazer suas vidas e adequar-se a uma nova identidade que permitiu a

eles preservar certos traços culturais do seu lugar de origem e adquirir outros ao se inserir na sociedade brasileira, estabelecendo desta forma, pontos de apoio, na convivência entre si e com os brasileiros.

CONCLUSÃO

Pode-se concluir que, apesar dos momentos difíceis que marcaram a chegada dos imigrantes alemães a colônia de Santo Ângelo, atual cidades de Agudo, Paraíso do Sul, Dona Francisca e Restinga Sêca, esses homens e mulheres reconstruíram suas vidas na localidade a partir da integração com a sociedade local, recriando assim, uma identidade própria de imigrante.

De acordo com a revisão bibliográfica realizada para este trabalho, percebeu-se que ainda não foi dado o devido valor dentro da História para a História da Alimentação. Os estudos mais representativos buscaram compreender o assunto sob um ponto de vista multidisciplinar, especialmente na antropologia e na sociologia, ao menos apresentaram novas possibilidades que não apenas aquelas que analisam a alimentação a partir somente de seus aspectos econômicos, políticos ou fisiológicos.

Fazendo a opção pela análise de cadernos, cartas, diários e registros de viajantes, percebeu-se no que se refere aos padrões alimentares, conservadorismo e mudança indicam, respectivamente, o prolongamento de uma tradição e a possibilidade de ruptura. Relembrando BORNHEIM e HOBBSBAWM, a ruptura, os momentos de insegurança, fazem com que a tradição se fortaleça. Muitas das tradições culinárias não são transmitidas pelas receitas escritas, mas sim através do contato entre mãe e filha. As que foram redigidas e que conseguimos obter, nos auxiliaram neste trabalho.

Com relação especificamente à comida alemã, as tradições culinárias alemãs que hoje fazem parte das práticas culturais do grupo de alemães pesquisado tiveram sua origem por uma questão pragmática, decorrente do momento, da conjuntura, do espaço. Os imigrantes alemães tomaram a decisão de atravessar o mar, em uma viagem conturbada de quase três meses, e ganharam espaço no novo mundo, com percalços comuns, a todos os imigrantes, independente da etnia. No passar dos anos construíram famílias numerosas e repassaram o que tinham de memória da terra natal e o que aprenderam no Brasil para seus descendentes, tentando manter vivas as lembranças culturais da sua etnia.

Muitos imigrantes não alcançaram todos os objetivos, mas se libertaram da fome que os impulsionou para longe da Europa, construindo e adquirindo uma nova identidade, através de trocas culturais. A mesa farta aprende-se no Brasil, com os portugueses, os indígenas e negros, e os imigrantes mostram a eles, como é possível usar um único ingrediente para

compor vários pratos. Seja qual for o caso, nada se dá de um momento para o outro, nem se terá a eliminação total de um traço por outro. Essas são duas tendências que convivem e que em certas ocasiões podem sobrepor se uma à outra, mas que basicamente se completam. O que se observou é que os hábitos e padrões alimentares são reestruturados quase sempre favorecendo a continuidade.

Não pareceu haver um total abandono do modo tradicional de comer, mesmo com a incorporação de novos produtos, utensílios e equipamentos de cozinha, nem mesmo em razão de mudanças no modo de preparar os alimentos. Nos eventos festivos temos a prova de que a culinária imigrante, que em grande parte seus pratos foram recriados aqui, com ingredientes produzidos em território nacional. Sendo uma troca cultural gastronômica rica, de pessoas que tiveram que conviver e aprender a respeitar a individualidade de cada um. Sim, há diferenças entre o que os imigrantes consumiam no além-mar e o que encontraram no Brasil, até por que, como foi mencionada no decorrer do trabalho, a produção de alimentos é regional e local, que depende de condições climáticas e de relevo.

A alimentação de um grupo de imigrantes irá sempre permanecer nas famílias, nas festas regionais das diversas associações da cidade e também na busca que cada um destes imigrantes empreende, no sentido de reencontrar-se com suas origens, no paladar que os identifica, que provoca reconhecimento e rememoração da cozinha da infância e se deslocam pelo território brasileiro. A comida étnica pode ser sinônima de resistência, de permanência e de identidade daqueles que emigram. Muitas vezes ela é adaptada em parte ou em quase tudo, mas o perfume que a identifica, os ingredientes que a sazonom e que permitirão reconhecê-la, assim como o sabor inconfundível permanecerão por muitos anos nas memórias daqueles que vivem em outra cultura.

No trabalho olhou-se para os hábitos alimentares e tradições culinárias de imigrantes e descendentes de alemães: traços culturais que fazem parte de uma etnia que está em constante movimento. Portanto, como foi percebido, os hábitos alimentares fazem parte de um traço cultural pertencente à etnicidade, neste processo dinâmico de contato cultural e consequente interpenetração de culturas. Ocorre de alguns hábitos alimentares terem perdido seu espaço, outros sofridos modificações, reelaboraões, outros se conservando com outras características, outros significados. Não tendo somente a função de alimentar o corpo, mas também alimentar o espírito.

A identidade como um processo dinâmico, como já mencionado no decorrer do trabalho, com o esforço coletivo de grupo a reconstrução não é algo imutável, pode-se afirmar que essas cozinhas agem como referenciais de identidade, estando sujeitas a constantes

transformações. Sendo assim, a construção da cozinha de um grupo é fruto de um processo histórico-cultural, que levam em conta fatores relacionados ao meio ambiente, à economia, ao social. O espaço culinário é o espaço onde as pessoas se reconhecem e se veem reconhecidas, é o espaço das representações e do simbólico.

Observamos que ainda hoje, no Rio Grande do Sul, ocorre a existência de pessoas que se sentem inseridas em um grupo particular, distinto, de origem étnica alemã, expressando uma etnicidade. Logicamente este grupo não tem as mesmas características do grupo de imigrantes visualizados até aproximadamente a metade do século XIX e início do século XX, pois o contexto histórico, político e social mudou e as pessoas mudaram. Outra questão observada é que muitos elementos são utilizados para diferenciação do grupo étnico alemão, como a língua, a música e a gastronomia. Consciente ou inconscientemente, porém, um dos elementos culturais mais utilizados como diferenciador e que se mantém presente entre todos, é a comida. Em alguns casos, este é o único traço cultural de origem alemã que se mantém presente, comprovando que a comida é um elo muito forte.

Podemos concluir que, o que hoje chamamos de tradições culinárias alemãs, tiveram sua origem como hábitos alimentares, que ocorriam por praticidade. A arte e a criatividade culinária atingem um de seus pontos culminantes no instante em que remete ao passado, a um momento marcado no tempo por sabores, cheiros e pessoas homenageando os antepassados.

As cozinhas evoluem acompanhando as dinâmicas sociais, traduzindo-as e dando-lhes significados, como é o caso dos conselhos sobre normas e regras de comportamento e de servir à mesa, que se encontrado em alguns livros e que, ao longo do tempo, vão desaparecendo. É sabido que uma sociedade pode adotar um conjunto de comportamentos de consumo com o objetivo de ascensão e/ou distinção social.

Este trabalho fica aberto a muitas questões, pois como mencionado no decorrer do texto apresentado aqui, ainda há muito a ser estudado sobre as práticas alimentares do rio-grandense, seja através dos imigrantes ou dos nacionais. A comida tem uma importância que não pode ser desconsiderada. Há um envolvimento claro da produção agrícola com o que se come, ou seja, a oferta, mas também há uma relação que é dinâmica e quase invisível se não prestamos atenção nas ações alimentares através da cultura social dos indivíduos. Acredito que este trabalho merece uma continuação em próximas pesquisas, pois ainda não deu conta de compor todo o panorama que a alimentação merece.

Acredito que este trabalho, de certa forma, contribuiu para análise das metodologias empregadas nas pesquisas sobre cozinhas regionais, ao procurar expor uma discussão sobre a utilização de cadernos e livros de receitas de imigrantes como fontes importantes de pesquisa

histórica. Além de mostrar, de uma forma diferente, as questões da imigração no Rio Grande do Sul através da alimentação.

REFERÊNCIAS

ANSART, Pierre. História e memória dos ressentimentos. (Trad.) In: BRESCIANI, Stella & NAXARA, Márcia. (Org.) **Memória e (res) sentimento: indagações sobre uma questão sensível**. Campinas, SP: Unicamp, 2001.

ALVES, Débora Bendocchi. **Rev. Bras. Hist. vol.23 nº. 45** São Paulo July 2003, <http://dx.doi.org/10.1590/S0102-01882003000100007> acesso em 20/10/2014.

AVE-LALLEMANT, Robert. **Viagem pelo sul do Brasil no ano de 1858**. Rio de Janeiro: Instituto Nacional do Livro, 1953.

ALENCASTRO, L. F. e RENAUX, M. L. Caras e modos dos migrantes e imigrantes. In: ALENCASTRO, L. F. (org.) **História da Vida Privada no Brasil: Império** – a corte e a modernidade nacional. 9. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

ASSIS, Gláucia de Oliveira. **De Criciúma para o mundo: gênero, família e migração**. Campos- Revista de Antropologia Social. Curitiba:UFPR, v.3, p.31-50, 1996.

AZAMBUJA, Lissi Bender. **Forno e fogão: como nos tempos de nossas avós**. Santa Cruz do Sul: Edunisc, 1999.

BASSANEZI, Carla. **Mulheres dos Anos dourados**, In: PRIORI, Mary Del; História das Mulheres no Brasil. 2ªed. São Paulo: Editora Contexto, 1997.

BURKE, P. **A escola dos Annales (1929-1989)**. São Paulo: Editora da UNESP, 1997.

_____ **A escrita da historia: novas perspectivas**. São Paulo: Ed. da UNESP, 1992.

BRAUDEL, F. **Civilização material, economia e capitalismo: século XV-XVIII**. São Paulo: Martins Fontes, 1995.

BRANDÃO, C. R. **Plantar, colher, comer**. Rio de Janeiro: Graal, 1981.

BOURDIEU, Pierre. In: ORTIZ, Renato Org. **Pierre Bourdieu Sociologia**. São Paulo: Ática. 1983.

BRILLAT-SAVARIN, Jean. **A fisiologia do gosto**. Rio de Janeiro: Salamandra, 1989.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade: Uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

CASCUDO, Luiz da Câmara. **Historia da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia, 2004. v. 1-2.

CARNEIRO, Raul. **O que as mães devem saber**. Rio de Janeiro: B. Feres, 1909.

CARNEIRO, Henrique S. **Comida e sociedade – significados sociais na história da alimentação**. História: Questões & Debates, Curitiba, n. 42, 2005.

CALVO, Manoel. **Migration et alimentation**. *Social Science Information*, vol. 21, nº 3, 1982.

CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano 2**. Morar, cozinhar. Petrópolis: Vozes, 1996.

CONTRERAS, Jesus. 2005. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI A.M. e GARCIA, R.W. (Org.). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

COSTA, Emília Viotti. **Da Monarquia à República**. 8. ed. São Paulo : Unesp, 2007.

CLESER, Vera A. **O lar doméstico: conselhos para boa direcção de uma casa**. Rio de Janeiro - São Paulo: Laemmert & Cia., 1902.

CUNHA, Jorge Luiz. **Os Colonos Alemães de Santa Cruz do Sul e a Fumicultura. Santa Cruz do Sul, Rio Grande do Sul 1849-1881**. Santa Cruz do Sul: FISC, 1991.

CRUMPACKER, Bunny. **A Vida Sexual dos Alimentos - Uma Viagem Através da História e da Psicologia da Comida**. São Paulo: Ideia e ação, 2009.

DA MATTA, Roberto. **A casa e a rua. Espaço, cidadania, mulher e morte no Brasil**. 4. ed. Rio de Janeiro : Guanabara - Koogan, 1991.

_____**Sobre o simbolismo da comida no Brasil.** O Correio, Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, jul. 1987.

_____**O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DANIEL, Jungla, N. P., CRAVO, Z. **O valor do social e cultura da alimentação.** Boletim de Antropologia. Nova Série. Curitiba, Dep. de Antropologia, UFPR, v. 2, n. 4, abr. 1989.

FAUSTO, Boris. (Org.) **Fazer a América: a imigração em massa para a América Latina.** São Paulo: Edusp, 1999.

FARINATTI, L.A.E. **Sobre as cinzas da mata virgem: os lavradores nacionais na província do Rio Grande do Sul (Santa Maria: 1845-1880).** Porto Alegre: PPGH- PUCRS. Dissertação de Mestrado, 1999.

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. **Aurélio: o dicionário da língua portuguesa?** Coordenação Marina Baird Ferreira, Margarida dos Anjos – Curitiba: Ed. Positivo; 2008.

FREYRE, G. **Novo mundo nos trópicos.** São Paulo: Nacional/Edusp, 1969.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar.** São Paulo: Companhia das Letras, 2002. p 64.

FRIEDRICH, Fabiana H. **“O tesouro das famílias: cadernos de receitas e a adaptação da culinária dos imigrantes alemães (Rio Grande do Sul: 1850-1930)”.** Trabalho final de graduação apresentado ao curso de História - UNIFRA. Santa Maria: UNIFRA, 2012.

FLANDREN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação.** São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FLANDREN, Jean-Louis. A distinção pelo gosto. In: CHARTER, Roger. **História da vida privada.** São Paulo: Companhia das Letras, 1993. v. 3: Da Renascença ao Século das Luzes.

FOUCAULT, M. (1995). O sujeito e o poder. Em: H. Dreyfus & P. Rabinow, P. (Orgs.), **Michel Foucault: uma trajetória filosófica: para além do estruturalismo e da hermenêutica** (pp. 231-249). Rio de Janeiro: Forense Universitária.

FROEHLICH, J. M.; DIESEL, V. (Orgs.). **Espaço rural e desenvolvimento regional - estudos a partir da região central do Rio Grande do Sul**. Ijuí: Ed.Unijuí, 2004.
GÄRTNER, A. (Org.). **Imigração alemã no Rio Grande do Sul: história, linguagem, educação**. (mimeo).

GARINE, Igor. **Alimentação, cultura e sociedade**. Correio da UNESCO, jul. 1987.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC Editora, 1989.
GERTZ, René. O perigo alemão. Porto Alegre: Ed da UFRGS, 1991.

GLARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano**. 2. Morar, cozinhar. Petrópolis: Vozes, 1997.

HALL, Stuart. Quem precisa de identidade? In: SILVA, Tomaz Tadeu da (org). **Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais**. Petrópolis: Vozes, 2006.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo, Revista dos Tribunais, 2006.
EHRHARDT, Mathilde. **Brosses Illustrists Kochbuch**, 1900.

HOBSBAWM, Eric; RANGER, Terence. **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.

HOBSBAWN, Eric. **A Era dos Impérios 1875-1914**. 6ª Ed. São Paulo: Ed Paz e Terra, 2003.

KLUG, João. **A imigração alemã e a construção de uma identidade teuto-brasileira no sul do Brasil**. Trab. apresentado na ADLAF – Jahrestagung/2003. Institut an dem Seminar für Wissenschaftliche Politik der Albert-Ludwigs Universität, Freiburg 13.-15. November 2006.

IOTTI, Luiza Horn. (Org.). **Imigração e Colonização: legislação de 1747-1915**. Porto Alegre: Assembléia Legislativa do Estado do RS. Caxias do Sul: EDUCS, 2001.

ELIAS, Norbert. **O processo civilizador: uma história dos costumes**. 2ª. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2011.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **El origen de las maneras de mesa**. Mitológicas III. 5 ed. México: Siglo XXI, 1984.

LANDO, Aldair Marli. BARROS, Eliane Cruxen. **A Colonização Alemã no Rio Grande do Sul - uma interpretação sociológica**. Porto Alegre: Movimento, 1976.

LIMA, Cláudia. **Tachos e Panelas: historiografia da alimentação brasileira**. Recife: Ed. da Autora, 1999. Com lúcidos prefácio e orelha dos antropólogos Mário Souto Maior e historiadora social Fátima Quintas.

LEAL, M. L. de M. S. **A História da gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac, 1998, p. 107.

LEMOES, Carlos. **A casa brasileira**. São Paulo: Contexto, 1996. LIBERALI, Olga Maria. Cozinha ao alcance de todos. Casa da Amizade. Ijuí.1978/1979.

MACEDO, Ana Maria Costa (1996) – **Família, Sociedade e Estratégias de Poder (1750- 1830)**. A família Jácome de Vasconcelos da Freguesia de S. Tiago da Cividade – Braga. Braga: APPACDM Distrital de Braga.

MACIEL, Maria Eunice. **Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin?** Horizontes antropológicos, n.16, Porto Alegre, 2001.

_____. **Uma cozinha à brasileira**. Estudos Históricos: Rio de Janeiro, n. 33, jan/jun. 2004.

_____. Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI A.M.; GARCIA, R.W. (Org.). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

_____. Uma cozinha à gaúcha. In: BRUM, Ceres; MACIEL, Maria Eunice; OLIVEN, Ruben G. (Orgs.). **Expressões da Cultura Gaúcha**. Santa Maria, 2010.

MAIDLINGER, Diethelm. **Alemanha**. Trad. de Celso V. Pinto Jr – São Paulo: Abril, 2010.

MAUSS, Marcel. **Sociologia e Antropologia**. Volume II. São Paulo: Edusp, 1974.

MALUF, Marina. **Ruídos da memória**. São Paulo: Siciliano, 1995.

MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: uma breve revisão. Revista Brasileira de Ciências Sociais, São Paulo, v. 16, n. 47, p.31-41, 2001.

MONTANARI, Massimo (org.). **O mundo na cozinha: história, identidade, trocas**. São Paulo: Estação Liberdade: SENAC, 2009. MELLO, José Lannes de. Do capital comercial na fronteira agrícola ao capital industrial: um estudo de caso das origens do Grupo Gerdau. In: XXXIV ENCONTRO NACIONAL DE ECONOMIA, Salvador, 2006. Anais... 2006. Disponível em: <<http://www.anpec.org.br/encontro2006>>. Acesso: 23 set. 2014.

MONTANARI, Massimo. **A fome e a abundância. História da alimentação na Europa**. Bauru: Edusc, 2003.

NETOL, Helena Brum; BEZZI, Meri Lourdes. **Regiões culturais: a construção de identidades culturais no Rio Grande do Sul e sua manifestação na paisagem gaúcha**. Dissertação de Mestrado defendida junto ao Programa de Pós-Graduação em Geografia/CCNE/UFSM, em outubro de 2007.

NICOULIN, M. 1981. **La Genèse de Nova Friburgo**. Friburgo, Éditions Univerisitaires, 4ª. Edição.

NOVAES, Regina C. Reyes. **Lembranças camponesas: repressão, sofrimento, perplexidade e medo**. In: ESTERCI, Neide; FRY, Peter; GOLDENBERG, Mirian (Org.). **Fazendo Antropologia no Brasil**. Rio de Janeiro: DP&A, 2001

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. **A alimentação através dos tempos**. 4. Ed.- Florianópolis: Ed. da UFSC, 2008.

PEDRO, Joana Maria. **Mulheres do Sul**. In: DEL PRIORE, Mary (org.). **História das mulheres no Brasil**. São Paulo: Contexto, 1997.

PERROT, Michelle. **As Mulheres ou os Silêncios da História**. Bauru, SP: Ed. EDUSC. 2005.

POIRIER, Jean. **História dos Costumes: O homem e o seu meio natural**. 4º volume Lisboa: Ed. Estampa. 2000.

POLLAK, Michel. **Memória e Identidade Social**. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, vol. 5, n. 10, p. 200-212, 1992.

_____. **Memória, esquecimento, silêncio**. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, vol. 2, n. 3, p. 3-15, 1989.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: Ed. UFSC, 2004.

REBELO, Fernanda. **A travessia: imigração, saúde e profilaxia internacional (1890-1926)** / Fernanda Rebelo. – Rio de Janeiro : s.n., 2010. 325f. Tese (Doutorado em História das Ciências e da Saúde) – Fundação Oswaldo Cruz. Casa de Oswaldo Cruz, 2010.

REINHARDT, Juliana Cristina. **O pão nosso de cada dia: a Padaria América e o pão das gerações curitibanas**. 2002. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2002.

_____. **A memória através do pão**. História-UNISINOS, São Leopoldo, RS, número especial, 2002, p. 101-118.

RICHTER, Waldemar L. **Nossas origens**. Lajeado: Cometa, 1994.

ROCHE, Jean. **A colonização alemã no Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Ed. Globo, 1969.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes. **A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa**. Revista da Academia Paranaense de Letras, nº51, 2005, pp.165/188.

SCOTTI, Zelinda Rosa. **Imigrantes alemães: por uma contextualização para internamentos no hospício são Pedro**. Doutoranda no Programa de Pós-Graduação em História da PUCRS, 2011.

SEYFERTH, Giralda. **Imigração e cultura no Brasil**. Brasília: EdunB. 1994.

_____. Identidade nacional, diferenças regionais, integração étnica e a questão imigratória no Brasil. In: ZARUR, George de Cerqueira Leite. **Região e nação na América Latina**. Brasília: Editora da UnB 1994, 81-109.

SCHWARCZ, Lilia M. **O espetáculo das raças**. São Paulo: Companhia das Letras, 1993.

SILVA, Kalina Vanderlei. **Dicionário de conceitos históricos**. São Paulo: Contexto, 2006.

STOLZ, Roger. **Cartas de imigrantes**. Porto Alegre: Edições EST, 1997.

TEDESCO, João Carlos. **Paradigmas do cotidiano**. Santa Cruz do Sul: UNISC, 1999.
TORNQUIST, Ingrid Margareta. **Linguagem e mentalidade entre teuto-gaúchos**. In: CUNHA, J.; VALERI, René. ENCICLOPÉDIA Einaudi. Porto: Imprensa Nacional/Casa da Moeda, 1984, v. 16.

TORNQUIST, Ingrid Margareta. „’Das hon ich von meiner Mama’: **Zu Sprache und ethischen Konzepten unter Deutschstämmigen in Rio Grande do Sul**. “ Uppsala, Swedish Science Press 1997.

TODOROV, Tzvetan. **A conquistada América: a questão do outro**. 4ª. Ed. São Paulo: Martins Fontes, 2010.

UMANN, Josef. **Memórias de um imigrante boêmio**. Porto Alegre: São Lourenço de Brindes, 1981

VALERI, Rene. **A alimentação**. **Enciclopédia Einaudi**. 4a ed. Lisboa: Imprensa Nacional, v.16, 1987.

KOLIVER, Isete Maria. **Pioneiros do Mundo Novo**. Porto Alegre: Palotti Ed., 1995.

WAIBEL, Léo. **Princípios da colonização europeia no Brasil**. Revista Brasileira da Geografia, 1949. XI, n.º 2.

WERLANG, William. **A colônia de Santo Ângelo**: Agudo: Editora Werlang. 1995.

_____. **A Família de Johannes Heinrich Kaspar Gerdau: Um estudo de caso sobre a industrialização no Rio Grande do Sul - Brasil**. Editora Werlang. Agudo, 2002.

_____ **A colônia de Santo Ângelo**: Brasil. Editora Werlang. Agudo, 1995.

WOORTMANN, E. F. **Herdeiros, parentes e compadres**. São Paulo: Hucitec: Editora da Universidade de Brasília, 1995.

WEIMER, Günter. **Arquitetura da Imigração Alemã**. São Paulo, Porto Alegre: Nobel e UFRGS, 1983.

WEIMER, Günter. **Arquitetura no Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1985.

WILLEMS, Emilio. **Aculturação dos alemães no Brasil: estudo antropológico dos imigrantes alemães e seus descendentes no Brasil**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1946.

WITT, Marcos. **O mundo imigrante nas pinceladas de Pedro Weingärtner**. www.snh2013.anpuh.org/.../1364558697_ARQUIVO Acesso em 23/03/2015.

WEDIG, Josiane Carine. **Agricultoras e agricultores à mesa: um estudo sobre campesinato e gênero a partir da antropologia da alimentação**. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2009.

WEBER, Max. **A ética protestante e o espírito do capitalismo**. São Paulo: Companhia das Letras, 2004.

_____.Relações comunitárias étnicas. In: **WEBER, Max. Economia e sociedade: fundamentos da sociologia compreensiva**. Brasília: Universidade de Brasília, 1991.

WOORTMANN, Klaas. **A comida, a família e a construção do gênero feminino**. Revista de Ciências Sociais, Rio de Janeiro, v. 29, n. 1, 1986.

_____.**Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda: relatório final**. Série Antropologia, Brasília, n. 20, 1978.

_____.O sentido simbólico das práticas alimentares. In: **Coletânea de Palestras. 1º Congresso de Gastronomia e Segurança Alimentar**. ARAÚJO, Wilma Maria C. (Org.). Brasília: 2004.

ZARTH, Paulo Afonso. **História Agrária do Planalto Gaúcho 1850 - 1920**. Ijuí: Editora da UNIJUI, 1997.

<http://ela.oglobo.globo.com/vida/livro-mostra-lado-gourmand-de-gilberto-freyre-que-idolatrava-cozinha-brasileira>. Acesso em 12/04/2015.

http://www.ihgrgs.org.br/Contribuicoes/catolicas_dec30.htm Acesso em 29/05/2015

<http://www.coloniasantoangelo.com.br/fiss.asp> Acesso em 20/08/2012 e 20/04/2015.

<http://www.coloniasantoangelo.com.br/bergeremilioarthurbiografia.asp> Acesso em 20/08/2012 e 23/03/2015.

Fontes

ARQUIVO DA IGREJA LUTERANA DE AGUDO. Carta de D.A. Fevereiro de 1884.

ARQUIVO NACIONAL DO RIO DE JANEIRO. Registro de estrangeiros e entradas de portugueses e estrangeiros nas capitanias, 1777–1819.

ARQUIVO NACIONAL DO RIO DE JANEIRO. Registro de estrangeiros, 1808–1842, vols. 46, 49–50, 54.

ARQUIVO HISTÓRICO DO RIO GRANDE DO SUL. Correspondência dos Governantes, lata 296- maço 66.

ARQUIVO PESSOAL DA FAMÍLIA FALK. Carta de Eduard, 1871.

ARQUIVO PESSOAL DA FAMÍLIA FALK. Carta de Johanna, 1871.

ARQUIVO PESSOAL DA FAMÍLIA FALK. Carta de Johanna, 1874.

AVE-LALLEMANT, Robert. **Viagem pelo sul do Brasil no ano de 1858**. Rio de Janeiro: Instituto Nacional do Livro, 1953.

BIBLIOTECA NACIONAL. Relatório Provincial do ano de 1848, 1849, 1850, 1852, 1855 e 1857, sessão colonização.

Cadernos de receitas coletados na região da colônia de Santo Ângelo. Visita de campo. Arquivo pessoal da Família Falk. Correspondências da família Falk (Os originais se encontram em Gern, Baviera. "Aus dem Leben meines Vaters" (por Frederico Falk - Kalender für die deutschen Evangelischen Gemeinden in Brasilien - 1924 - págs. 51-59.).

DREHER, Martin N. **Degregados de Mecklenburg, Schwerin e os primórdios da imigração alemã no Brasil**= Sträflinge aus Mecklenburg, Schwerin und Die Anfänge deutscher Einwanderung in Brasilien/ São Leopoldo: Oikos, 2010.

SENADO NACIONAL. As Atas do Senado Nacional podem ser encontradas online na página do Senado Federal. Página eletrônica
www.senado.gov.br/.../ATAS4terceiroconselhodeEstado 1850-1857, acessado em 14/02/2012 e 12/10/ 2014.

OLIVEIRA Betty Antunes de, **Movimento de passageiros norte-americanos no porto do Rio de Janeiro**. 1865–1890. 1982.

ANEXOS

Receita de Cuca

Ingredientes

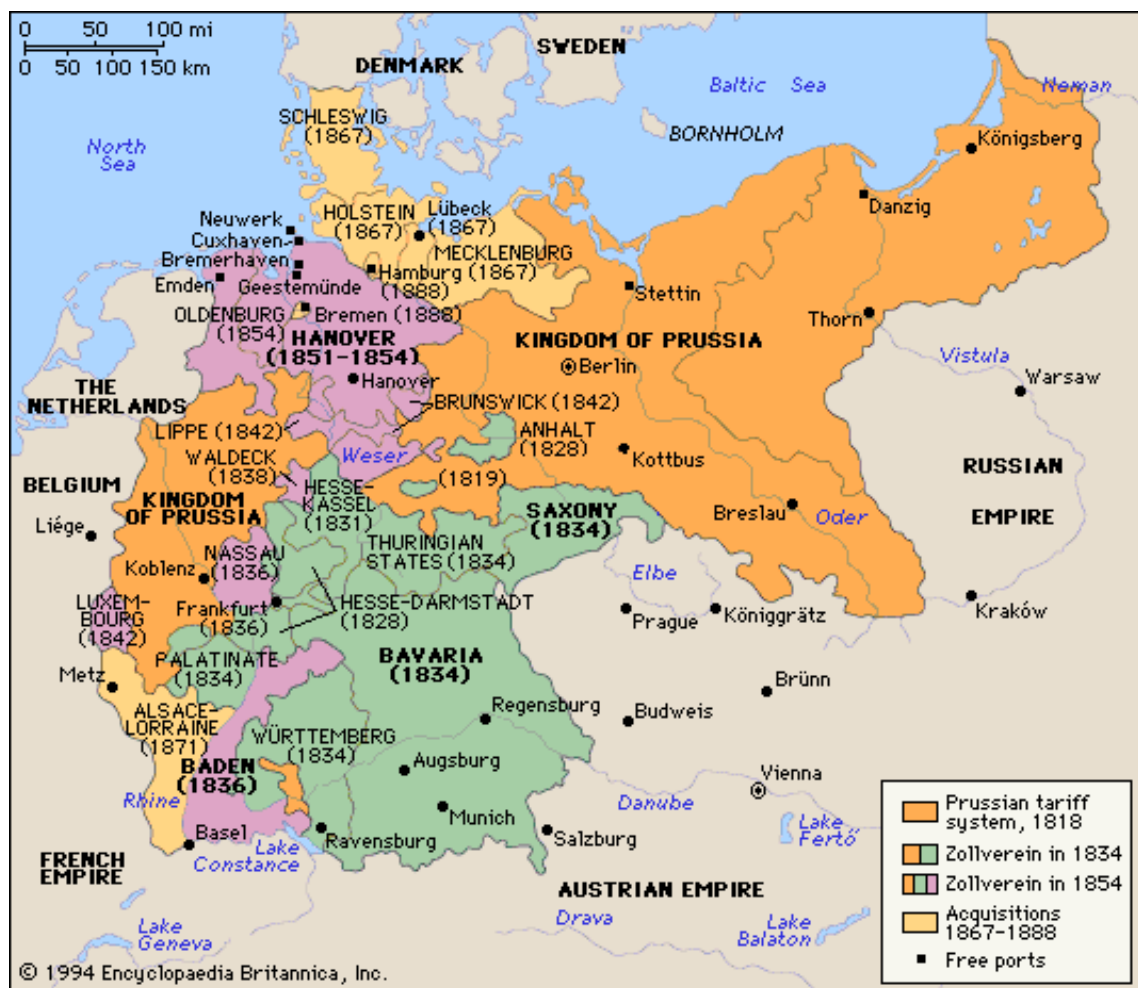
Massa

1 kg de farinha de trigo
30 gramas de fermento biológico
150 gramas de açúcar
4 ovos
Casca ralada de limão
Uma pitada de sal
200 gramas de manteiga ou 400 gramas de nata
2/4 de litro de leite morno Farofa
4 colheres (sopa) de manteiga
2 colher (sobremesa) de canela em pó
8 colheres (sopa) de farinha
6 colheres (sopa) de açúcar

Como fazer:

Peneire a farinha em uma vasilha. Faça uma depressão no meio. Coloque ali os ovos e esfarele o fermento. Derrame por cima o leite morno, pulverize com o açúcar, e com a farinha, da beirada para o meio, misture os ingredientes. Cubra e deixe crescer a massa em local morno por 15 minutos de uma hora. Misture a casca de limão ralada, o sal, a manteiga ou a nata em flocos e farinha. Trabalhe bem a massa, batendo- a até formar bolhas. Cubra e deixe a massa crescer novamente em local morno por 30 minutos de hora. Unte uma forma e disponha a massa. Cubra com a farofa, com recheio de frutas ou Käschnier. Para fazer a farofa precisa somente misturar os ingredientes. (AZAMBUJA, 1999, p. 109).

Mapa da Alemanha com as alterações de territórios ao longo da História



Fonte:

http://lh3.ggpht.com/_KKTCT60suEU/TK8rENm3_YI/AAAAAAAAABUY/4GEicGeLbU8/zollverein%202.gif?imgmax=640