

## Área: Ciência dos Alimentos

# ALIMENTOS, LEMBRANÇAS E COSTUMES ALIMENTARES DA GASTRONOMIA MISSIONEIRA

**Eilamaria Libardoni Vieira\*, Giuliana Tramontini, Rut Maria Friedrich  
Marquette\***

*Edital Fapergs 17/2013, do Programa RS Mais Gastronomia, do Governo do Estado do Rio Grande do Sul, Brasil, 2ª edição - URI, campus de Santo Ângelo/RS.*

*\*E-mail: eilamaria.vieira@unijui.edu.br*

**RESUMO:** Os costumes alimentares, o processo de produção e consumo de alimentos fazem parte da história de alimentação de um povo, de uma cultura ou da mistura de várias culturas. O trabalho objetivou investigar os alimentos produzidos e consumidos pelas famílias da região das missões e sua relação com os costumes alimentares dos seus antepassados. Para coleta de informações foi aplicado um questionário semi-estruturado com análise qualitativa para discutir os alimentos que eram e são produzidos atualmente e as preparações tradicionais das famílias missioneiras. Foram entrevistados dez atores sociais que fazem parte da cultura alimentar de cidades da Região das Missões do RS. Manter as tradições alimentares faz parte do que os antepassados deixaram como história das famílias. Nas residências da zona rural e urbana as matriarcas são as detentoras dos conhecimentos relacionados com a cultura alimentar das famílias. A preservação da produção e consumo das frutas e hortaliças de época e nativas fazem parte da cultura alimentar das famílias missioneiras. A cultura alimentar de uma família ou grupo social é transmitida, principalmente pelas matriarcas, de geração em geração.

**Palavras-chave:** Gastronomia, costumes alimentares, alimentação.

## 1 INTRODUÇÃO

O ato de se alimentar e o comer sofreram variadas modificações nas últimas décadas. Passaram de um ato concebido pelas pessoas como sendo da esfera das preferências individuais e privadas – do “meu” gosto e do “meu” direito de escolha – a um comportamento com conseqüências diretas na esfera pública, influenciadas especialmente pelas propagandas e modismos. (BARBOSA, 2007)

Na alimentação pode-se encontrar uma multiplicidade de funções, desde nutritivas até as afetivas, que proporcionam prazer. Para Marquette (2003) a partir do nascimento, o ser humano é socializado por meio da alimentação, com normas culturais distintas, definindo o que comer, assim como estabelecendo o gosto por determinados alimentos. Destaca-se ainda que no ventre da mãe a criança

inicia a formação dos hábitos alimentares. No mundo ele assimilará, aos poucos, as cores, cheiros e sons diferentes, primeiramente com a mãe que lhe oferece o leite materno, depois na família e por extensão, na sociedade.

“No ato da alimentação o homem biológico e o homem social ou cultural estão estreitamente ligados (...), unidos mediante interações complexas: condicionamentos e regulagens de caráter bioquímico, termodinâmico, metabólico ou psicológico; modelos socioculturais; pressões de caráter ecológico; preferências e aversões individuais ou coletivas; sistemas de representações ou códigos (prescrições e proibições, associações e exclusões); “gramáticas culinárias”, etc. Tudo isso influi na escolha, na preparação e no consumo de alimentos” (SCHLÜTER, 2003, p.17).

O consumo e produção de frutas e hortaliças para o consumo familiar é passado de geração em geração. A valorização das frutas regionais e sazonais contribui significativamente para a construção do comportamento alimentar de uma família, comunidade ou sociedade.

No contexto dos alimentos, lembranças e costumes alimentares da gastronomia missioneira o trabalho teve como objetivo investigar quais as frutas e hortaliças fazem parte da história alimentar das famílias e as lembranças em torno preparações que são típicas da família. A pesquisa faz parte do projeto sobre “A dinâmica socioeconômica e histórico-cultural da emblemática gastronomia missioneira”, referente ao Edital Fapergs 17/2013, do Programa RS Mais Gastronomia, do Governo do Estado do Rio Grande do Sul, Brasil, 2ª edição - URI, campus de Santo Ângelo/RS.

## **2 MATERIAS E MÉTODOS**

A metodologia utilizada foi de natureza qualitativa, que, segundo Minayo (2008, p. 21) “responde a questões muito particulares. Ela se ocupa, nas Ciências Sociais, com um nível de realidade que não pode ou não deveria ser quantificado. Ou seja, ela trabalha com um universo dos significados, dos motivos, das aspirações, das crenças, dos valores e das atitudes”.

Para investigar os alimentos produzidos e consumidos pelos antepassados e atualmente e os costumes alimentares foi utilizada vista domiciliar com aplicação um questionário semi-estruturado para entrevista. O questionário era composto de questões sobre quais os pratos tradicionais dos antepassados que ainda são consumidos hoje, quais as frutas e hortaliças são produzidos pela família hoje e quais as comidas que trazem lembranças.

Foram realizadas 10 entrevistas com famílias tradicionais dos municípios de Santo Ângelo, São Miguel das Missões, Guarani das Missões e Cerro Largo. As famílias foram indicadas por historiadores e entidades relacionadas com a gastronomia.

Para a discussão dos resultados as considerações foram comparadas com livros e trabalhos que relatam os temas relacionados com a cozinha, culinária, gastronomia, saberes populares relacionados com alimentação.

A apresentação das falas dos entrevistados serão identificadas com nomes diferentes para manter o sigilo das informações. O projeto foi aprovado pelo comitê de ética da URI – Campus Santo Ângelo segundo o CAAE: 28240214.7.0000.5354 .

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Manter as tradições alimentares faz parte do que os antepassados deixaram como história das famílias. Nas residências da zona rural e urbana as matriarcas são as detentoras dos conhecimentos relacionados com a cultura alimentar das famílias. As filhas que permanecem morando com os pais até a juventude apreendem a cozinhar com a mãe e a avó. Os patriarcas tem como costume passar às gerações os modos de produção dos alimentos e cultivar a história da produção de alimentos que fazem parte da história da família.

“Ainda mantenho a tradição de fazer alguns pratos que nossos antepassados faziam. Continuo fazendo massa caseira, polenta, queijo e tiarnina. O radite ta sempre nas nossas refeições.” (Dona Cláudia)

“Comemos ainda algumas comidas que minha mãe fazia, o feijão, a canjica, o ensopado de mandioca, o mingau. Mas o pão de milho assado na panela de ferro que tenho saudade. Hoje no forno é mais fácil.” (Dona Sandra)

“A sopa do domingo a gente faz sempre, é uma tradição na nossa família.” (Dona Paula)

“ A sopa, o feijão com arroz, mandioca, batata, lentilha, leite, queijo, melado e nata a gente continua comendo. Essas comidas prontas de hoje não gosto.” (Dona Anita)

A cozinha materna reconduz mensagens de segurança advindas do campo do imaginário. Remete àquilo que foi consumido na infância em ambiente tranquilo, com pessoas experientes, ternas, que participaram da construção do gosto, que dotaram o paladar e a predileção por sabores. Foi desenvolvida com base na observação de consumo pelas gerações anteriores. Receitas com gostos de outrora que permanecerão para sempre na memória, instigando a réplica da culinária (SUELI, et al, 2013).

As comidas trazem lembranças gustativas, de amor e de carinho que são parte da vida social de uma família, grupo ou comunidade. Segundo Dona Carolina:

“Tem comidas que trazem a lembrança da minha família. O pão de milho da minha avó tem um sabor que nunca mais esqueci. O cheiro que ficava na cozinha enquanto esfriava ainda sinto. As bolacha de natal da minha mãe eu ainda faço, mas não tem o mesmo gosto. Meus filhos me pedem para fazer a rosca de milho e a polenta com leite que comiam quando eram criança”.

“Pão de milho com toucinho frito me traz boa lembrança. Hoje não como porque dizem que faz mal para a saúde. Na minha época só tinha pão de milho, pão de trigo era só no Natal e Páscoa.” (Dona Santina)

“As comidas que tenho saudade é de polenta com leite, tirar o leite direto da vaca e beber, pão de milho com melado, cochas de galinha frita de lanche na escola. Uma cocha de galinha em cada mão e ia comendo.” (Seu Carlos)

“A sopa de galinha de verdade e canjica com galinha tenho saudade de comer. Hoje não igual, não fica o mesmo gosto.” (Dona Sandra).

Para as mulheres a cozinha é o espaço de aprendizagem dos primeiros ensinamentos culinários. A partir do que aprenderam com as matriarcas, as mães ensinam às filhas a transformarem a natureza em cultura, criando inconscientemente uma interface que possibilita uma relação amistosa de reconhecimento com o mundo por meio do gosto herdado. Transmite-se cultura pelos fazeres da cozinha (MEDEIROS, 2010). “No artifício da cultura, a eleição de certos sabores constitui alicerce do patrimônio seletivo no domínio familiar. [...] O paladar é um agente milenar, condicionador, poderoso em sua suficiência” (CASCUDO, 2004, p. 14).

A memória gustativa segue associada ao cotidiano dos indivíduos e famílias. Alimentar-se no contexto de estudo da memória gustativa, é entendido como uma atividade que engloba vários aspectos sociais, como a nutrição, a economia, a tradição, a inovação e outros (SANTOS, 1997).

As frutas e hortaliças tem sazonalidades diferentes para cada região e costumes de produção próprios de acordo com as cultura étnica. No interior da região das missões as famílias tem a tradição de ter horta e pomares para a sua alimentação e para os familiares que residem na cidade.

“Nós plantamos na horta, redite, alface, couve, salsa, cebolinha, sálvia, mangerona, osmarim, rúcula que tem o ano todo. Quando é época a gente tem tomate, pepino, repolho, couve flor, brócolis, chuchu, alho, rabanete, cenoura, beterraba.” (Dona Laura)

“Na horta a gente tem de tudo um pouco. O radite tem todo o ano, temperinho verde também. A gente tem batata doce, mandioca. Milho verde quando é época.” (Seu Augusto)

“Na nossa horta tem alho, manjerona, alecrim, cebola, tomate, saladas verde, couve. A gente planta as saladas de verão e de inverno. Sempre tem vários tipos. Quando tem geada muito forte sobra poucos tipos, mas um radite sempre tem.” (Dona Sônia)

“As frutas são as da época, temos ameixa, banana, uva, pêssego, laranja e bergamota. Tem as nativas também, amora, butiá, guabijú, araçá, sete capote, guavirova, uvaia, araticum, coquinho.” (Seu Augusto)

“As frutas que são dos nossos antepassados é as laranjeiras e bergamoteiras comum. Daí a gente tem os pé de pêra, as laranja e bergamota de enxerto, pêssego, uva, limão caseiro (os laranja). Tem ameixa de inverno também.” (Dona Anita)

As hortaliças e temperos de época como o radite, rúcula, sálvia, cebolinha verde, salsinha estão presentes na produção e como ingredientes de preparações. A presença do milho da batata doce e da mandioca fazem parte da reprodução de hábitos alimentares introduzidos pelos índios Guaranis que fazem parte da história missioneira.

O cultivo e consumo das frutas nativas como : amora, butiá, guabijú, araçá, sete capote, guavirova, uvaia, araticum, coquinho está presente em algumas famílias que tem a preocupação que as próximas gerações possam experimentar essas frutas que fazem parte da história da região missioneira.

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os sabores que lembram a infância, as preparações de mãe e avós que fazem parte da história das famílias. A região missioneira oportuniza sentir os sabores exalados entre suas cozinhas, experimentar as receitas culinárias típicas, muitas delas elaboradas com ingredientes naturais e produzidos na região. É um exemplo da evidente permanência da cultura gastronômica étnica cuja significância mantém o estreito vínculo que une aquela gente.

A preservação da produção e consumo de frutas e hortaliças típicas e nativas produzem uma história alimentar que contribui para o compartilhamento de hábitos alimentares que não deixam morrer a cultura alimentar das famílias missioneiras.

#### 5 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BARBOSA, Lívía. Feijão com arroz e arroz com feijão: O Brasil no prato dos brasileiros. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 13, n. 28, p. 87-116, jul./dez. 2007.
- CASCUDO, L. C. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2004.

- MARQUETTO, Rut Maria Friedrich. **Gastronomia como fator de integração social no turismo**: um estudo de caso sobre a festa dos Friulanos em Vale Vêneto/RS. Trabalho de Final de Curso de Graduação em Turismo. UNIFRA, 2003.
- MEDEIROS, M. “Como você aprendeu a cozinhar?” Reflexões sobre a transmissão intergeracional do conhecimento culinário entre mulheres. In: **CONGRESSO INTERNACIONAL DE PESQUISA (AUTO)BIOGRÁFICA**, 4., 2010, São Paulo. Anais... São Paulo, 2010.
- SANTOS, C. R. A dos, Por uma história da alimentação. História: **Questões & Debates**, Curitiba, v.14, n 26/27, p.154-171, jan/dez, 1997.
- SCHLÜTER, Regina G.; Tradução Roberto Speling. 2003. **Gastronomia e turismo**. São Paulo: Aleph.
- SUELI, Aparecida Moreira, *et al.* Gostos memoráveis e culinária: jovens-órfãos Pela AIDS em São Paulo. **HABITUS**. Goiânia, v. 11, n.2, p. 171-183, jul./dez. 2013.