

“Pratos típicos” como patrimônio cultural: as narrativas orais (re)elaborando antigas receitas

Janine Gomes da Silva*

Ar puro, muito verde, o canto dos pássaros e o som calmante dos riachos. Ao longe, montanhas e cachoeiras. Essa é a Joinville rural, com opções de boa comida, lazer, esporte ou de simples contemplação a pouco mais de 15 quilômetros do centro. Os principais caminhos para se chegar a essas delícias naturais são as estradas do Piraí, do Quiriri, do Pico, Comprida, Dona Francisca e Bonita. Ao longo dessas estradas ou nos acessos laterais, estão as terras de agricultores que transformaram as propriedades em refúgios para joinvilenses e turistas com o apoio do Programa Turismo Rural na Agricultura Familiar. O projeto é uma parceria da Secretaria Municipal de Turismo com a Fundação 25 de Julho. O programa foi lançado em 1992 com o objetivo de melhorar a renda dos agricultores e evitar o abandono do campo. “Queríamos fortalecer as atividades produtivas e agregá-las ao turismo. Joinville é muito rica em patrimônios culturais e históricos”, afirma a coordenadora-geral do projeto, Irma Bertoldi, da Fundação 25 de Julho, um órgão da Prefeitura. (Os caminhos..., 2007).

Intitulada como “Os caminhos para as belezas rurais”, a matéria do jornal *A Notícia* apresentada acima é apenas um exemplo de como, na maioria das vezes, a região rural da cidade de Joinville, localizada no nordeste do

* Professora do Departamento de História e do Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), atualmente coordena a pesquisa “Memórias femininas, identidades e patrimônio alimentar: histórias sobre a região de Joinville/SC”, financiada pelo CNPq.

estado de Santa Catarina, é retratada. Além da beleza natural, costumeiramente a importância do patrimônio cultural da região é evidenciado, convidando moradores e turistas a uma incursão pelas várias estradas. E foi este roteiro que resolvi seguir para compreender aspectos do patrimônio cultural da região. Ampliei o percurso para mais algumas estradas, como a do Arroz e Blumenau. No início, atenta a diferentes aspectos, formulei roteiros de entrevistas que versavam sobre o patrimônio edificado e as práticas cotidianas, mais próximas do chamado patrimônio intangível. Aos poucos, a riqueza de informações relacionadas à culinária local, aos “pratos típicos”,¹ às receitas das/ os colonas/ os e aos segredos do preparo me conduziram a roteiros de entrevistas mais focados no campo do patrimônio alimentar. Destaca-se que a temática da alimentação nem sempre se constituiu como bem de referência cultural, ou mesmo como algo próprio do campo do patrimônio cultural. De certa maneira, em muitos países, e em muitas áreas de pesquisa, temas relacionados à alimentação estavam muito mais próximos da antropologia do que propriamente da história.² Evidentemente, na área da história, temos pesquisas que já problematizavam a história da alimentação,³ mas é a ampliação dos estudos da área do patrimônio nas últimas décadas que vem possibilitando o alargamento do campo do patrimônio alimentar. Um campo que entrecruza questões relacionadas a identidades, tradições, etnias, entre outros temas. Assim, a alimentação é problematizada também nos novos usos e discursos no campo do patrimônio e assume (ou é tomada) como uma nova forma de distinção entre diferentes grupos. Aliás, como aponta Poulain (2006, p. 37), ao se referir à cozinha francesa, “o fenômeno da patrimonialização da alimentação coloca-se como lugar de leitura privilegiada das mutações sociais”. No caso do Brasil, podemos notar essa característica com mais força nos últimos anos, pois, convém lembrar, diversos saberes associados à alimentação (desde a produção até o preparo) têm sido reconhecidos pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) como patrimônio cultural brasileiro. O Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial, criado pelo Decreto

1 Expressão recorrente para demarcar que tais receitas estão vinculadas a um passado de imigração e/ou são bastante antigas. Mas convém sublinhar que não estou preocupada se determinados pratos ou receitas são “originais” de determinadas regiões ou grupos étnicos; assim, a expressão “típica” é utilizada em consonância com os discursos locais.

2 Especialmente sobre as interpretações no campo da antropologia, ver Rial (2010).

3 Destaco especialmente o artigo “A história da alimentação: balizas historiográficas” (Meneses; Carneiro, 1997). Ver também Santos (2005) e Carneiro (2005).

n. 3.551, em 2000 (Brasil, 2000), tem estimulado várias pesquisas objetivando o registro de diferentes formas de expressão e modos de criar, fazer e viver como patrimônio cultural brasileiro. Desde o registro do “Ofício das Panelas de Goiabeiras”, do “Ofício das Baianas de Acarajé” e do “Modo artesanal de fazer Queijo de Minas nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre”, várias pesquisas, em diferentes áreas disciplinares, vêm ampliando os estudos no campo do alimentar como patrimônio cultural.

No caso da cidade de Joinville, especialmente no que se relaciona à região rural, destaca-se a referência dos chamados “pratos típicos” como significativos patrimônios culturais e históricos, em consonância com os discursos locais, como o veiculado na matéria jornalística citada no início deste texto. A cidade de Joinville foi colonizada, a partir de 1851, principalmente por imigrantes alemães. Todavia, hoje recebe (i)migrantes de várias regiões, apresentando uma diversidade cultural; mas, mesmo assim, muitas vezes prefere valorizar a culinária “típica” dos imigrantes alemães, como elemento significativo da “identidade” da cidade. Porém, se até a segunda metade do século XX o que emergia era a história dos pioneiros alemães, atualmente, diferentes grupos étnicos também reivindicam seu espaço, colocando, na pauta das comemorações e das festas da cidade, suas histórias de participação, como, por exemplo, a presença suíça, a italiana e, evidentemente, a luso-brasileira. Desse modo, em meio a discursos que valorizam o imigrante alemão fazem-se notar os italianos e os brasileiros, acompanhados, muitas vezes, de sua culinária “típica”. Os restaurantes oferecem os “pratos alemães” (que não se restringem ao marreco recheado com repolho roxo), os brasileiros valorizam seus engenhos de farinha e os melados como iguarias da região e os italianos multiplicam, a cada ano, as “festas da polenta”. E é na região rural da cidade que, de maneira mais nítida, podem-se verificar as receitas “típicas” vinculadas a discursos que valorizam as origens étnicas das/dos moradoras/es da cidade.

É também na região rural da cidade que atuam diferentes profissionais de extensão rural da Fundação Municipal de Desenvolvimento Rural 25 de Julho. Esta fundação tem diversos programas, entre eles o de Turismo Rural e os Grupos de Desenvolvimento da Mulher Rural (GDMR). No ano de 2008, eram 22 grupos, com quase 500 mulheres, divididos em várias estradas da região rural da cidade, notadamente no bairro Vila Nova e no distrito de Pirabeiraba. Já em 2010, 18 grupos continuaram a se organizar com o apoio da Fundação 25 de Julho, que orienta diferentes atividades, em especial as ligadas ao artesanato e à culinária, visando à melhoria de vida da população local

relacionada a ações de geração de emprego e renda. Desde que foram criados, em 1986, esses grupos passaram por diferentes momentos e organizações, e

as buscas da incorporação produtiva das mulheres em áreas agrícolas de Joinville propuseram fomentar formas de organizações produtivas e associativas através da capacitação em saberes e fazeres artesanais, tanto na questão dos trabalhos manuais, artesanato, processamento dos alimentos incorporando assim as atividades do turismo na agricultura familiar. (Vicneviski, Bertoldi, Silva, 2010, p. 45).

É bom lembrar que não só as mulheres ligadas a esses grupos participam de atividades relacionadas ao turismo rural de Joinville; todavia, a presença das mulheres articuladas pelo GDMR tem visibilidade em várias ações do turismo rural e da culinária “típica” da região. Na Estrada Bonita, por exemplo, várias moradoras, com o apoio do GDMR, integram o roteiro turístico da estrada, que faz parte de um projeto de turismo rural na agricultura familiar de Joinville, com implantação a partir de 1990.⁴ As ações do turismo rural dessa estrada são, inclusive, almejadas por moradoras/es de outras regiões, e têm, como referência, o fortalecimento da agricultura familiar e a promoção do desenvolvimento rural sustentável. Em projetos como esses, que têm a Estrada Bonita como modelo e que vêm inspirando ações em outras estradas da cidade, pretende-se oferecer ao turista uma amostra da vida no campo e, especialmente, oferecer a chamada culinária típica, reproduzindo uma “antiga colônia de imigrantes germânicos” do final do século XIX e início do século XX.

Nos últimos três anos, acompanhei⁵ diferentes grupos de mulheres da região rural de Joinville, principalmente das estradas Bonita, Mildau, Quiriri, do Pico, do Arroz e Blumenau. A partir de inúmeras conversas e mais de 50 entrevistas gravadas, principalmente com mulheres, aos poucos fui observando a presença de narrativas que vinculam a alimentação das diferentes regiões às suas origens étnicas, devido à prevalência de descendentes

4 Especialmente sobre a Estrada Bonita, ver Esteves (2010).

5 A partir de diferentes projetos de pesquisa, contei com a participação de várias/os alunas/os da Universidade da Região de Joinville (Univille) e de uma bolsista da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Neste texto, procuro apresentar as minhas impressões gerais da pesquisa, resumindo muitas informações sem, necessariamente, fazer referência a todas as entrevistas realizadas. Também, saliento que partes das reflexões presentes neste texto foram apresentadas em outros escritos e participações em congressos.

de imigrantes alemães ou italianos. Não necessariamente essas estradas têm uma composição homogênea; pelo contrário, o número de moradoras/es, nascidas/os ou não em Joinville, sem nenhuma relação com as etnias locais, aumenta a cada ano, especialmente porque, como em muitas cidades, as pessoas vêm procurando morar em locais mais afastados da região central, fugindo do trânsito e da aglomeração dos centros urbanos.

De qualquer maneira, podemos dizer que algumas estradas elegeram referências étnicas para recheiar os quitutes culinários. Entre elas, destaca-se a Estrada Bonita. Segundo a documentação da área do turismo da cidade e, especialmente, a narrativa de diferentes moradores/as, é a tradição em manter as tradições – ou poderia dizer, inspirada em Hobsbawm (1997), de “inventar tradições” – que faz dessa estrada um dos principais roteiros de turismo rural da região. Nessa estrada, em 2010, 16 propriedades eram apresentadas como estabelecimentos comerciais participantes do turismo rural. Pousadas, restaurantes, recantos ou simplesmente as casas da região ofereciam cucas, pães, queijos, biscoitos, tortas, geleias e o *Apfelstrudel*, um doce assado de massa folheada recheado com maçãs. Entre os pratos salgados, destaca-se o marreco recheado acompanhado de repolho roxo e os pratos acompanhados da salsicha *Bockwurst*,⁶ como o *Kassler* (bisteca defumada e grelhada com a salsicha), o *Eisbein* (joelho de porco, salsicha, chucrute e batata) e o *Wurstplatte* (salsicha, chucrute e batata). Mas não só pratos mais elaborados são lembrados como referências da culinária típica alemã. Muitas entrevistadas, não apenas da Estrada Bonita, lembram-se do *Gemüse*, uma espécie de maionese quente de verduras. Esse prato, para além de uma comida simples consumida desde os tempos da imigração, costuma ser rememorado com algo que ainda permanece como herança dos imigrantes. E é nesse aspecto que pode ser pensando como um bem de referência cultural para várias/os moradoras/es da cidade. Ana Maria Mafra,⁷ ao ser entrevistada, lembrou-se de como sua mãe preparava o prato e de como este tinha uma relação com os almoços de domingo. As variações desse prato são várias, mas a base de batatas, couve e defumados de porco costuma estar associada a uma culinária tipicamente alemã.

Ao percorrer as residências em várias estradas da região rural e ao conversar com as mulheres envolvidas especialmente com o GDMR, ouvi histórias

6 Tipo de salsicha oriunda da culinária alemã. Segundo Esteves (2010, f. 88), essa salsicha é “confeccionada tradicionalmente com carne de vitela e porco [...] temperada com sal, pimenta branca e páprica. A tripa usada para envolver a salsicha é natural.”

7 Entrevista concedida a Maria Elisa Horn Iwaya, em Joinville, 14/10/2008.

sobre a culinária desde os tempos dos imigrantes. Costumeiramente, as narrativas, quando falam das comidas típicas preparadas no presente, estão associadas à venda para os turistas. Susana Bervaldt Vargas, ao ser entrevistada, faz referência aos produtos coloniais da Estrada Mildau destacando esse aspecto. Segundo ela, “que eu sei tem geleia, tem pães, aqui até na igreja às vezes elas fazem cuca, se reúnem e fazem a cuca para vender nos finais de semana. Não é todo final de semana, e então geralmente tem uma divulgação em cima disso, da região.”⁸

Produtos típicos oferecidos envolvidos em signos identitários marcam (ou procuram demarcar) territórios; no caso de Joinville, em algumas estradas, espaços mais de “alemães” ou de “italianos”, independentemente a que geração de (i)migrantes pertençam. Em alguns cafés coloniais, o apelo à origem étnica, evocada nas figuras emblemáticas de “Fritz” e “Frida”, possibilita proporcionar ao lugar um contato com a “identidade alemã”. Como exemplo, a mesa do café colonial do Recanto Colonial Gehrman, de Rudolfo Gehrman, localizado na Estrada Bonita, que apresenta as cucas alemãs e a torta alemã,⁹ entre outros pratos “oferecidos” pelos enfeites que remetem aos personagens citados.



Figura 1. Café colonial do Recanto Colonial Gehrman – Estrada Bonita, Joinville, out. 2008.

8 Entrevista concedida a mim, em Joinville, 20/10/2008.

9 Torta preparada com gema, açúcar, manteiga, creme de leite, bolacha e coberta com creme elaborado a base de chocolate em pó.

O café colonial, além de saboroso, foi um convite a entrevistar Rudolfo Gehrman. A entrevista gravada com ele revelou detalhes da atividade do turismo rural na região e destacou a importância de alguns pratos como típicos da culinária alemã. Rudolfo salientou o *Apfelstrudel*, as cucas (de banana com farofa, de queijo e a de nata com canela e açúcar) e a torta alemã. Receita que, segundo ele, está na família por várias gerações: “Mas é uma coisa que todo mundo conhece, a torta alemã. Que desde criança, que minha mãe já aprendia com a mãe dela, e assim vai que é a torta alemã.”¹⁰

A apresentação da culinária como um patrimônio de diferentes regiões para moradores e turistas é uma prática que vem crescendo na cidade de Joinville, contando com o apoio, especialmente, da Fundação 25 de Julho. Essa escolha está também diretamente associada às atividades desenvolvidas nos grupos de mulheres articulados pelo GDMR. Além do mais, como mencionou Irma Bertoldi, uma das idealizadoras do projeto, as ações de capacitação para as mulheres da região rural é um dos maiores objetivos da fundação. Segundo Irma,

desde 1986 quando a gente vinha fazendo essa discussão no campo, já se começou a mentalizar outras propostas de renda, principalmente para as mulheres, para as crianças. Uma das coisas que a gente sempre permitiu, para as reuniões, é que elas se encontrassem uma vez por semana à tarde e elas pudessem estar levando as crianças.¹¹

Acompanhei várias reuniões e descobri, aos poucos, que muitas das receitas típicas são reelaboradas conforme o interesse dos turistas. Também os cursos que ensinam a fazer as tradicionais bolachas de mel, no período do Natal, ajudam as mulheres a aprender a preparar o que se deseja como tradicional. Nas entrevistas, entre outros aspectos, procurei saber do preparo, das minúcias de cada receita. Acabei aprendendo, eu mesma, várias receitas e muitas entrevistas adentraram a tarde, passaram para o café com cuca e, ao final, o roteiro sobre o patrimônio cultural da região estava recheado por “modos de fazer” e “tempo de preparo”. Também, muitas vezes, tive a sensação de que o que ouvi poderia estar melhor explicitado... Quantas expressões e falas truncadas insinuavam: “é coisa dos alemães”, mas, na hora de transcrever

10 Entrevista concedida a mim, Valéria König Esteves e Maria Elisa Horn Iwaya, em Joinville, 18/10/2008.

11 Entrevista concedida a Maria Elisa Horn Iwaya, em Joinville, 21/09/2009.

as entrevistas, com o intuito de produzir um texto, as frases não estavam lá. Fugiam, escapavam entre a quantidade de gramas e tempo de cozimento. Possivelmente, como pesquisadora que se utilizava da metodologia da história oral, este foi o principal aprendizado: ao problematizar a culinária “típica dos imigrantes”, como elemento significativo da “identidade” da cidade, não temos respostas objetivas, mas expressões que sugerem as subjetividades presentes nas ações de patrimonialização do alimentar. As entrevistas, de maneira geral, compõem um olhar sobre o patrimônio. As moradoras falam das cucas e dos antepassados; a pesquisadora pergunta sobre o patrimônio cultural. Enfim, como menciona Portelli (2010, p. 20): “A ‘entre/vista’, afinal, é uma troca de olhares. [...] a história oral é um gênero multivocal, resultado do trabalho comum de uma pluralidade de autores em diálogo.”

As diferentes narrativas das mulheres entrevistadas falam de turismo, de lidas da casa, da propriedade rural, mas, principalmente, atribuem sentidos às receitas elaboradas carinhosamente como signos do que é representativo da região. Muitas delas, como Anita Hatennhauer, ensinam a fazer, transmitem as receitas, muitas vezes passo a passo, como que as querendo dividir com as entrevistadoras, como por exemplo, quando falou do *Platten Kuchen*, ou a cuca, com farofa e fermento de pão: “Para a farofa é utilizado margarina, um pouco de banha, trigo, açúcar, baunilha ou raspa de limão também. Se quiser acrescentar banana, pode ser fatiada ou amassada com garfo, e polvilhar com canela e açúcar.”¹² Saberes ordinários, mas que, de tão simples, tornam-se quase enigmáticos, pois o ponto de cada quitute depende da experiência adquirida ao longo dos anos. Uma experiência feminina, podemos dizer, pois elas, desde pequenas, aprenderam com suas mães e outras mulheres da família os detalhes da elaboração de cada prato.

Também precisei mobilizar diferentes olhares para perceber como alguns produtos passam a ser legitimados como “típicos”. Se, na Estrada Bonita, os doces e salgados tradicionalmente alemães são referenciados, na Estrada Mildau, o “prato típico” por excelência é produzido à base de cará. Mais ou menos 20 produtores da região cultivam cará. Há quase duas décadas, no início do mês de agosto, para comemorar a época da colheita, as/moradoras/es da região se reúnem por intermédio da Festa do Cará para saborear diversos pratos à base deste tubérculo (como pães, cucas, bolinhos,

12 Entrevista concedida a Valéria König Esteves e Maria Elisa Horn Iwaya, em Joinville, 14/10/2008.

maionese, cará com *bacon*) e divulgar a região como um lugar de turismo rural. De maneira geral, além da culinária mencionada por várias/os moradoras/es da região como “típica dos imigrantes alemães”, a programação do evento inclui concurso de beleza, competição por produtividade, desfile, corrida, em que os competidores carregam um saco de cará, e bailes. A partir de diferentes narrativas, foi possível perceber representações que nos remetem aos espaços de sociabilidades e divertimento na região rural, com destaque para “as festas típicas” e “tradicionais” que enaltecem um passado de “berço germânico”. Para várias entrevistadas, a Festa do Cará atrai moradoras/es de diversas regiões justamente porque ainda mantém um pouco das tradições dos antepassados. Margarete Maria da Silva Rosenstock, por exemplo, não mora na Estrada Mildau, mas já foi “para a roça ajudar a arrancar o cará” e, com as mulheres de lá, aprendeu várias receitas.¹³ Segundo ela, há receitas que dependem da tradição, da forma como as mulheres aprenderam com suas antepassadas.

Receitas antigas e outras nem tanto permeiam os discursos locais sobre o patrimônio da região e, como mencionei anteriormente, a relação do típico com a identidade étnica se faz presente. Assim, quanto mais a cidade cresce, apresenta sua diversidade cultural e se abre ao turismo, outros e novos sentidos assumem a noção de identidade. Uma das questões que marcam tais discursos infere sobre as tradições culinárias que preservam a identidade da cidade. Assim, esse patrimônio cultural permeado por “maneiras de fazer” atribuídas às tradições dos antepassados aparece como elemento que fortalece o sentimento de pertencimento a uma comunidade, cultura ou tradição, que permite realizar o elo entre passado e presente. Nesses discursos, no interior de cada estrada, insiste-se na identidade, no singular, não abrindo espaço para a multiplicidade de outras “maneiras de fazer” que compõem a cidade contemporânea. Ou seja, a perspectiva de valorização da identidade associada ao turismo da região rural de Joinville é, dessa forma, poderíamos dizer de acordo com as reflexões de Stuart Hall (2000, p. 110-111), construída “no interior do jogo do poder e da exclusão”. Mas, ao mesmo tempo, outras estradas reivindicam “suas identidades”, pautadas em outras histórias, outras origens étnicas. Nesse sentido, parece-me oportuna a reflexão de Paul Thompson (2002, p. 27) ao problematizar a história oral na contemporaneidade,

13 Entrevista concedida a Daniela Pereira, em Joinville, 17/08/2010.

pois entende que “[...] a influência da globalização, e as tendências em direção a uma cultura mundial homogeneizada, [...] fazem com que tendamos a fortalecer nossas raízes locais”.

Desse modo, podemos olhar para a culinária típica como uma maneira de expressar “identidades” no interior de um jogo, onde diferentes grupos étnicos almejam valorizar suas tradições e, ao mesmo tempo, ampliar seu espaço na área do turismo rural. Nesse sentido, indo além dos pratos típicos alemães e em busca de outros “típicos”, encontram-se as “maneiras de fazer” da polenta, já que outros grupos étnicos também procuram desfrutar dos benefícios que a culinária típica pode oferecer às pequenas propriedades, associações de moradores e ações que vinculam o turismo rural ao GDMR. Nos últimos anos, as “festas da polenta” dão visibilidade às histórias das/dos descendentes de imigrantes italianos. Ou seja: atualmente, os usos sociais do patrimônio alimentar são, por vezes, diretamente relacionados a discursos identitários, seja pelo poder público local, seja pela imprensa, pelos moradores das diferentes regiões ou pelas ações relacionadas ao turismo. Em relação aos usos sociais do patrimônio cultural, destacam-se as reflexões de Silvia Zanirato (2009, p. 145), que aponta que estes são “herdados do passado ou criados no presente, no qual um determinado grupo de indivíduos reconhece sinais de sua identidade”. É nesse contexto que se inserem as várias festas da polenta realizadas na cidade, notadamente no bairro Vila Nova. A história desse bairro, que atualmente conta com diferentes fluxos migratórios, está intimamente ligada à história dos primeiros anos da colonização da cidade, quando recebeu imigrantes alemães, a partir de 1851. Já no século XX, principalmente a partir de 1950, começou a receber muitos migrantes de origem italiana. Nessa região, encontram-se três grupos de mulheres ligados à Fundação Municipal 25 de Julho, dois localizados na Rodovia do Arroz (da comunidade Cristo Rei e Santo Antônio), e um na Estrada Blumenau. E, na intrínseca relação culinária, valorização étnica e festa, os grupos da rodovia do Arroz organizam anualmente duas festas: a Festa do Arroz (Cristo Rei) e a Festa da Polenta (Santo Antônio).

A Festa do Arroz ocorre no mês de julho, no galpão da Igreja Cristo Rei. Em sua décima quarta edição, em 2010, incluiu, na sua programação, futebol em arroeira alagada, palestras e oficinas com temas voltados à melhoria do plantio e cultivo do arroz. De maneira geral, a festa conta com baile e “jantar típico”. Salienta-se que, para muitas/os moradoras/es, a festa já faz parte das tradições italianas da região. E, nessa relação discursiva, a articulação do

plantio do arroz com as tradições italianas é simples: essa região concentra um grande número de agricultores, descendentes de italianos e que sobrevivem do plantio do arroz. E, na festa, que segundo Mareli Terezinha Filipe congrega italianos, alemães e brasileiros, costumam servir “bolinho de arroz, charuto, risoto, arroz delícia, carreteiro, maionese de arroz, suflê de arroz e, de sobremesa, arroz doce”.¹⁴

A Festa da Polenta, que atualmente utiliza em média 50 quilos de fubá, é realizada normalmente no mês de setembro, em um galpão anexo à Igreja Santo Antônio. Em dois dias, principalmente as/os moradores da Rodovia do Arroz oferecem aos visitantes a culinária “típica” da região, além de baile e coroação da rainha da festa. Em 2010, na sua décima sexta edição, já se tornou, segundo uma das entrevistadas, uma das maiores festas da polenta de Joinville, recebendo em torno de 900 pessoas. Nadir Beninca Zermione, uma das principais organizadoras dos festejos, também ligada ao GDMR, ao ser entrevistada, destacou que a iniciativa de se fazer a Festa da Polenta surgiu “para homenagear a comunidade de origem italiana, com um cardápio italiano” e assim, ainda segundo ela, não poderia faltar “polenta, galinha caipira, queijo, macarrão e pão”.¹⁵ Na primeira festa, a polenta ainda era “cortada no fio”! Atualmente, com uma quantidade tão grande a ser servida, essa técnica “tradicional” foi substituída pelo corte com uso de facas. E, no tocante às relações de gênero, a principal mudança na feitura da polenta é atribuída à maior participação masculina: quanto maior o público, maior a quantidade a ser preparada; a boa polenta tem que ser mexida o tempo todo. Em grandes panelas, as imensas colheres de pau são mexidas por homens. Mas, segundo as entrevistadas, o toque final (que inclui provar o sabor e a textura) é das mulheres. No início, a principal dificuldade foi a comunidade aceitar fazer uma Festa da Polenta, pois, de acordo com Nadir, “polenta eles comem todo dia”. Hoje, de maneira geral, as mulheres da região que participam do GDMR da Rodovia do Arroz e da Estrada Blumenau consideram que a iniciativa é um sucesso e vem, de acordo com os novos usos atribuídos às tradições, sofrendo “inovações”. Na edição de 2010, a grande novidade da Festa da Polenta era a “polenta rosa”, receita desenvolvida pelas/os alunas/os do curso de Gastronomia da Universidade da Região de Joinville. No preparo desta, a

14 Entrevista concedida a Lucas Roberto Soares Lopes, em Joinville, 25/08/2010.

15 Entrevista concedida a Tales Vicenzi, em Joinville, 14/09/2010.

água é substituída (ou complementada) por suco de beterraba. Depois, é só adicionar fubá fino e mexer muito, deixando cozinhar lentamente.

Na cidade de Joinville as escolhas por determinados “pratos típicos” na sua relação com discursos identitários, como já mencionado, têm se intensificado nos últimos anos. Instigada pelos programas locais da área do turismo ou de políticas públicas relacionadas à região rural, a patrimonialização da culinária vem sendo percebida não somente nas diferentes festas, mas nas narrativas de moradoras/es da região. Ao perguntar para a maioria das entrevistadas sobre “se entendia determinada receita como algo significativo para a região?”, muitas vezes ouvi respostas como: “Ah, para nós é muito importante, lembra nossas origens!”, ou ainda: “Ah, os turistas gostam, dizem que é muito antiga.” Ao me mostrar interessada por esse aspecto, lembrava das palavras de Jesús Contreras Hernández (2005, p. 130), ao mencionar a atual “explosão de patrimônios”, também incluindo as receitas tradicionais. No Brasil, podemos localizar diferentes práticas que se assemelham às vivenciadas na região rural da cidade de Joinville, pois, como apontam Beber e Menasche (2011, p. 88) ao analisar turismo rural e alimentação na região dos Campos de Cima da Serra, no Rio Grande do Sul, a valorização da culinária “possibilita que o discurso do turismo converta esses atrativos em produtos de consumo, convertendo-os, em alguns casos, em patrimônio local”.

Assim, também a partir de receitas e da (re)elaboração das mesmas, as narrativas orais trabalhadas por essa pesquisa igualmente possibilitam alguns olhares para os “pratos típicos” como patrimônios culturais. Independente de origem étnica ou de “antiguidade”, a culinária local pode ser um convite para, além de conhecer lugares com “ar puro, muito verde, o canto dos pássaros e o som calmante dos riachos”, perspectivar os novos usos e discursos que tangenciam o patrimônio cultural brasileiro.

Referências

BEBER, A. M. C.; MENASCHE, R. Turismo rural e alimentação, identidade e patrimônio: um olhar sobre os Campos de Cima da Serra em tempos de nostalgia. *Revista de Economia Agrícola*, São Paulo, v. 58, n. 1, p. 87-99, jan./jun. 2011.

BRASIL. Presidência da República. Subchefia para assuntos jurídicos. *Decreto n. 3.551, de 4 de agosto de 2000*. Institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e dá outras

providências. Brasília, 2000. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/D3551.htm>. Acesso em: 5 mar. 2012.

CARNEIRO, H. S. Comida e sociedade: significados sociais na História da Alimentação. *História: Questões e Debates*, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005.

ESTEVES, V. K. *No caminho do sabor e da cultura: uma abordagem sobre a cozinha e o cotidiano da Estrada Bonita (Pirabeiraba – Joinville/SC)*. Dissertação (Mestrado em Patrimônio Cultural e Sociedade)–Universidade da Região de Joinville, Joinville, 2010.

HERNÁNDEZ, J. C. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (Org.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. p. 129-145.

HALL, S. Quem precisa de identidade. In: SILVA, T. T. da. *Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais*. Petrópolis: Vozes, 2000. p. 110-111.

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

MENESES, U. T. B.; CARNEIRO, H. A história da alimentação: balizas historiográficas. *Anais do Museu Paulista*, São Paulo, v. 5, p. 9-91, jan./dez. 1997.

OS CAMINHOS para as belezas rurais. *A Notícia*, Joinville, p. 4-5, 4 nov. 2007.

PORTELLI, A. *Ensaio de história oral*. São Paulo: Letra e Voz, 2010.

POULAIN, J.-P. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Tradução Rossana Pacheco da Costa Proença, Carmem Sílvia Rial e Jaimir Conte. Florianópolis: UFSC, 2006.

RIAL, C. As práticas alimentares e suas interpretações. In: GUIVANT, J.S.; SPAARGAREN, G.; RIAL, C. (Org.). *Novas práticas alimentares no mercado global*. Florianópolis: UFSC, 2010. p. 107-129.

SANTOS, C. R. A. dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. *História: Questões e Debates*, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005.

THOMPSON, P. História oral e contemporaneidade. *História Oral*, São Paulo, n. 5, p. 9-28, jun. 2002.

VICNEVSKI, I. S.; BERTOLDI, I.; SILVA, Y. F. e. A organização feminina no meio rural e o papel dessa organização no turismo rural de Joinville-SC. In: VARGAS, A. P. V. de. (Org.). *Relatos e experiências do desenvolvimento territorial no turismo rural*. Rio de Janeiro: Bom Jesus/Ielusc, 2010. p. 41-46.

ZANIRATO, S. H. Usos sociais do patrimônio cultural e natural. *Patrimônio e Memória*, v. 5, n. 1, p. 145-160, out. 2009.

Resumo: Localizado no contexto dos estudos do patrimônio alimentar, este texto apresenta discussões sobre a culinária de algumas estradas que compõe a região rural da cidade de Joinville, situada no nordeste do estado de Santa Catarina. Frente às novas preocupações com a preservação do patrimônio cultural, bem como a relação entre turismo e políticas culturais, nos cabe perguntar como diferentes moradores/es vêm (re)construindo significados sobre a cidade e seus “pratos típicos” como patrimônio cultural. A cidade, colonizada a partir de 1851, principalmente por imigrantes alemães, na contemporaneidade recebe (i)migrantes de várias regiões, apresentando uma diversidade cultural, mas, mesmo assim, muitas vezes se pauta na valorização da culinária “típica dos imigrantes” como elemento significativo da sua “identidade”. Assim, se procurou problematizar, a partir da metodologia da história oral, especialmente de memórias femininas, aspectos do patrimônio cultural da cidade de Joinville, contribuindo com diferentes reflexões sobre o patrimônio alimentar da região.

Palavras chave: patrimônio cultural, história oral, memórias femininas, Joinville.

“Typical dishes” as cultural heritage: oral narratives (re)elaborating old recipes

Abstract: Within the locus eloquentia of food heritage studies, this text presents some discussion on the cooking on some rural roads in the area of Joinville city, northeastern Santa Catarina state, Brazil. Face the new concerns on cultural heritage preservation, as well as the relation between tourism and cultural policies, it is appropriate to question how different inhabitants have been (re)building meanings about the city and its “typical dishes” as a form of cultural heritage. This city has been colonized after 1851, mostly by German immigrants; however, in contemporary times it gathers (im)migrants from several other areas, presenting a cultural diversity which is contrastingly often based on the value given to “typical immigrant cooking” as a significant element in the municipal “identity”. Therefore, we seek to understand this issue departing from Oral History methodology, particularly from female memories as well as Joinville city cultural heritage aspects, in order to contribute with the various reflections on cultural heritage in the region.

Keywords: cultural heritage, oral history, women’s memory, Joinville.

Recebido em 10/03/2012

Aprovado em 06/04/2012