

JULIANA CRISTINA REINHARDT

**Dize-me o que comes e te direi quem és:  
alemães, comida e identidade**

Tese apresentada como requisito parcial à obtenção do grau de Doutor em História, Programa de Pós-Graduação do Departamento de História, Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes da Universidade Federal do Paraná.

**Orientador: Prof. Dr. Carlos Roberto Antunes dos Santos.**

**Co-orientador: Prof. Dr. Sérgio Odilon Nadalin.**

CURITIBA

2007

Aos amores da minha vida,  
Victor e Clara

## **AGRADECIMENTOS**

Ao professor Carlos Roberto Antunes dos Santos que, novamente, aceitou-me como orientanda. Sua forma de orientar, neste processo de doutoramento, foi fundamental para chegarmos ao fim.

Ao professor Sérgio Odilon Nadalin, por ter também orientado este trabalho, apostando no dueto alimentação/imigração, pela sua calma e firmeza. Com certeza esta pesquisa é fruto de um trabalho em equipe.

À professora Helenice Rodrigues da Silva, pelas disciplinas ministradas, fundamentais para a reflexão e reelaboração do projeto para continuar esta jornada.

Às professoras Roseli Boschilia e Silvia Maria de Araújo, por suas contribuições durante o processo de qualificação.

Às secretárias Luci, Dóris e Cris, sempre lembrando os prazos.

Ao Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição – Região Sul, na figura da professora Regina Lang, pelo apoio material.

Meu agradecimento à CAPES, pela bolsa de incentivo à pesquisa. Sem ela, não teria conseguido chegar ao final.

Às pessoas que contribuíram com este trabalho através de seus depoimentos: D. Gerda, D. Asta, D. Herta, D. Rose, D. Inge, D. Martha, D. Myrian, D. Elza, Dulce, Armin e pastor Egon. Meus sinceros agradecimentos.

À Alba, secretária da Paróquia do Redentor, pelas informações.

À Isaura, por estes 7 anos de amizade e cuidado com a gente.

Aos amigos Christina e Luís Gustavo, pelas traduções.

À amiga Regina Schimmelpfeng, por sua presença, no início do processo e no final, e sua primorosa revisão.

Ao meu pai, Carlos Douglas, pois este trabalho é fruto de seu amor contagiante às tradições; à minha mãe Suely, por ter me socorrido quando precisei; aos meus irmãos e amigos Cyntia e Carlucho pelo carinho e apoio.

A você Victor, meu amor, por todos os momentos em que esteve presente e por compartilhar nossas vidas. Por sua ajuda, compreensão e reflexão.

À Clarinha, que trouxe um novo sentido para nossas vidas e, que, juntamente com esta tese, é fruto destes quatro anos. Agora, com você, continuamos a dar nova vida às tradições.

## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO</b> .....	1
<b>1 LOCALIZANDO A PESQUISA</b> .....	9
1.1 COMIDA, ALIMENTAÇÃO E HISTÓRIA: CRUZAMENTO DE MUITOS FRUTOS .....	9
1.2 COMIDA: REFLEXO DE ESCOLHAS E LEGADOS .....	13
1.2.1 Comida, cozinha e mulheres .....	23
1.3 METODOLOGIA .....	31
1.3.1 Definindo o grupo .....	31
1.3.2 A memória e a história oral .....	39
<b>2 A VINDA DOS IMIGRANTES ALEMÃES</b> .....	45
2.1 VÁRIAS LEVAS, VÁRIOS MOTIVOS .....	49
2.2 A COMUNIDADE EVANGÉLICA LUTERANA DE CURITIBA E SUA TRAJETÓRIA ....	52
2.2.1 O cisma da comunidade luterana .....	60
2.2.2 O período das incertezas .....	61
2.2.3 Apontamentos para uma outra conjuntura .....	70
<b>3 A CONSTRUÇÃO DA IDENTIDADE ÉTNICA TEUTO-BRASILEIRA</b> .....	73
3.1 DEFININDO CONCEITOS .....	73
3.2 IDENTIDADE ÉTNICA TEUTO-BRASILEIRA: REFLEXO DE UM PROCESSO HISTÓRICO .....	82
3.2.1 Remodelando fronteiras na virada do século .....	89
3.3 RASTROS DE ETNICIDADE .....	95
<b>4 AS TRADIÇÕES CULINÁRIAS E SEUS SIGNIFICADOS</b> .....	103
4.1 COMIDA TÍPICA, TRADIÇÃO CULINÁRIA, HÁBITO ALIMENTAR, PRÁTICA ALIMENTAR .....	103
4.1.1 Comida típica nem sempre é tradição culinária .....	108
4.2 CELEBRAR O NATAL, CELEBRAR A PÁSCOA: A FORÇA DO LEGADO CULTURAL .....	113
4.2.1 As tradições de Natal .....	115
4.2.2 As tradições de Páscoa .....	123
4.2.3 As tradições do cotidiano e de outras celebrações .....	130
<b>5 ALEMÃES, IDENTIDADE ÉTNICA E COMIDA</b> .....	139
5.1 TRADIÇÕES CULINÁRIAS: PERMANÊNCIAS, MUDANÇAS, ADAPTAÇÕES .....	139
5.1.1 Modernidade e mudanças .....	147
5.2 COMIDA E IDENTIDADE .....	153
5.2.1 Comida: vínculo duradouro .....	156
5.3 MEMÓRIA, COMIDA E IDENTIDADE .....	161
<b>6 CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....	168
<b>GLOSSÁRIO</b> .....	173
<b>FONTES</b> .....	175
<b>REFERÊNCIAS</b> .....	176
<b>ANEXOS</b> .....	185

## RESUMO

A presença, hoje, de tradições culinárias entre os descendentes de imigrantes alemães luteranos em Curitiba, apresenta-se neste trabalho como objeto de estudo, na medida em que, através destas, podemos alcançar e compreender sentimentos e significados enraizados, vestígios oriundos de acontecimentos marcantes – como o período entre guerras – que desencadearam processos de tentativa de preservação do grupo estudado por meio da preservação de manifestações étnicas, resgatando ou reafirmando uma identidade, fazendo assim a comunicação do presente com o passado através da memória. Estes acontecimentos fazem parte do processo histórico de estabelecimento dos imigrantes alemães no Sul do Brasil e é dentro deste processo que podemos observar a construção de uma identidade étnica, a qual, hoje, pode ser percebida através da comida. Para tanto, buscamos conhecer as tradições culinárias de *ontem* e de *hoje* presentes no cotidiano, finais de semana, aniversários, Natal, Páscoa e outras celebrações, percebendo as mudanças, adaptações, incorporações e exclusões que ocorreram entre elas, bem como o sincretismo evidenciado pelas mesmas, produto do contato entre as diversas culturas formadoras da sociedade curitibana. Para este fim, reconstruímos memórias de pessoas selecionadas, através da metodologia da história oral. Entendemos que o vínculo destas pessoas com suas tradições culinárias trazem à tona também a reafirmação ou renovação de uma identidade étnica alemã – o *Deutschtum*, através da memória que a comida pode despertar, traduzindo-se em uma memória coletiva. Isto porque, juntamente à construção de uma identidade étnica, erguem-se as *fronteiras étnicas*, que separam os “de dentro” dos “de fora” do grupo. A comida, sendo um dos componentes da etnicidade, pode exercer o papel de veiculadora de uma identidade étnica, agindo como fronteira. As tradições culinárias só se mantêm porque estão a todo o momento sendo reelaboradas, em um processo dinâmico, como a etnicidade e a própria identidade.

Palavras-chave: tradições culinárias; alemães; identidade étnica.

Área do conhecimento: 7.05.00.00-2 (História).

## ABSTRACT

The presence today, of culinary traditions between the descendants of Lutheran German immigrants in Curitiba, presents-itself in this work as object of study, in the measure in that, through these, we could be able to achieve and understand feelings and meanings rooted, arising from vestiges of outstanding events – like the period between wars – that triggered preservation attempt trials of the group studied by means of the preservation of ethnic manifestations, rescuing or reaffirming an identity, doing like this the communication of the present with the past through the memory. These events are part of the historical trial of establishment of the German immigrants in the South of Brazil, and is inside of this trial that we are able to observe the construction of an ethnic identity, which today, can be perceived through the food. Therefore, we are going to study the culinary traditions of *yesterday* and of *today*, presents in the routine, weekends, anniversaries, Christmas, Easter and other celebrations, perceiving the changes, adaptations, incorporations and exclusions that occurred between them, as well as the syncretism shown up by the same, which is product of the contact between the diverse creating cultures of the of Curitiba society. For this end, we reconstruct memories of persons selected, through the methodology of the oral history. We understand that the bond of these persons with their culinary traditions bring to the surface also the reaffirmation or renewal of a German ethnic identity – the *Deutschtum*, through the memory that the food can awake, translating itself in a collective memory. This because, jointly to the construction of an ethnic identity, raise itself the *ethnic borders*, that separate the "*inside*" of the "*outside*" of the group. The food, being one of the components of the ethnicity, can exercise the paper of vehicle of an ethnic identity, acting like border. The culinary traditions keep it selves preserved only because they are being reinvented at every moment, in a dynamic trial, as the ethnicity and its own identity.

Key-words: culinary traditions; german; ethnic identity.

## ZUSAMMENFASSUNG

Die Gegenwart heutzutage, von kulinarischen Traditionen unter den Nachkommen der lutherischen deutschen Einwanderer in Curitiba, kommt auf dieses Arbeit als Gegenstand des Studiums, als durch sie können wir Gefühle und verwurzelte Bedeutungen erreichen und verstehen, Spuren, die von von hervorragenden Ereignissen entstehen - wie die Periode unter Kriegen - die resultierte Prozesse von Versuch von Bewahrung der studierten Gruppe durch die Bewahrung von ethnischer Manifestationen das Retten oder das Beteuern einer Identität, und macht die Kommunikation der Gegenwart mit der Vergangenheit durch das Gedächtnis. Diese Ereignisse sind Teil vom historischen Prozeß von der Einsetzung der deutschen Einwanderer ins süd Brasilien, und innerhalb dieses Prozesses, daß wir die Konstruktion einer ethnischen Identität beobachten können, welcher, heute, kann durch das Essen gemerkt werden. Deshalb versuchten wir, die kulinarischen Traditionen gestern und heute zu wissen, die täglich anwesend sind, auch am Wochenende, Geburtstage, Weihnachten, Ostern und andere Feiern, merken der Änderungen, Adaptationen, Einverleibungen und Ausschlüsse, die unter ihnen passierten, sowie der *Sincretismus* durch sie gezeigt, Produkt des Kontaktes unter dem mehrerem bauer Kulturen des Gesellschaft von Curitiba. Für diesen Zweck bauten wir wieder die Erinnerungen von ausgewählt Leuten auf, durch die Methodik der mündlichen Geschichte. Wir verstanden, daß die Glied dieser Leute mit ihren kulinarischen Traditionen bringt auch den Bestätigung oder die Erneuerung einer deutschen ethnischen Identität – der *Deutschtum* - durch das Gedächtnis, auf dem das Essen wecken kann, die übersetzt sich in einem kollektiven Gedächtnis. Dieses weil, zusammen mit der Konstruktion einer ethnischen Identität, erhebt sich die *ethnischen Ränder*, der Einzelteil die "von innerhalb " von die "von aus " der Gruppe. Das Essen, als ein von den Bestandteilen des Ethnizität, kann die Rolle von Führer einer ethnischen Identität spielen, und funktioniert als eine Grenzlinie. Die kulinarischen Traditionen bleiben nur, weil sie in jedem Moment gemacht sind, in einem dynamischen Prozeß, als der Ethnizität und die eigene Identität.

Schluss wörter: kulinarischen Traditionen; deutschen; ethnischen Identität.

## INTRODUÇÃO

O interesse pelo presente trabalho se deu pelo desejo de redirecionar a pesquisa de mestrado realizada, quando estudamos a tradição de se fazer e se comprar o pão na Padaria América – a padaria mais antiga de Curitiba, em atividade – fundada por Eduardo Engelhardt, filho de um imigrante alemão.<sup>1</sup>

Um dos problemas centrais da pesquisa realizada foi entender o motivo que levava uma parte da clientela desta padaria, formada por filhos e netos dos clientes da primeira metade do século XX, a manter a tradição culinária de comprar e comer a “broa de centeio dos Engelhardt”. Para tanto, tivemos que entender o significado desta broa, desta tradição culinária, para estes clientes tradicionais formados basicamente por descendentes de alemães.

Dentre os significados encontrados, um nos chamou a atenção. Alguns destes clientes disseram manter esta tradição culinária, comer esta broa de centeio, por “fazer bem ao paladar do alemão” ou “porque o alemão gosta”. Este fato foi caracterizado como indício de renovação ou manutenção de uma identidade étnica. No momento em que estas pessoas autodenominam-se *alemãs*, estão afirmando pertencer a um determinado grupo específico. Falamos em *indício* porque, quando alguns clientes diziam pertencer à “etnia alemã” ou professar “tradições alemãs”, estes estavam verbalizando a sua interpretação de pertencimento àquela etnia. Mesmo não tendo nascido naquele país eles demonstram acreditar serem alemães, sendo esta uma constatação a ser analisada.

Outro ponto que nos levou a pensar no presente projeto foi o fato de, em nossa pesquisa de mestrado, apesar de nos focarmos no estudo de uma tradição culinária específica, “comer a broa de centeio da Padaria América”, alguns clientes, em seus depoimentos, relataram outras tradições culinárias alemãs. Alguns diziam que para o Natal e para a Páscoa faziam somente “doces alemães”; outros relataram comidas “típicas alemãs” que comiam quando eram pequenos, na casa de seus pais e avós, e que ainda fazem parte de sua culinária.

Uma dessas depoentes da dissertação, filha de imigrantes alemães, fala de uma sopa fria que sua avó fazia feita com frutas como maçã e pêssego, que eram

---

<sup>1</sup> REINHARDT, J. C. *O pão nosso de cada dia: a Padaria América e o pão das gerações curitibanas*. Curitiba, 2002. Dissertação (Mestrado em História) - Universidade Federal do Paraná.

colhidas no próprio quintal para serem secas e depois utilizadas neste prato. Ela nos conta também do arroz doce com ameixa, preparação que era feita pela avó e pela mãe, e que hoje ela permanece fazendo.

Outra depoente nos contou possuir um caderno de receitas, compilado dos cadernos de sua mãe e avó, com “receitas alemãs”, que eram feitas pelas mesmas e que hoje ela também permanece fazendo, como *Heusserklösse*, “uma massa de pão cozida no vapor, servida com molho de tomate, carne de porco e de gado”,<sup>2</sup> acompanhado de *Sauerkraut*, “repolho azedo – o chucrute” e repolho roxo; *Eisbein*, “o joelho de porco”; *Kassler*, “carne de porco defumada”,<sup>3</sup> marreco com repolho roxo e purê de maçã.

Em contato com outras senhoras de ascendência alemã, percebemos que há outros casos semelhantes: receitas e suas preparações, juntamente com os segredos culinários, repassados de geração pra geração, seja verbalmente, seja na forma de cadernos e livros de receitas cuidadosamente guardados, para que as mesmas pudessem continuar seu preparo, tais como: *Kartoffelpuffer*, “espécie de panqueca de batata”; *Spätzl*, “como um nhoque, mas com farinha de trigo no lugar batata”;<sup>4</sup> *Bratkartoffel*, “batatas cozidas, cortadas e depois douradas com toucinho, cebola e cominho”; *Kartoffelklösse*, “batata ralada crua, frita em formato de almôndegas”; *Gulasch*,<sup>5</sup> “guisado de carne de gado”;<sup>6</sup> *Stollen*, “espécie de bolo feito no Natal”; bolachas amanteigadas, arroz doce.

Uma delas apontou, dentre as comidas típicas alemãs que ainda fazem parte de suas tradições culinárias, “rim” e “cérebro”. Segundo ela, esses pratos eram comidos quando ela era criança e morava na Alemanha, época da Segunda Guerra Mundial. Nessa época de carestia eram consideradas preparações de baixo custo. Pratos como o *Kassler* ela não comia, por ser considerado de custo elevado, então destinado à mesa dos mais abastados. Essa senhora veio para o Brasil em 1947, com nove anos de idade, e esses pratos, que eram comidos quando ela era criança, continuaram a ser feitos aqui, sendo hoje ainda mantidos entre suas tradições (o

<sup>2</sup> As descrições das receitas, entre aspas, foram relatadas pelas depoentes.

<sup>3</sup> Algumas pessoas usam filé de porco defumado, outras usam costeletas de porco defumadas.

<sup>4</sup> O nhoque, prato “típico italiano”, é feito com farinha de trigo e batata. O *Spätzle* leva em sua composição apenas a farinha de trigo. Porém sua preparação é semelhante à do nhoque (ou seja, o que diferencia estes pratos é o fato de um ter batata entre seus ingredientes, e o outro, não.)

<sup>5</sup> Gulasch ou goulash. Encontramos nos livros de culinária as duas formas de escrita.

<sup>6</sup> A depoente cita este prato entendendo ser ele “típico alemão”. Na realidade a origem deste prato é húngara, passando por uma tradição austríaca (Império Austro-Húngaro, 1867-1918). Posteriormente discutiremos o que entendemos por “comida típica” e “tradição culinária”.

*Kassler* mantém-se fora dessas). Outras preparações que a depoente mantém para os momentos de celebração são o arroz-doce e bolachas para comemorar o dia de São Nicolau (6 de dezembro). Ainda segundo ela, na região da Alemanha onde nasceu, o prato típico de Natal era o ganso e o da Páscoa, o pato. Estas tradições aqui não puderam continuar por não ter tanta facilidade em encontrar tais animais, os ingredientes principais destes “pratos típicos”.

Outra senhora,<sup>7</sup> filha de imigrantes alemães, diz só comer no seu dia-a-dia “comida alemã”: purê de ervilha, batata (na forma dos pratos citados anteriormente, entre outros), broa integral de centeio. Aos domingos, um dos pratos servidos é o chucrute com purê de batata ou com batata assada.<sup>8</sup> Arroz e feijão só come quando sua “diarista” vem trabalhar e esta é encarregada do almoço.

Essas pessoas, que nos contaram a respeito de algumas de suas tradições culinárias,<sup>9</sup> moram em Curitiba, pertencem à mesma confissão religiosa, são evangélico-luteranas e possuem uma origem comum, com ascendência germânica. Algumas integram a “Comunidade do Redentor”, com sede à Rua Trajano Reis que realiza seu culto em português, outras são membros da “Comunidade de Cristo”, ligada à igreja da Rua Inácio Lustosa, que realiza seu culto no idioma alemão. Esta é qualificada, segundo um de seus pastores, como “residual”. Este termo é utilizado por seus membros terem uma média de idade de setenta anos, sendo que não há a ocorrência de novos adeptos:<sup>10</sup> *A cada morte de um de seus integrantes a comunidade diminui*, conclui o pastor. Esta comunidade também é caracterizada, segundo o mesmo, por não somente *falar* o alemão de forma corrente, mas *pensar* em alemão. Segundo o pastor: *Pensar em alemão significa cultuar esta cultura, seja no falar, no vestir, nas atitudes, na culinária, na música.*

Ora, anteriormente mencionamos a resposta de um cliente sobre o significado de comer a broa de centeio da Padaria América: *faz bem ao paladar do alemão.* O

---

<sup>7</sup> Esta senhora foi presidente do grupo Ordem Auxiliadora das Senhoras Evangélicas (OASE), ligado à Igreja evangélico-luterana em Curitiba, cujas integrantes reúnem-se às quintas-feiras para conversar, orar e cantar em alemão, bem como realizar trabalhos manuais para obras assistenciais. O grupo OASE também atua em outros dias e, nestes, a reunião é em português.

<sup>8</sup> Habitualmente, o chucrute é servido como acompanhamento de alguma carne. Porém esta senhora e seu marido são, como ela diz, “vegetarianos naturistas”.

<sup>9</sup> As descrições das tradições culinárias relatadas anteriormente foram obtidas informalmente. A partir delas, houve a motivação para a pesquisa sobre tradições culinárias de alemães em Curitiba, quando começamos a gerar o presente trabalho.

<sup>10</sup> Segundo um dos pastores da paróquia luterana, os alemães que vêm recentemente para Curitiba escolhem a igreja da Rua Trajano Reis para assistirem ao culto, *para melhor se integrarem à cultura do lugar que residem.*

que significa esta afirmação? E o “pensar em alemão” referido pelo pastor? Podemos realmente constatar a presença de um “pensamento alemão”? Seria realmente a conclusão tirada pelo pastor, “cultuar esta cultura”? No que se traduziria esta constatação?

Partimos de alguns questionamentos. Se uma preparação culinária, no caso a broa de centeio, desperta este sentimento singular, a manutenção de outras tradições culinárias por parte do grupo de descendentes de alemães também não apresentaria significados merecedores de serem analisados? E conseguiríamos entender o estabelecimento destes sentimentos?

A presença hoje, de tradições culinárias entre os descendentes de imigrantes alemães<sup>11</sup> em Curitiba, apresenta-se neste trabalho como objeto de estudo, na medida em que, através destas, podemos alcançar e compreender sentimentos e significados enraizados, vestígios oriundos de acontecimentos marcantes que desencadearam processos de tentativa de preservação do grupo estudado por meio da manutenção de manifestações étnicas, resgatando ou reafirmando uma identidade, fazendo assim a comunicação do presente com o passado através da memória.

Esses acontecimentos marcantes fazem parte do processo histórico de estabelecimento dos imigrantes alemães no Sul do Brasil, e, é dentro desse processo que podemos observar a construção de uma identidade étnica, a qual hoje, pode ser percebida através da comida. Isto porque juntamente à construção de uma *identidade étnica*, erguem-se as *fronteiras étnicas*, que separam os “de dentro” dos “de fora” do grupo. A comida, sendo um dos componentes da etnicidade, pode exercer o papel de veiculadora de uma identidade étnica, estabelecendo desta forma também uma fronteira étnica. Acreditamos que este papel foi se delineando à medida que emergia a identidade no grupo.

Na realidade, os acontecimentos marcantes que desencadearam processos de tentativa de preservação do grupo estudado, por meio da manutenção de manifestações étnicas são fatos que ocorrem desde a chegada do grupo no Sul do

---

<sup>11</sup> Utilizamos o termo genérico, “alemães”, usado no senso comum para designar os imigrantes oriundos da Europa Central e de origens diversas (origem germânica), que possuíam distintas condições sociais e culturais, utilizando variados dialetos locais. Este termo, “alemães”, era um rótulo genérico que agrupava os estrangeiros, no contorno de uma “cultura imigrante” constituída em função da resposta dada às expectativas manifestadas pela sociedade brasileira. (Cf. ANDREAZZA, M.L. & NADALIN, S. O. O cenário da colonização no Brasil Meridional e a família imigrante. *Revista Brasileira de Estudos de população*, São Paulo, 11 (1): 61-87, jan./jul. 1994).

Brasil. A própria imigração,<sup>12</sup> a vinda deles para cá, é um destes acontecimentos, ou o início desse processo. Sempre que há uma ruptura, um momento de tensão, de abalo, de insegurança vivido pelo grupo, a identidade pode emergir e ser reelaborada. Vários foram estes momentos: as remigrações;<sup>13</sup> as mudanças do campo para a cidade; a chegada de novas levas de imigrantes alemães; o contato com outras etnias, outras culturas.

Talvez, nesses momentos, a comida tenha obtido um outro *status*, quando alguns hábitos alimentares tenham, pouco a pouco, tomado uma roupagem diferente. Mas isto não ocorre de uma hora para outra. É um processo lento, do qual os indivíduos não tomam consciência diretamente. Ao contrário, inconscientemente eles começam a dar um sentido simbólico a algo que faziam por praticidade. Muitos são os momentos em que isto pode ter acontecido e, em cada um destes momentos, pode (ou não) um hábito alimentar vir a ter sentido diferenciado, transformando-se em tradição culinária.

Acreditamos que, entre as rupturas, os acontecimentos marcantes, o período entre guerras apresenta-se como o mais tenso da história do grupo. Por isso entendemos esse como um momento importante para a construção de uma identidade em torno da comida.

Sabemos que, nesse período, com a instalação do Estado Novo no Brasil, em 1937, e a eclosão da Segunda Guerra Mundial, a comunidade alemã sofreu restrições e represálias, como a obrigatoriedade do uso da língua portuguesa em todas as escolas, a proibição das publicações em língua estrangeira, a repressão do uso cotidiano da língua alemã e substituição, em lugares públicos, de nomes ligados aos países do Eixo, bem como o fechamento das instituições e associações comunitárias. Essas medidas "... interferiram diretamente no panorama da cidade e alteraram as relações entre seus habitantes".<sup>14</sup>

Uma de nossas suposições seria que, por conta destes fatos, as manifestações, os vínculos com a cultura alemã, antes apresentados publicamente, naquele momento podiam apenas se manter no âmbito privado, como a língua, por

---

<sup>12</sup> Iniciada no Brasil com a instalação da colônia de São Leopoldo em 1824.

<sup>13</sup> Utilizamos o termo *remigrar* significando migrar novamente.

<sup>14</sup> Cf. BOLETIM INFORMATIVO DA CASA ROMÁRIO MARTINS. O cotidiano de Curitiba durante a II Guerra Mundial. Curitiba: Fundação Cultural de Curitiba, v. 22, n. 107, outubro, 1995, p. 6; e também SEYFERTH, G. A identidade teuto-brasileira numa perspectiva histórica. In: MAUCH, C.; VASCONCELOS, N. *Os alemães no sul do Brasil: cultura, etnicidade, história*. Canoas: ULBRA, 1994, p. 13.

exemplo. A utilização do idioma alemão, quando ocorria, era de uma forma mais reservada, ficando esta restrita à família e aos amigos.<sup>15</sup> Devido a isso, as manifestações da cultura alemã, quando ocorriam, revestiam-se de outro significado.

Se antes a identidade étnica poderia ser expressa por meio da participação em clubes e associações de origem germânica, na freqüência ao culto luterano ou à missa católica, ambos proferidos em alemão, na utilização de “nomes alemães” em seus comércios e no uso do idioma em público, nesse momento, todas estas formas de expressão pública de etnicidade foram proibidas. Porém, as que ocorriam dentro de casa, no espaço privado eram mais difíceis de serem reprimidas. Estas, naquele momento, apesar de continuarem sendo as mesmas, poderiam começar a trazer um novo sentido, fazendo com que fossem percebidas através de um novo olhar.

Talvez fosse nas manifestações e práticas culturais, que os imigrantes e seus descendentes conseguiram preservar, que estes pudessem se identificar como “alemães”, como um grupo étnico. Ora, as tradições culinárias e práticas alimentares, manifestações passíveis de ocorrer, por serem de domínio feminino, do espaço da cozinha, ou seja, do privado, estas práticas específicas não estariam naquele momento exercendo um novo papel, uma nova função, não mais somente o papel de alimentar, mas sendo portadoras de sentimentos contidos, preservados, cristalizados, vestígios de sentimentos que não podiam ser manifestados publicamente naquele momento, embora se mantivessem presentes? O *Deutschtum*, o sentimento de germanidade, de consciência étnica alemã, cujas várias formas de se expressar estavam sendo tolhidas, não poderia ter se deslocado e estar sendo representado<sup>16</sup> por tradições culinárias e práticas alimentares, havendo uma substituição de elementos que teriam esta função por outros? Será que hoje podemos traduzir, por meio da comida, estes vestígios?

Partimos do pressuposto que hoje uma identidade étnica renovada ou reafirmada se torna presente mediante tradições culinárias típicas alemãs. Através da comida, podemos mostrar a trajetória da identidade étnica dentro do grupo, pois se hoje a comida possui determinada função, veicula determinados sentimentos, é porque existe todo um processo histórico que o justifica.

---

<sup>15</sup> Isto quando não era, mesmo na intimidade, deixada de ser usada pelo medo da repressão.

<sup>16</sup> Helenice R. da Silva, em sua obra “Fragmentos da História Intelectual”, 2000, cita Gérard Noiriel, afirmando que “aplicadas ao território dos historiadores, as representações visam (...) entender a maneira pela qual o tempo elabora processos de subjetivações, ou seja, de cristalização do passado no presente.” Segundo a autora, “As representações são constitutivas da realidade do objeto, da subjetividade de quem o veicula e do sistema social no qual se inscreve a relação sujeito-objeto”.

Para tentarmos elucidar estas questões, pretendemos conhecer as tradições culinárias existentes em famílias descendentes de alemães luteranos,<sup>17</sup> a frequência e os momentos em que estas aparecem, se fazem parte do cardápio do dia-a-dia ou das festividades, bem como as práticas alimentares e os rituais que as envolvem. Queremos conhecer a alimentação do dia de semana e do final de semana; dos aniversários, Páscoa, Natal e outras celebrações.

Dentre as tradições culinárias, queremos perceber quais destas estavam presentes entre os teuto-brasileiros da primeira metade do século XX, as adaptações, modificações, observando o significado de sua presença e analisando a influência dos contatos culturais que se reflete na alimentação destes descendentes de alemães.

Queremos entender o vínculo dessas pessoas com suas tradições culinárias; se elas trazem à tona a reafirmação ou renovação de uma identidade étnica alemã, – o *Deutschtum*, vestígio do passado, através da memória que a comida pode despertar, traduzindo-se em uma memória coletiva - ou apenas despertam uma “memória afetiva”. Para tanto, reconstruiremos as memórias de pessoas selecionadas, por meio da metodologia da história oral. Na verdade, a comida pode nos revelar muito além das suas qualidades nutricionais. Por trás de toda sua roupagem de calorias, proteínas, carboidratos, por trás daquilo que ela pode nos fornecer fisiologicamente, está um mundo de significações, de representações, de história. Comida é presente, é passado, é futuro. Comida é memória, é identidade. “Dize-me o que comes e te direi quem és”.<sup>18</sup> Dentro desta perspectiva, o trabalho foi desenvolvido.

No primeiro capítulo, incluindo a Introdução, traçamos o caminho para pensar o presente trabalho, seus objetivos e as perspectivas para sua realização, partindo do pressuposto que hoje uma identidade étnica renovada ou reafirmada se torna presente mediante tradições culinárias típicas alemãs, afirmando que a comida reflete a trajetória da identidade étnica dentro do grupo, reflexo, também, de um processo histórico. Mostramos a relação entre comida, alimentação e História e o lugar da História da Alimentação, nossa linha temática, dentro da historiografia. Também relacionamos as várias funções, os vários papéis que a comida pode exercer e seu espaço no universo feminino. Neste capítulo também apresentamos e

---

<sup>17</sup> A opção pelos alemães luteranos será justificada adiante.

<sup>18</sup> BRILLAT- SAVARIN. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Cia das Letras, 1995, p.15.

justificamos o grupo escolhido para nossa pesquisa – os alemães luteranos – e a metodologia usada para realização do trabalho, a história oral.

No segundo capítulo elaboramos um relato histórico da imigração alemã no Brasil, descrevendo os vários “grupos de alemães” que vieram para cá. Juntamente com este relato histórico, importante foi ajustar nossa lente e focalizar sobre a comunidade evangélico-luterana de Curitiba, passando pelos pontos principais de sua trajetória, intimamente ligada ao processo histórico, político e social do país.

No terceiro capítulo, discutimos a construção da identidade étnica teuto-brasileira, também relacionada a um processo histórico de colonização no Brasil e analisamos alguns conceitos importantes para este entendimento. Em um segundo momento, refletimos sobre algumas características culturais hoje presentes que ainda expressam uma identidade étnica.

A partir do quarto capítulo analisamos outra característica cultural pertencente a etnicidade dos alemães luteranos e que é o objeto de nossa pesquisa: a comida representada pelas tradições culinárias. Para tanto, definimos o que é “tradição culinária”, “comida típica”, “hábito alimentar” e “prática alimentar”. Apresentamos e analisamos as tradições culinárias presentes hoje e na infância de nossos depoentes: as tradições das celebrações, Natal, Páscoa, aniversários e também as que ocorrem nos dias de semana e finais de semana.

No quinto capítulo nos debruçamos sobre as permanências e mudanças das tradições culinárias, os fatores que levam a alterações em sua estrutura ou que fazem com que algumas sejam deixadas de lado, analisando também a influência dos contatos culturais e, conseqüente, interpenetração cultural. Mostramos a função que a comida tem de expressar uma identidade étnica e discutimos a respeito da inter-relação *comida, memória e identidade étnica*, tríade que permeia nosso trabalho.

Em anexo, apresentamos como conveníamos editar os trechos das transcrições dos depoimentos escolhidos; a identificação dos entrevistados; a descrição de algumas comidas que fazem parte das tradições culinárias mencionadas por nossas depoentes e algumas fotos selecionadas.

## 1 LOCALIZANDO A PESQUISA

### 1.1 COMIDA, ALIMENTAÇÃO E HISTÓRIA: CRUZAMENTO DE MUITOS FRUTOS

Comida e alimentação são temas que estão sendo inseridos, cada vez mais em larga escala, no contexto de outros saberes, trançando objetos de estudo com problemáticas e metodologias, atravessando as áreas da saúde, das ciências biológicas, das ciências humanas e sociais. Seguindo esta tendência, o estudo da alimentação invadiu o cenário da História, necessitando uma abordagem inter e transdisciplinar.

A História organiza suas necessidades em torno de certos referenciais, assim se fragmenta em múltiplas “histórias”, no sentido de melhor dialogar com as outras disciplinas. No tocante à História da Alimentação, “há hoje um grande interesse pela história da mesa, fazendo com que a gastronomia saia da cozinha e passe a ser objeto de estudo, com a devida atenção ao imaginário, ao simbólico e às diversas formas de sociabilidade ativa”.<sup>19</sup> Foi somente com a proposta dos *Annales* (Nova História), que este campo de pesquisa ganhou fisionomia definitiva e programática e, a partir da segunda metade do século XX, que a História da Alimentação vem desenvolvendo grande interesse e assumindo personalidade própria.<sup>20</sup>

Uma das propostas dos *Annales* era o estudo das “histórias marginalizadas”, as micro-histórias, incluindo a História do Cotidiano e a História da Alimentação. Ela rompe com a “história-batalha” – a história dos fatos políticos, a história dos acontecimentos – *histoire événementielle*. Com os novos paradigmas históricos, a Nova História estimula as relações de multi e interdisciplinariedade.

Lucien FEBVRE, um dos fundadores dos *Annales*, explica o porquê do interesse em pesquisas sobre alimentação:

A maneira de se preparar os alimentos, em particular a utilização das gorduras, é de uma relativa fixidez. A rigor, não sem dificuldades os homens aceitam alimentos novos, quando consentem provar algum animal ou vegetal, até então desconhecidos de seus pratos. Mas esses pratos novos se acomodam a seus hábitos. É raro quando não passam pelo mesmo tratamento dos pratos tradicionais. A técnica culinária, que preferencialmente usa as

---

<sup>19</sup> SANTOS, C. R. A. dos. Por uma História da Alimentação. *História: Questões e Debates*. n. 26/27. Curitiba: APAH, 1997, p.154.

<sup>20</sup> MENESES, U. T. B. de; CARNEIRO, H. A História da Alimentação: balizas historiográficas. In: *Anais do Museu Paulista – História e Cultura Material*, São Paulo: Nova Série, v. 5, jan/dez 1997, p. 9.

gorduras, para cozinha trivial ou excepcional, parece de uma fixidade notável; em todos os lugares, ela possui a solidez dos hábitos que não são nunca questionados.<sup>21</sup>

FEBVRE, ainda falando sobre gorduras, também sugere a forma de se estudar este tipo de alimento. De acordo com ele, seria possível localizar dentro do território francês os três principais tipos de gordura para cozinhar: manteiga, azeite e banha. ORTIZ, analisando FEBVRE, afirma que “A fixidez dos modos de cozinhar revela a permanência da tradição. (...) A inovação, ou seja, os pratos que vêm ‘de fora’, se adaptam ao paladar local, sendo ‘sincretizados’ segundo as regras alimentares e culinárias vigentes”.<sup>22</sup>

Mas nem sempre se trabalhou com o tema devidamente. Um determinado tipo de história da alimentação e dos alimentos foi desenvolvido e relatado, fazendo parte da cultura de base de todos. Fala-se que o macarrão foi inventado em tal lugar, que o sorvete foi disseminado por determinada celebridade, que se iniciou o uso das especiarias em tal data. A esse tipo de história, que é contada com toda a segurança, não importam os documentos que a contradizem. Mas existem maneiras de analisar o passado de nossa alimentação menos fragmentárias, mais enriquecedoras e satisfatórias. De forma que nos norteie melhor no presente e mais de acordo com a orientação atual da pesquisa histórica, pois como já comentamos, em todos os domínios a história já não se ocupa exclusivamente das façanhas dos grandes homens, especialmente quando se trata das estruturas do cotidiano, onde se encaixam os hábitos alimentares<sup>23</sup> e as tradições culinárias.

De posse das ferramentas certas dos campos multi e interdisciplinares, não há como cair numa história da alimentação ao nível do pitoresco, do trágico, do exótico. A evolução dos métodos históricos demonstra que não pode haver contradição entre alimento e guerra, cozinha e diplomacia, vida cotidiana e vida política, ou seja, entre as grandes e as micro-histórias.<sup>24</sup>

Como já mencionamos, o grupo dos *Annales* marca a primeira leva de trabalhos sobre o tema História da Alimentação, com o conceito então vigente de vida material, privilegiando o nível do econômico e do infra-econômico. Fernand BRAUDEL, que desenvolve o tema “história da vida material e dos comportamentos

---

<sup>21</sup> FEBVRE, L. Pour la première enquête d'alimentation de 1936; *Apud* ORTIZ, R. Cultura e modernidade-mundo. In: \_\_\_\_\_. *Mundialização e cultura*. São Paulo: Brasiliense, 1994, p. 77 -78.

<sup>22</sup> Id.

<sup>23</sup> FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. (org.) *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 16.

<sup>24</sup> SANTOS, C. R. A. dos. Por uma história..., p.155.

biológicos”, entende por vida material a alimentação, a habitação, o vestuário, os níveis de vida, as técnicas, os dados biológicos. Desde sua obra “civilização material” em 1967, dá-se uma outra importância à vida cotidiana nos escritos históricos contemporâneos.<sup>25</sup>

Assim, é na década de 1960 que os problemas alimentares reencontraram seu lugar na reflexão histórica.<sup>26</sup> E apenas no final do decênio 1970 e no decorrer dos de 1980 e 1990 é que os especialistas em Idade Média e Idade Moderna estudaram, como práticas distintivas, as escolhas alimentares dos povos ou das diferentes classes sociais; compararam as práticas culinárias, os gostos, as aversões, os tabus. Também a influência da religião e da dietética na escolha e no modo de preparar os alimentos. Desde então, iniciaram pesquisas (além das quantitativas sobre nutrição já desenvolvidas) sobre sua produção, circulação e consumo, as preferências alimentares, a significação simbólica do alimento, as proibições dietéticas e religiosas, os hábitos alimentares, as práticas alimentares, o comportamento à mesa, a transmissão de receitas, as relações que a alimentação mantém, em cada sociedade com os mitos, a cultura e as estruturas sociais. Pesquisas estas reservadas aos etnólogos e etnógrafos.<sup>27</sup>

Essa transparente aproximação da história com a antropologia é explicada pela entrada da Nova História, na década de 1970, cuja base filosófica é a idéia de que a realidade é social ou culturalmente constituída. O compartilhar dessa idéia por muitos historiadores sociais e antropólogos sociais ajuda a explicar a convergência entre essas duas disciplinas.<sup>28</sup> Partindo desta idéia, muitos trabalhos desenvolvidos nesta área necessitam “tomar emprestadas” metodologias empregadas pelas ciências sociais.

Aqui no Brasil existem autores que há muito já tratam do tema história e alimentação com extrema riqueza e seriedade, como é o caso de Josué de Castro, que fez o primeiro mapeamento da fome no Brasil e escreve na década de 1930, “Geografia da fome”, dentre outras obras a respeito do tema; ou de Luís da Câmara Cascudo, com suas obras “Antologia da Alimentação no Brasil” e “História da Alimentação no Brasil”, fazendo a cartografia da comida e hábitos alimentares em

---

<sup>25</sup> Cf. BRAUDEL, F. *Civilização material e capitalismo. Séculos XV-XVIII*. V. 1. As estruturas do cotidiano: o possível e o impossível. São Paulo: Martins Fontes, 1995.

<sup>26</sup> BURKE, P. *A escrita da história*. São Paulo: UNESP, 1992, p. 23.

<sup>27</sup> FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. (org.) op. cit., p. 20-21.

<sup>28</sup> BURKE, P., op. cit., p.11.

nosso país. CASCUDO relata que tentou trabalhar este tema juntamente com Josué de Castro: “Andei uma temporada tentando Josué de Castro, em conversa e carta, para um volume comum e bilíngüe. Ele no idioma da nutrição e eu na fala etnográfica. O Anjo da Guarda de Josué afastou-o da tentação diabólica. Não daria certo. Josué pesquisava a fome e eu a comida”.<sup>29</sup>

Outra referência importante é Gilberto Freyre com suas obras “Casa-grande e senzala”, “Sobrados e mocambos” e “Açúcar – uma sociologia do doce” que trabalha a questão da alimentação intensamente; também Mário Souto Maior, com obras como “Alimentação e folclore”,<sup>30</sup> “Cachaça”, “Em torno de uma possível etnografia do pão”, “Comes e bebes do Nordeste”.

Mais recentemente temos Henrique Carneiro, que escreve juntamente com Ulpiano Bezerra de Meneses o artigo “A História da Alimentação: balizas historiográficas”, e é autor da obra “Comida e sociedade: uma história da alimentação”. No Paraná, o historiador pioneiro a trabalhar o tema História da Alimentação foi o professor Carlos Roberto Antunes dos Santos, que escreveu artigo contemporâneo ao de Henrique Carneiro e Ulpiano de Meneses, intitulado “Por uma História da Alimentação”. Também é autor da obra “História da Alimentação no Paraná”.<sup>31</sup>

Outro aspecto importante a salientar, que surgiu com a instauração do tema História da Alimentação, é a presença de pesquisadores de áreas afins, como Nutrição, Turismo, Ciências Sociais, Jornalismo, Enfermagem, inserindo-se na História e trazendo novos olhares.

A partir dos anos 80/90 do século XX, com a ocorrência de um novo paradigma dentro da História, o Pragmatismo,<sup>32</sup> teoria da ação, há o retorno do

<sup>29</sup> CASCUDO, L. da C. *História da Alimentação no Brasil*. v. 1 Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Universidade de São Paulo, 1983, p. 16.

<sup>30</sup> Mário Souto Maior recebeu em 1979, por esta obra, o prêmio Sílvio Romero para monografias sobre o folclore.

<sup>31</sup> Orientou as seguintes teses e dissertações: “Gosto, prazer e sociabilidade: bares e restaurantes de Curitiba, 1950-60”, de M<sup>a</sup>. do Carmo M. B. Rolim; “Do gosto e do afeto: comida de imigrante (Curitiba, 1900-1920), de Célia C. B. Bitencourt; “Doces lembranças – cadernos de receitas e comensalidade, Curitiba 1900-1950” de Solange M. da S. Demeterco; “Alimentação infantil e o marketing da indústria de alimentos. Brasil, 1960-1988”, de Suely T. S. P. de Amorim; “Do cru ao assado: a festa do boi no rolete de Marechal Cândido Rondon” de Cláides R. Schneider; “Do privado ao público: o universo do restaurante Bolonha”, de Daniele R. Saucedo; “A arte de receber: distinção e poder à boa mesa (1900-1970)”, de M<sup>a</sup>. Cecília de A. Pilla; “Das casas de pasto aos restaurantes: os sabores da velha Curitiba (1890-1940)”, de Débora A. Carvalho; além da já citada dissertação de mestrado da autora deste trabalho.

<sup>32</sup> Em 1987, François DOSSE lança sua obra “História em Migalhas”, fazendo uma crítica à chamada 3<sup>a</sup> geração dos *Annales*. DOSSE menciona a necessidade de se valorizar o “acontecimento”,

sujeito e a revalorização do acontecimento. Com isso, ocorre o surgimento de novos objetos e abordagens, com a retomada do conceito de representação e a utilização da hermenêutica. A história se torna mais reflexiva, interpretativa. Não existem mais verdades absolutas e sim reconstruções da história, interpretações da história. Para tanto, há a valorização do conceito “memória” e uma proximidade deste com o conceito “história”. O exercício do historiador é fazer a interação do passado/presente/futuro. A história se fundamenta no discurso e no tempo e é vista como uma disciplina onde se relacionam o objetivismo e o subjetivismo.<sup>33</sup> Assim, a História da Alimentação ganha novas abordagens, novas olhares e é sob esta perspectiva que desenhamos o trajeto deste trabalho.

Por estar a História da Alimentação ainda se desenvolvendo, há muitas pesquisas a serem desenvolvidas, há muitos assuntos a serem abordados dentro de uma dimensão social e cultural. O alimento e a comida constituem categorias históricas que devem ser continuamente resgatados pela historiografia, apresentando problemáticas de suma relevância e por se enquadrar dentro desta nova perspectiva da História.

Neste sentido são necessários estudos sobre os alimentos e as comidas daqueles que fizeram e fazem nossa história atentando aos seus significados, representações, subjetividades.

## 1.2 COMIDA: REFLEXO DE ESCOLHAS E LEGADOS

Retomando o que foi comentado anteriormente, o alimento e a comida passaram a ser percebidos de outros ângulos, pelos estudiosos do assunto. As pesquisas sobre o tema, quase sempre quantitativas, refletiam a forma de se pensar em alimento e comida. Nesta fase o método de análise era o serial e quantitativo. Com o aparecimento das novas tendências epistemológicas e metodológicas comentadas anteriormente, uma nova forma de explorar o assunto foi instaurada.

Isto porque se percebeu que a comida não é somente ingerida, mas também olhada, pensada e sentida. A comida possui um significado simbólico, possui algo

---

valorizando, da mesma forma, o político. Em novembro/dezembro de 1988, Bernard LEPETIT, colaborador dos *Annales*, publica alguns artigos (“A guinada crítica”) questionando a posição da disciplina história face às transformações conjunturais e intelectuais.

<sup>33</sup> Ver DOSSE, F. *A história à prova do tempo: da história em migalhas ao resgate do sentido*. São Paulo: UNESP, 2001.

mais que nutrientes, ela não é apenas o “combustível” – como ensinavam e ainda ensinam muitos nutricionistas – usado para o funcionamento do nosso corpo. Ela não se apresenta aos indivíduos somente como proteínas, carboidratos e lipídeos, carregada, ou não, de vitaminas e minerais. 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.

Seguindo esta tendência, houve a aproximação da ciência da Nutrição com outras áreas do conhecimento. Os nutricionistas passaram a perceber que se não houvesse um olhar ampliado em relação ao alimento e à comida, sua função enquanto profissionais estaria reduzida e seus objetivos dificilmente atingíveis. Se não parassem para entender os significados que a comida tem para os indivíduos, o exercício de seu trabalho estaria reduzido. O ser humano é complexo, formado não apenas por seus órgãos vitais, mas por todo um conjunto de variáveis que fazem parte e influenciam a sua forma de ser, de sentir, de agir. A partir deste novo paradigma em relação à alimentação, houve a procura, também por parte dos nutricionistas de uma parceria interdisciplinar.<sup>34</sup>

Qualquer cultura discrimina o que se deve e o que não se deve comer para cada tipo de pessoa e para cada estágio do seu ciclo de vida ou estado de seu organismo. Na medida em que, diferentes grupos ou categorias nacionais, étnicas ou regionais elegem diferencialmente o que se pode ou não comer ou discriminam o

---

<sup>34</sup> Temos em nossa Universidade uma das pioneiras neste sentido, Lana Magaly Pires, que dentre outras pesquisas e trabalhos, defendeu tese de doutorado em antropologia intitulada “O fruto proibido e o pão: um estudo etnográfico no assentamento do Contestado no Paraná”, que analisa, entre os trabalhadores rurais Sem Terra, os significados destes dois termos, o “fruto proibido” e o “pão”, fazendo uma analogia destes com a terra ansiada, a luta pela terra. Como esta professora, temos outros profissionais da área que também optaram por “beber em novas fontes”, com pesquisas nas mais variadas áreas do conhecimento: história, educação, sociologia, antropologia, geografia, meio ambiente. Incluímos a autora deste trabalho dentre estes profissionais e citamos algumas teses e dissertações elaboradas de acordo com esta tendência: “A experiência corporal na anorexia nervosa: uma abordagem sociológica”, de Rúbia C. Giordani (Mestrado em Sociologia); “A alimentação infantil e o marketing da indústria de alimentos. Brasil, 1960-1988”, de Suely. T. S. P. de Amorim (Doutorado em História), já citada em nota 31; “A segurança alimentar e nutricional na produção da cidade: reflexões a partir do bairro Capão da Imbuia (Curitiba/PR)”, de M<sup>ª</sup>. Teresa G. de O. Ribas (Mestrado em Geografia); “Alimentação como forma de mediação da relação sociedade/natureza: um estudo de caso sobre a agricultura ecológica e o auto-consumo em Turvo-PR”, de Sílvia A. Rigon (Mestrado em Geografia); “Situação alimentar, nutricional e de vida das crianças menores de dois anos em Paranaguá”, de Cláudia C. B. Almeida. (Doutorado em Meio Ambiente). Estes profissionais estão concentrados no Estado do Paraná.

que é comido por eles e o que é comido pelos outros, os hábitos alimentares alimentam identidades e etnocentrismos.<sup>35</sup>

A sobrevivência de um grupo humano exige que seu regime alimentar satisfaça às necessidades nutricionais. O homem tem que se submeter a esta necessidade pelo resto da vida, como todas as outras espécies de animais; porém se distingue delas pelo fato de refletir a respeito do alimento e poder optar por períodos de abstinência. As *necessidades nutricionais* são as mesmas entre as sociedades, variando de acordo com a faixa etária da população. Porém, cada sociedade e cada cultura escolhem o que fará parte destas “necessidades nutricionais”. Já a *satisfação alimentar* varia qualitativa e quantitativamente entre as sociedades. Muitas vezes as necessidades nutricionais são negligenciadas em favor da satisfação alimentar ou utilizadas para satisfazer outras exigências. Um exemplo é o das populações hindus da Índia: o respeito à vida animal leva-as, por motivos religiosos e filosóficos, a um vegetarianismo de amplitude variável.<sup>36</sup> Outro exemplo é a proibição do consumo da carne de porco na cultura judaica e muçulmana.

A comida é o reflexo da organização social, onde os indivíduos elegem o que é “alimento” e o que é “comida”, pois de acordo com 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. 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 elegem o que comer, quando, como, onde e com quem, dependendo de inúmeros fatores, como crenças, valores sociais, cultura, costumes.<sup>37</sup>

Na China e na Coréia, a carne de cachorro é “comida”, prática inaceitável para nossa cultura ocidental; esta carne pode até mesmo ser semelhante às carnes de outros animais que fazem parte de nossos hábitos alimentares, repleta de nutrientes importantes para a manutenção do nosso organismo, mas nem por isso ela é encarada como “comida” em nossa cultura. Para nós, o cachorro tem outro significado, temos com ele uma relação emocional, sentimental, o nosso animal de

---

<sup>35</sup> WOORTMANN, K. A comida, a família e a construção do gênero feminino. *Revista de Ciências Sociais*. Rio de Janeiro, vol. 29, n.1, 1986, p.103.

<sup>36</sup> GARINE, I. de. Alimentação, culturas e sociedades. *O correio*, Rio de Janeiro, v.15, n. 7, p. 4-7, jul. 1987.

<sup>37</sup> DA MATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. *O correio*. Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, p. 22, julho de 1987.

estimação, “o melhor amigo do homem” (como poderemos ter coragem de comer nosso próprio amigo?).

A diferença entre alimento e comida existe entre diferentes culturas, diferentes sociedades, diferentes classes sociais. O *escargot* e o caviar são bons exemplos. Para os mais requintados, esses dois pratos estão situados entre as mais refinadas iguarias, o que justifica seu preço elevado. Para pessoas de outra classe social e econômica, talvez o *escargot* não passe de uma espécie de lesma e o caviar de ovas de peixe! (“como podem pagar tão caro para comer este tipo de coisa?”, perguntariam alguns).

Entre sociedades rurais e sociedades urbanas também podemos observar diferenças no que se refere *ao comer*. Em uma pesquisa desenvolvida na região Centro-Oeste do Paraná, com assentados e acampados do Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST), observamos grandes plantações de aveia utilizada para “pastagem”. Apesar de constatarmos a necessidade de aumentar a quantidade de fibras na alimentação desta comunidade e sabermos que a aveia é uma grande fonte de fibras, para este grupo populacional, aveia não é “comida de gente”. É “comida de bicho”.<sup>38</sup>

Ainda sobre necessidades nutricionais, para o homem podem existir momentos de abstinência, que ocorrem por variados motivos, às vezes involuntariamente, como em períodos de escassez ou por economia doméstica. Outras, ainda, de forma voluntária, com fins políticos, como as greves de fome; com fins religiosos – como o Ramadã do islamismo, que mantém um jejum prolongado. Também ocorrem abstinências para fins estéticos, para enquadramento nos modelos dominantes de beleza preconizados pela sociedade e impostos pela mídia, que variam de dietas com poucas calorias até o desenvolvimento de recusas obstinadas pela alimentação, casos encarados enquanto patologias, como a bulimia e a anorexia nervosa, que, de acordo com GIORDANI seria um “... tipo de transtorno alimentar caracterizado pela recusa deliberada do indivíduo de se alimentar e o medo intenso de engordar”.<sup>39</sup>

---

<sup>38</sup> Pesquisa financiada pelo CNPq, intitulada “Hábitos alimentares, sistemas produtivos agrícolas e insegurança alimentar na região centro do Paraná”, da qual a autora deste trabalho participou.

<sup>39</sup> GIORDANI, R. C. F. *A experiência corporal na anorexia nervosa: uma abordagem sociológica*. Curitiba, 2004. Dissertação (Mestrado em Sociologia) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

O como se come, bem como o quê, o quanto, onde, e quando se come, são também carregados de significados. Um exemplo dos significados que têm o como comer ocorre em Bali. A repulsa balinesa contra qualquer semelhança ao animal faz com que não se permitam certas atitudes. Em Bali, não só o defecar, como também o comer deve ser feito isoladamente, por constituir em uma atividade desagradável e até mesmo obscena, devendo ser feita apressadamente e em particular. Isso faz também que não se permita aos bebês engatinharem, devido à sua associação com a animalidade.<sup>40</sup>

Em várias culturas islâmicas deve-se comer com as mãos, em especial a mão direita, pois a mão esquerda é usada para a higiene pessoal. “Esta é uma das razões pelas quais a punição imposta a criminosos – a amputação da mão direita – é tão severa, pois o punido é obrigado a comer com a mesma mão (a “sinistra” dos romanos) com que limpa o traseiro [*sic*], condenado assim a uma contínua poluição”.<sup>41</sup>

Em nossa cultura, comemos com garfo e faca. E, no Ocidente, o hábito de se comer com “garfos, facas, colheres, copos e pratos individuais se estabeleceu entre os séculos XVII e XVIII, quando o emprego dos dedos é cada vez mais proscrito, bem como a transferência dos alimentos diretamente da travessa comum para a boca. Isso evidencia não só uma obsessão pela limpeza, como ainda um progresso para o individualismo”.<sup>42</sup> Esta obsessão pela limpeza era evidenciada quando se observava se a pessoa havia lavado as mãos antes de comer, pois isso resumiria em uma “confissão de falta de asseio”.<sup>43</sup>

E, diferentemente dos balineses, para nós a refeição é um ato social, não um ato privado. Para nossa cultura, a refeição é o ato de comer em grupo. Não nos sentamos à mesa para comer, mas para “comer junto”. “Com efeito, embora não fosse desconhecido na Idade Média, o prazer de comer e beber junto parece ter-se transformado ao longo dos tempos modernos em função da procura mais insistente de uma afinidade de maneiras e gostos entre os convivas”.<sup>44</sup> Também “...os

<sup>40</sup> GEERTZ, C. *A Interpretação das Culturas*. Rio de Janeiro: Zahar, 1978, p. 286.

<sup>41</sup> WOORTMANN, K. op. cit., p. 104.

<sup>42</sup> FLANDRIN, Jean-Louis. A distinção pelo gosto. In: ARIÈS, P.; DUBY, G. *História da Vida Privada: da renascença ao século das luzes*. São Paulo: Cia das Letras, 1991, p. 268.

<sup>43</sup> CAMPORESI, P. *Hedonismo e exotismo – a arte de viver no século das luzes*. São Paulo: UNESP, 1996, p. 12.

<sup>44</sup> FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. op. cit, p. 267.

franceses de bom grado, dividem o sentimento de que a boa mesa é agradável demais para ser negligenciada”.<sup>45</sup>

Há ainda diferenças entre o comer cotidiano e o comer cerimonial, ainda que ambos sejam ritualizados, entre o comer em casa e o comer em público. O caráter simbólico-ritual do comer se expressa no hábito de convidar pessoas para comer em nossa casa, no “sair para jantar”, no “almoço de negócios” ou no “almoço de domingo”. Nessas ocasiões não está em jogo o fato de se alimentar nutricionalmente, mas mais que isso, alimentar-se espiritualmente, reproduzir relações sociais. Segundo ROLIM, o comer e beber entre amigos nos torna mais íntimos, reforçando os laços sociais de amizade.<sup>46</sup>

A busca da saciedade, a participação em banquetes coletivos, aos quais são convidados tanto os vivos quanto os mortos e a digestão em comum constituem um dos principais estímulos das relações sociais e um meio de comunhão na maior parte das sociedades tradicionais.<sup>47</sup> Também as celebrações familiares: batizados, aniversários, casamentos e “... a vinda das festas litúrgicas cujos ritos culinários sobrevivem prazenteiramente à erosão das práticas religiosas...”.<sup>48</sup>

Definições diferentes ocorrem para gastronomia, ou boa mesa, e a alimentação de todos os dias. A gastronomia, “a nova ciência do comer bem”<sup>49</sup> enxerga a comida como uma forma de arte e se adquire pelo cultivo permanente e intensivo dos sentidos, em primeiro lugar, do paladar. “Para o gastrônomo, qualquer alimento, qualquer bebida é pretexto para um fogo de artifícios de emoções”.<sup>50</sup> BRILLAT-SAVARIN, no final do século XVIII, também já escrevia que somente o “homem de espírito” sabia comer. Para ele, “os que se empanturram ou se embriagam não sabem comer nem beber. A gastronomia é um ato de nosso julgamento, pelo qual damos preferência às coisas que são agradáveis ao paladar em vez daquelas que não têm essa qualidade”.<sup>51</sup>

<sup>45</sup> PITTE, J. R. *Gastronomia Francesa: história e geografia de uma paixão*. Porto Alegre: L&PM, 1993, p. 16.

<sup>46</sup> ROLIM, M. C. M. B. *Gosto, prazer e sociabilidade: bares e restaurantes de Curitiba, 1950-1960*. Curitiba, 1997. Tese (Doutorado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

<sup>47</sup> GARINE, I. op. cit., p. 5.

<sup>48</sup> GIARD, L. Cozinhar. In: CERTEAU, M. de. *A invenção do cotidiano: morar, cozinhar*. Petrópolis: Vozes, 1996, p. 215.

<sup>49</sup> FLANDRIN, J. L. Da dietética à gastronomia, ou a libertação da gula In: FLANDRIN, J. L.; MASSIMO, M. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 667.

<sup>50</sup> PITTE, R. op. cit., p. 16.

<sup>51</sup> BRILLAT-SAVARIN, op. cit., p.15.

A palavra gastronomia traduz uma conotação científica e profissional, ela ratifica a união da cultura intelectual e da boa mesa. A gastronomia não é compatível com a produção em larga escala. Os grandes *chefs*, as grandes cozinheiras, precisam estar presentes em todas as etapas de elaboração de uma preparação. É necessário o toque artístico daqueles, a característica artesanal, que distingue esta de outras preparações. Se o comer é também pensar, olhar, sentir, a comida também pode ser uma obra de arte!

Por causa de seu alto grau de ritualização e seu investimento afetivo, as atividades culinárias são momentos de felicidade, prazer e invenção. Exigem tanta inteligência, sensibilidade, imaginação e memória quanto outras atividades tradicionalmente ditas como mais elevadas como a música ou a arte de tecer <sup>52</sup>, a pintura ou a escrita.

A gastronomia está intimamente relacionada ao progresso da dietética. É o caso dos cozimentos rápidos, ligados à descoberta das vitaminas pelos nutricionistas ou a repentina valorização dos vegetais, nos cardápios dos restaurantes, a diminuição do consumo de carnes gordas, grandes quantidades de manteiga e açúcar.<sup>53</sup> A relação entre comida e saúde está se tornando cada vez mais estreita, pois cada vez novas pesquisas retratam como a alimentação pode interferir no processo saúde-doença, tornando-nos mais imunes, ou ao contrário, mais vulneráveis às enfermidades. Este é um dos motivos que leva as pessoas a desenvolverem novos hábitos alimentares ou adequarem os antigos às novas tendências.

Apesar do processo saúde-doença ser um agente modificador, a mudança nos hábitos alimentares é algo difícil de se instaurar quando a necessidade de mudança é ditada de *fora*. Quando o pedido de mudança é *externo*, com grande custo as pessoas fazem a adequação de algum hábito alimentar de seu cotidiano e, com ainda mais custo, deixam um hábito alimentar de lado. Mesmo quando o assunto é saúde (na maioria das vezes, doença), as pessoas têm resistência para modificações de seus hábitos alimentares. Quando ocorrem, estas mudanças não ocorrem de uma hora para outra. A facilidade ou dificuldade em ocorrer este processo depende da origem desta necessidade. Se tiver origem interna,

---

<sup>52</sup> GIARD, L. Op. Cit., p. 212

<sup>53</sup> FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. (org.) op. cit., p.18.

espontânea, vinda do próprio sujeito ou do grupo, ou origem externa, agindo como algo imposto.

Também o *tempo* e o *espaço* são agentes importantes para estas modificações ou adaptações. Este é um indicador que queremos perceber dentre os imigrantes alemães e seus descendentes: as transformações ocorridas nos seus hábitos alimentares, durante seu processo de fixação em terras brasileiras.

Sabemos que os grandes deslocamentos populacionais fizeram com que estas populações levassem com elas seus hábitos, costumes, todo um conjunto de práticas alimentares e tradições culinárias. “Para satisfazê-las, levaram em sua bagagem vários elementos, tais como plantas, animais e temperos, mas também preferências, interdições e prescrições, associações e exclusões. Nas novas terras, utilizaram elementos locais mesclando e criando conjuntos e sistemas alimentares próprios”.<sup>54</sup>

Com certeza houve adaptações nos pratos trazidos de fora, incorporações de ingredientes e de comidas, pois nem todos os ingredientes existentes lá poderiam ser encontrados aqui. Como houve incorporações, também houve doações de elementos das culturas, ocorrendo um intercâmbio cultural e um sincretismo evidenciado pela comida entre as diversas culturas que naquele momento formavam a sociedade curitibana.

Segundo Luce GIARD a sociedade “... se utiliza de mecanismos internos para a seleção das diferentes possibilidades de padrões alimentares que são definidos pela oferta de produtos disponíveis e pelos recursos técnicos que possui”.<sup>55</sup> “Os pratos que vêm ‘de fora’ se adaptam ao paladar local, sendo ‘sincretizados’ de acordo com as regras alimentares e culinárias vigentes. O peso dos costumes os enraiza à terra”.<sup>56</sup> E o inverso também pode ocorrer, o que é evidenciado na fala de uma das senhoras alemãs luteranas contatadas: “Você faz o que a terra oferece, mas coloca o tempero alemão”. Ela nos dá de exemplo o feijão, prato típico brasileiro, que quando feito em sua casa recebe temperos, segundo ela, “alemães”: salsinha e manjerona.

---

<sup>54</sup> MACIEL, M. E. Identidade cultural e alimentação. IN: CANESQUI, A M.; GARCIA, R. W. D. (org.) Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. p. 50.

<sup>55</sup> GIARD, L. Op. Cit.

<sup>56</sup> ORTIZ. Cultura e modernidade-mundo. In: \_\_\_\_\_ *Mundialização e cultura*. São Paulo: Brasiliense, 1994, p. 74–87.

Seria a *apropriação* concebida por Roger CHARTIER, apropriação de uma prática cultural. Ou seja, as práticas culturais não são deslocadas entre grupos, indivíduos, de uma maneira estanque, imóvel, “como o fariam em cera mole”.<sup>57</sup> Elas não são “transpostas”; são adaptadas, dependendo de inúmeras variáveis. Para CHARTIER, “a apropriação, tal como a entendemos, tem por objectivo uma história social das interpretações remetidas para as suas determinações fundamentais (que são sociais, institucionais, culturais) e inscritas nas práticas específicas que as produzem”.<sup>58</sup> Veremos, posteriormente, como percebemos este processo dentre as práticas alimentares e tradições culinárias que analisamos para este trabalho.

Ainda sobre modificações, para alguns, uma forma motivadora para mudança ou adequação de hábitos alimentares é a estética. As comidas *magras*, com poucas calorias, *light*, *diet*, com fibras, têm se tornado as preferidas entre muitos consumidores, pois além de contribuírem para uma dieta com menos calorias, estão “povoando” a mente dos indivíduos que entendem estes tipos de comida como “mais saudáveis” por apresentarem, basicamente, uma quantidade menor de gorduras, açúcares, ou por não terem estes componentes em sua composição. Esta mudança é mais perceptível nas mesas das classes socio-econômicas média e alta, dentro de uma sociedade urbana, pois não só o conceito de “comida”, mas também o conceito de “comida saudável” é diverso entre classes sociais e econômicas e entre diferentes sociedades.

Enfim, o que ontem era considerado o eleito, o auge da gastronomia, talvez hoje, não tenha tantos predicados assim. Como a manteiga, ícone da *nouvelle cuisine* da França e, que, hoje está sendo substituída pelo azeite de oliva, considerado “mais saudável”.

Isto ocorre também com o pão. Se hoje o pão preto, as “broas” integrais são procuradas por muitos, - pela questão de estética e de saúde, custando mais caro que o pão branco e ficando reservado às mesas de uma determinada classe

---

<sup>57</sup> Chartier, para falar de apropriação, prática e representação, utiliza a relação do leitor com o texto, defendendo que os leitores são dotados de competências específicas, identificadas pelas suas “posições e disposições”, caracterizados pela sua prática do ler e, por outro lado, temos textos cujo significado se encontra sempre dependente dos dispositivos discursivos e formais. A produção de sentido, a aplicação do texto ao leitor se apresenta como uma relação móvel, diferenciada, dependente das variações simultâneas ou separadas do próprio texto e do modo de sua leitura: silenciosa ou oral, sacralizada ou laicizada, popular ou letrada, etc. Ver CHARTIER, R. *A História cultural: entre práticas e representações*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil; Lisboa: DIFEL – Difusão editorial, 1987, p. 25-26.

<sup>58</sup> *Ibid.*, p. 26.

econômico-social, - o pão branco é o eleito entre os mais pobres. Este que no passado era considerado artigo de luxo, só presente na mesa dos mais abastados. O que era consumido pelos pobres era o pão feito com outras farinhas, como as de milho e de centeio, quando então era denominado “broa”.<sup>59</sup> Aliás, a broa de centeio, também chamada de “pão preto”, era o pão do colono, considerada o pão dos pobres, por seu baixo custo. Este foi um hábito alimentar trazido pelo imigrante europeu.<sup>60</sup>

Também na Europa, no século XVIII, o pão dos ricos e o dos pobres eram distintos. O dos pobres era o “pão preto”, feito com farinha considerada na época de menor qualidade, por ser mais integral e misturada com farinhas de outros cereais considerados menos nobres: cevada, centeio, aveia. O dos ricos era o pão branco, fofo, produzido com farinha branca, refinada, bem peneirada e pura. O pão preto constituía o essencial da alimentação camponesa.

Como para cá vieram muitos imigrantes de origem camponesa, fugidos da pobreza, acabaram trazendo consigo este hábito alimentar que, conforme nossa pesquisa de mestrado, transformou-se em tradição para os imigrantes alemães e seus descendentes nos dias de hoje.<sup>61</sup>

Apesar das novas tendências, o conteúdo da refeição é também sugestivo, pois à exceção de vegetarianos e macrobióticos, hoje o componente central é quase sempre de origem animal. O cardápio de um restaurante divide-se entre “carnes”, “frutos do mar” e “aves”, sendo os vegetais e massas apenas acompanhamentos.<sup>62</sup> Quando os nutricionistas fazem o planejamento de cardápios, primeiramente escolhem a carne que fará parte da refeição para depois acrescentarem as saladas e o que chamam de “guarnição” ou acompanhamento: legumes, massas, purês, farofas, etc.

Segundo SANTOS, o consumo de carne é prova de que se toma parte na vida pública, enquanto que o vegetarianismo pode ser interpretado como uma recusa em aceitar as leis da sociedade. Os pitagoristas, seguidores de uma seita vegetariana da Grécia, faziam de sua recusa de comer carne um ato de rebelião pública.<sup>63</sup> Atualmente é comum esta escolha pelos alimentos vegetais em

---

<sup>59</sup> Broa, para os curitibanos, é sinônimo de broa de centeio.

<sup>60</sup> REINHARDT, J. C. *O pão nosso...* Op. Cit., p. 18.

<sup>61</sup> Id.

<sup>62</sup> WOORTMANN, K. op. cit., p.110.

<sup>63</sup> SANTOS, C. R. A. dos. *Por uma ...*, p.159.

substituição à carne. E esta opção nada tem a ver com política, mas sim com filosofia de vida, religião ou com cuidado à saúde.

A carne hoje também constitui um critério para designar o estabelecimento do nível de vida de uma população. Há os que não comem carne por possuírem baixa renda, pois a carne possui elevado custo em comparação com outros alimentos. Mas, mesmo estes, a custo abrem mão da carne, por ela significar *status* social e força. Para o trabalhador que tem que levar suas refeições de casa, não deve haver falta da carne, e esta tem que estar visível na marmita, por cima de todos os outros alimentos. A falta da carne significaria fracasso em seu trabalho e como chefe de casa. É a carne que traz saciedade, “dá sustança”. O que se come com a carne é considerado alimento fraco, “mistura”. Por isso vem por baixo da carne.<sup>64</sup>

Segundo BRAUDEL este significado de força que a carne tem hoje vem da Idade Moderna, quando havia duas humanidades: os raros comedores de carne e os inúmeros comedores de pão, de papas, de raízes, de tubérculos cozidos. Os grandes homens eram os designados por “comedores de carne”. Eram os bravos, guerreiros. Neles encontrava-se mais coragem do que nos que se contentavam com alimentos mais leves.<sup>65</sup> Talvez por isso, hoje, a carne assada, o churrasco é ligado ao homem. Falamos em churrasco, falamos no sexo masculino. Aliás, com exceções, é um dos momentos em que o homem “cozinha”.

### 1.2.1 Comida, cozinha e mulheres

De acordo com Paul THOMPSON, a transmissão cultural entre gerações é tão antiga quanto a humanidade. Em contraste com as pretensões da cultura de representar a tradição através dos séculos, está a brevidade da vida humana. Daí a ocorrência universal da transmissão da cultura entre gerações. O papel da família na transmissão cultural entre gerações é também antigo. Inclui não somente a transmissão da memória familiar, mas também da linguagem (a “língua-mãe”), da

---

<sup>64</sup> Cf. CANESQUI, A. M. *Comida de pobre, comida de rico: um estudo sobre a alimentação num bairro popular*. Campinas, 1976. Tese (Doutorado). Faculdade de Ciências Médicas da Universidade Estadual de Campinas.

<sup>65</sup> BRAUDEL, F. *Civilização material, economia e capitalismo. Séculos XV-XVIII - As estruturas do cotidiano*. São Paulo: Martins Fontes, 1995, p. 92.

religião, da moradia, do nome, do território, dos valores e aspirações sociais, visões de mundo, habilidades domésticas – que incluem “o cozinhar” -, etc.<sup>66</sup>

E o que é a tradição, senão a transmissão cultural entre gerações? ORTIZ elucida o conceito de tradição por meio da definição proposta por KROEBER para *difusão cultural*. A tradição é usualmente entendida como a transmissão de conteúdos culturais de uma geração para outra do mesmo grupo de população. A difusão seria a transmissão de uma população para outra, onde os sistemas ou elementos da cultura se espalham. A tradição ocorre em termos de *tempo* e a difusão em termos de *espaço*.<sup>67</sup> Já Carlo PRANDI entende que a tradição “implica em todo caso um invariante: a passagem de um conjunto de dados culturais (em sentido antropológico) de um antecedente a um conseqüente que podem configurar-se como famílias, grupos, gerações, classes ou sociedades”.<sup>68</sup> De qualquer forma, entendemos que a tradição é a possibilidade de inserção do passado no presente.<sup>69</sup>

Especificamente sobre *tradições culinárias*, entendemos que estas são repassadas de geração a geração, em uma mesma população. De avó, para mãe, para filho, ou de forma intergeracional. Ou seja, pode uma tradição culinária ser passada não de forma linear, mas se sobrepondo gerações, como no caso da avó que transmite para o neto, entre gerações que convivem junto, como é o caso de uma de nossas depoentes, Dulce, que foi criada pelos avós e que acabou herdando destes as suas tradições culinárias. De qualquer forma, estas tradições são passadas no seio familiar e são as mulheres as *principais* responsáveis pela manutenção destas. Isto porque, na divisão do trabalho familiar, é a mãe ou a mulher que produz a refeição: “o domínio culinário é feminino”.<sup>70</sup> Para Gilberto FREYRE, o saber culinário familiar e sua transmissão foram considerados como uma espécie de maçonaria das mulheres.<sup>71</sup>

Em GIARD há uma citação que diz: “Em suma, nós comemos o que nossa mãe nos ensinou a comer – ou o que a mãe de nossa mulher lhe ensinou a comer.

<sup>66</sup> THOMPSON, P. A transmissão cultural entre gerações dentro das famílias: uma abordagem centrada em histórias de vida. *Ciências Sociais Hoje*. ANPOCS, 1993, p. 9.

<sup>67</sup> KROEBER, A.L. Diffusionism. *Encyclopaedia of Social Sciences*. N. York, Macmillan Co, 1963, v. 5, p. 139. *Apud* ORTIZ, R. *Cultura e Modernidade—mundo*. In: \_\_\_\_\_. Renato. *Mundialização e cultura*. São Paulo: Brasiliense, 1994, p. 74.

<sup>68</sup> PRANDI, C. Tradição. In: ROMANO. (org). *Enciclopédia Einaudi*. Porto: Imprensa Nacional/ Casa da Moeda, 1984, v. 16, p. 166.

<sup>69</sup> Este conceito será discutido no capítulo 4.

<sup>70</sup> MULIN, L. *L'Europe à table. Introduction à une psychosociologie des pratiques alimentaires*. Paris e Bruxelas: Esevier Sequóia, 1975, p. 10-11. *Apud* GIARD, Op. Cit..

<sup>71</sup> FREYRE, G. *Açúcar*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

(...) é mais lógico acreditar que comemos nossas lembranças, as mais seguras temperadas de ternura e de ritos, que marcaram nossa primeira infância”.<sup>72</sup> Concordamos com a afirmação, a não ser por um senão: acreditamos que também comemos aquilo que nosso pai nos ensinou a comer e o que a mãe de nosso marido lhe ensinou a comer.

Como afirma FREYRE, o *saber culinário* e a *transmissão das receitas* são de “poder” feminino. Mas os homens têm um papel também importante neste processo de manutenção das tradições culinárias. Por isso dizemos que 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”. Muitas vezes os homens podem não ter o domínio de “se fazer” uma receita culinária, mas têm o poder de *coerção*. Mesmo não sabendo fazer, exercem considerável influência na casa para que determinada tradição culinária seja mantida. Quantas esposas não fazem determinados pratos para “agradar” seus maridos, para tanto buscam o “saber fazer”, aprendendo com suas sogras e cunhadas, transformando este feito em um ato de carinho, de querer bem ou de obediência (observado no passado). A comida tem esta função.

Como exemplo significativo, D. Rose, uma de nossas depoentes, relata: *algumas coisas eu peguei da minha sogra, algumas tradições, daí eu misturei um pouco*.<sup>73</sup> D. Gerda, outra depoente, também nos conta que em sua casa existiam comidas que foram trazidas pelo seu pai e outras que foram trazidas por sua mãe. A não existência de alguns pratos em sua casa é outro um exemplo de que “nós comemos também aquilo que nosso pai foi acostumado a comer”. Na sua casa o arroz não fazia parte de seus hábitos alimentares. Isto porque seu pai achava que “arroz não era comida”: *risoto, por exemplo, jamais nós iria comer com o meu pai vivo dentro de casa! Pra ele tudo tinha que ter batata. O arroz só entrou em casa depois que ele faleceu*.<sup>74</sup>

Não somente por meio das falas das mulheres percebemos a importância do homem para a perpetuação de hábitos alimentares e tradições culinárias. Também na fala de um representante do sexo masculino, Armin Weber, constatamos este fato. Em um segundo momento do trabalho, estabeleceu-se a necessidade de obter

<sup>72</sup> GIARD, L. Op. Cit., p. 249-250.

<sup>73</sup> KONIECZNIK, Rosamaria Lohman. Entrevista à Juliana Cristina Reinhardt. Curitiba, 23 de fevereiro de 2006.

<sup>74</sup> DALKE, Gerda. Entrevista à Juliana Cristina Reinhardt. Curitiba, 10 de março de 2006.

o depoimento de um homem<sup>75</sup> para analisar sua contribuição na alimentação familiar, observando como se dá a transmissão de tradições culinárias para e através dos homens. Armin, casado, pai de dois filhos, é filho de D. Herta Weber, uma de nossas primeiras entrevistadas. Analisando o depoimento dele percebemos a ocorrência hoje em seu lar de tradições e práticas alimentares trazidas da casa de sua mãe, o que nos respalda a afirmação que “comemos também aquilo que a mãe de nossos maridos lhe ensinou a comer”.

Segundo ele, a elaboração do café, os utensílios usados para tanto e a disposição destes na mesa é algo que hoje é feito em sua casa e que foi herdado da casa da sua mãe. Esta prática foi incorporada pela esposa de Armin. Ele nos conta sobre como tomavam o café na casa de sua mãe: *a xícara era uma peça que se colocava do lado de um prato de lanche, né, e coisa. Por exemplo, colocar isso com um pires! Isso foi algo que não era próprio deles [família da esposa]. Ela não trouxe isso de casa. Isso foi incorporado.*<sup>76</sup>

Armin continua o relato sobre o café, nos contando sobre o uso do requeijão: *O requeijão, o leite coagulado, depois drenado e acrescentado novamente nata com sal – me parece que eles usam um termo de “cottage” para isso hoje em dia... Nós falávamos de requeijão. Eu trago isso de casa.* O depoente nos conta de sua prática alimentar, falando como o requeijão é usado em sua casa: *Por exemplo, pegar isso [o requeijão] com mel, isso com melado. O uso de mel é uma coisa que eu também trouxe! Olha, eu tenho quase certeza de que o café, nas suas formas, de manhã, que tem, e na parte da tarde, eu trouxe pra dentro de casa. Isso acompanhou, foi minha parte, no casamento.*

A tradição do café, a sua disposição e seus componentes, foi, segundo Armin, uma contribuição cultural sua, trazida por ele para o casamento. Esta contribuição foi repassada aos filhos de Armin, que agora, em suas casas, assim o fazem: *Eu estou notando que, minha filha agora está morando junto com o noivo, eles colocam também xícara... Xícara com pires (risos).* Além do café, Armin aprendeu com sua mãe algumas receitas alemãs que fazem parte de suas tradições. Neste caso, não só a influência, mas o saber fazer foi transmitido para um homem. Este é outro exemplo que nos mostra a importância do homem para a transmissão e manutenção de práticas e tradições culinárias.

---

<sup>75</sup> Até então só havíamos entrevistado mulheres para conhecer as tradições culinárias.

<sup>76</sup> WEBER, Armin. Entrevista à Juliana Cristina Reinhardt. Curitiba, Dia 21 de setembro de 2006.

Segundo WOORTMANN o gênero é também construído no plano das representações, pela percepção da comida.<sup>77</sup> Além da diferenciação entre os termos “comida” e “alimento”, dada por Roberto Da Matta, aqui no Brasil existe outra diferenciação, esta dada por WOORTMANN. Segundo este, o termo, comida, opõe-se a mantimento, ao mesmo tempo em que deriva dele. Mantimento é aquilo que, com o processo culinário, se transforma em comida. Em grupos camponeses é produto do roçado, domínio masculino, que ao ser preparado na cozinha, domínio feminino, torna-se comida. Isto é, quando de cru passa para cozido.<sup>78</sup> O mantimento é estocado na sala, espaço do pai, localizado no extremo oposto da cozinha. A sala de refeições e o quarto do casal se localizam no espaço intermediário. É nesse espaço que ocorre o encontro homem-mulher de reprodução da família, alimentar e sexual. Comer e “comer”. Apesar de que, neste contexto, só a mulher pode ser “comida” e o inverso nunca se verifica na ideologia dos papéis sexuais tradicionais.<sup>79</sup>

Falando em papéis tradicionais, se a cozinha é espaço feminino, é porque nela há a elaboração da comida, da manutenção das tradições culinárias, do *cozinhar*, papel tradicional das mulheres, como já comentamos.

Em nossa pesquisa, o maior número de entrevistas foi feito com mulheres justamente por este fator. Estudando as tradições culinárias, o ideal foi recorrer às mulheres para atingirmos nossos objetivos. Geralmente são elas as detentoras deste poder, o saber culinário. Está, principalmente, em suas mãos a decisão de quando transmitir esses saberes e para quem será ofertada tamanha herança cultural. Quando na maior parte dos segmentos, os homens estão em evidência, “neste nível de invisibilidade social, neste grau de não reconhecimento cultural, coube há muito tempo e ainda cabe, como de direito, um lugar às mulheres, uma vez que, em geral, não se dá qualquer atenção às suas ocupações cotidianas”.<sup>80</sup>

Luce GIARD, na obra “A invenção do cotidiano”, é responsável pela parte do “Cozinhar”. Ali, ela desenvolve uma sócio-história das artes de fazer a partir de “micro-histórias”; neste caso, as que fazem parte da esfera privada: a cozinha e as artes da alimentação. Ela inicia contando que, quando pequena, com sua mãe, com sua família, não se interessava pelas práticas culinárias. Sempre havia fugido da cozinha de sua mãe e “do contágio daquela educação que se dá à filha”, por não

---

<sup>77</sup> WOORTMANN, K. op. cit., p. 107-108

<sup>78</sup> Apesar de o cru também ser comida.

<sup>79</sup> WOORTMANN, K. op. cit., p. 107-108.

<sup>80</sup> GIARD, L. Cozinhar. Op. cit., p. 217

concordar com “aquela função delegada ao sexo feminino”. Relata que se recusava a seguir o conselho de sua mãe “... que queria que eu ficasse ao lado dela para aprender a cozinhar. Eu detestava este trabalho de mulher, porque jamais era pedido ao meu irmão”.<sup>81</sup>

Porém, com o passar dos anos, com sua saída de casa, quando foi morar sozinha, a cozinha começou a ter um outro significado. Assim, ela constatou que “...também em mim se aninhava um saber de mulher que sorrateiramente havia escorregado para dentro de mim, burlando a vigilância do meu espírito”.<sup>82</sup> Mesmo achando que jamais havia aprendido coisa alguma sobre cozinhar, pois sempre preferiu seu quarto, seus livros, seus jogos à cozinha, afirma que:

... meu olhar de criança viu e memorizou gestos, meus sentidos guardaram a lembrança dos sabores, dos odores e das cores. Já me eram familiares todos esses ruídos: o borbulhar da água fervendo, o chiar da gordura derretendo, o surdo ruído de fazer a massa com as mãos. Bastariam uma receita ou uma palavra indicativa para suscitar uma estranha anamnese capaz de reativar, por fragmentos, antigos sabores e primitivas experiências que, sem querer, havia herdado e estavam armazenadas em mim.<sup>83</sup>

Com esse despertar para “o mundo das mulheres”, Luce GIARD inicia uma reflexão a respeito de suas antecessoras: “Mulheres votadas sem fim aos trabalhos domésticos e à produção do que mantém a vida, mulheres subtraídas da vida pública e da comunicação do saber, mulheres escolarizadas à geração de minhas avós: delas gostaria de guardar uma lembrança viva e verdadeira”.<sup>84</sup>

Assim inicia seu prazer pelo cozinhar, o qual ela equipara ao prazer pelo escrever; tentando explicar o que a leva a reproduzir o que lhe foi repassado. Segundo ela, talvez seja a tentativa de restituição por estes saberes transmitidos às mulheres que, gratuitamente, ao longo das gerações, foram lhe ofertados por suas antecessoras, *as mulheres de sua vida*: “(...) eu gostaria que a lenta memorização de seus gestos na cozinha me insuflassem as palavras que lhe serão fiéis, que o poema das palavras traduzisse o dos gestos, que às receitas escritas de vocês e aos sabores correspondesse uma escrita de palavras e de letras”.<sup>85</sup> Ela completa seu pensamento com a afirmação de que as memórias destas mulheres ficarão vivas através da manutenção desta transmissão culinária: “Enquanto uma de nós

---

<sup>81</sup> Ibid., p. 212.

<sup>82</sup> Ibid., p. 214.

<sup>83</sup> Ibid., p. 213.

<sup>84</sup> Ibid., p. 215.

<sup>85</sup> GIARD, L. Op. Cit, p. 215.

conservar os saberes nutricionais de vocês, enquanto de mão em mão e de geração em geração se transmitirem as receitas da terna paciência de vocês, subsistirá uma memória fragmentária e obstinada da própria vida de vocês”.<sup>86</sup> Para ela, as lembranças de sua mãe e avó virão à tona toda vez que ela estiver cozinhando.

Esta memória que a autora menciona, também é a memória que queremos captar no grupo estudado, os descendentes de alemães luteranos, a memória individual e coletiva, que cada um carrega dentro de si. Este pensamento da autora vem a corroborar com o que estamos estudando. Ou seja, a transmissão de receitas, de tradições culinárias, passadas de geração em geração, conserva uma memória dos antepassados.

Outra autora que partilha desta idéia é Nina HORTA. Ela conta que aprendeu a cozinhar mais perto dos livros do que do fogão. “O que é mau, pois corta o entendimento verdadeiro do que acontece dentro da panela”.<sup>87</sup> De acordo com ela, preferiria ter tido o compromisso com o passado, pois “...como deveria ser boa e produtiva a sabedoria compartilhada de mãe para filha, de geração em geração, sabedoria nutrida pela repetição e que no processo de se repetir se transformava em tradição...”.<sup>88</sup> Nina Horta acaba tocando em um ponto importante para a questão da tradição culinária: o aprender a fazer. Ela nos diz que aprendeu a cozinhar com seus livros. Mas, para a tradição culinária, é importante não só a transmissão da receita, mas a transmissão do conhecimento culinário, das técnicas utilizadas, das medidas caseiras, o jeito de mexer, a forma de misturar os ingredientes, a “pitada”, que só são apreendidas estando junto, por meio do “olhar fazer”. Podemos resgatar tradições culinárias que foram deixadas de lado pela nossa geração antecedente. Mas aí há uma renovação da tradição, uma tradição resgatada.

Apesar de estarmos falando sobre o papel das mulheres na preparação da comida no lar e de Nina Horta e Luce Giard remeterem a elas as lembranças da cozinha, esta última acredita que não exista uma natureza feminina imanente e estável que destinaria as mulheres aos trabalhos domésticos, incluindo o monopólio da cozinha. De acordo com a autora, desde que a Europa no século XVI descobriu culturas diferentes, “... a história e a antropologia nos fizeram ver que a distribuição do trabalho entre os dois sexos, os ritos de iniciação, os regimes alimentares ou as

---

<sup>86</sup> Id.

<sup>87</sup> HORTA, N. *Não é sopa: crônicas e receitas de comida*. 2 ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1995, p. 10.

<sup>88</sup> Id.

assim chamadas ‘técnicas do corpo’, dependem da ordem cultural local e conseqüentemente podem mudar”.<sup>89</sup>

O fato é que, tradicionalmente na nossa sociedade, são as *mulheres* que, em geral, são encarregadas da preparação das refeições, de *cozinhar*. Isto depende de uma condição social e cultural “... e da história das mentalidades”.<sup>90</sup>

Não só em relação ao *espaço*, mas, também o *tempo* aponta uma mudança. Hoje, a cozinha pode ser dos homens. Se no passado o cozinhar era um ato geralmente feminino,<sup>91</sup> hoje esta prática está se tornando cada vez mais de domínio também masculino. A diferença é que para as mulheres, o que sempre foi uma obrigação, para alguns homens se tornou lazer e para outros, profissão, os grandes *gourmets* e *chefs* são, em sua grande maioria, do sexo masculino. Luce GIARD também pontua a diferença entre homens e mulheres na cozinha. “O que para as mulheres pode ser considerada uma atividade simples ou até um pouco tola, como despregar o crepe da frigideira, em alguns casos raros é elevada à excelência, ao extremo requinte, mas aí é questão dos *grands chefs*, que são homens é claro”.<sup>92</sup> GIARD ironiza, mas certamente para muitas mulheres o cozinhar também é uma forma de expressão artística. Para muitas, como também, para nós, cozinha é arte. Porém o que, para a maioria das mulheres é um ato do cotidiano, para estes homens, os *chefs de cuisine*, é uma atividade *glamourosa*.

Talvez devido à importância que a cozinha exerce sobre as mulheres (e vice-versa), que uma das senhoras contatadas – cujo idioma alemão, a primeira língua aprendida, foi esquecida em decorrência de sua proibição durante a Segunda Guerra Mundial – revelou que, dentre as poucas palavras alemãs que ainda conserva em sua memória, estão aquelas ligadas à cozinha.<sup>93</sup> A cozinha atuando como referência e resistência aos momentos de crise e de insegurança.

---

<sup>89</sup> GIARD, L. Op. Cit., p.211.

<sup>90</sup> Ibid., p.212

<sup>91</sup> Existiam homens que tinham a função de cozinheiros. Porém eram casos pontuais, quando as mulheres não estavam presentes, como nos quartéis, nas grandes expedições, nas viagens dos tropeiros, por exemplo.

<sup>92</sup> Ibid, p.219.

<sup>93</sup> Tivemos contato com esta senhora antes do trabalho começar a ser desenvolvido de fato. Ela não consta dentre nossos depoentes “oficiais”, por não apresentar algumas características que escolhemos para definir o grupo.

### 1.3 METODOLOGIA

Para conhecermos as tradições culinárias de alemães e seus descendentes e entender seus significados, foi indispensável produzirmos nossas fontes, por meio dos depoimentos coletados em entrevistas, utilizando a metodologia da história oral. Foi, principalmente, analisando os relatos de algumas pessoas que fazem parte do grupo pesquisado, que pudemos chegar aos nossos objetivos. Quando buscamos trabalhar com tradições culinárias, as fontes orais revestem-se de significativa importância devido ao uso da tradição oral e do contato do cotidiano na transmissão de receitas. Como conta D. Gerda: *Aprendi olhando minha mãe*.

Muitas das tradições culinárias não são transmitidas pelas receitas escritas, mas sim através do contato mãe e filha. As que foram redigidas e que conseguimos obter, nos auxiliaram neste trabalho.

Após o primeiro contato e rompida a formalidade, outras visitas ocorriam para, além das entrevistas, podermos observar a elaboração de algumas preparações e como ocorria a alimentação do dia-a-dia.<sup>94</sup> Assim, também foram utilizadas como fontes livros de culinária e cadernos de receitas, bem como compilações de receitas; periódicos (jornais e revistas) encontradas no arquivo das famílias; além de fontes oficiais e relatórios de viajantes.

#### 1.3.1 Definindo o grupo

O primeiro passo foi definir como delimitaríamos o grupo de alemães e descendentes em Curitiba, ou seja, quais “alemães” fariam parte da nossa pesquisa. Depois de algumas reflexões, optamos pelo estudo entre os alemães evangélico-luteranos ligados a IECLB (Igreja Evangélica de Confissão Luterana no Brasil).<sup>95</sup> A opção por esse segmento ocorreu por alguns motivos.

<sup>94</sup> Imagens fotográficas de algumas preparações estão inseridas em Anexo 4.

<sup>95</sup> A congregação luterana cujos membros são nossos depoentes é a ligada à Igreja Evangélica de Confissão Luterana no Brasil (IECLB), herdeira de uma Federação Sinodal congregando as diversas paróquias submetidas ao luteranismo alemão. O luteranismo no Brasil abarca outro grande grupo, que é o ligado ao Sínodo do Missouri (portanto, a missionários teuto-norte-americanos): Igreja Evangélica Luterana do Brasil (IELB). Esta última, segundo JUNGBLUT, sempre postulou sua religiosidade como transétnica, portanto não restrita à etnia alemã. Apesar deste postulado, atualmente as duas igrejas – IECLB e IELB – compõem-se de cerca de 90% de adeptos de origem imigrante alemã. Cf. JUNGBLUT, A L. *O protestantismo luterano dos teuto-brasileiros: algumas considerações necessárias para uma abordagem antropológica*. In: MAUCH, C.; VASCONCELLOS, N. (org.) *Os alemães no Sul do Brasil: cultura, etnicidade, história*. Canoas: ULBRA, 1994, p. 142-144.

Primeiramente, por terem estado presentes nas entrevistas realizadas para a dissertação de mestrado. Dos clientes da Padaria América que entrevistáramos, a grande maioria declarava-se luterana.<sup>96</sup> E, como já dissemos anteriormente, estas pessoas relataram algumas de suas tradições culinárias. Outro motivo foi de ordem prática. O professor Sérgio Nadalin, co-orientador deste trabalho, é estudioso da imigração alemã e da comunidade evangélico-luterana, a qual, desde 1968, tem sido alvo de suas pesquisas.

Porém, o motivo que mais fortemente se apresentou perante a indagação de “quem iria fazer parte da pesquisa”, mostrou-se depois de leituras a respeito da imigração alemã e de como ocorreram os contatos culturais destes imigrantes. A própria condição de “imigrante alemão” já acarretava uma maior dificuldade de integração, pela própria língua. Como afirma René GERTZ, se imigrantes italianos falavam uma língua latina, sendo mais fácil a comunicação com brasileiros, o entendimento entre os brasileiros de língua portuguesa e alemães era muito difícil. “E a impossibilidade de comunicação é o primeiro passo para o estranhamento”.<sup>97</sup>

Somado à língua, temos a religião. Para os alemães católicos houve uma maior facilidade de integração à sociedade receptora, por ser o catolicismo a religião oficial do Estado, abarcando a grande maioria da sociedade luso-brasileira. Para os luteranos, então, a integração foi mais difícil. Estes sofriam limitações legais, principalmente no período imperial, quando não havia separação entre Igreja e Estado, como a interdição de sepultamentos, em cemitérios públicos, aos não católicos, a dificuldade para o reconhecimento do casamento luterano, “...e conseqüentemente, a regulamentação de heranças”,<sup>98</sup> bem como problemas criados pelos casamentos entre religiões.<sup>99</sup>

Em conseqüência, buscavam seus semelhantes para o convívio. Fundaram a Comunidade Luterana, estabelecendo um círculo vicioso; fechavam-se dentro da comunidade e a sociedade receptora permanecia distante.

---

<sup>96</sup> Muitos luteranos são clientes da Padaria América, pois a igreja do Redentor (a paróquia central da religião evangélico-luterana, em Curitiba) está localizada em frente à padaria. .

<sup>97</sup> GERTZ, R. E. A construção de uma nova cidadania. In: MAUCH, C.; VASCONCELOS, N. *Os alemães no Sul do Brasil: cultura, etnicidade e história*. Canoas: ULBRA, 1994, p. 30.

<sup>98</sup> MAGALHÃES, M. B. *Pangermanismo e Nazismo: a trajetória alemã rumo ao Brasil*. Campinas, SP: UNICAMP/FAPESP, 1998, p. 21-22.

<sup>99</sup> NADALIN, S. O. *Imigrantes de origem germânica no Brasil: ciclos matrimoniais e etnicidade*. 2 ed. Curitiba: Aos Quatro Ventos, 2001, p. 22-23.

Os luteranos mantinham o idioma alemão de maneira mais corrente – a religião pedia isto.<sup>100</sup> A manutenção do idioma, da língua-mãe, *Muttersprache*, significava o contato com Deus, pois todo o culto luterano era feito nesta língua. Dessa maneira, a identificação do luteranismo com a consciência étnica alemã, o *Deutschtum*, estreitava-se.

Segundo SEYFERTH, o *Deutschtum*, enquanto marcador de uma ancestralidade genética, permitia aos alemães afirmarem seu pertencimento a uma nacionalidade alemã – herdada e mantida através da língua e dos costumes alemães – partindo do princípio que um alemão é sempre um alemão, ainda que tenha nascido em outro país: o germanismo supõe uma origem comum baseada no *jus sanguinis*, “direito de sangue”. É “alemão” todo aquele que possui “sangue alemão”. O imigrante alemão radicado no Brasil fazia-se representar como **teuto-brasileiro**, uma categoria distinta, enraizada num patrimônio cultural, que lhe permitia ser cidadão brasileiro (a cidadania) fiel à nacionalidade de seus antepassados de origem alemã (a origem).<sup>101</sup> Duas concepções de cidadania, uma brasileira, apoiada no *jus solis*, ligada ao território, e outra apoiada no *jus sanguinis*, que fundamentam as concepções e valores étnicos “teuto-brasileiros”.<sup>102</sup>

Ingrid TORNQUIST<sup>103</sup> afirma, em seus estudos realizados com a comunidade alemã do Rio Grande do Sul, o papel da língua materna como transmissora de valores e atitudes, determinando as maneiras de pensar e agir dos sujeitos: a língua alemã trazia a “alma alemã”.<sup>104</sup> Alguns depoentes relatam só terem aprendido o português após a proibição do uso do idioma alemão, alguns já moços, pois, segundo eles, a maior parte dos contatos que mantinham era com outras pessoas da mesma origem.

Conseqüência disto foi a endogamia presente entre a comunidade luterana. Segundo NADALIN, nas três primeiras décadas de sua história, o índice de

<sup>100</sup> Lutero traduziu, em 1521, a Bíblia para o idioma alemão (até então a Bíblia só existia em latim). Por isso a relação da língua com a religião estar fortemente associada.

<sup>101</sup> SEYFERTH, G. *Nacionalismo e identidade étnica*. Florianópolis, Fundação Catarinense de Cultura, 1981, p. 3-17.

<sup>102</sup> NADALIN, S. O. A respeito de uma demografia histórica de contatos culturais. Trabalho apresentado no XV Encontro Nacional de Estudos Populacionais, ABEP, realizado em Caxambu – MG, de 18 a 22 de setembro de 2006.

<sup>103</sup> TORNQUIST, I. Linguagem e mentalidade entre teuto-gaúchos. In: CUNHA, J; GÄRTNER, A. (org.). *Imigração alemã no Rio Grande do Sul: história, linguagem, educação*. O texto aqui utilizado foi o de pré-edição.

<sup>104</sup> SOUZA, R. M. S. de. *A estrada do poente: Escola Alemã/Colégio Progresso*. (Curitiba, 1930-1942). Dissertação (Mestrado em História). Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes da Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2002, p. 48.

casamentos intraétnicos estava situado na faixa de 84%. E, no início do século XX, de 100 casamentos, 95 são entre os da mesma ascendência e mesma confissão religiosa.<sup>105</sup>

A religião, então, tornou-se um ponto importante para a conservação da cultura, representando, até certo ponto, uma barreira no processo dos contatos culturais. “Não a religião em si, mas a ideologia da impossibilidade de separar a Igreja da origem étnica”.<sup>106</sup> Neste sentido, SEYFERTH nos lembra que “...os protestantes são quase sempre considerados muito fechados na sua comunidade e, com certo ressentimento, é afirmado pela maioria dos católicos que ‘eles querem ser mais alemães do que nós’...”.<sup>107</sup> Este apontamento verificado pela autora é confirmado na fala de uma de nossas depoentes, quando nos questiona o porquê da escolha pelos luteranos. Depois de explicarmos os motivos ela finaliza: *Eles [os luteranos] são mais de origem alemã, né...*<sup>108</sup>

Pensamos que esta “alma alemã”, trazida pela língua alemã, ainda se manifeste, de uma forma mais intensa, perante os luteranos que hoje mantêm o idioma de forma corrente, sendo talvez, a tradução do “pensar em alemão”, citado pelo pastor, ao qual nos referimos anteriormente.

Perante a nossa problemática, que busca observar uma identidade étnica mantida ou renovada por imigrantes e descendentes de alemães, despertada por tradições culinárias – vestígio da identidade gerada durante a trajetória do grupo – optamos pelos descendentes de alemães evangélico-luteranos. Entendemos, apoiados nas afirmações descritas acima, que este sentimento esteve mais fortemente presente entre estes.

Atualmente, existem duas concepções de “igreja”, a dos que a ela pertencem por razões de nascimento e a dos que são “praticantes”, descendentes ou não. Sabemos que hoje, dentre os evangélico-luteranos, a ideologia<sup>109</sup> de uma Igreja

<sup>105</sup> NADALIN, S. O. *Imigrantes de origem...* Op. Cit., p. 28.

<sup>106</sup> RANZI, S. M. F. *Alemães católicos de Curitiba: aspectos sociodemográficos – 1850-1919*. Curitiba, 1983. Dissertação (Mestrado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná., p. 19.

<sup>107</sup> SEYFERTH, G. *Nacionalismo e identidade étnica*. Op. Cit., p. 146.

<sup>108</sup> BLOCK, Ingeborg. Entrevista à Juliana Cristina Reinhardt. Curitiba, 24 de fevereiro de 2006.

<sup>109</sup> Por ideologia, de acordo com CHAUI, entendemos ser “...um conjunto lógico, sistemático e coerente de representações (idéias e valores) e de normas ou regras (de conduta) que indicam e prescrevem aos membros da sociedade o que devem pensar e como devem pensar, o que devem valorizar e como devem valorizar, o que devem sentir e como devem sentir, o que devem fazer e como devem fazer. Ela é, portanto, um corpo explicativo (representações) e prático (normas, regras, preceitos) de caráter prescritivo, normativo, regulador, cuja função é dar aos membros de uma

“alemã” só permanece presente em algumas pessoas de mais idade, descendentes mais próximos daqueles que formavam as primeiras comunidades luteranas do Sul do Brasil, os quais a “memória étnica” está mais fortemente presente. Para nossa pesquisa os relatos que, num primeiro momento, julgamos pertinentes são das senhoras já com uma certa idade, mais de 60 anos, que fazem parte da Igreja por nascimento, por tradição, mas que também são praticantes da religião.

Na Comunidade de Cristo encontramos o perfil procurado para nossas interlocutoras: seus membros apresentam estas características, dentre outras singulares. Como já foi comentado, têm idade acima dos 60 anos; utilizam o idioma alemão de forma mais regular; alguns freqüentam a igreja por tradição, por nascimento, outros por esta manter a ideologia de uma Igreja “alemã”, ou seja, para eles a cultura alemã anda lado a lado com a Igreja, sendo esta a única Igreja evangélico-luterana de Curitiba que mantém o culto no idioma alemão. Como diz D. Martha: *ela é a tradicional*.<sup>110</sup>

Além das senhoras que fazem parte da Comunidade de Cristo, também realizamos entrevistas com senhoras descendentes de alemães que fazem parte da Comunidade do Redentor,<sup>111</sup> situadas na mesma faixa etária, para observarmos se há indícios de diferença entre estas comunidades distintas no que diz respeito aos seus hábitos alimentares e tradições culinárias, bem como sua relação com eles. Isto porque aqueles que freqüentam a Comunidade de Cristo utilizam o idioma alemão de uma forma mais corrente, enquanto não se espera tal característica dos da Comunidade do Redentor,<sup>112</sup> até mesmo pelo fato desta já ter membros com características distintas. Desta comunidade fazem parte tanto descendentes de

---

sociedade dividida em classes uma explicação racional para as diferenças sociais, políticas e culturais, sem jamais atribuir tais diferenças à divisão da sociedade em classes a partir das divisões na esfera da produção. Pelo contrário a função da ideologia é a de apagar as diferenças como a de classes e fornecer aos membros da sociedade o sentimento de identidade social, encontrando certos referenciais identificadores de todos e para todos, como, por exemplo, a Humanidade, a Liberdade, a Igualdade, a Nação ou o Estado.” CHAUI, Marilena. O que é ideologia. São Paulo: Brasiliense, 2. ed, 2004, p. 108-109.

<sup>110</sup> SEYER, Martha Dorothea. Entrevista à Juliana Cristina Reinhardt. Curitiba, 15 de março de 2006. D. Martha freqüentou por muito tempo a igreja do Cristianismo Decidido, oriunda também da Alemanha. Segundo ela, esta seria uma *derivação do luteranismo*. Deixou de a freqüentar porque acha que é na Igreja de Cristo que ainda está mantida a *tradição*.

<sup>111</sup> A grande maioria dos depoentes que fazem parte destas comunidades assistem ao culto nas respectivas igrejas, porém, fazer parte da Comunidade de Cristo ou da Comunidade do Redentor não significa assistir ao culto luterano apenas na Igreja de Cristo e na Igreja do Redentor. D. Gerda, uma das depoentes, por exemplo, hoje assiste ao culto na capela da Consolação, por ser mais fácil seu deslocamento até ela.

<sup>112</sup> Na primeira comunidade a utilização do idioma alemão é prerrogativa, enquanto na segunda, o idioma pode ou não ser utilizado de maneira mais freqüente.

alemães, que pertencem a ela por tradição, por nascimento, quanto pessoas de outras origens, que estão vinculadas à igreja estritamente pela religião. Segundo Armin, *a nossa Igreja já não é mais branca como alguns imaginavam. Ela está se tornando marrom...*

Também por este motivo ocorre que, a Igreja do Redentor é escolhida em detrimento da Igreja de Cristo por novos adeptos. Como disse um dos pastores, esta última é “residual”, contando atualmente, com 86 membros e diminuindo este número a cada ano que passa, a cada morte de um deles. Já, a Comunidade do Redentor abarca, aproximadamente, 2000 membros. Acrescentamos ainda, que estas são as Igrejas luteranas mais antigas de Curitiba, derivadas da primeira Igreja evangélico-luterana desta cidade.

Em um segundo momento do trabalho, observamos a necessidade de serem realizadas algumas entrevistas com filhos ou pessoas mais jovens, de uma geração diferente das entrevistadas, que viveu outra fase social e histórica, para observamos as permanências e mudanças com relação às tradições culinárias e práticas alimentares em uma outra geração. Trabalhamos com o conceito de geração no sentido sociológico dado por MANHEIM. Entendemos indivíduos que pertencem à mesma geração aqueles que nasceram ao mesmo tempo ou que sua juventude, maturidade e velhice coincidem e que participaram das mesmas circunstâncias históricas e sociais. Além de participar da mesma circunstância histórica e social, para que a geração se constitua enquanto uma realidade é necessário participar da mesma unidade de geração, que representa um vínculo muito mais concreto que a geração real enquanto tal. Participar da mesma unidade de geração significa ter uma participação no destino comum desta unidade histórica e social, significa que os participantes da mesma unidade de geração elaboram o material de suas experiências comuns por meio de diferentes modos. Isto proporciona aos indivíduos participantes uma predisposição a um certo modo característico de pensamento e experiência. O fenômeno social da geração funciona como um tipo de identidade de situação.<sup>113</sup>

Desta outra geração foram realizadas duas entrevistas, uma destas com o filho de uma das depoentes integrantes da Comunidade de Cristo que hoje é membro da Comunidade do Redentor.

---

<sup>113</sup> Sobre este assunto ver: MANHEIM, K. O problema sociológico das gerações. In: FORACCHI, M. (org.) *Manheim: sociologia*. São Paulo: Ática, 1982. p. 66-95.

A Comunidade de Cristo é encarada pelos evangélico-luteranos como uma comunidade “conservadora” e, segundo o pastor que realiza o culto desta igreja, a própria comunidade *...se considera autenticamente Luterana. Eles conservam a língua e a cultura alemã (...) são saudosos... brigam em manter... fazem questão que a gente fale em alemão com eles, né.*<sup>114</sup> A Comunidade do Redentor é vista como mais “moderna”. Também segundo o pastor Lohmann, os membros *já se aculturaram à cultura brasileira (...)* e os próprios cultos se integram nesta classificação. O culto da primeira,

*é... um culto bem litúrgico, que segue uma liturgia mais engessada, mais... é... rígida! É sempre a mesma... é... responsório. Onde o pastor fala... a Comunidade responde... É... aqui [Igreja do Redentor]... é... é mais solto. O culto aqui ele... é... tem orações, tem os cânticos, tem a confissão do credo apostólico... a oração do Pai Nosso também! Mas não tem uma seqüência rígida, fixa, pré-determinada... é... bem mais solta. É... e aqui é... dá mais liberdade para envolver as pessoas. Aqui! Que não é o caso lá [Igreja de Cristo]! Né? Lá o pastor... é quase o centro (riso).*

Na Igreja de Cristo o pastor usa uma veste litúrgica, a qual chamam de “talar”: *...é preto com um... como se chama... peitilho branco. É... outras igrejas luteranas também usam a alba, que é bege, com a estola de várias cores. Muda conforme o ano litúrgico. Época do ano. (...) Na Páscoa é roxo, em outro dia de festa é vermelha... Na Igreja do Redentor não se usa este tipo de vestimenta. A roupa usada pelo pastor é... terno... ou manga de camisa, só. Normal. O objetivo é (...) pra não fazer diferença entre o pastor e as demais pessoas (...) O pastor se considera um igual... entre os iguais, né?*<sup>115</sup>

Essa característica da Igreja do Redentor, segundo o pastor, *... vai mais de encontro à cultura brasileira*<sup>116</sup> *(...) o brasileiro gosta de participar das atividades. Não apenas sentar e escutar (...) e o alemão, já, né? Está acostumado a uma disciplina maior... a se controlar mais, a se conter!*<sup>117</sup>

Outra diferença é em relação à eucaristia. Na Igreja do Redentor usa-se o pão, e na de Cristo, usa-se a hóstia: *...eles estão acostumados.... Não sei se,*

<sup>114</sup> LOHMANN, Egon Adolfo. Entrevista à Juliana Cristina Reinhardt. Curitiba, 16 de março de 2006.

<sup>115</sup> LOHMANN, Egon. Op. Cit.

<sup>116</sup> Neste trecho do depoimento, o pastor quis se fazer entender como “indo mais ao encontro da cultura da brasileira”.

<sup>117</sup> Características como disciplina, organização, contenção, fazem parte do estereótipo do “alemão” elaborado pelos “outros” (e pelos mesmos). Durante a última Copa do Mundo que ocorreu na Alemanha, estas características eram veiculadas a todo o momento pelos jornalistas para falar da equipe alemã de futebol e do povo alemão como um todo.

*pegaria bem, se não chocaria as pessoas se nós usássemos apenas pão. Este é um exemplo de conservadorismo também relatado com relação a outras tentativas de mudança, como ainda nos conta o pastor Lohmann: Hum... Eu tentei mudar... é, pequenas frases nessa liturgia... e não foi bem vinda, não agradou. (...) Eu perguntei [se poderia mudar] e eles falaram que não! Que era pra fazer sempre... do mesmo jeito! (risos).*

D. Martha, integrante da Comunidade de Cristo, comenta que não frequenta as outras igrejas porque: *já não usam mais órgão, usam piano... e, invés de tocar um prelúdio de Bach, ficam aí... fazendo música de filme às vezes, durante a Santa Ceia ...*

Perguntamos se os integrantes da Comunidade de Cristo frequentam a igreja pela religião ou pela identidade com a cultura alemã e o pastor responde que pelos dois motivos: *mas às vezes... eu acho, eu tenho a impressão que eles confundem um pouco as coisas...* O pastor continua:

São pessoas piedosas, sinceras... mas que não conseguiram acompanhar os tempos, né? Não conseguiram se aculturar... é, tem motivos históricos nisso, né? Que houve a perseguição... a Segunda Guerra Mundial (...) Pessoas de origem alemã eram consideradas 5ª coluna de Hitler, né? Então se fecharam bastante também... E a própria cultura alemã é diferente da cultura brasileira. Então, por isso, ajudou que se fechassem bastante.

D. Martha relata: *... Não vê nossas igrejas aí??? As Luteranas também. Eles... eles querem mudar tudo. Tudo que é tradição eles querem derrubar por terra...* Ela comenta a respeito do culto da Igreja do Redentor:

Os brasi ... os portugueses aí, os brasileiros , a jovenrada [sic], com bateria e com... essa bagunça que fazem, parece, no culto os domingos à noite lá ... lá no centro, na [Rua] Trajano Reis. Ludovico [marido de D. Martha] fez música sacra erudita na Alemanha... Ele, quando saiu de lá, ele disse: “- Olhe ! Nem vinte cavalo me traz mais pra cá !”

A depoente finaliza dizendo ter sido este o motivo que levou ela e seu marido a optar pela Igreja de Cristo, *... que ainda a... a tradição.... a tradicional né!!! (...) Ela não tem esse modernismo que vocês têm lá na Trajano Reis!!!*

D. Inge resume esta percepção da Igreja de Cristo, quando responde à pergunta sobre onde ela assiste ao culto: *Na KircheChristus, a alemã.*<sup>118</sup>

<sup>118</sup> BLOCH, Inge. Op. Cit , fazendo referência à “Christuskirche”.

### 1.3.2 A memória e a história oral

Os depoimentos foram obtidos por meio da reconstrução das memórias de integrantes destas duas comunidades. As memórias reconstruídas e coletadas, por meio de entrevistas, testemunhos ou depoimentos, com os devidos cuidados, são transformadas em documentos e podem ser utilizadas como fontes orais. A metodologia da história oral é um meio privilegiado para o resgate da vida cotidiana, tendo em vista que esta se mantém firmemente na memória.

A história oral compartilha com o método histórico tradicional as diversas fases e etapas do exame histórico. De início apresenta uma problemática inserindo-a em um projeto de pesquisa, depois desenvolve os procedimentos à constituição das fontes orais que se propôs produzir, realizando com o maior rigor possível ao controle e às críticas interna e externa da fonte constituída. Finalmente passando à análise e interpretação.<sup>119</sup>

De acordo com Antônio César de Almeida SANTOS:

... estaremos procurando estabelecer o sentido (significado) do texto oral, como fazemos quando nos deparamos com uma documentação escrita. Em momento algum deve-se pensar em tomar o que é dito como uma verdade, ou como uma expressão objetiva da realidade. Toda a análise é um procedimento interpretativo e cabe ao pesquisador municiar-se de ferramentas que lhe permitam a realização de uma "leitura correta".<sup>120</sup>

Se o uso deste tipo de fonte ainda hoje sofre resistência, segundo Paul THOMPSON, esta seria a resistência a novos métodos que a geração mais velha de historiadores têm, pois eles devem sempre deter as "rédeas" do conhecimento. A chegada de outro método implicaria que estes não mais comandariam todas as técnicas de sua profissão.<sup>121</sup> Para Gwyns PRINS há razões mais profundas: os historiadores vivem em sociedades alfabetizadas e inconscientemente tendem a desprezar a palavra falada.<sup>122</sup>

Outro ponto colocado em questão é em relação à subjetividade e à veracidade dos depoimentos. Este ponto é também ultrapassado, na medida em que

<sup>119</sup> LOZANO, J. E. A. Práticas e estilos de pesquisa na história oral contemporânea. In: *Usos e abusos da história oral*. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1998, p. 16.

<sup>120</sup> SANTOS, A. C. de A. Curitiba, 1994. *Curitiba: uma aproximação ao método da história oral*. Texto apresentado ao Seminário de História Urbana, no Curso de Mestrado em História da UFPR. (grifos no original).

<sup>121</sup> THOMPSON, P. *A voz do passado: história oral*. Rio de Janeiro: Paz e terra, 1992.

<sup>122</sup> PRINS, G. História Oral. In: *A escrita da história*. São Paulo: UNESP, 1992, p.163.

sabemos que as subjetividades e as dúvidas quanto à veracidade também podem ser encontradas nos documentos escritos. Um aspecto alvo de críticas é quanto a memória individual ser mitológica, não confiável. Para os que defendem este aspecto da memória a história é propriedade de instituições e historiadores profissionais. Se pensarmos desta forma, substituiremos a memória de milhões de indivíduos pela memória profissional de um grupo de historiadores ou pelas memórias institucionais.<sup>123</sup>

Para Philippe JOUTARD, os que contestam a fonte oral travam combates ultrapassados e explica o porquê:

O oral nos revela o “indescritível”, toda uma série de realidades que raramente aparecem nos documentos escritos, seja porque são consideradas “muito insignificantes” (é o mundo da cotidianidade) ou inconfessáveis, ou porque são impossíveis de transmitir pela escrita (...) É através do oral que se penetra no mundo do imaginário e do simbólico, que é tanto motor e criador da história quanto o universo racional (...) a história oral é uma via de acesso privilegiada a uma história antropológica e deve continuar a sê-lo.<sup>124</sup>

O que os historiadores positivistas consideram como o ponto fraco do testemunho oral (as omissões, voluntárias ou não, suas deformações, suas lendas e seus mitos) para nós são tão úteis quanto as informações que se verificaram exatas. Elas nos introduzem no ponto das representações da realidade que cada um faz e “são evidências de que agimos muito mais em função dessas representações do real que do próprio real”.<sup>125</sup>

São por estas questões subjetivas, que fazem com que possamos chegar ao mundo imaginário e simbólico dos indivíduos, que recorreremos a esta metodologia, para entendermos os significados que as tradições culinárias podem ter para os alemães e seus descendentes, tentando perceber a busca por sensações, lembranças e identidade que algumas tradições culinárias podem trazer.

---

<sup>123</sup> PORTELLI, A. Memória e diálogo: desafios da história oral para a ideologia do século XXI. In: *História oral: desafios para o século XXI*. Rio de Janeiro: Fiocruz / Casa de Oswaldo Cruz / CPDOC – Fundação Getúlio Vargas, 2000, p. 69.

<sup>124</sup> JOUTARD, P. Desafios à história oral para o século XXI. In: *História oral: desafios para o século XXI*. Rio de Janeiro: Fiocruz / Casa de Oswaldo Cruz / CPDOC – Fundação Getúlio Vargas, 2000, p.

34.

<sup>125</sup> Id.

Então, o desafio dos que trabalham com esta metodologia é mostrar, diferentemente do que é consagrado, que a memória não é apenas mitológica e não confiável, mas também um instrumento para garantir o direito às identidades.<sup>126</sup>

... o recurso à memória pode possibilitar muito mais, à medida que permite descortinar (...) processos como o de construção de identidades, uma vez que **memória e identidade se encontram imbricadas**. Isso significa que o processo de memorização possibilita reconstruir e redefinir continuamente as identidades tanto individuais quanto coletivas....<sup>127</sup>

O reforço das identidades individuais ou coletivas, locais ou regionais, contrapõe-se à rápida globalização de uma comunidade mundial de pessoas que criam culturas e mudam culturas.<sup>128</sup>

Acreditamos que um dos motivos para a perpetuação e manutenção de certas tradições, como as culinárias, é o de reforçar as identidades, pois neste processo atual de globalização que, além de outros fatores, proporciona a internacionalização dos hábitos alimentares, as tradições se deparam com momentos de crise, momentos de ruptura do presente com o passado.

Pensamos que, neste momento, com as identidades ameaçadas, as tradições são fortalecidas. A manutenção de tradições culinárias é reflexo de busca pela manutenção ou redefinição de identidade. Pois, como já foi comentado anteriormente, a comida revela e preserva os costumes, localizando-os em suas respectivas culturas. Ela significa a estabilidade do grupo social. Para nós, comida, memória e identidade encontram-se entrelaçadas.

Por essas razões é de suma importância para a pesquisa o uso das fontes orais, pois acreditamos que a história oral fornece informações preciosas que não poderíamos obter sem ela. “A opção pela memória se dá porque o que nos interessa são situações vividas, lembranças que, embora possam parecer insignificantes à primeira vista, após a análise, poderão se mostrar plena de significados”.<sup>129</sup>

Além disso, a metodologia em questão permite ultrapassar as individualidades, atingindo características grupais. Esta é a característica da chamada memória coletiva ou social, teorizada por Maurice HALBWACHS. Em sua

---

<sup>126</sup> FERREIRA, M. de M.; FERNANDES, T. M.; ALBERTI, V. *História oral: desafios para o século XXI*. Rio de Janeiro: Fiocruz / Casa de Oswaldo Cruz / CPDOC – Fundação Getúlio Vargas, 2000, p. 13.

<sup>127</sup> BERNARDO, T. *Memória em branco e negro: olhares sobre São Paulo*. São Paulo: EDUC; UNESP, 1998, p. 30. (sem grifos no original).

<sup>128</sup> FERREIRA, M. de M. ; FERNANDES, T. M.; ALBERTI, V. Op. Cit.

<sup>129</sup> BERNARDO, T. Op. Cit., p. 29.

obra “A memória coletiva”, o autor estuda os “quadros sociais da memória”. Nessa linha de pesquisa, a memória individual não é suficiente para se lembrar ou reconhecer as lembranças. Para uma lembrança ser encontrada faz-se necessária a relação do sujeito com o grupo que participou da mesma. Se a lembrança é difícil de ser encontrada é porque deixamos há muito de nos relacionar com o grupo no qual a memória se conservava. Para que nossa memória se auxilie com a dos outros, não basta apenas que estes nos tragam seus depoimentos. É necessário que a nossa memória não tenha deixado de concordar com a memória dos outros e que exista contato entre ambas para que as lembranças que recordamos possam ser reconstruídas sobre um fundamento comum. Não é suficiente reconstruir peça por peça a imagem de um acontecimento do passado para se obter uma lembrança.<sup>130</sup>

Ecléa BOSI, apoiada em Maurice Halbwachs, acredita que, na maior parte das vezes, lembrar não é reviver, mas, refazer, reconstruir, repensar, com imagens e idéias de hoje, as experiências do passado. A história oral, a memória, trabalha as questões do presente. A memória não é sonho, é trabalho.<sup>131</sup> Por mais nítida que nos pareça a lembrança de um fato antigo, ela não é o mesmo acontecimento que experimentamos no passado, pois nós mudamos, pensamos de forma diferente, por termos aprendido coisas novas e passado por novas experiências. Nossa percepção de realidade e de valores já não são mais os mesmos.

É necessário que a reconstrução do passado se faça a partir de dados e noções comuns a ambos os indivíduos, com informações que vão e vêm de um indivíduo a outro continuamente. Isto só é possível se fizeram e continuam fazendo parte de uma mesma sociedade. As relações a serem determinadas não ficarão restritas ao mundo da pessoa, mas às relações interpessoais com as instituições sociais.

Só temos capacidade de lembrar quando nos colocamos sob o ponto de vista de um ou mais grupos e nos situamos novamente em uma ou mais correntes do pensamento coletivo. A memória do indivíduo então, depende do seu relacionamento com a família, com a classe social, com a escola, com a Igreja, com os grupos sociais afins. Se lembramos, é por que os outros, a situação presente, nos

---

<sup>130</sup> HALBWACHS, M. *A memória coletiva*. São Paulo: Vértice, 1990, p. 34

<sup>131</sup> BOSI, E. *Memória e Sociedade: lembrança de velhos*. 2. ed. São Paulo: T.A. Queirós, 1987, p. 55.

faz lembrar. A memória da pessoa é amarrada à memória do grupo, e esta última à esfera da tradição, que é a memória coletiva de cada sociedade.<sup>132</sup>

Por isso, as lembranças mais fáceis de vir à tona são as lembranças de domínio comum, onde elas são do conhecimento do grupo com o qual interagimos. É por podermos nos apoiar na memória dos outros que somos capazes a qualquer momento de lembrar algo. Os fatos que não podemos lembrar à vontade são por não serem de domínio comum, não pertencem aos outros, só a nós. Por isso, são os mais difíceis de lembrar. As lembranças que são mais fáceis de encontrar são aquelas que estão sempre ao nosso alcance, por se conservar em grupos sociais aos quais fazemos parte.

Segundo Myriam Lins de BARROS, a compreensão comum dos símbolos e dos significados e a comunhão de noções que compartilhamos com os membros do grupo social definem o caráter social das memórias individuais.<sup>133</sup>

Michael POLLAK relata a força que estes diferentes pontos de referência que estruturam nossa memória exercem sobre a memória coletiva: os monumentos, os patrimônios arquitetônicos, as paisagens, as datas, os personagens históricos, a música, o folclore, as tradições e os costumes e as tradições culinárias<sup>134</sup>.

Para captar estas memórias, utilizamos em nossa pesquisa a entrevista (que foi gravada por um gravador sonoro) que é denominada “momento da comunicação”. Com a entrevista obtivemos os depoimentos, que são os relatos ofertados pelos depoentes, porém relatos de colóquios específicos. A entrevista então, se torna dirigida para o assunto pesquisado, ou seja, trabalhamos com a história oral de um ponto de vista temático, não como histórias de vida.

As pessoas escolhidas para os depoimentos foram selecionadas a partir da indicação dos próprios membros da comunidade, da secretária da Paróquia do Redentor e do pastor Egon Lohman, da Igreja de Cristo e do pressuposto de que estas prestariam as informações sobre o assunto pesquisado.

Nossos entrevistados residem em Curitiba. Alguns nasceram aqui, outros vieram de outras regiões do Paraná, bem como Santa Catarina e Rio Grande do Sul. Uma parte das senhoras contatadas freqüenta a Ordem Auxiliadora das Senhoras

---

<sup>132</sup> HALBWACHS, M. op. cit., p. 34-36.

<sup>133</sup> BARROS, M. M. L. de. Memória e família. *Estudos Históricas*, v. 2, n. 3, Rio de Janeiro, 1989, p. 30.

<sup>134</sup> POLLAK, M. Memória, esquecimento, silêncio. *Estudos Históricas*, v. 2, n. 3, Rio de Janeiro, 1989, p. 3.

Evangélicas (OASE), grupo de reflexão que se reúne às terças-feiras, para as integrantes da Comunidade do Redentor e, às quintas-feiras, para as integrantes da Comunidade de Cristo. Nos encontros, discute-se sobre suas entidades assistidas, rezam, cantam e encerram com um café. A reunião de quinta-feira se processa em alemão.<sup>135</sup> Entrevistamos também o pastor que realiza o culto em alemão na Igreja de Cristo, pastor Egon Lohman, para observarmos como esta comunidade é vista pelos integrantes da igreja.

Da Comunidade de Cristo entrevistamos as seguintes senhoras:

- D. Inge: Ingeborg Block, nascida em 11 de maio de 1928, em Trombudo, Santa Catarina - 78 anos;
- D. Gerda: Gerda Dalke, nascida em 19 de agosto de 1934 em Curitiba - 72 anos;
- D. Martha: Martha Dorotéa Seyer, nascida em 14 de julho de 1933 em Cândido de Abreu, Paraná - 73 anos;
- D. Elza: Elza Kuhr Gonçalves, nascida em 21 de novembro de 1924 em Angai, Paraná - 82 anos;
- D. Asta: Asta Aurora Scheidt, nascida em 13 de setembro de 1929 em Ibituva, Paraná - 77 anos;
- D. Herta: Herta Weber, nascida em 16 de março de 1925 em Pomerode, Santa Catarina - 81 anos.

Da Comunidade do Redentor entrevistamos:

- D. Rose: Rosamaria Lohman Konieczniak, nascida em 1943 em Concórdia, Santa Catarina - 63 anos;
- D. Myrian: Myrian Swchartz Boutin, nascida em 1937 em Joinville, Santa Catarina - 69 anos;
- Armin: Armin Weber, nascido em 27 de maio de 1949 em Ibirama, Santa Catarina - 57 anos;
- Dulce: Dulce Mara Leduc do Espírito Santo, nascida em 20 de julho de 1958 em Curitiba - 48 anos.<sup>136</sup>

---

<sup>135</sup> Para a reunião, cada uma tem seu lugar marcado e, segundo D. Gerda, cada uma esforça-se ao máximo para que seu café faça sucesso. Elas tentam vincular o dia de fazer o café próximo ao aniversário de quem vai oferecer, ocorrendo um revezamento. O café que D. Gerda ofereceu para celebrar o aniversário de sua irmã, D. Érika, pode ser visto na imagem fotográfica, em Anexo 4.

<sup>136</sup> As descrições dos entrevistados bem como a maneira como convencionamos editar as transcrições das entrevistas podem ser consultadas em Anexos 1 e 2.

## 2 A VINDA DOS IMIGRANTES ALEMÃES

A imigração de europeus está intimamente ligada ao Brasil Império. Desde seus primeiros anos as elites e, por conseqüência, o governo imperial, sentiram a necessidade de importar trabalhadores europeus com propósitos de substituir a mão-de-obra escrava nas lavouras, colonizar as áreas despovoadas, especialmente nas fronteiras do sul do país, e oferecer a possibilidade de um “branqueamento da raça”, ideologia defendida neste momento por vários intelectuais europeus e brasileiros, acreditando que a miscigenação ocorrida no Brasil Colônia era a maior causa do atraso verificado no país.

Já em 1850, com a extinção tráfico negreiro, sentia-se uma grande falta de pessoas para trabalhar nas lavouras. No mesmo momento em que havia a escassez de trabalhadores para as lavouras no “Novo Mundo”, ocorria a falta deste tipo de trabalho na Europa, com trabalhadores em excesso procurando no que laborar. Conseqüência da Revolução Industrial, que trazia os homens do campo para as fábricas.

Diante deste quadro e com o governo imperial promovendo propaganda na Europa em favor da imigração, cerca de 57 milhões de europeus partem para a América para se estabelecer e começar uma nova vida. “Camponeses e artífices, trabalhadores assalariados e intelectuais discriminados por razões políticas ou religiosas, são levados para o “Novo Mundo”, reiniciando suas próprias histórias de vida e inaugurando um novo capítulo da história social”.<sup>137</sup> Uma intensa propaganda foi realizada para atrair mão de obra para produção agrícola. As primeiras correntes imigratórias vieram, na sua grande maioria, para o trabalho assalariado, de contratação de serviços ou em regime de colonato para as grandes lavouras.

Na região Sul, os imigrantes dedicaram-se quase que exclusivamente à produção agrícola em pequenas propriedades. Esses novos centros de povoamento visavam o preenchimento de vazios demográficos em regiões de fronteira, com o intuito de garantir a integridade do território e prover alimentos para o mercado interno.<sup>138</sup>

O Brasil foi o segundo país a receber os povos de origem germânica, sendo precedido apenas pelos Estados Unidos, e foram estes povos os primeiros a

---

<sup>137</sup> MAGALHÃES, M. B. *Pangermanismo...*Op. Cit., p. 19.

<sup>138</sup> MAGALHÃES, M. B. *Pangermanismo...*Op. Cit.,Ibid. p. 20

inaugurar o processo imigratório no Brasil, com a fundação da Colônia de São Leopoldo, no Rio Grande do Sul, em 24 de julho de 1824.

Da parte dos germânicos, vieram de diversas partes da Europa Central: do norte, habitantes da Pomerânia, Mecklemburgo, Holstein, Brunswick, Saxônia, Hamburgo e Prússia; do oeste, Hesse, Westfália, Renânia, Hunsrück; do sul, Baden, Württemberg, Bavária; do leste, a Silésia. Ainda, da Rússia os alemães do Volga, na maioria da confissão menonita, expulsos de suas terras por razões políticas e religiosas.<sup>139</sup>

Segundo ANDREAZZA e NADALIN, em Curitiba os imigrantes de origem germânica “eram prussianos, posnanianos, silesianos, pomeranos, hanoverianos, haburgueses, renanos, suíços; alguns eram naturais do Schleswig-Holstein, outros de Mecklenburgo, da Saxônia, Turíngia, Westfália, Alsácia Lorena, etc. Foram encontrados até alguns bávaros e austríacos, católicos por tradição”.<sup>140</sup>

Apesar de terem sido os primeiros a se deslocar para o Brasil, estes imigrantes não contaram com um grande número de membros, sendo ultrapassados por outros grupos europeus. Em termos de Brasil, totalizaram apenas 9% do total de imigrados.<sup>141</sup> No Paraná, segundo Ruy WACHOWICZ, foram os primeiros, fora os portugueses a se instalar por aqui.<sup>142</sup> Mais especificamente, em Curitiba, entre 1886 e 1939, os poloneses somavam 49% do total de imigrantes, enquanto os alemães perfaziam apenas 13,3%.<sup>143</sup> Apesar do número aparentemente pequeno, eles se destacavam pela concentração demográfica em determinados territórios e pela alta taxa de fecundidade.<sup>144</sup>

Aliás, esta é a característica mais peculiar dessa imigração: a concentração em poucas regiões, em alguns casos formando, à primeira vista, colônias etnicamente homogêneas, que mais tarde seriam vistas com suspeita pelos brasileiros.<sup>145</sup> Esta chamada “homogeneidade” se dava no início do estabelecimento dos imigrantes nas chamadas colônias, pois cedo ou tarde outras etnias eram

<sup>139</sup> MAGALHÃES, M. B. de. *Presença Alemã no Brasil*. Brasília: UNB, 2004, p.18

<sup>140</sup> ANDREAZZA, M. L.; NADALIN, S. O., Op. Cit.

<sup>141</sup> MAGALHÃES, M. B. *Pangermanismo...*, p. 21

<sup>142</sup> WACHOWICZ, R. C. *História do Paraná*. 2 ed. Curitiba: Editora dos Professores, 1968, p. 113.

<sup>143</sup> BIDEAU, A.; NADALIN, S. O. Étude de la fécondité d'une communauté évangélique luthérienne à Curitiba (Brésil) de 1886 a 1939. *Population*, Paris, v. 6, p. 1035-64, 1988.

<sup>144</sup> Ainda segundo BIDEAU, A.; NADALIN, S. O., a média era de 8 a 9 filhos, para mulheres que contraíram matrimônio no período de 1866-1894, casando-se entre 15 a 19 anos e de 7 filhos para aquelas que se casavam entre 20 e 24 anos.

<sup>145</sup> SEYFERTH, G. A identidade teuto-brasileira numa perspectiva histórica. Op. Cit., p. 13. Diferente é a situação das “colônias” instaladas junto às cidades, como Curitiba.

instaladas juntamente com estes. Diferente também era a situação das “colônias” instaladas junto às cidades, como Curitiba.

Tal crescimento possibilitou a ampliação das colônias, bem como novos deslocamentos entre regiões do Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná. Foi, dentre outros fatores, a partir de um novo deslocamento – uma “remigração” – que os primeiros imigrantes de origem alemã se instalam em Curitiba, oriundos da Colônia Dona Francisca,<sup>146</sup> situada em Santa Catarina, e também, alguns, de Rio Negro.<sup>147</sup> A Curitiba de então era uma simples vila, com poucos habitantes.

Foi somente depois da emancipação política do Paraná de São Paulo, no ano de 1853, que as autoridades locais sentiram a necessidade de se pensar na vinda de imigrantes para o desenvolvimento da Província e de sua capital.<sup>148</sup>

Diante de uma conjuntura em transformação, a política colonizadora regional foi apoiada pelo Governo Imperial, em sintonia com uma política de emancipação. Nesse sentido, colonização de imigrantes e emancipação dos escravos constituem peças importantes no projeto de modernização e desenvolvimento da Província o Paraná.<sup>149</sup>

Ao longo do Congresso Agrícola de 1878, voltado exclusivamente para os problemas da grande lavoura, foram discutidas questões como: a introdução do trabalhador imigrante, a carência de capitais, os meios para obtenção de crédito agrícola e os destinos da escravidão. Os Congressistas criticaram a maneira espontaneísta na qual o governo tratava a mão-de-obra. Os fazendeiros exigiam uma imigração que fosse mais dirigida e que assegurasse o fim dos problemas que impediam a vinda dos trabalhadores, introduzindo o casamento civil, o registro civil, a secularização dos cemitérios<sup>150</sup>, a liberdade de culto, a naturalização fácil. Nos projetos oferecidos à consideração do Congresso Agrícola, um deles, assinado pelo Engenheiro Bacharel Paulo José Pereira, pedia que “os imigrantes, além de morigerados nos venham na espécie que o país precisa”, isto é, lavradores, artistas, homens de trabalho braçal e de serviço doméstico. O autor do projeto recomendava uma adaptação inicial dos imigrantes, uma aclimatização, devendo estes ocuparem-se com a pequena lavoura nas províncias do sul do Império.<sup>151</sup>

---

<sup>146</sup> Atualmente, Joinville – SC.

<sup>147</sup> Primeira vila do Paraná a receber os imigrantes alemães.

<sup>148</sup> PENTRY, R. Da *Gemeinde* à comunidade: uma análise das mudanças de paradigma geradas pelas crises dos anos 30 e 40, entre os imigrantes alemães luteranos e seus descendentes em Curitiba. Curitiba, 2002. Monografia final de curso de História. – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, p. 6.

<sup>149</sup> SANTOS, C. R. A. dos. *História da Alimentação no Paraná*. Curitiba: Fundação Cultural, 1995, p. 64-65.

<sup>150</sup> Como veremos adiante, este foi um dos motivos que levou à formação da primeira comunidade luterana de Curitiba, a não permissão aos luteranos de enterrarem seus mortos no cemitério local, por conta da religião oficial do Estado.

<sup>151</sup> Santos, C. R. A. *História da ...* Op. Cit.

Indo ao encontro do projeto, os governantes paranaenses elaboraram um discurso que fazia de suas terras o local mais apropriado para quem quisesse começar vida nova. Aqui o solo era fértil, o clima propício – o clima frio parecido com o europeu – povo pacífico, rios navegáveis. Nos relatórios presidenciais este discurso se mantinha presente, tentando assim, sensibilizar a atenção do governo imperial: “Se há província que deverá obter resultados vantajosos, esta é a nossa, não só pelas suas riquezas naturais, e sua situação topográfica, como pelo crédito que vai adquirindo entre os alemães, pelo bem estar dos colonos aqui estabelecidos”.<sup>152</sup> O bem estar referido não deveria ser relativo aos primeiros imigrantes, que enfrentaram muita dificuldade nos primórdios. Talvez relacionavam este bem estar àqueles que vieram espontaneamente, conseguiram emprego na capital ou em seus arredores, e ali se estabeleceram, seja como agricultores, ferreiros, marceneiros ou com outro ofício.<sup>153</sup>

O fluxo de remigração e de imigração começou a se intensificar a partir do momento em que as autoridades começaram a perceber que o ponto chave para a idéia da imigração vingar seria estabelecer os imigrantes nos entornos dos centros mais populosos, onde poderiam vender seus excedentes da produção agrícola, e não como ocorreu anteriormente, quando eram colocados em locais isolados. Foi com os presidentes Lamenha Lins e Agostinho Ermelino de Leão que o processo imigratório se solidificou, a partir de 1875. Assim os arredores de Curitiba foram aos poucos, mudando sua paisagem, incorporando uma população de origem européia: alemães, italianos, poloneses, ucranianos.

Estes imigrantes trouxeram novas técnicas para o manuseio da lavoura e um novo conceito de trabalho. Pouco a pouco se deixava de ver o trabalho braçal como de menor valor, pois era aquele realizado pelos escravos e pessoas socialmente marginalizadas. Para os imigrantes, o trabalho livre e braçal era algo digno e honroso. Assim, as elites começaram a perceber que um novo modelo de desenvolvimento estava ocorrendo e este não seria possível sem este novo conceito de trabalho e as inovações tecnológicas.

---

<sup>152</sup> Presidente Antônio Luiz Affonso de Carvalho, citado pelo CORREIO OFICIAL DO PARANÁ, 1861, itens III e IV.

<sup>153</sup> PETRY, R. op. cit., p. 9.

## 2.1 VÁRIAS LEVAS, VÁRIOS MOTIVOS

Segundo a historiadora Marion Brepohl de MAGALHÃES, estudiosa da imigração alemã, dentre as diversas levas de imigrantes que para cá vieram, também diversos foram os motivos que trouxeram os imigrantes de origem alemã para o Brasil. Para o nosso trabalho é importante observarmos que existiram vários arquétipos de imigrantes, com vários intuitos, pensando de maneiras diferentes, contribuindo todos estas levas para a formação da identidade étnica “alemã” no Brasil. Apesar de serem levas diversas, uma influenciou a outra. A identidade gerada pelo grupo também é resultado, juntamente com outros fatores, deste “contato entre alemães”.<sup>154</sup>

A primeira leva de imigrantes que para cá vieram instalar-se foram aqueles que emigraram por razões econômicas e aqui se instalaram para trabalhar nas lavouras, como foi comentado anteriormente. Aliás, as famílias só estavam autorizadas a se estabelecer se aceitassem este tipo de trabalho. Eram cedidos 25 hectares de terra, não podiam ter escravos e contavam apenas com a mão-de-obra da família.

A partir de 1848, vêm se juntar a estes, imigrantes que foram exilados ou deliberadamente optaram, por razões políticas, deixar sua terra natal. São chamados, popularmente de os *Brummer* (mosqueteiros). Estes se diferem dos primeiros imigrantes por suas atividades profissionais: na maioria são artesãos e intelectuais, mas estão entre eles também operários. Estas pessoas inscreviam-se como camponeses para obter os direitos de migrar, mas assim que chegavam, remigravam para as cidades mais próximas da colônia para poder exercer seus ofícios: marceneiros, alfaiates, sapateiros, mecânicos, açougueiros, cervejeiros, padeiros, moleiros e outros. O relacionamento dos *Brummer* com os primeiros imigrantes não foi, a princípio, harmonioso. “Mesmo o termo *Brummer* era traduzido pelos primeiros imigrantes como ‘rabugentos’, para designar o comportamento rebelde e opiniático. Eram vistos como homens da cidade e intelectuais, cuja fala era talvez tão incompreensível quanto a língua portuguesa”.<sup>155</sup> Outra diferença era o

---

<sup>154</sup> O processo de constituição de uma “cultura imigrante” pressupõe contatos com a sociedade receptora e contatos entre os próprios imigrantes, de origens sócio-culturais diferentes; fala “germânica”, mas dialetos diferentes (o “contato entre alemães”). Ao chegarem, em contato com o “outro”, constroem gradativamente uma “cultura imigrante”, elaborada como “alemã”. Cf. NADALIN, “A respeito de uma demografia histórica...” Op. Cit. Posteriormente discutiremos melhor o assunto.

<sup>155</sup> MAGALHÃES, M. B. de. *Presença Alemã no Brasil...*, Op. Cit., p. 24

poder aquisitivo e a integração na esfera pública local, chegando a serem os representantes do grupo de imigrantes.

Na era Bismarck (1871-1890), outros grupos de trabalhadores vêm para o Brasil e,

...com eles, a experiência de nação. No caso dos alemães, não são apenas ex-camponeses de pequenas aldeias ou trabalhadores urbanos que fogem da proletarização; tornam-se cidadãos do Reich, de uma Alemanha unificada, que, apesar de continuar expulsando mão-de-obra, neles inculca forte sentimento de presença, veiculado pela escola primária e pela literatura, bem como pelas artes e pelas entidades associativas.<sup>156</sup>

No último terço do século XIX a corrente imigratória é mais expressiva. Isto se deve ao desenvolvimento econômico e político dos dois países: a industrialização que se acelera na Alemanha, a eficácia do discurso a favor da imigração no Brasil e a propaganda feita pelas empresas ou pelos próprios colonos, o que atraiu novos grupos para cá.

Ainda segundo MAGALHÃES, ao final do século, entidades privadas como a Igreja Luterana e a Liga Pangermânica passam, além de estimular a partida de alemães para outros lugares, a oferecer assistência aos emigrados no além-mar, com o objetivo da expansão do espaço vital, ponto importante do nacionalismo alemão.<sup>157</sup>

Seus idealizadores buscavam o fortalecimento do vínculo entre os emigrados e a Alemanha e, principalmente a Liga Pangermânica, entidade privada, coerente com os interesses do imperialismo alemão e a ideologia nacionalista e racista da Europa, buscava disseminar entre os emigrados um forte sentimento de pertença à nação de origem, com o interesse de transformar estas pessoas em “representantes” da Alemanha no exterior. Por esse motivo, estimulavam-se

... a preservação do idioma, a manutenção da religião luterana, o comportamento endogâmico, o senso de superioridade da raça ariana e o cultivo da cultura alemã, além de propiciarem inúmeras facilidades para o estabelecimento de negócios entre empresas alemãs e brasileiras de propriedade de indivíduos com ascendência germânica.<sup>158</sup>

Os primeiros imigrantes e os *Brummer* não se harmonizam, de início, com esta leva nova, a qual denominam *Reichsdeutsche* (alemães do império).

<sup>156</sup> MAGALHÃES, M. B. de. Presença Alemã no Brasil..., Op. Cit., p. 25.

<sup>157</sup> Id.

<sup>158</sup> Id. Parece-nos que o embrião do sentimento chamado *Deutschtum* está aí.

Consideram estes “...excessivamente apegados com a região de origem e defensores de um país que não diz respeito à sua história”.<sup>159</sup> Até mesmo a língua agora é um entrave ao entendimento mútuo. Os *Reichsdeutsche* utilizam o alto alemão, uma linguagem de difícil entendimento aos imigrantes que aqui se encontravam, pois até 1870, os habitantes das diversas regiões que formavam a Alemanha falavam apenas dialetos.

Em contrapartida, para os *Reichsdeutsche*, os teuto-brasileiros estavam demasiadamente assimilados e pouco afeitos à disciplina religiosa. “Ao contrário dos primeiros pastores, eleitos no seio de cada comunidade, estes se colocavam como autoridades comprometidas apenas com a Igreja alemã, provocando inúmeras resistências por parte dos colonos”.<sup>160</sup> Estes viam os pastores como aqueles que proibiam suas atividades festivas e seus hábitos cotidianos; já os pastores os viam como indisciplinados, preocupados apenas em manter a aparência religiosa.

Estas diferenças e desavenças não deixavam que, mesmo assim, houvesse um entendimento de grupo por parte destes diversos tipos de imigrantes. Muitas características os uniam: a religião luterana,<sup>161</sup> o idioma e, perante a sociedade receptora, eram vistos e designados de uma mesma maneira: “os alemães”, homens trabalhadores e disciplinados, que foram chamados a contribuir para o progresso econômico do Brasil.

A próxima leva de emigrados vem por conta de um triste acontecimento, a Primeira Guerra Mundial. Com a derrota alemã, o Brasil recebe um número de alemães sem precedentes, o maior afluxo de imigrantes alemães:

Aqueles eram imigrantes que haviam conhecido os horrores da guerra, a fome, a perda de entes queridos. Assistiram à mutilação de diversos territórios de seu país, a perda de colônias, a imposição de grande dívida de reparação. Sentiam-se humilhados no plano internacional pelo tratado de Versalhes e, no plano interno, experimentaram um clima de temor e insegurança, provocado pelas perdas materiais e pela instabilidade política. Eles vieram, mas trouxeram em suas bagagens, muito provavelmente, o sentimento de derrota e o desejo de um dia retornar à pátria.<sup>162</sup>

O que os aguardava na sociedade que os estava recebendo era um clima de hostilidade. O Brasil havia se alinhado com os aliados por conta do mito do “perigo

---

<sup>159</sup> Id.

<sup>160</sup> Ibid. p. 30

<sup>161</sup> Também havia aqueles que professavam a fé católica, porém estes se estabeleceram em menor quantidade, cerca de 25%. Como já comentamos, os católicos se integraram com maior facilidade à sociedade local, por conta da identificação com a religião oficial do país.

<sup>162</sup> MAGALHÃES, M. B. de. *Presença Alemã no Brasil...* Op. Cit., p. 31.

alemão”, difundido na imprensa por ingleses e franceses. Assim, alemães e seus descendentes passam a ser discriminados, vistos como *estrangeiros, inimigos da nação*, povo, por natureza, *expansionista, belicista e racista*. Ocorre, perante esta situação, uma gama de sentimentos xenofóbicos, conseqüentemente nacionalistas, como se prolongasse a guerra européia para dentro do Brasil. “Mais do que imigrantes, esse quarto grupo, denominado por alguns como *Neudeutsche* (alemães novos), representa o exílio cultural de um povo que carregaria em suas memórias um enorme sentimento de perda e de desenraizamento”.<sup>163</sup>

Depois deste quarto grupo, emigrou para cá um contingente de alemães, em termos numéricos pouco expressivo, que se refugiava do regime nazista. Até este período pós Segunda Guerra foram estes os “alemães” que vieram para o Brasil, cada qual motivado por um momento histórico, que fizeram parte da imigração germânica no Brasil e exerceram papel importante na formulação da ideologia étnica teuto-brasileira.

## 2.2 A COMUNIDADE EVANGÉLICA LUTERANA DE CURITIBA E SUA TRAJETÓRIA

De acordo com NADALIN, “um dos traços que acompanham a imigração de origem germânica no Brasil é o desenvolvimento do luteranismo, a partir do momento em que os imigrantes iniciam o processo de constituição de uma identidade étnica”.<sup>164</sup> Estes imigrantes eram oriundos de regiões predominantemente protestantes da Alemanha, por isso a importância desta religião nas comunidades fundadas por eles.

Como os imigrantes tiveram uma grande influência social e cultural, ainda hoje, a presença luterana em Curitiba é marcante, havendo dez paróquias subdivididas em 25 comunidades, um colégio ligado a esta confissão religiosa – o Martinus –, que se desdobra em Unidade de Ensino Superior e um cemitério.

A fundação da comunidade ocorre no primeiro domingo de Advento do ano de 1866, apesar de um grupo de alemães evangélicos já estar presente alguns anos antes da fundação da comunidade propriamente dita. Este grupo era visitado regularmente por um pastor que tinha como base de ação a Colônia Dona Francisca

---

<sup>163</sup> Id.

<sup>164</sup> NADALIN, S. O. *Imigrantes de origem germânica no Brasil...* Op. Cit., p. 17.

(hoje, Joinville). “Em 1860 eram vinte famílias; em 1862 foi organizada uma lista associativa, concordando os signatários em pagar ao pastor um mil réis por culto realizado; caberia às famílias em melhor situação alimentá-lo, bem como à sua montaria”.<sup>165</sup> Por volta de 1866, o pastor radicava-se em Curitiba.

Em 1872 já integravam 1100 pessoas na comunidade paroquial. Aumento este proporcionado pela política de estímulo à vinda de imigrantes alemães da colônia Dona Francisca. As famílias instalavam-se em chácaras nos arredores do centro da cidade, ao noroeste-norte-nordeste da cidade, mas mostrando a tendência de ocupar o centro da cidade, como evidencia o relatório de 1875 de Frederico Abranches, presidente da província do Paraná:

O rocio da capital (...) floresce a passos de gigante, embora lute com a estreitesa dos terrenos que a camara concede per aforamento aos colonos. (...) Povoados em geral por allemães ostenta em suas hortas cuidadosamente cultivadas, e em suas ondulantes ceareas, toda a belleza da apurada cultura europea, e abastece de cereaes, legumes e outros productos próprios dos paizes frios a não pouco avultada população desta activa e florescente cidade.<sup>166</sup>

No final do século XIX os colonos abasteciam a cidade com produtos como milho, feijão, batata, frutas, ovos e aves. Os poloneses continuavam na vida rural enquanto os alemães já estavam se estabelecendo no comércio dentro do quadro urbano “... chamando a si a freguezia dos verdadeiros colonos, e por outro lado fazendo industriaes, - cervejeiros, ferreiros, carpinteiros, salsicheiros, ferradores, constructores de carros, estalajadeiros, padeiros, açougueiros, etc”.<sup>167</sup>

Para Nestor Vitor dos SANTOS, as ruas mais comerciais da cidade, neste final de século XIX e início de século XX, eram a Rua Fechada (depois José Bonifácio), a Rua XV de Novembro (Rua das Flores), a antiga Praça de Pedro II, que era conhecida como Pátio da Matriz (Praça Tiradentes), a Rua do Riachuelo, os arredores do mercado e trechos da Rua Aquidaban (Rua Emiliano Pernetá). A Rua Direita (Treze de Maio) e seus arredores eram considerados como “reduto alemão”. Nestas ruas comerciais, se acomodavam carroças de russos e polacos, falando seus idiomas, na frente de casas de comércio alemãs. Sabia-se que eram alemãs pelos seus letreiros, pelos donos das lojas ou pela arquitetura de suas construções, pois o próprio aspecto físico da cidade foi se modificando por influência destes imigrantes,

---

<sup>165</sup> Ibid., p. 20.

<sup>166</sup> Relatório do PPPR, Frederico José Cardoso de Araújo Abranches, 15 de fevereiro de 1875

<sup>167</sup> SANTOS, N. V. dos. *A terra do futuro: impressões do Paraná*. Rio de Janeiro: Typ. do Jornal do Commercio, 1913, p. 99.

muitos mestre-de-obras e pedreiros.<sup>168</sup> Na construção das casas de madeira, observava-se a influência dos alemães pela presença de sótãos, das áreas, dos “lambrequins” e gradis de madeira. Hoje ainda podemos observar estas características em muitas casas.

A Curitiba de então, era uma cidade com características ainda coloniais, porém com um mercado crescente, onde haveria demanda aos excedentes a serem produzidos e oferta de outras oportunidades aos colonos oriundos de Joinville. Apesar deste ar de melhorias – os colonos estavam remigrando de um lugar insalubre com grande morbidade e mortalidade, – as famílias de imigrantes devem ter necessitado de um certo tempo para absorver o impacto causado pelas estruturas sociais e econômicas de então. “Estas estruturas assentavam-se no tripé senhor-escravo-latifúndio (campeiro), e modificavam-se no sentido de sua desagregação”.<sup>169</sup>

Com relação à sociedade colonial em decadência, pensava-se na imigração a partir de contradições: idéias tanto conservadoras, quanto inovadoras. Como já comentamos anteriormente, pensava-se na imigração como uma alavanca para a economia e o progresso para a sociedade brasileira, mas também na imigração como substituição ao trabalho escravo. Era por este motivo a forma como a sociedade de então enxergava o trabalho agora realizado por imigrantes, um trabalho menos valorizado. Somando-se a isso às diferenças étnicas e culturais, fica em evidência a situação marginal do imigrante.<sup>170</sup>

Segundo NADALIN, um fato reflete bem essa realidade contraditória ligado à origem da Comunidade Evangélica em Curitiba: “O primeiro problema concreto que se colocava aos alemães luteranos que, de forma gradativa, instalavam-se na cidade, era a necessidade de enterrarem os seus mortos.” O enterro era considerado um problema, porque aos não católicos não era permitido o sepultamento em cemitérios públicos, estes vinculados à Igreja Católica, religião oficial do Brasil Imperial.

Este fato traduziu-se em problema não só para os alemães luteranos, mas também para as autoridades locais, pois nesta época o imigrante germânico era extremamente valorizado, a continuidade do fluxo imigratório era desejada, e,

---

<sup>168</sup> Ibid., p. 100-106.

<sup>169</sup> NADALIN, S. O. Ibid., p. 21-22.

<sup>170</sup> Id.

conseqüentemente, o poder local não poderia ignorar um contingente crescente de imigrantes que estava se estabelecendo na cidade. Como resultado, a Câmara Municipal de Curitiba, em 30 de setembro de 1857, concedeu aos alemães evangélicos um pedaço de terra, situado no Alto da Glória, para construírem um cemitério. Formou-se então, a Associação do Cemitério Evangélico Alemão: *Deutscher Evangelischer Friedhofsverein*, “núcleo do atual Cemitério Evangélico, denominado ‘Cemitério Protestante’ pela população curitibana”.<sup>171</sup> Esta foi a primeira associação de muitas que estavam por vir:

... o vocábulo “*Verein*” espelha, por sua vez, uma prática muito cara aos alemães, e que repercutiu bastante na vida da cidade e no seu processo de urbanização. Trata-se de um traço cultural característico, o seu “associativismo”, o que de certo modo extravasou como um fenômeno de contato cultural para a sociedade curitibana. (...) esse associativismo, comumente tomava a forma de sociedades do tipo *Gesangverein*, *Turnverein*, *Schuetzenverein* [sociedades de canto, ginástica e tiro, respectivamente]. (...) Em Curitiba foi possível contar entre 1856 e 1926, quase meia centena de entidades, de “Vereins” teuto-brasileiros. Como fundamento deste associativismo encontra-se uma busca da perpetuação da cultura germânica, da consciência étnica alemã (o *Deutschtum*), principalmente sob a forma da prática e do uso da *Muttersprache*, do idioma alemão”.<sup>172</sup>

Apesar da situação marginal que era sentida pelo grupo, face à sociedade luso-brasileira, conseqüência da diferença cultural e religiosa, observamos algumas conquistas da comunidade. Dez anos após a fundação da *Deutsche Evangelische Kirchen Gemeinde* (Comunidade da Igreja Evangélica Alemã), inaugurava-se o primeiro templo, construído no sistema *Fachwerkbau* (enxaimel) e em estilo pomerano.<sup>173</sup> Um dado trazido por NADALIN, é em relação ao templo ter uma torre. Isso porque, segundo a legislação da época, as construções religiosas em geral que não fossem da religião católica não poderiam ter torre nem sino, para não apresentar aspecto externo de igreja. Isso apesar da profissão de diferentes religiões ser permitida.

Até 1872, a comunidade vivia por conta própria, não tendo contato oficial com a sede da Igreja Evangélica em Berlim. A partir de então, o *Preussischen Kirchen-Konsistorium* decidiu assumir Curitiba, e enviou para cá um pastor – Augusto Boecker. “É evidente a importância deste vínculo, pois ajuda a explicar a manutenção da corrente social que identifica o grupo imigrante e descendente, não

<sup>171</sup> Id.

<sup>172</sup> Ibid., p. 23. (grifos no original).

<sup>173</sup> Ibid., p. 24.

só em relação a si mesmo e em relação à ‘mãe-pátria’, como também o identifica em face dos outros, os luso-brasileiros e católicos”.<sup>174</sup>

Como já vimos anteriormente, a identificação do luteranismo com o *Deutschtum* torna-se mais intensa pelo fato da manutenção da *Muttersprache*. Segundo NADALIN, o cuidado com o idioma de origem não era prerrogativa dos imigrantes alemães. Todavia, para os luteranos o idioma alemão exercia a função de língua litúrgica, “... perdê-lo significava, pelo menos para os adeptos mais ortodoxos, a descristianização”.<sup>175</sup>

Mesmo antes da constituição oficial da comunidade, o primeiro pároco, Pastor Gaertner, cuja formação inicial era de professor, organizou uma “escola alemã”, que foi incorporada à Igreja a partir de 1869. Nesta escola, os pastores exerciam a dupla função de professor e diretor, até 1884, quando um Conselho Escolar da Comunidade iniciou a direção da mesma.

Segundo nossas leituras sobre alemães luteranos e nossos depoimentos, essa era uma característica própria dos imigrantes alemães luteranos que vieram para cá: organizarem-se em associações, montar uma igreja e uma escola. “Isso se deve ao forte apelo do próprio Lutero, que cobrava insistentemente das autoridades que cada igreja se fizesse acompanhar de uma escola”.<sup>176</sup>

O ensino formal da escola se processava no idioma alemão – contribuindo para preservação do idioma. Em 1884, ela passou a ser mantida por uma Associação Escolar – *Verein Deutsche Schule* (Associação Escola Alemã), mais tarde denominada Colégio Progresso, visando a não possuir mais vínculo administrativo com a Igreja, continuando, porém a ofertar o ensino nos moldes alemães, até o final do decênio de 1930. Na década seguinte, encerrou suas atividades, já com outras características.<sup>177</sup>

Até 1892, apesar dos estatutos escolares determinarem seu caráter inter-confessional, a escola ainda funcionava na igreja, pagando aluguel à comunidade. Em julho deste ano foi concluído o prédio da escola, em terreno cedido pela Câmara Municipal, onde hoje se localiza a Praça 19 de Dezembro.

---

<sup>174</sup> Ibid., p. 24-25.

<sup>175</sup> Ibid., p. 25.

<sup>176</sup> PETRY, R. Op Cit., p. 19.

<sup>177</sup> Mais detalhes sobre suas práticas escolares e as razões para o desaparecimento desta escola, consultar SOUZA, R. M. S. *A estrada do poente: Escola Alemã/Colégio Progresso*, op. cit.

Neste mesmo ano a igreja foi demolida, pois, segundo os argumentos da época, esta não oferecia segurança a quem a utilizava. Segundo NADALIN, a construção da nova igreja, em estilo gótico e **com sino**, assinala a passagem para uma nova fase na história da comunidade Evangélica Luterana de Curitiba. “Neste momento, já republicano, instalava-se no país o Estado laico, desaparecendo, portanto, as restrições do Império às religiões não-católicas”.<sup>178</sup>

Já em 1913 instalaram-se os bondes elétricos em Curitiba, o presidente do Estado do Paraná era Carlos Cavalcanti e a cidade contava com 60 mil habitantes. No ano anterior, em 1912, iniciou o funcionamento da primeira universidade brasileira, a “Universidade do Paraná”. Neste período, ainda a erva-mate e a madeira eram a fonte da economia paranaense. Por se tratar da capital do Estado,

...o desenvolvimento capitalista passava a exigir uma cidade que oferecesse serviços, que concentrasse as unidades produtivas, que congregasse um mercado consumidor e que organizasse e disciplinasse uma massa trabalhadora. (...) A palavra de ordem era tratar de esquecer, o mais rápido possível, um passado colonial marcado pela pacatez.<sup>179</sup>

A capital era administrada por Cândido Ferreira de Abreu, que promoveu uma reforma urbana durante sua gestão. Esta reforma era necessitada pela presença dos novos habitantes da capital, os imigrantes. A mão-de-obra imigrante não totalmente aproveitada fazia com que o excedente se concentrasse na capital, sujeito à vadiagem.<sup>180</sup>

O estudo de SÊGA, datado de 1996, apresenta a visão de um historiador sobre o início do século XX, que podemos contrapor com a de Nestor Victor dos SANTOS, intelectual que vivenciou a referida época, e que, por isto mesmo, forneceu-nos sua visão detalhada destes anos de transição entre o século XIX e XX.

Em sua obra lançada em 1913, Nestor Vítor dos SANTOS afirma que a fartura observada no final do século XIX e os bons preços já eram coisas do “século passado”. As carroças que tomavam o comércio já não eram mais vistas, e a explicação dada era que isto ocorria em consequência do surgimento das estradas de ferro. O autor também nos conta sobre sua admiração quando se deparou com tantos edifícios, segundo ele, “modernos” e que já não tinham aparência da

<sup>178</sup> NADALIN, S. O. Op. Cit., p. 26

<sup>179</sup> SÊGA, R. A. *Melhoramentos da capital: a reestruturação do quadro urbano de Curitiba durante a gestão do prefeito Cândido de Abreu*. Curitiba, 1996. Dissertação (Mestrado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes da Universidade Federal do Paraná.

<sup>180</sup> Id.

arquitetura alemã, pois italianos também estavam na disputa do ofício de mestre-de-obras. Também falou sobre a elegância de homens e mulheres, que já não exibiam característica “provinciana”: “... estes estavam ganhando outro andar, outra attitude, muito mais cidadã que de outr’ora. Sensível melhora no vestir masculino, e todos de barba feita, como no domingo antigamente. (...) E eu notava que os cumprimentos agora já eram mais comedidos e sobretudo menos familiares ...”.<sup>181</sup>

Segundo Antônio César de Almeida SANTOS, outros intelectuais falavam a respeito da cidade e de seu progresso no início do século XX. Já se ofereciam diversos produtos manufaturados para o consumo da população e motores a vapor movimentavam as fábricas. As ruas centrais da cidade estavam sendo pavimentadas e a iluminação era feita a partir de energia elétrica. Também já havia água encanada.<sup>182</sup> Nestor Vitor comenta sobre este “ar de melhorias”:

... eu, que chego, sinto falta e tenho saudade do centro antigo de Curitiba, aquele cheiro de gramináceas secas, com uns longos de atmosfera de curral, que davam a toda a cidade uma ar ainda muito flagrantemente campesino. Era esse um dos motivos por que naquele tempo Curitiba parecia uma grande aldeia meio alemã (...) [Hoje] as coisas estão muito modificadas (...) atualmente há muitos negociantes brasileiros, polacos e italianos em Curitiba. Entre os brasileiros já se contam os filhos de alemães nascidos aqui. Mas ainda assim a maioria dos capitalistas já são brasileiros natos, inclusive a fortuna mais considerável que ora aqui se conhece, que é da família Macedo. Isso não quer dizer que os alemães não tenham ainda muito predomínio, principalmente em certos ramos do comércio...<sup>183</sup>

De fato, nos primeiros anos do século XX começam a ser registradas muitas queixas com respeito à concentração de diversos ramos da indústria e comércio nas mãos dos alemães. Isto acontecia, especialmente nos ramos da panificação e das cervejarias, cujas primeiras já datam de 1881, e também os açougues, que eram de domínio dos teutos. “Mais precisamente, de 1854 a 1929, das cem empresas constituídas, 54% era de alemães e descendentes”.<sup>184</sup>

Segundo SANTOS, a expansão das padarias nos centros urbanos se deve ao fato do início de um novo costume, o de comprar o pão nas padarias, pois antes a produção do pão era caseira. O pão então, passou a constituir-se alimento indispensável ao conjunto da população.<sup>185</sup>

<sup>181</sup> SANTOS, N. V. Op. cit., p. 122.

<sup>182</sup> SANTOS, A. C. de A. *Memórias...*, p. 60.

<sup>183</sup> *Ibid.*, p. 86-88.

<sup>184</sup> PETRY, R. Op. Cit, p. 17.

<sup>185</sup> SANTOS, C. R. A. dos. *História da...*, p. 107

Magnus PEREIRA também afirma que “no último quartel do século XIX, o hábito de comprar pães e broas nas padarias já era generalizado. O pão passou a ser visto como um alimento ‘indispensável a todas as classes’ (...) O tabelamento do pão foi resultado de um entendimento entre os diversos padeiros da cidade, quase todos de origem alemã ...”.<sup>186</sup>

Nestor Vitor dos SANTOS afirma que a vida no final do século XIX era pouco dispendiosa. Compravam-se muitos gêneros alimentícios por valores ínfimos: carne verde, aves, ovos, hortaliças, manteiga, queijo, farinha de milho. “Até á gente mais pobre era fácil prover-se de pão à vontade, porque já se introduzia na alimentação nacional a enorme e barata brôa de centeio, fabricada nas padarias allemãs”.<sup>187</sup> Ele acrescenta que, por influência destes que se iniciou o hábito de tomar cerveja e “...as cervejarias e as salsicharias abundavam, ostentando-se sobre o balcão e nos mostradores destas últimas o porco fresco ou sem sal, as carnes fumadas, as linguiças ou salsichões ...”.<sup>188</sup>

Foi por conta destes novos hábitos alimentares trazidos pelos alemães que no meio rural desenvolveram o cultivo do centeio e da cevada. Do centeio, misturado à farinha de trigo ou à do milho, fizeram as broas; da cevada intensificaram o uso e a fabricação da cerveja. Divulgaram o cultivo da horta e o consumo da batata inglesa.

Apesar deste aspecto de melhoria para o grupo, com uma aparente tendência a um processo de “integração”, contraditoriamente, neste momento, sente-se entre este uma direção de interiorização, um certo comportamento “endogâmico”, observação esta baseada na evolução dos casamentos intraétnicos realizados dentro do grupo luterano. Lembramos aqui o que já foi comentado anteriormente: nas três primeiras décadas de sua história, o índice de casamentos intraétnicos estava situado na faixa de 84%. No início do século XX, esta relação sobe para quase a totalidade. De 100 casamentos, 95 são entre os da mesma ascendência e mesma confissão religiosa. E, ao contrário da primeira fase, a maior parte dos casamentos realiza-se entre pessoas nascidas aqui.

Em parte, esta contradição poderia ser explicada pelo aumento das relações, em níveis diversos, entre os teuto-brasileiros e imigrantes com a Europa, o que é correspondido na

---

<sup>186</sup> PEREIRA, M. R. de M. *Semeando iras rumo ao progresso*. Curitiba: UFPR, 1996, p. 39.

<sup>187</sup> SANTOS, N. V. *A terra do futuro...* op. cit., p. 107.

<sup>188</sup> Id.

sociedade “emissora” pela intensa propaganda pan-germânica do *Reich* alemão na conjuntura. Estamos às vésperas da Primeira Grande Guerra.<sup>189</sup>

### 2.2.1 O cisma da comunidade luterana

Com a passagem do século, ocorre um fato importante: o cisma da comunidade luterana. Segundo NADALIN, aparentemente, esta divisão ocorreu em consequência da decisão da *Deutsche Schule* de retirar do seu currículo o ensino religioso. Isso levou o Pastor Siegfried Schulz (1897-1900) a fundar uma escola confessional ligada à igreja. O presbitério, acompanhado da maioria dos membros da paróquia, não teria aceitado o acúmulo de tarefas que o pastor iria exercer, votando pelo seu afastamento.<sup>190</sup>

A minoria que apoiou o pastor, parece ter sido o núcleo de uma nova associação religiosa protestante em Curitiba, a *Evangelische Lutherische Christuskirche*.<sup>191</sup> O pastor Schulz voltaria em seguida à Alemanha e, por uma razão ainda não explicada, a comunidade maior romperia suas ligações com sua sede em Berlim. A comunidade menor teria sido assumida por missionários “luteranos” alemães, oriundos de organização independente da igreja Evangélica Alemã de caráter prussiano; as *Landkirchen*.<sup>192</sup>

Podemos ter noção da profundidade do rompimento pelo fato dos dois grupos desenvolverem sua vida religiosa de forma independente, por quase meio século. E, não só a vida religiosa manteve-se separada, como até a morte era acontecimento que também denunciava esse rompimento: evidente recusa de um lado, proibição de outro, da utilização do cemitério pertencente à comunidade maior, a comunidade ligada à igreja com sede à Rua Trajano Reis, na época Rua América. Assim sendo, o grupo menor enterrava seus mortos no Cemitério Municipal, onde uma parte foi destinada aos luteranos deste grupo.

Segundo NADALIN, poder-se-ia pensar em uma disputa ideológica entre “liberais” e “conservadores” em torno do ensino religioso.<sup>193</sup> “Num nível mais profundo, parece-me que as expressões *Kleinikirche* e *Grossekirche* (pequena e

<sup>189</sup> NADALIN, S. O. *Imigrantes de origem...* Ibid., p. 28.

<sup>190</sup> Id.

<sup>191</sup> Que originou a atual Igreja de Cristo.

<sup>192</sup> Id.

<sup>193</sup> Não podemos nos aprofundar mais sobre esta questão a respeito do cisma e de outras com relação à igreja menor, pois não há estudos sobre ela.

grande igreja, respectivamente) refletiam de maneira variável uma pesada carga pejorativa".<sup>194</sup> Ainda segundo o autor, um testemunho depôs, que certos membros da *Christusgemeinde* referiam-se aos membros do grupo maior como "os ricos". Dentre nossos depoentes, o relato de D. Gerda também confirma esta caracterização das comunidades: durante a sua infância, década de 1940, esta dicotomização ainda existia, sendo a Igreja do Redentor considerada a "Igreja dos ricos" e a de Cristo, a "Igreja dos pobres".<sup>195</sup>

Para o presente trabalho, a questão do cisma reveste-se de importância porque foi a partir deste que ocorre o estabelecimento de duas Igrejas: a Igreja do Redentor e a Igreja de Cristo, focos de nosso estudo.

### 2.2.2 O período das incertezas

É dentro deste período, de 1920 a 1945, que o grupo sofre mais intensamente a pressão exercida pela comunidade brasileira iniciado com o final da Primeira Grande Guerra. Utilizamos como baliza o final da guerra porque, segundo o Boletim Informativo da Casa Romário Martins, as diferenças étnicas na Primeira Guerra não foram tão explícitas.<sup>196</sup>

No período entre guerras há a revalorização do elemento nacional, que faz com que muitos intelectuais contestem os argumentos que levaram à política imigratória realizada pelo Brasil, manifestando-se contra a imigração alemã.

Especificamente na comunidade evangélico-luterana, indicadores como a frequência de casamentos inter e intraétnicos apontam que é provável que os membros da comunidade mantivessem a relativa endogamia durante este período<sup>197</sup>. Acreditamos que é nesta fase que a história do grupo atravessa sua mais grave crise, conseqüentemente se tornando uma fase com um papel fundamental na identidade em construção.

O momento apresenta-se com os regimes totalitários consolidando-se, por conta da agitação revolucionária pós Primeira Guerra ou como reação aos traumas

---

<sup>194</sup> Ibid., p. 29.

<sup>195</sup> DALKE, Gerda. Op.Cit.

<sup>196</sup> BOLETIM INFORMATIVO DA CASA ROMÁRIO MARTINS. Op. Cit p. 59.

<sup>197</sup> NADALIN, S. O. *Imigrantes ...*Op. Cit., p. 30.

causados pela crise de 1929.<sup>198</sup> Hitler, através do nacional-socialismo, assume o poder, em 1933, com “... um programa social para as massas: férias, esportes; o planejado ‘carro do povo’ ”.<sup>199</sup>

Segundo NADALIN ocorriam nesse período dois movimentos intensos em sentidos opostos: de um lado, a pressão “assimiladora” ou “integradora” da cidade que exacerba seu nacionalismo na conjuntura e, de outro, o contato mais vivo com uma Alemanha que se “nazifica”, contato propiciado pelas próprias facilidades com que contava o meio urbano. Tudo isso agravado pelo grande fluxo imigratório alemão nesta época no Brasil – o maior da história da imigração germânica no país, em números absolutos.<sup>200</sup>

No cenário nacional a ideologia nacionalista já iniciada no fim do século XIX aparecendo como ressonância aos movimentos nacionalistas e imperialistas, que tomam conta da Europa, apresenta um maior grau de intensidade, tomando como seus representantes a elite intelectual brasileira em figuras como Graça Aranha, Sílvio Romero e Capistrano de Abreu. Sentia-se a necessidade de delinear o “brasileiro” e forjar uma nova consciência nacional. Se antes, as elites e os intelectuais do final do século XX defendiam a vinda do imigrante europeu com a idéia do “branqueamento”,<sup>201</sup> agora buscam no caboclo, no mestiço, o “verdadeiro brasileiro”, o elemento capaz de trazer o desenvolvimento para o país, exacerbando o sentimento de brasilidade. Em decorrência deste pensamento, o imigrante e seus descendentes começam a ser vistos com desconfiança. Eram encarados como “o estrangeiro”, “o outro” e resistentes à assimilação. Aqui no Paraná temos como representante deste pensamento o historiador Romário Martins, que combatia o que denominou “ilhas étnicas e econômicas sem ligação com o continente nacional”.<sup>202</sup>

Em outubro de 1930 ocorre o golpe de Estado, subindo ao poder em novembro Getúlio Vargas. “O período que ali se iniciara apresentava-se como portador de reformas substanciais em todos os setores, com concepções autoritárias

<sup>198</sup> A crise de 1929, ou a “Grande Depressão”, é considerado o pior e mais longo período de recessão econômica do século XX, persistindo durante toda a década de 1930.

<sup>199</sup> Que o mundo veio conhecer depois da Segunda Guerra Mundial como o “fusca” da Volkswagen. Cf. HOBBSAWM, E. *A era dos extremos: o breve século XX. 1914-1991*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995, p. 131.

<sup>200</sup> NADALIN, S. O. *Imigrantes...Op. Cit.*, p. 31.

<sup>201</sup> Apoiando-se na idéia de que quanto maior a miscigenação com brancos, maior a chance do povo brasileiro se tornar “branco” também. Naquela época o caboclo, o mestiço, era visto como “atrasado”, “inferior”.

<sup>202</sup> Ver PETRY, R. *Op. Cit.*, p. 24; SOUZA, R. M. S. *Op. Cit.*, p. 46; SEYFERTH, G. *A identidade teuto-brasileira...*, Id; NADALIN, S. O., *Imigrantes de origem germânica...Op. Cit.*, p. 30.

que radicalizar-se-iam já no final da década...”.<sup>203</sup> Sobretudo após 1937, com a imposição ao Brasil desta nova fase política e social, o Estado Novo, durante o regime ditatorial de Vargas. Segundo SOUZA, neste momento condenava-se a política oligárquica e os chamados “movimentos estrangeiros”. Esta fase iria desembocar com a participação do país na Segunda Guerra Mundial.

Especificamente em Curitiba, a partir de 1930, além de um aumento constante do custo de vida, houve um aumento populacional causado pela chegada de famílias do interior do Paraná e de estados vizinhos, atraídos pelo mercado curitibano. Com isto ocorreu a queda brusca de oferta de trabalho.<sup>204</sup> Curitiba concentrava 52,7% do total das empresas registradas na Junta Comercial do Paraná. “Se considerarmos apenas os anos de 1920 a 1929, esta diferença aumenta: 71,7% das empresas curitibanas haviam sido registradas por elementos de ascendências diversas, não luso-brasileiras, sendo os alemães responsáveis por 45,3% dos registros”.<sup>205</sup>

No final da década de 1930, Curitiba abrigava 140 mil habitantes e os limites do município não iam além dos bairros São Lourenço, São Casemiro do Taboão, Bacacheri, Guabirotuba, Portão, Vila Guaíra e Alto Cajuru (hoje, Jardim Botânico). Segundo a percepção de D. Gerda, nesta época, *...Curitiba era a praça Tiradentes! Todo mundo girava... em torno da Praça Tiradentes...*

O Paraná vivia um período de crescimento econômico, por conta das novas estradas que possibilitavam a circulação da produção agrícola.<sup>206</sup> A partir do início de 1942, já havia no ar um clima de tensão, antes mesmo do Brasil declarar guerra à Alemanha. Mas, foi depois de ataques alemães a navios mercantes brasileiros, em março de 1942, que a população curitibana se revoltou contra os países do Eixo e também as pessoas oriundas daqueles países. O governo brasileiro iniciou represálias aos torpedeamentos, restringindo atividades destes cidadãos, como já foi mencionado.<sup>207</sup>

Os imigrantes vindos da Alemanha, Itália e Japão,

... passaram a ter seus estabelecimentos comerciais fiscalizados diretamente pelo governo, foram proibidos de ouvir rádio e obrigados a fazer um registro especial de seus veículos

<sup>203</sup> SOUZA, R. M. S. de. *A estrada do poente...* Op. Cit., p. 14.

<sup>204</sup> BOLETIM INFORMATIVO... Op. Cit., p. 5.

<sup>205</sup> SOUZA, R. M. S. de. Op. Cit., p. 18.

<sup>206</sup> BOLETIM INFORMATIVO... Op. Cit., p. 5.

<sup>207</sup> Id.

automotores. (...) Além disso, só podiam ausentar-se da cidade com salvo-conduto e foram proibidos de viajar para o litoral paranaense, onde muitos possuíam casas de verão. Algumas dessas residências, confiscadas, transformaram-se em postos do exército, e só foram devolvidas muito tempo após o término da guerra.<sup>208</sup>

A Delegacia de Ordem Política e Social (DOPS) engajava-se no combate do que chamavam “quinta-coluna”. Alguns depoimentos coletados para a elaboração do Boletim Informativo da Casa Romário Martins, dão cor à intensidade do momento. Em um trecho, um depoente esclarece o que seria a quinta-coluna: “(...) havia um outro tipo de preocupação que era com os descendentes de alemães aqui, que eram chamados de “quinta-coluna” que eram colaboradores, eram muito simpáticos à doutrina de Hitler”.<sup>209</sup> Por conta do posicionamento político de alguns, muitos foram presos e tiveram sua casa invadida pela polícia.

O relojoeiro Carl Raeder nascido em Curitiba em 1911, conta que foi preso no lugar de seu pai, Roberto Raeder, bastante idoso, que havia sido denunciado como quinta-coluna. Com ele estiveram no presídio do Ahu pessoas como o geógrafo Reinhard Maack, Otto Braun, da Livraria Alemã, Alberto Blum, Herbert Hebmüller e Oscar Grothe. Desse grupo alguns foram liberados após 25 dias de prisão, enquanto outros, considerados mais perigosos, foram encaminhados para Ilha Grande, onde permaneceram até o final da guerra.<sup>210</sup>

Ainda sobre esta questão, muitos excessos pela polícia foram cometidos. Bastava falar alguma língua estrangeira ou ter biotipo do “inimigo” para sofrerem também os preconceitos sentidos pela população.

... como a apreensão de almofadas, pelo simples fato de serem bordadas com as cores da bandeira alemã, ou a invasão de casas comerciais cujos proprietários nada tinham a ver com os países do eixo, como ocorreu com a Casa Suíça, de propriedade de Alberto Bolliger. (...) A própria população, habituada a conviver com um grande número de estrangeiros, nem sempre distinguia as diferentes nacionalidades, e muitas vezes fazia denúncias imprecisas.<sup>211</sup>

A vida na cidade já não era mais a mesma. Vizinhos de diferentes etnias, que antes se relacionavam cordialmente, agora mal se cumprimentavam. *“Comecei a sentir que certas amizades evitavam me cumprimentar na rua, porque eu era casada com um homem que estava na lista negra”*.<sup>212</sup> Segundo outro depoente, havia

---

<sup>208</sup> Ibid., p. 8.

<sup>209</sup> GROFF, Luiz. Depoimento a Aparecida Vaz da Silva. Curitiba, 26 de maio de 1995. IN: BOLETIM INFORMATIVO... Op. Cit., p. 9.

<sup>210</sup> BOLETIM INFORMATIVO..., Op. Cit., p. 9.

<sup>211</sup> Ibid., p. 10.

<sup>212</sup> SCHRAPPE, Freya. Depoimento a Roseli Boschilia. Curitiba, 01 junho 1995. IN: BOLETIM INFORMATIVO..., Op. Cit., p. 7.

peças que, por não saber falar o português permaneceram sem falar em público uma só palavra durante a guerra.<sup>213</sup>

Nas falas de nossas depoentes também está a descrição da intensidade do momento. Elas igualmente mencionam sobre a proibição de se falar o idioma alemão em público. Algumas relatam que permaneciam falando o “alemão” dentro de casa. Já outra depoente, D. Gerda, relata que, nesta fase, não falava o idioma alemão nem em público nem em casa, pois sua família tinha receio que seus vizinhos poloneses, os denunciasses pois, ... *naquela época nós não éramos amigos.*<sup>214</sup> As únicas palavras alemãs pronunciadas dentro de casa eram cantigas que sua mãe e seu pai cantavam para ela e seus irmãos dormirem e que a depoente nunca deixou de lembrar.

Todas as depoentes comentam a respeito desta época, relatando ter sido um momento de tristeza, onde muita gente sofreu. Episódios que a memória coletiva não deixa esquecer.

...isso eu tenho na lembrança... Por exemplo ali, na Praça do Bebedouro, tinha ... o açougue Garmater, que era um alemão. Aí esses fanático!!! Esse é o nosso povo burro!!!! Esse novo povo é ignorante!!! Um dia lá quebraram tudo!!! Jogaram as balança tudo fora. E ... e também tinha o pastor Arthur Melzer que era da Igreja do Cristianismo Decidido, não sei por quais cargas d'água ele quase foi preso também, porque era alemão. Sei de um outro pastor Heinz Müller , que foi preso e foi levado aí pra Ilha das Cobras. Tinha outro, o Seu Emanuel Brepohl... ele... ele se meteu um pouquinho com a juventude nazista! Esse foi preso também. Claro!!! (...) E os... e os japoneses também! Japonesada sofreu também, no tempo da guerra... Mas nossa família não!!! A gente não tava envolvido em nada.<sup>215</sup>

Mesmo afirmando que a sua família não estava “envolvida em nada”, para D. Martha, também foi um período de incertezas, quando sentiam medo e insegurança, ... *só falando mais português ... .nós morríamos de medo! Claro que a gente morria de medo!*<sup>216</sup> Viam pessoas de seu convívio sendo repreendidas e a caminho da prisão, por isso permaneciam mais em casa. *A gente ficava mais em casa mesmo... A gente tinha medo de ir preso. Aonde a gente ia tinha que ter um salvo-conduto junto. Tinha lugares que a gente podia ir, e outros que não.*

É devido a este fato, o “ficar mais em casa”, que acreditamos que a comida tenha recebido uma significação diferente. Ficar mais em casa, para as mulheres significava também ficar mais na cozinha. Na realidade, esta afirmação deve-se à

<sup>213</sup> Id.

<sup>214</sup> DALKE, Gerda. ENTREVISTA. Curitiba, 27 de junho de 2006.

<sup>215</sup> SEYER, Martha. ENTREVISTA. Op. Cit.

<sup>216</sup> Id.

constatação de que a cozinha não se configura apenas como um conjunto de práticas alimentares. De acordo com Mônica Chaves ABDALA, “Entendemo-la também como espaço privilegiado de convívio e relações sociais, uma vez que, até meados do século XX, copa e cozinha foram os centros do cotidiano da casa...”.<sup>217</sup> ABDALA fala da casa mineira, porém entendemos que esta relação também pôde ser observada em muitas casas do sul do Brasil. Constatamos este fato por meio da fala de D. Gerda: *de 42 a 44 estudei no... 19 de Dezembro e... de 44 a 46 no... Divina Providência. E aí encerrou minha vida escolar. Porque na época as mulheres... tinham que ser “dona-de-casa”. E dona de casa se aprende com a mãe, não precisa aprender lá fora.*

Por isso, a cozinha e sua continuação, a copa, como lugares de socialização das casas, acabaram por ter este papel intensificado. O tempo que era despendido antes em passeios, na ida às casas de amigos e parentes, agora teria de ser gasto de outras formas. No nosso entendimento “o cozinhar”, atividade ligada às mulheres, era uma das formas de “passar o tempo”.

Como “ficava-se mais em casa”, logicamente as refeições também eram realizadas dentro de casa. Porém, interessante notar o que nos conta D. Herta: *O que a gente fazia era piqueniques em lugares perto, pois, nesta época faltava gasolina...*<sup>218</sup> Um dos momentos de distração, naquele período turbulento, acabava também estando ligado à comida. Seja dentro ou fora de casa, a comida se tornava presente.

Corroborando para com nossas hipóteses, nesta conjuntura, havia racionamento de alguns produtos. Não só gasolina, como alimentos considerados de “primeira necessidade” também ficaram escassos, a partir de 1943 passaram a faltar alguns produtos como o açúcar, carne, sal, manteiga e trigo. Segundo “O Boletim Informativo da Casa Romário Martins”, o racionamento da farinha de trigo e do açúcar ocasionou uma adaptação aos hábitos alimentares da população da época. Na falta de pão de trigo comia-se broa de milho, batata assada ou polenta frita e no lugar do açúcar usava-se mel, açúcar mascavo, leite condensado (caro e raro na época) e até mesmo balas caramelizadas, como a Aymoré. Para se obter açúcar ou

---

<sup>217</sup> ABDALA, M. C. *Receita de Mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*. Uberlândia: EDUFU, 1997, p. 15.

<sup>218</sup> WEBER, Herta. ENTREVISTA. Curitiba, 4 de julho de 2006.

pão longas filas eram enfrentadas, tendo muitas vezes que acordar de madrugada para se obter o desejado.<sup>219</sup>

Este fator nos leva a refletir sobre o “ficar mais em casa”, associado com a “falta de produtos de primeira necessidade” devia colaborar para que as mulheres tivessem realmente que despende mais de seu tempo à cozinha. Não só para “passar o tempo”, mas achando soluções, adaptações para que seus hábitos alimentares fossem mantidos. É claro que, passada esta fase e normalizado o abastecimento local, a volta aos hábitos alimentares “pré-adaptação” teria um novo “gosto”. E, se, porventura, algumas destas adaptações permaneceram, estas também passariam a estar associadas a esta fase.

Pensamos que, geralmente, a hora das refeições era o momento para conversas em família, sobre como foi o dia do pai, o que as crianças fizeram, como a mãe passou a manhã, ou o que fez pela tarde. Neste momento de intimidade da família, deveria ser a ocasião em que a língua alemã poderia estar sendo usada. Ela, associada às refeições que eram compostas, senão basicamente, mas por muitos “pratos alemães”, fazia com que estes momentos realmente fossem os de permissão da expressão étnica, de se identificar, de sentir a identidade alemã. Talvez por isso uma senhora de origem alemã contatada antes de nosso ingresso ao doutoramento nos contou que dentre as poucas palavras de origem teuta que ainda mantém, estão aquelas ligadas à cozinha.

Da mesma maneira, como mostramos anteriormente, se a relação com a população local já não era mais a mesma, a tendência era fortalecer o relacionamento entre aqueles que estavam passando pelas mesmas dificuldades, seus compatriotas. Se houvesse alguma reunião informal, alguma celebração de aniversário, algum convite para um lanche, este deveria ser destinado aos da mesma origem étnica. Nestes acontecimentos, regados à comida alemã, a língua poderia e deveria ser mantida. Outra forte relação onde ficava marcada a identidade étnica e onde a comida associava-se a esta identidade.

Com relação às sociedades e entidades de imigrantes, seus nomes originais foram mantidos até 1938, quando a Legislação do Estado Novo passou a exigir a nacionalização dos clubes e entidades sociais, obrigando as sociedades de imigrantes a adotarem nomes em língua portuguesa.

---

<sup>219</sup> BOLETIM INFORMATIVO... op. cit., p. 35.

Foi o que ocorreu com algumas associações teuto-brasileiras, como a *Deutscher Saengerbund* (Sociedade de Cantores Alemães) que voltou a denominar-se “Concórdia”, como no século XIX, antes de unir-se à *Verein Germânia*, ou a troca de nomes em idioma alemão por nomes “com inegável invocação patriótica brasileira”,<sup>220</sup> como o *Handwerker Unterstützungs Verein*, que passou a ser a “Sociedade Beneficente Operária Rio Branco” e o *Deutsches Turnverein* que mudou seu nome para “Sociedade de Cultura Física Duque de Caxias”.

A mudança de nome de nada adiantou. As diretorias dos clubes foram proibidas de praticar quaisquer atos de gestão que se referisse às sociedades, seus edifícios e bens móveis. “Foram mantidos somente o serviço de guarda do arquivo de livros e papéis referentes ao quadro de sócios, bem como a seção de beneficência”.<sup>221</sup> uniformizar As sociedades de imigrantes foram ocupadas por instituições brasileiras “de caráter cultural beneficente” – segundo a DOPS. O Clube Concórdia, por exemplo, foi ocupado pela Cruz Vermelha Brasileira, filial do Paraná, entre março de 1942 e dezembro de 1945. Outra sociedade alemã que sofreu intervenção da DOPS foi a Sociedade Beneficente Rio Branco. Neste período chegou a funcionar no prédio o 5º Batalhão de Saúde.<sup>222</sup>

Segundo o jornal *Gazeta do Povo*, no dia 19 de março de 1942, houve um evento que reuniu dez mil pessoas na Praça Osório para discutir sobre o nazismo e a integridade nacional, “... em seguida, saíram pelas ruas invadindo e depredando estabelecimentos comerciais, bancos, indústrias e clubes pertencentes a imigrantes alemães, italianos e japoneses”.<sup>223</sup>

Estas invasões ficaram marcadas na memória de uma parcela da população curitibana. Segundo um dos depoentes da nossa dissertação de mestrado sobre a Padaria América, quando ocorreu a invasão do Clube Concórdia, “destruíram tudo por dentro e inclusive jogaram um piano para fora, pelo balcão de cima”.<sup>224</sup>

---

<sup>220</sup> NADALIN, S. O. Op. Cit., p. 31.

<sup>221</sup> BOLETIM INFORMATIVO..., Op. Cit., p. 13.

<sup>222</sup> Id.

<sup>223</sup> Apud BOLETIM INFORMATIVO..., Op. Cit., p. 6.

<sup>224</sup> ENGELHARDT, Waldemar. Entrevista. IN: REINHARDT, J. C. Op. Cit., p. 40.

Este depoente ainda nos conta que na época deste ocorrido morava e trabalhava na padaria. Segundo ele, em 1942, invadiram<sup>225</sup> o estabelecimento, quebraram alguma coisa e arrancaram a caixa registradora:

Lá por meados de 1942 houve o negócio da guerra. (...) Não adormeci. Levou uma hora e pouco, um barulho danado. Saltei da cama e pus a farda [nesta época servia o exército]. Pendurei aquele arreio com a pistola e fui descendo a escada. O tio Eduardo vinha subindo e disse: “Waldemar, estão invadindo o armazém! Quebraram a janela!” Aí eu entrei em frente e estava um camarada sentado em cima do balcão - era diferente dividido ao meio - arrancando a caixa [registradora]. (...) Uma série de fregueses moradores dali: “Aqui moram brasileiros!” O camarada correu porque eu peguei minha pistola. (...) Já tinham arrancado a caixa lá para fora e foram embora. Lamentavam: “Como é que puderam fazer isso com vocês brasileiros”.<sup>226</sup>

Segundo Sr. Waldemar, a Sociedade Garibaldi foi invadida depois que saíram da panificadora:

Eu cito isto, porque na esquina de baixo, lá neste edifício, hoje reformado da Igreja Luterana, vivia o senhor Carlos Garmatter, açougue, com família, esposa e filho e etc. E já haviam destruído tudo que tinha lá dentro. Os balcões, frigoríficos, tudo. Na Rua Carlos Cavalcanti, Clube Concórdia hoje, conhece? Naquele tempo, Associação de Cantores. Havia sido destruída, por dentro também. Na sociedade Garibaldi, na praça Garibaldi, lá em cima, tinham invadido também e invadiram depois de sair lá da panificadora. Destruíram tudo por dentro (...). E a sociedade fundada pelo meu avô, *Handwerker Unterstützungs Verein*, Clube Rio Branco hoje, destruída também. A galeria Suíça, pertencente ao suíço Alberto Boliger, mas ainda não era galeria, era casa, Casa de Eletricidade. Eles entraram e destruíram tudo. Porque tinha nome alemão e nome italiano.<sup>227</sup>

Quanto aos cultos da Igreja evangélico-luterana, em abril de 1939, as autoridades policiais ordenaram que estes deveriam ser realizados em língua portuguesa. Neste mesmo ano, em setembro, permitiram que a liturgia fosse feita em alemão, a língua da Igreja, porém a prédica, deveria ser em português. Um ano depois, em 1940, houve uma contra-ordem das autoridades, dizendo que o culto todo deveria ser em idioma nacional.<sup>228</sup>

Como já comentamos anteriormente, a língua alemã trazia o contato com Deus, pois todo o culto até então era realizado neste idioma. Com esta proibição, nos perguntamos: como esta atitude foi sentida dentro do grupo? Segundo NADALIN, nos cultos, “...parte importante da liturgia luterana é representada pelo

<sup>225</sup> Sr. Waldemar fez questão de frisar que estes indivíduos seriam judeus que moravam perto da padaria: “Eu repito isto: estes que instigavam os brasileiros contra os germânicos descendentes de alemães.” E complementa “só pode relatar sobre a história aquele que viveu a história.” (!)

<sup>226</sup> ENGELHARDT, Waldemar. Entrevista. IN: REINHARDT, J. C. Op. Cit., p. 40.

<sup>227</sup> Id.

<sup>228</sup> Ibid. p. 32

canto de hinos religiosos que, por essa época, ainda não teriam sido traduzidos; pelo menos, na sua maior parte”.<sup>229</sup> D. Inge, que nesse momento morava em Santa Catarina, nos conta que traziam hinos traduzidos dos Estados Unidos e eles decoravam estes. No dia da sua “confissão de batismo”, o pastor alertou as crianças que teriam “espíões” para observarem se estavam falando o português ou utilizando o idioma alemão. Por isso cada criança teve que decorar em português a parte que iria declamar.

Acreditamos que, este fato foi bastante significativo para os alemães luteranos, refletindo também na parte administrativa da comunidade, quando o número de reuniões diminui significativamente durante a guerra. A partir de 1938 as atas são escritas em português e estes documentos do período de 1932 a 1938 desapareceram.<sup>230</sup>

### 2.2.3 Apontamentos para uma outra conjuntura

De 1946 em diante, “... é possível dizer que a história da Igreja Evangélica Luterana no Brasil iniciou uma nova fase, assinalada pela importância do período precedente para o desgaste das estruturas ‘tradicionais’ da Igreja, marcada pelo *Deutschum*.” Se, de início, a Igreja fazia parte do complexo cultural trazido pelo imigrante alemão, “hoje em dia ela é uma Igreja que poderíamos caracterizar como preponderantemente ‘missionária’ ”.<sup>231</sup>

Talvez, por conta da fase anterior, marcada pela conjuntura nacionalista da década de 1930 e pelos conflitos mundiais, teria havido o impulso para, em 1947, ocorrer a fusão das duas comunidades, a evangélica e a luterana, depois de um grande período de contatos que vinha ocorrendo desde a década anterior.<sup>232</sup>

A partir deste período, começam a ser formuladas duas concepções de Igreja: a daqueles que a pertencem a ela por conta do nascimento, por “tradição”, e a daqueles que a freqüentam, são “praticantes”.

Esta nova concepção de Igreja, segundo NADALIN, “integrada”, “moderna”, corresponde ao fim do crescimento da comunidade como fruto da imigração estrangeira, pois em 1930 havia sido inaugurado no Brasil um sistema restritivo de

---

<sup>229</sup> Id.

<sup>230</sup> Id.

<sup>231</sup> Ibid., p. 34.

<sup>232</sup> Id.

imigração, por quotas. Mesmo assim o grupo continua a crescer em Curitiba, para além de um crescimento vegetativo, pois ainda nesse momento, a cidade é um pólo de atração para os descendentes de alemães oriundos, principalmente, de Santa Catarina.<sup>233</sup>

NADALIN chama esta fase de “conjuntura brasileira”, em substituição ao período anterior, denominado por ele de “teuto-brasileiro”.

Entretanto, a convivência de gerações relativamente integradas com outras completamente assimiladas, e de modo igual com outras que se mantêm ligadas às tradições e sentimentos de germanidade, refletem ainda duas concepções de igreja, que convivem, que coexistem, apesar de relativamente contraditórias.<sup>234</sup>

Ou seja, existiam, dentro do grupo de alemães evangélico-luteranos, diferentes formas de sentimento de pertencimento à sociedade receptora e diferentes reflexos deste pertencimento. A assimilação é um processo cultural, enquanto a integração é um processo político e social. Alguns já sentiam-se brasileiros, enquanto outros ainda consideravam-se alemães. O rumo que a Igreja tomava refletia este processo.

Este período da história da Comunidade Evangélica Luterana ocorre, segundo NADALIN, por conta de uma ruptura, a descentralização paroquial e a instalação gradativa de vários “pontos de pregação” na cidade, constituindo pequenas congregações, núcleos das diversas comunidades que definem as paróquias atuais.

Oficialmente constituídas, seu funcionamento regulado por um regimento interno, ocorre naturalmente que muitas famílias continuam a somente tomar conhecimento da velha igreja do centro, na Rua Trajano Reis; aquelas que preferem assistir aos cultos em idioma alemão dirigem-se à Igreja de Cristo, na Rua Inácio Lustosa, agora restaurada. Entretanto, tudo se organiza em função dessas novas paróquias, que têm a seu cargo diferentes comunidades – é evidente, com um sentido missionário bem explícito –, além de outras instituições evangélicas.<sup>235</sup>

Hoje encontramos rastros do que foi a comunidade ao longo de sua história. Como qualquer processo, os momentos de tensão, de rupturas, fizeram com que os contornos dessa comunidade e de seus membros se delineassem de formas diversas, contribuindo para sua modelagem. Momentos de dúvida, de incerteza, que estavam presentes desde o início do estabelecimento dos imigrantes aqui, também

---

<sup>233</sup> Id.

<sup>234</sup> Id.

<sup>235</sup> Ibid., p. 35.

foram sentidos pelos filhos destes imigrantes, e pelas gerações seguintes, mudando, talvez, aos poucos estes sentimentos, à medida que, estes passaram a sentir-se um pouco menos como “os outros” e um pouco mais como “nós”. Momentos que foram fundamentais para a construção de uma identidade étnica, como veremos a seguir. Identidade esta que até hoje se mantém presente e que tem na comida uma forma de se preservar.

### 3 A CONSTRUÇÃO DA IDENTIDADE ÉTNICA TEUTO-BRASILEIRA

#### 3.1 DEFININDO CONCEITOS

Segundo NADALIN, apesar da comunidade evangélica em Curitiba, a partir da segunda metade do século XX, iniciar um processo de aculturação,<sup>236</sup> “ainda hoje, a permanência deste passado perpetua-se na conservação de características germânicas típicas, sem considerar aqui, naturalmente, os fundamentos da fé luterana, transportados de um passado mais longínquo”.<sup>237</sup>

O conceito de aculturação tem sido usado como produto dos contatos culturais. Este termo não designa uma pura e simples “deculturação”. Na palavra “aculturação”, de origem latina, o prefixo “a” não significa privação, etimologicamente, *ad* indica um movimento de aproximação. Para a antropologia cultural, evocar um processo de aculturação leva necessariamente a definir o tipo de aculturação de que está se tratando, como ela é produzida, que fatores intervieram, etc. Neste sentido, a definição para o conceito utilizada como regra é a contida no “Memorando para o Estudo da Aculturação”, elaborado em 1936: “A aculturação é o conjunto de fenômenos que resultam de um contato contínuo e direto entre grupos de indivíduos de culturas diferentes e que provocam mudanças nos modelos (*patterns*) culturais iniciais de um ou dos dois grupos”.<sup>238</sup>

A aculturação é distinta de “mudança cultural”, esta expressão é apenas um dos aspectos da aculturação, pois a mudança cultural pode também resultar de fatores internos. A aculturação também é diferente da “assimilação”. Esta deve ser entendida como a última fase da aculturação fase, aliás, raramente atingida. A assimilação implica no desaparecimento total da cultura de origem de um grupo e na interiorização completa da cultura do grupo dominante.

A aculturação não é uma pura e simples conversão a uma outra cultura. Ela não provoca necessariamente o desaparecimento da cultura receptora, nem a modificação da sua lógica interna que pode permanecer dominante. Neste sentido,

---

<sup>236</sup> Nadalin, no texto citado, utiliza-se do termo aculturação, o qual foi substituído mais tarde, pelo autor, entendendo que “o conceito de construção da identidade étnica é muito mais complexo e, por conseguinte, mais rico.” Cf. NADALIN, S.O. *Imigrantes...* Op. Cit., p. 16.

<sup>237</sup> *Ibid.*, p. 33.

<sup>238</sup> Cf. CUCHE, D. *A noção de cultura nas Ciências Sociais*. Bauru: EDUSC, 1999, p. 114-115.

“...os elementos não simbólicos (técnicos e materiais) de uma cultura são mais facilmente transferidos que os elementos simbólicos (religiosos, ideológicos, etc.)”.<sup>239</sup>

Uma referência para o estudo dos fenômenos da aculturação é Roger Bastide, pesquisador que revelou para França a antropologia americana da aculturação. Este parte da idéia que o cultural não pode ser separado do social, e é nesta questão que ele tenta renovar, em seus trabalhos, a abordagem da aculturação. BASTIDE propõe os termos *interpenetração* ou *entrecruzamento* das culturas no lugar de aculturação, pois ele acredita que o termo aculturação não indica claramente a reciprocidade de influências: “...não há uma cultura unicamente ‘doadora’ nem cultura unicamente ‘receptora’”.<sup>240</sup>

Pelo desgaste do termo *aculturação* dentro das ciências sociais, com muitos pesquisadores tendo resistência ao mesmo, em nosso trabalho optamos pelo termo proposto por Bastide, *interpenetração* das culturas, pois acreditamos que este afirma a reciprocidade de influências.

Alguns “traços germânicos” desapareceram, outros se conservaram com outras características, outras ainda devem ter sofrido alterações, pois “...a etnicidade não é um conjunto intemporal, imutável de “traços culturais” (crenças, valores, símbolos, ritos, regras de conduta, língua, código de polidez, práticas de vestuário ou culinárias etc.) transmitidos da mesma forma de geração para geração”<sup>241</sup> na história do grupo; ela provoca ações e reações entre estes grupos e os outros em uma organização social que não cessa de evoluir”.<sup>242</sup>

É sob este prisma que olhamos para os hábitos alimentares e tradições culinárias de imigrantes e descendentes de alemães: traços culturais que fazem parte de uma etnicidade que está em constante movimento. Portanto, especificamente falando sobre os hábitos alimentares como um traço cultural pertencente à etnicidade, neste processo dinâmico de contato cultural e conseqüente interpenetração de culturas, ocorre de alguns hábitos alimentares

<sup>239</sup> Ibid., p. 118. Segundo Clifford GEERTZ, entendemos cultura como uma teia de significados construída historicamente; sistemas entrelaçados de signos interpretáveis, sendo um contexto no qual os acontecimentos sociais, os comportamentos, as instituições e processos podem ser descritos de forma inteligível. Cf. GEERTZ, C. *A Interpretação das Culturas*. Rio de Janeiro: Zahar, 1978, p. 24.

<sup>240</sup> CUCHE, D. Op. Cit., p. 129.

<sup>241</sup> Quando se fala “de geração para geração”, significa uma geração transmitindo a outra. Seja de forma linear (de pai, para filho, para neto), seja de forma intergeracional (a geração dos netos recebendo ao mesmo tempo bagagem cultural da geração de pais e avós).

<sup>242</sup> POUTIGNAT, P.; STREFF-FENART, J. *Teorias da etnicidade* – seguido de grupos étnicos e suas fronteiras de Frerik Barth. São Paulo: UNESP, 1998, p. 11.

terem perdido seu espaço, outros sofrido modificações, reelaboraões, outros se conservando com outras características, outros significados, não tendo somente a função de alimentar o corpo, mas também alimentar o espírito.

Daremos um breve exemplo deste processo, quando a comida acaba por servir para afirmação de uma identidade étnica. O marreco recheado, prato considerado “típico alemão” nos dias de hoje, não era visto desta forma pelos imigrantes e descendentes de alemães que moravam em colônias rurais no início do século XX. Nessa época e nesse lugar, fazer esse prato era uma questão prática, uma vez que a ave era comumente criada em sua chácaras, juntamente com galinha, pato, ganso. O marreco recheado só vai vincular o significado de um “prato alemão” quando algumas pessoas saem do campo para a cidade, entram em contato com outras etnias tornando este prato um diferencial entre estas. Oferecer o prato nesse momento a outras pessoas de grupos étnicos diferentes é expressar uma identidade étnica. É a partir do outro que vou perceber esta diferença, incorporando este modo de perceber-me diferente também como forma de demonstrar que pertencço a um grupo distinto. O tempo e o espaço são dois agentes preponderantes para este processo. “A etnicidade expressa por um grupo étnico é um processo dinâmico estritamente ligado ao seu caráter relacional”.<sup>243</sup>

O termo grupo étnico foi geralmente entendido, na bibliografia antropológica, para designar uma população que perpetua-se biologicamente de modo amplo, compartilha valores culturais fundamentais realizados em patente unidade nas formas culturais, constitui um campo de comunicação e de interação e possui um grupo de membros que se identifica e é identificado por outros como se constituísse uma categoria diferenciável de outras categorias do mesmo tipo.<sup>244</sup>

BARTH critica este tipo de caracterização para determinação de grupos étnicos. Segundo ele, sua contestação não recai tanto na substância destas características, embora mostre que podemos sair lucrando se mudarmos a ênfase. Sua principal objeção é que esta formulação nos impede de entender o fenômeno dos grupos étnicos e seu espaço, seu lugar na sociedade e na cultura humana. “Isso acontece porque ele foge de todas as questões problemáticas: pretendendo propiciar um modelo ideal típico de uma forma empírica recorrente, ele implica um

---

<sup>243</sup> Ibid., p. 125.

<sup>244</sup> Cf. BARTH, F. Grupos étnicos e suas fronteiras. In: *Teorias da etnicidade ...*, p. 189-190.

ponto de vista preconcebido a respeito dos fatores significativos quanto a gênese, estrutura e função de tais grupos”.<sup>245</sup>

Para BARTH, o mais grave é que este tipo de definição nos induz a assumir que a manutenção de fronteiras não é problemática e decorre do isolamento implicado pelas características descritas acima: diferença racial, diferença cultural, separação social e barreiras lingüísticas, hostilidade espontânea e organizada.

Isso limita igualmente o âmbito dos fatores que utilizamos para explicar a diversidade cultural: somos levados a imaginar cada grupo desenvolvendo sua forma cultural e social em isolamento relativo, essencialmente reagindo a fatores ecológicos locais, ao longo de uma história de adaptação por invenção e empréstimos seletivos. Esta história produziu um mundo de povos separados, cada um com sua cultura própria e organizado numa sociedade que podemos legitimamente isolar para descrevê-la como se fosse uma ilha.<sup>246</sup>

A contribuição de BARTH no debate teórico que se dá sobre grupo étnico e identidade étnica consiste no autor substituir uma concepção estática da identidade étnica por uma concepção dinâmica. Para ele essa identidade, como qualquer forma de identidade coletiva, é construída e transformada na interação de grupos sociais através de processos de inclusão e exclusão que estabelecem limites entre tais grupos, definindo os que integram ou não. O que importa é buscar saber em que consistem tais processos de organização social através dos quais mantêm-se de forma duradoura as diferenças entre “nós” e “os outros”, mesmo quando mudam as diferenças que, para “nós”, assim como para “os outros”, justificam e legitimam tais distinções.<sup>247</sup>

Para Barth, os traços que levamos em conta não são a soma das diferenças “objetivas” mas somente aquelas que os próprios atores consideram como significativos. “Na medida em que os atores usam identidades étnicas para categorizar a si mesmos e outros, com objetivos de interação, eles formam grupos étnicos neste sentido organizacional”.<sup>248</sup>

Segundo Jean Willian LAPIERRE, essa abordagem mais sociológica que etnológica do objeto de pesquisa representado pelas relações interétnicas renovou profundamente a problemática e o método, “instigando o pesquisador a se perguntar como, por meio das mudanças sociais, políticas e culturais da sua história, os grupos

---

<sup>245</sup> Id.

<sup>246</sup> Id.

<sup>247</sup> LAPIERRE, J. W. Prefácio. In: POUTIGNAT, P.; STREFF-FENART, J. Op. Cit., p. 11.

<sup>248</sup> BARTH, F. Op. Cit. p. 194

étnicos conseguem manter os limites [as fronteiras étnicas] que os distinguem dos outros”.<sup>249</sup>

A linha de demarcação entre os grupos étnicos são os “traços culturais diferenciadores”, que se formaram no curso de uma história comum que a *memória coletiva* do grupo nunca deixou de transmitir de um modo seletivo e, também, de interpretar, transformando determinados fatos e personagens em *símbolos* significativos da identidade étnica. E esta, refere-se sempre a uma *origem* comum suposta.<sup>250</sup>

No caso dos sujeitos de nossa pesquisa, a própria colonização é um fato que se tornou símbolo de uma identidade étnica. A colonização é contemplada de forma “heróica”, seus antepassados estabeleceram-se aqui vencendo muitas barreiras: “abrindo valas no meio do mato”, “derrubando árvores”, vencendo as doenças, construindo além das casas, aquilo que o governo deixava de prover, como igrejas e escolas. Esta é a forma de como a percepção do processo de colonização foi transmitida e ainda se transmite através da memória coletiva do grupo.

A questão dos “traços culturais diferenciadores” foi o acréscimo dado por Philippe POUTIGNAT e Jocelyne STREFF-FENART às formulações de Fredrik Barth sobre os limites ou linhas demarcatórias entre os grupos e aos critérios de pertença na interação social (questões que são colocadas em qualquer identidade coletiva), o ponto específico da etnicidade: a da fixação dos *símbolos identitários* que fundam a crença em uma origem comum. Pode-se ouvir alguém dizer “quando eu era católico”, ou “antes de me tornar protestante”; ou “quando eu era secretária” ou “depois de me tornar rico”, mas jamais iremos ouvir alguém falar “quando eu era japonês” ou “depois de me tornar árabe”.<sup>251</sup>

Esta evidência é constantemente verificada no discurso dos depoentes da Comunidade de Cristo, todos nascidos no Brasil, porém a todo instante se posicionando enquanto *alemães* e colocando o brasileiro como “o outro”.<sup>252</sup>

Para os autores citados, o ponto fraco de BARTH é que os conceitos muito gerais de organização e interação social são aplicáveis a qualquer tipo de identidade

<sup>249</sup> LAPIERRE, J. W. Prefácio. In: POUTIGNAT, P.; STREFF-FENART, J. Op. Cit., p. 12. O autor traduz *boundaries* por limites, “porque fronteiras evoca demasiadamente uma confusão entre a etnia e o território”.

<sup>250</sup> POUTIGNAT, P.; STREFF-FENART, J. Ibid., p. 13.

<sup>251</sup> POUTIGNAT, P.; STREFF-FENART, J. Ibid., p. 13; também jamais iremos ouvir alguém falar “depois de me tornar alemão”.

<sup>252</sup> Ao mesmo tempo em que colocam este brasileiro como *o outro*, inserem-se também nesta categoria. Posteriormente analisaremos melhor esta questão.

coletiva – religiosa, familiar, de geração, política, de classe social, profissional, de clube, de sindicato, de seita ou de congregação... – isto é, toda vez que está em causa um limite entre “eles” e “nós”.

É aí que se apaga a própria noção de etnicidade: continua sem resposta a questão de saber o que é especificamente “étnico” na oposição entre “eles” e “nós” e nos critérios de pertença que fundam esta oposição. Certamente Barth concorda que “traços culturais diferenciadores” riscam a linha de demarcação entre os grupos étnicos, mas pouco lhe importando quais, uma vez que podem variar no decorrer do tempo e ao sabor das interações com outros grupos. E é muito rapidamente que ele indica que, nos casos de confronto político entre grupos étnicos (quando, de acordo com ele, atenuam-se as diferenças culturais), “é preciso dar bastante atenção à revitalização de determinados traços tradicionais escolhidos e à instauração de tradições históricas para justificar os idiomas e a identidade”.<sup>253</sup>

Dennys CUCHE questiona algumas teorias chamadas primordialistas que consideram a identidade etno-cultural primordial defendendo a vinculação ao grupo étnico como a primeira e a mais fundamental de todas as vinculações sociais:

É onde se estabelecem os vínculos mais determinantes porque se trata de vínculos baseados em uma genealogia comum (...). É no grupo étnico que se partilham as emoções e as solidariedades mais profundas e mais estruturantes. Definida deste modo, a identidade cultural é vista como uma propriedade essencial inerente ao grupo porque é transmitida por ele e no seu interior, sem referências aos outros grupos.<sup>254</sup>

Já para BARTH a identidade étnica é imperativa pelo fato de não poder ser ignorada e afastada de modo temporário por outras definições da situação. Segundo ele, as restrições sobre o comportamento de um indivíduo que derivam de sua identidade étnica tendem a ser absolutas e, “...nas sociedades poliétnicas complexas, bastante compreensivas; e as convenções morais e sociais que as compõem tornam-se cada vez mais resistentes às mudanças por estarem ligadas entre si de forma estereotipada como característica de uma identidade singular”.<sup>255</sup>

O que diferencia a identidade étnica de outras formas de identidade coletiva é o fato de ela ser orientada para o passado, “...mas este passado não é o da ciência histórica; é aquele em que se representa a memória coletiva”.<sup>256</sup>

A divergência maior entre as chamadas teorias primordialistas e a teoria proposta por Fredrik BARTH é que, para este, a identidade étnica é construída e transformada a partir *do contato*, da interação com os diferentes grupos sociais,

<sup>253</sup> Id.

<sup>254</sup> CUCHE, D. Op. Cit., p. 179-180. (sem grifos no original).

<sup>255</sup> BARTH, F. Op. Cit., p. 198.

<sup>256</sup> POUTIGNAT, P.; STREFF-FENART, J. Op. Cit., p. 12.

através de processos de exclusão e inclusão que estabelecem limites entre os grupos assim, definindo os que dele fazem parte ou não.<sup>257</sup> Dennys CUCHE também afirma: “A identidade remete a uma norma de vinculação, necessariamente consciente, baseada em oposições simbólicas”.<sup>258</sup>

WEBER, em “Economia e sociedade”, já afirmava que a identidade étnica se constrói a partir da diferença. Para ele, o grupo étnico é uma construção social. A atração entre aqueles que se sentem de uma mesma espécie é indissociável da repulsa diante daqueles que são percebidos como estrangeiros.<sup>259</sup> POUTIGNAT STREFF-FENART afirmam: “Esta idéia implica que não é o isolamento que cria a consciência de pertença, mas, ao contrário, a comunicação das diferenças das quais os indivíduos se apropriam para estabelecer fronteiras étnicas”.<sup>260</sup> Dentro das tendências, do estado atual do debate sobre etnicidade, um ponto compartilhado entre os pesquisadores é que a etnicidade se define por, ao mesmo instante que afirma um Eu coletivo, nega um Outro coletivo. “Sua principal característica é a emergência de uma consciência de separação e de formas de interação que só podem surgir num contexto social comum”.<sup>261</sup>

Logo, não é a diferença cultural que está na origem da etnicidade, mas a comunicação cultural que estabelece fronteiras entre os grupos, por meio de símbolos, que são compreensíveis tanto para os *de dentro* quanto para os *de fora*. Assim, ela é vista como um tipo de ação social, ou como um modo de organização das relações sociais.<sup>262</sup> Em diferentes grupos étnicos, a comida pode exercer esse papel de símbolo, que estabelece fronteiras entre diferentes grupos e, como veremos no decorrer do nosso trabalho, para o grupo estudado, ela acaba por realmente, em muitos momentos, incorporar esta função.

Segundo BARTH, nos processos de organização social através dos quais mantêm-se de forma duradoura as distinções entre “nós” e “os outros”, como já foi discutido, os traços que levamos em conta não são a soma das diferenças objetivas, mas sim, aqueles que os próprios integrantes consideram como significativos. Assim sendo, as mesmas características diferenciais podem mudar de significado ou até

---

<sup>257</sup> Id.

<sup>258</sup> CUCHE, D., Op. Cit., p. 176.

<sup>259</sup> WEBER, M. “Relações comunitárias étnicas”, In WEBER, M. *Economia e sociedade: fundamentos da sociologia compreensiva*. Brasília: Universidade de Brasília, 1991, p. 267-277.

<sup>260</sup> POUTIGNAT, P. ; STREFF-FENART, J. Op. Cit , p. 40.

<sup>261</sup> Ibid. , p. 123.

<sup>262</sup> Id.

mesmo perder o significado no decorrer da história do grupo. Do mesmo modo, diversas características podem suceder-se adquirindo a mesma significação.<sup>263</sup> O conteúdo tanto quanto a significação da etnicidade são suscetíveis de transformações e redefinições. É a relação dialética entre as definições “de fora” e “de dentro” da pertença étnica, que transforma a etnicidade em um processo dinâmico sempre sujeito à redefinição e recomposição.

Pensando a etnicidade dentro desta perspectiva é que a encaramos como um conjunto de “traços culturais” em constante transformação, reflexo de uma temporalidade, que está constantemente provocando resultados da interação entre os grupos. Por isso o grupo étnico alemão visualizado até 1930 em Curitiba, com certeza não teria as mesmas características do “grupo étnico alemão” que nos depararíamos hoje, pois não se utilizaria das mesmas características culturais para demarcar sua diferença.

Sabemos da existência ou não deste grupo étnico *hoje* em Curitiba, por meio da forma como estes se percebem e são percebidos pelos “outros”. Só podemos afirmar a existência de um grupo étnico alemão, através da interpretação dos relatos de nossos depoentes, pois, enfatizando o que diz BARTH, é primordial o fato de que os grupos étnicos são categorias de atribuição e identificação realizadas pelos próprios sujeitos, tendo assim a característica de organizar a interação entre as pessoas.<sup>264</sup>

Para compreensão dos fenômenos de etnicidade, um elemento central é a noção de *ethnic boundary*, fronteiras étnicas, conceito elaborado por BARTH. Noção importante também para concepção dos grupos étnicos. Ela enfatiza que a pertença étnica é determinada em relação a uma linha de demarcação entre os *insiders* e *outsiders*. Para que a noção de grupo étnico tenha sentido, é necessário que os atores possam se dar conta das fronteiras que marcam o sistema social ao qual eles pertencem e interagem e, para além das quais, eles identificam outros atores. “Melhor dizendo, as identidades étnicas só se mobilizam com referência a uma alteridade, e a etnicidade implica sempre a organização de agrupamentos dicotômicos Nós/Eles. Ela não pode ser concebida senão na fronteira do “Nós”, em contato ou confrontação, ou por contraste com “Eles”.<sup>265</sup>

---

<sup>263</sup> Ibid. p. 13.

<sup>264</sup> BARTH, F. Grupos étnicos e suas fronteiras . IN: *Teorias da etnicidade ...*, p. 189.

<sup>265</sup> POUTIGNAT, P.; STREFF-FENART, J. Op. Cit , p. 152.

O caráter inovador da noção de fronteiras étnicas relaciona-se com a idéia de que é nelas, e não no conteúdo cultural interno, que se define o grupo étnico, permitindo que se dê conta de sua persistência. Para um grupo étnico, implantar a diferença significa definir um princípio de fechamento, construir e manter uma fronteira entre ele e os outros a partir de um número limitado de traços culturais. “A elucidação dos fenômenos de etnicidade passa, assim, pela análise gerativa das condições de estabelecimento, manutenção, transformação das fronteiras entre os grupos”.<sup>266</sup>

A manutenção das fronteiras entre os grupos étnicos não depende da permanência de seus traços culturais, então, um grupo étnico pode modificar e substituir traços de sua cultura sem perder sua identidade. Um grupo pode adotar os traços culturais de um outro, como a língua e a religião e, contudo, continuar a perceber-se e a ser percebido como outro, como diferente.<sup>267</sup>

Ou seja, o processo de interpenetração das culturas e integração pode não excluir a manutenção de um grupo étnico. Aproximando estas considerações de nosso objeto de estudo, mesmo quando os teuto-brasileiros passaram a adotar o português como língua utilizada nas suas relações sociais, ou quando adotaram como *seus* hábitos alimentares locais, como o arroz e o feijão, não deixaram de se sentir um grupo diferenciado.

No decorrer do tempo as fronteiras étnicas podem manter-se, reforçar-se, apagar-se ou desaparecer. Elas podem tornar-se mais flexíveis ou mais rígidas. “Em Israel, as distinções entre os judeus originários da Alemanha, da Polônia, da Romênia, da Hungria, relativamente fortes na década de 1950 (...), apagaram-se ao mesmo tempo que se reforçava a fronteira entre Asquenazim e Sefaradim”.<sup>268</sup>

Foi o que aconteceu com os diferentes grupos de alemães que vieram ao Brasil. Eles não eram vistos com suas especificidades: alemães da Prússia, alemães da Pomerânia; alemães camponeses, alemães intelectuais; alemães católicos, alemães luteranos. Para os autóctenes eles eram apenas *os alemães*. Esta nomeação genérica coletiva dada pelos “outros”, fez com que eles deixassem sua primeira identificação de lado, solidarizando-se uns com os outros em nome de uma

---

<sup>266</sup> Ibid., p. 153.

<sup>267</sup> POUTIGNAT, P.; STREFF-FENART, J. Op. Cit , p. 156.

<sup>268</sup> Ibid., p. 154.

definição comum a todos. “Talvez, porque, em decorrência desta denominação comum, eles fossem coletivamente o objeto de um tratamento específico”.<sup>269</sup>

Podemos ver assim, a maleabilidade das fronteiras, que muda seus limites, estendendo ou recuando os mesmos, podendo até mesmo, dois ou mais grupos se unirem para formar um maior ou um grupo se fundir no outro que mantém sua identidade.<sup>270</sup>

### 3.2 IDENTIDADE ÉTNICA TEUTO-BRASILEIRA: REFLEXO DE UM PROCESSO HISTÓRICO

Veremos, a seguir, como se deu a construção deste processo identitário dentre os imigrantes de origem alemã no Brasil. Para tanto, utilizamos como referência a pesquisadora, estudiosa da imigração alemã e da construção de sua identidade étnica, Giralda SEYFERTH, autora da obra “Nacionalismo e identidade étnica”, bem como de outros artigos sobre o tema.

Como já comentamos anteriormente, uma característica marcante da imigração alemã é ter se concentrado em poucas regiões. A principal crítica à política imigratória do Império, no início da República, seria justamente o que chamavam de isolamento e enquistamento dos colonos alemães, como resultado do assentamento em colônias homogêneas.

Segundo SEYFERTH, tanto a questão da homogeneidade quanto do isolamento, questões citadas amplamente pela literatura, devem ser relativizadas. Nas colônias fundadas por alemães, mais cedo ou mais tarde, foram assentados também imigrantes de outras etnias, principalmente poloneses e italianos. No século XIX, poucos brasileiros receberam terras em áreas de colonização do Sul, sendo, por isso, a porcentagem destas pessoas inexpressiva. Esse fato tem a ver com a política de colonização, e não com os imigrantes. Esta política formulou o imigrante europeu como o colono ideal, deixando os nacionais de fora deste processo. Por outro lado, os próprios alemães, como já vimos, não formavam um cenário homogêneo nas colônias, “ao contrário, a clivagem religiosa entre evangélico-luteranos e católicos sempre existiu e algumas identidades regionais podem ser percebidas como significativas em alguns momentos e lugares do processo de

---

<sup>269</sup> Ibid, p. 145.

<sup>270</sup> Ibid., p. 154.

colonização”.<sup>271</sup> Isso quando falamos em colônias *eticamente* homogêneas. Aí as diferenças regionais e religiosas podem ter sido consideradas significativas, pois quando falamos em “colônias” próximas às cidades, esta diferença se relativiza em decorrência de uma diferença maior, que é a identificação de origem, de ordem étnica. Aí a etnicidade sobrepõe-se aos aspectos regionais e religiosos. Como afirma BARTH, a identidade étnica é imperativa.<sup>272</sup>

SEYFERTH afirma isso quando diz que as colônias de origem germânica mais importantes estavam situadas próximas aos centros urbanos, ou seja, devemos relativizar o “isolamento geográfico”, que foi uma realidade nos primeiros anos, até a abertura de vias de comunicação adequadas, “...mas não no momento de afirmação da etnicidade teuto-brasileira”.<sup>273</sup> Até mesmo porque, como já vimos, a etnicidade advém *do contato*,<sup>274</sup> do caráter relacional entre grupos étnicos diferentes, “...e só pode ser entendida mediante a um processo histórico de colonização, perante o qual foi elaborada e ajudou a preservar. (...) A etnicidade teuto-brasileira tem sido reafirmada de diferentes formas ao longo deste século [XX], sempre destacando um modo peculiar, diferente, de ser brasileiro”.<sup>275</sup>

Se a questão do “isolamento” e do “enquistamento étnico” começou a ser considerada um problema, esta não deixou de ser sentida de forma diferente também para os imigrantes e seus descendentes. O fato foi bastante enfatizado pelas publicações teuto-brasileiras – veículos de uma ideologia étnica – no período anterior ao Estado Novo, que responsabilizavam o governo brasileiro por estas questões. “A imagem transmitida nessa ideologia é aquela dos colonos pioneiros, assentados em plena selva e deixados por sua conta, sem apoio do poder público, colonos que construíram igrejas, escolas, associações culturais, mantiveram sua língua e seus costumes, e sua identidade nacional”.<sup>276</sup>

Como já mencionamos, essa imagem do “imigrante pioneiro heróico” está presente ainda no discurso dos descendentes de alemães que formam o grupo estudado, como relata D. Gerda: *E... pra minha avó chegar no Brasil e morar num mato... A cachoeira que vinha do [Rio] Itapocuzinho ... com uns bambus ... eram o*

<sup>271</sup> SEYFERTH, G. A identidade teuto-brasileira... Op. Cit., p. 13.

<sup>272</sup> BARTH, F. Op. Cit., p. 198.

<sup>273</sup> Id.

<sup>274</sup> Lembramos as propostas de WEBER e BARTH: Esta idéia implica que não é o isolamento que cria a consciência de pertença, mas, ao contrário, a comunicação das diferenças das quais os indivíduos se apropriam para estabelecer fronteiras étnicas.

<sup>275</sup> SEYFERTH, G. A identidade teuto-brasileira... Op. Cit., p. 14.

<sup>276</sup> Id.

*meio de transporte de água ... eles tomavam banho na cachoeira, eles lavavam a roupa (riso) ... na queda d'água (riso).*<sup>277</sup> O discurso de D. Martha afina-se com o de D. Gerda:

O governo confinou eles lááá no meio do mato ! Sem recurso! Nem o governo brasileiro que hoje em dia ainda... já também não presta, imagine aquele tempo! (...) parece que posto assim em barracões e tudo... até depois sei lá? Demarcar terras ou comprar ou... isso eu não sei? Essa parte eu não sei. Eu só sei dizer que ele sofreram muuuito! Eles passaram necessidade... e eles sobreviveram!<sup>278</sup>

Este é um discurso que a memória coletiva não deixou de selecionar, interpretando-o como um fato heróico, fazendo deste um símbolo de uma origem comum, uma identidade étnica. A memória não é apenas mitológica, não confiável, mas um instrumento para garantir o direito às identidades.<sup>279</sup>

Com relação às publicações teuto-brasileiras, apesar do exagero embutido no cenário descrito e pelos discursos gerados por estas, o sistema de colonização não se caracterizou pela organização, "...ficando distante dos planos traçados na legislação e nos relatórios técnicos do Ministério da Agricultura".<sup>280</sup> Entre outras coisas, as verbas eram insuficientes para a implementação de escolas e outros serviços públicos. Assim, a organização comunitária das colônias também ocorreu "por necessidade".

O uso cotidiano da língua alemã, a organização escolar comunitária ou religiosa (com ensino em alemão), todo o complexo econômico e social originado da colonização baseada na pequena propriedade familiar policultora – para citar apenas algumas características – são anteriores à emergência da etnicidade, que reificou uma "cultura germânica" pretendida pelos imigrantes e seus descendentes, dando ao isolamento (geográfico/político) um caráter ideológico justificativo de limites étnicos.<sup>281</sup>

Essa forma de estabelecimento dos imigrantes alemães, no século XIX, "...ajudou a formação de uma sociedade e de uma cultura realmente teuto-brasileiras, associadas ao complexo colonial – e é sobre este que a etnicidade vai ser formalizada".<sup>282</sup>

Essa emergente etnicidade surge conjuntamente com o *Deutschum*, germanidade. Vamos retomar a definição de Giralda SEYFERTH para o conceito, o

<sup>277</sup> DALKE, Gerda. ENTREVISTA .Op. Cit.

<sup>278</sup> SEYER, Martha Dorothea. ENTREVISTA. Op. Cit.

<sup>279</sup> FERREIRA, M. de M.; FERNANDES, T. M.; ALBERTI, V. *História oral:.... Op. Cit.*, p. 13.

<sup>280</sup> Id.

<sup>281</sup> Id.

<sup>282</sup> Id.

*Deutschtum*, enquanto marcador de uma ancestralidade genética, permitia aos alemães afirmarem seu pertencimento a uma nacionalidade alemã – herdada e mantida através da língua e dos costumes alemães, partindo do princípio que um alemão é sempre um alemão, ainda que tenha nascido em outro país: o germanismo supõe uma origem comum, baseada no *jus sanguinis*.<sup>283</sup>

O *Deutschtum* mantido pelo grupo étnico teuto-brasileiro diverge do conceito de grupo étnico para WEBER em um ponto: a questão da consangüinidade, da origem. Para o autor, os grupos étnicos alimentam uma crença subjetiva em uma comunidade de origem fundada nas semelhanças de aparência externa ou dos costumes, ou dos dois, ou nas lembranças da colonização ou da migração, de modo que esta crença torna-se importante para a propagação da comunalização, pouco importando que uma comunidade de sangue exista ou não objetivamente.<sup>284</sup>

Para WEBER, a crença na origem comum é subjetiva, e é ela que deve existir de fato. No *Deutschtum*, esta origem comum, o *jus sanguinis* – pertencimento de sangue – é primordial.

WEBER afirma que os grupos étnicos existem apenas pela crença subjetiva que têm seus membros de formar uma comunidade e pelo sentimento de honra social compartilhado por todos os que acreditam nesta crença. O conteúdo da comunidade étnica é a crença em uma honra específica, a honra étnica. A noção de honra étnica em Weber está muito próxima da definição de “etnocentrismo”: a convicção da excelência de seus próprios costumes e da inferioridade dos outros.<sup>285</sup> Também podemos observar como essa *honra étnica* esteve presente no grupo através dos depoimentos de nossos interlocutores, como na fala de Armin: *Eu notava em meus pais quando criança e, sobre os avós, havia isso de “não, alemão é alemão.” E se dizia isso assim como se fosse uma honra muito grande...*

Também na fala de D. Martha:

*...É porque eles trouxeram aquela cultura européia alemã ... de se virar! De trabalhar! De morejar [sic] [morigerar]! De não ... Não como o nosso caboclo aí, bé-bé-bé, tem um monte de filho ... só tem terreno e cachorro! E não, não tem nada em volta . Eles [os alemães] não...*<sup>286</sup>

<sup>283</sup> SEYFERTH, G. *Nacionalismo e identidade étnica*. Op. Cit., p. 3-17.

<sup>284</sup> WEBER, M. *Economia e sociedade...* Op. Cit., p. 268-272.

<sup>285</sup> Id.

<sup>286</sup> SEYER, Martha . ENTREVISTA , Op. Cit.

Aqui, observamos também outra característica comum presente entre nossos depoentes e também analisada por WEBER, a valoração do trabalho entre os protestantes. Em sua obra “A ética protestante e o espírito do capitalismo”, Weber faz uma análise da presença do conceito “trabalho” e seu valor dentre as religiões protestantes e traça um paralelo entre o desenvolvimento da idéia do capitalismo e a “moral” pregada pelas religiões. Enquanto para o catolicismo o meio para agradar a Deus está em suplantar a moralidade intramundana pela ascese monástica, depois da Reforma Protestante e produto dela está a defesa de que devemos cumprir com nossos deveres intramundanos, valorizando o trabalho cotidiano, a sua “vocação profissional”, tendo a profissão como dever.<sup>287</sup> Transformava assim, o trabalho em “culto de ação de graças ao Senhor”. A questão da valorização do trabalho árduo para conseguir o que almeja, sendo esta atitude um meio para agradar a Deus, está constantemente presente na fala de nossos entrevistados. *Nós nascemos trabalhando e trabalhando duro!!! (...) Capinando, virando terra, juntando esterco, tirando leite, tratando de bicho, coisas nós... sempre!!!*<sup>288</sup>

Dizeres como o descrito acima ou como “nossos antepassados venceram na vida por meio do trabalho” e “trabalharam muito para conquistar seu patrimônio” fazem parte do discurso observado dentre os depoentes. É a ética puritana do trabalho.

A pertença étnica determina um tipo social de características distintivas e de oposições de estilo de vida. Mas estas características distintivas só têm sentido na formação de grupos étnicos quando levam a acreditar que existe algum parentesco ou uma origem comum entre os grupos que as demonstra (como já comentamos antes). WEBER analisa os fatores que atuam na formação das comunidades étnicas e diz que a língua e a religião desempenham um papel importante, “...porque a ‘compreensibilidade’ do sentido das ações dos outros é o pressuposto mais elementar de uma relação comunitária”.<sup>289</sup>

---

<sup>287</sup> WEBER, M. *A ética protestante e o espírito do capitalismo*. São Paulo: Companhia das Letras, 2004. Em outra tradução da mesma obra, Sílvio L. Sant’anna, afirma, na Introdução, que a tese que Weber tenta comprovar nesta obra é que existe algo no estilo de vida daqueles que confessam o protestantismo que favorece o espírito do capitalismo. Para o autor, não seria possível que outro ascetismo, como o catolicismo, tivesse influenciado o capitalismo, pois os católicos, de forma resignada, esperam a recompensa após a morte. Para o Puritanismo a prática laboriosa, com seu alto grau de racionalização econômica, constitui-se um imperativo ético a todos. (ver Introdução da “Ética protestante...” da Editora Martin Claret de São Paulo, elaborada em 2001.)

<sup>288</sup> SHEIDT, Asta. Entrevista a Juliana Cristina Reinhardt.. Curitiba, 4 de abril de 2006.

<sup>289</sup> WEBER, Max. *Economia e sociedade...* Op. Cit., p. 271-272.

Porém WEBER observa que fortes diferenças entre língua e religião podem existir e não excluem os sentimentos de comunhão étnica.<sup>290</sup> Realmente, no caso dos imigrantes alemães vindos para o Brasil, o sentimento de pertença étnica suplantou a diferença de religião (luterana e católica) e mesmo lingüística (“alto alemão” e os dialetos). Mesmo as diferenças regionais, de classe social e econômica teriam sido suplantadas em detrimento a uma identidade: a de ser *alemão*. Também era como os *outros* definiam estes, fato também importante para a incorporação desta identidade étnica.

Um grupo não pode ignorar como os não-membros o categorizam e, na maioria dos casos, o modo como ele próprio se define só tem sentido em relação com essa definição de fora. A nomenclatura não é apenas um fato revelador das relações interétnicas, ela é produtora de etnicidade. “A existência e a realidade de um grupo étnico não pode ser atestada por outra coisa senão pelo fato de que ele próprio se designa e é designado por seus vizinhos por intermédio de um nome específico”.<sup>291</sup>

O sentimento de pertença a uma nacionalidade alemã disputa espaço com o sentimento de “fixar”, “criar raízes” em solo brasileiro. Este termo está presente até hoje no discurso étnico teuto-brasileiro, tendo um significado preciso de pertencimento à terra brasileira.<sup>292</sup>

A partir do momento que os imigrantes deixam seu país de origem, assumem a “colônia” como a nova pátria. “A expressão ‘criar raízes’, no contexto pioneiro, remete à questão da cidadania brasileira, reivindicada através do ato de naturalização. ”Porém a cidadania, por si só, não anula o sentimento de pertença ao povo alemão. A categoria *Deutschbrasilianer* aparece na segunda metade do século XIX “... para definir o duplo pertencimento – à etnia alemã e ao Estado brasileiro na qualidade de cidadão”.<sup>293</sup> Assim, o imigrante alemão radicado no Brasil fazia-se representar como teuto-brasileiro, uma categoria distinta, enraizada num patrimônio cultural, que lhe permitia ser cidadão brasileiro fiel à nacionalidade de seus antepassados de origem alemã.<sup>294</sup>

---

<sup>290</sup> Id.

<sup>291</sup> POUTIGNAT, P. ; STREFF-FENART, J. Op. Cit Ibid, p. 143. (Ver “O poder de nomear”.)

<sup>292</sup> SEYFERTH, G. A identidade teuto-brasileira... Op. Cit, p. 15.

<sup>293</sup> Id.

<sup>294</sup> SEYFERTH, G. *Nacionalismo e identidade étnica*. Op. Cit., p. 3-17.

Ao mesmo tempo em que reivindicam a participação no processo político, pois são cidadãos da nova pátria, afirmam-se também as diferenças em relação aos brasileiros, através do “... postulado de germanidade”, a qualidade étnica não compartilhada com os demais brasileiros”.<sup>295</sup> A formulação da ideologia de uma comunidade teuto-brasileira, parte da própria visão das diferenças sociais e culturais em relação à sociedade brasileira, diferenças relacionadas à colonização e à conservação de costumes e tradições trazidas da Alemanha. Ou seja, parte do contato.

Giralda SEYFERTH utiliza o termo “comunidade étnica”, no lugar de grupo étnico. “Ao falar em comunidade estamos preservando um termo valorizado na ideologia étnica teuto-brasileira em muitos planos, e cujo corolário mais óbvio é o privilegiamento do coletivo”.<sup>296</sup> Segundo a autora, sua concepção se aproxima bastante das definições mais tradicionais, que ressaltam usos e costumes comuns como base nas diferenças. Eis a definição objetiva de comunidade étnica teuto-brasileira elaborada por seus membros:

A comunidade étnica teuto-brasileira foi definida objetivamente por seus membros a partir do uso cotidiano da língua alemã, da preservação de usos e costumes alemães (incluindo, entre outras coisas, hábitos alimentares, organização do espaço doméstico, formas de sociabilidade, comportamento religioso, etc.) da intensidade da vida social expressa pelas muitas associações que assumiram forte caráter étnico (como as sociedades de tiro, de ginástica, de canto, escolares, de auxílio mútuo).<sup>297</sup>

Dentro da comunidade étnica, a imprensa teuto-brasileira também serviu para reafirmar valores étnicos. Estas características concernentes à comunidade teuto-brasileira em geral, encaixam-se também à comunidade teuto-brasileira estabelecida em Curitiba. Dentre esta, incluímos os imigrantes que vieram diretamente para cá, seus descendentes, bem como os remigrantes e seus descendentes, oriundos de lugares distintos, mas com características semelhantes.

Ainda segundo a autora, a definição mais ampla de comunidade étnica inclui elementos subjetivos do discurso étnico que evidenciam a origem comum, ou simplesmente a “raça” comum que deve ser preservada com a condenação de casamentos interétnicos.<sup>298</sup>

---

<sup>295</sup> SEYFERTH, G. *A identidade teuto-brasileira...* Op. Cit, p. 15.

<sup>296</sup> SEYFERTH, G. *A identidade teuto-brasileira...* Op. Cit, p. 15.

<sup>297</sup> Id.

<sup>298</sup> Id.

Weber, em “Economia e sociedade”, distingue raça, etnia e nação. Segundo ele, o que distingue a pertença racial da pertença étnica é que a primeira é realmente *fundada* na comunidade de origem, enquanto que o grupo étnico acredita *subjetivamente* na comunidade de origem. Apesar de que, em relação à comunidade étnica teuto-brasileira, pelo menos até um certo período, com a condenação dos casamentos interétnicos, tentava-se “preservar” a pertença étnica *objetivamente*. Quanto à nação, ela é, como o grupo étnico, baseada na crença da vida em comum, mas se distingue deste último pela paixão (*pathos*) ligada à reivindicação de um poder político.<sup>299</sup> Os ideais de germanidade vinculado pelo *Deutschtum* teriam sido trazidos das definições de nação do romantismo alemão do início do século XIX.

### 3.2.1 Remodelando fronteiras na virada do século

Como já vimos anteriormente, a crença na comunidade étnica teuto-brasileira estava respaldada na constatação das diferenças culturais, que ocorre a partir do contato com a sociedade receptora, a sociedade brasileira.

Nas duas últimas décadas do século XIX a situação de minoria nacional estava se tornando incômoda para alguns segmentos politicamente mais atuantes das colônias. Os teuto-brasileiros eram, realmente, um grupo minoritário em busca da “cidadania plena” e, por isso, as lideranças emergentes no Sul reivindicavam para esses colonos o direito de voto e os demais direitos, bem como os deveres, de cidadãos brasileiros.<sup>300</sup> “Houve, portanto a imposição da condição de ‘colonos estrangeiros’ a toda uma população que pretendia assegurar seu pertencimento ao Estado brasileiro como cidadãos iguais, sem perda da sua identidade enquanto definidora de membros de um grupo étnico”.<sup>301</sup>

Segundo SEYFERTH, “no início do século XX, as colônias alemãs não estavam assimiladas”,<sup>302</sup> até mesmo porque o fluxo imigratório não havia terminado, porém pouco a pouco, iam se tornando teuto-brasileiras. O processo de urbanização e a industrialização transformaram algumas colônias em pólos de atração de mão-de-obra nacional, fazendo com que o contato se intensificasse. Neste momento,

<sup>299</sup> WEBER, M. Economia e sociedade... Op. Cit.

<sup>300</sup> SEYFERTH, G. A identidade teuto-brasileira..., Op. Cit., p. 16.

<sup>301</sup> SEYFERTH, G. A identidade teuto-brasileira..., id.

<sup>302</sup> Sem grifos no original. Como já mencionamos anteriormente, a assimilação implica no desaparecimento da cultura de origem de um grupo e na interiorização completa da cultura dominante. CUCHE, D. Op. Cit., p. 116.

fortalece a afirmação de uma identidade étnica, cuja fronteira será formada, principalmente, pelo uso da língua alemã. A perpetuação da etnicidade (*Deutschtum*) dá-se através das instituições formais da comunidade, já mencionadas.<sup>303</sup>

A crença de uma ligação com a Alemanha baseia-se no direito de sangue e fundamenta-se através da língua-mãe, das associações, das escolas, da celebração de datas nacionais significativas (como a da unificação alemã), do engrandecimento dos heróis nacionais e de escritores e músicos (como Goethe, Schiller, Fichte, Beethoven, Wagner), do estímulo às atividades folclóricas (especialmente na organização de conjuntos musicais, corais e de dança). Esses mesmos elementos aparecem com clareza, ainda segundo a autora, em muitos textos nacionalistas produzidos na Alemanha no início do século XIX, influenciando os editores de almanaques e jornais teuto-brasileiros.<sup>304</sup>

Trata-se, pois, de uma reapropriação da própria ideologia nacionalista alemã que antecedeu à unificação da Alemanha – o que explica a proliferação, nas colônias, das sociedades de ginástica, de canto e de tiro associadas, juntamente com a família, à preservação do uso cotidiano da língua alemã. A família completa a fronteira étnica como principal socializadora dos membros da comunidade.<sup>305</sup>

Nesse contexto, a endogamia étnica aparece como característica fundamental de preservação da comunidade, sendo justificada pelo próprio etnocentrismo, que desqualifica aqueles que não compartilham da mesma origem, através de todo um conjunto de preconceitos e estereótipos veiculados com maior ou menor intensidade, embora não estejamos afirmando que os casamentos interétnicos não ocorressem .

O termo *Deutschtum* irá ser substituído pelo termo *Deutschbrasilianertum*, numa clara demonstração de movimento, mudança da etnicidade concebida no final do século XIX. Este termo aparece em veiculações impressas teuto-brasileiras antes de 1939. Se antes eles afirmavam uma “germanidade”, agora eles afirmam uma “germanidade teuto-brasileira”, acentuando uma cidadania brasileira e um pertencimento patriótico ao Brasil, porém, ainda com a idéia de pertencimento nacional (leia-se pertencimento à Alemanha) pelo direito de sangue, formulação do nacionalismo alemão.<sup>306</sup>

---

<sup>303</sup> SEYFERTH, G. A identidade teuto-brasileira..., *Ibid.*, p. 17.

<sup>304</sup> *Id.*

<sup>305</sup> *Id.*

<sup>306</sup> SEYFERTH, G. A identidade teuto-brasileira..., *Ibid.*, p. 17.

Foi este sentimento de duplo pertencimento que levou alguns membros da elite política e intelectual brasileira a questionarem a fidelidade dos teuto-brasileiros ao país que os acolheu, considerando tal característica como afirmação de dupla nacionalidade. Esta seria intolerável e era prova do enquistamento étnico, lesivo à soberania nacional. A concepção desta nova face de identidade étnica, a *identidade teuto-brasileira* ocorre para *remarcar* a fronteira étnica, um dinamismo mostrado por BARTH, quando fala do potencial de maleabilidade das *ethnic boundary*.<sup>307</sup>

O espaço onde se reivindica o direito à existência deste grupo étnico são as “colônias alemãs”, englobando neste termo, tanto as do meio rural, de regiões de assentamento de imigrantes alemães, quanto às comunidades étnicas existentes nos grandes centros urbanos, como Porto Alegre, São Paulo ou Curitiba.<sup>308</sup>

SEYFERTH afirma que as manifestações de preconceito racial em relação a vários segmentos da população brasileira, que eventualmente, apareciam no discurso deste grupo, “...são subjetivamente usadas para marcar os limites, mas não significam uma recusa à condição civil de brasileiros.” Na realidade, o que estava inequivocamente subentendido neste discurso teuto-brasileiro era uma proposta de pluralismo étnico-cultural, quer dizer, cada grupo de imigrantes com direito de manter seus costumes, sua cultura, sua língua, sem deixar de ser cidadãos brasileiros.<sup>309</sup>

Já o nacionalismo brasileiro pautava-se por um ideal assimilacionista, com seus pressupostos de miscigenação, o que entrava em choque com uma proposta de endogamia pregada pela ideologia étnica teuto-brasileira. O clímax do conflito entre os dois grupos ocorre durante a campanha de nacionalização do Estado Novo. No pluralismo pretendido pelos teuto-brasileiros há uma clara separação entre comunidade étnica e cidadania. Nas comunidades, são alemães, preservando a língua, as instituições, os costumes, a tradição de “origem”. Porém, também estão em uma nova pátria e a concepção de cidadania aparece ligada à esfera político-econômica e, mais explicitamente, ao trabalho (novamente observamos aqui a “ética protestante”, o puritanismo alemão analisado por Weber). “Trabalhar para o engrandecimento do país seria, nesse caso, a expressão máxima do dever do cidadão.” O conceito *Deutschbrasilianertum* exprime toda uma representação

---

<sup>307</sup> BARTH, F. Op. Cit. p. 195-207.

<sup>308</sup> SEYFERTH, G. A identidade teuto-brasileira..., *Ibid.*, p. 18.

<sup>309</sup> *Id.*

acerca do “trabalho alemão” realizado no Sul do Brasil.<sup>310</sup> Os teuto-brasileiros formam então, um grupo étnico distinto dos alemães e dos brasileiros e, o ponto que têm em comum, é a colonização.

Eles enxergavam em suas colônias seus lares, sua nova pátria. *Heimat* (pátria), derivado de *heim* (lar), que se traduzia na comunidade étnica construída pelos imigrantes, o que evocava todo o processo histórico da colonização alemã, que “...aparece como um processo civilizatório, que transformou a selva brasileira inculta em prósperas comunidades”.<sup>311</sup> Pensamento também passado de geração para geração, presente hoje ainda, como vimos anteriormente na fala de seus descendentes: *O governo confinou eles lááá no meio do mato !!! E eles sobreviveram...*<sup>312</sup> O colono pioneiro, perante esta crença teria “...ampla capacidade de trabalho derivado da sua condição étnica, que criou um mundo civilizado cercado pela barbárie cabocla”.<sup>313</sup> O caboclo aparece como sinônimo de (luso) brasileiro e estereotipado por uma gama de características estigmatizantes atribuídas, em parte, à crença da mestiçagem desregrada e à crença da inferioridade racial de negros e índios, como podemos observar na já citada fala de D. Martha: *não como o nosso caboclo aí... Tem um monte de filho... só tem terreno e cachorro!*

O preconceito racial que constrói a concepção do brasileiro enquanto categoria de identificação intensifica-se na medida em que entram em cena os protagonistas do pangermanismo e do nazismo, divulgando uma doutrina de superioridade racial alemã, tendo alguma influência nas publicações e instituições teuto-brasileiras. A projeção da Alemanha como potência imperialista nas décadas que antecederam a Primeira Guerra Mundial, ajudou a reforçar a boataria de uma possível anexação do Sul do Brasil ao Império Alemão, ou da criação de um estado independente com o apoio da população teuto-brasileira.<sup>314</sup>

Porém, o discurso dos teuto-brasileiros não estava afinado com pensamento dos pangermanistas acerca dos *Auslanddeutsche* (que assegurava o pertencimento à nação alemã por direito de sangue), apesar da grande presença de membros da Liga Pangermânica nas colônias. Assim mesmo, a identidade teuto-brasileira foi

---

<sup>310</sup> SEYFERTH, G. A identidade teuto-brasileira..., p. 19.

<sup>311</sup> Id.

<sup>312</sup> SEYER, M. Op. Cit.

<sup>313</sup> SEYFERTH, G. Ibid.

<sup>314</sup> SEYFERTH, G. A identidade teuto-brasileira..., Op. Cit., p. 20.

preservada: “...um grupo étnico distinto, com pretensão à endogamia, etnocêntrico, mas também brasileiro”.<sup>315</sup>

Na década de 1930, o partido nazista iria repetir a investida pangermanista, com discurso racista ainda mais radical, utilizando a antiga retórica de superioridade racial dos alemães, tentando impor uma nova categoria de identificação *Volksgenosse* (compatriota). Esta não se trata de uma categoria exclusivamente étnica: os “compatriotas” eram vinculados ao partido nazista por sua condição de membros da raça teutônica.<sup>316</sup>

SEYFERT reflete sobre o ideário de superioridade racial presente no nacionalismo alemão, que influenciou esse modelo de etnicidade. Para ela, “segundo Mauss, a raça cria a nacionalidade um bom número de espíritos; no caso alemão, concepções de superioridade racial estão presentes nas diferentes expressões do nacionalismo que marcaram a construção ideológica da nação alemã desde o início do século XIX”.<sup>317</sup>

A memória histórica sobre a qual um grupo respalda sua identidade presente pode se alimentar de lembranças de um passado prestigioso (ou acreditado prestigioso) ou ser apenas a da dominação e do sofrimento compartilhado.<sup>318</sup>

Apesar de toda propaganda pangermanista e nazista, a categoria *Deutschbrasilianer* permaneceu conciliando o dualismo germanidade e cidadania brasileira. Com a campanha de nacionalização, como já vimos, o processo de integração à sociedade intensifica-se, a começar pelas escolas étnicas, ensinando a língua portuguesa e a história pátria. Este processo culminou durante a Segunda Guerra Mundial, que correspondeu à fase mais repressiva da campanha de nacionalização.<sup>319</sup>

Segundo Barth, a pressão exercida no interior de um grupo para a manutenção ativa da fronteira se torna máxima nas situações políticas em que a violência e a insegurança dominam as relações interétnicas. Confirmando este princípio, “a tentativa de assimilação compulsória”, com a repressão do uso do idioma alemão, entre as outras medidas já vistas anteriormente, provocou reações

---

<sup>315</sup> Id.

<sup>316</sup> Ibid, p. 21.

<sup>317</sup> MAUSS, M. *Oeuvres*. Paris: Minuit, 1969, v. 3. *Apud* SEYFERTH, G. A identidade teuto-brasileira..., Ibid., p. 20.

<sup>318</sup> POUTIGNAT, P.; STREFF-FENART, J. Op. Cit, p. 165.

<sup>319</sup> SEYFERTH, G. A identidade teuto-brasileira..., Op. Cit., p. 21.

contra o fechamento das escolas, resultando, inclusive, no ensino clandestino do alemão e no proferimento do idioma em público, desafiando tais medidas.<sup>320</sup>

É o que conta D. Herta: *Meu pai também foi preso porque ele disse: “ – Ninguém me leva preso!!! Eu falo o que eu quero!!!” (...).*<sup>321</sup> E de outro modo, confirmando a teoria de BARTH mencionada acima, tentava-se manter a fronteira étnica por meio da exibição deliberada de outras formas de identificação. *Nós andamos de uniforme na igre... na, na... quando tinha, aos domingos né. A gente se sentia muito... importante com gravatinha de... de camisa... Ah... tirado um pouco o sistema do... da Alemanha, do Hitler né.*

A respeito de como foram sentidas aqui no Brasil as investidas pangermanistas e nazistas sobre aqueles considerados “da raça alemã”, D. Martha nos conta:

Daí então nós viemos embora [para Curitiba], em 39 ... meu pai queria voltar pra Alemanha. Porque em 39 o Hitler chamou todos **os alemães**, que ele queria fazer uma grande nação! Mais... antes e... meu irmão mais velho tinha 17 e o menorzinho tinha um ano e meio, e eu tinha 6 anos. E, antes de... antes das formalidades aí, com papelada e tudo, estoura a guerra. E daí ficamos em Curitiba. E foi nossa sorte!!! Porque eu sei de famílias que tiveram no navio! ...E não puderam mais voltar e entraram na guerra! E eu sei de outra família ... que teve uma semana na Alemanha e já o... começou a guerra e não conseguiram mais voltar e ficaram lá , a guerra inteira, e depois eles também vieram... pobres!!! Muita gente aquela época veio muito pobre. Muito ...

Outro exemplo é relatado por D. Herta:

Mas nós ... na época do Hitler o que ele fazia? Os... ah... descendentes alemães, eu não sei até... que grau...? Eles podiam ter correspondência com... famílias da Alemanha. Como ser padrinho! Vamos dizer. O pai... nós tínhamos dois casais padrinhos! Onde eles se correspondiam... eles mandavam... revistas, jornais... por isso a gente estava informado!!! Né!

É o que coloca Rui PETRY em seu trabalho, “...parece ser o povo culto, urbano e mais elitizado que as propostas do pangermanismo encontram mais eco e adesão”. O pai de D. Herta era professor e pastor de sua comunidade em Alto Rio do Texto e simpatizante de Hitler. Quando perguntamos se a postura defendida por seu pai era compartilhada com outros imigrantes e descendentes do seu convívio ela nos diz: *Ah... eles... quase não tinham conhecimento...*

<sup>320</sup> Id.

<sup>321</sup> WEBER, Herta. ENTREVISTA.Op. Cit.

Apesar da repressão que caracterizou a campanha de nacionalização e do contato mais intenso com a sociedade maior, a identidade étnica persistiu até o presente, atualizada por critérios tradicionais de etnicidade de natureza simbólica, reflexos de uma cultura específica, como elementos distintivos de uma situação histórica: a colonização européia no Sul do Brasil.<sup>322</sup>

De modo empírico, portanto, existem formas de diferenciação que demonstram a pertinência étnica, a existência de limites intergrupais. “Assim podem incluir tanto o uso familiar da língua alemã como o consumo de certos alimentos, a participação nas atividades de certas associações, a posse de uma casa com cortinas nas janelas, jardim e horta bem cuidados”.<sup>323</sup>

Esta identidade étnica, reflexo de uma etnicidade constantemente reelaborada, se mantém veiculada por meio de elementos que atuam como fronteiras étnicas, sendo estes solicitados e apresentados em momentos que a diferença mereça ou necessite ser destacada.

Por esse viés que olhamos para os hábitos alimentares e as tradições culinárias dos imigrantes e descendentes de alemães: traços culturais mantidos ou deixados para trás, reelaborados e re-significados no decorrer da história do grupo, de acordo com as épocas e as situações, mas que hoje ainda podem servir de elementos de demarcação das fronteiras étnicas.

### 3.3 RASTROS DE ETNICIDADE

Podemos afirmar a existência de um grupo étnico teuto-brasileiro, em Curitiba, ainda hoje? Se nos apoiarmos em BARTH e WEBER, que dizem só existir um grupo étnico se seus membros subjetivamente sentirem-se pertencentes a ele, independente de características objetivas que estes apresentem,<sup>324</sup> diremos que ocorre ainda em Curitiba a permanência de um grupo étnico teuto-brasileiro ou “alemão”, logicamente diferenciado do grupo que era visualizado até a metade do século XX, pois alguns traços culturais modificaram-se, outros se perderam, outros se renovaram.

---

<sup>322</sup> SEYFERTH, G. A identidade teuto-brasileira..., Op. Cit., p. 21.

<sup>323</sup> Id.

<sup>324</sup> BARTH, F. Op. Cit, p. 189; WEBER, M. Op. Cit, p. 416.

Fazemos esta afirmação com base nas declarações dos depoentes da Comunidade de Cristo, que estão sempre reafirmando seu sentimento de pertença à etnia alemã e, ao mesmo tempo, também afirmando seu sentimento de “ser brasileiro”. Ainda em seus discursos o ideal de pertença está dividido. Muitas vezes eles autodefinem-se brasileiros, outras vezes, alemães, como D. Martha, nascida no Brasil, filha de imigrantes alemães, que conta sobre seu marido:

Ainda hoje em dia ele [o marido] não permite que eu fale português !!! Quando ele acha que tem que falar alemão. Ele é bem assim! Um pouco, bem ... bem ... bem virado pro alemão. Apesar que nasceu em Curitiba... estudou aqui... mas ele é bem... assim... (...) Eu não. Eu sou mais cosmopolita...

Apesar da depoente designar-se “mais cosmopolita” ela, em seus relatos, insere-se dentre “os europeus”, classificando os brasileiros como “eles” :

Não assim como no Brasil. Como que... o Brasil, eles não têm tradição. Essa... esse negócio... festa de... de Natal mesmo, isso vem do norte, lá da Finlândia... não sei da onde, e desceu. Isso... você tem que perguntar a um outro historiador. O brasileiro, ele pegou da Alemanha... do, de nós europeus... que trouxemos pra cá.<sup>325</sup>

“Na medida em que os atores usam identidades étnicas para categorizar a si mesmos e outros, com objetivos de interação, eles formam grupos étnicos neste sentido organizacional”.<sup>326</sup> Por isso falamos da existência de um grupo étnico “alemão”, que é a forma como os próprios integrantes da Comunidade de Cristo percebem-se e são percebidos pelos outros. Falamos dessa comunidade porque, dentre os alemães luteranos, é onde este “grupo étnico” é mais perceptível. Na Comunidade do Redentor, por exemplo, dentre os integrantes do conjunto formado pelos que são descendentes dos teuto-brasileiros, há uma heterogeneidade maior. Os próprios integrantes enxergam-se “brasileiros” perante o grupo da “Igreja menor” e esta é a forma como são vistos pelos dirigentes da comunidade luterana.

Dentre nossas entrevistadas da Comunidade do Redentor há uma que ainda utiliza o alemão em conversas com seus irmãos e sua mãe, fala português com “sotaque”, morou dois anos na Alemanha e é bastante ligada à “culinária alemã”. Apesar disto, D. Rose posiciona-se em uma “categoria” distinta da Comunidade de Cristo. Irmã do pastor Lohman, confessa: *Meu irmão às vezes tem dificuldade com*

<sup>325</sup> SEYER, Martha. Op. Cit.

<sup>326</sup> BARTH, F. Op. Cit. p. 194.

*eles... Ali parece que... cultuam mais a cultura alemã do que a religião. Sua casa é “típica alemã”, a decoração, a parede com vários pratos pendurados, a presença do móvel, cujo modelo é denominado “canto alemão”: a gente guarda a cultura alemã, mas não com fanatismo...*

Armin é outro depoente integrante da Comunidade do Redentor que afirma ser bastante perceptível esta afirmação de “ser alemão” entre seus pais e avós. Porém, ele relata: *Eu não me sinto mal, eu me sinto satisfeito, mas também não sinto um orgulho do outro mundo (risos) por ser isso! Até sinto bem, por exemplo, hoje, o fato de eu poder colocar “olhe, meus filhos são mestiços”! Eles se aparentam como branco, mas olha, eles têm um bisavô que era negro!*

O que faz uma pessoa pertencer a um grupo étnico não são as suas características objetivas, mas sim, a forma subjetiva de se sentir pertencente a ele. D. Rose, perante o grupo “alemão” da Igreja menor sente-se brasileira. Diante da população curitibana como um todo, utiliza-se de algumas diferenças, porém com intuito comercial. A depoente, até pouco tempo atrás, tinha uma barraca que vendia pães, bolachas e cuques – *receitas alemãs* – na feira de produtos orgânicos e artesanato que ocorre no Passeio Público aos sábados pela manhã. É conhecida por aqueles que freqüentam a feira como “a senhora alemã” que vende “comidas alemãs”. *É que a decoração da barraca é assim... alemã ...* Porém ela afirma sentir-se brasileira: *eu não [me vejo]... eles me vêem como alemã. Acho que também por causa do sotaque. Eu falo melhor o alemão que o português...*

POUTIGNAT & STREFF-FENART afirmam que o fato de falarem a mesma língua, ou a contigüidade territorial, ou a semelhança dos costumes não representam por si só atributos étnicos. Eles apenas se tornam como tais quando utilizados como marcadores de pertença por aqueles que reivindicam uma origem comum. “Para os descendentes dos imigrados e os povos em diáspora, o território de origem constitui um recurso sempre disponível, mesmo quando as semelhanças culturais e lingüísticas já se apagaram”.<sup>327</sup> É o que afirma SEYFERTH:

Hoje, especialmente nas áreas urbanas, o idioma alemão não é de domínio de todos, e em grande parte, recuou para a esfera privada. (...) Para aqueles que conhecem e utilizam, a língua alemã é identificadora de uma condição étnica; aqueles que a desconhecem utilizam, principalmente o critério de descendência – sua origem presuntiva é tão identificadora da

<sup>327</sup> POUTIGNAT, P.; STREFF-FENART, J. Op. Cit , p. 163.

condição étnica quanto a língua. Ambos, de modo diverso, são sinais diacríticos expressivos de etnicidade.<sup>328</sup>

A identidade étnica pode alimentar-se de signos diferentes, acumular vários, ou reter apenas um deles. A oposição nós/eles entre dois grupos, pode manter-se por meio da mudança dos marcadores da dualidade étnica. Os atributos culturais tidos como marcas distintivas de um grupo podem tornar-se objeto de transformações, de substituições, de reinterpretações, mas isso não leva a afirmar que a identidade étnica possa ser professada, exercida a partir de qualquer coisa. “Os recursos simbólicos (a língua, o território, a tradição cultural) utilizados para marcar uma oposição significativa entre Nós e Eles podem ser distorcidos ou reinterpretados, mas, de um certo modo, eles ‘já estão lá’ desde sempre e disponíveis para os atores”.<sup>329</sup>

O grupo étnico verificado hoje mantém características concebidas na formação da etnicidade teuto-brasileira, algumas com adaptações, outras manifestadas inconscientemente.

Em relação à endogamia pregada anteriormente e a condenação explícita dos casamentos interétnicos, percebemos que, dentre as primeiras entrevistadas (da geração mais velha<sup>330</sup>), esta endogamia ainda se manteve, com apenas uma exceção. Ou seja, nossas entrevistadas casaram com pessoas da mesma origem. A senhora que é “exceção”, quando relata seu nome, Elza Kuhr Gonçalves, já em seguida explica a origem do Gonçalves, como a dar uma satisfação: *casei com um brasileiro...*

Outro traço cultural é em relação às músicas alemãs. Primeiro, ela está presente na Comunidade de Cristo na forma de cantos litúrgicos nos cultos em alemão e nas reuniões de quinta-feira. Mas também ela se mantém enquanto hinos folclóricos ou outros cantos que estiveram presentes na infância das nossas entrevistadas e que ainda estão sendo transmitidos às outras gerações, especialmente na véspera de Natal, quando muitas afirmam cantar cantos natalinos depois de acender o pinheirinho, antes de ceiar.

Um exemplo é de D. Rose, que nos conta que nos dias de festa na sua casa, *sempre tem música*. Na entrevista com D. Rose percebemos um vocabulário mais

<sup>328</sup> SEYFERTH, G. A identidade teuto-brasileira... Op. Cit., p. 23.

<sup>329</sup> POUTIGNAT, P.; STREFF-FENART, J. Op. Cit., p. 164.

<sup>330</sup> Os entrevistados da geração mais jovem casaram com pessoas de origem étnica diferente.

informal, diferente das depoentes da Comunidade de Cristo consideradas “mais tradicionais” (pelos “outros” e pelas mesmas). Ela nos conta: *Nós **curtimos** muito a música também. Então quando é comida alemã a gente coloca música alemã. Combina... Depende do tema também. Quando faz churrasco a gente coloca música brasileira ou música gaúcha... Pra se divertir um pouco, né. A família aqui é bem animada!*<sup>331</sup> Aqui ela nos mostra sua identificação não apenas étnica, mas também regional, devido ao fato de ter passado muitos anos de sua vida no Rio Grande do Sul. Em seu contexto familiar e social tem espaço diversas maneiras de se identificar, seja através da comida, seja através da música, seja da combinação de ambos.

Dentre o grupo da Igreja menor, em relação à língua alemã e sua utilização, muitas depoentes afirmam ainda “falar em alemão” em casa, com o marido, os filhos. Outras, não tendo mais ninguém em casa para conversar, por estarem viúvas e com os filhos já casados, apegam-se aos dias de culto e às reuniões de quinta-feira para estarem sempre “exercitando o alemão”. D. Rose, por exemplo, o utiliza em casa, com sua mãe e irmãos (com os filhos falava quando eles eram pequenos, agora não mais). Armin o utiliza para falar com sua mãe; D. Myrian quando vai à Alemanha; Dulce falava em alemão em casa, quando pequena e com sua *mãe-vó*, quando esta era viva. Agora com seus filhos, trocam algumas palavras, mais por brincadeira, mas não conversam em alemão. Seus filhos conhecem algumas músicas e orações neste idioma, que foram ensinadas por Dulce.

Retomando as palavras já mencionadas de um dos pastores com relação aos integrantes da Comunidade de Cristo dizendo que eles “pensam em alemão”, uma referência ao apego à cultura alemã, algumas afirmam “pensar em alemão”, literalmente. D. Herta, nascida em Pomerode, Santa Catarina, diz que ainda hoje antes de falar o português, tem que mentalmente traduzir, pois “pensa” em alemão: *... [para] falar o português... eu... penso... assim na **minha** língua alemã e começo a traduzir né? Isso vai tão rápido na cabeça que a gente faz logo a tradução né? Eu penso em alemão e... no momento logo eu... traduzo em... em português. Eu pergunto se ela sonha em alemão ou em português, no que ela responde de pronto: *Sempre em alemão! Nunca sonhei em português, assim...*<sup>332</sup>*

<sup>331</sup> KONIECZNAK, Rosa Maria Lohman, Op. Cit.

<sup>332</sup> WEBER, Herta. Op. Cit.

Interessante notar que ela reconhece a língua alemã como sendo a sua língua. Isto porque em casa, durante sua infância, como outras de nossas depoentes, só falava o alemão. Nesta época ainda morava em Pomerode. Depois, com três anos de idade foi morar em São Francisco do Sul. Nesta época seu pai, que falava o português, entendeu ser melhor parar de falar o alemão em casa, pois ele achava que deveriam aprender o português. *O português só veio porque o meu pai nasceu em Florianópolis. Ele... com aquela época ele falava um português muito correto.* Com sua mãe, que não falava o português, só se comunicava através de gestos, (...) *nem eu nem minha irmã, não podíamos falar alemão. Era só português! E a... mãe... nunca aprendeu português. E daí então, a gente se... com gestos assim foi se entendendo. Quando nós fomos morar em Pomerode, novamente, aí então perdemos tudo!!! Eu não sabia mais nada de português.*

D. Herta nos conta de sua relação com a música alemã. É neste momento, que ela descontrai e se emociona:

o que me mar... marcaaa muuito!!! É a música... alemã! Essa me marca muito! Aliii eu sinto as raízes muuuito fortes!!! E me dá uma saudades!!! De... voltar pra Alemanha... que é ... nunca pensei que isto me ia um ... eu sou a ... "ein, zwei, drei" [um, dois, três] ... é terc... quarta geração quase! Da parte da mãe !!! E mesmo assim... essa... música... popular alemã...

Ela continua a nos relatar o que sente, parecendo que neste momento deixamos de nos fazer presentes, ficando só ela com seus pensamentos: *E ... antes eu achava que em português, a gente podia se expressar na música melhor! Um sentimento! Como saudades! E... ah... principalmente a palavra saudades!!! E agora só... desde que... últimos anos que os meus sobrinhos mandam então as... as fitas, essas músicas. Mudou um pouco!!!*

No trecho que se segue podemos ver claramente a mistura de sentimento de pertencimento:

Mas tem algumas aqui que são tocadas em Blumenau... o... e tem as fitas e tudo, que é do meu tempo. Ah... orquestração não é... é mais... simples e tudo né! Não é tão sofisticado como lá na Alemanha. E quando eu toco agora, essas fitas... eu realmente... eu sempre... eu... quando... pela primeira vez quando eu vim da Alemanha pra cá, pus o meu pé... no Rio... aí !!! Que alegria!!! Eu sou brasileira! (...) É. Eu sou brasileira. E, ao mesmo tempo... Sabe que é uma mistura de sentimentos que se cria dentro da pessoa!!!

D. Herta nos conta que chegou a questionar-se: se nunca tivesse ido para a Alemanha, será que teria o mesmo sentimento? Não sabe... Continua nos relatando sobre esta intensa e confusa sensação em relação aos dois países:

A primeira vez quando... eu fui pra Alemanha... porque eu sempre fui... nunca com... excursão. Eu sempre fui... sozinha! (...) E fui então pra Hamburgo (...) e na... tarde assim quando eu fui dar uma volta no centro de Hamburgo, sempre tem essas... essa... ah... plataformas assim onde... há orquestra. Sempre tem música. Onde a orquestras tocam. Você pode sentar... tomar um copo de vinho... ou um copo de cerveja ... ou um suco de maçã que se usa muito né? E... aí então eu olhei e pensei... ah lá tem uma plataforma que tem um... tem uns músicos... lá eu vou passar! Mas eu tinha que procurar primeiro um sinaleiro pra atravessar... pra chegar lá. No meio !!! Quando estou esperando pro sinaleiro abrir, pra eu poder passar... o maestro dá o toque e toca a... "aquarelas do Brasil"! (...) eu agarrei esse poste! Chorei tanto!!! Aí eu pensei... nossa!!! Eu me confrontei no Hamburgo, em Hamburgo... com os nomes dos pomeranos lá meu !!! Eu vi as placas... é Holmburg... é todo Troltz... Weber... tudo isto !!!

Ela continua contando como foi encontrar com sua história, seus antepassados que vieram para cá:

Eu pensei assim comigo, nossa !!! Como você se sente de ver aqui... na Alemanha em Hamburgo, onde esses saíram aqui a imigração tatá... no Brasil. Eu me toque ... rapidamente outra vez para os **meus** brasileiros (risos). E finaliza: Isso, isso assim me aconteceu...E quando chego aqui... eu... tenho o mesmo sentimento assim... eu sou brasileira!!! Eu sou brasileira. E... com a música alemã!!! (riso) Ahhhh... eu começo a chorar!

A conclusão é dada pela própria depoente: *Porque... eu não sinto diferença. Mesmo se eu estou lá... ou se estou aqui... né?A gente se sente... aqui em casa! E lá ... em casa!!! **Duas cidadanias!***

Outra entrevistada que só foi aprender o português depois de moça foi D. Inge que, como D. Herta, fala o português com sotaque alemão. Ela nos conta que na época da proibição do uso do idioma, trabalhava numa mercearia, e existiam pessoas que vigiavam os descendentes de alemães para ver se estavam usando o alemão. *Porque tinha os secretos! Eles andavam por ali, quando a gente... falava uma palavrinha a gente já ia preso...*<sup>333</sup>

Algo que ela guarda em sua memória sobre este período foi um interessante episódio. Um dia apareceu, na porta da mercearia em que D. Inge trabalhava, uma senhora negra, segundo D. Inge, *bem escura mesmo*, que chegou perto deles, olhou para trás para olhar para o homem que os vigiava. Este estava despreocupado, pois entendeu não precisar se preocupar com “a senhora negra”. Afinal de contas,

<sup>333</sup> WEBER, Herta. Op. Cit.

vigiavam-se naquele período “os alemães”. A senhora negra então olhou novamente para eles e disse: *“nós alemães devemos ficar unidos”*. E D. Inge completa: *Disse isso em alemão!* (lembremos os autores com os quais concordamos: só existe um grupo étnico se seus membros subjetivamente sentirem-se pertencentes a ele).

Ainda com relação à língua, tivemos contato com outra senhora que faz parte da Comunidade de Cristo, mas que não foi entrevistada formalmente. Esta relatou algo também significativo. Disse que havia escutado há um tempo atrás algo em português que a “tocou tão fundo”, que ela já não sabia mais se o que havia escutado era em português ou alemão!

Outras “características alemãs” também são mantidas, como a presença de velas nas casas e nas mesas dos alemães luteranos. Em quase todos os locais, no momento das entrevistas, este costume estava presente. O significado de tal permanência é que mudava, variava. Para a depoente D. Gerda, muito apegada à questão religiosa, o significado também é relacionado à religiosidade. *O que é fundamental, pelo menos pra nós luteranos, o que acho, é a luz da vela!!! (...)* *Porque não adianta você ter uma coleção de vela... porque a força da vela... tá na luz! E aí a presença de Deus. E se você vai num culto e a vela não tá acesa... desconfie da Igreja. Desconfie, porque trabalha nas sombras...*

Para D. Rose, o costume de usar vela na mesa ocorre por achar que é “aconchegante”. D. Rose comenta: *Antigamente a gente fazia só assim quando era Páscoa, Natal. Agora a gente toma café gostoso assim, põe uma vela sempre. Mas o ambiente fica mais agradável. Fica mais aconchegante, né.* D. Rose acrescenta: *(...) Agora, esse costume é bem alemão!*

D. Martha também nos conta que no dia 24 de dezembro, depois do culto luterano, vai para casa como seu marido Ludwig. Comemoram somente os dois a véspera de Natal: *a gente fica aqui sozinho... põe música... faz um... tudo à luz de vela, naturalmente.* E para ela também a utilização das velas acontece por ser “aconchegante”.

Outro traço cultural que permanece sendo, em muitos momentos, utilizado como elemento diferenciador para demarcação de fronteiras étnicas é a comida, representada na forma de tradições culinárias, como veremos a seguir.

## 4 AS TRADIÇÕES CULINÁRIAS E SEUS SIGNIFICADOS

### 4.1 COMIDA TÍPICA, TRADIÇÃO CULINÁRIA, HÁBITO ALIMENTAR, PRÁTICA ALIMENTAR

Depois de analisarmos alguns dos traços culturais associados à etnicidade e que permanecem entre nossos depoentes, discutiremos agora outro elemento cultural, o qual acreditamos ser o vínculo mais duradouro com a origem étnica, a tradição culinária. No interior dos grupos étnicos, embora por muitas vezes as características culturais utilizadas como marcadores de diferença possam ser deixadas para trás, restando apenas a questão da descendência, o sentimento de pertencimento étnico, da origem (como afirma BARTH), a comida acaba por resistir.

Para falarmos deste outro elemento presente ainda hoje no grupo de descendentes de alemães que moram em Curitiba, a comida representada pelas tradições culinárias, precisamos primeiramente entender o que são “tradições culinárias”. Para tanto, iremos discutir conceitos que permeiam as tradições culinárias e que são importantes para o entendimento de nosso trabalho: “comida típica”, “hábito alimentar” e “prática alimentar”.

As pessoas tendem a ritualizar tudo que é importante e, como já comentamos anteriormente, isto se dá também com as ações voltadas para a alimentação. Antônio Grecco RODRIGUES afirma que o ritual da alimentação varia de acordo com as condições sociais em que é realizado, mas é sempre parte essencial da vida em família e em sociedade: a forma como arrumar a mesa; o espaço da casa escolhido para fazer a refeição – a cozinha, a sala, o quintal, a varanda; a bebida que a acompanha; a elaboração de um prato culinário; os utensílios a serem usados, ou seja, as práticas alimentares. Normalmente a alimentação diária é composta por produtos comuns da região e sua elaboração é mais simples. Tudo o que exige maior elaboração é transferido para o campo da comida cerimonial que aparece, mais freqüentemente, nos finais de semana e nas celebrações, mas também pode estar presente no dia-a-dia.

As **comidas típicas** são próprias da mesa cerimonial, pois geralmente elas são mais trabalhosas e elaboradas. É considerada *típica* aquela comida que é a

especialidade de cada região.<sup>334</sup> Antônio Grecco Rodrigues nos dá como exemplo a comida típica de sua região, Minas Gerais. Em Minas, comida típica é a comida de fazenda, ou seja, feijão tropeiro, lombo de panela, pernil assado, vaca atolada, frango ao molho pardo, tutu à mineira, couve picadinha, lingüiça, além dos queijos, doces de frutas e de ovos, sem nos esquecermos do doce de leite e da cachaça.

Algumas destas comidas não fazem parte do cotidiano das pessoas dos centros urbanos por serem muito trabalhosas, feitas em fogões à lenha ou em fornos de barro, demoradamente, sendo que algumas possuem alto custo. Por isso, muitas vezes a comida típica faz parte da mesa cerimonial.

Em nosso trabalho, a “comida típica alemã” é muitas vezes conceituada pelos próprios depoentes. Algumas comidas são *eles* que nos dizem que são “pratos alemães”, “tradições alemãs”. Para nós, não importa se a comida caracterizada nos depoimentos como “típica alemã” é originária deste país. O que importa é este sentimento de apropriação, que faz com que a comida vista uma roupagem que leve nossos depoentes a acreditarem no que estão afirmando e o que esta comida desperta nestas pessoas. Como o *gulasch*, por exemplo. A origem deste prato provém do multiculturalismo característico da sociedade “austro-húngara”, associado aos contatos culturais, mas muitos dos nossos depoentes a adotaram como uma das “tradições culinárias alemãs” que ainda estão presentes em seu dia-a-dia. O fato deste prato ser húngaro, torna-se de pouca importância diante do fato dele despertar sentimentos ligados a uma origem étnica alemã. Enfim, entendemos como “comida típica alemã”, além das especialidades da região, também a comida que nossos depoentes já incorporaram como tal.

Restaurantes tentam recriar este tipo de comida regional para atender ao turismo e às pessoas que desejam conhecer os sabores de outros lugares. Mas, de acordo com RODRIGUES, não é só o turista que procura os restaurantes “típicos”. A população local também os procura com muita freqüência:

Ali elas buscam satisfazer uma necessidade criada pela nostalgia que vem da lembrança da vida nas pequenas cidades, ou mesmo nas fazendas, de sua origem familiar. As pessoas buscam, nestes restaurantes, recriar a memória da infância distante, consumindo os pratos típicos que lhe são oferecidos e que são os mesmos que faziam parte do almoço de domingo da casa da vovó, conservados tanto na memória afetiva quanto na gustativa.<sup>335</sup>

---

<sup>334</sup> RODRIGUES, A. G. *Comida típica - comida ritual*. Texto apresentado na 23ª Reunião Brasileira de Antropologia em Gramado-RS. 16-19 de junho de 2002.

<sup>335</sup> RODRIGUES, A. G. Op. Cit.

Uma de nossas depoentes, D. Myrian, conta que quando vai a Joinville, cidade em que nasceu e morou até casar e mudar para Curitiba, sempre vai a um restaurante de “comida típica alemã”, porque, além de “gostar muito de comida alemã”, lembra-se do tempo em que era criança.<sup>336</sup>

Isso, porque nossos hábitos e práticas alimentares, bem como nossas tradições culinárias, são formados, construídos e transmitidos na infância. É o que GIARD também afirma: “Os indivíduos tendem a ficar identificados a hábitos alimentares de sua infância: alimentos que eles se habituam a comer desde a tenra idade e se estendem ao longo de sua vida, cotidianamente”.<sup>337</sup>

Igor de GARINE corrobora com esta tese, afirmando que

... os indivíduos se sentem emocionalmente ligados aos hábitos alimentares de sua infância, em geral marcados pela cultura tradicional. A perpetuação do estilo alimentar original na vida cotidiana ou no calendário das festividades é uma prova da autenticidade e da coesão social e uma defesa contra as agressões externas, inclusive no caso da imigração.<sup>338</sup>

A perpetuação dos hábitos alimentares no cotidiano ou em festividades pode se constituir em tradições culinárias, fazendo com que o indivíduo se sinta inserido dentro de determinado contexto familiar ou sócio-cultural, reafirmando sua identidade também por meio da memória despertada pela comida. São chamadas tradições culinárias por serem práticas alimentares cercadas de ritos e significados.

GARCIA entende por práticas alimentares “aspectos concretos da alimentação, empiricamente observáveis.” Este termo diz respeito a todas as práticas relacionadas com a alimentação, desde a escolha dos alimentos até sua preparação e consumo. Ainda de acordo com a autora,

Isto inclui tudo o que está relacionado com o modo de comer e com o que se come: como se prepara, onde, com quem, quais as técnicas de preparo, as combinações de alimentos, o modo de apresentação da comida, a forma de comer, as diferentes refeições (os alimentos que a compõem, os horários, onde são feitas as refeições, etc...) onde se come, como se come, o que se come.<sup>339</sup>

Enfim, como práticas alimentares, entendemos tudo o que diz respeito à alimentação em seus aspectos práticos. Há ainda o termo **hábitos alimentares**,

<sup>336</sup> BOUTIN, Myrian Schwartz. ENTREVISTA à Juliana Cristina Reinhardt. Curitiba, 5 de abril de 2006.

<sup>337</sup> GIARD, L. op. cit., p. 250.

<sup>338</sup> GARINE, I. de. Alimentação, culturas e sociedades. In: *O CORREIO*. Rio de Janeiro, v.15, n.7, p. 4-7, jul. 1987, p. 5.

<sup>339</sup> GARCIA, R. W. D. *A comida, a dieta, o gosto* – Mudanças da cultura alimentar urbana. São Paulo, 1999. Tese (Doutorado em psicologia). Instituto de Psicologia, Universidade de São Paulo, p. 12-13.

muito utilizado na literatura especializada e nas referências relacionadas à alimentação (e nutrição), porém, muito criticado por dar-se a ele um caráter reduzido, como um hábito, uma prática inconsciente, recorrente, mecânica, retirada de seu contexto.<sup>340</sup> Porém entendemos que os hábitos alimentares acabam englobando aquilo que está presente na nossa alimentação diária, que faz parte da nossa cultura alimentar.

Já a “tradição” e, no caso mais específico, a **tradição culinária**, tem um sentido simbólico, pois está deslocada de seu “ambiente” original, seja ele espacial ou temporal. A palavra tradição vem do latim *traditio*. O verbo é *tradire* e significa entregar, passar algo para outra pessoa, ou passar de geração a outra geração. É esta transmissão que faz a tradição deslocar-se temporalmente, dando-lhe um sentido de ligação com o passado.

A prática alimentar engloba o hábito alimentar. A tradição culinária também acaba por englobar práticas alimentares, dando a elas um significado.<sup>341</sup> Conforme Eric HOBBSAWM, “as ‘tradições’ ocupam um lugar diametralmente oposto às convenções ou rotinas pragmáticas”. Para o autor a tradição mostra sua fraqueza quando esta é justificada de um ponto de vista pragmático, “como no caso dos judeus liberais, as restrições na dieta são justificadas (...), por exemplo, alegando-se que os antigos judeus não comiam carne de porco por motivos de higiene”.<sup>342</sup>

De igual maneira, os objetos e práticas só são liberados para uma plena utilização simbólica, ritual, quando se libertam do uso prático. O autor acrescenta que “as esporas que fazem parte do uniforme de gala dos oficiais da cavalaria são mais importantes para a “tradição” quando os cavalos não estão presentes; (...) as perucas brancas dos advogados dificilmente poderiam ter adquirido sua importância atual antes que as outras pessoas deixassem de usar perucas.”<sup>343</sup>

As tradições são fortalecidas nos momentos de tensão, de ruptura. As mudanças são imperativas para as tradições sobreviverem.<sup>344</sup> De acordo com Gerd BORNHEIM os conceitos opostos costumam atrair-se, formando, de algum modo

---

<sup>340</sup> Ibid., p. 19.

<sup>341</sup> Nem toda prática alimentar é tradição, mas toda tradição culinária engloba práticas alimentares.

<sup>342</sup> HOBBSAWM, E.; RANGER, E. (org). *A invenção das tradições*. 2. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997, p. 11-12.

<sup>343</sup> Id.

<sup>344</sup> Ver: BORNHEIM, G. A. O conceito de tradição. In: BOSI, A. (org) *Cultura brasileira: tradição/contradição*. Rio de Janeiro: Zahar, 1987, p. 15 e HOBBSAWM, E. Op. Cit., que também comunga com esta teoria.

uma unidade, ainda que conflituada. Eles “avançam em sua oposição, e chegam a construir uma nova e harmoniosa unidade”.<sup>345</sup> Ainda segundo este autor:

A tradição só parece ser impertubavelmente ela mesma na medida em que afasta qualquer possibilidade de ruptura, ela se quer perene e eterna, sem aperceber-se de que a ausência de movimento termina condenando-a à estagnação da morte. A necessidade da ruptura se torna, em conseqüência, imperiosa, para restituir a dinamicidade ao que parecia ‘sem vida’.

Devido a esta dinamicidade constante, presente no processo de permanência da tradição, o entendimento do processo histórico de formação, estabelecimento, convívio, adequação, integração do grupo de alemães no Sul do Brasil se torna fundamental para nossa tese. Conhecer e entender estas etapas nos leva a compreender a permanência ou não de certas tradições e também suas mudanças. Se elas mantêm-se hoje presentes é porque certos momentos marcantes deram força para que elas permanecessem.

Foram momentos de ruptura, acontecimentos marcantes que trouxeram (e trazem) insegurança ao indivíduo e ao grupo, que acabaram por desencadear processos de tentativa de preservação deste grupo por meio da preservação de manifestações étnicas, incluindo aí as tradições culinárias. Então, as mudanças se tornam importantes para a preservação da tradição, e esta só se preserva se também se inovar, se adaptar, modificar.

A tradição termina por agir como uma das colunas, uma das estruturas que sustentam o grupo. A tradição funciona como um mecanismo de proteção para os momentos em que há o medo, o receio da mudança. BORNHEIM diz que a tradição se pretende eterna, sendo não só passado e presente, mas também futuro. Por isso tudo pode ser previsto, antecipado, pré-determinado, “sem percalços maiores com o possível surto da alteridade. A tradição se pretende assim, uma grande segurança – nós estamos na própria segurança, vivemos numa resposta e estamos assegurados nela, nós somos organizados pela tradição, ela é nosso princípio”. O autor continua: “A tradição sorve a sua energia da identidade que ela tem consigo mesma”.<sup>346</sup>

Como já mencionamos, acreditamos que por conta das rupturas ocorridas no decorrer da história do grupo, algumas características culturais tenham mudado de significado, como o consumo de certas comidas. As comidas que hoje denominamos “tradições culinárias” são aquelas que eram feitas por motivos práticos específicos,

---

<sup>345</sup> BORNHEIM, G. A. Id.

<sup>346</sup> Id.

porém hoje são reproduzidas tendo significados simbólicos, despertando sentimentos e emoções. E a cada momento de tensão, de ruptura, renovam-se e acabam por se fortalecer.

Pensamos que nestes momentos de ruptura, alguns hábitos alimentares, podem ter mudado de *status*, tornando-se tradição culinária. Já outras tradições culinárias que estavam estabelecidas renovaram-se e mantiveram-se neste patamar, enraizando-se mais. E estas tradições só continuam ocorrendo devido aos outros momentos de ruptura que acabam trazendo a elas uma dinamicidade, fazendo com que se mantenham presentes. Como diz BORNHEIM, os conceitos opostos atraem-se. “A tradição caminha lado a lado com a com a inovação”.<sup>347</sup>

#### 4.1.1 Comida típica nem sempre é tradição culinária

Como vimos, as comidas típicas muitas vezes fazem parte da mesa cerimonial, tornando-se comida ritual, travestindo-se assim em tradição culinária. Vamos deixar claro que nem toda comida típica é tradição culinária. Mas pode vir a ser. Isto irá depender do significado que a comida típica está trazendo. Eu posso estar comendo uma comida típica e nem por isso ela ser uma tradição culinária para mim.

Dois descendentes de alemães podem estar comendo um *Strudel* de maçã por motivos diferentes. Dependendo destes motivos, o *Strudel* para um, pode ser apenas uma comida típica e para outro, uma tradição culinária. Um pode estar comendo o *Strudel* de maçã por gostar e por, naquele momento, estar com vontade de comer um doce. Porém, para ele, esta iguaria pode não despertar nenhum outro sentimento que não seja o de sentir prazer e estar saciado, ou seja, ter um sentido, uma função prática.

Outro descendente pode estar comendo um *Strudel* de maçã na festa de aniversário da mãe, que sempre faz esta preparação nesta data para comemorar com os amigos e familiares, para ser saboreado com um café com leite (sem açúcar, pois ... o alemão não toma café com açúcar).<sup>348</sup> Neste caso, o *Strudel* de maçã muda de status; passando a ser uma tradição culinária. E, se este *Strudel* de maçã for oferecido aos convidados de diferentes origens étnicas como um *prato típico*

<sup>347</sup> REINHARDT, J. C. Op. Cit., p. 103.

<sup>348</sup> KONIECZNAK, R. Op. Cit. e SEYER, M. Op. Cit.

*alemão*, “um doce que o alemão gosta”, além de estar sendo posicionado no patamar de tradição culinária, ele se torna um elemento de etnicidade que tem a capacidade de expressar uma identidade étnica.

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. Alguns pratos, como o *Sauerkraut* – chucrute – e o pepino azedo, são formas de preparação para conservar o alimento, por meio da salga e da fermentação, vitais nas sociedades tradicionais da Europa Ocidental e Oriental. Quando legumes e frutas eram colhidos em abundância, sua conservação tornava-se imperativa, daí a necessidade de saber prepará-los adequadamente. As geléias e compotas de frutas mencionadas pelos depoentes como fazendo parte de suas tradições culinárias também são exemplos de conservação do alimento, desta vez, utilizando o açúcar: *alemão come muita geléia, né?*<sup>349</sup> Segundo o relato de D. Gerda, *tudo que se podia imaginar de uma coisa que tava dando mais do que de consumo, sempre foi fechado em vidros (...) então era assim, essa compota era assim, quase toda... a sobremesa de domingo era um vidro de compota!* Além da salga, fermentação e adição de açúcar, outra forma de conservação é a defumação. Por isso, também, dentre as tradições de hoje, a existência das carnes defumadas.

Já o *Eisbein* – joelho de porco – integrava o conjunto das partes menos nobres do porco (como o rim, o cérebro), partes estas aproveitadas pelos mais pobres, as sociedades camponesas, marcadas pela miséria e por estações do ano bem definidas, que precisavam utilizar ao máximo as proteínas e gorduras disponíveis.

Dos períodos de penúria que vem outra característica observada nos depoimentos dos descendentes de alemães: o culto ao não desperdício e o aproveitar tudo que podia (o *Eisbein* é um exemplo). Dulce fala: *alemão já é econômico em tudo: faz certinho tantas batatas para tantas pessoas. Coisa de desperdício não tinha.* D. Herta também nos conta que dentre suas tradições culinárias está uma sopa que comia quando pequena e que é um exemplo deste aproveitamento: *a gente comprava em... açougue... só ossos. A carne não era pra nós. (riso) (...) Como o pai então ele era... fã da sopa grossa! Com... batata, aipim e*

---

<sup>349</sup> SEYER, M. Op. Cit.

*verdura, tuuudo cozinhado assim né? Como... comem muito na Alemanha também isso. Diz “Eintopfgericht” . Isso é... um prato né. Uma sopa “com tudo dentro”. Outro prato típico alemão derivado do “aproveitar tudo que pode” é o mocotó (ou geléia) de porco: Sülze, relatado ser uma das tradições que a depoente Dulce<sup>350</sup> mantém. O que antes ocorria por questões práticas, agora ocorre por questões simbólicas.*

Com relação a este aproveitamento de tudo, D. Gerda nos conta que do chocolate que ganhava na Páscoa, comia-se uma pequena porção a cada dia. Esta porção era tão pequena, que acabava chegando o Natal e ainda havia chocolate da Páscoa. Aí faziam bolachas para o Natal com o chocolate que havia sobrado. E, quando chegava novamente a Páscoa, ainda havia as bolachas de Natal...

No livro “Cozinha dos imigrantes: memórias e receitas”, por meio do depoimento de um descendente alemão, também podemos observar esta característica a que nos referimos acima:

Meu pai contava que, quando garoto, ia com meu avô a cavalo até o matadouro da cidade, para conseguir de graça cabeças de boi, rabos e vísceras que garantiam a alimentação da família. Entre os brasileiros, ainda não era costume utilizar estas partes do boi (...) Mas, nas mãos de minha avó, elas se transformavam em matéria-prima de ótimas refeições. Da língua ao miolo, sem contar o rabo do boi, até os chifres ela aproveitava. Com eles ela fazia botões de roupa, como havia aprendido na Alemanha.<sup>351</sup>

Ainda sobre os motivos de ordem prática que levaram à existência de certos hábitos alimentares e tradições culinárias alemãs, D. Inge justifica seu consumo da carne suína: *Alemão come muita carne de porco, né. Que quando nós estivemos lá [na Alemanha], também a gente recebia muita carne de porco (...) porque gado eles não tem lugar pra criar, né. O país é pequeno, e carne de gado é muito cara também.*

Trazendo este hábito alimentar da Alemanha, os conterrâneos de D. Herta, de Pomerode e de Alto Rio do Texto, mantiveram o consumo de porco no seu dia-a-dia, criando estes animais e conservando sua carne. Depois que se matava, colocava a carne cortada em potes de barro com banha e sal – a forma de conservação – e a carne durava por muito tempo.

<sup>350</sup> LEDUC, Dulce. ENTREVISTA a Juliana Cristina Reinhardt. Curitiba, 21 de setembro de 2006.

<sup>351</sup> HECK, M. & BELLUZZO, R. Cozinha dos imigrantes: memórias e receitas. São Paulo: DBA Melhoramentos, 1998, p. 188. Este culto ao não desperdício, aproveitamento de tudo, além de ser vestígio dos tempos de penúria, tem uma correlação com o racionalismo econômico, característica encontrada entre os protestantes, que WEBER analisa em sua obra “A ética protestante e o espírito do capitalismo”.

Aliás, o uso do torresmo, banha e outras formas de gordura, como nata e manteiga nas preparações também tinha um sentido prático. Além de estarem à disposição dos colonos (meio rural), estes elementos traziam “energia” para o trabalho realizado na roça, um trabalho mais pesado. Segundo LEAL, uma das características da cozinha alemã<sup>352</sup> é ser formada “em geral, por pratos fortes, substanciosos, ricos em gorduras e molhos grossos e por uma confeitaria refinada, que consiste em um dos seus itens mais importantes”.<sup>353</sup>

Armin também concorda com esta afirmação, dizendo que *a parte da culinária doce alemã, sobretudo de bolos e doces, eu acho muito rica e acho ela quase ímpar. Já a questão da parte mais salgada, de massas, não sei se alguém bate o italiano.*

A característica mencionada acima, de adicionar gordura às preparações, é ainda verificada hoje nas descrições dos pratos que fazem parte das tradições culinárias e nas práticas alimentares destes descendentes. D. Herta nos conta o que passa no seu pão matinal: *geléia de manhã com manteiga ou nata! Passa primeiro, ah... pego pão, passa a geléia ou o Mus e daí então a nata em cima. Se tem manteiga, então eu passo primeiro a manteiga no pão.* Muitas relataram torrar farinha de trigo na manteiga (usando, segundo os depoentes, *uma generosa porção*) para colocar por cima do macarrão.

Com relação ao uso da nata, D. Martha fala: *Eu faço, normalmente, molho de tomate com orégano e assim uma porção de condimentos e adiciono nata!!! Eu uso muito assim pra dar um paladar melhor, pra ficar mais incrementado, eu uso nata!* Todos os depoentes relataram a prática de usar nata para finalizações de molhos, cremes; para colocar junto à batata, ao repolho, à beterraba.

Além da manteiga e da nata, também a banha é ainda utilizada, bem como o *bacon*, este usado em algumas preparações, ou refogado com chucrute ou como ingrediente de outros pratos. Um destes, à base de batata, relatado por quase todos os depoentes, é o *Bratkartoffel* (batatas cozidas, cortadas e depois douradas com toucinho, cebola e cominho).

Ainda nos remetendo às “origens” das tradições culinárias e práticas alimentares, a própria batata, que hoje está em inúmeras preparações identificadas

---

<sup>352</sup> Esta é uma das características gerais da cozinha alemã, embora ela se diferencie de acordo com as regiões, como em todo lugar. Como afirma D. Gerda, *na Alemanha, as pessoas se discriminam pelo que elas comem...*

<sup>353</sup> LEAL, M. L. de M. S. A História da gastronomia. Rio de Janeiro: Senac, 1998, p. 107.

como “tradições culinárias alemãs”, precisou de uma longa espera para deixar de ser apenas um alimento utilizado para o gado. Desde o fim do século XVIII, a batata podia alimentar cinco vezes mais pessoas, ocupando a mesma superfície plantada que os cereais comuns. Mas foi somente por volta de 1820 que começaram a inventar receitas próprias para a batata, receitas eruditas e, depois, por volta de 1860, receitas burguesas.<sup>354</sup>

Hoje, estes pratos típicos fazem parte das tradições culinárias de muitos de origem alemã, não somente pelos motivos de ordem prática descritos, mas também por questões subjetivas. Segundo Solange DEMETERCO, “as receitas culinárias adquirem uma importância simbólica (...) especialmente nas sociedades urbano-ocidentais, onde os traços tradicionais tendem a desaparecer, constituindo-se num meio através do qual se mantêm os vínculos a essas tradições e se reconstituem identidades”.<sup>355</sup>

Estamos analisando as tradições culinárias de alemães luteranos em Curitiba, o que engloba todas as tradições culinárias que ocorrem no interior do grupo. Algumas destas tradições culinárias são ditas “alemãs”, por acreditarem eles ter esta origem; outras são tradições culinárias familiares, que ocorrem em uma família e pode não ocorrer em outra. Existem tradições de longa existência, como também de não muitos anos de vida, nascidas no seio de uma família; são as tradições inventadas às quais se referia Eric HOBBSAWM. Segundo o autor,

O termo “tradição inventada” é utilizado num sentido amplo, mas nunca indefinido. Inclui tanto as “tradições” realmente inventadas, construídas e formalmente institucionalizadas, quanto as que surgiram de maneira mais difícil de localizar num período limitado e determinado de tempo – às vezes coisas de poucos anos apenas – e se estabeleceram com enorme rapidez.<sup>356</sup>

---

<sup>354</sup> A batata é originária dos países americanos. Após as navegações foi levada para a Europa e introduzida nestes países levando a mudanças significativas nos sistemas alimentares já estabelecidos. Quando os europeus voltaram para a América para colonizar, trouxeram este hábito com eles. Segundo a obra “O gosto brasileiro: as melhores receitas da cozinha alemã”, foi “graças a Frederico, o Grande, que, em 1744 distribuiu batatas gratuitamente, a desconfiados agricultores alemães, que foram ‘convencidos’ a aceitar o presente, mediante severas mediadas de Frederico, entre elas a que determinou a presença de soldados armados até os dentes para forçar os camponeses a plantar batatas.” Cf. ESTÚDIO SONIA ROBATTO. *O gosto brasileiro: As melhores receitas da cozinha alemã (os segredos da cozinha das nossas avós)*. São Paulo: Globo, 1993, p. 76.

<sup>355</sup> DEMETERCO, S. M. da S. *Doces lembranças: cadernos de receitas e comensalidade*. Curitiba 1900-1950. Curitiba, 1998. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Federal do Paraná, p. 48.

<sup>356</sup> HOBBSAWM, E. Op. Cit., p. 9.

O fato de serem “tradições inventadas” não diminui sua importância perante os integrantes do grupo. O sentimento em relação às tradições culinárias “inventadas” ou não, pode ser diferente, logicamente. Se tradições culinárias “típicas alemãs” podem exercer uma identidade étnica, outras tradições culinárias familiares podem despertar sentimentos outros, memórias afetivas, outros tipos de identidade.

#### 4.2 CELEBRAR O NATAL, CELEBRAR A PÁSCOA: A FORÇA DO LEGADO CULTURAL

Analisando os depoimentos dos nossos entrevistados, passamos a conhecer as tradições culinárias do cotidiano destas pessoas e de suas celebrações. Especificamente no Natal e Páscoa, a presença de certos pratos e preparações é fundamental. A importância destas comemorações ainda se preserva dentro do grupo, com a manutenção de algumas tradições e, são nestes dias, que as lembranças vêm em número maior e que a memória se torna mais intensamente aflorada.

No livro de Wilson MARTINS,<sup>357</sup> há um trecho de outra obra, “*Die deutschen in Brasilien*”, de Ernest Niemeyer e datada de 1926, onde este relata a relação dos imigrantes com a nova pátria e com alguns costumes:

O colono no Brasil adquire uma mentalidade mais ampla, oriunda de sua vida no seio de uma grande natureza, a sua visão se alarga, e ele se liberta completamente de todos os preconceitos de profissão ou de casta, os seus olhos admiram a beleza do país e em pouco tempo aprende a amar a sua nova pátria. Tanto ele quanto os seus filhos transformam-se em pouco tempo de “teutos” e “teuto-brasileiros” em bons brasileiros. Mas, no seu íntimo, ele guarda uma alma alemã, não abandonando a sua língua e os seus velhos costumes, conservando com fidelidade os cantos alemães, festejando o dia de Natal, lembrando-se de sua velha pátria, e respeitando, enfim, as festas da Páscoa e outras comemorações alemãs com maior profundidade do que se ainda estivesse em seu país.”

Podemos averiguar a importância dada a algumas comemorações específicas considerando este não-abandono, como o ato de conservar a língua, os cantos alemães, os “velhos costumes”, os dias comemorativos como a “alma alemã”. A afirmação feita de que os colonos estão conservando, festejando, lembrando, respeitando a cultura alemã, com maior profundidade do que se estivessem ainda em seu país, nos remete à questão da etnicidade e das fronteiras étnicas, que só

---

<sup>357</sup> MARTINS, W. Um Brasil diferente – ensaios sobre fenômenos de aculturação no Paraná. 2.ed. São Paulo: T.A Queiroz, 1989.

tem sentido na presença do outro. Isso teria sido repassado aos filhos dos imigrantes, como veremos em outro trecho:

Muito colono no Brasil transforma-se num cidadão alemão muito melhor do que o era antes de emigrar: (...) Também os filhos ainda guardam a herança do espírito alemão, pois em tudo eles são os herdeiros dos seus pais, visto que simples mudanças geográficas não anulam as características raciais, determinadas pela língua e pelas tradições de família.

Estes trechos nos dão uma visão de como realmente o sentimento de germanidade estava presente, delineando o discurso dos teuto-brasileiros, alinhando suas palavras com o discurso da ideologia alemã, de pertencimento de sangue, não importando as *mudanças geográficas, que não anulam as características raciais*. Por isso, para eles, nada mais lógico que os filhos também mantenham os costumes e tradições, herdados através dos pais, pois também são “alemães”. A presença desta ideologia se manteve fortemente neste período e hoje percebemos vestígios desta na fala de nossos depoentes, demonstrada pelo valor que ainda é acarretado às comemorações como a Páscoa e o Natal.

A fala de Armin - contando da surpresa que teve ao ver a ausência de uma comemoração maior de Natal na família de sua esposa e vice-versa, a surpresa da esposa em constatar a importância dada a esta celebração pela família de Armin, - é representativa:

E veja, [Natal] é uma festa muito forte... Eu me lembro o primeiro ano de casamento, e nós estávamos com parentes, e tinha festa e tal e ela disse “Nossa! Como pra vocês isto é importante!” Eram primos no caso, que estávamos na casa deles e ela se deu conta de que isso era realmente algo **muito importante** para a convivência familiar. E ela por um lado também se deixou... ela achou o colorido do **nosso** Natal bonito, sabe! Como da casa dela não vinha nada, neste aspecto, não havia nenhuma tradição em si, eles tinham outros valores, que se agregaram a mim, que eu aprendi a incorporar... mas quanto ao Natal sobretudo, e também a Páscoa. Eram dois eventos despojados de qualquer magia!

Como sabemos, algumas comidas estão enraizadas dentro de nós, identificando e sendo identificadas. Com relação ao grupo de “alemães luteranos” – como alguns fazem questão de se identificar – não é diferente. *Sauerkraut* (chucrute); pepino em conserva na folha de parreira; as *Wurst* (salsicha, vinda); carne de porco assada, cozida, em filés, nas suas mais diversas formas (*alemão come muita carne de porco, né*),<sup>358</sup> a batata (*Agora... se você quer saber a base do nosso*

---

<sup>358</sup> BLOCK. Inge. Op. Cit.

*almoço??? A base... é batata!*);<sup>359</sup> o *Kuchen*, “abrasileirado” para cuque (ou cuca, como pronunciam em Santa Catarina e Rio Grande do Sul), complementando D. Myrian, *...com aquele “Streusel” por cima...*<sup>360</sup>; o *Strudel*, as diversas variações de *Klöße*; as bolachas; o pão-de-mel; o *Stollen*; a broa de centeio; geléias; compotas de pêra, maçã, e outras frutas; a mistura de doce com salgado, o agridoce (*agora, a... Alemanha houve há muito, principalmente na região da Bavária o... o agridoce*);<sup>361</sup> a salada de alface temperada com açúcar; o uso do “*Krem*” (raiz forte); a nata para passar no pão; o uso do mel e melado.

Estas são algumas das comidas e práticas alimentares que identificam o grupo e que ainda estão presentes na cultura alimentar destes, uns pratos usados no cotidiano, outros nas celebrações e outros ainda traduzindo-se nas festas às quais estão presentes, como veremos a seguir.

#### 4.2.1 As tradições de Natal

mas assim.. despertar, despertar aquele espírito natalino!!! Não assim como no Brasil. Como que... o Brasil, **eles** não tem tradição. Essa... esse negócio... festa de... de Natal mesmo, isso vem do Norte lá da Finlândia... não sei da onde e desceu. (...) O brasileiro ele pegou da Alemanha... do, de **nós** europeus... que trouxemos pra cá. Os italianos também, os poloneses... Os poloneses têm uma tradição muito grande também, porque eles são muito religiosos, né! E... então a gente tenta fazer aquele espírito natalino!!! E... quando eu ponho uns hinos assim... **daí eu meu lembro da minha infância e até choro...**<sup>362</sup>

O trecho selecionado, já mencionado anteriormente, foi novamente escolhido para percebermos a identificação étnica de D. Martha, nascida no Brasil, bem como seu apego a esta data festiva, o Natal. Esta declaração se torna singular pelo fato desta senhora ser considerada uma pessoa muito austera, rígida. Por isso este trecho, que nos conta de sua relação com o Natal, de sua emoção com esta data e com aquilo que a acompanha, é significativo. Ela continua contando como era comemorado este acontecimento na época de sua infância:

No Natal... no dia 24... isso era um suspense! Lá... quando começava cinco e meia, pai e a mãe... Não! Enfeitavam o pinheirinho já de tarde... acho que começava lá pelas três horas. Chaveavam a porta... e aquele tempo eram aquelas fechaduras maiores então a gente ficava

<sup>359</sup> SHEIDT, Asta. ENTREVISTA. Op. Cit.

<sup>360</sup> BOUTIN, Myrian Schwartz. Op. Cit.

<sup>361</sup> DALKE, G. Op. Cit. Os autores do livro *Culinária Paranaense* também afirmam ser esta uma herança alemã. Cf. SGANZERLA, E.; STRASBURGER, J. *Culinária Paranaense*. Curitiba: Esplendor, 2004, p. 22.

<sup>362</sup> SEYER, Martha. ENTREVISTA, Op. Cit.

olhando pela fechadura... (riso) “que que tavam fazendo lá dentro?” E a gente não agüentava mais. Depois quando tava pronto, já tava assim o crepúsculo, o pai abria a porta da salinha ... e cantava [ela fala em alemão] “Ó vinde meninos”, em alemão. Ihhh... que beleza...

Montar o pinheirinho no dia 24 – sendo que muitas ainda compram a árvore natural: *eu também sempre ponho uma árvore natural ainda... todo ano me juuuro que não ponho mais porque é uma sujeirada (risos)... mas por que vou pôr uma artificial?*<sup>363</sup> – enfeitar a casa com velas, colocar músicas, hinos alemães e fazer a coroa de advento são algumas das tradições de Natal. D. Gerda relata os dizeres de um pastor luterano sobre como deve ser o Natal e seus ritos, a começar pela coroa de advento, outra tradição ainda presente dentre as famílias:

Esse dias nós tivemos uma reunião de... e o pastor conversou que... a primeira vela [da coroa do Advento] ela tem uma luz fraca... a segunda vela já vem assim com mais vigoor... a terceira vela ela vem mais... robusta... e a quarta vela já é aquela... o calor do alto da coroa de advento. E ele diz que nunca o luterano põe a árvore de Natal no começo de dezembro. Ele monta ela no dia 24! E, a partir daquela quarta vela, ele acende... as... luzes do pinheirinho! De preferência em velas normais, porque isso também registra a presença de Deus. Porque a luz... a vela acesa... é o símbolo... da presença de Deus!

Sobre as tradições culinárias, um exemplo de preparação que está sempre presente na mesa de Natal do grupo estudado é o *Stollen*, segundo as depoentes, uma espécie de bolo com frutas cristalizadas. *Como um panetone, ...a diferença é que o panetone é feito com fermento de pão e o Stollen é feito com fermento de bolo.*<sup>364</sup>

As bolachas caseiras decoradas também são iguarias que para o Natal não podem se ausentar, bem como o pão-de-mel cortado em quadrados ou em formato de bolas achatadas. Quase sempre estas especiarias eram feitas em casa, sendo tradição fazer junto com os filhos, no caso das bolachas, para estes participarem de sua confecção e de sua decoração: *Aí a gente pegava hum... a clara de ovo com açúcar né? E daí punha corante... e daí a gente fazia os olhos e... a boca e... fazia... botõezinhos. Fazia ???... decorava... ficavam assim...*<sup>365</sup>

“As crianças participavam da confecção das delícias natalinas”, é o que afirma AZAMBUJA em seu “Forno e Fogão para dias festivos” (*Kochen und Backen für feierliche Tage*). Fazendo coro a esta afirmação as depoentes relatam que as

<sup>363</sup> SEYER, Martha. Entrevista. Op. Cit.

<sup>364</sup> BLOCK, Inge. ENTREVISTA. Op. Cit. Aqui utilizamos a comparação feita pela depoente, D. Inge, entretanto, D. Martha faz questão de frisar: *Não é o panetone.. O Stollen!!! O Stollen mesmo. O panetone é coisa de italiano...*

<sup>365</sup> SCHEIDT, Asta. ENTREVISTA. Op. Cit.

crianças gostavam de fazer seus próprios motivos e modelar seus “bonequinhos”: *Engraçado né? Isso mamãe fazia pra cada... pra cada criança tinha a sua bonequinha e podia decorar como quisesse...*<sup>366</sup> (...) *E depois eu fiz mais uma receita [de Stollen] aqui em casa, mas com outra neta. Também veio ajudar. Elas gostam de ajudar... Vieram também fazer as bolachas, assim, com aquelas figurinhas.*<sup>367</sup>

Com relação a estas preparações, são as filhas que devem estar presentes para que possam aprender a fazer o prato para o Natal, para depois manter a tradição culinária.<sup>368</sup> No caso de D. Inge, ela nos contou que, da última vez que foi feito o *stollen*, a neta foi quem participou da preparação: *Esse ano eu fiz na casa da minha filha mais nova. Então eu fiz uma receita com a filha dela e eu digo, “você fica junto, depois o dia que morrer, aí você fala: ah, a minha mãe fazia, mas eu não sei fazer...” Digo: “não quero escutar isso”.* Ou seja, a tradição deve continuar.

Hoje ainda algumas fazem diversos tipos, outras compram as bolachas já prontas. Algumas depoentes contam com um certo orgulho que antigamente faziam uma maior variedade de bolachas, caso de D. Inge: *Aí eu faço bastante bolacha, faço diversas qualidades, em Trombudo, quando as crianças ainda eram pequenas eu cheguei a fazer 14 qualidades de bolacha.* Porém hoje, D. Inge conta que não faz mais tantas variedades: *Agora não. Esse ano eu só fiz pão de mel, Speklatius (...) uma bolacha bem tradicional alemã, mas eu não sei o nome em português (...) e panetone. Também eu faço mesmo, né. Panetone e Stollen.* Outra depoente também mencionou a bolacha denominada *Spekulatius* como uma “bolacha de Natal”. Pergunto para D. Inge como é feita a bolacha e ela responde: *Ela é feita com trigo e muitas especiarias. Tem muita! Seis, oito qualidades de especiarias.*

O pão-de-mel, como o *Stollen* e as bolachas, também é feito por quase todas as depoentes: *numa fôrma assim, daí a gente corta em pedaços, né.*<sup>369</sup>

Uma das bebidas que não pode faltar para o Natal é a *gasosa de gengibre*, ou gengibirra, *geralmente o refrigerante... era gasosa de gengibre.*<sup>370</sup> As depoentes nos contam que antigamente ela era feita em casa mesmo. Hoje em dia, muitas relatam

<sup>366</sup> Id.

<sup>367</sup> BLOCK, Ingeborg. ENTREVISTA. Op. Cit.

<sup>368</sup> Armin relata que ninguém na sua casa sabe fazer as bolachas e que a grande provedora destas tradições culinárias é sua mãe, D. Herta. Ele confessa: “E me preocupa, pode parecer engraçado, eu digo, nossa! se ela falecer, quem é que vai fazer isto?” (risos).

<sup>369</sup> Id.

<sup>370</sup> DALKE, Gerda. ENTREVISTA. Op. Cit.

que ainda mantém a gengibirra dentre as bebidas de Natal, mas comprando a gasosa Cini,<sup>371</sup> que tenta imitar a *legítima gengibirra*, apesar de que, nos dizeres de D. Asta Scheidt, *não é a mesma coisa...*

A cerveja é uma outra bebida que as depoentes relataram também fazer parte das tradições do Natal de sua infância, feita em casa, da mesma forma que a gengibirra. *E quantas se perdiam porque elas estouravam sozinhas... Lembro do barulho do papai abrindo a cerveja... (D. Asta) E os meus pais faziam cerveja em casa, com lúpulo. Lúpulo, aquele tempo era importado, vinha dos, dos Estados Unidos (D. Martha).*

Hoje elas não mencionaram a cerveja entre suas tradições culinárias. Talvez até a consumam, mas para elas não é mais uma *tradição culinária*, pois a tradição culinária a que elas se referiam envolvia não só o consumo, mas a *prática alimentar*, que não englobava apenas o *beber*, mas as *práticas* e os *ritos* em torno de sua preparação. Prática que ficava em suas mentes e que era aguardada ano após ano.

Com relação aos pratos salgados, para o almoço de Natal, em algumas casas, é preparado o marreco recheado. Em umas, a tradição de fazer este prato se manteve – era o prato feito na infância – mas na casa de D. Inge, fazer o marreco para o Natal foi uma “tradição inventada”, uma tradição culinária típica alemã incorporada para o Natal de sua família, seu marido e seus filhos, mas que agora já se instaurou como tradição de fato.

*E no dia de Natal, no dia 25, aí eu sempre faço marreco recheado com repolho roxo, purê de maçã, purê de batata, maionese, né. Em sua infância, no Natal fazia-se, (...) menos comida, né. Que meus pais não eram muito bem de vida... Então tinha pouca coisa. Tinha pra comer que chega, né. Nós, então, tinha uma galinha assada, ou um pernil, né. Isso tinha. Para o dia 24, hoje ocorre assim: (...) E daí, pra janta, eles [os filhos] vêm todos pro Natal aqui em casa. De noite, então, a gente... Eu faço uma janta. Às vezes, um pernil ou costela de porco já fiz, lombo de porco também, lá eles gostam bastante. Recheado eu faço...Então vai arroz junto, e farofa, e verdura... D. Asta também afirma que comiam porco no Natal, *matava um leitão. Assava no forno. Era ... leitão ... âhhh ... fazia maionese ... fazia ... mais era tudo feito em casa! Macarronada feita em casa também. Aquele macarrão que é uma delícia. Então era assim mais... mais incrementado!**

---

<sup>371</sup> Marca do refrigerante.

Ela diz que aos domingos também era mais ou menos desta forma: *E... também nos domingos fazia-se macarronada... maionese... bife... ou então galinha. Mas é... bife era mais raro porque tinha que comprar. Carne não tinha em casa.* Essa comida diferenciada, “mais incrementada”, era a comida das festas e dos finais-de-semana: *Éhhh... na Páscoa!!! Também mais ou menos a mesma coisa. Só que na Páscoa é engraçado, eu não me lembro propriamente de leitão. Era mais galinha recheada...*

Como os hábitos alimentares são formados primeiramente pelo que a terra oferece, percebe-se a presença de galinha, pato, marreco, ganso, na alimentação de nossos entrevistados, nos dias comemorativos, e a ausência da carne de gado. Hoje habituamos a ter o peru<sup>372</sup> para celebrar o Natal na maior parte das casas brasileiras. Falar em ceia de Natal é falar em peru, porém, nas celebrações de Natal da maioria das entrevistadas o peru não estava presente. D. Herta explica o motivo desta ausência em seu Natal: *Nós em casa não tínhamos “peru”! ‘Porque “peru” é muito delicado pra criar. Ele é muito delicado.* D. Inge nos conta que esta ave só fez parte de seu Natal por alguns anos: *Eu casei lá em “Trrombudo”, e fiquei lá até 70. Casei em 60, e em 70 eu vim pra cá. Aí então a minha mãe começou a criar “peru”. Aí ela convidava para o Natal, comer “peru”. Então alguns anos a gente foi lá almoçar, ela assava o “peru”.*

Porém nem tudo que a terra oferece vai fazer parte do nosso cardápio. Dentre o que a terra oferece, selecionamos aquilo que faz parte da nossa cultura, aquilo que nossa mãe nos ensinou a comer, aquilo que gostamos, aquilo que iremos aceitar por inúmeros fatores, cultural e socialmente compartilhados. Pergunto para D. Inge se hoje ela faz peru para o Natal e ela nega.. *Eles não gostam aqui em casa. Num Natal eu fiz. A minha filha mais nova estava grávida e ela disse “ah, mãe, faz uma vez um “peru”, tenho tanta vontade de comer um peru...”. Aí eu fiz, mas eles não gostaram, eles preferem o marreco!*

Em outra entrevista, em uma parte do depoimento de D. Herta, também constatamos que não é tudo que a terra oferece que faz parte de nossa alimentação:

---

<sup>372</sup> O chester também está sendo visto dentre as mesas na comemoração do Natal, substituindo o peru, por ser mais barato. Segundo Carlos Roberto Antunes dos SANTOS, o peru foi uma ave encontrada no México, utilizada pelos astecas e, de lá, foi levada ao Velho Mundo. Em meados do século XIX, o peru substituiu o cisne como ave de Natal, na Inglaterra, popularizando-se definitivamente. Cf. *História do peru na ceia de Natal*, texto do autor mencionado, disponível em: [www.historiadaalimentacao.ufpr.br](http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br)

E o pai ele não comia outra coisa a não ser marreco. Porque se criava o marreco e pato né! E... ele não, não comia pato!!! Porque... o pato... ele... procura... ah... mais lama e... e vai lá dentro, procura... E o marreco não faz. O marreco só procura sempre água corrente. Ele vive mais na água limpa! Aí o pai sempre dizia que isto... era... ele era mais... mais saúde !!! O marreco do que o pato. Né.

Com relação à disponibilidade do alimento e sua aceitação, D. Herta também nos conta um fato interessante com relação à outra comida: o arroz. Este cereal até era plantado, mas por causa da imigração vinda do norte da Alemanha, este alimento não fazia parte do dia-a-dia, mas sim de uma tradição trazida de lá.

Arroz era... o que eu me lembro, o que tem, o que eles tem feito de arroz, isto só quando era um casamento... ali tinha um arroz-doce. Isto era uma... Ah... de noite assim para a janta... deixavam tudo na mesa, quem quisesse comer, comia. E daí, então, eles tinham aqueles tachos grandes com fogo aberto, assim, fora. E tinha as mulheres que faziam então o arroz doce. E aí então dançavam em redor do arroz-doce, depois todo mundo quando... terminava a... essa festa em redor do arroz doce né (riso). E daí a música... as danças é... (...) Isto era costume deles.

Sobre o arroz-doce e os alemães, SGANZERLA & STRASBURGER afirmam que “os imigrantes costumavam cozinhar arroz com leite adoçado; deixavam-no esfriar; depois espalhavam açúcar e canela por cima. Este é o arroz doce”.<sup>373</sup>

A infância de muitas entrevistadas foi passada no campo, com dificuldades, e, mesmo para aquelas que moravam nos centros urbanos, a vida não era fácil. Como disse D. Martha, *O dinheiro antigamente era curto! Acordando, D. Asta explica: Porque meus pais não tinham condições de comprar. Mas sempre tivemos muita coisa!!! Eu acho que tivemos muito mais do que o dinheiro pode comprar...*

A alimentação era mais simples e o que consumiam era feito em casa, *não existia essa barbaridade de oferta de comida pronta. (...) Se você queria um panetone, se você queria, humm... bolachinhas condimentadas, isso tudo você tinha que fazer em casa!*<sup>374</sup>

Retomando as tradições culinárias de Natal, D. Gerda é mais detalhista quando entramos neste assunto. Para o dia 24, *... então é usual um arranjo com frutas da época... maçã, ameixa vermelha, pêssego, uva, nozes... diversos tipos. Tudo solto assim no prato. Segundo ela, o que não pode faltar, ... antecedendo o... a janta é o “bunt teller” [prato colorido] que é um prato individual pra cada integrante da família onde tem biscoitos, pão de mel, biscoito com coco, com limão, sequilhos*

<sup>373</sup> SGANZERLA, E.; STRASBURGER, J. Op. Cit p. 22.

<sup>374</sup> SEYER, Martha. Op. Cit.

*preto e branco, mais ou menos 150g num pacote. Isto porque, se você põe ele aberto ... a consequência é que quando chegar a meia noite aquilo tá tudo... murcho. Ainda para cada pessoa coloca-se uma maçã, uma fatia de Stollen, nozes, para ficar um prato colorido. Coloca-se este prato em cima da mesa ao lado de um enfeite de Natal ou da própria árvore, se ela for pequena, pois, segundo D. Gerda, o alemão não tem essa coisa da árvore... suntuosa. A árvore de... do alemão, geralmente, é em cima de uma mesa.<sup>375</sup> Segundo ela, esta é uma tradição “do tempo dos antigos”: Nas... hum... no tempo dos antigos e os que preseeeervam os costumes alemães e... e luteranos,<sup>376</sup> tem essa... essa coisa do ah... dos pratos de... confeitos em cima da mesa... depooois da festa, cada um leva pro seu quarto!*

Dona Gerda afirma que se deve colocar velas acesas e alguns “ciprestes”, coisas que tenham *fragância de Natal*. *Que a pessoa entre e diga: “Nossa!!! Cheira Natal!”* (riso). Com relação ao “cheiro de Natal”, Dulce também explora este sentido para os preparativos natalinos, valendo-se do uso da árvore de Natal natural, *cipreste alemão* e maçãs em volta para ficar o “cheiro no ar”, o “cheiro de Natal”.

O ritual contado por D. Gerda continua. *É... põe pratos, talheres, copos, guardanapos, ta... toalhas com desenhos natalinos. Se você tiver guardanapo com modelo natalino também põe. D. Martha acrescenta: então ainda vem umas cerejas... importadas* (riso) *na mesa né, pra enfeitar. Esse é o dia 24.*

A casa cuidadosamente enfeitada para o Natal (como também para a Páscoa) é algo muito presente entre os entrevistados. Com relação ao jantar de Natal na casa de D. Gerda, pois esta refeição é feita às oito horas da noite lá (em outras casas também observamos haver o jantar de Natal, não a ceia) os pratos que não podem faltar são: *o purê de maçã... a composição dele é limão, açúcar cristal e maçã. (...) e um pouquinho de sal; purê de batata com creme de leite... maionese de batata, broa com manteiga... assim... você faz aqueles quadradinhos de quatro.*

A diferenciação que existe nesta refeição de Natal fica por conta do prato principal. Diferentemente das outras casas em que, para esta celebração fazem algum assado, na casa de D. Gerda o prato principal são salsichas “Viena”: *...aquecidas e colocadas na sopeira com água quente, tampada!!! Pra não esfriar...* E ela explica que *Natal é aquela festa né? Ou você canta, ou você recebe*

<sup>375</sup> Esta característica não foi observada na casa dos outros depoentes.

<sup>376</sup> D. Gerda, além de ter muito forte a identificação étnica, demonstra com igual intensidade a identificação religiosa.

*presente... Aí quando você vai ver a... a janta tá esfriando né? Então a vina<sup>377</sup> não pode esfriar! (riso).*

Dentre as tradições culinárias de Natal, que fazem parte do jantar do dia 24 de D. Gerda, ainda estão outras comidas típicas alemãs como mostarda, pepino azedo... *sem vinagre...*, chucrute aquecido, repolho roxo... *com vinagre, sal e açúcar. É feito na panela de pressão, porque o repolho roxo ele... não adianta cozinhar em panela normal que ele não amacia! E, a sobremesa na nossa família sempre foi compota de pêra ou de pêssego! (...) É o tradicional da família luterana... alemã!*

Este jantar de Natal, diferente ou “mais simples” aos nossos olhos, é uma tradição que sempre foi feita na casa de D. Gerda e que vem da infância dela. Uma infância mais modesta, passada em Curitiba. Ela nos conta que sua mãe e seus tios trabalharam todos como empregados domésticos em casas *de alemães*. Inclusive a própria D. Gerda trabalhou como governanta por muito tempo.

A tradição culinária de Natal que era realizada na infância de D. Gerda ainda se preserva em sua casa e entre seus irmãos, mesmo hoje havendo mais recursos para fazerem uma ceia mais suntuosa:

O meu irmão! Ele faz toda aquela parafernália de três, quatro **tipos** de carne, de saladas, macarrão, arroz, arroz colorido... mas, hum... o... **canto da família** é chucrute... salada de batata... purê de batata... e vina! (...) Ele não deixou... com tudo que a... família da minha nora... minha cunhada!!! Trouxe outros hábitos!!! E a fa... a casa dele é uma casa que... sempre teve a família da e... da esposa. Muito raramente nós íamos lá! E... as poucas vezes que a gente foi, foi assim, um pouco antes da mãe falecer. Mais a gente conf... viu que ele não deixou a família !

O fato de seu irmão manter a tradição culinária familiar, para D. Gerda simboliza a manutenção da família. Mesmo os irmãos não tendo contato com mais frequência, seu irmão mostra, por meio da comida, que sua família está presente, que **quer** que a família esteja presente. Mostra isto através do “canto da família”, denominado por D. Gerda. Isto porque as tradições culinárias expressam raízes, nossa identidade, fazendo com que não nos sintamos sós. Como o Natal é uma celebração que envolve a família, as tradições culinárias acabam tendo esta função, de representar os entes queridos. Em meio à “toda aquela parafernália” de comida, a vina e o chucrute têm seu espaço.

---

<sup>377</sup> Algumas palavras da língua alemã foram “abrasileiradas”, como é o caso da salsicha, em Curitiba chamada de vina, versão brasileira para *Wienerwurst* (salsicha de Viena), bem como a já comentada versão de cuque, mais usada em Curitiba ou cuca, mais usada em Santa Catarina, para *Kuchen*.

*Agora, almoço do dia 25... daí tem pato ou frango recheado. Daí já é uma coisa diferente...* D. Gerda detalha o almoço de Natal:

Ou você faz o frango cortado em pedaços assado no forno, sem a farofa de dentro. Mas daí você faz uma farofa à parte. E a farofa compõe-se de... frango... éhh... miúdo de frango, cebola, bacon, farinha de rosca ou mandioca.<sup>378</sup> E tempera com outros temperos aí... Você pode servir macarrão com manteiga... a manteiga... você faz a manteiga assim bem dourada... você cozinha o macarrão escorre e... joga a manteiga quente por cima. Se você gostar, você pode fazer a farinha de rosca douradinha... ! (...) Esse vem da Bavária...

Neste dia, a sobremesa é melancia, abacaxi, salada de frutas. Isso porque... *segundo um médico, Dr. Vilmon, a gente não tem que acompanhar os esquemas ... o esquema do... europeu. A gente tem que ser... paranaense... brasileiro... usar o que é da nossa terra... e não nos intoxicar com gorduras. Então o negócio é melancia... abacaxi e salada de frutas. Isso é "Alles Gut" (tudo bom).* Apesar da depoente fazer este comentário (tentando transparecer que realmente aceita esta colocação), observamos que, para D. Gerda, o apego às suas tradições culinárias é bastante forte (também têm espaço os frutos europeus: nozes, amêndoas, avelãs...), mesmo ela demonstrando em sua fala que o que o médico diz tem coerência prática. Mas as tradições se diferem por não terem esta coerência prática, e sim um significado simbólico.

Outra tradição culinária "alemã" é o pepino azedo feito com folhas de parreira e endro, que é feito na época do verão. Por isso é visto também como um prato para época do Natal. Aqui em Curitiba, algumas pessoas dizem que o cheiro do pepino azedo lembra o Natal.

#### 4.2.2 As tradições de Páscoa

As tradições culinárias que acontecem na Páscoa já têm seu início na "sexta-feira santa", tradição tomada emprestada dos católicos. Neste dia, apesar da religião luterana aconselhar que se evitem os excessos, não proscendo nada em relação ao consumo de carne de boi, de frango, de porco, como acontece com a Igreja

---

<sup>378</sup> A farofa descrita é semelhante à farofa usada para rechear a galinha. Segundo a obra *Culinária Paranaense*, "ovos, farinha de rosca, miúdos picados de frango, cheiro verde e uma pitada de noz-moscada. Este é o tradicional e apetitoso *füllung* ou recheio de galinha, trazido e adaptado pelos alemães." In: SGANZERLA, E. & STRASBURGER, J. Op. Cit., p. 21.

Católica, os “alemães luteranos” incorporaram esta proscricção, transformando-a em uma tradição. Então neste dia, para eles, também é o “dia de comer peixe”.

D. Myrian e D. Asta comem bacalhau na “sexta-feira santa” e D. Gerda nos conta que em sua casa, nesse dia, era o dia de comer sardela com batatas (*batatas para descascar*):

Na sexta-feira santa (...) nós comíamos batata cozida com casca e descascada e cada... cada integrante da mesa tinha que descascar as suas batatas. Depois dos sete anos [de idade] ! Antes... o pai descascava (risos). E a sardela dessalgada, com cebolas bem finas... mais um creme de leite. Ou... um molho à vinagrete. Não sei se você lembra desse... da sardela com... com... a cebola? Uma coisa que ant... hoje a gente não vê mais em bar! Quando você olhava assim pra dentro de um bar... tinha aquele *Rollmóps*. Então isso ... isso aí era o ... era a base do *Rollmóps*!<sup>379</sup>

Na obra “Cozinha dos imigrantes”, um dos depoentes também faz menção a esta prática: “O arenque, curtido em vinagre com creme de leite (*Sahnehering*) é muito consumido no norte da Alemanha, Holanda, Dinamarca. Aqui, usando sardinha, mantivemos a tradição. A mesma receita, sem creme de leite, se chama *rollmops*”<sup>380</sup>.

Neste dia, na casa de D. Gerda, como sobremesa tinham frutas diversas e, na mesa... *nããõ tinha coloridos e a casa era silenciosa. Isso na sexta-feira. E o lanche da tarde de sexta feira era com... pão com manteiga, ricota, mel, geléias, café com leite ou chá. Também assim... tudo maaais discreto possível.* No jantar havia batata com cheiro-verde... *a gente fala “batata souté” aqui no... cardápio hoteleiro.*<sup>381</sup> Que podia ser servida com salada de atum ou sardinha frita... *e saladas diversas.* Para beber,... *servia-se muito suco de laranja, suco de... ou a fruta que tivesse no ca... no quintal né? Você batia maçã com água... Se tomava... suco... de maçã. Ou chá com limão e o chá frio.*

Hoje, D. Gerda não faz mais a sardela dessalgada, pois acha que *...dá muuuito trabalho... pra duas pessoas!*<sup>382</sup> Ela faz para este dia um outro peixe. Primeiramente diz que é com molho de tomate, no que logo se corrige dizendo: *Eu evito usar molho de tomate, porque o alemão... não é chegado a molho de tomate! O molho de tomate é da cozinha italiana...* Diz, então que faz um molho

<sup>379</sup> O *rollmóps* hoje é visto ainda em balcões de poucos bares ou mercearias, como no “Stuart” e no Mercado Municipal, em Curitiba.

<sup>380</sup> HECK, M. & BELLUZZO, R. Op. Cit., p. 195.

<sup>381</sup> Dona Gerda trabalhou como governanta de um hotel.

<sup>382</sup> Ela mora com sua irmã, D. Erika.

branco ...*de três queijos...* A depoente então pára, pondera: ...*também é meio italiano...* Então conclui: *Eu já misturo as cozinhas... porque a gente tá tudo misturado por aí!*

Notamos que apesar de mostrar a identidade alemã, e exatamente por isso dizer que não consome molho de tomate – *da cozinha italiana* – acaba percebendo que sua alimentação já está mesclada. Por mais que queira ser fiel à sua origem através da comida que faz, a culinária de outras regiões já invadiu sua cozinha, restando-lhe aceitar o que já está estabelecido, os contatos culturais e conseqüente interpenetração, e concluir que *a gente tá tudo misturado por aí!*

Ela ainda nos conta que faz arroz à grega no almoço da Sexta-feira Santa e salada de folhas verdes, de cebola, de beterraba. Saladas cruas, pois neste dia ... *você não tem que fazer muito trabalho, você não tem que bater panela!!!* Isso faz parte deste dia santo. *E o... o que eu considero muuuito importante na Sexta-feira Santa... à partir da quinta já, o silêncio da casa ! Não tem rádio, não tem televisão, não tem música, é... se tiver passarinho deeeixa eles cantar à vontade (riso) !*

D. Herta também nos conta que este era um dia de silêncio: *então... sexta-feira santa... que ficava tudo quietinho né? Nós não precisamos puxar... os sinos... porque não... não se podia na sexta-feira... não se tocava o sino, né?* Ela conta sobre os sinos, pois tocar os sinos às seis da manhã, ao meio-dia e às seis da tarde era sua função e de sua irmã – seu pai era o professor-pastor da cidade em que morava: *Porque o pai era professor e nós morávamos no lado da igreja né!*

D. Gerda comenta que, para o jantar, manteve a batata com cheiro-verde que comia na infância ou faz uma sopa de batata com couve, o caldo verde: *Isso... é uma coisa da tradição culi... culinária portuguesa, mas eu gosto!*

O almoço do domingo de Páscoa que era feito quando pequena, traduzia-se em um frango cortado em pedaços, uma macarronada ou um nhoque servido com molho de frango: *Fazia o frango no forno... depois ela [sua mãe] tirava... o resíduo da forma e fazia um molho... na panela, pra engrossar depois com maisena.* Esta prática culinária utilizada para fazer os molhos é também relatada por outras depoentes.

Também na casa de D. Asta comia-se galinha recheada ... *que mamãe fazia assada no forno, forno a lenha... né? Que fazia fogo, então assava que era uma beleza!!!* D. Gerda acrescenta: ... *E também, bastante saladas!* Isso porque ela morava em uma chácara. *Quem saía mais cedo... Ou meu avô, ou minha mãe, ou o*

*meu pai, já vinha pra dentro com o que era... pro almoço.* Ela relata sobre a participação do pai na cozinha:

E normalmente meu pai lavava as verduras porque nos tínhamos poço fora e ele lavava lá fora, não precisava carregar água pra dentro. Quando a verdura chegava na cozinha já tava limpa. Que o meu pai foi assim... um grande participante! Ele descascava as batatas no domingo de manhã... e se era batata com casca ele... esperava cozinhar... daí ele descascava... ele fatiava...

Ela nos conta também que era seu pai quem fazia os pães para os filhos no café da manhã. Primeiro fatiava os pães, depois passava manteiga em todos eles, depois colocava a fatia de queijo e depois a de presunto.

Outra depoente, D. Rose nos conta que para o seu domingo de Páscoa a tradição já está presente na forma de arrumar a mesa do café da manhã: ... *Aí a mesa também, a gente faz arranjos... Pega um galho seco, pendura casquinhas coloridas também. Colocamos vela. A gente enfeita a casa na Páscoa, como no Natal.* Toda Páscoa ela faz um bolo específico para este dia, feito com a mesma massa do cuque, mas assado de uma forma a ficar decorado para esta data:

(...) eu asso o bolo com ovo em cima, com a casca do ovo. É o seguinte: eu faço um bolo, a massa de cuca, faço uma trança. Daí eu pego a casca de ovo coloco feijão dentro, asso isso, ponho em cima da massa da trança, asso junto, pra ficar aquele fundo. Daí depois eu enfeito com casquinha de ovo colorida (...) é um enfeito de mesa já. Daí eu faço um cesto pra Páscoa que é feito tudo com trança, com massa comestível [para colocar sobre a mesa também].

Quando era criança a tradição era ter o cuque na Páscoa. Tradição esta relatada por outras depoentes:

Na Páscoa (...) De doce! O que que mamãe fazia? Isso era sempre! Cuques... é o "*Sstreuselkuchen*" é aquele cuque com a farofinha em cima. Mais é a massa... de fermento... biológico. Sabe? Não é... fermento químico. Então... fazia aqueles cuques... os... tabuleiros grandes assim... e daí punha o..., a farofa em cima, assava...<sup>383</sup>

No caso de D. Rose, ela manteve esta tradição, pois o bolo de Páscoa é feito com a mesma massa. Tradição renovada. D. Myrian e D. Inge também comentam que fazem, para este dia, bolos enfeitados com coelhinhos, ovinhos. *Essas coisas que faz lembrar a Páscoa né! Haham.*<sup>384</sup> D. Inge relata: *Eu geralmente faço o*

<sup>383</sup> SCHEIDT, Asta. ENTREVISTA. Op. Cit

<sup>384</sup> BOUTIN, Myrian. ENTREVISTA. Op. Cit.

*mesmo bolo sempre, com chocolate, né. Daí eu enfeito com ovinhos em cima, um coelhinho no meio. Então, esse, eu sempre faço pra Páscoa.*

Tradição da infância relatada por D. Rose e por todas as depoentes são os ovos de galinha coloridos, pintados por suas mães. Eram escondidos no quintal para as crianças irem procurar no domingo de Páscoa pela manhã. Existiam maneiras diferentes de realizar esta tradição. Em algumas casas os ovos coloridos haviam sido cozidos para depois serem descascados e comidos no café da manhã. Em outras casas eram esvaziados ainda crus, para as casquinhas serem pintadas e, depois, pegava-se as casquinhas dos ovos e enchia de amendoim doce ou outro confeito de chocolate.

Esta é uma tradição que se mantém em todas as casas de nossas depoentes ainda hoje em dia. Como diz Armin: ... *Eu não sei o quanto disso é alemão, ou de onde pegou, mas a verdade é que meus pais faziam, meus avós faziam e suponho que os avós deles também o fizeram.*

Tradição que foi repassada à sociedade curitibana em geral, pois em casas de pessoas de origens diversas, em diferentes casas comerciais, nas escolas, esta tradição está presente: casca de ovo pintada recheada com amendoim doce. Tradição tão fortemente impregnada que foi a única mencionada por uma de nossas depoentes, D. Elza: *Aquele tempo não tinha... esses ovos de chocolate que tem agora pra comprar. Então tinha que ser esses ovos... de galinha!!! Ela [sua mãe]... ela cozinha né? Acho que uns dez minutos que era? Daí quando tava frio ela pintava! E fazia uma cestinha pra cada uma de nós.*<sup>385</sup>

Segundo D. Rose, na Alemanha a tradição é comer o ovo colorido cozido. A casquinha decorada com amendoim doce, segundo ela, seria... *mais do alemão gaúcho.*<sup>386</sup> (...) **Isso também é bem tradicional do alemão...** Bem antigamente [na casa da] *minha mãe também era assim também. Ganhava um ovo colorido de presente, mas era um ovo cozido.*

Depois que teve seus filhos, a tradição do ovo continuou, mas, também reinventada. Ao invés de manter para suas crianças o ovo de galinha pintado cozido, adaptou esta tradição e seus filhos ganhavam cestinhas com as casquinhas de ovo

<sup>385</sup> GONÇALVES, Elza Kuhr. ENTREVISTA. Curitiba, dia 16 março de 2006.

<sup>386</sup> D. Rose nos apresentou uma nova categoria de alemães: os “alemães gaúchos”. Isto por ela ter morado um bom tempo no Rio Grande do Sul. Em alguns momentos da entrevista ela faz questão de falar que determinado hábito ou tradição não é do alemão em geral, *é mais do alemão gaúcho* (como quando nos fala sobre o chimarrão), como se o descendente de alemão tivesse incorporado alguns costumes do gaúcho, tendo como produto o “alemão gaúcho”.

de galinha, com amendoim dentro, e também ovos de chocolate. A tradição para continuar teve que se adaptar. Hoje, já moços, ela conta: *Agora já estão grandes, né. Mas sempre aquele amendoim doce tem que ter na casa, né. Daí chegam e pegam tudo.*

Os ovos de galinha coloridos eram pintados utilizando-se de várias técnicas. D. Asta mencionou papel crepom, que era colocado para ferver junto com o ovo: *Cozinhava já com a tinta! Pegava papel crepom... de várias cores, fazia em cada panela uma cor. Era a coisa mais linda!!!* Outra depoente, D. Herta nos contou que sua mãe tirava as cores das plantas e raízes: *E depois então, tinha uma... na roça tinha todas as... sementes e raízes onde você tirava o amarelo, o roxo, o verde (...)* *E pintavam. E ovo cozido!!!*

D. Martha também conta a respeito da tradição de procurar os ovinhos coloridos:

Na época da Páscoa era uma festa! Primeiro a gente ia procurar os ovos, a gente nem agüentaaava pra... pra clarear o dia pra correr lá no quintal pra procurar!!! Mas aquele tempo era mais ovo de galinha cozido e... e... era tingido. As cascas eram tingidas!!! Porque não existia tanto chocolaaate!!! Essa... coisarada de bombons como existe hoje em dia não. Mais cada um tinha seu cestinha, era uma festa muito grande...

Na casa de D. Inge, a tradição das “casquinhas de ovo coloridas” ela ainda mantém fazendo-as para os netos: *Em primeiro lugar fazia muita casquinha de ovo pras crianças [filhos], né? E ainda faço pros neto.*

Segundo algumas depoentes, recebiam além dos ovos pintados também pacotes coloridos com algum doce dentro, *eram que nem hoje, esses que eles embrulham no papel celofane em cima.*<sup>387</sup> Perguntamos sobre a existência da “cesta de Páscoa” e D. Gerda afirma: *Olhe... cestinha... no meio dos alemães não era o mais... Isso já era mais os poloneses. Os poloneses tinham assim, fazer a cestinha... de papelão, de vime... Mas os alemães não! Os alemães tinham mesmo é... esconder os ovos lá fora...*

Sobre o almoço de Páscoa, D. Rose detalha como é este em sua casa, regado a muita comida alemã, cujo prato principal é um assado chamado *Sauerbraten*, acompanhado com uma espécie de bolinho grande recheado com pão torrado, chamado *Halbseidenklösse*:

<sup>387</sup> DALKE, Gerda. ENTREVISTA. Op. Cit.

Na Páscoa? Daí também a gente, eu faço muita comida alemã... Tem um assado que fica três dias de molho com vinho. Vinho, né, bem temperadinho, daí ele é assado, com um molho, que a gente faz um molho bem puro, tipo o molho da madeira, né. E acompanha com nhoque. O nhoque é bem grande recheado com pão torrado. Nhoque de batatinha e fécula de batata. Come uns dois já fica satisfeito de tão grande que ele é.

Outro acompanhamento é o repolho roxo, que D. Rose refoga com uva passa e maçã. Ela comenta sobre a comida alemã que, segundo ela, se caracteriza por uma culinária muito rica, com muitas coisas além dos pratos feitos com carne de porco:

Porque comida alemã, geralmente eles conhecem só aquelas coisas de porco, carne de porco. E nós não gostamos muito, então... é muito rica, a comida alemã sabe... Tanto salgado quanto o doce. Que nem, a gente conhece mais o doce. Salgado a gente tem muito... nhoque, muita coisa boa.

Este *Sauerbraten*, “assado azedo” é um prato, segundo ela, um pouco mais sofisticado, feito para a Páscoa, Natal ou quando D. Rose recebe visitas. (...) *Mas ele não é azedo. Ele fica um pouquinho assim, por causa do vinho, né. Vinho tinto. Mas não é que ele seja azedo. Mas é muito, muito bom! É feito com carne de boi: pode usar alcatra, cochão mole... Fica um prato bem fino, tu pode cortar fatias, pode fazer também para Ano Novo, pra Natal... joga uns cogumelos em cima... Mas não precisa champignons, né. Fica daí um prato fino.*

Esta depoente faz outros pratos típicos alemães, diferentes daqueles de conhecimento mais geral. Isso porque ela morou por dois anos no sul da Alemanha para estudar. Lá aprendeu diversos pratos, que incorporou na alimentação de sua família e que hoje fazem parte de suas tradições culinárias.

D. Herta nos conta sobre o almoço de Páscoa que acontecia na sua infância. *E, na Páscoa, o que a gente comia também era... Se não era marreco, então era um ganso ou um peru, ou uma coisa assim, né? Que minha mãe preparava. E uma sobremesa que tinha então... pudim... é... uma fruta cozida, da época; um sagu. E... isto não tinha todo dia né! Isto era dia de festa.*

Em outro depoimento contido no livro “Cozinha dos imigrantes”, é relatada a tradição do sagu: “Outra sobremesa muito freqüente na casa da minha avó paterna era o popular ‘rote grütze’, que é o sagu de vinho (...) Minha mãe, além disso, costumava fazer um doce de ruibarbo, que é um vegetal parecido com a erva-doce,

mas meio azedinho”.<sup>388</sup> Este doce de ruibarbo também é mencionado por nossas depoentes.<sup>389</sup>

Percebemos, de uma maneira geral, que a carne de porco está mais presente no Natal e as carnes de aves, na Páscoa. Hoje, mantendo a tradição, para a Páscoa e outros “dias especiais” D. Herta e seu filho, Armin, fazem seu marreco recheado.

#### 4.2.3 As tradições do cotidiano e de outras celebrações

Hoje observamos a influência do contato cultural que ocorreu no Sul do Brasil evidenciado pela comida do dia-a-dia de nossas interlocutoras. Algumas incorporando mais intensamente os hábitos alimentares dos outros povos, com as comidas típicas alemãs disputando espaço com arroz, feijão, pierogue, lasanha, quibe; outras deixando pouco espaço para as comida “de fora”, mantendo mais presente a comida da infância, a comida alemã, os hábitos alimentares que lhes foram repassados por seus antecessores.

A carne de porco; o chucrute; o *Spätzle*, as derivações de *Klösse*; a batata usada de várias maneiras; o uso de legumes como repolho verde e roxo, beterraba, vagem; a broa de centeio; o uso, para passar no pão, de geléias, *Mus*, nata, requeijão, salsicha Blumenau, salame; o “xaxicho”, mencionado por Dulce, o uso da mostarda são tradições e práticas culinárias presentes no cotidiano das depoentes.

A prática de misturar o doce com o salgado é outra característica da culinária alemã que também permanece no dia-a-dia. O sabor agridoce é um sabor que agrada a muitos paladares “alemães”. No café da manhã, usar para passar no pão manteiga com a geléia, ou manteiga com o mel, ou indo ao extremo e misturar requeijão com melado ou geléia com salame (práticas de Armin e Dulce, respectivamente); comer o assado com alguma fruta em calda ou acompanhado com purê de maçã. Dulce diz que gosta de comer a carne de porco com alguma fruta e que gosta de misturar *o doce com o salgado: queijo ou salame com mel, geléia ou Mus*.

Enquanto a base do almoço do brasileiro em geral é feijão com arroz, na casa de D. Asta e suas três irmãs, a base é batata: *A gente come arroz quando não tem*

<sup>388</sup> HECK, M. & BELLUZZO, R. Op. Cit., p. 195.

<sup>389</sup> Quando ocorreu a entrevista na casa de D. Asta, ela fez questão que eu experimentasse o doce.

*batata*. E a batata, da qual D. Asta fala, engloba a batata salsa, o aipim e a batata doce, raízes e tubérculos característicos da nossa região.

Também, de vez em quando, comem feijão, *virado de feijão com farinha de milho!* Às vezes polenta, *feito de... polenta mesmo!!! Não Polentina! Cozinhamos... mais de uma hora!!!* Outras vezes comem peixe com pirão, *ai não precisa da batata, porque tem o pirão*. Exemplos da interpenetração cultural ocorrida, da adaptação dos hábitos alimentares.

Sobre a polenta, D. Asta acaba nos contando um pouco de suas práticas em relação às panelas utilizadas ao cozinhar:

A polenta (...) Põe na panela e vai mexendo... deixa tampada um pouco, mexe outra vez... panela de... com t'fall... não tem problema. Outra coisa... não usamos... panela de alumínio!!! Aqui em casa eu... ou... o Dr. Nilo ??? diz que você não pode... [utilizar] alumínio e similar. Aí... eu sei que nós temos panela esmaltada... Não temos inox porque é caro e a gente, como a gente tem panela de ferro... Pra fazer carne é na panela de ferro. E as outras coisas, panela esmaltada.

Se na casa de D. Asta a batata é a base, na casa de outras entrevistadas não é diferente. D. Rode explica o porquê: *Nós temos assim, por parte da minha mãe, que meu avô era pomerano, a gente tinha uma comida bastante com batatas, batatinha, né*. D. Martha nos conta que também no seu cotidiano usa muita batata e, como D. Asta, também substitui, de vez em quando, a batata inglesa por batata salsa, aipim, batata doce.

O que percebemos é que alguns pratos típicos permanecem neste cotidiano tendo um sentido diferente de quando faziam parte do cotidiano do passado, da infância, pois, naquele momento as “comidas alemãs” eram a base da dieta destas entrevistadas. *A gente comia muito quando era pequena. Agora quando a gente come, lembra a infância*, diz D. Myrian. D. Martha diz que hoje mantém as tradições culinárias porque *a nossa cultura ela é baseada na tradição!!! Se você derruba a... a tradição? Onde é que fica a cultura ? (...) O povo que não tem tradição não tem cultura*.

Ou seja, muitos pratos estavam ali presentes tendo um sentido prático. Mas se hoje comem o chucrute, o marreco recheado, o *Karttoffelpuffer*, as outras inúmeras variações que faziam de batata, é porque, dentre outros fatores (lembranças, prazer), essas senhoras sentem-se “alemãs”, preservam a cultura alemã, por isso comem “comidas alemãs”. **Como porque o alemão gosta...** É o que

acabam dizendo. Agora a comida traz identidade ou, melhor especificando, *identidade étnica*.

O *Sauerkraut* (repolho azedo, o chucrute), além de sua utilização nas comemorações, é uma preparação que é feita por todas as nossas entrevistadas para comer no dia-a-dia. Comem-no refogado com cebola, com bacon, com vina, como acompanhamento de carne de porco e também em seu estado natural. D. Rose o utiliza para comer dentro do pão, pois, ultimamente, tem evitado os embutidos. No almoço, além dos legumes e verduras, utilizam o repolho azedo.

A carne de porco também é muito utilizada nas preparações, em forma de assados, cozidos e filés usados para o almoço bem como em forma de embutidos: salames, vina, presunto, lingüiça. Porém, interessante notar, que o *Eisbein* e o *Kassler* são pratos que só foram mencionados por D. Inge que os faz, às vezes, aos domingos ou em outras ocasiões especiais, como aniversários.

D. Asta nos conta que sua mãe fazia Joelho de porco, mas não chamavam de *einsben*. Ela cozinhava o Joelho com o repolho azedo e servia com batatas. Ela fala a respeito deste prato que faz, *é repolho (...) azedo cozido com carne de porco defumada... a gente cozinha primeiro a carne de porco, daí deixa esfriar, tira aquela... gordura de cima... daí cozinha o repolho lá dentro...*

Acrescenta que o chucrute é feito por elas mesmas, *o repolho azedo que nós mesmo fazemos! Compramos o repolho... fazemos, deixamos azedar. A depoente nos conta como é feito o chucrute:*

Porque daí você... corta o repolho... põe dentro de uma bacia, nós temos umas bacias plásticas grandes... vai cortando, vai pondo na bacia e põe o sal. (...) Aí ele murcha !!! Aí você põe naquele pote (...) Pote de... de barro. Aaanos... nós usamos aquilo pra... azedar repolho (...) e vai... afirmando com a mão... firma assim um pouquinho... nem precisa muito! Daí a gente tem tabuinhas que... eu corto e... faço de... também... ponho um pano... e daí põe a tabuinha e põe pedras em cima. Daí as próprias pedras vão firmando mais... daí sai aquela... água... e a gente deixa... Não tampa! Só com as pedras... E não pode apertar e socar o repolho!!! Você tem que apertar com delicadeza...

As outras entrevistadas nos contam que também utilizam potes de barro para fazer o chucrute.<sup>390</sup> E dificilmente encontram chucrute bom para vender, *.eles colocam vinagre!* Porque o “chucrute verdadeiro” é azedado naturalmente, por meio de sua fermentação.

---

<sup>390</sup> Ver fotografias em Anexo 4.

O prato que a depoente nos detalhou, carne de porco defumada com chucrute, é servido com uma batata moída: *batata cozida... e amassada. Não é propriamente um purê. Porque o purê você mexe pra ele ficar bem macio. Esse não!!! Você só... soca a... batata... com aquele socador de batata... você... você faz que ela fica moída!* Perguntamos o nome do prato: *... eu lembro que papai chamava de krá... o dilaleto ... "kraut unt brei" ... "brei" seria mingau (...)* *E daí nós aqui em casa... ainda comemos com o nosso maravilhoso pão integral!!!*

Outra tradição culinária mantida pelas "irmãs Scheidt" - forma pela qual as irmãs são chamadas pelo pastor Egon e pelos outros integrantes da comunidade, - é contado por D. Asta: *Cozinha o repolho... também... e faz um pãozinho... faz uns pãezinhos assim pequenos... e... deixa crescer! Daí é pão branco! Deixa crescer e... cozinha no vapor em cima do... do repolho. (...) Tapa bem a panela (...) e cozinha no vapor. É uma delícia! E em vez da batata... é o pãozinho.* Ela nos conta que chamavam este prato de: *... "kraut unt diken": repolho azedo cozido com pães levedados já crescidos. Eu acho horrível este nome..*

Um prato típico que é relatado por D. Asta como fazendo parte de suas tradições culinárias é o "Käse Pastêze", *... outro prato que é do nosso povo... eu não sei porque eles chamam... sabe? O pierogue, dos polacos. Eu acho que é porque é da região eslava...* O "pastel de queijo", como era chamado por sua família, é feito assim:

Só que... o nosso... é feito... a massa como se fosse de macarrão... e daí a gente... corta quadrados... pega requeijão... põe lá. Tempera aquele requeijão... põe naqueles quadrados... levanta as quatro pontas assim e faz um... É... faz um pastelzinho (...) Daí cozinha na água !!! (...) E depois tempera. Mamãe sempre usava manteiga! Que a gente tinha em casa né? Que tínhamos tudo. E... manteiga e um pouco de nata, punha pra esquentar, deixava a... a manteiga... torrara um pouquinho e daí punha a nata, misturava aquilo e jogava em cima. Era muito bom!!!

Outra constatação é em relação ao jantar, que é constituído por um "lanche" ou uma sopa. Uma das depoentes diz: *...o alemão não janta.*<sup>391</sup> O lanche seria café com leite, ou chá; pão ou broa com manteiga, queijo, salame, presunto, geléia, etc. Aliás, geléia é outra preparação que é feita em todas as casas. D. Martha conta que, em sua casa, quando morava com seus pais, *o jantar, antigamente, também se comia quente! Quando eles trabalhavam assim muito pesado. Mais depois minha*

<sup>391</sup> A "janta" seria composta por uma refeição parecida com o almoço, segundo elas, algo mais "pesado" para noite.

*mãe reclamou e só de fa... só se fazia... e só se faz... laaanche ainda!!! Isso de novo, às vezes, uma sobra do... do almoço e... e broa e chá! A noite é mais chá!!!* D. Rose também afirma: *À noite também janta tem pão. Daí come com frios, né, queijo, [inaudível]. O alemão come muito pão, não come comida quente.*

Esta característica é igualmente constatada no relato dos depoentes, descendentes de alemães, da obra “Cozinha dos imigrantes”: “O jantar também diferia do que a gente está acostumado aqui no Brasil. Era um lanche, outra vez com pão e frios, uma sopa ou uma salada.” O depoente da obra termina com uma afirmação que também encontramos nas falas de algumas de nossas interlocutoras: “Eu diria que o café da manhã tendia mais para o doce, enquanto o lanche mais para o salgado”.<sup>392</sup>

D. Asta também afirma comer um “lanche” no final do dia, ou uma sopa ... *no verão!* Mas ela conta que quando era pequena sua mãe fazia “janta”: *Mamãe sempre fez janta quando a gente era criança. Mas fazia sopa... fazia... assim uma coisa mais leve (...)* E nós também!!! *Mas sopa é mais no verão! Aí a gente faz uma sopa de legume... ou uma sopa de... de... põe uma... uma carniinha... faz... enfim... varia.* Aliás, a sopa é muito utilizada para as refeições de nossos entrevistados. Em muitas casas ela está presente em pelo menos um dia da semana para o almoço, estando mais presente ainda no jantar. D. Gerda nos conta que, quando pequena, pelo menos três vezes por semana o almoço era uma sopa. *Cada vez uma sopa diferente: repolho com bacon e batata... é... num outro dia cenou... batata com cenoura e um salsicho. Alguma coisa assim... e embutido. Uma coisa mais econômica.*

A broa de centeio está presente na casa de todos os depoentes, no café ou no jantar, e é uma continuidade das suas infâncias. Muitas fazem sua broa, e quando fazem pão, é certo fazê-lo integral. Armin também faz broas e, quando sua esposa faz o pão ... *é quase certo que ela faça um pão branco. Não era costume na casa dela comer broa.* Usam também fazer a broa com *Schrot*, que é o centeio ou trigo moído grosso. Em específico à broa de centeio, este apego a ela ocorre pelo fato de que por muito tempo o centeio, mais resistente e desenvolvendo-se facilmente nas terras mais pobres e em climas bastante frios, foi o cereal dominante na Europa.

---

<sup>392</sup> HECK, M.; BELLUZZO, R. Op. Cit., p. 195.

Além dos já citados produtos para passar no pão, Dulce relata gostar de outra prática: passar na broa banha com sal e pimenta ou com cebola crua, sal e pimenta. *Estes dias atrás fizemos porco e sobrou um pouco de banha. Ontem ainda fui na geladeira, misturei com cebola, temperei com um pouquinho de sal e pimenta e comi com broa. Hummm!!!* Esta prática também é relatada no livro “Cozinha de imigrantes”: “Eles também continuaram fazendo o ‘schmalz’, que substituía a manteiga para passar no pão. Essa pasta leva banha e porco derretida, temperada com sal, louro e cebola crua (...) não há nada igual...”<sup>393</sup>

No final de semana a alimentação varia de depoente para depoente. Algumas contam que vão a restaurantes, outras compram alguma comida ou fazem alguma coisa mais simples em casa, um macarrão, um frango recheado. E às vezes, também cozinham neste dia pratos especiais.

D. Herta, de vez em quando, faz um marreco ou mesmo um frango recheado acompanhado de uma espécie de nhoque feito de inhame (prato este que também era feito por sua mãe), repolho roxo refogado com *bacon* e ...*depois quando ele está refogado um pouco, eu coloco água... em geral eu fecho na panela de pressão por uns cinco minutos, dez minutos e o tempero dele é... o cravo. E... limão, né? E um pouquinho, pitadinha de açúcar.*

D. Herta nos conta que o marreco ou frango feito no domingo era sempre assado; refogados com molho eram feitos nos dias de semana: *...aos domingos nunca fazíamos. Isso era só na semana.* Ela relata que, para os feriados, o prato feito em sua casa e que também era feito na sua infância, na casa de sua mãe, é “fricassê de frango”: *Fricassê é feito de galinha já um pouco de idade. Ela é cozida. E depois preparada com... molho, com... ovos, e ele é doce e... doce e azedo assim, ao mesmo tempo. Se come com arroz branco. Isso é uma “delicatessen”! Mesmo!!! E se come muito na Alemanha isto!* Dona Herta afirma que este prato deve ser feito com galinha, não pode ser com galo. E galinha de mais de idade, ... *para dar um caldo bem gostoso.*

Outro prato que a depoente afirma comer é língua, acompanhada de purê de batata. *E... língua... língua... também é uma coisa que nós comemos muito!!! O alemão come muito. E... se tem raiz forte... a gente pode servir raiz forte junto (...)* *Krem.*

---

<sup>393</sup> Ibid., p. 192.

O nhoque recheado com pão torrado que D. Rose faz, chamado por ela de *Halbseidenklösse*, é o *Klösse* de D. Myrian, em tamanho grande. Esta relata comer com manteiga dourada no fogo:

É geralmente aquele *Klösse* né que eu gosto de fazer, coloca aquele recheio dentro né? E ... e... um molho assim de carne de porco que é o... certo né? (...) Aí recheio com... com ah... pãozinho... torrado sabe? Torra bem o pãozinho, aí se coloca dentro... e... e você também pode colocar assim... ah... as vezes fruta sabe? Alguma fruta que se queira colocar dentro também. Fica muito gostoso. Aham.<sup>394</sup>

Para D. Martha, *Klösse* é: *.vocês chamam de nhoque, mas nós temos eles redondinhos assim de batatinha... chama-se ... “klösse”. Aí então você tem que por trigo, um ovo um pouco de sal pra dar liga. Cozinha no sal... na água... e depois faz o molho a seu gosto! O molho que ela usa é molho de tomate, orégano ... e assim uma porção de condimentos e adiciono nata!!! Eu uso muito assim, pra dar um paladar melhor, pra ficar mais incrementado, eu uso nata.*

A beterraba que ela faz é temperada com raiz forte, *Krem*, uma maçã, creme de leite, um pouquinho de sal e açúcar. Esta depoente nos relata algumas das comidas que para ela pertencem à categoria “comida alemã”: repolho roxo, purê de batata, panquequinhas de batata chamada *Kartoffelpuffer*, preparação consumida também por D. Gerda, que diz: *o brasileiro hoje fala bolinho de batata... era uma coisa chata, não um bolinho redondo!*

Para D. Martha, nos finais de semana a batata está sempre presente: *Esses dias, eu fiz a batatinha cozida em cubo, daí eu fiz um molho branco e... e... pus num pirex, e pus queijo ralado e gratinado ao forno. Assim, assim, muda... muda assim, o tipo da batatinha. Aos domingos, assim, é mais a base de batatinha mesmo.*

Dentre os pratos alemães que D. Myrian faz, estão também o repolho roxo e o *Spätzle*... *raras vezes... na minha casa em Joinville eu comia mais a comida alemã. Mamãe fazia... huhum.* Outra coisa que comia muito na casa de sua mãe era uma batatinha pequena, *...muito ruim de limpar...*, chamada “mangarito”. Hoje dificilmente come, pois acha difícil de encontrar.

Agora, no seu dia-a-dia, come arroz e feijão, salada e carne. Os “pratos alemães” ela faz quando tem vontade “de variar”. Na casa de Dulce e Armin também estão presentes quase sempre o arroz e feijão.

<sup>394</sup> BOUTIN, Myrian Schwartz. Op. Cit.

D. Myrian diz que come “comida alemã” por gostar muito e por se lembrar de sua casa, sua infância. Suas refeições, como ela mesmo define, já estão bem diferentes de quando era pequena, começando por seu café da manhã, segundo ela *estilo americano*: com sucrilhos, ameixa preta, damasco em uma cumbuca, ela também toma café com um pedaço de pão e, ... *como... uma geléia... temos geléias também que são... são muito... tradicionais alemãs né? Minha vó, por exemplo, fazia muuuita geléia! Ela tinha muitas... árvores frutíferas então ela fazia muita geléia né!* O pão ao qual ela menciona é a broa de centeio. O café da manhã de D. Myrian tem um pouco de americano, o almoço é “brasileiro” e seu jantar é variado, *à noite é um prato de sopa... né... geralmente. Às vezes é um pedaço de pizza... às vezes é um quibe... (riso) ... ou as vezes é uma esfirra... sabe. (riso)* Em sua alimentação formada por várias influências, ainda têm espaço as tradições culinárias alemãs.

Nas comemorações de aniversário usa-se muito fazer um café. Geralmente tem café com leite, broas com frios e geléias, às vezes algum salgado, como um empadão, e tortas. As tortas feitas na casa de D. Martha são a “Floresta Negra”, “*Käsetorte*” (torta de requeijão), “coroa de Frankfurt”, “*Mokkatorte*” (torta de café). Na casa de D. Myrian a torta usada nos aniversários é uma que sua mãe também fazia, de chocolate com laranja. Ela chama de “*Legen Golden Glosch*”. As tortas citadas, segundo as depoentes, são alemãs.

Na casa de D. Rose a “Floresta Negra”, esta de conhecimento de muitos como uma *torta alemã*, é a torta usada nos aniversários, bem como o *Strudel* de maçã, este, utilizado também por D. Herta para as comemorações. D. Inge fala: *Eu faço [bolo] com abacaxi, recheado com abacaxi ou ameixa preta, né. Todo mundo gosta, né. Também tem com nozes... Isto tem bastante, né.*

GIARD afirma que a comida cerimonial é denominada “tradicional”. Ela, com seus ritos de composição, de preparação e de consumo - reservada aos dias de sábado e aos domingos; às festas religiosas; às comemorações familiares, nascimentos, aniversários - se torna a manutenção e a “narração da diferença, inscrita na ruptura entre o tempo alimentar do ‘si-mesmo’ e o tempo alimentar do outro”.<sup>395</sup>

---

<sup>395</sup> GIARD, L. op. cit., p. 250.

Cada uma delas nos fala da torta ou do bolo tradicionalmente feitos, em suas casas, para as datas comemorativas. Relatam que, quando eram pequenas, faziam-se também cuques para os aniversários, tradição que muitas ainda mantêm.

As preparações culinárias acabam incorporando, por si só, a identidade da comemoração, da festa, do acontecimento. Como se não houvesse, por exemplo, aniversário sem determinado bolo ou torta. Se não houver a preparação característica, a festa pode até ocorrer, mas, como relata Armin, *parece que fica meio capenga...*

## 5 ALEMÃES, IDENTIDADE ÉTNICA E COMIDA

### 5.1 TRADIÇÕES CULINÁRIAS: PERMANÊNCIAS, MUDANÇAS, ADAPTAÇÕES

Percebemos a dinamicidade existente entre as tradições culinárias, que se modificam com o passar dos anos, adequando-se aos novos tempos. Algumas sofreram pequenas mudanças, outras, modificaram-se bastante e outras não mais existem. Veremos a seguir, a análise destas ocorrências.

Uma tradição que era realizada na infância de muitas de nossas depoentes, mas que hoje parece não se manter presente na casa de seus filhos, é com relação ao dia de São Nicolau, dia 6 de dezembro. Nesse dia, deixava-se o sapato da criança na janela para enchê-lo de doces, chocolates. Nossas entrevistadas mantiveram este ritual de sua infância durante a infância de seus filhos. Mas não observamos a continuidade desta tradição dos filhos de nossas entrevistadas para com os netos. As próprias depoentes dizem não ter conhecimento da continuidade deste ritual com relação aos netos e Armin também afirma não ter dado continuidade à tradição do dia de São Nicolau em sua casa.<sup>396</sup>

Algo que verificamos nos depoimentos é o fato de algumas tradições culinárias terem um certo tempo de existência, dentro de uma geração. Passado este “tempo de validade”, a tradição aos poucos vai se afastando, até o momento em que há uma demora para reaparecer, nos dando uma sensação de perda, como se ela ficasse em estado latente, esperando para novamente se manifestar em outra geração. Isto ocorre com muita frequência com as mulheres que relataram ter deixado de lado algumas tradições culinárias que eram feitas antes, quando os filhos eram pequenos e o marido ainda era vivo, quando tinham com quem compartilhar. Lembremos que em nossa cultura, não nos sentamos à mesa apenas para comer, mas para “comer junto”. Comer é um ato de sociabilidade ligado ao mundo de interpretações e significações.

Muitas entrevistadas hoje moram sozinhas, os filhos cresceram, casaram, saíram de casa. Por isso deixaram de fazer algumas comidas, de manter algumas tradições culinárias, como no trecho já mencionado do depoimento de D. Inge, quando comenta que, com os filhos pequenos, chegava a fazer 14 tipos de bolacha

---

<sup>396</sup> Atualmente podemos observar um processo de resgate desta tradição em uma escola da vertente educacional antropológica.

para o Natal. Porém (...) *Agora não. Esse ano eu só fiz pão de mel, “Spekulatius” e panetone.*

Perguntamos à D. Inge se hoje tem alguma diferença na sua alimentação nos finais de semana e ela conta: *Não tem mais. Antes eu fazia sempre bolo, aos sábados, vinha os filhos aqui, mas hoje eu nem faço mais (...) não tem mais diferença...* Ela conta que seu almoço de domingo hoje é igual aos almoços dos dias de semana, diferentemente de quando seus filhos moravam com ela: *Domingo a gente assava uma galinha no forno, né. Geralmente era uma galinha recheada assada no forno, né. Arroz e macarrão, ou batata ou maionese. Aí a gente fazia mais almoço, né.*

D. Martha, que não possui filhos, nos conta que quando era pequena, *lá em casa era costume toodo sábado tinha que ter aquele tabuleiro de cuque!! De farofa!* Quando perguntada se faz ainda cuque nos finais de semana responde que não, pois, segundo ela, “não possuem família”:

Agora os outros... certo fazem. Quando se reúnem com a família. É que nós não temos família então... e na idade agora a gente tá ficando cada vez mais isolado, mais sozinho e... Mas só pra nós mesmo eu não faço!!! Porque não compensa!!! Eu não vou comer daí cuque a semana inteira!

O processo mencionado, da tradição ir se espaçando até não ocorrer mais em uma geração para recomeçar na seguinte é verificado na família de D. Herta. As comidas do fim de semana que antes eram feitas em sua casa, sendo por este motivo *sua casa* o local agregador da família, agora são feitas na casa de seu filho Armin. Por este motivo agora não é mais Armin, sua esposa e seus filhos que vão até a casa de sua mãe. É D. Herta quem vai, aos domingos, almoçar na casa do filho: ... *À medida que meus filhos foram crescendo o trajeto tem sido mais o contrário: ela tem vindo mais em casa. No passado ela fazia almoço, ela quem convidava, ela era o elemento agregador. Suponho que hoje sou eu o agregador.*

Com a chegada da velhice, esta pode também impossibilitar o acontecimento de algumas tradições pelo próprio limite do estado físico, como nos conta D. Martha. Ela e o marido, quando mais jovens, passavam a véspera de Natal na casa de um dos irmãos. Hoje, estes não estão mais presentes, então, *os afilhados, tem um ou outro que convida... mas nós também tão pouco assim aceitamos, porque fica muito tarde e a gente não sai mais à noite, assim.*

Quem recupera ou desperta novamente as tradições que ficaram em estado latente são os filhos, os sobrinhos, a geração posterior, que as trazem novamente à vida, recolocando-as em seu novo lar, com seus novos portadores, seus novos responsáveis dentro da família. A família aí agindo como mantenedora do grupo étnico e da etnicidade (como afirmam SEYFERTH<sup>397</sup> e BARTH). É o que MANHEIM coloca como “a necessidade de transmissão constante da herança cultural”, a passagem automática às novas gerações dos modos tradicionais de vida, sentimentos e atitudes.<sup>398</sup>

O que também pode acontecer, ao contrário de ocorrer a recuperação da tradição culinária “original”, é ocorrer a transmissão e a manutenção de uma tradição que foi adaptada, trazendo a inovação para a tradição. Isto porque algumas tradições não são limitadas em decorrência à velhice, mas adaptadas.

Como exemplo de tradições que foram modificadas com o passar do tempo em uma mesma geração está a elaboração das bolachas para o Natal. Apesar das depoentes relatarem as bolachas decoradas como uma das tradições culinárias para o Natal, com o passar dos anos e com os filhos crescidos a prática de se fazer bolachas decoradas desaparece em algumas casas. Continua-se fazendo as bolachas, mas agora elas não têm mais a decoração do glacê colorido. A decoração do glacê é um ritual realizado *com as crianças*, que participam desta prática culinária, a elaboração das bolachas. Com a falta das crianças, as bolachas ficam sem a decoração. *Hoje em dia eu não gosto de... as pintadas. Eu gosto só de... assar assim... deixar.*<sup>399</sup>

Outra adaptação da tradição culinária ocorre em consequência de restrições alimentares prescritas pelo desenvolvimento de doenças crônico-degenerativas, muito comuns de ocorrerem com a idade avançada, como é o caso do diabetes e da pressão alta, distúrbios relatados por algumas depoentes.

Caminhando junto a estes tipos de doenças vêm as restrições no “comer”. Contudo, muitas destas senhoras acabam contornando o que poderia ser uma limitação, adaptando suas práticas culinárias e as receitas para poderem manter as tradições. Outros hábitos alimentares, práticas e tradições culinárias, logicamente

---

<sup>397</sup> Segundo a autora, “a família completa a fronteira étnica como principal socializadora dos membros da comunidade étnica.” SEYFERTH, G. A identidade teuto-brasileira... Op. Cit., p. 17.

<sup>398</sup> MANHEIM, K. Op. Cit., p. 81.

<sup>399</sup> WEBER, Herta. Op. Cit.

são afastados ou deixam de ocorrer com mais freqüência na alimentação dos entrevistados.

Esta é a forma de manter a tradição viva. Como afirmam BORHEIM e HOBSBAWM, a tradição se fortalece nos momentos de ruptura, necessitando de inovação, pois mantendo-se ela imóvel, perene, ela está fadada à morte. Tradição e inovação caminham lado a lado. Estes dois autores trabalham com este entendimento de um processo dinâmico para a tradição e este processo dinâmico é também o mesmo atuante sobre a etnicidade, conforme BARTH. Etnicidade a qual a tradição culinária faz parte.

Confirmando nossa tese, nos conta D. Herta que descobriu que está com uma doença intestinal, colite. Por isso, teve que deixar de comer alimentos muito fibrosos, alguns grãos e algumas sementes, como a linhaça: *...eu, enquanto eu não sabia que eu estou cheia de, de... colite nos meus intestinos... eu... deixei de comer assim, ah... eu gostava de linhaça! O pão [eu] fazia com linhaça.* Agora, para não deixar de comer seu pão com linhaça, ela própria mói a semente para fazer a farinha de linhaça. Assim, continua comendo a linhaça, porém de outra forma. Seu filho também tem uma doença crônica, diabetes. Para ele, D. Herta adaptou o doce de fruta chamado *Mus*, que originalmente é apurado no fogão com a fruta toda e açúcar. É diferente da geléia que, segundo D. Herta, é feita somente com o suco da fruta. Ela nos conta como faz o *Mus* “diet”:

... aí eu faço, a gente tem aquela placa, a que põe em cima do fogão à gás. Eu chamo fogão a gás. E daí eu parto a banana no meio, corto um pouquinho e, embaixo da panela, na panela, eu, embaixo não! Dentro da panela, né? Onde eu quero cozinhar!!! Aí eu coloco um pouco azeite de oliva. (...) E daí joga a banana, tampo e deixo em cima daquele fogão com chama bem baixinha! Até que o *Mus* está pronto! (...) Sem açúcar! Com maçã pode-se fazer a mesma coisa!

D. Inge é outra depoente que nos conta que teve que readaptar sua alimentação por problemas de saúde. Antes, quando trabalhava, acordava mais cedo e, então, havia dois cafés da manhã antes do almoço, um “com doce” e outro “com salgado”: *Aí a gente tomava café de manhã, lá pelas 6 e pouco, e pelas 9 tomava outro café. Nesse café então a gente comia salgado. Salame, lingüiça, queijo. O que tinha, né.* Hoje ela não pode mais comer frios, embutidos *por causa da pressão.* E o doce, citado por ela, o mel que era utilizado para passar no pão, por causa do diabetes também foi “proibido” : *ele [o médico] me proibiu tudo!* Apesar do

médico haver “proibido” o uso do mel, D. Inge nos conta que continua comendo em seu café da manhã geléias de fruta com nata (...*ele não falou nada sobre geléia...*).

Em outros casos a adaptação é feita, não por motivo de doença, mas por acreditarem estarem mais atentos à saúde, optando por levar uma vida mais saudável. Temos três depoentes que, abertamente colocam-se nesta situação: D. Herta, adepta da macrobiótica; D. Rose, que não segue nenhuma vertente “à risca”, porém faz opção por alimentos orgânicos, integrais e adaptou suas receitas dentro desta lógica e D. Martha que, desde que se casou, é *vegetariana naturista*,

...quando ele noivou comigo ele disse que uma exigência é que a futura esposa dele, seja, fique vegetariana também. O que, pra mim, não se tornou muuuito difícil porque eu nunca fui muito achegada [*sic*] a carnes. Eu gostava sempre muito de saladas, de legumes e essas coisas. E isso então não foi, não foi difícil eu abnegar carne. Eu faço carne, naturalmente, pra minha diarista. O que, de vez em quando, eu dou um deslize é assim o peito do frango ... Mas é assim, só o peito mesmo. Eu faço ou strogonoff ou frango xadrez.

As frutas e verduras estas depoentes compram nas feiras orgânicas, não usam margarina, só manteiga: *eu nunca deixei de comer manteiga!*<sup>400</sup> D. Martha compra o requeijão direto do produtor. Assim, acreditam estar fazendo uma escolha por alimentos mais saudáveis.

D. Rose adaptou sua alimentação e muitas de suas receitas por entender ser melhor para saúde, agradando à sua família e também aos seus clientes: *esse bolo, que nem, Floresta Negra, eu só faço em aniversário. No dia-a-dia faço coisa mais saudável. (...) Como eu tô lá com os orgânicos, eu tento fazer tudo... porque meus clientes são todos assim, é, naturalistas. Então eu faço cuca sem ovo, no lugar do ovo eu coloco linhaça que tem ômega três, coloco leite de soja. Também a maionese agora ela faz sem ovo. Ela conta como faz a adaptação: Eu pego a receita alemã, só substituo. Daí eu coloco farinha integral, açúcar mascavo e, pra quem tem diabetes, uso o adoçante. Outra adaptação foi em relação ao Strudel. D. Rose diz: O meu forte é o Strudel. Se bem que ele não é alemão, é austríaco:*

Eu modifiquei um pouco o *Strudel*. É uma massa bem fininha, né, que eu abro na mesa, bem fininha. Daí na massa eu não coloco mais ovo. Eu coloco o molho... Eu ponho linhaça de molho, e aquela água da linhaça eu ponho na massa pra ela se esticar melhor. Que dá consistência de clara de ovo, né, a gosma da linhaça. (...) Então muita coisa (inaudível) no lugar do ovo eu coloco linhaça. Daí eu abro, coloco maçã [inaudível] por cima, e uso pouco açúcar. Também faço pra diabético.

---

<sup>400</sup> WEBER. Herta. Op. Cit.

Voltando um pouco no tempo e parando para analisar, este processo de mudanças, adaptações e incorporações ocorreu desde a chegada dos imigrantes alemães na nova terra, como observamos na fala de D. Martha a respeito de seus antepassados, os imigrantes que vieram para cá: *Aqui no Brasil, naturalmente, eles aderiram a feijão e arroz também, né.* Houve um sincretismo culinário sobre seus hábitos alimentares trazidos do país de origem, da sua cultura. D.Martha continua contando que coloca no feijão um tempero alemão, a mangerona: *você usa o que a terra oferece.* Ou quando a mesma conta que quando pequena *...se fazia muito doces e geléias caseiras. De pêra... de laranja e... ou... fruta da época... o que dava pra fazer.* Sobre as frutas utilizadas para fazer os doces em calda, geléias e *mus*, Armin aponta: *Banana e goiaba era uma coisa que eu suponho que seja... que isso não veio da tradição alemã. Isso foi incorporado aqui no Brasil.* Outros ingredientes incorporados às receitas originárias daqui é o milho, usado para fazer o “pão de milho”, e o melado, usado para fazer os doces e bolachas e para passar no pão. Você adapta os pratos de origem com os ingredientes locais.

Isto porque, como já comentamos anteriormente, conforme CHARTIER, a bagagem cultural que adquirimos não é transposta, é apropriada. Outro exemplo dado também por D. Martha é a maneira que usa o molho de tomate. O molho de tomate, preparação típica dos italianos, foi adaptado por D. Martha, que ao fazê-lo, o prepara incorporando uma característica alemã, o uso da nata.

MANHEIM raciocina da mesma forma quando fala da bagagem cultural transmitida de uma geração a outra. O autor afirma que as experiências não se acumulam no curso de uma vida através de um processo de adição ou aglomeração, mas, são articuladas “dialeticamente”.<sup>401</sup> Falando especificamente sobre comida, as receitas que são transmitidas para nós acabam ganhando elementos do nosso cotidiano, que hoje fazem parte da nossa realidade e perdendo outros que não fazem mais parte do nosso dia-a-dia. Como afirma D. Gerda quando fala da receita do *Stollen*:

a receita original vai  **muito**  mais nozes... Mas eu acho que a gente deve adequar a receita à nossa realidade, à realidade do nosso país. Aqui as nozes são muito caras, então eu acho que o mais correto, num país que ainda tem carestia, é não esbanjar. Por isso faço o *Stollen* agora com menos nozes.

---

<sup>401</sup> Ver CHARTIER, R. Op. Cit, e MANHEIM, K. Op. Cit., p. 66-95.

Em muitos pratos deixamos de usar algum tempero que não gostamos muito ou incorporamos um ingrediente que é de nosso agrado. Há sempre um movimento que reelabora as tradições, fazendo com que elas permaneçam, porém adaptadas. D. Martha fala sobre “adaptação” através de outro prisma, quando perguntamos sobre os doces feitos para os aniversários: ... *E também você vai se adaptando!!! Por exemplo, hoje em dia... pavê! Pavê não é um negócio da Alemanha, mas como pavê é fácil de fazer com bolacha champanhe você faz pavê, né?* A adaptação que ela menciona é a adaptação que as pessoas fazem à época vivida e ao que esta época oferece. Neste caso, às facilidades que se têm nos dias de hoje para a elaboração de diversos pratos.

Também percebemos como a estrutura alimentar de um grupo é algo dinâmico pelo relato de D. Herta sobre a introdução de novos alimentos entre os colonos alemães para cá emigrados da cidade onde passou a infância, Alto Rio do Texto: *Eles não conheciam muito ah... verdura, as frutas daqui. Isto tudo tinha que ser primeiro introduzido né?* O pai de D. Herta, que tinha influência sobre os colonos, pois exercia o papel de professor e pastor, foi quem teve a função de repassar, introduzir na alimentação deles os alimentos desconhecidos: *Foi muito difícil!!! Mas foi passando!* Começaram a fazer pão de milho; quando havia centeio faziam uma *broa pesada* – o centeio era uma vez por ano trazido de São Bento do Sul – e sua alimentação era baseada no aipim, cará, inhame, taiá, batata-doce, *tudo que é de raízes eles ... comeram assim!*

Esta alimentação que foi repassada foi também a base da dieta de D. Herta, e é daí que vem outro exemplo de adaptação dos pratos de origem em cima da culinária local: é com relação ao *Klösse*, que D. Herta faz. No lugar da batata, ela colocou o inhame – uma raiz que eles vieram conhecer aqui no Brasil – da mesma forma que fazia sua mãe. Ela conta: *nós não usamos batata no Klösse (...)* *Tem o inhame azul que fica mais escuro. Eu sempre consigo aqui na feira [de orgânicos] o inhame branco também.* As tradições culinárias são movidas por inovações e manutenções.

D. Herta, além de não usar batata nesta preparação, pois aprendeu desta forma, diz evitar comer batata por causa de algumas percepções originárias da macrobiótica. Segundo ela, nesta vertente alimentar, o cereal que *cresce embaixo da terra, eles dizem que é uma planta de sombra, e que isto tem... pouco... Ela é muito... yang... negativo... do que positivo. Tinha é... escolher entre yang e ying, né.*

Segundo esta filosofia, o melhor carboidrato a ser utilizado seria o arroz integral, o que foi incorporado à dieta da nossa depoente, pois em sua infância dificilmente comia arroz. Quando o comia, era na forma de “arroz doce”. Mas a adaptação do *Klöße* com inhame nada tem a ver com a macrobiótica. Esta ocorreu em consequência da abundância da raiz naquela região e, de costume, agora é uma tradição na casa de D. Herta.

D. Martha também tem sua explicação para evitar a batata:

até o aipim, a mandioca e a batata-doce acho que quase mais aconselhável que a batatinha, porque eu sei que a batatinha é muuuito tratada! Ela tem muito veneno! Isso eu sei, eu falei com batateiro já ... (riso) mas a gente come! A gente come batatinha bastante ou então faz pirê... que é uma comida alemã , faz os nhoques também... que mais ??? Faz... as vez... refogadinho, faço assim cubinhos ...

Apesar destes dois motivos apresentados para o não-consumo da batata, esta ainda ocupa um bom espaço nas refeições de D. Herta, assim como na de D. Martha.

O sincretismo ocorreu não apenas com a culinária brasileira, mas também com a culinária dos outros povos, das outras etnias que para cá também emigraram. D. Rose nos conta: *... a nossa comida é brasileira, italiana e alemã. Então eu faço um dia feijão com arroz, né. Hoje a comida é feijão com arroz e quiabo, e lingüiça. Outro dia é polenta, que nós gostamos muito, e outro dia é batata, coisas com batata, né. Maionese, que a gente faz, sem ovo... É como resumira D. Gerda: Eu já misturo as cozinhas... porque a gente tá tudo misturado por aí...*

Armin comenta sobre a culinária de outros povos e o que foi incorporado por ele:

A macarronada, as variações que tem... essa foi daí um ponto de importação, assim, sabe, a macarronada do jeito que o italiano faz, com molho assim, usar muito tomate. Nós não usávamos tomate. O macarrão, quando ele era feito ele era molhado com molho ou de um frango, ou dum pato ou de carne assada, carne de panela, ou coisa assim. Fazer com molho de tomate, isso foi, isso eu aprendi aqui.

Armin aprendeu e incorporou em Curitiba o hábito de comer “macarronada com molho de tomate”: *...não é tradição da minha mulher, não era nossa [da casa de sua mãe], mas a gente viu da colônia italiana, e hoje nós a fazemos e ela se faz muito presente. Muito presente.*

### 5.1.1 Modernidade e mudanças

Hoje a mistura das cozinhas está ainda mais em evidência, conseqüência da facilidade com que temos em obter alimentos, especiarias de outras regiões. Se antes podíamos optar apenas dentre os produtos disponíveis que a terra oferece e dos recursos técnicos que a sociedade possui, agora não dependemos destes fatores para selecionarmos o que queremos comer. A facilidade com que podemos conseguir ingredientes de outras regiões nos faz ficar diante de uma variedade significativa de cardápios a seguir. Contudo, essa facilidade acaba trazendo certos questionamentos, como Claude FISCHLER, que reflete sobre esta modificação alimentar advinda com a modernidade em seu artigo intitulado *A “McDonalização” dos costumes*:

Em algumas regiões como a França, Espanha e Itália as pessoas passaram a temer pela identidade cultural sempre que ameaças pesaram sobre as tradições culinárias. Receiam que a relação privilegiada mantida com a alimentação cotidiana como fonte de prazer, ato de sociabilidade e comunicação, acabe sendo lentamente corroída, invadida, desagregada por um inexorável processo que tem o nome de “americanização” e cujo vetor (...) é o hambúrguer.<sup>402</sup>

No artigo citado o hambúrguer é o símbolo desta internacionalização dos hábitos alimentares, pois as redes de *fast food* são o exemplo mais evidente deste fato. Na Índia, na Rússia ou no Japão, existe uma loja de uma mesma cadeia de lanches que está também presente em outras partes do mundo. O que o autor relata é o temor existente em algumas regiões em relação à perda de identidade por mudanças de hábitos alimentares que vem ocorrendo com a chamada “globalização”. Como comenta D. Martha: *você também tem que ver... tá tudo americanizado...*

Acreditamos, porém, que enquanto há uma tendência para esta universalização, outra corrente começa a nascer no sentido inverso, resgatando certas tradições. E é por isso que algumas tradições alimentares tendem a permanecer. Relembrando BORNHEIM e HOBBSAWM, a ruptura, os momentos de insegurança, fazem com que a tradição se fortaleça.

Também para FISCHLER, sem dúvida a industrialização, racionalização e funcionalização crescentes desde o final do século XIX aparecem de maneira

---

<sup>402</sup> FISCHLER, C. “A ‘McDonalização’ dos costumes”. In: *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 845.

ofuscante nas modificações que abalaram nossa alimentação. Segundo o autor, nossa alimentação situa-se dentro desta tríade, mas reveste-se também de outras dimensões sem as quais a primeira não poderia se desenvolver. Para ele, a mais importante e paradoxal é a do prazer.<sup>403</sup> Para nós, juntamente com o prazer, está a dimensão do simbólico.

Armin comenta sobre as mudanças que hoje ocorrem, consequência da modernidade, não só em termos dos ingredientes de determinadas preparações e da forma de preparo, mas da sociabilidade que envolvia o fazer e o comer:

No passado nós abatíamos as aves, nós limpávamos as aves... Era um trabalho que envolvia família. Depenar e coisar, limpar, daí preparar o frango. Quer dizer, todo o trabalho de um microfrigorífico era feito em casa. Então se matava, se preparava e, na véspera, no dia seguinte você assava ele e era assim que se manteve. Geladeira era uma coisa que entra depois dos anos 56 pra cima! Antes nós não tinha geladeira!

Ainda sobre as diferenças do *passado* para o *presente*, Armin fala sobre as frutas:

A gente fazia o preparo tinha que ser de tal forma que agüentasse o tempo.... Não podia ser, por exemplo, como se colocar num freezer... Isso era uma coisa impensável! Assim, com relação às frutas tinha estação! Hoje você compra frutas que estão guardadas, praticamente você, o ano todo, acha laranjas! O ano todo você acha maçã! Até melancia! Isso tudo tinha épocas próprias. Nós comíamos laranja, até aproximadamente abril, e coisa... Eu me lembro Natal. Natal era uma coisa que trazia algo diferente: uva. Eu me lembro, as primeiras uvas nós estávamos colhendo no Natal! Daí sim. Daí ela se esticava e ela terminava, fim de março acabavam as uvas. Isso também trouxe uma nova mudança hoje lá em casa (...) a gente compra quase de tudo o tempo todo... E isso eu me recordo. Na minha infância não era assim! E as frutas também saíam do quintal lá de casa! O quintal lá em casa [casa atual] eu tenho um pé de figo só, não tem mais nada... [risos]. É tudo que eu tenho.

Falando sobre outra mudança causada em decorrência da modernidade, está a entrada do homem na cozinha. Como já comentamos anteriormente, se a cozinha era o espaço das mulheres, agora, ela também pode ser espaço do homem. Mas não só pelos motivos antes analisados, *glamour*, “moda”, mas, também pela necessidade.

O advento da modernidade trouxe, dentre outras coisas, certo afastamento das mulheres da cozinha.<sup>404</sup> Quando, num passado remoto, as mulheres tinham como função o cuidado com o lar, passando seu tempo com os afazeres domésticos, limpeza da casa, cuidado com os filhos, elaboração das refeições, atualmente, a

<sup>403</sup> Id.

<sup>404</sup> Ao mesmo momento em que há uma tendência dos homens se aproximarem da cozinha há também uma tendência das mulheres se afastarem dela.

realidade mostra-se um tanto diferenciada.<sup>405</sup> Hoje, muitas jovens mulheres não têm mais a prática do cozinhar. Cozinham quando podem.

Os pratos mais elaborados, dos quais muitas vezes fazem parte, como afirma Antônio Greco RODRIGUES, a cozinha cerimonial, que abarca as tradições culinárias, acabam delongando mais tempo, sendo mais difíceis de se fazer, ficando reservados a momentos especiais: festas e finais de semana<sup>406</sup>. O papel da mulher não é mais apenas o de “dona-de-casa”, pois ela divide a função de produzir a renda doméstica com seu marido, não trabalhando mais apenas dentro de casa, mas fora. Assim, entre muitas famílias as refeições do dia-a-dia são feitas em *buffets*, restaurantes, fora de casa e, quando dentro de casa, feitas por empregadas domésticas ou tendo em sua base pratos prontos congelados.

Esta é uma constatação que ocorre na casa do depoente Armin. Sua esposa trabalha em “dois turnos” e não tem tempo para cozinhar. Por este motivo, para manter suas tradições culinárias, foi o próprio Armin quem aprendeu com sua mãe a fazer algumas preparações, como broas e cuques: *Uma das coisas que ela fazia [sua mãe] que eu agora estou considerando, que eu consigo fazer e com uma qualidade razoável... eu sei fazer é o cuque de farofa e o cuque de nata.*

Nestes momentos, é Armin quem cozinha. Outra alternativa é o comprar. Quando tem vontade de comer algo que fazia parte de suas tradições culinárias, e não tem tempo de fazer, ele acaba rendendo-se ao comércio de alimentos, como muitos de nossos entrevistados. Armin reflete sobre a questão:

...é que a vida, o regime de trabalho... Por exemplo, nós, na minha infância, mulher era dona de casa... E daí ela tinha o domínio pra estas coisas... E hoje não... ela [a esposa] é uma funcionária em escritório. Os afazeres mudaram muito. O papel feminino, eu suponho que isto aí vai trazer uma mudança, eu suponho, na qualidade culinária daqui pra frente, essa mudança do perfil.

Mesmo que, com o advento da modernidade algumas estruturas, como a alimentar, venham sendo modificadas, trazendo novos papéis sociais para a mulher, já não sendo mais prerrogativa em novas gerações o domínio desta sobre a cozinha, a relação de ambas ainda fortemente se mantém. Mesmo quebrando-se, em alguns casos, a corrente do “saber fazer”, a manutenção do gosto alimentar ainda permanece, fazendo com que se busque outras formas de satisfazer este gosto,

<sup>405</sup> Não podemos afirmar isso entre mulheres de baixa renda.

<sup>406</sup> Esta é uma questão que necessita de pesquisas a respeito: a modernidade (ou pós-modernidade?), a mulher e a cozinha.

substituindo o “saber fazer” por alternativas que atendam a esta demanda, mantendo as tradições culinárias.

Se, para a geração da Comunidade de Cristo<sup>407</sup> o fazer era uma realidade, pois foram acostumadas a isso, passaram sua infância e adolescência em um período que as mulheres passavam muito de seu tempo na cozinha e que os produtos industrializados ainda não haviam chegado com toda sua força, para a geração mais nova, este cenário já se modifica. Estes já vivem em um outro momento histórico e social, onde as mulheres também participam da economia doméstica, têm seus empregos fora de casa, têm em sua volta uma infinidade de oferta de produtos prontos, casas especializadas em oferecer aquilo que não se tem mais tempo para fazer. Como afirma Dulce, *quando era pequena minha avó fazia o chucrute e o pepino na folha de parreira. Hoje eu compro eles prontos*. Armin também relata: *Nós, por exemplo, quando eu não consigo fazer broa, nós vamos à Padaria América, por exemplo. Se bem que o número de padarias que hoje fazem broa é muito maior do que era há vinte, trinta anos atrás*.

A justificativa observada dentre os mais novos, como Armin e Dulce, para o hábito de comprar é “falta de tempo para fazer”. Mas também entre os mais velhos, agora há o hábito de comprar. Mas a justificativa não é a falta de tempo, mas a falta de vontade para fazer, pela ausência de ter com quem compartilhar. Nossas depoentes agora, morando sozinhas, trocam muitas vezes o fazer pelo comprar, para manter suas tradições. Não romperam com o “saber fazer”, que é resgatado em muitos momentos, mas também recorrem a comodidade de comprar.

Outro fator que pode ter influência sobre as tradições culinárias é a questão econômica. Dentre aqueles que têm dificuldade financeira, que passam por alguma necessidade, a alimentação sente, conseqüentemente, abalos na sua estrutura. Uma de nossas depoentes relata não ter tradições culinárias. A única tradição que ela relata são os ovos de galinha pintados por sua mãe na Páscoa:

Na Páscoa daí também, ela... ela pintava... ela cozinhava ovo, os ovos né. Aquele tempo não tinha... esses ovos de chocolate que tem agora pra comprar. Então tinha que ser esses ovos... de galinha!!! Ela ... ela cozinha né? Acho que uns 10 minutos que era? Daí quando tava frio ela pintava! E fazia uma cestinha pra cada uma de nós. Tadinha sabe! Me dá uma pena sabe? Quando me lembra disso! Ela com todo a, a dificuldade que ela tinha, mais nós ganhávamos a nossa cestinha! Sabe?

---

<sup>407</sup> Incluindo também os contemporâneos da Comunidade do Redentor, D. Rose e D. Myrian.

Dona Elza Kuhr Gonçalves, deixa bem claro a origem do seu sobrenome: *Gonçalves por ca... do meu marido, né (...) ele era brasileiro. Neta de Otto Kuhr... o primeiro pastor que veio da Alemanha para trabalhar aqui no Brasil. Pastor luterano (...) Ele foi o pioneiro!*<sup>408</sup> Esta descendente de 81 anos, viúva há 37 anos que mora só, relata não ocorrer nenhuma tradição culinária em sua casa, nos dias atuais. *A minha alimentação é verdura... batatinha, aipim... uma carninha, uma salada... eu não faço nada complicado! Sabe? Até eu tenho uma prima que sempre fala pra mim: “- Você qualquer dia vai morrer de fome de, só de preguiça de fazer as coisas!!!” Diz que o motivo para não fazer “nenhum prato complicado”, para fazer “o mais simples possível” é por ser sozinha: Eu tenho um filho, mas ele é casado né? Ele mora... é... em... Araraquara. Eu moro sozinha. Então eu faço a comida mais simples possível né?*

Ela relata que, quando era casada e morava com seu filho, a comida também era semelhante às preparações de hoje: *o mais simples possível*. Segundo ela, não modifica para a Páscoa nem para o Natal. Depois de ir ao culto passa estas datas sozinha: *Eu vou na Igreja... eu canto no coral... da igreja né? E daí então a gente canta... vai no culto... canta no coral... isso é minha vida!!! Também no Natal é assim. Também eu , eu... canto no coral lá... a gente vai no culto... depois vai pra casa.*

A depoente, muito ligada ao grupo luterano do qual ela faz parte, o OASE de quinta-feira, conta que gosta desta vida:

E eu gosto dessa minha vida, porque eu fico tranqüila, eu faço o que eu quero, né? Vou aonde eu quero, quando eu quero, volto quando eu quero, sabe é? Eu, tem muitas pessoas que dizem que é... é muito triste morar sozinha! Pois, eu não!!! Eu gosto! (...) leio,... faço muito crochê assim pro grupo né? Já fazem 23 anos que eu pertencço a esse grupo. E desde 70 eu estou sempre fazendo crochê pra eles.

Diz que, além de fazer seu crochê, gosta muito de ler, *principalmente em alemão. Porque a gente tem que... tem que cultivar a sua língua! Quer dizer... não é*

---

<sup>408</sup> Este o primeiro pastor da “*Comuna Evangélica Luterana – Cristus*”, da qual foi o fundador, no início de 1901. Otto Kuhr (1864-1938) fora enviado ao Brasil pela Federação das Associações Luteranas da Caixa de Deus, em 1897, com vistas a uma organização sinodal independente da Igreja estatal alemã, embora cultivando os vínculos com a velha pátria. O pastor estivera a serviço do sínodo de Iowa (EUA) antes de fundar a comunidade de Castro (PR; 1899-1901) e a de Curitiba. Seu atendimento estendeu-se a outras comunidades, no Paraná e em Santa Catarina. Cf. SOUZA, R. M. S. *Deutsche Schule, a Escola Alemã de Curitiba: um olhar histórico (1884-1917)*. 2006. Tese (Doutorado em História) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2006, p. 25, nota 48.

*a minha língua! Mais... ah... é uma língua estrangeira que você tem que... cultivar né? Porque senão você desaprende!!!*

Segundo D. Elza, a inexistência de tradições culinárias em sua casa é decorrente, além do fato de viver sozinha, da sua situação econômica. Conta que para seu aniversário, antes preparava um café. *Eu fazia, antigamente, eu fazia um café pras minhas amigas, pra minhas irmãs ... meu filho, né? A nora ... mas agora, faz alguns anos que eu não faço nada sabe? A gente não tem condições financeiras! (...) a aposentadoria é muito baixa...* Diz que fazia um ou dois bolos, um cuque, um sanduíche, algum salgado e café.

A sua infância era muito semelhante à sua realidade de hoje:

Bom! A minha mãe também lutou com muita dificuldade porque ... o meu pai faleceu com 35 anos né? Então a gente também é, comia bem simples! Bem simples! Quer dizer que então é tudo... a continuação né? É continuação. A gente faz só comida simples... verdura né? Que é mais barato. Feijão eu não gosto!!! Nem de macarrão... não gosto! Então... mais ah... assim... verdura eu gosto muito!

Apesar de D. Elza afirmar que não possui tradição culinária, diz que sua alimentação é a continuação do que sua mãe fazia na infância. Desta época faz as verduras que sua mãe fazia: couve-flor, vagem, ervilha. Apesar de existir continuidade alimentar, com a presença de pratos típicos alemães – como cuque e broa – não podemos afirmar a existência de “tradições culinárias” na casa de D. Elza, pois para nós, a existência da tradição culinária está diretamente relacionada com a significação dada pelo sujeito que porta esta tradição; ela está deslocada no tempo e no espaço. Para nós, o sentido prático é menos importante do que o sentido simbólico.

D. Elza relata sua alimentação de uma forma muito prática, sempre mencionando a dificuldade que passou e ainda passa, como se dificilmente lhe fosse permitido sair desta realidade: ... *eu gosto de peixe... por exemplo: a minha carne predileta! Né? Mais... a gente quase nunca pode comprar né!*

Em um trecho dos escritos de Luce GIARD, a autora afirma; “Os pobres, os realmente pobres, os que sempre foram pobres não têm cozinha, como podemos verificar pelas pesquisas e lembranças.” Esta afirmação é audaciosa, mas merece reflexão. Primeiramente, não utilizaríamos o conceito “cozinha” por o considerarmos muito abrangente. Talvez a conceituação “tradições culinárias” traria um pouco mais de realidade a esta afirmação.

Mas, realmente é difícil tecer uma conclusão a respeito. Primeiro porque teríamos que pensar de quais “pobres” estamos falando. Os que passam *fome* realmente? Os que tem *insegurança alimentar*?<sup>409</sup> Os que se sentem pobres por passarem por dificuldades, como D. Elza? Algumas pesquisas nesta área necessitam serem feitas para possibilitar melhores análises.

Armin acaba adentrando neste assunto ao falar da festa de Natal que acontecia entre a família de sua esposa:

...na casa dela, Natal era um evento muito pobre... Inclusive até com... ela olha as festas e tem uma tristeza que acompanha festa, porque a infância dela... ela olhava os outros com Papai Noel e essas coisas assim, e na casa dela isso não acontecia. De um lado por uma certa penúria, mas por outro lado, dá pra fazer uma festa com muitos poucos recursos e nada disto sua mãe fazia, eles não tinham esta tradição de festejar o Natal como eu a trouxe de casa.

Armin afirma que para manter algumas tradições não são necessários muitos recursos. Realmente verificamos, através de nossas depoentes, que suas tradições mantinham-se apesar das dificuldades passadas na infância. Como observamos na fala já apresentada de D. Asta, seus pais *não tinham condições financeiras, mas, segundo ela, sempre tivemos muita coisa!!! Eu acho que tivemos muito mais... do que o dinheiro pode comprar!!!* Apesar de D. Elza sentir a sua falta de condições financeiras, sentir-se “pobre”, não podemos afirmar que ela realmente o seja, mesmo porque este não é nosso objetivo. Mas, o fato de ela sentir-se assim, um sentir de uma maneira mais intensa, talvez, devido à dificuldade passada, é um dos fatores responsáveis pela falta de importância dada à sua comida e à manutenção de suas tradições culinárias.

## 5.2 COMIDA E IDENTIDADE

Como estamos observando, a comida tem a capacidade de identificar e ser identificada. Em certos casos, ela é a própria definição do acontecimento, da celebração, da estação do ano ou do estado atual de um indivíduo.

Difícil pensar em aniversário sem bolo, assim como peru lembra Natal; ovo de chocolate nos remete à Páscoa; quentão, pipoca, pé-de-moleque são comidas de

---

<sup>409</sup> O conceito de segurança alimentar tem por base o acesso aos alimentos em quantidade e qualidade de modo constante, com base na sua cultura local, sem que isso interfira nos outros direitos básicos do ser humano: moradia, educação, saúde.

Festa Junina. Chocolate quente é bebida de inverno e sorvete lembra o verão. Se alguém, para o almoço, pede uma canja, é muito provável que esteja doente; se pede uma salada, deve estar “de dieta”.

As comidas são fortemente ligadas a contextos sociais, culturais e econômicos. Algumas têm uma definição, um sentido a nível nacional, outras, a nível regional. Por exemplo, se falarmos em Festa Junina em Curitiba, falamos também em pinhão. Já para o Nordeste, Festa Junina nos remete ao milho verde e às preparações dele derivadas: curau, pamonha, canjica. Outras têm um sentido cultural ou familiar. Armin ratifica o que afirmamos, quando comenta sobre as preparações de Natal:

Vamos pegar festas: o Natal. A bolacha confeitada, é um item assim... parece que o Natal sem ela ficou carente de algo [risos]... religiosamente não deveria ser assim, mas isso faz parte do meu cenário... Eu me sinto bem com ele. Outra coisa o *Stollen*, um panetone diferenciado... ele também incorpora... Natal sem ele também é capenga! Você não pode deixar isso faltar...

Para Armin, algumas preparações são a própria transfiguração do Natal, preparações que não teriam um significado maior em outras casas, em outras culturas. Como afirma SILVA, conhecer ou não um universo culinário específico significa pertencer ou não a certas categorias sociais.<sup>410</sup> E também culturais.

Se você identifica determinada preparação como *significante*, é porque você pertence ao grupo que a reconhece como tal. Quando falamos em preparações que têm um significado a nível nacional, não podemos deixar de falar do feijão com arroz, combinação que faz parte e que define o dia-a-dia do brasileiro. Se pensarmos em um prato do cotidiano brasileiro, diremos que é o feijão com arroz. DA MATTA afirma que o “feijão-com-arroz” se constitui como a comida básica do brasileiro e o prato que o unifica. Este prato define a sociedade brasileira, pois combina o sólido com o líquido, o branco com o negro, resultando numa combinação que gera um prato de síntese, que representa um estilo brasileiro de comer. Uma culinária relacional que, por sua vez, expressa uma sociedade relacional, isto é, um sistema onde as relações são mais que mero resultado de ações, desejos e encontros individuais. Elas se constituem em verdadeiros sujeitos das situações.<sup>411</sup>

<sup>410</sup> SILVA, M. C. G. da. “O impacto da imigração europeia sobre a produção de alimento e a culinária do Médio Vale do Itajaí-SC.” Trabalho apresentado na 25ª Reunião Brasileira de Antropologia realizada em Goiânia – GO entre os dias 11-14 de junho de 2006, p. 5.

<sup>411</sup> DA MATTA, R. Op. Cit.

E, também não saindo destes ingredientes básicos, colocamos a feijoada como “prato típico nacional”. Quando temos a visita de algum estrangeiro e queremos apresentar alguma comida própria daqui, mostrando que somos brasileiros, é muito provável oferecermos a ele a feijoada. Já Armin, oferece às suas visitas, o marreco recheado: *Difícilmente em uma almoço semanal nós fazemos isso. Se nós tamo comendo marreco é porque é domingo ou vem alguma visita, ou alguma data, alguma coisa...* Esta é uma forma de mostrar, consciente ou inconscientemente, o nosso sentimento de pertença.

Se pensarmos em comidas que expressam uma identidade regional, existem determinadas preparações, que, por si só, já nos remetem ao lugar de origem: o acarajé à Bahia; o pão de queijo a Minas Gerais; o arroz com pequi a Goiás; o churrasco ao Rio Grande do Sul;<sup>412</sup> o barreado ao litoral paranaense. Se nos ativermos apenas ao estado do Paraná, existem “tradições inventadas” que se transformaram no chamariz de festas turísticas, nos fazendo também associar a comida ao lugar, como o porco no rolete de Toledo, o boi no rolete de Marechal Cândido Rondon,<sup>413</sup> o carneiro no buraco de Campo Mourão.

Algumas comidas hoje são consideradas *patrimônio cultural imaterial*<sup>414</sup> de suas regiões, pois estes bens culturais culinários são capazes de substituir qualquer outra imagem com enorme força, identificando o local de origem. São os emblemas, de que fala MACIEL, figuras simbólicas destinadas a representar um grupo, pertencentes a um discurso que expressa um pertencimento e, assim, uma identidade.<sup>415</sup> “Dize-me o que comes e te direi quem és”, de Brillat-Savarin, pode ser também pensado como: dize-me o que comes e dir-te-ei de onde vens, com quem andas, “... qual deus adoras, sob qual latitude vives, de qual cultura nasceste e em qual grupo social te inclui. A leitura da cozinha é uma fabulosa viagem na

<sup>412</sup> No artigo “Churrasco à gaúcha”, M. E. M. analisa o churrasco enquanto prato emblemático do Rio Grande do Sul e enquanto um ritual de comensalidade; uma prática cultural significativa para a sociedade riograndense que expressa julgamentos e valores bem como formas de sociabilidade e de organização grupal. Cf. MACIEL, M. E. Churrasco à gaúcha. In: MACIEL, M. E.; TEIXEIRA, S. A. (org.). HORIZONTES ANTROPOLÓGICOS; *comida*. Porto Alegre: PPGAS, 1995, ano 2, n. 4., p. 34-48.

<sup>413</sup> Sobre o surgimento deste prato e sua festa gastronômica ver SCHNEIDER, C. R. “Do cru ao assado: a festa do boi no rolete de Marechal Cândido Rondon”. Curitiba, 2002. Dissertação (Mestrado em História). – Universidade Federal do Paraná.

<sup>414</sup> Como patrimônio cultural entendemos a riqueza e a herança mais caras de um povo, bens que um grupo social produziu ou adquiriu e elegeu como testemunho de sua cultura. Como *patrimônio cultural imaterial* entendemos bens culturais que possam expressar uma comunidade, um lugar. Inclui as formas de expressão de um povo, seu modo de criar, fazer, viver e agir, seus conhecimentos, costumes e práticas.

<sup>415</sup> MACIEL, M. E. Identidade cultural e alimentação. Op. Cit., p. 51.

consciência que as sociedades têm delas mesmas, na visão que elas têm de sua identidade”.<sup>416</sup>

De acordo com MACIEL, o conceito de cozinha aqui colocado pode ser entendido como mais que um somatório de pratos considerados característicos e emblemáticos. “É um conjunto de elementos referenciados na tradição e articulados no sentido de constituí-la como algo particular, singular, reconhecível ante outras cozinhas. Ela não pode ser reduzida a um inventário, convertida em fórmulas ou combinações de elementos cristalizados no tempo e no espaço.” A autora acrescenta que, se entendemos a identidade como um processo dinâmico, como antes já foi colocado em nosso trabalho, “relacionado a um projeto coletivo que inclui uma constante reconstrução, e não como algo dado e imutável, pode-se afirmar que essas cozinhas agem como referenciais identitários, estando sujeitas a constantes transformações”.<sup>417</sup>

Entendemos, pois, a cozinha, como o conjunto de hábitos alimentares, práticas alimentares e tradições culinárias de uma unidade de pertencimento (seja um país, uma região, um grupo étnico ou outra unidade coletiva). A construção da cozinha de um grupo é fruto de um processo histórico-cultural, que leva em conta fatores relacionados ao meio ambiente, à economia, ao social. O espaço culinário é o espaço onde as pessoas se reconhecem e se vêem reconhecidas, espaço das representações e do simbólico.

### 5.2.1 Comida: vínculo duradouro

A comida, sendo um dos componentes da etnicidade, acaba podendo ter a função de despertar este sentimento de manutenção ou renovação de identidade étnica. Acreditamos que a tradição culinária é o vínculo mais duradouro que o indivíduo tem com seu lugar de origem. As roupas, a música, a língua, por mais que permaneçam por anos, são elementos que, em algum momento, acabam por ser deixados para trás. Porém, a comida, de uma maneira ou de outra, acaba por se manter presente.<sup>418</sup> Por isso, mais cedo ou mais tarde, o indivíduo ou seu grupo

---

<sup>416</sup> BESSIS, S. Mille et une bouches: cuisines et identités culturelles. *Autrement*, 154, 1995. (Mutations/Mangeurs). *Apud* MACIEL, M. E. Id.

<sup>417</sup> MACIEL, M. E. Identidade cultural e alimentação. *Op. Cit.*, p. 51.

<sup>418</sup> No caso de nossa pesquisa, com relação à língua, por exemplo, observamos que ela não é mais um elemento utilizado como diferenciador entre os filhos de nossos entrevistados (poucos são os que

utiliza a comida como diferencial entre eles e os outros. Muitas vezes utilizada, não propositalmente, como um elemento marcador de uma distinção étnica, outras vezes resgatada para demarcar uma diferença, mas sempre presente.<sup>419</sup> É o que afirma VALERI:

... os imigrantes, embora por vezes abandonem todas as tradições do seu país de origem, permanecem obstinadamente fiéis a algumas tradições culinárias. A ligação simbólica entre estas e a mãe-pátria pode explicar a sua utilização, consciente ou mais freqüentemente inconsciente, como critério de identidade étnica: os alimentos que têm este valor simbólico são oferecidos aos compatriotas (...) O consumo de certos pratos tem, de facto, o valor de um verdadeiro culto de origens.<sup>420</sup>

WOORTMANN, em sintonia com VALERI, afirma que a comida é o último elemento a se desnacionalizar.<sup>421</sup> Refletindo sobre este pensamento percebemos que esta afirmação está realmente presente entre os imigrantes e seus descendentes. Nos referindo apenas a Curitiba, convivemos com pessoas de origens étnicas diversas, algumas mais ligadas aos seus “locais de origem”, outras menos. Porém, mesmo as que têm uma relação menor com a identificação étnica, possui em seu conjunto de bens culturais algum prato, alguma preparação que revela sua origem. E esta, como diz VALERI, pode ser usada de maneira consciente, mas muitas vezes também inconsciente, como critério de identidade étnica.

Carlos Eduardo ABBUD<sup>422</sup> é outro autor que apresenta esta relação em sua pesquisa, discutindo e analisando dois casamentos e seus cardápios. Um dos casamentos é de um descendente “árabe” – que não fala o idioma árabe e não gosta da comida desta cultura, com exceção de alguns pratos já introduzidos na nossa cultura ocidental. Mesmo assim, ele e seus familiares se “escandalizaram” ao constatar que na sugestão do cardápio para o casamento não se encontrava nenhum prato da culinária árabe. O noivo então, decidiu que deveria haver a inserção de alguma comida árabe. Quando perguntado sobre o motivo da inserção

---

ainda conservam). Mas a comida nos parece estar presente em muitos (senão em praticamente todos). Uma outra pesquisa seria necessária para observar a presença da comida alemã dentre os filhos e netos dos nossos entrevistados.

<sup>419</sup> Se pensarmos nas pessoas à nossa volta, com origens distintas, veremos que muitos não carregam consigo mais nenhum outro traço cultural étnico diferenciador que não seja a manutenção de alguma comida.

<sup>420</sup> VALERI, R. Alimentação. In: ROMANO (org). *Enciclopédia Einaudi*. Porto: Imprensa Nacional/Casa da moeda, 1984, v. 16, p. 206.

<sup>421</sup> Palestra de Klaas WOORTMANN em Brasília (Congresso da Associação Brasileira de Gastronomia, em julho de 2006).

<sup>422</sup> ABBUD, C. E. “Da esfiha à sfyha X da challah à challah: aspectos simbólicos da alimentação como resgate e/ou reafirmação de identidades culturais.” Trabalho apresentado na 23ª Reunião Brasileira de Antropologia, realizada em Gramado – RS, entre 16-19 de junho de 2002.

responde que faz questão de mostrar a todos que é árabe. Escolheu para tanto, a “verdadeira *sfiha*”, feita com farinha de trigo integral e carne ovina. Questionado da escolha da esfiha, quitute que não aprecia, assevera que “qualquer um come esfiha, mas a verdadeira *sfiha* só um árabe de verdade conhece.” Ele não encontrou coisa melhor para mostrar que ele e a família têm uma origem diferente da noiva e dos amigos convidados. Ou seja, a presença deste prato árabe, uma tradição culinária neste momento, possui um significado de afirmação de participação num grupo étnico distinto.

O outro casamento é entre dois judeus. O noivo é ortodoxo e só se alimenta de comidas preparadas segundo os preceitos ortodoxos da culinária “kosher”, isto é, “feita segundo a supervisão de rabinos e conforme certas regras, baseadas nos preceitos de Torah e do Talmud”.<sup>423</sup> A noiva é judia conservadora, não ortodoxa. Às vezes se alimenta de comida “kosher”, outras vezes abre exceções para outras comidas feitas por pessoas de outras crenças ou povos, desde que não contenham ingredientes proibidos, como a carne suína. Ambos falam o “ídiche”, idioma judeu.

O cardápio da festa foi encomendado a uma empresa freqüentemente buscada por membros da comunidade judaica paulista, por ter, dentre seus funcionários, cozinheiros que preparam os pratos segundo a dieta *kosher*, contando ainda com a supervisão de um rabino para a consagração dos alimentos e abate ritual dos animais. O motivo para esta escolha foi a manutenção da comida que estavam acostumados a comer. Sobre a possibilidade de um cardápio alternativo para os convidados “goyim” – não-judeus – eles responderam que, além de sair mais caro a presença de dois *menus*, todos sabiam que eles eram judeus, portanto só poderiam esperar a comida “kosher”. O prato mais importante da festa foi a rosca doce servida ao término – a *challah* – partida com as mãos pelos noivos e distribuída aos convidados.<sup>424</sup>

Neste caso também, a comida tem a função de caracterizar a etnicidade, também traz consigo uma forma de manifestar a identidade étnica. A diferença, porém, é que no primeiro caso da pesquisa de ABBUD, a comida teve o significado de afirmação, de resgate da identidade étnica e no segundo caso, de reafirmação da identidade.

---

<sup>423</sup> Id.

<sup>424</sup> Para mais informações sobre culinária judaica e seus significados ver o trabalho de conclusão de curso realizado por Camila G. F. Brito, intitulado “A Páscoa judaica e o pão ázimo na culinária judaica em Curitiba”. (Departamento de Nutrição da UFPR, 2005).

Em nossa pesquisa, também observamos que, para alguns depoentes, a comida significa a reafirmação da identidade étnica e, para outros, um resgate. Isto dependendo da ligação que os depoentes têm com sua “cultura de origem”, com a cultura alemã. Algumas senhoras estão a todo o momento lembrando a si mesmas e aos outros que fazem parte de um grupo distinto, são brasileiras, mas, ao mesmo tempo, também alemãs. Outros entrevistados se sentem brasileiros, mas ao comer seus pratos alemães, a comida alemã, é despertada a ligação com esta cultura e acabam sentindo-se pertencente a ela, afirmando que comem **porque o alemão gosta!** (*o alemão gosta muito de salame...; o alemão não adoça o café...; o Stollen é coisa de alemão!*)

D. Inge nos dá um exemplo de reafirmação de identidade étnica. Neta de imigrantes alemães, esta senhora fala o português com sotaque, conversa em alemão com alguns filhos e é vista pelos outros membros do grupo como uma senhora “bem alemã”. Quando perguntamos se ela se identifica com a comida alemã, ela diz: *Siiimmm! Logicamente. Neste domingo é aniversário de meu filho e vou fazer Einsbein com chucrute. Todos vão vir aqui em casa...* O tom usado para esta resposta se dá como se a depoente estivesse dizendo “obviamente que eu me identifico com a cultura alemã! Que outra comida poderia fazer para comemorar o aniversário de meu filho?”

Um caso de resgate de identidade étnica é em relação à D. Myrian, quando vai ao restaurante de comida alemã, em Joinvile. Esta depoente diz “não se sentir alemã”, mas comer estas comidas a faz lembrar da infância, trazendo a ela um sentimento de raízes, pois tem uma “origem” diferente. Já Dulce afirma explicitamente que come comida alemã porque gosta de se identificar enquanto tal e acrescenta que aqueles descendentes que dizem não terem tal identificação com a comida falam isto *porque eles não se dão conta!*

Luce GIARD menciona os velhinhos internados no asilo que reclamam pelos seus antigos hábitos alimentares; ou alguém que é forçado ao exílio pela conjuntura política ou pela situação econômica: o que subsiste por mais tempo como referência à cultura de origem é a comida. “É uma maneira de mostrar a pertença a outro solo. (...) O ato de comer se torna então um verdadeiro discurso do passado e o relato nostálgico do país, da região da cidade ou do lugar em que nasceu”.<sup>425</sup>

---

<sup>425</sup> GIARD, L. op. cit. p. 251.

Entendemos que não só para os imigrantes, mas também para os seus descendentes, as tradições culinárias podem despertar ou manter este sentimento de culto de origens, ou seja, de identidade étnica, pois acreditamos que a tradição é a memória coletiva de cada sociedade<sup>426</sup> e que a memória “permite descortinar processos como o de construção de identidades, uma vez que memória e identidade se encontram imbricadas”.<sup>427</sup>

Nossos depoentes justificam o consumo de certos pratos porque o “alemão gosta”, “é um costume alemão”, “o alemão come muito”. Na realidade, estas afirmações se fazem até mesmo com uma certa surpresa, como se, intimamente, pensassem que não precisariam estar reafirmando algo “lógico”. Apesar da escolha alimentar envolver também as preferências com relação àquilo que satisfaz nosso paladar, outras questões também estão envolvidas nestas escolhas. No caso de nossos depoentes, em alguns momentos a comida é usada para identificarem-se e, em outros momentos, para serem identificados. O consumo e a oferta de determinados pratos traduz-se em um verdadeiro desejo de mostrar *aos outros* a sua pertença étnica. Mostrar que fazem parte de um grupo diferenciado, têm uma origem diferente e orgulham-se disso.

Pudemos perceber isto no depoimento relatado anteriormente sobre o *Einsbein* que D. Inge iria fazer para o aniversário do filho. Ou quando D. Herta nos conta sobre o *menu* escolhido para a festa de formatura do filho mais novo: marreco recheado, língua, purê de maçã, purê de batata, repolho roxo e raiz forte para acompanhar. O filho mais velho, Armin, herdou de sua mãe a maneira de mostrar sua pertença étnica, através do marreco recheado.

D. Herta e seu filho, Armin, não afirmam explicitamente que o motivo da escolha do prato é para mostrar que têm origem alemã. Dizem que é porque gostam, *é o costume, a tradição*. Porém, de acordo com D. Martha, *a tradição é a cultura de um povo...* por isso, optar por um prato que a maior parte das pessoas sabe que é alemão, é *implicitamente* querer reafirmar seu pertencimento étnico. Oferecer este prato para os que não são de origem alemã serve para demarcar fronteiras. Oferecer aos que são da mesma origem é mostrar que têm algo em comum. Remetemo-nos novamente às palavras de VALERI, quando diz que a ligação simbólica entre os imigrantes e seus descendentes e a “mãe-pátria” pode explicar a utilização da

---

<sup>426</sup> HALBWACHS, M., Op. Cit.

<sup>427</sup> JOUTARD, P., Op.Cit.

comida, consciente ou mais freqüentemente inconsciente, como critério de identidade étnica: “...os alimentos que têm este valor simbólico são oferecidos aos compatriotas...”.<sup>428</sup> e aos não-compatriotas.

Quando dizemos que D. Herta quer “reafirmar” seu pertencimento étnico, isso se deve pelo fato desta sentir-se “alemã”, apresentando outras características desta cultura, como o uso da língua alemã, a decoração da casa, o gosto pela música alemã.

Em outro depoimento também observamos um caso semelhante, mas, neste caso, foi a filha da nossa depoente quem quis levar uma preparação alemã – o *Stollen* – para as amigas do trabalho. Para tanto pediu à mãe que fizesse a iguaria. Aqui, também se perpetua a afirmação, através da comida, de um pertencimento étnico.

### 5.3 MEMÓRIA, COMIDA E IDENTIDADE

Quando perguntamos para D. Herta o que ela sente ao comer as comidas que ela comia quando era pequena, as comidas típicas alemãs, como o marreco ou o *Klöße*, ela fala de suas lembranças: ... *lembro da mocidade, da casa... materna, Da onde a gente morava. Vem a história toda !!! O que a gente passou né!!!* Nesta parte demonstramos, através das palavras de D. Herta, um dos muitos poderes da comida, o de transportar as pessoas aos lugares da memória, despertando lembranças, fazendo com que fiquemos frente a frente com os tempos antigos. Isso porque a comida faz parte dos campos de significados, que são os quadros estruturantes da memória.<sup>429</sup>

Michael POLLAK acredita que existem diferentes pontos de referência que estruturam nossa memória e que exercem uma importante força sobre a memória coletiva. Ele cita os monumentos, os patrimônios arquitetônicos, as paisagens, as

---

<sup>428</sup> VALERI, R. Op. Cit.

<sup>429</sup> Cf. REINHARDT, J. “O alimento despertando lembranças”. In: ANAIS DA XXI REUNIÃO ANUAL DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE PESQUISAS HISTÓRICAS – SBPH. Curitiba, 2002, p. 451-455. e também REINHARDT, J. “A memória através do pão” in: HISTÓRIA UNISINOS / Centro de Ciências Humanas – Programa de Pós-Graduação em História, Universidade do Vale do Rio dos Sinos - número especial . São Leopoldo: Unisinos, 2002.

datas, os personagens históricos, a música, o folclore, as tradições e os costumes e as tradições culinárias.<sup>430</sup>

A comida pode agir como o reflexo imediato de uma identidade ou pode, em um primeiro momento despertar a memória. O fato de a comida trazer à tona a memória, também a faz um agente carreador de identidade, pois sendo a memória despertada e iniciado o processo de sua reconstrução, ela acaba por nos colocar, nos situar nos diversos grupos culturais e sociais aos quais fazemos parte, pois sendo a memória construída não apenas individualmente, como também coletivamente, memória e identidade encontram-se imbricadas. O fato de se lembrar, faz com que nos identifiquemos, ou seja, permite a construção e a reconstrução de identidades. Como no caso de D. Herta, que se lembra da casa materna, resgatando uma memória afetiva, e também se lembra de sua *história toda*. Ou seja, de quem foi, de quem é, de suas várias identidades.

Muitas de nossas interlocutoras afirmam de forma explícita, consciente, que, ao fazer e ao comer suas comidas típicas alemãs, suas tradições culinárias, identificam-se enquanto alemãs. Outras não afirmam explicitamente sentir esta identificação. Comem sempre suas comidas alemãs, gostam muito delas, têm prazer ao comer, mas dizem, como D. Herta, que ao comer lembram da casa materna, da infância.

Como também D. Myrian, freqüentadora da Igreja do Redentor, ascendência alemã por parte de pai e mãe (avô paterno, avô materno e avó paterna nasceram em Berlim). Casou com um descendente de alemães também. Hoje em dia não usa mais o idioma alemão (só quando necessário em viagens), não relatou ouvir músicas alemãs. Não se identifica enquanto alemã. O traço cultural que ainda permanece é a comida. No caso dela, diz que come comida alemã porque “gosta muito” e porque a faz lembrar de seu tempo de criança, acrescentando algo muito objetivo *Ahh... é que a gente foi acostumada com isso, então faz parte né, da... da cultura da gente, né? Eu acho assim...*

Tomando a justificativa de D. Myrian sobre a permanência de tradições culinárias alemãs em sua casa, nos deparamos com o primeiro motivo, o “gostar muito”. Neste momento, necessitamos fazer uma reflexão sobre o conceito “gosto”.

---

<sup>430</sup> POLLAK, M. Memória, esquecimento, silêncio. In: *Estudos Históricos*, v. 2, n. 3, Rio de Janeiro, p. 3.

FLANDRIN e SANTOS utilizam o conceito “gosto” muito próximo a “sabor”. A pessoa só vai sentir prazer em comer seu produto se o achar “gostoso”, ou seja, com sabor bom.

Segundo FLANDRIN a antiga dietética solicitava que se seguisse à risca o que o seu “gosto” sugeria pois, quanto mais saboroso o “gosto” para seu paladar, mais saudável e nutritivo era este alimento. Acreditava-se que o que era mais agradável ao “gosto” era, por conseguinte, de mais fácil digestão. Também para Carlos Roberto Antunes dos SANTOS este conceito denominado de “gosto”, é uma sensação e resulta do efeito da combinação de informações que procedem de diversos outros sentidos. Estes sentidos têm por origem os receptores dos lábios (frio e quente), da língua (doce e salgado, amargo e azedo) e o olfato, que recebe a informação do cheiro do alimento. Para ele, o “gosto” é uma combinação do paladar com o olfato. Seria por isso que quando estamos gripados, quando nosso olfato não “funciona”, não sentimos o gosto da comida.<sup>431</sup>

Porém, para BOURDIEU, o “gosto” não é apenas uma combinação de sentidos. O “gosto” – as condutas de preferência – (incluindo alimentação, vestuário, música, decoração) depende do gosto individual e ao mesmo tempo reconhecido como ligado à estratificação social. O gosto e o estilo de vida de cada indivíduo são vinculados ao *habitus* de uma dada sociedade. Sendo o *habitus* um “sistema de disposições duráveis e transferíveis, sob a forma de preferências sistemáticas, as necessidades objetivas das quais ele é o produto”,<sup>432</sup> ele seria o elemento de intermediação entre a estrutura social e a prática dos agentes. Num sistema socialmente constituído de disposições, tendências e matrizes de percepções, ele é concebido como o produto da interiorização das estruturas objetivas. Ao mesmo instante, ele é o princípio que elabora e atribui significado às práticas características de um grupo de agentes, o *habitus*, tenderá a reproduzir as estruturas externas das quais é, em última instância, o produto.

Neste sentido, segundo BONIN e ROLIM os hábitos alimentares são a prática deste *habitus*: “o gosto por determinado alimento é engendrado a partir do estilo de vida das pessoas, que por sua vez, se vincula à sua classe social e ao *habitus* de

---

<sup>431</sup> Cf. FLANDRIN, J. L. & MONTANARI, M. (org.). Op. cit., p. 684; FLANDRIN, J. L. “Tempero, cozinha e dietética nos séculos XIV, XV e XVI.” In: *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 485 e SANTOS, C. R. A. dos. Por uma história..., p. 162.

<sup>432</sup> BOURDIEU, P. Gostos de classe e estilos de vida. In: Ortiz, Renato (org). SOCIOLOGIA – coletânea. São Paulo: Ática, 1983, p. 82-83.

uma sociedade”.<sup>433</sup> Como o *habitus* se define pela internalização de princípios, através de um sistema de expressão que se integra a um sistema de interpretação concretizado através de uma prática específica, entendemos os hábitos alimentares como sendo estas práticas, pois têm referencial em esquemas interpretativos e de significação mais gerais. “Eles se constituem num sistema de expressão, integrado a um sistema de interpretação”.<sup>434</sup> Para BOURDIEU, “As diferentes posições no espaço social correspondem estilos de vida, sistemas de desvios diferenciais que são a retradução simbólica de diferenças objetivamente inscritas nas condições de existência”.<sup>435</sup> Ele acrescenta que o gosto e o estilo de vida dos indivíduos estão vinculados também ao capital cultural herdado ou adquirido escolarmente.<sup>436</sup>

GIARD aponta que, na perspectiva de Bourdieu, as práticas alimentares são tão imóveis quanto às outras, talvez até mais, pelo fato de estarem ligadas à primeira infância, ao mundo maternal.<sup>437</sup> GIARD tece críticas à teoria de Bourdieu pela rigidez que confere. Segundo ela, para o autor de *La distincion*, “a cada indivíduo é atribuída de início uma posição de classe, caracterizável pelo montante do capital (real e simbólico) que detém, modificável em certas proporções (que são limitadas) pelo resultado feliz ou infeliz das estratégias de mobilidade social”.<sup>438</sup> A crítica é feita pela estrutura rígida de conjunto que estabelece o autor: “Tudo se passa como se a sociedade, sem outra história que o desenrolar temporal das trajetórias individuais, fosse imóvel, presa como um condenado numa estratificação em classes e subclasses bem estanques e estritamente hierarquizadas”.<sup>439</sup>

Neste debate de idéias, especificamente no que diz respeito às práticas alimentares, entendemos estas, bem como os hábitos alimentares, como prática deste *habitus* os quais realmente têm uma certa fixidez notável,<sup>440</sup> reflexo da cultura, mas que não é estanque, está sempre em movimento, como a própria cultura. Apesar de afirmarmos a dificuldade de modificar hábitos e práticas alimentares, sabemos de sua maleabilidade e as observamos neste trabalho. Porém, para ocorrer estas mudanças e adaptações, elas primeiramente precisam ser interiorizadas,

<sup>433</sup> BONIN, A.; ROLIM, M. “Hábitos alimentares: tradição e inovação.” In: BOLETIM DE ANTROPOLOGIA. Curitiba, v. 4, n. 1, p. 75-80, junho de 1991.

<sup>434</sup> *Ibid.*, p. 79.

<sup>435</sup> BOURDIEU, P. Op. Cit., p. 83.

<sup>436</sup> *Ibid.*, p. 90.

<sup>437</sup> GIARD, L. Op. Cit. p. 249.

<sup>438</sup> *Ibid.*, p. 248.

<sup>439</sup> *Id.*

<sup>440</sup> Exatamente por estarem ligados à primeira infância.

digeridas, e incorporadas pelos sujeitos. Um processo interno, não externo.<sup>441</sup> E, como já discutimos no capítulo anterior, com relação às tradições culinárias, estas têm em sua estrutura o que as faz manter em pé: a maleabilidade.

Passando para o segundo motivo que leva D. Myrian, bem como outros depoentes a permanecerem com suas tradições culinárias, vem o fato de que comem tais preparações para se lembrar de seu tempo de criança, de sua infância, de sua mocidade; da comida despertar uma “memória afetiva”, e desta característica não descartar sua função identitária. Lembrar da nossa infância é lembrar também de nossas raízes, de quem somos, de nossa filiação, de nossos ancestrais. Como todas as nossas depoentes têm ascendência alemã por parte de pai e de mãe,<sup>442</sup> e até certo momento na infância destas, em casa, falava-se praticamente só o alemão, o processo de memorização da infância é também um processo de reconstrução de identidades. Neste caso, reconstrução de identidade étnica.

Porém, no caso de D. Myrian, a comida talvez não exerça a função de fronteira étnica, uma distinção de nós e os outros. Os traços culturais vistos como marcadores diferenciais que levamos em conta não são a soma das diferenças objetivas, mas sim, aqueles que os próprios integrantes consideram como significativos. POUTIGNAT & STREFF-FENART afirmam que o fato de falarem a mesma língua, ou a contigüidade territorial, ou a semelhança dos costumes não representam por si só atributos étnicos. Eles apenas se tornam como tais quando utilizados como marcadores de pertença por aqueles que reivindicam uma origem comum.<sup>443</sup>

D. Myrian não utiliza a comida para exercer a função de traço diferenciador, de marcador de pertença étnica. Ela utiliza a tradição culinária para lembrar, pois “faz parte da sua cultura”. Se lembramos é porque os outros, a situação presente nos faz lembrar. A memória da pessoa é amarrada à memória do grupo, e esta última à esfera da tradição que é a memória coletiva da cada sociedade.<sup>444</sup>

---

<sup>441</sup> Realidade muito presente no cotidiano dos nutricionistas, que tentam, sem sucesso, modificar hábitos alimentares através de dietas. (Para quem tem colesterol alto, e passa muita manteiga no pão, é menos difícil adaptar esta prática orientando a pessoa a passar uma menor quantidade de manteiga do que querer fazer com que ela modifique seu hábito alimentar, pedindo para ela trocar o pão com manteiga por torrada integral com margarina *light*, por exemplo).

<sup>442</sup> Apenas Dulce não tem ascendência por uma das partes (no caso, seu pai). Porém, Dulce foi criada pelos avós, ambos com ascendência germânica.

<sup>443</sup> POUTIGNAT e STREFF-FENART. Op. Cit, p. 163.

<sup>444</sup> HALBWACHS. M. Op. Cit.

Ao entendermos que comida e memória estão imbricadas é porque acreditamos que as lembranças mais puras e genuínas são aquelas despertadas por meio dos sentidos, pois são sentidas através das sensações, não da consciência. Diversos autores, entre eles, Marcel Proust, Luce Giard, Rachel de Queiroz e Nina Horta, escreveram sobre este tema fazendo com que fôssemos transportados aos seus mundos literários, vivenciando também suas lembranças. É assim quando falamos em sentidos: cheiros, sons, imagens, texturas, gostos.<sup>445</sup>

Marcel PROUST, em sua obra “O tempo redescoberto”,<sup>446</sup> nos remete a maior parte do tempo a um retorno ao passado, quando vêm à tona suas lembranças despertadas pelos sentidos. Um exemplo clássico são as lembranças despertadas por suas *madeleines* molhadas no chá. O autor afirma que as memórias sensitivas, como as gustativas e olfativas são as mais puras e genuínas que temos, pois são sentidas através das sensações, não da consciência. “O odor e o sabor suportam durante muito tempo ainda, sem ceder, sobre sua reduzida esfera, o imenso edifício da lembrança”.<sup>447</sup> Nas obras de Marcel Proust a comida é transfigurada em obra de arte.<sup>448</sup>

Quando comemos alguma coisa que fazia parte de nosso cardápio de tempos atrás, quando sentimos um gosto característico e dizemos “isto tem gosto de infância”,<sup>449</sup> sentimos que se inicia uma viagem no tempo, onde podemos sentir cheiros, imagens, sons característicos. Parece que retrocedemos e voltamos a lugares há muito não vistos, nos vemos novamente nas diversas paisagens da infância, lembramos de gestos, de palavras, e o melhor, de sensações. São estas lembranças que Proust revela.<sup>450</sup>

Em seu livro, “O Não Me Deixes – suas histórias e suas cozinhas”, Rachel de QUEIROZ organiza lembranças e receitas da cozinha sertaneja. É no sertão nordestino que está “Não Me Deixes”, fazenda da autora, onde seus filhos e netos passaram parte de sua infância. Flávio Queiroz, neto de Rachel, revela nesta obra:

<sup>445</sup> REINHARDT, J. C. Op. Cit., p. 57.

<sup>446</sup> PROUST, M. *Em busca do tempo perdido: o tempo redescoberto*. 12 ed. São Paulo: Globo, 1995

<sup>447</sup> PROUST, M. *Em busca do tempo perdido: o caminho de Swann*. 15 ed. São Paulo: Globo, 1993, p. 68.

<sup>448</sup> COSNIER, C. *Gastronomia de Proust*. In: *Marcel Proust: o homem, o escritor, a obra*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1971, p. 204-218.

<sup>449</sup> Vale a pena ressaltar que nem tudo que vai nos lembrar a infância tem gosto bom. Para isso temos uma infinidade de exemplos: óleo de rícino; emulsão de Scott; soro caseiro...

<sup>450</sup> REINHARDT, J. C. Op. Cit.

Minhas lembranças (...) também contém as memórias de sabores até hoje sobreviventes. Ir para o Não Me Deixes significava mudar completamente os gostos e cheiros, pois a cozinha sertaneja é muito diferente da que comemos aqui no sul. Até hoje, quando me sento à mesa da Fazenda, ao provar o feijão-de-corda temperado com coentro fresco e nata de leite, sinto a lembrança daquele mesmo sabor e do seu impacto distante. O arroz com colorau e o leite grosso são outros dois sabores que me lembro. (...) Um cheiro que também não posso me esquecer era o do café, principalmente quando estava sendo torrado...<sup>451</sup>

Para Nina HORTA outro tipo de comida que lembra a infância é a denominada “comida de alma”. É a comida que consola, que deve ser comida nos momentos de tristeza, na hora da dor, da depressão. Ela deve escorregar garganta abaixo sem precisar ser mastigada. Ela conforta a alma, dá segurança, “(...) lembra a infância e o costume”.<sup>452</sup> D. Herta também tem esta sensação quando consome seu “bulión”, caldo de origem francesa, de galinha ou de carne de boi, que ela nos conta como faz e como se consome:

só leva o caldo, sem nada dentro. Talvez, a única coisa é... salsão. Que a gente coloca dentro um pouco, deixa cozinhar. E daí pega-se um ovo, põe no prato e baaate bastante!!! Né? E daí joga o caldo... que está cozinhando, assim, em cima e vai batendo, vai batendo, e depois a gente serve em xícaras assim, e toma aquilo. (...) Porque se toma! Não dá pra comer com colher! Se toma em xícaras. É. Tem aquela xícara especial pra *bulión* assim...

Ela diz que tomava este caldo na infância. *A mãe dava pra nós, também, em geral quando a gente estava doente e não queria comer...* E esta tradição foi passada para seus filhos, que até hoje pedem para D. Herta fazer. Ela nos diz o que sente depois de tomar seu *bulión*: *É um fortificante. (...) a gente... como é um... [riso] alimento e... líquido!!! Que desce... fácil! É, é gostoso isto. Bem... a gente se lembra da mocidade né! Da casa... materna...* Para D. Herta esta é sua “comida de alma”.

A comida desperta a memória, a comida expressa identidade; a memória reorganiza a identidade. De um jeito ou de outro, em nosso trabalho, comida, memória e identidade estão constantemente entrelaçadas.

<sup>451</sup> QUEIROZ, R. de. *O Não Me Deixes – suas histórias e sua cozinha*. São Paulo: Siciliano, 2000, p. 16-17.

<sup>452</sup> HORTA, N. Op. Cit., p. 15.

## 6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

De alemães para teuto-brasileiros, a denominação do grupo mudava de acordo com sua identificação, seu sentimento de pertencimento. Observamos que ainda hoje, em Curitiba, 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 teuto-brasileiros visualizado até aproximadamente a metade do século XX, pois o contexto histórico, político, social mudou e o grupo mudou com ele.

Mas, ainda hoje a forma de se autodenominar “alemães” é constantemente evocada. As características culturais formadoras de uma etnicidade que expressa uma identidade étnica foram, ao longo do tempo, reelaboradas, umas ficando mais em evidência, outras menos, algumas características sendo perdidas, outras tomando novos significados. Este processo está intimamente ligado ao processo histórico e social ocorrido durante a trajetória deste grupo étnico no Sul do Brasil.

Verificamos que a manifestação de etnicidade e identidade étnica ocorre sempre numa dicotomia entre “nós” e os “outros”, num processo dinâmico, e se mantém presente pelo fato de os integrantes do grupo sentirem-se formadores de um grupo diferenciado e serem encarados desta forma por aqueles que estão *de fora*. Novamente afirmamos o que diz BARTH: os traços culturais que levamos em conta não são a soma das diferenças objetivas, mas, sim aqueles que os próprios integrantes consideram como significativos; assim, constantemente eles redefinem e remodelam os limites entre os “de dentro” e os “de fora”: as suas fronteiras étnicas.

Observamos que, hoje ainda, são utilizados por *muitos* traços culturais para diferenciação do grupo étnico alemão, como a língua, a música. Consciente ou inconscientemente, porém, o traço cultural utilizado como diferenciador e que se mantém presente entre *todos*, é a comida. Em alguns dos casos, este é o único traço cultural de origem alemã que se mantém presente. Comprovando a tese de VALERI e de WOORTMANN, a comida é o vínculo mais duradouro com o local de origem.

Percebemos que, na maior parte daqueles que utilizam o idioma alemão de maneira mais freqüente, a identidade étnica encontra-se mais fortemente presente, fazendo com que estes ainda se sintam com sentimento de duplo pertencimento: denominam-se “alemães” (mesmo alguns sendo já descendentes de quarta

geração), ao mesmo tempo em que afirmam ser “brasileiros”, traço característico dos teuto-brasileiros que formavam um grupo étnico até a primeira metade do século XX. Os descendentes de alemães que carregam consigo um número maior de traços culturais diferenciadores justificam seus costumes e tradições baseados nesta crença. Interpretamos este processo como vestígio do *Deutschtum*.

Observamos que, se há a existência de pessoas que se sentem fazendo parte de uma categoria diferenciada, “brasileiras, mas ainda alemãs” – vestígio deste *Deutschtum*, o sentimento mantido pelo grupo teuto-brasileiro até aproximadamente metade do século XX – estas pessoas são as que fazem parte da Comunidade de Cristo. Isto porque são estas que se sentem pertencentes a um grupo diferenciado e, em muitos momentos, fazem questão de demarcar esta diferenciação. São elas que mantêm muitos dos traços diferenciadores culturais, são elas que fazem questão de manter o idioma, que ainda escutam as músicas alemãs, que cantam os hinos religiosos, que decoram suas casas com elementos semelhantes.

Os depoentes que fazem parte da Comunidade do Redentor percebem-se de forma diferenciada, sentem-se realmente “brasileiros”, mas, em alguns momentos, utilizam-se de características que os possam diferir dos *outros*. Neste caso, o traço que ainda mantêm e utilizam, consciente ou inconscientemente, é a comida.

Este foi o componente formador da etnicidade, objeto de nosso estudo, as tradições culinárias dos alemães luteranos em Curitiba e, como estas, tiveram suas características, suas funções e seus significados modificados ao longo dos anos. Em suas tradições culinárias observamos o resultado do contato entre as culturas, a interpenetração cultural, produzindo um sincretismo evidenciado através da comida. Ingredientes locais que foram incorporados aos pratos que fazem parte da culinária do grupo; comidas e influências brasileiras, italianas, polonesas, portuguesas, tendo ressonância e dividindo espaço com comidas alemãs. Por outro lado, ingredientes e comidas alemãs invadiram as cozinhas dos brasileiros e dos outros povos aqui estabelecidos.

A tradição, assim como os outros componentes da etnicidade, está em constante movimento. Apesar de percebermos este conceito como significado de permanência, de manutenção, que passa de geração para geração, ele é um processo dinâmico, onde a modificação e a inovação têm seu espaço, e um importante espaço, pois são estas que dão um novo fôlego para a tradição continuar sua existência. Ao longo dos anos este dueto – tradição/inovação – esteve em

evidência constante e por inúmeros fatores. As tradições culinárias foram mantidas, inventadas, readaptadas, algumas incorporadas, outras deixadas para trás, para em outra geração serem novamente resgatadas, reelaboradas, readaptadas, mantidas e abandonadas. Um processo sempre em movimento. Isto porque a tradição não é apenas passada de geração para geração, de maneira estanque, intocada, mas apropriada, no sentido dado por CHARTIER, ou, como afirma MANHEIM, articulada dialeticamente. Nos apropriamos da tradição, incorporando nela elementos do nosso tempo, do nosso estilo de vida, reflexo e prática do nosso *habitus*. Como observamos nos relatos dos depoentes das gerações mais novas, eles ainda mantêm a tradição, agora não mais fazendo as preparações, mas comprando-as. Rompeu-se o “saber fazer” mas não se rompeu o gosto, mantendo a tradição.

O que hoje chamamos de tradições culinárias alemãs, tiveram sua origem como hábitos alimentares, que ocorriam por praticidade. No processo dinâmico que apresenta a etnicidade, da qual os hábitos alimentares e as tradições culinárias fazem parte, as funções de alguns hábitos alimentares foram sendo mudadas, reelaboradas, muitas vezes transferindo a estes os significados que eram encontrados em outros elementos da etnicidade, fazendo com que tais hábitos se tornassem tradição culinária.

Em momentos tensos, em épocas mais difíceis, quando há risco ou ameaça sobre o grupo é que este processo pode acontecer. No caso do grupo estudado, as fases marcantes, as mais difíceis de serem ultrapassadas, quando as identidades estiveram ameaçadas, foram alavancados mecanismos de manutenção deste grupo, por meio da preservação de manifestações étnicas. E a chegada do grupo no Sul do Brasil, ou seja, a própria imigração, pode ser considerada como fator desencadeador deste processo, o qual se desenrolou, em movimento constante, articulado ao processo histórico. Sempre que houve uma ruptura, um momento de tensão, de abalo, de insegurança vivido pelo grupo, a identidade pôde emergir e ser reelaborada.

Muitos foram estes momentos de insegurança e, dentre eles estão as remigrações internas; as mudanças do campo para a cidade; a chegada de novas levadas de imigrantes alemães; o contato com as outras etnias, outras culturas. E, evidentemente, um dos momentos mais marcantes para a história do grupo, foi o período entre guerras. Nesse momento, a cozinha ganha seu espaço de resistência, quando muitas das manifestações étnicas alemãs não podiam mais ser expressas

publicamente, intensificando os significados das práticas do privado. Como afirma POULAIN, “A história da alimentação mostrou que cada vez que identidades são postas em perigo, a cozinha e as maneiras à mesa são os lugares privilegiados de resistência”.<sup>453</sup>

A identidade étnica acaba por demarcar fronteiras e por redesenhá-las, nos momentos de tensão, de insegurança vividos pelo grupo, até mesmo fazendo com que as fronteiras se tornem mais delimitadas. A tradição culinária acaba por ser o veículo por meio do qual se expressa esta identidade, que acaba emergindo nestes momentos. É desta forma que a tradição culinária acaba também se reelaborando.

O que é a tradição, senão uma forma de se identificar com o passado, de mostrar pertencimento e de manter raízes? Perante um mundo globalizado, onde tudo está em constante mudança, a tradição aparece como uma segurança de que muita coisa muda e pode ter mudado, mas também há espaço para aquilo que se mantém, que se preserva, oferecendo segurança àqueles que portam e expressam suas tradições.

A tradição necessita deste movimento para continuar existindo, para continuar significando. No caso das tradições culinárias de alemães luteranos, elas trazem à tona, para aqueles que as praticam, sentimentos e significados de pertencimento, de raízes, de origem. Muitas vezes, um pertencimento familiar, outras, um pertencimento regional, outras ainda, uma constatação do que hoje somos<sup>454</sup> e, também, muito presente, o sentimento de pertença étnica. Isso ocorre pelo poder que a comida tem de desencadear lembranças, reestruturando nossa memória. A memória, aí, muitas vezes fazendo a ponte entre comida e identidade, porque a memória é construída não apenas individualmente, mas também socialmente; como apontou HALBWACHS, a memória é coletiva. A memória da pessoa é amarrada à memória do grupo e esta última, à esfera da tradição, que é a memória coletiva de cada sociedade.<sup>455</sup>

O discurso verificado nos depoimentos, muitas vezes, se torna o mesmo entre os depoentes e dá continuidade ao discurso verificado na trajetória da formação da identidade étnica teuto-brasileira. As lembranças do grupo estão apoiadas na

---

<sup>453</sup> POULAIN, Jean-Pierre. Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: UFSC, 2004, p. 38.

<sup>454</sup> Como D. Gerda, quando diz que come molho italiano, sopa portuguesa constatando: “eu misturo as cozinhas (...) porque a gente tá tudo misturado!”

<sup>455</sup> HALBWACHS, Op. Cit..

memória construída coletivamente por eles, fazendo com que acabem incorporando como suas as lembranças de fatos ocorridos não necessariamente com os proprietários do discurso.

A identidade verificada hoje dentro do grupo, refletida, entre outras coisas, através da comida, só pôde ser entendida a partir do momento que se entende esta como produto de um processo histórico, sendo constantemente reelaborada, como a própria etnicidade e a tradição.

GLOSSÁRIO<sup>456</sup>

**Alles Gut:** Tudo bom.

**Auslanddeutsche:** alemães do exterior.

**bunt Teller:** prato colorido.

**Bratkartoffeln :** batatas cozidas, fatiadas e, depois, fritas.

**Brummer:** mosqueteiros.

**Christusgemeinde:** Comunidade de Cristo.

**Deutsch-brasilianer:** teuto-brasileiros.

**Deutschtum:** sentimento de germanidade, consciência étnica alemã.

**Deutschbrasilianertum:** germanidade teuto-brasileira.

**Deutsche Evangelischer Friedhofsverein:** Associação do Cemitério Evangélico Alemão.

**Deutscher Saengerbund :** Sociedade de Cantores Alemães.

**Eintopfgericht:** prato de ensopado (segundo D. Herta: *sopa com tudo dentro*).

**Eisbein:** joelho de porco.

**Evangelische Lutherische Christusgemeinde:** *Comunidade evangélico-luterana de Cristo.*

**Fachwerkbau:** enxaimel.

**Gesangverein:** sociedade de canto.

**grosse Kirche:** grande igreja.

**Gulash (ou Goulash):** guisado de carne de gado.

**Handwerker Unterstützungs Verein:** Sociedade de auxílio ao operário.

**Heimat :** pátria.

**Heim :** lar.

**Kassler:** bisteca ou filé de porco defumado.

**Kartoffelpuffer:** panquequinhas de batata.

**Käse Pasteze:** pastel de queijo.

**Heusserklösse:** uma massa de pão cozida no vapor.

---

<sup>456</sup> Algumas palavras as depoentes lembravam apenas de seu som, mas não sabiam como escrevê-las. Muitas vezes não sabiam se a forma de falar era correta, mas guardaram em sua memória desta forma. Muitas nunca estudaram a gramática da língua alemã e só receberam oralmente o aprendizado dela. Como as nomeações das preparações foram transmitidas por meio da tradição oral, não podemos afirmar que tais palavras existam de fato na ortografia alemã.

**Christuskirche:** Igreja de Cristo.

**Klöße:** nhoque ou bolinho feito com batata.

**kleine Kirche:** pequena igreja.

**kraut und Diken:** repolho azedo cozido com massa de pão.

**Kraut und Trai:** batata cozida e amassada.

**Krim:** raiz forte.

**Kuchen:** cuque.

**Muttersprache:** língua-mãe.

**Mus:** purê, compota. Em algumas regiões do Sul do Brasil, é sinônimo de *schmier*.

**Neudeutsche:** alemães novos.

**Reichsdeutsche:** alemães do império.

**Rollmóps:** arenque ou sardela enrolado com cebola e temperos, curtido no vinagre.

**rot Grütze:** sagu de vinho.

**Sahnehering:** arenque ou sardela curtido no vinagre com creme de leite.

**Sauerbraten:** assado azedo.

**Sauerkraut:** repolho azedo (chucrute).

**Schmalz:** banha de porco temperada com cebola crua, sal e pimenta.

**Schrot:** é o centeio ou trigo moído grosso.

**Schuetzenverein:** sociedade de tiro.

**Sëlze:** mocotó de porco.

**Spätzle:** nhoques de farinha de trigo, sem batata.

**Spekulatius:** bolacha feita especialmente na época do Natal, com vários condimentos.

**Streusel:** farofa.

**Stollen:** espécie de bolo feito no Natal.

**Turnverein:** sociedade ginástica.

**Verein:** associação, clube, sociedade.

**Deutsche Schule Verein:** Associação Escola Alemã.

**Volksgenosse:** compatriota.

**Wienerwurst:** salsicha vienense ou preparada à moda de Viena.

**Wurst:** vena, salsicha.

## FONTES

### FONTES ORAIS

Da Comunidade de Cristo entrevistamos as seguintes senhoras: Ingeborg Block (D. Inge); Gerda Dalke (D. Gerda); Martha Dorotéa Seyer (D. Martha); Elza Kuhr Gonçalves (D. Elza); Asta Aurora Scheidt (D. Asta); Herta Weber (D. Herta).

Da Comunidade do Redentor entrevistamos Rosamaria Lohman Konieczniak (D. Rose); Myrian Schwartz Boutin (D. Myrian); Armin Weber (Armin) e Dulce Mara Leduc do Espírito Santo (Dulce).

Entrevistamos também o Pastor Egon Lohman (Pastor Egon).

### FONTES IMPRESSAS

#### *Jornais*

CORREIO OFICIAL DO PARANÁ, 1861, itens III e IV.

#### *Relatórios de viajantes*

AVÉ-LALLEMANT, R. 1858, *Viagem pelo Paraná*/ Robert Avé-Lallemant. Curitiba: Fundação Cultural, 1995.

SAINT-HILLAIRE, A. *Viagem à comarca de Curitiba* (1828). São Paulo: Brasiliense, 1964, v. 315.

### FONTES OFICIAIS

Relatório do PPPR, Frederico José Cardoso de Araújo Abranches, 15 de fevereiro de 1875.

## REFERÊNCIAS

ABBUD, Carlos Eduardo. Da esfiha à sfyha X da challah à challah: aspectos simbólicos da alimentação como resgate e/ou reafirmação de identidades culturais. Trabalho apresentado na 23ª REUNIÃO BRASILEIRA DE ANTROPOLOGIA, Gramado – RS, 16 a 19 de junho de 2002.

ABDALA, Mônica C. *Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*. Uberlândia: EDUFU, 1997.

ANDREAZZA, Maria Luísa; NADALIN, Sérgio O. O cenário da colonização no Brasil Meridional e a família imigrante. *Revista Brasileira de Estudos de População*, São Paulo, 11 (1): 61-87, jan./jul. 1994.

AZAMBUJA, Lissi Bender. *Forno e fogão (Kochen und Backen)*. Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 2001.

\_\_\_\_\_. *Forno e fogão para dias festivos (Kochen und Backen für feierliche Tage)*. Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 2001.

BARROS, Mirian M. Lins de. Memória e família. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, v. 2, n. 3. 1989, p. 29-42.

BERNARDO, Teresinha. *Memória em branco e negro: olhares sobre São Paulo*. São Paulo: EDUC/ Fundação Editora da UNESP, 1998.

BIDEAU, Alan; NADALIN, Sérgio Odilon. Étude de la fécondité d'une communauté évangélique luthérienne à Curitiba (Brésil) de 1886 a 1939. *Population*, Paris, v. 6, p. 1035-1064, 1988.

BITENCOURT, Célia C. *Do gosto e do afeto: comida de imigrante (Curitiba, 1900-1920)*. 2000. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2000.

BOLETIM INFORMATIVO DA CASA ROMÁRIO MARTINS. O cotidiano de Curitiba durante a II Guerra Mundial. Curitiba: Fundação Cultural de Curitiba, v. 22, n. 107, outubro, 1995, 67 páginas.

BONIN, Ana Maria; ROLIM, Maria do Carmo M. B. Hábitos alimentares: tradição e inovação. BOLETIM DE ANTROPOLOGIA. Curitiba, v. 4, n. 1, p. 75-90, junho de 1991.

BORNHEIM, Gerd A. O conceito de tradição. In: BOSI, A. (Org.). *Cultura brasileira: tradição / contradição*. Rio de Janeiro: Zahar, 1987, p. 13-29.

BOSI, Alfredo. Cultura como tradição. In: BOSI, Alfredo. (Org.). *Cultura brasileira: tradição/contradição*. Rio de Janeiro: Zahar, 1987, p. 31-58.

- BRILLAT-SAVARIN. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Cia. das Letras, 1995.
- BRAUDEL, Fernand. *Civilização material e capitalismo*. Séculos XV-XVIII. v. 1. As estruturas do cotidiano: o possível e o impossível. São Paulo: Martins Fontes, 1995.
- BURKE, Peter. *A escrita da história*. São Paulo: UNESP, 1992, p. 23.
- CAMPORESI, Piero. *Hedonismo e exotismo: a arte de viver na época das luzes*. São Paulo: Universidade Estadual Paulista, 1996.
- CANDIDO, Antônio. *Os parceiros do Rio Bonito: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida*. 4. ed. São Paulo: Duas Cidades, 1977.
- CANESQUI, Ana Maria. *Comida de pobre, comida de rico: um estudo sobre a alimentação num bairro popular*. 1976. Tese (Doutorado). Faculdade de Ciências Médicas da Universidade Estadual de Campinas. Campinas, 1976.
- CASCUDO, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.
- CHAUÍ, Marilena. *O que é ideologia*. São Paulo: Brasiliense, 2. ed, 2004
- CHARTIER, Roger. *A História cultural: entre práticas e representações*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil; Lisboa: DIFEL – Difusão Editorial, 1987.
- COSNIER, C. Gastronomia de Proust. In: COSNIER, C. *Marcel Proust: o homem / o escritor / a obra*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1971, p. 204-218.
- CORBIN, Alan. *Saberes e odores: o olfato e o imaginário social nos séculos dezoito e dezenove*. São Paulo: Companhia das Letras, 1987.
- CUCHE, Dennis. *A noção de cultura nas Ciências Sociais*. Bauru: EDUSC, 1999.
- DA MATTA, Roberto. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. *O Correio*, Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, jul. 1987, p. 22.
- DEMETERCO, Solange M. da S. *Doces lembranças: cadernos de receitas e comensalidade (Curitiba, 1900-1950)*. 1998. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 1998.
- \_\_\_\_\_. *Sabor e saber: Livros de cozinha e hábitos alimentares (Curitiba, 1902-1950)*. 2003. Tese (Doutorado em História) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2003.
- DOSSE, François. *A História à prova do tempo: da história em migalhas ao resgate do sentido*. São Paulo: Unesp, 2001.
- ELIAS, Norbert. *Sobre o tempo*. Rio de Janeiro: J. Zahar, 1998.

- ELLINGER, Artur. *Culinária alemã do Vale do Itajaí*. Blumenau: Nova Letra, 2004.
- ESTÚDIO SONIA ROBATTO. O gosto brasileiro: As melhores receitas da cozinha alemã (os segredos da cozinha das nossas avós). São Paulo: Globo, 1993.
- FERREIRA, Marieta de Moraes; AMADO, Janaína. (Org.). *Usos & abusos da história oral*. Rio de Janeiro : Fundação Getulio Vargas, 1996.
- FERREIRA, Marieta de Moraes; FERNANDES, Tânia Maria; ALBERTI, Verena. (Org.). *História Oral: desafios para o século XXI*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2000.
- FISCHLER, Claude. A MacDonalização dos costumes. In: FLANDRIN, Jean Luis; MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 845.
- FLANDRIN, Jean Luis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FLANDRIN, Jean Louis. Tempero, cozinha e dietética nos séculos XIV, XV e XVI. In: FLANDRIN, Jean Luis; MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 478-495.
- FLANDRIN, Jean Louis. A distinção pelo gosto. *A História da vida privada – da renascença ao século das luzes*. São Paulo: Cia das Letras, 1991.
- FREYRE, Gilberto. *Açúcar*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.
- GARCIA, Rosa Wanda D. *A comida, a dieta, o gosto: mudanças da cultura alimentar urbana*. 1999. Tese (Doutorado em Psicologia) - Universidade de São Paulo, São Paulo, 1999.
- GARINE, Igor de. Alimentação, culturas e sociedades. *O Correio*. Rio de Janeiro, v.15, n.7, p. 4-7, jul. 1987.
- GEERTZ, Clifford. *A Interpretação das culturas*. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.
- GERTZ, René E. A construção de uma nova cidadania. In: MAUCH, Cláudia; VASCONCELOS, Naira. (Org.) *Os alemães no sul do Brasil: cultura, etnicidade e história*. Canoas: ULBRA, 1994, p. 29-40.
- GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU, Michel de. *A invenção do cotidiano: morar, cozinhar*. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996, p. 211-332.
- GIORDANI, Rubia Carla F. *A experiência corporal na anorexia nervosa: uma abordagem sociológica*. 2004. Dissertação (Mestrado em Sociologia) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2004.

GRIECO, A. F. Alimentação e classes sociais no fim da Idade Média e na Renascença. In: FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 466-477.

HALL, Stuart. *A identidade cultural na pós-modernidade*. Rio de Janeiro: DP&A, 1999.

HALBWACHS, Maurice. *A memória coletiva*. São Paulo: Vértice, 1990.

HECK, Marina; BELLUZZO, Rosa. *Cozinha dos imigrantes: memórias e receitas*. São Paulo: DBA Melhoramentos, 1998.

HOBBSAWM, Eric. *A era dos extremos: o breve século XX. 1914-1991*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

\_\_\_\_\_.; RANGER, Terence. (Org.). *A invenção das tradições*. 2 ed. Rio de Janeiro: Imago, 1997.

HORTA, Nina. *Não é sopa: crônicas e receitas de comida*. 2 ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

JOUTARD, Phillip. Desafios da História Oral do século XXI. In: FERREIRA, M. de M.; FERNANDES, T. M.; ALBERTI, V. (Org.). *História Oral: desafios para o século XXI*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2000, p. 43.

JUNGBLUT, Airton Luis. O protestantismo luterano dos teuto-brasileiros: algumas considerações necessárias para uma abordagem antropológica. In: MAUCH, Cláudia; VASCONCELOS, Naira. (Org.). *Os alemães no sul do Brasil: cultura, etnicidade e história*. Canoas: ULBRA, 1994, p. 139-147.

LAPIERRE, Jean-William. Prefácio. In: POUTIGNAT, Phillip; STREIFF-FENART, Jocelyne. *Teorias da etnicidade*. Seguido de grupos étnicos e suas fronteiras de Fredrik Barth. São Paulo: UNESP, 1998, p. 9-14.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. *A história da gastronomia*. Rio de Janeiro: Senac, 1998.

LE GOFF, Jacques. *História e memória*. 4 ed. Campinas-SP: UNICAMP, 1996.

LINHARES, Temístocles. *Paraná vivo: um retrato sem retoques*. Rio de Janeiro: Livraria José Olympio, 1953.

LOPES, Luis Paulo da Mota; BASTOS, Liliana Cabral. (Orgs). *Identidades: recortes multi e interdisciplinares*. Campinas, SP: Mercado de Letras, 2002.

LOZANO, J. E. A. Práticas e estilos de pesquisa na história oral contemporânea. In: FERREIRA, Marieta de Moraes; AMADO, Janaína. (Org.). *Usos & abusos da história oral*. Rio de Janeiro : Fundação Getulio Vargas, 1996, p. 16.

MACIEL, Maria Eunice E. Churrasco à gaúcha. In: MACIEL, Maria Eunice; e TEIXEIRA, Sergio A. (Org.) *Horizontes antropológicos: comida*. Porto Alegre: PPGAS, 1995, ano 2, n. 4, p. 34-48.

\_\_\_\_\_. Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. (Org.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005, p. 49-56.

MAGALHÃES, Marionilde Brepohl de. *Pangermanismo e nazismo: a trajetória alemã rumo ao Brasil*. Campinas, SP: UNICAMP/FAPESP, 1998.

\_\_\_\_\_. Presença alemã no Brasil. Brasília: UNB, 2004.

MANHEIM, Karl. O problema sociológico das gerações. In: FORACCHI, M. (org.) *Manheim: sociologia*. São Paulo: Ática, 1982. p. 66-95.

MARTINS, Wilson. *Um Brasil diferente: ensaio sobre fenômenos de aculturação no Paraná*. 2 ed. São Paulo: T.A. Queiroz, 1989.

MAUCH, Claudia; VASCONCELLOS, Naira. (Org.). *Os alemães no sul do Brasil: cultura, etnicidade, história*. Canoas: ULBRA, 1994.

MENESES, Ulpiano T. Bezerra de; CARNEIRO, Henrique. A História da alimentação: balizas historiográficas. In: *ANAIS do Museu Paulista. História e Cultura Material*, São Paulo, Nova Série, v. 5, jan./dez. 1997, p. 9-91.

MOREIRA, Cláudia Regina Baukat S. *Paróquia Sul de Curitiba, sua gente, sua identidade: descendentes de alemães, luteranos e migrantes*. 2000. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2000.

MÜLLER, Arno; HEINRICHS, Lori R. S. *Redescobrimo a cozinha colonial alemã no Rio Grande do Sul*. Nova Petrópolis, RS: Amstad, 2004.

MÜLLER, Margarida Pereira. *Cozinha tradicional alemã*. Portugal: Publicações Europa-América, 1993.

NADALIN, Sergio Odilon. *Imigrantes de origem germânica no Brasil: ciclos matrimoniais e etnicidade*. 2 ed. Curitiba: Aos Quatro Ventos, 2001.

\_\_\_\_\_. A respeito de uma demografia histórica de contatos culturais. Trabalho apresentado no XV ENCONTRO NACIONAL DE ESTUDOS POPULACIONAIS, ABEP, Caxambu, MG, 18 a 22 de setembro de 2006.

ORTIZ, Renato. Cultura e modernidade-mundo. In: ORTIZ, Renato. *Mundialização e cultura*. São Paulo: Brasiliense, 1994, p. 71-87.

PEREIRA, Magnus R. de M. *Semeando iras rumo ao progresso*. Curitiba: Ed. da UFPR, 1996.

PETRY, Ruy. Da *Gemeinde* à comunidade: uma análise das mudanças de paradigma geradas pelas crises dos anos 30 e 40, entre os imigrantes alemães luteranos e seus descendentes em Curitiba. 2002. (Monografia de final de curso - História) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2002.

PITTE, J. R. Gastronomia francesa – história e geografia de uma paixão. Porto Alegre: L&PM, 1993.

POLLAK, Michael. Memória, esquecimento, silêncio. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, v. 2, n. 3, 1989, p. 3–15.

\_\_\_\_\_. Memória e identidade social. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, v. 5, n. 10, 1992, p. 200-212.

PORTELLI, A. Memória e diálogo: desafios da história oral para a ideologia do século XXI. In: FERREIRA, Marieta de Moraes; FERNANDES, Tânia Maria; ALBERTI, Verena. (Org). *História Oral: desafios para o século XXI*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2000.

POUTIGNAT, Phillip; STREIFF-FENART, Jocelyne. *Teorias da etnicidade*. Seguido de grupos étnicos e suas fronteiras de Fredrik Barth. São Paulo: UNESP, 1998.

POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis: UFSC, 2004.

PRANDI, Carlo. Tradição. In: ENCICLOPÉDIA Einaudi. Porto: Imprensa Nacional / Casa da Moeda, 1984, v. 16, p. 166-197.

PRINS, G. História Oral. In: BURKE, P. *A escrita da história*. São Paulo: Ed. da UNESP, 1992.

PROUST, Marcel. *Em busca do tempo perdido: o tempo redescoberto*. 12 ed. São Paulo: Globo, 1995.

\_\_\_\_\_. *Em busca do tempo perdido: o caminho de Swann*. 15 ed. São Paulo: Globo, 1993.

QUEIROZ, Rachel de. *O Não Me Deixes: suas histórias e sua cozinha*. São Paulo: Siciliano, 2000.

RANZI, Serlei Maria Fischer. *Alemães católicos de Curitiba: aspectos sociodemográficos (1850-1919)*. 1983. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 1983.

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.

\_\_\_\_\_. O alimento despertando lembranças. In: XXI REUNIÃO DA SBPH, 2002, Curitiba. *Anais...* Curitiba: SBPH, 2002, p. 451-455.

\_\_\_\_\_. A memória através do pão. *História-UNISINOS*, São Leopoldo, RS, número especial, 2002, p. 101-118.

REVEL, Jean-Françoise. *Um banquete de palavras: uma história da sensibilidade gastronômica*. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

RODRIGUES, Antônio Greco. *Comida típica - comida ritual*. Texto apresentado na 23ª REUNIÃO BRASILEIRA DE ANTROPOLOGIA, Gramado-RS, 16-19 de junho de 2002.

ROLIM, Maria do Carmo M. B. *Gosto, prazer e sociabilidade: bares e restaurantes de Curitiba, (1950-1960)*. 1997. Tese (Doutorado em História) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 1997.

SANTOS, Antônio César de Almeida. *Memórias e cidade: depoimentos e transformação urbana de Curitiba (1930 – 1990)*. 2 ed. Curitiba: Aos Quatro Ventos, 1999.

\_\_\_\_\_. *Curitiba: uma aproximação ao método da história oral*. Texto apresentado ao Seminário de História urbana, no Curso de Mestrado em História da UFPR. Curitiba, 1994.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *História da alimentação no Paraná*. Curitiba: Fundação Cultural, 1995.

\_\_\_\_\_. Por uma história da alimentação. *História: Questões e Debates*. n. 26/27, Curitiba, 1997, p. 154-171.

\_\_\_\_\_. A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. *História: Questões e Debates*. n. 42, Curitiba, jan./jun. 2005, p. 11-31.

\_\_\_\_\_. História do peru na ceia de Natal. Disponível em [www.historiadaalimentacao.ufpr.br](http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br)

SANTOS, Nestor Vítor dos. *A terra do futuro: impressões do Paraná*. Rio de Janeiro: Typ. do Jornal do Commercio, 1913.

SÊGA, Rafael A. *Melhoramentos da capital: a reestruturação do quadro urbano de Curitiba durante a gestão do prefeito Cândido de Abreu*. 1996. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 1996.

SCHNEIDER, Cláides Rejane. *Do cru ao assado: a festa do boi no rolete de Marechal Cândido Rondon*. 2002. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2002.

SEYFERTH, Giralda. Imigração e colonização alemã no Brasil: uma revisão da bibliografia. BOLETIM INFORMATIVO E BIBLIOGRÁFICO DE CIÊNCIAS SOCIAIS. Rio de Janeiro, 1988, n. 25, p. 3-55.

\_\_\_\_\_. A liga pangermânica e o perigo alemão no Brasil; análise de dois discursos étnicos irreduzíveis. *História: Questões e Debates*. Curitiba, jun./dez., 1989, v. 10, n. 18-19, p. 113-155.

\_\_\_\_\_. *Nacionalismo e identidade étnica*. Florianópolis, Fundação Catarinense de Cultura, 1981.

\_\_\_\_\_. A identidade teuto-brasileira numa perspectiva histórica. In: MAUCH, Cláudia; VASCONCELOS, Naira. (Org.). *Os alemães no sul do Brasil: cultura, etnicidade e história*. Canoas: ULBRA, 1994, p. 11-27.

SGANZERLA, Eduardo; STRASBURGER, Jan. *Culinária paranaense*. Curitiba: Esplendor, 2004.

SILVA, Helenice Rodrigues da. *Fragmentos da história intelectual: entre questionamentos e perspectivas*. Campinas, SP: Papirus, 2002.

SILVA, Marilda Checcucci Gonçalves da. O impacto da imigração europeia sobre a produção de alimento e a culinária do Médio Vale do Itajaí-SC. Trabalho apresentado na 25ª REUNIÃO BRASILEIRA DE ANTROPOLOGIA, Goiânia, GO, 11-14 de junho de 2006.

SOUZA, Regina Maria Schimmelpfeng de. *A estrada do poente: Escola Alemã/Colégio Progreso (Curitiba, 1930-1942)*. 2002. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2002.

\_\_\_\_\_. *Deutsche Schule, a Escola Alemã de Curitiba: um olhar histórico (1884-1917)*. 2006. Tese (Doutorado em Educação) - Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2006.

THOMPSON, Paul. A transmissão cultural entre gerações dentro das famílias: uma abordagem centrada em histórias de vida. *Ciências Sociais Hoje*, ANPOCS, 1993.

\_\_\_\_\_. *A voz do passado: história oral*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992.

TORNQUIST, Ingrid. Linguagem e mentalidade entre teuto-gaúchos. In: CUNHA, J.; GÄRTNER, A. (Org.). *Imigração alemã no Rio Grande do Sul: história, linguagem, educação*. (mimeo).

VALERI, René. Alimentação. In: ENCICLOPÉDIA Einaudi. Porto: Imprensa Nacional/Casa da Moeda, 1984, v. 16.

WACHOWICZ, Ruy C. *História do Paraná*. 2 ed. Curitiba: Ed. dos Professores, 1968.

WACHTEL, Natan. A aculturação. In: LE GOFF, Jacques; NORA, Pierre. *História: novos problemas*. Rio de Janeiro: F. Alves, 1995.

WILLEMS, Emilio. *Aculturação dos alemães no Brasil: estudo antropológico dos imigrantes alemães e seus descendentes no Brasil*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1946.

WOORTMANN, Klaas. A comida, a família e a construção do gênero feminino. *Revista de Ciências Sociais*, Rio de Janeiro, v. 29, n. 1, 1986.

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, p. 267-277.

## ANEXO 1 - CONVENÇÕES DAS TRANSCRIÇÕES

Utilizamos algumas convenções nos trechos dos depoimentos escolhidos para esta tese. As citações maiores das transcrições receberam a seguinte padronização: texto em (caixa baixa entre parênteses) comentário do entrevistador sobre o momento da entrevista; [caixa baixa entre colchete] apresentam uma explicação posterior ao momento da entrevista, alguma inserção de palavras feitas pela autora do trabalho para melhor ser entendido o trecho do depoimento; reticências entre parênteses (...) indicam que houve uma parte não incluída dentro do trecho selecionado e, apenas reticências, indica que houve uma pausa no ritmo da fala da depoente. As palavras em alemão utilizadas no texto estão em *itálico*. Trechos curtos ou palavras retiradas dos depoimentos dos entrevistados também estão em *itálico*. Quando há coincidência de existir uma palavra em alemão em um trecho de depoimento, esta está “entre aspas”. Palavras sublinhadas dentro dos trechos selecionados das entrevistas indicam ênfase do depoente. Palavras **em negrito**, dentro dos trechos selecionados das entrevistas, indicam que nós queremos dar ênfase ao que foi dito.

Optamos por manter a fala original dos trechos escolhidos dos depoimentos, tentando inclusive deixar transparecer o sotaque de algumas depoentes: *quando eu comia perrú; gosto muito de frutas*. As transcrições em sua íntegra estão de posse da autora deste trabalho.

## ANEXO 2 - IDENTIFICAÇÃO DOS ENTREVISTADOS

**Dona Herta Weber:** Nascida em 16 de março de 1925, em Pomerode - Santa Catarina. Tem dois filhos: Armin, de 56 anos e Werner, de 42 anos. Mora com uma acompanhante. O pai de D. Herta nasceu nascido em Florianópolis e era professor. Sua mãe era dona-de-casa e costurava pra fora. Descendente de alemães por parte de mãe e de pai. Os seus avós paternos vieram de Hamburgo e da Pomerânia e por parte de mãe é descendente de quarta geração. Morava com sua família em uma chácara onde plantavam e criavam animais. Produziam tudo que consumiam (...) *única coisa que a gente tinha que comprar era sal, né?* Passou a infância em Alto Rio do Texto, município próximo a Pomerode. Esta mudança deu-se em consequência da profissão de seu pai: professor. Em Alto Rio do Texto seu pai exercia a dupla função de professor-pastor, prática muito comum nas colônias que abrigavam alemães luteranos da época, pois o lugar mais próximo onde havia um pastor “de fato” era em Pomerode. *Quando alguém falece ele tem ah ... (...) Aí então, o pai tinha que fazer o ... enterro e falar (...).* Seu pai lecionava em alemão e a escola era ligada à igreja luterana (literalmente, pois a escola era do lado da igreja). Isto também ocorria pela não existência de escolas públicas neste lugar na época. Foi “dentista não-licenciada”. Morou também em Blumenau, e em Ibirama com seu marido. Ao ficar viúva, em 1966, recebeu um convite de sua irmã para vir morar com ela aqui, em Curitiba. Veio para cá para seu filho Armin poder ir para Universidade. Associou-se à irmã em um restaurante macrobiótico e depois à Confeitaria Blumenau.

**D. Ingeborg Block (D. Inge):** nascida em Trombudo, Santa Catarina em 11 de maio de 1928 (78 anos). Ascendência alemã de ambas as partes, seus avós vieram da Pomerânia e de Bayer. Morou também em uma propriedade onde plantavam e criavam o que consumiam. Casou-se com um descendente de alemães e teve 5 filhos: Ellen, Marlene, Lilian, Ingrid, Walter. Seu primeiro emprego foi em um comércio onde *se vendia de tudo: tecidos, chapéus... Tinha 14 anos e meio. Depois fui me preparar para o casamento.* Após casar tiveram um hotel em Trombudo, de 1950 a 1970, quando então, vieram para Curitiba para o estudo dos filhos. Aqui, montaram uma panificadora no Xaxim, onde D. Inge trabalhou de 1970 a 1987, *...por 17 anos e meio!* Viúva, hoje mora sozinha.

**D. Gerda Dalke (D. Gerda):** Nascida em Curitiba, em 19 de agosto de 1934 (71 anos). Descendente alemã de ambas as partes. A mãe veio da Renânia e o pai, da Prússia. Seus avós maternos vieram da Alemanha com 11 filhos, em 1924. *O meu pai ... eu não tenho certeza da época, mais era acho que 1925. Meu pai veio da Alemanha ... com a irmã! Ele não tinha 21 anos ainda, ele veio tutelado pela irmã e pelo cunhado.* O pai primeiramente foi para Blumenau, saiu de lá por causa da maleita... depois foi para Jaraguá ...lá pegou outra.... *E daí o pessoal falou que em Curitiba não tinha maleita. Daí que ele veio embora para Curitiba.* Foi casada com um descendente de alemão nascido no Paraguai, com quem teve dois filhos: Gehard e Richard. Ficou casada por um curto período de tempo, 7 anos, depois veio a se separar. Antes de casada, com 22 anos, abriu um restaurante em parceria com a tia, no centro de Curitiba, onde vendia *comida caseira: arroz, feijão, salada, bife... um legume.* Depois da separação, foi trabalhar como governanta em casas de família e em hotéis. Trabalhou também como gerente de uma panificadora, a Imbrapan, cujo proprietário era Gilberto Dolmes, segundo D. Gerda, neto do fundador da Comunidade Luterana no Brasil. Hoje é aposentada e vive com sua irmã mais nova, D. Érika. Assiste ao culto na Capela da Consolação.

**Martha Dorothea Seyer (D. Martha):** Nascida em 14 de julho de 1933, no município de Cândido de Abreu, em Guarapuava. Seus pais nasceram na Saxônia e vieram para o Brasil em 1909. Em 1939 vieram para Curitiba. Seu pai, aqui, trabalhou na fábrica de pianos “Essenfelder”. Em 1963 casou-se com sr. Ludwig, nascido em Curitiba em 1914, filho de alemães (de Mecklemburgo e Hanôver) que vieram para Curitiba em 1912: *um músico nato e o pai dele também* [tocava órgão nas missas da Catedral], *estudou violino e piano e ... até estudou no Rio com Villa-Lobos, fez canto, etc e coisa ... Esteve na Alemanha e fez música sacra ...* D. Martha e seu Ludwig, até os anos de 1980 freqüentaram a Igreja do Cristianismo Decidido, também protestante e oriunda da Alemanha, segundo D. Martha, *uma derivação do luteranismo.* Começaram a freqüentar a Igreja de Cristo por acharem que é ela que ainda mantém **a tradição**. Não tiveram filhos. Quando noivou, *... meu marido, é vegetariano desde os 16 anos ... E quando ... ele noivou comigo ele disse que uma exigência é ... que a futura esposa dele, seja ... fique vegetariana também. O ... pra mim não se tornou muuuito difícil porque eu nunca fui muito achegada a carnes.*

Trabalhou no consulado alemão, por ser *...exímia em alemão*. Hoje mora com seu marido.

**Asta Aurora Scheidt (D. Asta):** 76 anos, nasceu em Ibituva – PR, nasceu em 13 de setembro de 1929. Seus avós maternos e paternos vieram da Rússia, da região do Volga (“alemães do Volga”), em 1877, *...e vieram direto aqui pro Paraná. Na região dos Campos Gerais. Quando eles viram aqueles caaampos ... todos ficaram entusiasmados ...!* Seu pai e sua mãe eram lavradores. Morou em Ibituva até 1952 e depois foi para Ponta Grossa por conta do falecimento do pai. Em 1961 veio sozinha para Curitiba para estudar. *Entre na Universidade aos 31 anos!* Fez Letras Germânicas e, depois que se formou, Jornalismo. Entrou, em 1961 no Coral da Universidade Federal do Paraná e no Coral de Câmara da Casa Alfredo Andersen. Em 1965 começou a lecionar no Colégio Estadual do Paraná. Sua família veio para Curitiba em 1966: *porque nós éramos uma família grande, 10 irmãos!* Sempre trabalhou como professora. Não quis trabalhar em jornal, apesar de contar: *Eu fui muuito convidada pra trabalhar em jornal!! Só não aceitou os convites (...) porque eu não ... não tinha condições de viver na cadeia... porque eu não tenho ... condições físicas. Psicológicas eu teria! Mas não físicas porque eu tenho muito problema de coluna. (...) eu jamais concordaria com alguma arbitrariedade que eu soubesse!* Então por isso que eu disse, *eu seria jornalista de viver na cadeia!!!* Com relação à igreja luterana, sua família sempre participou ativamente da igreja: *nós inclusive trabalhamos muito pra ... construir lá [em Ibituva] a Igreja tal e coisa ... sempre trabalhando. Nós sempre fomos muuito ligados a Igreja!!! Meu pai foi tesoureiro a vida toda lá em Ibituva e depois, nós em Ponta Grossa também fizemos ... nós é que assumimos tudo.* Quando chegou a Curitiba, demorou um certo tempo para se integrar à Paróquia do Redentor, pois as igrejas luteranas às quais fazia parte, eram ligadas a outro Sínodo (de Missouri). Hoje frequenta a Igreja de Cristo *...por causa do alemão!* E pela proximidade da igreja à sua casa: *em 5 minutos nós estamos lá de carro.* Apesar de haver uma igreja pertencente ao sínodo da qual fazia parte, também próxima à sua casa, dá preferência à igreja de Cristo, à língua alemã. Solteira, sem filhos, vive com outras três irmãs, também solteiras e sem filhos: Ilse de 73 anos, Ester de 85 anos e Selma, de 82 anos. São conhecidas como “as irmãs Scheidt”.

**Elza Kuhr Gonçalves (D. Elza):** Nascida em 21 de novembro de 1924 em Angaí, interior do Paraná. Seu avô veio da Alemanha e sua mãe da Rússia. Seu marido não tinha ascendência alemã: *Eu sou ... Gonçalves por ca ... do meu marido né? Mais eu já sou viúva. Há 37 anos!!!* Quando perguntamos a descendência do marido ela diz: *brasileiro*. Com seus pais morou em Sertanópolis, em Cambará, vindo para Curitiba depois do pai falecer. Casou aqui, *Na Igreja Luterana, ali na Rua Inácio Lustosa*. Depois de casada foi morar em Ponta Grossa e em Porto União, para então, voltar para Curitiba. Seu avô, Otto Kuhr, *... foi o primeiro pastor que veio da Alemanha pra trabalhar aqui no Brasil. Pastor luterano. Ele foi o primeiro!!!* Trabalhou por quase 15 anos na secretaria da Comunidade Evangélica Luterana de Curitiba (CELC), na Igreja do Redentor. D. Elza mora sozinha. Tem um filho que mora em Araraquara e, apesar dele vir para Curitiba nestas datas, não passa o Natal nem Páscoa com ele: *Ele vem sim! Mais ele tem a família dele né? E ... é ... já é uma outra vida né? Que eles têm a vida deles lá e eu tenho a minha. E eu gosto dessa minha vida, porque eu fico tranqüila, eu faço o que eu quero ... né? Vou aonde eu quero ... quando eu quero ... volto quando eu quero. Sabe é ? Eu ... toda ... tem muitas pessoas que dizem que ... é ... como é que ... é muito triste morar sozinha! Pois, eu não!!! Eu gosto!* Canta no coral da igreja e há 23 anos pertence ao grupo do OASE de quinta-feira. Faz crochê para o grupo vender e arrecadar dinheiro para as obras assistenciais: *...faço muito crochê assim pro grupo né? Sempre faço crochê pra eles e ... essa é a minha vida! Leio muito ... eu leio muito!!! Principalmente alemão né? Porque a gente tem que ... tem que cultivar a sua língua! Quer dizer ... não é a minha língua! Mais ... ah ... é uma língua estrangeira que você tem que ... cultivar né? Porque senão você desaprende!!!* Assiste aos cultos na igreja de Cristo e, às vezes, na do Redentor: *... porque é muito longe!!! Eu moro no Boqueirão menina!!! Quer dizer que então pra mim é, muito fora de mão né!* D. Elza relata ter passado dificuldade na infância por seu pai ter morrido cedo, em 1937 com 35 anos. *...então minha mãe lutou com muita dificuldade pra criar nós*. Cedo começou a trabalhar como secretária em escritórios, pois havia feito um curso de datilografia, para ajudar a sustentar os irmãos. E hoje, como também ficou viúva cedo, relata ser uma continuidade com relação à vida difícil que levava. *Quer dizer que então é tudo ... a continuação né?*

**Rosamaria Konieczniak (D. Rose):** Nascida em 1943 (hoje com 63 anos). Descendente de 4ª geração – seu bisavô nasceu no norte da Alemanha ...*Lá de onde vem aquela história dos ratos, do flautista.* D. Rose nasceu em Concórdia, Santa Catarina. Com dez anos foi para Marechal Cândido Rondon e viveu lá até os 21 anos: *Daí eu fui para Alemanha, fiquei três anos na Alemanha.* Lá estudou um curso, segundo ela, a nível de segundo grau, como “assistente social”. *Aí voltei, voltei pra Marechal. Que nem cigano (risos). Lá eu trabalhei na comunidade evangélica, num internato de jovens (...). Por isso que eu fui pra Alemanha, já pensando nisso.(...) Fiquei um ano e meio, daí fui pra São Bento do Sul. Daí eu trabalhei numa firma lá (...) e cuidei de uma senhora doente lá, da família (...)* Daí eu casei. *Aí viemos para Curitiba.* Casou com um descendente de polônês com alemão: *A parte da mãe [dele] é Schmidt.* Depois de casada, ...*Daí a história continua ainda... Daí nós casamos, ficamos 5 anos aqui - meu marido é engenheiro mecânico - perdeu o emprego, fomos para Sorocaba. De lá fomos pro Rio, Petrópolis, a firma fechou, (...) fomos pro Rio Grande, Nova Petrópolis. Meus pais moravam lá. Daí o pai do meu esposo chamou nós para voltar lá pra Marechal para cuidar da empresa. E de lá fomos pra Camboriú abrir um café colonial. (...) O nosso café era bem típico alemão. Como eu fiquei algum tempo na Alemanha, eu tenho muitos livros, muita pesquisa. Em Marechal, quando eu voltei pra lá eu trabalhei com dança alemã. Cinco anos. (...) Ia para Gramado fazer curso, lá tem uma casa chamada Casa da Juventude. Lá eu fazia curso de dança, pela prefeitura e faculdade de Marechal. Eu senti muito quando fui embora, porque... Nossa casa era tudo dança. Meu marido gravava e nós dançávamos.(...) De Camboriú, voltamos pra cá, porque nossos filhos já estavam na faculdade. E aqui... aí meu marido não tinha mais emprego, aí começamos com as fotos antigas e eu, biscoitos alemães, strudel, essas coisas.* Seu marido tira fotografias das pessoas que o procuram caracterizando-as com roupas e cenários “de época”. Aqu, D. Rose expunha seus biscoitos, broas, *strudel* – suas receitas alemãs –, no Passeio Público, junto à feira de produtos orgânicos que lá ocorre aos sábados pela manhã. Há quase um ano não expõe mais. Irmã do pastor Egon, freqüenta a igreja do Redentor, no culto da noite, porque, segundo ela: *tem mais jovens, é mais animado.* Falava o idioma quando pequena e em casa, com seus filhos, manteve o idioma até ir para São Paulo. Mora com seu marido e seus três filhos.

**Myrian Schwartz Boutin:** Os avós por parte de pai nasceram em Berlim e o avô materno também (família Zimmerman) ...*E os dois fizeram a ... Escola de Belas Artes [em Berlim] e não chegaram a se conhecer!!!*. A avó materna nasceu no Brasil, filha de austríacos. Seu pai trabalhava no comércio e sua mãe era dona de casa. Nasceu em 1937 em Joinville (hoje com 69 anos), morou lá até os 22 anos. Casou em 1960 com um curitibano, descendente de alemães, e veio morar com ele em Curitiba. Tem três filhos Jaqueline, Rubens e Gilberto. Assiste aos cultos na Capela da Consolação do cemitério luterano, e também na Igreja do Redentor, de cuja comunidade é membro. Seu esposo é atuante dentro da CELC e, segundo D. Myrian, ... *ele teve vários cargos lá dentro sabe?* Falava o alemão em casa, quando pequena, ... *aprendi, assim, aquele alemão caseeeiro, né?* Hoje, em sua casa não utiliza o idioma. O filho mais novo conhece a língua por ter feito um curso de alemão.

**Dulce Leduc Espírito Santo (Dulce):** Descendente de alemães do lado materno, seus bisavós vieram da Alemanha, de Hamburgo. Família Altmayer. Dulce nasceu em 20 julho de 1958 (48 anos). Trabalha como supervisora de uma pré-escola. Foi professora de alemão no Colégio Martinus, por 7 anos, da pré-escola à quarta série, enquanto o alemão fazia parte da grade curricular. Depois continuou no colégio, mas como professora do ensino primário, por mais 4 anos. Nasceu em Curitiba. Foi criada pelos avós maternos, pois sua mãe faleceu quando Dulce tinha 28 dias de nascimento. Quando fala de sua mãe, se refere à *mãe-vó*. Por isso, suas tradições culinárias foram transmitidas pelos avós. Sua avó materna nasceu em Trombudo, Santa Catarina. Os pais de Dulce casaram na Igreja do Redentor e Dulce foi batizada e fez sua Confirmação de Batismo lá. Casou na igreja católica, por seu marido pertencer a esta confissão religiosa. Hoje ela ainda frequenta a Igreja do Redentor, como também a igreja luterana Nova Esperança, do bairro Portão. Até os 4 anos de idade só falava em casa em alemão. Acha que manter suas tradições é manter as “raízes”, por isso acha importante esta manutenção, especialmente para os dias de Natal e Páscoa. Tem três filhos, com quem mora, juntamente com seu marido.

**Armin Weber (Armin):** Filho mais velho de D. Herta Weber, nasceu em 27 de maio de 1949 (57 anos) em Ibirama, Santa Catarina. É casado com Leda Filos Weber, com quem tem dois filhos: Camila e Klaus. Sua esposa, segundo ele ...*Ela tem uma*

*configuração curiosa: tem bisavós que são descendentes de escravos, negros... ela tem um bisavô que é inglês, que casa com uma descendente de escravos, ela tem do lado paterno, parece que o dominante é o polonês, sobrenome Filos. Frequenta a igreja do Redentor. É professor de anatomia na Universidade Federal do Paraná. Veio para Curitiba com sua mãe, para estudar. Montou aqui uma confeitaria que também servia "café colonial" no início dos anos de 1980 que, na época, não deu muito certo, segundo Armin porque ...as pessoas ainda não estarem preparadas para isso... Sentar e gastar algum tempo em um café colonial, degustando... Elas chegavam e pediam um doce, um café com leite e só. Estavam acostumadas a isso... E, hoje, você vê que é diferente... Diz não possuir mais, como observava dentre seus pais e avós uma "honra em ser alemão". Afirma: ...Eu perdi isso um pouco. Eu não me sinto mal, eu me sinto satisfeito, mas também não sinto um orgulho do outro mundo (risos) por ser isso! Até sinto bem, por exemplo, hoje, o fato de eu poder colocar 'olhe, meus filhos são mestiços! Fala ainda em alemão com sua mãe, mas não com sua esposa e seus filhos.*

**Egon Adolfo Lohman (pastor Egon):** Nascido em 10 de maio de 1942, trabalha há 18 anos como pastor da igreja luterana de Curitiba e há 6 anos é quem realiza o culto em alemão na Igreja de Cristo. É irmão de D. Rose e, como ela, nasceu em Concórdia Santa Catarina. Também como ela, morou em vários lugares antes de *vir para Curitiba: Morei no Rio Grande do Sul ... Santa Catarina ... (riso) ... São Bórja ... Nova-Petrópolis ... São Leopoldo ... é ... Santa Catarina morei em ... Jaraguá do Sul ... além de Concórdia. No Paraná morei em Rondon ... Londrina ...*

È pastor há 35 anos. Sua esposa toca órgão na igreja de Cristo e também na do Redentor. Ele nos conta que a cada dois meses, na Igreja de Cristo, tem um encontro com um café, iniciado por uma reflexão bíblica seguido por hinos folclóricos alemães.

### ANEXO 3 - DESCRIÇÃO DAS COMIDAS QUE FAZEM PARTE DAS TRADIÇÕES CULINÁRIAS ALEMÃS<sup>457</sup>

**Bratkartoffel** : batatas cozidas, cortadas e depois douradas com toucinho, cebola e cominho.

**Halbseidenklösse**: Segundo D. Rose: ...*O nhoque é bem grande recheado com pão torrado. Nhoque de batatinha e fécula de batata. Come uns dois já fica satisfeito de tão grande que ele é.*

**Heusserklösse**: uma massa de pão cozida no vapor, servida com molho de tomate, carne de porco e de gado, ou outro molho. D. Asta também cozinha esta preparação no vapor do repolho cozido.

**Kartofelpuffer**: segundo D. Martha, *panquequinhas de batata*. Segundo D. Gerda, bolinhos de batata. *Ralava a batata e ela [mãe de D. Gerda] fazia um... a gente fala "puffer", Kartoffelpuffer, então você fritava às colheradas e achatava.*

**Kartoffellkösse**: batata ralada crua, frita em formato de almôndegas. A mesma composição do *Kartofelpuffer*, mas com outro formato. Formato de *Klösse*, de bolinho.

**Käse Pastêze**: Segundo D. Asta: *o nosso ... é feito ... a massa como se fosse de macarrão ... e daí a gente ... corta quadrados ... pega requeijão ... põe lá. Tempera aquele requeijão ... põe naqueles quadrados ... levanta as 04 pontas assim e faz um ...É ... faz um pastelzinho (...) Daí cozinha na água !!! (...) E depois tempera. Mamãe sempre usava manteiga! Que a gente tinha em casa, né? Que tínhamos tudo. E ... manteiga e um pouco de nata, punha pra esquentar, deixava a ... a manteiga ... torrar um pouquinho e daí punha a nata, misturava aquilo e jogava em cima. Era muito bom!!!*

---

<sup>457</sup> Aqui estão as descrições das comidas que foram relatadas. As comidas que não estão presentes é por não aparecer a descrição nos depoimentos.

**Kassler:** bisteca ou filé de porco defumado. Segundo o *Pequeno dicionário de gastronomia* “...é o carré de suíno deixado em salmoura por 48 horas e, depois, defumado por mais 12”.<sup>458</sup>

**Klösse :** segundo o dicionário de gastronomia, “guarnição da comida alemã para pratos com molhos e ensopados, são bolinhos feitos com batatas, farinha de trigo ou de rosca e leite. Ovos e presunto picado também podem entrar na massa. Serve-se, também, junto com manteiga derretida”<sup>459</sup> “...e farinha de rosca frita”<sup>460</sup> Nossas depoentes relataram também rechear com pão torrado ou alguma fruta. Existem diversas variações de *Klösse* que foram citadas por nossas depoentes: *Butterklösse*, *Kartoffelklösse*, *Halbseidenklösse*, *Heuserklösse*. É chamado em algumas regiões do Sul Brasil de “klees”. No livro “Redescobrimo a Cozinha Colonial Alemã no Rio Grande do Sul” encontramos *Klösse* como sinônimo de *spätzle*. “A palavra **klösse** significa um alimento cozinhado em água fervente ou no vapor, com formato esférico do tamanho de uma bola de golfe. No dialeto Hunsrück, é usada a palavra **Klees** e na Boêmia **Knödel** (...) Os Klees de farinha de trigo podem levar fermento químico. Quando leva fermento biológico o alimento pode ser chamado pão no vapor...”.<sup>461</sup> Em nossa pesquisa as depoentes diferenciam *Klösse* de *Spätzle*: o primeiro leva batata em sua composição e o segundo, não.

**kraut unt diken:** Segundo D. Asta: *Cozinha o repolho ... Também ... e faz um pãozinho ... faz uns pãezinhos assim pequenos ... e ... deixa crescer ! Daí é pão branco! Deixa crescer e ... cozinha no vapor em cima do ... do repolho. (...) Tapa bem a panela. (...) e cozinha no vapor. É uma delícia! Serve-se como acompanhamento de carne de porco defumada com chucrute.*

**kraut unt trai:** D. Asta descreve este prato: *batata cozida ... e amassada. Não é propriamente um purê. Porque o purê você mexe pra ele ficar bem macio. Esse não!!! Você só ... soca a ... batata ... com aquele socador de batata ... você... você*

<sup>458</sup> GOMENSORO, M. L. *Pequeno dicionário de gastronomia*. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999, p. 226.

<sup>459</sup> *Ibid*, p. 228.

<sup>460</sup> ESTÚDIO SONIA ROBATTO. *O gosto brasileiro: As melhores receitas da cozinha alemã (os segredos da cozinha das nossas avós)*. São Paulo: Globo, 1993.

<sup>461</sup> MULLER, A. & HEINRICHS, L. R. S. *Redescobrimo a Cozinha Colonial Alemã no Rio Grande do Sul*. Nova Petrópolis-RS: Amstad, 2004, p. 145.

*faz que ela fica moída!* Serve-se como acompanhamento de carne de porco defumada com chucrute.

**Kuchen:** Segundo o *Pequeno dicionário de gastronomia*: “bolo alemão, recheado de frutas ou de queijo, servido geralmente no desjejum...”.<sup>462</sup> Para nossas depoentes, sua descrição é a de um bolo assado coberto com farofa de manteiga e açúcar, podendo haver frutas em sua composição e servido nos finais de semana e comemorações. Pode ser chamado de **Streuselkuchen**. Segundo D. Myrian: *...é aquele cuque com a farofinha em cima. Mas é a massa ... de fermento ... biológico. Sabe? Não é ... fermento químico.*

**repolho roxo:** Segundo D. Gerda, deve ser feito *... com vinagre, sal e açúcar. É feito na panela de pressão, porque o repolho roxo ele ... não adianta cozinhar em panela normal que ele não amacia!* D. Herta conta o jeito que é feito por ela: *refogado com bacon e ...depois quando ele está refogado um pouco, eu coloco água ... em geral eu fecho na panela de pressão por uns 05 minutos, 10 minutos e o tempero dele é ... o cravo. E ... limão, né? E um pouquinho, pitadinha de açúcar.*

**Rollmops:** “arenque enrolado, em conserva no vinagre, com cebola e temperos (louro e pimenta) muito apreciado pelos alemães”.<sup>463</sup> O arenque era substituído aqui, no Brasil, por sardela, como no caso de D. Gerda.

**Schmalz:** banha de porco temperada com cebola crua, sal e pimenta.

**Spätzle:** nhoques de farinha de trigo, sem batata.

**Sauerkraut:** Segundo D. Asta: *... você corta o repolho ... põe dentro de uma bacia, nós temos umas bacias plásticas grandes ... vai cortando, vai pondo na bacia e põe o sal. (...) Aí ele murcha !!! Aí você põe naquele pote (...)*Pote de ... de barro. *Aanos ... nós usamos aquilo pra ... azedar repolho (...) e vai ... firmando com a mão ... firma assim um pouquinho ... nem precisa muito! Daí a gente tem tabuinhas que ... eu corto e ... faço de ... também ... ponho um pano ... e daí põe a tabuinha e põe*

<sup>462</sup> GOMENSORO, M. L.. Op. Cit., p. 230.

<sup>463</sup> Ibid., p. 348.

*pedras em cima. Daí as próprias pedras vão firmando mais ... daí sai aquela ... água ... e a gente deixa ... Não tampa! Só com as pedras... E não pode apertar e socar o repolho!!! Você tem que apertar com delicadeza... D. Rose relata as quantidades: ...vai um quilo de repolho, vai meia colher de sopa de sal. Daí é socado dentro de um pote de barro. Socado, socado, socado, e deixa uma semana curtindo.*

**Sauerbraten** : Esta descrição é dada por D. Rose um ...assado que fica três dias de molho com vinho. Vinho, né, bem temperadinho, daí ele é assado, com um molho, que a gente faz um molho bem puro, tipo o molho da madeira (...) chama-se sauerbraten, “assado azedo”. Mas ele não é azedo. Ele fica um pouquinho assim, por causa do vinho, né. Vinho tinto. Mas não é que ele seja azedo. Mas é muito, muito bom! (...) Ah, pode usar alcatra, cochão mole... Carne de boi. Fica um prato bem fino, tu pode cortar fatias, pode fazer também para Ano Novo, pra Natal...joga uns cogumelos em cima... Mas não precisa champignons, né. Fica daí um prato fino. Esta receita está no livro “Culinária alemã do Vale do Itajaí”, mas com a tradução de “assado agridoce”.<sup>464</sup>

**Stollen**: espécie de bolo (alguns falam “pão”) feito no Natal, com passas, frutas cristalizadas, nozes, castanhas e coberto com açúcar de confeitiro. Encontramos o nome de *Christstollen*<sup>465</sup> e *Weihnachtstollen*, com a tradução de “cuca natalina”.<sup>466</sup> No livro “As melhores receitas da cozinha alemã” é colocado como: “Especialidade alemã, tradicional das festas natalinas, é um brioche de frutas secas”.<sup>467</sup>

**Strudel** : Segundo o *Pequeno dicionário de gastronomia*: “Sobremesa de origem austríaca muito consumida na Alemanha, preparada com massa finíssima e trabalhosa, à base de farinha de trigo (...). O recheio mas conhecido é feito com maçãs, passas, nozes, temperadas com manteiga, canela e açúcar”.<sup>468</sup> “...tem forma de rocambolê...”<sup>469</sup>

<sup>464</sup> ELLINGER, A. *Culinária alemã do Vale do Itajaí*. Blumenau: Nova Letra, 2004, p. 38.

<sup>465</sup> Id.

<sup>466</sup> AZAMBUJA, L. B. *Forno e fogão para dias festivos* (Kochen und Backen für feierliche Tage). Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 2001.

<sup>467</sup> ESTÚDIO SONIA ROBATTO. *O gosto brasileiro*. Op. Cit., p. 77.

<sup>468</sup> GOMENSORO, M. L., Op. Cit., p. 379.

<sup>469</sup> ESTÚDIO SONIA ROBATTO. *O gosto brasileiro: As melhores receitas da cozinha alemã (os segredos da cozinha das nossas avós)*. São Paulo: Globo, 1993, p. 77.