



Tecendo as ligações entre o alimento e a imigração germânica em Agudo/RS

*Weaving the links between food and German immigration
in Agudo/RS*

*Tejiendo los vínculos entre comida e inmigración alemana
en Agudo/RS*

Nalini Maiquiéli Castilhos Lameprt

Universidade Federal de Santa Maria – UFSM

nalinicastilhos@gmail.com

Eduardo Schiavone Cardoso

Universidade Federal de Santa Maria – UFSM

educard2016@gmail.com

Resumo: Este artigo apresenta um estudo acerca da imigração germânica para Agudo, a preservação de práticas na preparação das comidas típicas e de como e quem preserva o conhecimento dessas receitas. Agudo é um município localizado na região central do estado do Rio Grande do Sul, que recebeu imigrantes de origem germânica a partir do século XIX e mantém algumas características dessa cultura. Objetiva verificar de que forma a alimentação auxiliou no processo de construção da identidade do indivíduo no processo de se sentir pertencente ao novo grupo em um novo território. Além disso, visa identificar quais pratos típicos existentes são oriundos da cultura germânica em Agudo e quais as interferências culturais e de ingredientes locais que se fizeram/fazem parte do preparo deste alimento. Através de pesquisa bibliográfica, trabalhos de campo e entrevistas com descendentes desses imigrantes e agentes públicos ligados ao setor da produção agropecuária e da cultura do município, foi verificada a forma com que esse conhecimento é preservado. Os resultados expressam sua permanência nos processos de produção de alimento e nos registros de receitas, mantendo viva a cultura germânica nas unidades familiares e nas comunidades e sendo atualizada e preservada nas festividades públicas e no cotidiano.

Palavras-chave: Alimento, imigração, Agudo, conhecimento, território.

Abstract: This article presents a study about German immigration to Agudo, the preservation of practices in the preparation of typical foods and how and who preserves the knowledge of these recipes. Agudo is a municipality located in the central region of the state of Rio Grande do Sul, which received immigrants of German origin from the 19th century onwards and maintains some characteristics of that culture. It aims to verify how food helped in the re-territorialization process and in the construction of the individual's identity in the process of feeling like they belong to the new group in a new territory. Furthermore, it aims to identify which existing typical dishes come from the Germanic culture in Agudo and which cultural interferences and local ingredients were/are part of the preparation of this food. Through bibliographical research, fieldwork and interviews with descendants of these immigrants and public agents linked to the agricultural production and cultural sector of the municipality, the way in which this knowledge is preserved was verified. The results express its permanence in food production processes and in recipe records, keeping Germanic culture alive in family units and communities and being updated and given new meaning in public festivities and in everyday life.

Keywords: Food, immigration, Acute, knowledge, territory.

Resumen: Este artículo presenta un estudio sobre la inmigración alemana a Agudo, la preservación de prácticas en la preparación de comidas típicas y cómo y quién preserva el conocimiento de estas recetas. Agudo es un municipio ubicado en la región central del estado de Rio Grande do Sul, que recibió inmigrantes de origen alemán a partir del siglo XIX y mantiene algunas características de esa cultura. Se pretende verificar cómo la alimentación ayudó en el proceso de reterritorialización y en la construcción de la identidad del individuo en el proceso de sentirse parte del nuevo grupo en un nuevo territorio. Además, se pretende identificar qué platos típicos existentes provienen de la cultura germánica en Agudo y qué interferencias culturales e ingredientes locales formaron/son parte de la elaboración de esta comida. A través de investigación bibliográfica, trabajo de campo y entrevistas a descendientes de estos inmigrantes y agentes públicos vinculados al sector productivo agrícola y cultural del municipio, se constató la forma en que se preservan estos conocimientos. Los resultados expresan su permanencia en los procesos

de producción de alimentos y en los registros de recetas, manteniendo viva la cultura germánica en las unidades familiares y comunidades y actualizándose y resignificando en las festividades públicas y en la vida cotidiana.

Palabras clave: Alimentación, inmigración, Agudo, conocimiento, territorio.

Introdução

A preparação dos alimentos traz consigo um conjunto de saberes tradicionais e de história das origens e costumes de cada povo. O território da Quarta Colônia apresenta uma diversidade de alimentos com pratos herdados de gerações. Observamos que na cozinha alemã há o famoso *Mehrbeltheich* (torta doce), a linguiça, a carne de porco na banha, a cuca, o bolinho de batata, o pato e o marreco, na italiana a sopa de agnoline, salame, fortaia, grostoli, polenta brustolada, radicci e o cren (tempero de raiz forte); na afrodescendente o pão de milho e cus-cuz; na portuguesa os sonhos e quindins, e na campeira, o churrasco, feijão tropeiro, a rabada.

Para Agudo, município da região central do estado do Rio Grande do Sul, dirigiu-se uma das ondas de colonização germânica, a partir do início do século XIX conferindo particularidades culinárias ao território, que pode diferenciá-lo dos outros oito municípios da Quarta Colônia (de colonização majoritariamente italiana).

Pratos com identidade cultural demarcam territórios. No caso de Agudo, o modo de vida e de fazer da cultura imigrante alemã continua sendo tempero para o preparo de diversos pratos proporcionando um sabor de identidade alemã. Ainda que as receitas tenham sofrido alterações em função do contato com outras culturas ao longo do tempo e com outros ingredientes, a cozinha local, caracterizada por saberes étnicos, trabalha com a rememoração do passado. As expressões “comida caseira”, “comida típica”, ou “colonial” identificam um sabor especial, carregado de significado e história (FROEHLICH et. al, 2008). Em outras palavras, ligada a uma rede de significados, a forma como o alimento é preparado identifica territórios.

Diante disso, surgiram algumas questões: 1. Quais são os principais pratos originários da imigração alemã para Agudo? 2. De que região da atual Alemanha vem a influência para o preparo dessas receitas? 3. Quais as alterações (incrementos ou limitações) que essas receitas originais sofreram a partir do contato com as demais culturas da Quarta Colônia? 4. Quem guarda esse conhecimento e como é preservado?

Pode-se identificar que a partir do alimento e de seus preparos cria-se um patrimônio imaterial, implícito nos rituais apresentados e executados nas famílias para o cultivo, preparo e aproveitamento deste alimento, de sua relação com a natureza e da necessidade de usar de forma integral cada ingrediente.

Para a realização desta pesquisa, a investigação iniciou com a aplicação de questionários às mulheres de grupos rurais ligados à Emater de Agudo e com agentes públicos com o objetivo de identificar pratos típicos e o conhecimento das “guardiãs dos saberes”. Após análise dos questionários, foi detalhada a relação da produção do alimento com a identidade das famílias de cultura germânica, assim como foi feito um levantamento das festividades no município onde esta culinária típica se manifesta.

Geografia dos alimentos

As análises em torno da alimentação na Geografia visam identificar aspectos da fome, dos alimentos consumidos e como estes influenciam na segurança e insegurança alimentar, o papel social e político dos alimentos. Nesta revisão teórica, abordam-se, de forma genérica, essas nuances envolvendo o alimento.

Conforme Almeida (2017), “numerosas disciplinas se interessam pelo tema”, inclusive a Geografia. As análises podem ser feitas a partir das perspectivas do médico-sanitário, político, econômico, nutricional, geográfico, antropológico, histórico, e psicológico pelas consequências causadas a partir dos distúrbios como a obesidade, a bulimia e a anorexia. Com a complexidade da temática da alimentação, a Geografia se interessa em estudá-la, conforme Almeida:

A Geografia também começa a se interessar pelo tema, buscando as interseções entre o social, o ecológico e o cultural, posto que os grupos humanos que produzem e comem alimentos constituem grupos culturais diversos por seus modos de vida, seus costumes e suas técnicas. Pode-se citar a contribuição de Jean-Robert Pitte (1986, 1991) com dois livros que tratam de alimentos. O primeiro, sua tese de doutorado, a qual aborda as castanhas, marmeladas e

marrom glacê, e o segundo, que faz uma análise aprofundada da geografia e da história da gastronomia francesa — ambos com a abordagem da Geografia Cultural. (ALMEIDA, 2017, p. 3)

Na Geografia o interesse surgiu com a busca de interações entre o social (relação da sociedade com a comida), o ecológico e o cultural (reflete a identidade de cada grupo social). A respeito da alimentação brasileira, o autor Josué de Castro (2006) contribuiu com análise das áreas alimentares do Brasil ainda na década de 1950 onde identifica que a alimentação brasileira possuía qualidade nutritiva precária, padrões dietéticos incompletos e desarmônicos.

Em seu livro, *Geografia da Fome*, analisa diversas áreas do país na perspectiva de disponibilidade de alimentos e de variedades, entre elas, a área centro sul, que abrange geograficamente os estados de Rio de Janeiro, São Paulo, Santa Catarina, Paraná e Rio Grande do Sul e diz que esta:

é caracterizada por uma maior variedade de elementos componentes do seu regime alimentar e pelo consumo mais alto de verduras e das frutas. Sendo a zona mais rica do país, de maior desenvolvimento, tanto agrícola como industrial, compreendendo 80% da capacidade econômica de toda a nação, não é de estranhar que disponha de elementos para tornar um tanto mais elevado o seu padrão alimentar. (CASTRO, 2006, p. 259)

Os imigrantes no processo da colonização dirigida trouxeram consigo seus hábitos alimentares e os adaptaram aos espaços e à oferta de produtos que encontravam, bem como cultivavam o que lhes era possível no novo território. De acordo com Castro:

Nas zonas de maior influência germânica vamos encontrar um consumo mais frequente de aveia, centeio, lentilhas, hortaliças e frutas; assim como de carne, principalmente de porco, em suas inúmeras variedades de salsichas, bacon, presunto doméstico, carne de fumeiro, comidos com pão preto, chucrute e cerveja" (CASTRO, 2006, p. 259)

Ainda segundo o autor, os problemas na alimentação seriam resultantes de fatores sociais e não de fatores de natureza geográfica (solo, explorações, aceitação de plantio). A qualidade da terra não estaria associada aos problemas na produção de alimentos. A vinda dos imigrantes com suas técnicas e conhecimento de produção influenciaram na nutrição dos brasileiros com a forma de manejo do solo, plantio, colheita e armazenamento.

Conhecimento, memória e patrimônio na produção do alimento

O conhecimento sobre os alimentos, seu preparo e beneficiamento são guardados, em boa parte, por mulheres, e estas passam para as sucessoras de forma oral e eventualmente de forma escrita. Trata-se de uma tradição passada por gerações, é um rito de preparo da comida, tanto para o dia a dia, quanto para as festas.

A escolha para a produção de um determinado produto tem a ver com o conhecimento adquirido. Há uma segurança em fazer algo a partir dos conhecimentos testados e aprovados pelos ancestrais. Com isso pode-se concordar que “o conhecimento tradicional é, então, aquele que se origina no saber-fazer ancestral das populações, mas que não possui um processo universalizado de levantamento e registro” (SIENA; MENEZES, 2007). Ainda, para Escobar (2005, p. 75), “o conhecimento local é um modo de consciência baseado no lugar, uma maneira lugar-específica de outorgar sentido ao mundo”.

Nessa perspectiva, os saberes e fazeres alimentares tradicionais de um território são construídos coletivamente, tanto a partir de relações de proximidades geográficas entre lugares e pessoas, como também por meio da interação com lugares distantes geograficamente, dentro de uma lógica capitalista do sistema-mundo. (PENA; CARDOSO, 2022, p. 143)

Pode-se afirmar que esse conhecimento envolve hábitos, crenças, valores construídos e repassados de geração em geração, de forma coletiva ou individual e é o que identifica o tipo de comida que uma família consome dentro de um aspecto sociocultural.

A mulher tem um papel fundamental para a perpetuação das receitas e lembranças que cercam cada modo de preparo do alimento e das tradições. A divisão de tarefas no núcleo familiar se repete por gerações e em diversas culturas como podemos observar na pesquisa de Menezes e Almeida sobre a produção da pamonha:

Observa-se a divisão de trabalho, cujas tarefas são distintas. Cabe aos homens o corte do milho, a limpeza e ralação das espigas nos raladores elétricos. De sua parte, as mulheres são encarregadas de preparar a massa e enformar a pamonha. Por vezes, também foram encontrados homens atuando na preparação da massa. (MENEZES E ALMEIDA, 2021, p. 5)

À mulher cabe acompanhar o marido na lavoura, cuidar das crianças que eram levadas junto ou ficavam em casa com a avó. Ao chegar em casa, era responsável por providenciar a refeição, organizar a casa, cuidar da horta, pomar e galinhas. Os homens cuidavam do gado, dos trabalhos que exigiam força braçal. Portanto, o conhecimento acerca dos processos de produção da mesma, está vinculado à mulher. Sobre o saber-fazer, Menezes diz que o:

Processo de produção dos alimentos identitários, o registro familiar dessa comida é memória de aromas e gostos da infância, responsável pela transmissão, através de gerações, do saber-fazer e das técnicas de preparação. (MENEZES, 2013, p. 123)

Confirma-se que o processo de produção, do saber-fazer, é transmitido por gerações e envolvem os sentidos, as memórias afetivas e dada sua relevância, esses conhecimentos são reconhecidos conforme Menezes:

Os conhecimentos embutidos nos meios de produção são reconhecidos por parte da sociedade civil e das instituições de patrimonialização, fato esse que justifica a crescente demanda dos alimentos com histórias na contemporaneidade. (MENEZES, 2013, p. 124)

O patrimônio cultural é o conjunto de expressões culturais e as tradições que um grupo de indivíduos preserva, e sua salvaguarda é amplamente reconhecida pela comunidade internacional. De acordo

com a Convenção para Salvaguarda do Patrimônio Imaterial ocorrida em 2003 na Conferência Geral da Organização das Nações Unidas para a Educação (UNESCO), o patrimônio cultural imaterial proporciona às comunidades, grupos e indivíduos um sentimento de identidade e continuidade, garantindo a sua proteção e criatividade. No entanto, grande parte dos conhecimentos e habilidades associadas com música, dança, teatro, artesanato e gastronomia estão em perigo de desaparecer devido à diminuição do número de praticantes, o crescente desinteresse dos jovens e falta de políticas públicas.

Dentro desse contexto, identificando os detentores destes saberes é possível proteger e garantir um determinado patrimônio que sigam com seus saberes e que possam transmitir às gerações atuais e seguintes, fortalecendo uma cultura alimentar que resgate a memória e a vida da comunidade, frente ao processo de globalização (SENA, 2023).

Lugar e alimentação

Usaremos o conceito de lugar para discorrer sobre o valor da vivência, da reconstrução da vida dos imigrantes em um novo país. Dentre os diversos conceitos de lugar, o que reflete com mais clareza o que esta pesquisa quer apresentar é “o lugar como um espaço percebido e vivido, dotado de significado, e com base no qual desenvolvem-se e extraem-se os ‘sentidos de lugar’ e as ‘imagens de lugar’ (SOUZA, 2013, p.114). Sendo assim, o lugar em que os imigrantes se instalaram foi sendo adequado conforme as experiências trazidas, auxiliando-os na reconstrução de sua identidade cultural, dando sentido ao local de vivência.

Com a vinda dos imigrantes para a região onde hoje está estabelecida a cidade de Agudo, estes tomaram o lugar também como seu espaço social e o transformaram conforme suas necessidades. Para compreender o que são o espaço social e o lugar, Souza afirma que:

Se todo lugar é um espaço social, nem todo espaço social é um “lugar”, ao menos no sentido forte aqui especificado: o espaço social é aquele espaço produzido socialmente, fruto da transformação e apropriação da natureza, ao passo que um lugar é um espaço dotado de significado, um espaço vivido. (SOUZA, 2013, p. 117)

Lugar dotado de significado fora construído a partir da chegada dos imigrantes para um novo lugar, e para isso, os hábitos alimentares foram mantidos e adaptados de acordo com a oferta de produtos. Práticas estas que rememoraram e auxiliaram na familiarização e construção de um novo lar seja onde for. Cardoso confirma a relação do lugar com a questão da proximidade com o que é familiar:

O lugar é o que nos é próximo, familiar, porção do espaço geográfico apreendido pelo indivíduo em suas relações cotidianas. Lugar e cotidiano se mesclam e correspondem ao que é vivido, sentido, percebido pelos indivíduos em sua reprodução física, econômica e social. (CARDOSO, 2021, p. 279)

O cotidiano do imigrante, que envolve o processo do preparo da comida, o seu modo de cultivar e produzir o alimento e ainda a sua forma de organizar nos espaços sociais dá sentido e o conecta com o lugar. Cardoso (2021) aponta que é a partir do lugar, do seu lugar de vida, que os indivíduos se relacionam com o restante do mundo. É aí que sua identidade é construída, bem como seus referenciais para a apreensão do espaço geográfico. O dia a dia do imigrante e suas relações dentro da comunidade, a que pertence. Nesse sentido, Cardoso afirma que:

Pensar nos aspectos da geografia dos lugares, nos remete à ideia da vida cotidiana e das relações que as pessoas estabelecem entre si e com o espaço geográfico. Suas práticas e sentimentos, com relação à produção e reprodução da vida se manifestam nos lugares de morada, trabalho, lazer e outras dimensões da vida cotidiana. Também aí se estabelecem as relações de subordinação ou liberdade do dia a dia. (CARDOSO, 2021, p. 282)

Portanto, podemos concluir que os imigrantes ao se estabelecerem no novo espaço transformaram-no em seu lugar, a partir da forma em que se organizaram em sociedade, nas suas relações uns com os outros, nos preparos da sua comida, na forma em que produzem estes alimentos e ainda na forma de organizar eventos como os casamentos, batizados, festas comunitárias. Todos esses movimentos os identificam e dão sentido ao seu lugar.

No município de Agudo, diversos eventos e práticas relacionadas à gastronomia típica são preservadas e associadas aos imigrantes germânicos. Conforme Menezes e Almeida (2021, p.3), tal processo refere-se aos alimentos que marcam a geografia e a história dos territórios, posto que se fundamentam na experiência e estão enraizados na tradição familiar.

A produção e o consumo do alimento: cotidiano, identidade e festividades

Nas próximas seções serão apresentados os resultados de parte das entrevistas e observações de campo – que descrevem o processo de produção cotidiana do alimento e a organização do trabalho que comporta o papel dos homens e das mulheres nesse processo. Assim como o mapeamento das festividades levantadas que trazem a gastronomia germânica como um dos elementos presentes nas comunidades.

Na carneação do porco: preparo e produção do alimento

Foram entrevistadas as irmãs A.C. e A.P. descendentes de imigrantes alemães, residentes a 26 km do centro da cidade de Agudo, na localidade de Cerro Seco. Atualmente são vizinhas, sendo a irmã mais velha, A.P., moradora da casa que pertencia aos seus pais. Além delas, há mais uma irmã, a S., que reside na mesma localidade, porém, pouco mais distante da casa delas.

No dia das entrevistas realizaram uma carneação de porco, que foi criado pelas famílias, para ser abatido e dividido entre elas. A carneação antecede a safra de fumo de 2022/2023. O alimento é consumido durante o período intenso da colheita. A carneação de porco, prática comum entre as famílias de descendência germânica, é passada de geração em geração, na maioria das vezes de forma oral, por meio da memória de cada um.

No processo, cada um desempenha um papel: o homem cuida do abate e esse ensinamento é repassado para os filhos ou sobrinhos. Nesta atividade a mulher não participa. Enquanto eles realizam o abate, as mulheres cuidam da fervura da água para retirada do pelo do porco.

As irmãs narraram lembranças que possuem acerca da carneação, dos preparamos das bolachas para o Natal e de como a modernização influenciou na mudança de algumas práticas. Uma delas é a forma que a carne de porco era armazenada. Antes ela era frita e guardada em latas e cobertas pela banha. Atualmente esta carne não é mais frita, ela é acomodada em pacotes e armazenada no freezer. Ainda, faziam linguiças e usavam todas as partes do porco. Hoje, eventualmente fazem linguiça e já não aproveitam mais todo o porco como os pés, orelhas, cabeça, alegando ser trabalhoso e não valer a pena.

Quanto aos tipos de porcos, tem os que são melhores para fornecer carne e outros são ideais para banha. A manutenção das matrizes é feita na propriedade ou com os vizinhos com o aluguel ou empréstimo de cachaço – o macho reprodutor, para procriação.

Há um planejamento que antecede o abate. O porco é isolado por dois meses para o processo de engorda. É preparada uma cama de assoalho e evita-se a limpeza do local para que a área não fique lisa e provoque acidente com o porco, o que prolongaria o tempo de engorda.

Durante a carneação observa-se uma linha de produção. A limpeza do animal é feita por todos os integrantes da família, como a retirada do pelo com faca e água quente. Após, passam um limão para que a pele fique limpa e branca. A. P., além de coordenar toda a carneação, instruindo o que cada um deve fazer, dedicou um tempo para ensinar ao sobrinho a prática. Dos cortes maiores quem cuida são os homens. Já as mulheres participam de todos os processos, principalmente nos que requerem mais atenção e paciência.

Na carneação de um porco, ficam evidentes os papéis do homem e da mulher, onde o homem é responsável pelas tarefas mais pesadas e grosseiras e a mulher fica encarregada dos detalhes de limpeza de miúdos, dos cortes menores, ou seja, dos trabalhos que exigem mais atenção e paciência. Ainda organizam os utensílios usados durante a carneação, realizam a limpeza do espaço, providenciam os temperos que são usados para o preparo da linguiça, os vasilhames para armazenamento da carne.

Este porco garantirá alimento durante a colheita de fumo, não sendo necessária a compra de carne, o que gera autonomia destas famílias quanto a sua alimentação. Além disso, as famílias possuem diversas árvores frutíferas. Colhem, descascam e guardam as frutas no freezer. Tem ainda horta farta. Plantam feijão, milho e mandioca.

As irmãs contam que seus pais costumavam dedicar alguns dias para beneficiar as frutas que sempre foram fartas na propriedade, como o pêssego e a ameixa que eram colhidas e colocadas em um recipiente grande com água e deixavam em cima do fogão até formar bolhas na volta, indicando que a água estava prestes a ferver.

Após, estas frutas iam para um suporte feito com tábuas, colocadas em cima do telhado do engenho, para que as frutas secassem ao sol. À tardinha eram recolhidas e no dia seguinte voltavam para o telhado, até estarem completamente secas. Assim garantiam frutas para as épocas frias. A.C. lembra-se do fato de forma saudosa e diz ser a melhor sopa doce que comeu. Comentou ainda que ao recordar essa prática durante a conversa, sentiu vontade de, na próxima colheita de frutas, secar como “antigamente” as suas frutas para fazer sopa doce.

Recordam que seus pais plantavam arroz sequeiro, batatinha e amendoim. Elas não seguiram com o plantio de arroz devido ao tempo e área que demanda o cultivo, dedicando uma área maior para o tabaco. Recordam ainda que nas duas semanas que antecediam o Natal preparavam a casa - limpando, reformando - e alimentos para a festividade, desde bolachas de Natal, até cucas e pães. As receitas eram passadas oralmente, de mãe para filha, de avó para netas. Poucas eram escritas em um caderno.

Os homens tinham os compromissos de irem para a lavoura, tratar o gado, os porcos e cuidar do maquinário. As mulheres os acompanhavam na lavoura, tiravam leite das vacas, tratavam as galinhas, recolhiam os ovos e incentivavam as crianças a auxiliar na coleta dos ovos. Junto das mulheres e as meninas, tinham o compromisso de auxiliar no preparo das refeições, seja descascando batatas, cuidando do feijão para não queimar, tirando a nata de cima do leite que ficava na geladeira, ou finalizar a sopa doce.

Elas relatam que muitas das práticas, como o preparo de cucas, secar frutas, beneficiamento e armazenagem da carne e a produção de linguiças, aprenderam com sua mãe e com sua avó. Todos descendentes de imigrantes germânicos.

As festividades e o consumo do alimento

Em Agudo, há inúmeras manifestações que evidenciam a cultura herdada dos imigrantes e isso reflete inclusive na organização anual do município, com a elaboração do calendário de eventos. Nele pode-se observar que há festas dedicadas a evidenciar a cultura, especialmente a culinária. O calendário de eventos é organizado anualmente, em meados de novembro/dezembro, onde os representantes de cada comunidade se fazem presente na reunião com representantes da Prefeitura Municipal para a elaboração do mesmo, e informam a data que pretendem realizar seus eventos no ano seguinte.

Consta no calendário de eventos do município de Agudo, o *Volkstanz treffen* (encontro de danças folclóricas), evento que apresenta danças germânicas e introduz a *Volksfest* (festa do povo), a maior festa do município agudense. O *Volkstanz treffen* é organizado pelo Grupo de Danças Alemãs *Freundschaft* em conjunto com a administração pública. Na ocasião a vestimenta e as coreografias reproduzem as que são usadas em grupos típicos germânicos.

A *Volksfest* é o segundo evento que traduz os costumes de origem germânica cuja programação traz jantares com comidas que remetem aos costumes alemães e ainda na *ExpoVolks*, exposição e feira, que ocorre concomitantemente à *Volksfest*. Os comerciantes são incentivados a ornamentarem seus espaços com cores que remetem à bandeira da Alemanha. Há toda uma preparação para que a população local e os turistas entrem no clima da “festa alemã” em Agudo.

Outros eventos que integram as festividades da *Volksfest* em Agudo é o “Festival de Sopas”, no Centro Comunitário Luterano, sede do município, onde mulheres da comunidade produzem tipos variados de sopa. A organização da comida por parte das mulheres evidencia a importâ-

cia destas para a perpetuação do conhecimento e das receitas. Existe ainda a escolha da melhor cuca, em um concurso de cucas promovido pela Emater/ASCAR com café e almoço colonial, onde servem comidas feitas de forma artesanal, em fogão à lenha, com alguns elementos que lembram a comida típica germânica, como o porco na banha.

Outro momento que marca as manifestações da cultura germânica em Agudo é a “Festa do Moranguinho e da Cuca”, que ocorre comumente no mês de setembro, e tem formato semelhante à *Volksfest*, porém com proporções menores e o foco deste evento é a comercialização do moranguinho, seus derivados e da cuca alemã.

Estes eventos não evidenciam o cotidiano do imigrante e seus descendentes, mas sim, a parte bela e turística do município. O município agudense juntamente com entidades sociais e comerciais investe e incentiva a população a manter as tradições herdadas dos imigrantes. Investe em propagandas, em mídias, em identidades visuais para ressaltar aos turistas a influência germânica.

A partir da análise do calendário de eventos de Agudo, que é organizado anualmente pela Prefeitura e entidades promotoras de eventos, foi confeccionado um mapa (Figura 1), que identifica o número de festas realizadas que utilizam da gastronomia típica germânica e em que localidades são realizadas. Utiliza-se o termo Linha para se referir as comunidades originadas nos processos de assentamento dos colonos.

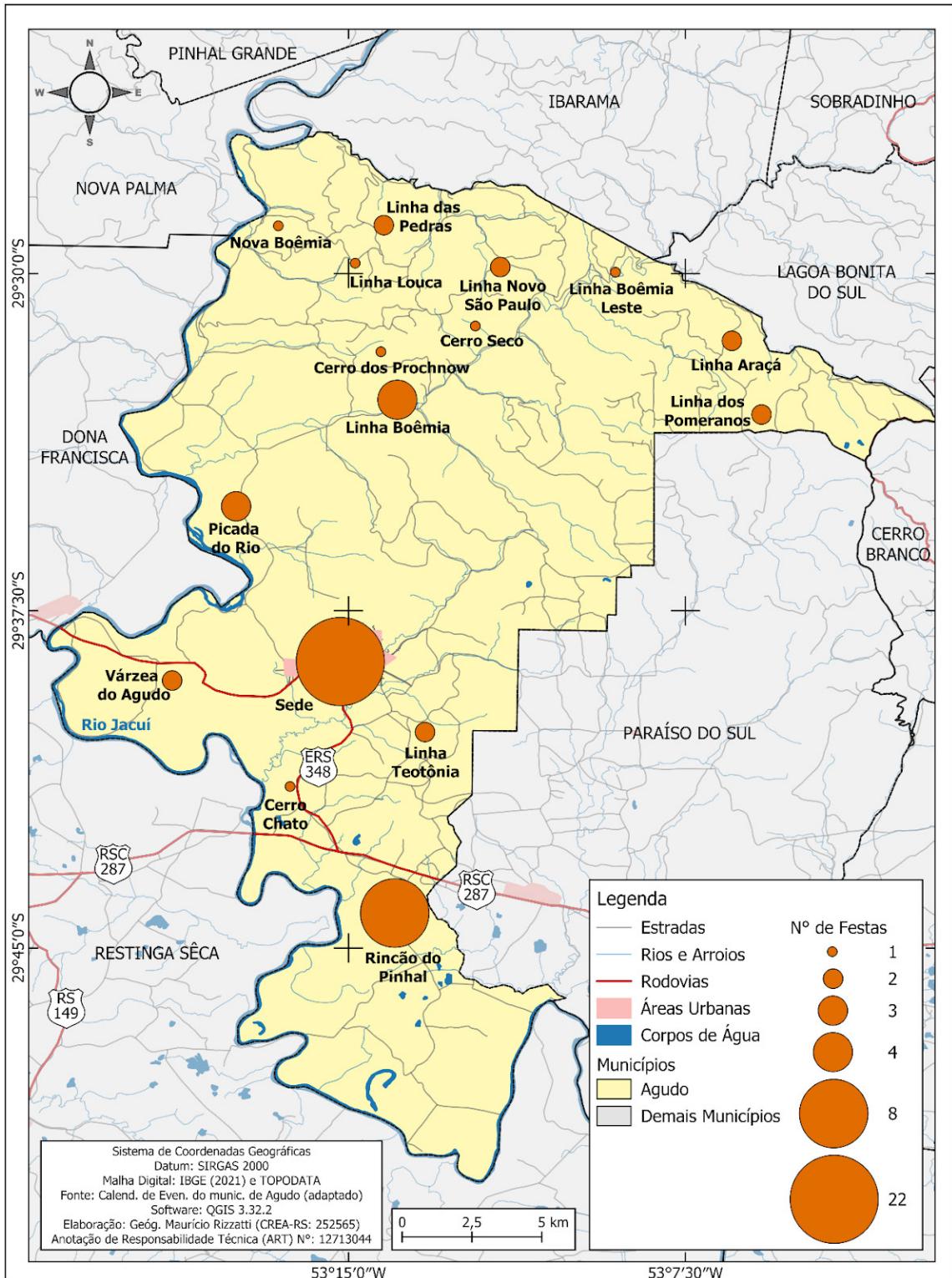


Figura 1 – Mapa da localização das festividades onde a gastronomia germânica está presente no município de Agudo.

Fonte: *Calendário de Eventos de Agudo, 2023*.

Observa-se que em quase todo o território do município, em algum momento do ano ocorre um evento que se utiliza da comida típica germânica em sua organização. Estes eventos possuem visibilidade menor do que a *Volksfest* e a “Festa do Moranguinho e da Cuca”, mas são importantes para cada comunidade. Movimentam a economia local, caracterizam e perpetuam os conhecimentos do grupo e o fortalecem comunitariamente com a organização de seus festejos, desde o envolvimento com a limpeza do local, o preparo do alimento, que começa dias antes com a carneação, o preparo das linguiças e das cucas.

Nessas festas, as mulheres são as principais responsáveis pela cozinha, preparando as saladas, entre elas a de batata e demais alimentos que fazem parte do cardápio da comida colonial e os homens cuidam da churrasqueira e da copa. Este conjunto de eventos evidencia a presença e o reforço dos aspectos ligados à cultura e culinária germânica, de forma menos midiática.

Considerações finais

Nas atividades relatadas houve a constatação de que são as mulheres que detêm os saberes, guardam as receitas e possuem conhecimento prático. As receitas comuns, que eram realizadas rotineiramente, não iam para o papel, mas eram repassadas oralmente como o preparo da linguiça, dos pães, das cucas, do uso da batata em diversos pratos, entre outros. Já as receitas que não faziam parte do cotidiano, eram anotadas em um caderno com caligrafias impecáveis. Cabia à mulher garantir a perpetuação destes saberes, tanto de repassar a receita bem como ensinar na prática o preparo. Ali surgiam as dicas e segredos para que cada receita fosse preparada com perfeição.

Nas entrevistas, ficou evidenciado o papel do homem nas atividades que requerem força física, como nos cortes das carnes que não exigem habilidades de motricidade fina e os trabalhos na lavoura. Observou-se que não há participação do homem nos afazeres domésticos, como no preparo da comida do dia a dia. Essas atividades são desempenhadas pelas mulheres, bem como os cuidados com os filhos e demais afazeres.

Os dados coletados na pesquisa possibilitam a compreensão de que o alimento toma roupagens diferentes no aspecto do cotidiano, cultural

e gastronômico. No cotidiano os pratos típicos apresentam memórias afetivas quanto ao seu preparo bem como quando a família se reúne para se alimentar e confraternizar.

Ainda se observou que há uma organização nas famílias quanto à produção, aproveitamento e conservação dos alimentos. As famílias buscam utilizar de forma integral cada alimento e essa prática é repassada para as demais gerações. Ainda que algumas práticas, como a de fritar a carne de porco e armazenar ela na banha ou a secagem das frutas, não são mais realizadas com tanta frequência, a partir do uso de métodos e equipamentos modernos para a conservação destes alimentos, é importante ressaltar que todos os entrevistados obtêm o conhecimento acerca das práticas antigas de beneficiar e armazenar o alimento pela transmissão dos conhecimentos que ainda acontece no núcleo familiar.

Os hábitos alimentares herdados pelos imigrantes alemães, mesmo sofrendo modificações com uso de alguns ingredientes e formas de preparo, ainda trazem lembranças afetivas para os descendentes dos imigrantes, bem como os auxilia no processo de identidade e sentimento de pertencimento. Como mencionado por uma das extensionistas da Emater/ASCAR, o saber preparar uma cuca dá a impressão de que esta pessoa faz parte do grupo das mulheres de origem germânica.

No âmbito cultural e gastronômico, o alimento apresentou um papel importante na construção da identidade e valorização das festividades do município de Agudo. Inúmeros eventos são realizados em torno das comidas típicas, como a *Volksfest*, a Festa da Cuca e do Moranguinho, concurso de cucas, festival do *mehrbeltheich*, festival de sopas e festas nas comunidades pelo interior do município agudense. Todas citam e propagandeiam a gastronomia típica alemã e atraem turistas, o que dá visibilidade ao município bem como movimentam outros setores de Agudo como a rede hoteleira, rotas turísticas e o comércio em geral.

Além das festividades, a comida colonial, que tem interferência da cultura germânica, é frequentemente apresentada no dia a dia das entrevistadas, nas mesas das famílias com descendência germânica. A base da alimentação dos imigrantes era batatinha, mandioca - esta de origem indígena demonstrando os processos de adaptação, pato, marroco, porco e frutas da época que eram beneficiadas.

Outro aspecto observado durante a pesquisa é de que as comidas são transformadas a fim de utilizar os ingredientes disponíveis em cada região. Tanto em eventos, quanto no dia a dia, o termo 'comida típica colonial' é utilizado para a apresentação e a divulgação de pratos que seriam da cultura germânica, mas que na verdade são comidas preparadas rotineiramente, sem ter influência direta da etnia germânica.

Assim, pode-se concluir que, como em Agudo, possivelmente na Alemanha essas mesmas receitas já sofreram alterações no seu preparo com o passar dos anos, tendo em vista os inúmeros fatores que levam a isso, como a industrialização dos alimentos, a oferta de alguns ingredientes, a mudança nos hábitos alimentares em todos esses espaços. Porém, se mantém a intenção de preservar algumas práticas, que trazem lembranças, que os definem como pertencentes ao grupo de descendentes de imigrantes germânicos. No âmbito cultural, são eventos importantes para o fortalecimento da agricultura familiar, fomentam o setor turístico do município e apresentam a relevância do alimento para o a identificação e sentido de pertencimento da comunidade.

Referências Bibliográficas

- ALMEIDA, M. G. *Para além das crenças sobre alimentos, comidas e sabores da natureza*. Mercator, Fortaleza, v. 16, e16006, 2017. DOI: <https://doi.org/10.4215/rm2017.e16006> ISSN: 1984-2201. Universidade Federal do Ceará.
- CARDOSO, E. S., *O espaço geográfico e suas conexões: paisagem, lugar, região, território*. In: Ane Carine Meurer; et all. (Org.). *As categorias e as Geografias do século XXI*. São Paulo: FFLCH-USP, p. 269-294, 2021.
- CASTRO, J. *Geografia da Fome*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2006.
- ESCOBAR, A. O lugar da natureza e a natureza do lugar: globalização ou pós-desenvolvimento. *A colonialidade do saber: eurocentrismo e ciências sociais*. Buenos Aires: CLACSO, p. 133-168, 2005.
- FROEHLICH, J. M.; DULLIUS, P. R.; VENDRUSCOLO, R. *Território Quarta Colônia/RS: patrimônio cultural e gastronomia em foco*. 2008. Acesso em: 10 abr. 2021. Disponível em: <http://www.augm-cadr.org.ar/archivos>

MENEZES, S. S. M., *Alimentos Identitários: uma reflexão para além da cultura*. Disponível em: <https://periodicos.ufs.br/geonordeste/article/view/1516>. n. 2 (2013): Ano XXIV - Edição Especial.

MENEZES, S. S. M., ALMEIDA, M. G., *Pamonha, alimento identitário e territorialidade*. 2021. Disponível em: <https://doi.org/10.4215/rm2021.e20002>.

PENA, L. C. C.; CARDOSO, R. C. V. A TRANSMISSÃO DE CONHECIMENTO NAS CASAS DE FARINHA DO VALE DO COPIOBA – BAHIA: O SABER-FAZER DO COTIDIANO. In: *Anais do V Encontro Nacional de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional*. Anais...Salvador(BA) UFBA, 2022. Disponível em: <https://www.even3.com.br/anais/ENPSSAN2022/494978>

SENA, C. C. A. *Da modernização à globalização alimentar: o local e o global na Região Metropolitana de Goiânia*. Tese de Doutorado em Geografia. Goiânia: UFG - IESA, 2023.

SIENA, O.: MENEZES, D.S. *Gestão do conhecimento em Reservas Extrativistas*. 2007. Disponível em: www.unifae.br/publicações/pdf/IIseminario/pdf.../praticas-19.pdf.

SOUZA, M. L. *Os conceitos fundamentais da pesquisa sócio-espacial*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2013.

WERLANG, W. *História da Colônia Santo Ângelo*. Santa Maria: Pallotti, 1995.

*Este texto é resultado de pesquisa de mestrado em Geografia desenvolvida na Universidade Federal de Santa Maria e subsidiada pela Fundação Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) – Bolsa DS.

Nalini Maiquiéli Castilhos Lampert

Mestre em Geografia pela Universidade Federal de Santa Maria – UFSM.
Doutoranda pela Universidade Federal de Santa Maria – UFSM.
Atua como Professora de Geografia na Escola Estadual de Ensino Médio Dom Pedro I – Quevedos.

Rua Marechal Floriano, 1303, AP 412, Santa Maria
Email: nalinicastilhos@gmail.com
Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-2195-6306>

Eduardo Schiavone Cardoso

Professor Titular do Departamento de Geociências da Universidade Federal de Santa Maria – UFSM. Docente do Programa de Pós-graduação em Geografia – PPGGEO – UFSM e do PROFGEO – Mestrado Profissional em Ensino de Geografia em Rede Nacional. Doutor em Geografia pela USP, com Estágio de Pós-doutorado na Universidade Estadual Paulista - UNESP.

Av. Roraima, 1000 - Prédio 17 - Campus Sede - UFSM - Santa Maria - RS
CEP - 97105-900
Email: educard2016@gmail.com
Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-9240-578X>

Recebido para publicação em fevereiro de 2024.
Aprovado para publicação em março de 2025.