

NELI MARIA TELEGINSKI

**SENSIBILIDADES NA COZINHA: A TRANSMISSÃO DAS TRADIÇÕES
ALIMENTARES ENTRE DESCENDENTES DE IMIGRANTES POLONESES NO
CENTRO-SUL DO PARANÁ, SÉCULO XX**

**CURITIBA
2016**

NELI MARIA TELEGINSKI

**SENSIBILIDADES NA COZINHA: A TRANSMISSÃO DAS TRADIÇÕES
ALIMENTARES ENTRE DESCENDENTES DE IMIGRANTES POLONESES NO
CENTRO-SUL DO PARANÁ, SÉCULO XX**

Tese apresentada ao Curso de Pós-Graduação em História, Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná como requisito parcial à obtenção do título de Doutora em História.

Orientadores: Prof. Dr. Carlos Roberto Antunes dos Santos (*in memoriam*)

Prof.^a Dr. Karina Kosicki Bellotti

**CURITIBA
2016**

Catálogo na publicação
Mariluci Zanela – CRB 9/1233
Biblioteca de Ciências Humanas e Educação - UFPR

Teleginski, Neli Maria

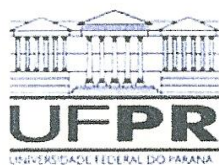
Sensibilidades na cozinha: a transmissão das tradições alimentares entre descendentes de imigrantes poloneses no Centro – Sul do Paraná, século XX / Neli Maria Teleginski – Curitiba, 2016. 355 f.

Orientador: Prof. Dr. Carlos Roberto Antunes dos Santos (*in Memoriam*)

Orientadora: Profa. Dra. Karina Kosicki Bellotti
Tese (Doutorado em História) – Setor de Ciências Humanas da Universidade Federal do Paraná.

1. Imigrantes poloneses - Brasil - História. 2. Imigração polonesa - Culinária. 3. Alimentação – Imigrantes poloneses – Aspectos sociais. I. Título.

CDD 325.81



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
SETOR DE CIÊNCIAS HUMANAS
 PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA
 Rua Gal. Carneiro, 460, 7º andar, sala 716, fone/fax + 55 (41) 3360-5086,
 80.060-150, Curitiba, PR, Brasil.
E-mail: cpghis@ufpr.br **Website:** www.poshistoria.ufpr.br

PARECER DA BANCA EXAMINADORA

Os membros da Banca Examinadora designada pelo Colegiado do Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal do Paraná (PPGHIS/UFPR) para realizar a arguição da Tese de Doutorado de **NELI MARIA TELEGINSKI** intitulada: **Sensibilidades na cozinha: A transmissão de tradições alimentares entre descendentes de imigrantes poloneses no Centro-Sul do Paraná, século XX**, após terem inquirido a aluna e realizado a avaliação do trabalho, são de parecer pela sua *aprovação*..., completando-se assim todos os requisitos previstos nas normas desta Instituição para a obtenção do Grau de **Doutor em História**.

Curitiba, vinte e seis de agosto de dois mil e dezesseis.

Prof. Dra Karina Kosicki Bellotti (Orientadora)
 Presidente da Banca Examinadora

Prof. Dra Maria Cecília Barreto Amorim Pilla (PUC/PR)
 1º examinador

Prof. Dra Samara Mendes Araujo Silva (UFPR)
 2º examinador (Via Skype)

Prof. Dr. Euclides Marchi (UFPR-aposentado)
 3º examinador

Prof. Dr. Sergio Odilon Nadalin (UFPR)
 4º examinador



AGRADECIMENTO

Aos familiares, amigos e amigas que incentivaram minha formação e estiveram ao meu lado nesta fase importante da minha vida. Agradecimento especial à vovó Verônica, à “Baba Zeza” (vovó Elizabeth) e minha mãe Luzia, pelas experiências em plantar alimentos, cozinhar e comer também com a alma. Foi a convivência com estas mulheres que me levou também a refletir sobre a alimentação para além das panelas e do fogão.

Ao Professor Dr. Carlos Roberto Antunes dos Santos que se foi em 2013, sem conseguir concluir a orientação deste trabalho, cuja memória não será apagada, nem seu legado como professor e historiador. Sua paixão pela história e cultura da alimentação foi exemplo e inspiração para uma nova geração de pesquisadores.

À Professora Karina Kosicki Bellotti por ter aceitado à orientação contribuindo, de maneira sensível, na finalização da pesquisa. Em suas aulas de Seminário de Pesquisa pude refletir sobre uma escrita da história atenta aos sentimentos humanos, às identidades culturais e à identidade de um historiador da cultura que procurei inscrever nas páginas desta tese.

Nos seminários de pesquisa tive o prazer de conviver com maravilhosos colegas de curso que ingressaram na seleção de 2012. Agradeço pela amizade e companheirismo que se mantém pelas redes sociais. Agradeço também aos colegas pesquisadores em História da Alimentação pelas contribuições teóricas.

Aos demais professores do Programa de Pós-Graduação em História que participaram de forma mais próxima da minha formação ministrando disciplinas. Agradeço em especial, as professoras que realizaram o Exame de Qualificação: Prof.^a Dr.^a Roseli Boschilia (UFPR/História) e Samara Mendes Araújo Silva (UFPR/Educação).

Agradeço ao Prof.^o Dr. Sergio Odilon Nadalin, ao Prof.^o Dr. Euclides Marchi, à Prof.^a Dr.^a Maria Cecilia Barreto Amorim Pilla e Prof.^a Dr.^a Samara Mendes Araújo Silva por terem aceitado o convite para participar da banca.

Aos entrevistados e entrevistadas nesta pesquisa e à todos que contribuíram abrindo suas memórias sobre os antepassados, sobre alimentos e práticas dos poloneses e descendentes no Brasil. Agradeço também as lideranças dos Núcleos da Braspol (Representação Central da Comunidade Brasileiro Polonesa no Brasil) em Irati, Mallet e Prudentópolis por me inserirem em suas discussões, ações e em suas comunidades, mediando contatos.

À Capes, pelo auxílio financeiro.

Enquanto uma de nós 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.

Luce Giard

RESUMO

Este estudo visa discutir um conjunto de saberes culinários, práticas alimentares e receitas da tradição culinária polonesa na região centro-sul do Paraná e os significados destes alimentos e práticas para um grupo de pesquisados, em sua maior parte constituído por descendentes de poloneses. As fontes históricas da pesquisa são as fontes orais, construídas através da metodologia da história oral. O *lócus* deste trabalho envolve os municípios de Irati, Mallet e Prudentópolis. Trata-se de uma região marcada pela imigração de poloneses, participantes do complexo processo imigratório ocorrido no final do século XIX e início do século XX. Neste contexto, pratos e práticas culinárias do centro-leste europeu foram introduzidos no Brasil pelos imigrantes e transmitidos às gerações descendentes, passando a fazer parte dos hábitos alimentares na região em questão. Dessa forma, integram o patrimônio cultural paranaense e brasileiro e dialogaram com o sistema alimentar local envolvendo intercâmbios com outros grupos étnicos, preferências e rejeições. Práticas que estabelecem um *espaço social alimentar* amplo e complexo, e que podem ou não atuar na dimensão da *diferenciação social*. Engendramos uma discussão a partir de referenciais teóricos e epistemológicos da história cultural e da história e cultura da alimentação, dialogando com a antropologia e sociologia da alimentação. A pesquisa visa contribuir com as demandas e discussões contemporâneas sobre a alimentação em diversas esferas – acadêmicas, sociais, políticas, econômicas, culturais e religiosas – refletindo sobre suas funções na sociedade atual e suas conexões com o passado, através da memória.

PALAVRAS-CHAVE: Identidades culturais; Imigrantes poloneses; Culinária imigrante; Sensibilidades culinárias; Religião e Alimentação

ABSTRACT

This study aims to discuss a range of culinary know-how, eating habits and recipes of traditional Polish cuisine in the south-central region of Paraná and what these foods and practices mean to a group of respondents, the majority of which consisting of Polish descendants. The sources of historical research have been verbally transmitted, built on the basis of a word-of-mouth history methodology. The *location* of this work involves the municipalities of Irati, Mallet and Prudentópolis. This is a region essentially marked by Polish immigration, partakers in the complex immigration process that occurred in the late nineteenth century and early twentieth century. In this context, dishes and culinary practices from East-Central Europe were introduced in Brazil by immigrants and transmitted from one generation to another, becoming part of the eating habits of the region concerned. These practices have as such, integrated the cultural heritage of Brazil and the Parana region and have established a dialogue with the local food system, which involves interchange with other ethnic groups, preferences and rejections. Practices that have established a *large and complex* social food area, which may or may not have an impact on the scope of *social differentiation*. We have conducted a survey from theoretical and epistemological frameworks of cultural history and of the history and culture of food, maintaining a dialogue with the anthropology and sociology of food. The research aims to contribute towards the contemporary demands and discussions surrounding food on several levels - academic, social, political, economic, cultural and religious - reflecting on its role in today's society and its connections to the past, through memory.

KEY WORDS: Cultural Identities ; Polish Immigrants ; Immigrant Cuisine; Culinary Sensibilities ; Food and Religion.

LISTA DE IMAGENS

FIGURA 1 – MAPA DO PARANÁ	26
FIGURA 2 – <i>NALESNIK</i>	132
FIGURA 3 – <i>PIEROGI</i> CONGELADO.....	135
FIGURA 4 – “PRATOS TÍPICOS” POLONESES EM IRATI.....	139
FIGURA 5 – <i>PIEROGI</i> DE VARSÓVIA, POLÔNIA	150
FIGURA 6 – <i>PIEROGI</i> DE VARSÓVIA RECHEADO COM CARNE.....	150
FIGURA 7 – <i>PIEROGI</i> DE VARSÓVIA RECHEADO COM ESPINAFRE	151
FIGURA 8 – MASSA E RECHEIO DE <i>PIEROGI</i> , KIELCE, PL	151
FIGURA 9 – RECHEIO DE COGUMELOS, KIELCE, PL.....	151
FIGURA 10 – RECHEIO DE COGUMELO E REPOLHO, KIELCE, PL	152
FIGURA 11 – <i>PIEROGI</i> COZIDO, KIELCE, PL	152
FIGURA 12 – <i>PIEROGI</i> “ <i>RUSKIE</i> ” PRODUZIDO EM MALLET, PR, BR.....	154
FIGURA 13 – <i>PIEROGI</i> “ <i>RUSKIE</i> ” RODUZIDO EM IRATI, PR, BR	154
FIGURA 14 – <i>PIEROGI</i> COMERCIALIZADO EM IRATI, PR, BR.....	154
FIGURA 15 – <i>PIEROGI</i> SERVIDO EM IRATI, PR, BR	154
FIGURA 16 – <i>PIEROGI</i> SERVIDO EM MALLET, PR, BR.....	154
FIGURA 17 – PREPARO DA MASSA DE <i>PIEROGI</i> NA RESIDÊNCIA DE R.D., EM MALLET, PR, BR.....	155
FIGURA 18 – ABERTURA DA MASSA DO <i>PIEROGI</i> EM MALLET, PR.....	155
FIGURA 19 – ABERTURA DA MASSA DO <i>PIEROGI</i> EM MALLET, PR.....	155
FIGURA 20 – ABERTURA DA MASSA DO <i>PIEROGI</i> EM IRATI, PR	156
FIGURA 21 – ABERTURA DA MASSA DO <i>PIEROGI</i> EM IRATI, PR	156
FIGURA 22 – EXEMPLAR DE UM CORTADOR DE MASSA DE <i>PIEROGI</i>	156
FIGURA 23 – FORMA DE FECHAR A MASSA DE <i>PIEROGI</i>	157
FIGURA 24 – FORMA DE FECHAR A MASSA DE <i>PIEROGI</i>	157
FIGURA 25 – PREPARO DO RECHEIO DO <i>PIEROGI</i> /CHEIRO VERDE	157
FIGURA 26 – PREPARO DO RECHEIO DO <i>PIEROGI</i> /REPOLHO	157
FIGURA 27 – PREPARO DO RECHEIO DO <i>PIEROGI</i> /BATATA	157
FIGURA 28 – MISTURA DE INGREDIENTES DO RECHEIO BATATA, REPOLHO, REQUEIJÃO E CHEIRO VERDE	158
FIGURA 29 – RECHEIO FINALIZADO.....	158
FIGURA 30 – <i>PIEROGIS</i> FINALIZADOS	158

FIGURA 31 – RECHEIO DE <i>PIEROGI</i>	158
FIGURA 32 – EMBALAGENS DE <i>PIEROGI</i> CONGELADO.....	159
FIGURA 33 – <i>TŁUCZEK</i>	162
FIGURA 34 – <i>TŁUCZEK</i>	162
FIGURA 35– PREPARO DA MASSA DE <i>PIEROGI</i> DE MANDIOCA	164
FIGURA 36 – MASSA DE MANDIOCA	164
FIGURA 37 – MOLDAGEM DOS <i>PIEROGI</i> DE MANDIOCA.....	164
FIGURA 38 – RECHEIO DO <i>PIEROGI</i> DE MANDIOCA	164
FIGURA 39 – MOLDAGEM DA MASSA DE <i>PIEROGI</i> DE MANDIOCA.....	164
FIGURA 40 – FORMATO DO <i>PIEROGI</i> DE MANDIOCA.....	164
FIGURA 41– FRITURA DO <i>PIEROGI</i> DE MANDIOCA	164
FIGURA 42 – FRITURA DO <i>PIEROGI</i> DE MANDIOCA	164
FIGURA 43 – <i>PIEROGI</i> DE MANDIOCA FINALIZADO.....	164
FIGURA 44 E 45 – CARRETIHA E ROLO DE ESTICAR MASSA UTILIZADO PELAS COZINHEIRAS	171
FIGURA 46 – PREPARO DO REQUEIJÃO	181
FIGURA 47 – PREPARO DO REQUEIJÃO	181
FIGURA 48 – PREPARO DO REQUEIJÃO	181
FIGURA 49 – FOGÃO À LENHA EM JACIABA, PRUDENTÓPOLIS, PR.....	184
FIGURA 50 – FOGÃO À LENHA EM IRATI, PR	184
FIGURA 51 – FOGÃO À LENHA EM MALLET, PR.....	184
FIGURA 52 – FOGÃO À LENHA EM MALLET, PR.....	184
FIGURA 53 – <i>PIEROGI</i> FRITO.....	190
FIGURA 54 – FEIRA DO PRODUTOR IRATIENSE.....	192
FIGURA 55 – CONSERVAS NA FEIRA	192
FIGURA 56 – <i>PIEROGI</i> CONGELADO, CHARUTO, “REPOLHO FERMENTADO” E PANQUECAS	192
FIGURA 57 – BANCA DE FEIRA DO PRODUTOR IRATIENSE	192
FIGURA 58 – PLACA DE ANÚNCIO DE COMÉRCIO DE ALIMENTOS.....	193
FIGURA 59 – COZINHA ADAPTADA PARA PRODUÇÃO DE MASSAS, DOCES E SALGADOS.....	193
FIGURA 60 – FORNO PROFISSIONAL	193
FIGURA 61 – <i>PIEROGI</i> EMBALADOS, ROTULADOS E CONGELADOS PARA COMÉRCIO.....	193

FIGURA 62 – FREEZER.....	193
FIGURA 63 – CESTA DE BOLACHAS ARTESANAIS.....	193
FIGURA 64 – PIEROGI CONGELADO EM SUPERMERCADO DE IRATI – MARCA 1	194
FIGURA 65 – PIEROGI CONGELADO EM SUPERMERCADO DE IRATI – MARCA 2	194
FIGURA 66 – PIEROGI CONGELADO EM SUPERMERCADO DE IRATI – MARCA 3	194
FIGURA 67 – OFERTA DE PREÇO DE PIEROGI CONGELADO EM SUPERMERCADO DE IRATI, PR	194
FIGURA 68 – CHARUTO E OUTROS CONGELADOS NA CASA DE UMA PRODUTORA DE PIEROGI.....	194
FIGURA 69 – VARIEDADE DE CONGELADOS NA CASA DE UMA PRODUTORA DE PIEROGI	194
FIGURA 70 – <i>JORNA</i>	203
FIGURA 71 – FOGO ACESO PARA AQUECER O FORNO	225
FIGURA 72 – BROA SENDO AMASSADA	225
FIGURA 73 – BROA “CRESCENDO”.....	225
FIGURA 74 – ÓLEO DE SOJA.....	225
FIGURA 75 – BACIAS INDIVIDUAIS.....	225
FIGURA 76 – BACIAS UNTADAS	225
FIGURA 77 – BROAS “CRESCENDO” PELA SEGUNDA VEZ.....	226
FIGURA 78 – FUBÁ.....	226
FIGURA 79 – VASSOURA DE ARBUSTOS	226
FIGURA 80 – BRASAS.....	226
FIGURA 81 – FORNO AQUECIDO	226
FIGURA 82 – PÁ	226
FIGURA 83 – PÁ, FUBÁ E BACIAS QUE ACOMODAVAM AS BROAS.....	226
FIGURA 84 – “ENFORNANDO”	226
FIGURA 85 – BROAS ASSANDO	226
FIGURA 86 – BROAS ASSADAS.....	227
FIGURA 87 – “DESENFORNANDO”.....	227
FIGURA 88 – BROAS ESFRIANDO	227
FIGURA 89 – BROA	227

FIGURA 90 – “CHINEX”.....	227
FIGURA 91 – FRANGO “CAIPIRA”	227
FIGURA 92 – PÃES COM FERMENTO “TRADICIONAL”	228
FIGURA 93 – PÃO “CRESCENDO”	228
FIGURA 94 – PÃO “CRESCIDO”	228
FIGURA 95 – “ENFORNANDO”	228
FIGURA 96 – PUXANDO AS BRASAS	228
FIGURA 97 – PÃO ASSANDO	228
FIGURA 98 – PÃO ASSADO	228
FIGURA 99 – BACIA DE PÃES.....	228
FIGURA 100 – PÃO À MESA	228
FIGURA 101 – PÃO DE MADIOCA/FEIRA DO PRODUTOR IRATIENSE	231
FIGURA 102 – BROAS DE CENTEIO/FEIRA DO PRODUTOR IRATIENSE.....	231
FIGURA 103 – BROAS/FEIRA DO PRODUTOR IRATIENSE	231
FIGURA 104 – <i>GOLĄBKI</i>	236
FIGURA 105 – <i>GOLĄBKI</i>	236
FIGURA 106 – <i>GOLĄBKI</i>	236
FIGURA 107 – MODO DE PREPARO DO YABRAK.....	237
FIGURA 108 – CORTE DO REPOLHO	239
FIGURA 109 – REPOLHO NA PANELA	239
FIGURA 110 – ÁGUA FERVIDA SOBRE O REPOLHO	239
FIGURA 111 – CEBOLA REFOGADA	239
FIGURA 112 – CARNE BOVINA	239
FIGURA 113 – CHEIRO VERDE.....	239
FIGURA 114 – ARROZ “PRÉ-COZIDO”	239
FIGURA 115 – ARROZ E CARNE.....	239
FIGURA 116 – RECHEIO PRONTO.....	239
FIGURA 117 – REPOLHO “PRÉ-COZIDO”	240
FIGURA 118 – “DESFOLHANDO” O REPOLHO.....	240
FIGURA 119 – FOLHAS DO REPOLHO SEPARADAS	240
FIGURA 120 – “CAMA”: FOLHAS MENORES AO FUNDO DA PANELA.....	240
FIGURA 121 – “CAMA” PRONTA.....	240
FIGURA 122– PREPARO DA FOLHA PARA O RECHEIO	240
FIGURA 123– RECHEIO.....	240

FIGURA 124– RECHEIO	240
FIGURA 125 – RECHEIO	240
FIGURA 126 – DOBRA DA FOLHA 1	240
FIGURA 127 – DOBRA DA FOLHA 2	240
FIGURA 128 – ENROLANDO A FOLHA	240
FIGURA 129 – ENROLANDO A FOLHA	241
FIGURA 130 – FINALIZANDO O CHARUTO	241
FIGURA 131 – CHARUTO FINALIZADO	241
FIGURA 132 – ARRUMANDO OS CHARUTOS NA PANELA 1	241
FIGURA 133 – ARRUMANDO OS CHARUTOS NA PANELA 2	241
FIGURA 134 – CHURUTOS “EMPILHADOS”	241
FIGURA 135 – CHARUTOS “EMPILHADOS”	241
FIGURA 136 – TEMPERANDO: PIMENTA	241
FIGURA 137 – TEMPERANDO: CEBOLA	241
FIGURA 138 – REFOGANDO	241
FIGURA 139 – REFOGADO	241
FIGURA 140– CHARUTOS À MESA	241
FIGURA 141 – CONSERVAS	246
FIGURA 142 – <i>CHRZAN</i> E <i>CHRZAN</i> COM BETERRABA	246
FIGURA 143 – MOLHO <i>CHRZAN</i>	248
FIGURA 144 – FOLHAS DE RAIZ FORTE	248
FIGURA 145 – EXEMPLO DE <i>SALCESON</i>	263
FIGURA 146 – RÓTULO DE “CERVEJA CASEIRA”	172
FIGURA 147 – LÚPULO	273
FIGURA 148 – LÚPULO	273
FIGURA 149 – “CERVEJA CASEIRA”	273
FIGURA 150 – ALMOÇO EM PRUDENTÓPOLIS-PR	277
FIGURA 151 – A CESTA E OS ALIMENTOS	304
FIGURA 152 – MEL, LINGÜIÇA, BOLACHAS, BROA, MAÇÃS, RAIZ FORTE..	304
FIGURA 153 – DETALHE NA MÃO: RAIZ FORTE	304
FIGURA 154 – DETALHE NA MÃO: OVOS	304
FIGURA 155 – DETALHE NA MÃO: FLORES	304
FIGURA 156 – DETALHE NA CESTA: BOMBONS	304
FIGURA 157 – CESTA COBERTA COM PANO ESPECIAL	305

FIGURA 158– A CESTA NO ALTAR.....	305
FIGURA 159– CESTAS NO ALTAR	305
FIGURA 160 – <i>ŚWIĘCONKA</i>	305
FIGURA 161 – FORMA DE <i>OPLATEK</i>	319
FIGURA 162– EXEMPLO DE UM <i>OPLATEK</i>	319
FIGURA 163 – REPORTAGEM SOBRE NATAL POLONÊS.....	321
FIGURA 164 – MESA NATALINA EM KIELCE, PL.....	322
FIGURA 165 – PRATO COM <i>OPLATEK</i> ; BOLO DE SEMENTES DE PAPOULA E CESTA COM PÃES EM KIELCE, PL.....	322
FIGURA 166 – <i>MAKOWIEC</i>	322
FIGURA 167 – BOLO DE MEL AO CENTRO, VELA, <i>OPLATEK</i> ; BOLO DE SEMENTES DE PAPOULA E UM PRATO SALGADO COM REPOLHO E ARENQUE EM KIELCE, PL	323
FIGURA 168 – ARENQUE COM CEBOLAS E PIEROGI RECHEADO COM COGUMELOS SECOS.....	323
FIGURA 169 – CALDO DE BETERRABA	323
FIGURA 170 – “BOLACHAS”.....	327
FIGURA 171 – CADERNO DE RECEITAS DE BOLACHAS, PRIMEIRA PÁGINA	326
FIGURA 172 – RECEITA DE “BOLACHAS” E BOLACHA DE NATA.....	329
FIGURA 173 – RECEITA DE BOLACHAS RÁPIDAS E BOLACHA DA MARLENE.....	329
FIGURA 174– RECEITAS DE BOLACHAS E DE BOLACHA DE MEL	329
FIGURA 175 – RECEITA DE BOLACHA CHAMPANHE E BOLACHA DE NATA	329
FIGURA 176 – RECEITA DE BOLACHA ILUSÃO, BOLACHAS DE GOIABADA, BOLACHA DE POLVILHO E BISCOITOS AMARELINHOS	329
FIGURA 177 – RECEITA DE BOLACHA DE NATA	329
FIGURA 178 – RECEITA DE SEQUILHO, BOLACHINHAS DA SOGRA, BOLACHA DE COCO, BROINHAS DE FUBÁ.....	329
FIGURA 179 – RECEITA DE BOLACHAS DE SUELI.....	329

LISTA DE TABELA

TABELA 1 – PRODUÇÃO AGRÍCOLA NAS COLÔNIAS DE CURITIBA 186

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	18
1.1	A REGIÃO DO ESTUDO	25
1.2	FONTES E METODOLOGIA.....	34
2	ALIMENTAÇÃO, HISTÓRIA E O ESPAÇO SOCIAL ALIMENTAR	50
2.1	A COMIDA COMO CULTURA.....	53
2.2	O ESPAÇO SOCIAL ALIMENTAR	56
2.2.1	<i>O espaço do comestível</i>	58
2.2.2	<i>O sistema alimentar</i>	59
2.2.3	<i>O espaço do culinário</i>	59
2.2.4	<i>O espaço dos hábitos de consumo alimentar</i>	60
2.2.5	<i>A temporalidade alimentar</i>	61
2.2.6	<i>O espaço da diferenciação social</i>	61
3	IMIGRANTES POLONESES NO PARANÁ E O ABASTECIMENTO ALIMENTAR	72
3.1	IDENTIDADES ETNO-CULTURAIS.....	90
4	MEMÓRIAS ANCESTRAIS: GESTOS E ORALIDADES	97
4.1	TRANSMISSÕES DE SABERES	126
5	MEMÓRIAS E GESTOS QUE MOLDAM O <i>PIEROGI</i>	138
5.1	<i>PIEROGI</i>	148
5.1.1	MODOS DE FAZER	160
5.1.1.1	<i>Pierogi</i> de mandioca e outras variações	161
5.1.1.2	<i>Pierogi</i> cozido	166
5.1.2	MOLDANDO O <i>PIEROGI</i>	171
5.1.3	RECHEIOS E MOLHOS	173
5.1.3.1	Recheio de repolho e uma surpresa no baile	176
5.1.3.2	Requeijão e ricota: saber tradicional e inovação	177
5.1.3.2.1	Requeijão produzido pelas cozinheiras	178
5.1.3.2.2	Encomendas com produtores.....	181
5.1.3.2.3	Requeijão distribuído através dos supermercados.....	185
5.1.3.2	A batata.....	186
5.1.3.3	Feijão e miúdos.....	187

5.1.4	COZIMENTO DO PIEROGI	188
5.1.5	MODOS DE SERVIR	189
5.1.5.1	<i>Pierogi</i> frito	190
5.1.6	COMÉRCIO DE <i>PIEROGI</i>	191
6	MEMÓRIAS E RECEITAS: MODOS DE FAZER, DE COMER E DE SENTIR DA MESA POLONESA	199
6.1	BROAS E PÃES	199
6.1.1	INGREDIENTES	205
6.1.1.1	Fermentos	216
6.1.1.2	Fermento de batata na garrafa	219
6.1.2	BROAS, PÃES E MEMÓRIAS	228
6.2	LEGUMES/HORTALIÇAS	233
6.2.1	Charutos de repolho e couve (<i>gołąbki</i>)	236
6.2.2	Repolho azedo/fermentado (<i>kapusta</i>)	243
6.2.3	Pepino azedo/ fermentado (<i>ogórek</i>)	245
6.2.4	Conservas e a raiz forte (<i>chrzan</i>)	247
6.2.5	Sopas de feijão, <i>kapuśniak</i> , <i>barszcz</i> e <i>rósol</i>	248
6.3	AS CARNES	257
6.4	AS BEBIDAS	267
7	COMIDA, FESTA E RELIGIÃO.....	277
7.1	RITUALIZAÇÃO DOS ALIMENTOS E MEMÓRIAS DAS FESTAS	278
7.2	O ESPAÇO DOMÉSTICO E A COMENSALIDADE	286
7.3	AS FESTAS NAS PARÓQUIAS	288
7.4	A FESTA DAS NAÇÕES E O BAILE DAS TRADIÇÕES	289
7.5	FESTAS DE CASAMENTO	290
7.6	PÁSCOA.....	301
7.7	NATAL	318
8	CONCLUSÃO	332
9	FONTES.....	340
10	REFERÊNCIAS	343
11	APÊNDICE	355

1. INTRODUÇÃO

Este estudo analisa um conjunto de saberes culinários, práticas alimentares e receitas tradicionais identificados entre moradores – descendentes de poloneses (maioria) e não descendentes – da região centro-sul do Paraná para compreender seus significados no tempo presente, as sensibilidades dos descendentes em relação à estes saberes e práticas e as sociabilidades e sacralidades relacionadas à comida.

Por *sensibilidades* alimentares compreendemos a representação dos sentimentos, a expressão de emoções, as memórias e vivências cotidianas e os significados simbólicos que os indivíduos e os grupos constroem em relação aos alimentos e ao comer. Conforme Pesavento (2005, p. 41-42) “nessa medida, as sensibilidades não só comparecem no cerne do processo de representação do mundo, como correspondem para o historiador da cultura, àquele objeto a capturar no passado, à própria energia da vida.” Concordamos também com Pesavento (2007, p. 12-13) quando diz que: “a sensibilidade consegue pela evocação ou pelo rememorar de uma sensação, reproduzir a experiência do vivido, reconfigurado pela presença do sentimento”. Assim, empregando a metodologia da história oral, buscamos através das oralidades e gestos dos entrevistados captar saberes e sensibilidades em relação ao patrimônio alimentar dos imigrantes e descendentes de poloneses identificado na região pesquisada.

O *locus* deste trabalho abrange os municípios de Irati, Mallet e Prudentópolis, região que recebeu imigrantes, sobretudo eslavos – poloneses e ucranianos – que chegaram ao Brasil durante a grande imigração ocorrida nas últimas décadas do século XIX e início do XX.

Nesse período o Paraná recebeu imigrantes alemães, franceses, suíços, ingleses, italianos, espanhóis, poloneses e ucranianos. A historiografia aponta que a imigração de poloneses foi quantitativamente mais expressiva no Paraná, em relação aos demais estados sulistas. O Paraná também recebeu a mais importante imigração de ucranianos o que tornou o estado a receber o maior número de imigrantes de origem eslava.

Os primeiros imigrantes poloneses chegaram ao final da década de 1860 ocupando terras na região de Curitiba. Posteriormente, dirigiram-se também ao interior do Paraná, como a região em questão neste estudo, acompanhando as facilidades introduzidas pela construção de ferrovias como a São Paulo Rio Grande Railway. Os municípios de Irati, Mallet e Prudentópolis receberam imigrantes direcionados pelas políticas imigratórias oficiais, mas também imigrantes e seus descendentes que deixaram colônias mais antigas na região de Curitiba em busca de novos lotes de terra. Dessa maneira, formaram redes familiares e sociais, como ocorreu em Irati, onde parte das famílias polonesas que ali chegaram procediam

de colônias próximas a Curitiba, como Tomaz Coelho. Entretanto, não foram somente os eslavos que ocuparam a região centro-sul paranaense. Ali se instalaram também holandeses, sírio-libaneses, espanhóis, italianos e alemães que passaram a conviver com os habitantes da região: afrodescendentes, indígenas e caboclos, muitos deles vivendo de forma comunitária sob o sistema de faxinal¹, ainda ativo nessa região do Paraná, cuja estrutura e funcionamento estão cada vez mais ameaçados pelo avanço da agricultura mecanizada voltada à exportação e mudanças culturais, fenômenos que ganham a atenção da historiografia regional recente.

Portanto, discutimos uma região entrecruzada pela diversidade cultural. Os processos migratórios ocorridos na região entre o final do século XIX e início do XX são o ponto de partida de nossa análise, considerando que esse período concentrou a chegada dos “poloneses” e seus descendentes. A contribuição das tradições alimentares polonesas para a culinária regional, sua difusão entre descendentes e demais habitantes e seus significados no tempo presente são temas dessa pesquisa.

A alimentação dos imigrantes poloneses e outros grupos de imigrantes que integraram a sociedade brasileira, assim como seus legados na sociedade atual, constituem lacunas na historiografia brasileira se considerada a diversidade de grupos étnicos que chegaram ao Brasil ao longo dos séculos XIX e XX e a vasta produção historiográfica sobre a imigração nesse período. A imigração polonesa, de maneira mais ampla, ainda não foi devidamente estudada, assim como a problemática das identidades desses imigrantes como, por exemplo, aquelas relacionadas à situação geopolítica vivenciada pela Polônia no período migratório, tripartida por potências dominantes, levando os poloneses que chegavam ao Paraná a serem identificados como austríacos, russos ou alemães. Pouco também se explorou a respeito dos equívocos identitários no cotidiano das relações interétnicas nas colônias paranaenses. Nelas, muitas vezes, os poloneses foram confundidos pelas autoridades que atribuíam uma mesma denominação para grupos originários de diferentes regiões, gerando tensões que ainda carecem de estudos. A problemática da etnicidade no tempo presente, das reivindicações

¹ Regulamentados no Paraná pelo Decreto 3446/1997. O decreto estabelece que: “Ficam criadas no Estado do Paraná, as Áreas Especiais de Uso Regulamentado - ARESUR, abrangendo porções territoriais do Estado caracterizadas pela existência do modo de produção denominado ‘Sistema Faxinal’, com o objetivo de criar condições para a melhoria da qualidade de vida das comunidades residentes e a manutenção do seu patrimônio cultural, conciliando as atividades agrosilvopastoris com a conservação ambiental, incluindo a proteção da ‘*Araucaria angustifolia*’ (pinheiro-do-paraná). [...] Entende-se por Sistema Faxinal o sistema de produção camponês tradicional, característico da região Centro-Sul do Paraná, que tem como traço marcante o uso coletivo da terra para produção animal e a conservação ambiental. Fundamenta-se na integração de três componentes: a) produção animal coletiva, à solta, através dos criadouros comunitários; b) produção agrícola - policultura alimentar de subsistência para consumo e comercialização; c) extrativismo florestal de baixo impacto - manejo de erva-mate, araucária e outras espécies nativas”. **Revista TEL – Tempo, Espaço e Linguagem**. Dossiê *Faxinais*. Editorial. Disponível em: <http://www.revistas2.uepg.br/index.php/tel/issue/view/243#.VU5tE_IViko>. Acesso em 09 de maio de 2015.

identitárias dos poloneses no Paraná e em outras regiões do Brasil, também caminham vagarosamente.

Esses hiatos fundaram as primeiras motivações da pesquisa. Podemos dizer que ela se gestou durante o mestrado desenvolvido entre 2010 e 2012. Ao indagar sobre o cotidiano nos armazéns de secos e molhados ou bodegas, como são conhecidos em Irati e região, encontrei dificuldades para compreender de forma mais ampla o universo cultural no qual muitos daqueles comerciantes estavam inseridos (TELEGINSKI, 2012). Entre elas, a escassez de documentos e bibliografia específica para compreender o processo imigratório ocorrido nessa região do Paraná entre o final do século XIX e início do século XX. Ao estudar as bodegas, busquei conhecer como se organizou a ocupação da região, como os imigrantes se integraram na sociedade local e como teciam suas táticas junto aos comerciantes para garantir sua sobrevivência e o equilíbrio das relações pessoais. As questões e discontinuidades colocadas e observadas durante o mestrado instigaram a dar continuidade na pesquisa, sob a perspectiva da imigração polonesa no segundo planalto paranaense.

Simultaneamente ao mestrado, conheci as pesquisas do grupo de pesquisa em História e Cultura da Alimentação da UFPR e a variedade problemática construída pelos pesquisadores da alimentação no Brasil. No período em que participei do grupo, sob coordenação do professor Carlos R. A. dos Santos, ocorreram discussões em que os pós-graduandos apresentavam o desenvolvimento de suas pesquisas e as inovações nessa área de estudos. Ao mesmo tempo, conheci o movimento Slow Food, para salvaguardar os patrimônios alimentares paranaenses, pois o *convivium* Província do Paraná, como era chamado aquele núcleo de discussões sobre os patrimônios alimentares, era dirigido pelo professor Carlos Roberto Antunes dos Santos.²

Foram relevantes os esforços do Prof. Carlos na formação de uma geração de pesquisadores na Universidade Federal do Paraná que estudaram diferentes temas da alimentação brasileira, revelando sua pluralidade, dialogando com pesquisadores brasileiros e estrangeiros. Santos inaugurou seu percurso na história da alimentação ao apresentar seu trabalho no concurso para professor titular na UFPR, publicado com o título de *História da Alimentação no Paraná* (SANTOS, 2007).³ Nesse trabalho, refletiu sobre o sistema agro alimentar que se estruturou no Paraná provincial, debatendo questões fundamentais sobre a cultura alimentar paranaense e suas relações com a imigração, especialmente em torno da

² Disponível em: <www.slowfoodbrasil.com>. Acesso em 16 de junho de 2016.

³ A primeira edição do livro ocorreu na década de 1990, o que representa seu pioneirismo no Brasil em relação à temática alimentar. Neste trabalho utilizamos a edição atualizada de 2007, publicada pela editora Juruá, do Paraná.

capital, Curitiba. Em 2011, o grupo que liderava somava “uma tese de concurso para professor titular, vinte e duas monografias e TCCs, treze dissertações, dez teses, todos já defendidos e aprovados” (SANTOS, 2011, p. 6), além de outros doze trabalhos em desenvolvimento considerando somente os trabalhos sob a sua orientação e uma extensa rede de pesquisadores e instituições com as quais mantinha contato. A existência desse grupo e suas atividades ao longo das últimas duas décadas é um exemplo significativo dos avanços nos estudos sobre a alimentação dentro de um quadro mais amplo de reflexões sobre a alimentação e suas relações com a cultura, identidade e seus aspectos simbólicos, sociais e econômicos.

Nascia, assim, um encontro de interesses de pesquisa envolvendo o patrimônio alimentar dos imigrantes no Paraná, que já contava com um trabalho no grupo sobre a comida e identidade entre descendentes de alemães em Curitiba, realizado por Juliana Reinhardt, publicado em 2012 (REINHARDT, 2012). No entanto, as fontes escritas disponíveis não permitiam aprofundar a temática alimentar no recorte temporal do período imigratório. Se a bibliografia e os documentos escritos e iconográficos eram escassos, pelo menos naquele momento, as memórias dos descendentes de imigrantes e suas práticas tinham muito a revelar sobre esse passado, que faz parte da história recente do grupo etno-cultural do qual faz parte a maioria dos entrevistados.

A alimentação, dessa forma, tornava-se uma via de entrada para essas memórias, para a compreensão de práticas alimentares, identidades culturais e para a compreensão das novas sensibilidades em relação ao comer, que no caso desse grupo etno-cultural também está relacionada com a identidade religiosa, o catolicismo e as representações do sagrado que permeiam a sociabilidade alimentar dos entrevistados. Como “campo” de estudos historiográficos a alimentação ganhou força na segunda metade do século XX, quando os estudos históricos foram marcados cada vez mais pela interdisciplinaridade, pela análise de novos temas, fontes e perspectivas teórico-metodológicas. Na década de 1960 a temática ganha fisionomia na escola de Annales, inicialmente em trabalhos que contemplavam a vida material (CARNEIRO; MENEZES, 1997, p. 28). O maior envolvimento dos historiadores com os fenômenos culturais, os debates em torno do conceito de “mentalidades”, o interesse pelo estudo do cotidiano, a pluralidade de temas e abordagens examinados na perspectiva histórica possibilitou que a alimentação se desenvolvesse enquanto objeto histórico. A pesquisa das práticas alimentares cotidianas, da criatividade, imaginação, sensibilidades, memória, entre outros significados sociais do comer, ganhou maior relevância a partir da década de 1970, no contexto do desenvolvimento dos estudos culturais, momento em que a

cultura passou a ser compreendido em sentido mais amplo, antropológico, e as investigações se voltavam para os mais diversos grupos sociais, anteriormente excluídos (MATTELART; NEVEU, 2004). Naquele período, desenvolveu-se a “Nova História Cultural”, conforme expressão de Lynn Hunt (1992). Desse ponto de vista, a cultura passou a ser compreendida como o “conjunto de significados partilhados e construídos pelos homens para explicar o mundo [...], [como] forma de expressão e tradução da realidade que se faz de forma simbólica” (PESAVENTO, 2003, p. 15).⁴

Recentemente, na década de 1990, podemos pensar na consolidação de um campo ou território de pesquisas em história sobre alimentação.⁵ Em artigo publicado na revista *História: Questões e Debates* em 1997, Santos (1997, p. 154) afirmava que o tema da alimentação “finalmente” começava a “invadir a História”, gerando uma “obsessão pela história da mesa”. Tratava-se do momento de crescimento do interesse pela temática alimentar por parte dos historiadores, através da constituição de grupos de pesquisa, eventos e publicações e dos leitores que transformavam em *best-sellers* livros de culinária e gastronomia, motivando as editoras a investirem nesse filão cada vez mais promissor. Para Santos (1997), a gastronomia passou a ser compreendida não apenas como conhecimento das técnicas culinárias e ingredientes, inerentes ao espaço da cozinha, mas como importante objeto de estudo e reflexão nas ciências humanas. Para Algranti e Asfora (2012, p. 7-8) “esse crescente interesse acadêmico pela alimentação deve-se à descoberta de seu enorme potencial como categoria explicativa da sociedade”, pois permite “conhecer como se estruturam socialmente grupos humanos ao longo da história”.

A relação interdisciplinar é apontada como um dos principais elementos que permitiram à História se aproximar da temática alimentar, como o caso da Antropologia que contribuiu para uma abordagem cultural da alimentação. Nesse aspecto compreendemos a interdisciplinaridade como possibilidade de dialogar com outras disciplinas que também se debruçam sobre a temática alimentar. Examinando a historiografia é possível verificar que a história da alimentação se colocou enquanto temática nos estudos sobre as estruturas do cotidiano no diálogo interdisciplinar, ganhando força no campo da história a partir dos estudos culturais. Em perspectiva cultural, a história considera a alimentação na sua relação

⁴ O diálogo da história com a antropologia em torno do conceito de cultura é notável nos trabalhos de historiadores ingleses da New Left como Edward Palmer Thompson, Eric Hobsbawm e Christopher Hill. Entre os franceses, esse diálogo está presente nas pesquisas vinculadas à Escola dos Annales. Trabalhos desenvolvidos por Emmanuel Le Roy Ladurie, Natalie Zamon Davis, Keith Thomas, Robert Darton e Carlo Ginzburg representam esse momento de combinações históricas e antropológicas ou “cultural turn” (virada cultural).

⁵ Disponíveis em: <<http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/>>; <<http://www.ensp.fiocruz.br/redeac/>>; <<http://www.grupam.net/>>; <<http://www.ufrgs.br/pgdr/gepac/>>; <<https://agostosufc.wordpress.com/>>.

com o imaginário, o simbólico, a sociabilidade, permissões e interdições dietéticas, etiquetas à mesa, entre outras relações estabelecidas em cada sociedade, compreendendo que as práticas e hábitos alimentares são impregnados de historicidade. Portanto, a alimentação é, também, uma importante categoria de análise histórica, conforme definido nas pesquisas de Santos (1997; 2005; 2007).

Atualmente, uma profusão de fontes e ferramentas possibilitam o estudo da alimentação em diferentes perspectivas e períodos. Uma dessas ferramentas importantes é a *internet*, que permite acessar receitas, textos, imagens e vídeos postados diariamente. É possível pesquisar, comprar livros, publicações e acompanhar as novidades do mercado gastronômico e a publicação de artigos pelas mais variadas revistas. As redes sociais facilitam trocar experiências e acionar memórias gustativas de pessoas no mundo inteiro. Um oceano de ideias, notícias, críticas, pratos e ingredientes, todos na bandeja/tela do computador, um barco a navegar em pleno escritório. Em seu blog de culinária, *Brasil bom de boca*, Lody escreveu recentemente que vivemos um século em que a comida se tornou uma das pautas mais importantes: “a ela se associam os cenários da fome, da abundância, do desperdício, das graves transformações do meio ambiente; e de uma crescente mobilidade entre os continentes na busca pelos alimentos”.⁶ Também os brasileiros buscam suas “raízes” alimentares, revisitando Câmara Cascudo, Gilberto Freyre, viajantes estrangeiros e conversando com cozinheiras de diferentes lugares, comparando, analisando e refletindo sobre nosso passado e presente, cozidos em panelas de barro, ferro e aço inox. Muitos esquadrinham uma história da alimentação brasileira, como os poloneses a fazem com a deles.⁷

Nesse contexto de amplo interesse culinário em diferentes setores da sociedade, que invade a academia e os estudos históricos com aromas, sabores e sentimentos, situamos esta pesquisa. Das superfícies materiais e imateriais da história da alimentação nasceu a pesquisa aqui apresentada. Especificamente, interessou-nos refletir sobre o patrimônio alimentar dos imigrantes, vivo nas memórias e cozinhas de seus descendentes, e daqueles que selecionam pratos, diante da diversidade culinária, para torná-los únicos, reconhecíveis e identificáveis. Pratos que produzem sentido para um grupo, que comunicam identidades através de histórias sobre eles contadas ou que, simplesmente, são “naturalizados” como parte de um cotidiano cujo passado pouco se sabe. Por que se come isso ou aquilo? Por que tais alimentos utilizam

⁶ Disponível em: < <https://brasilbomdeboca.wordpress.com/tag/brasil-bom-de-boca/>>. Acesso em 25 de junho de 2015.

⁷ Referência ao pesquisador polonês Jarosław Dumanowski, que realizou parte dos seus estudos de pós-graduação na França, frequentando seminários de pesquisa com Jean-Louis Flandrin. Recentemente estuda a História da Alimentação na Polônia e organiza trabalhos e publicações nesta perspectiva.

técnicas tão diferentes em sua preparação, valendo-se dos mesmos ingredientes? O que torna certas cozinhas singulares, reconhecíveis? Recortar a culinária de um grupo e pensá-la em sua dimensão histórica foi o desafio dessa pesquisa, assim como é o desafio de todos que se enveredam pelo campo da História e Cultura da Alimentação. Integrar elementos de interesse acadêmico, patrimonial e pessoal se mescla no preparo desse trabalho.

Assim, no início da pesquisa foi definida a abordagem das práticas alimentares dos descendentes de poloneses, considerados enquanto um grupo etno-cultural. O estudo buscou nas memórias dos próprios descendentes a problematização sobre suas sensibilidades em relação ao comer e às tradições alimentares locais. Princípios com questões como: quais as tradições alimentares polonesas podem ser percebidas nessa sociedade? Qual a importância da prática dessas tradições alimentares no cotidiano dos descendentes? O que essa culinária transmitida através das gerações representa para os descendentes de poloneses e o que representa para a sociedade na região? Quais as contribuições dos imigrantes para a dieta alimentar nessa região? Que rituais cercam o preparo de cardápios em momentos significativos como Natal, Páscoa, casamentos, nascimentos, falecimentos e o que representam? Quais sensibilidades emergem diante desse saber fazer? De que forma estas comida constroem momentos de sociabilidade nesta região? Quais são as relações que podemos estabelecer entre comida e religião?

Essas questões nos possibilitaram problematizar as práticas alimentares no tempo, suas transformações e permanências, assim como representações e significados que a memória elabora no tempo presente.

Embora não estivesse explícito no projeto, havia o interesse de refletir sobre a *polonidade*, utilizando como filtro de análise a comida, partindo do pressuposto de que certas práticas dialogam com um passado, como o passado dos imigrantes e com suas regiões de origem, sendo ativados pela memória, tornando-se, no presente, emblemas de pertencimento étnico. Dessa forma, tratamos a comida como um dos elementos para pensar sobre as identidades étnicas entre descendentes de poloneses na atualidade. Contudo, a difusão de pratos de matriz eslava na região centro-sul do Paraná, sua presença na mesa dos moradores e sua disponibilidade no comércio, revela que parte das contribuições culinárias eslavas se integraram ao sistema alimentar regional. A propagação dessas práticas culinárias na sociedade apontava que a comida, ao mesmo tempo em que pode criar fronteiras identitárias, também é acessível à comunicação, aos intercâmbios e apropriações, por isso é dinâmica, está sempre aberta às inovações, às trocas.

1.1 A REGIÃO DO ESTUDO

No processo de pesquisa não tivemos o objetivo de delimitar a comida dentro de fronteiras geográficas, mas a partir de fronteiras étnicas, considerando que estas fronteiras étnicas também participam da construção de um espaço *social alimentar*, na medida em que atuam como dimensões da *diferenciação social*, conforme definição de Poulain (2013). Fronteiras que ultrapassam a geografia, fronteiras permeáveis construídas por sabores e experiências alimentares.

O trabalho envolveu uma rede de convívio com descendentes e alguns não descendentes de imigrantes poloneses a partir de um *locus* de estudo, que do ponto de vista territorial abrange os municípios de Irati, Mallet e Prudentópolis, considerados pertencentes à chamada região centro-sul do Paraná, marcada por diversos processos históricos, entre eles, o processo migratório que levou à formação de vários núcleos coloniais. Estes municípios distam entre 150 a 170 quilômetros da capital Curitiba, sendo o mais próximo Irati e o mais distante Prudentópolis.

Chamamos de *centro-sul* a região que abrange também os municípios de Fernandes Pinheiro, Guairanga, Inácio Martins, Imbituva, Rebouças, Rio Azul e Teixeira Soares, conforme dados da Amcespar⁸ e conforme denominam seus moradores. Oficialmente, de acordo com o IBGE e IPARDES⁹, estes municípios pertencem à mesorregião *sudeste* (mapa a seguir) que agrega aos já citados, os municípios de Antônio Olinto, Bituruna, Cruz Machado, General Carneiro, Ipiranga, Ivaí, Paula Freitas, Paulo Frontin, Porto Vitória, São João do Triunfo, São Mateus do Sul e União da Vitória, agrupados em microrregiões representadas pelos municípios de Irati, Prudentópolis, São Mateus do Sul e União da Vitória.¹⁰

A mesorregião sudeste, constitui uma das primeiras áreas de ocupação no Paraná com 46% de seus habitantes vivendo em áreas rurais. Segundo o censo de 2010, a população de Irati era de 56.207, com 11.275 vivendo na área rural. Prudentópolis tinha 48.792 habitantes com cerca de 26.329 no campo. Mallet possuía 12.973 moradores, dos quais, 5.403 na área rural.¹¹

⁸ Associação dos Municípios da Região Centro Sul do Estado do Paraná – AMCESPAR – Microrregião 17, foi fundada em 25 de março de 1983 em Irati. Disponível em: <<http://www.amcespar.com.br/>>. Acesso em 09 de maio de 2015.

⁹ Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico e Social.

¹⁰ Disponível em

<http://www.ipardes.gov.br/pdf/mapas/base_fisica/relacao_mun_regiao_geografica_parana.pdf>. Acesso em 02 de abril de 2015.

¹¹ Disponível em <http://www.ipardes.gov.br/index.php?pg_conteudo=1&cod_conteudo=29>. Acesso em 02 de abril de 2015.



FIGURA 1 – MAPA DO PARANÁ¹²

A região se situa no segundo planalto paranaense. No passado, conforme denominou a historiografia, pertencia ao chamado *Paraná Tradicional* que correspondia a uma extensa área entre o litoral, leste e sul do Paraná abrangendo os campos de Curitiba, Gerais, de Guarapuava e de Palmas (NADALIN, 2001). A chamada “sociedade tradicional” baseava-se nas atividades campeiras de criação de gado e agricultura de subsistência e teria se desagregado ou reorganizado a partir da segunda metade do século XIX. O território desses municípios foi percorrido por diferentes rotas tropeiras que faziam o comércio interno de animais por longas distâncias para atender as demandas da economia colonial e imperial. No final do século XIX e início do XX a atividade tropeira se reduziu a uma escala regional, em áreas não servidas por ferrovias transportando animais, erva mate e mercadorias diversas para abastecer as povoações mais distantes.

Algumas propriedades, principalmente na região dos Campos Gerais, próxima a Irati, foram ocupadas por fazendeiros onde a atividade pecuária foi bastante ativa durante o século XVIII. A sociedade “paranaense” na passagem do século XVIII para o século XIX estava integrada à economia colonial através da criação e comércio de gado e da exportação de farinha de mandioca do litoral, quadro que se alterou significativamente a partir da segunda metade do século XIX (LEANDRO, 2007; SANTOS, 2007).

No entanto, a microrregião de Irati e Prudentópolis, mesmo situada no chamado Paraná Tradicional, apresentou significativo intercâmbio comercial, crescimento demográfico

¹² Disponível em:

<http://www.ipardes.gov.br/pdf/mapas/base_fisica/mesorregioes_geograficas_base_2010.jpg>. Acesso em 19 de junho de 2015.

e formação de núcleos urbanos apenas no início do século XX. Tais mudanças foram ativadas pela chegada da ferrovia e pela formação de núcleos coloniais que receberam grande fluxo de imigrantes, mormente de origem eslava: poloneses e ucranianos. Esses núcleos se organizaram em pequenas propriedades ao longo de “linhas”, a exemplo das áreas coloniais gaúchas e catarinenses, nas quais os proprietários dos lotes se dedicavam às atividades agrícolas e extrativas, mas trabalhavam também na ferrovia, ofícios urbanos e urbanos e comércio. A ferrovia possibilitou a exploração das imensas e valiosas reservas florestais nativas com a instalação de inúmeras serrarias. Exploração que na verdade devastou a floresta *ombrófila mista*¹³, conhecida como floresta de araucárias que, na verdade, abriga diversas espécies de madeiras de grande valor comercial, além da própria araucária, imbuia, cedro, sassafrás, canela, entre outras, e também a erva mate. A maior parte da riqueza gerada nesse processo não permaneceu na região, atualmente entre as mais pobres do estado com economia baseada na agricultura.

Mesmo diante da destruição ambiental promovida pelo extrativismo, a mesorregião sudeste possui a terceira maior reserva florestal do Paraná e concentra a maior parte das matas de araucárias remanescentes.

A região abriga poucas Unidades de Conservação de Proteção Integral¹⁴, no entanto, possui várias áreas de exploração combinada de erva-mate e pastagens, as chamadas “Áreas Especiais de Uso de Regulamentado” ARESURS – nome oficial dado aos faxinais¹⁵, instituídas em 1997 organizando projetos de preservação ambiental com manejo sustentável. No caso do Sistema Faxinal presente na região, se intercalam áreas de pastagens, floresta de araucária, vegetação com frutas silvestres, erva-mate, terras de culturas comerciais e de subsistência, horticultura, assim como o uso coletivo das áreas de criação e a exploração racional de recursos naturais. Os faxinais têm sofrido os impactos da especulação fundiária, da mecanização agrícola e a emergência de culturas comerciais como a soja e o pinus. O “desmanche” das cercas que abrigam o criadouro coletivo, conflitos entre proprietários ou com o poder público e diversos processos que marcam a vida dessas comunidades tradicionais, motivam movimentos sociais que buscam preservar esse sistema de trabalho e de

¹³ Floresta mista de mata atlântica e floresta de araucárias (*Araucaria angustifolia*).

¹⁴ SNUC - Sistema Nacional de Unidades de Conservação criado pela lei 9.985, de 18 de julho de 2000. “Essa mesma lei define Unidades de Conservação como ‘espaço territorial e seus recursos ambientais, incluindo as águas jurisdicionais, com características naturais relevantes, legalmente instituído pelo Poder Público, com objetivos de conservação e limites definidos, sob regime especial de administração, ao qual se aplicam garantias adequadas de proteção’.” Disponível em: < <http://www.florestal.gov.br/>>. Acesso em 09 de maio de 2015.

¹⁵ Disponível em: <http://www.aen.pr.gov.br/modules/noticias/article.php?storyid=74926>. Acesso em 02 de abril de 2015.

vida. Um sistema permeável que agregou muitos imigrantes que chegaram à região no início do século XX.¹⁶

O clima da microrregião de Irati é temperado, com temperaturas variando entre mínimas de 5 graus centígrados negativos nos invernos mais rigorosos e máximas de 38 graus no alto verão. As geadas são comuns no inverno, cobrindo de branco a paisagem e o relevo acidentado. As chuvas são mais intensas entre setembro e fevereiro. Muitas casas possuem fogão a lenha para cozinhar e tostar pinhões na chapa, mas para aquecer o ambiente. Os fogões à lenha são necessários no inverno, fazem parte da realidade dos moradores e também fazem parte da sociabilidade nesta região, agregando as famílias no seu entorno.¹⁷

Grande parte da população rural vive em pequenas propriedades envolvidas na agricultura e pecuária, geralmente com mão de obra familiar. As culturas mais comuns são o milho, feijão e batata, com avanço cada vez maior da soja. A policultura, predominante durante grande parte da história regional, cada vez mais cede espaço a monoculturas. Na área urbana iratiense sobressaem as atividades terciárias do comércio e serviços. Em Prudentópolis predominam as atividades agropecuárias e florestais, seguidas do comércio. Em Mallet esses perfis se repetem quanto às atividades agropecuárias e florestais, seguidas das “indústrias de transformação”, representadas pela indústria da madeira e mobiliário. A indústria de alimentos mostra que o processamento da erva-mate ainda ocupa lugar de destaque, assim como a agroindústria do arroz, mandioca, trigo, milho e a produção leiteira. O leite representa um elemento significativo na economia e cultura alimentar da população, servindo de matéria prima na continuidade da produção de alimentos tradicionais.¹⁸

Entretanto, a região é uma das maiores produtoras de fumo do estado, atividade que, em função da política agrária do país ou a falta dela, remunera melhor o pequeno agricultor que produz algo prejudicial à saúde do que aquele que planta alimentos. O crescimento da cultura do tabaco, devido às garantias de comercialização e assistência prestadas por empresas nacionais e multinacionais nas últimas décadas, fizeram surgir na paisagem rural estufas de alvenaria para secagem do fumo. O trabalho na fumicultura é árduo e envolve famílias inteiras que o alternam com o trabalho nas roças e pecuária, comprometendo até mesmo a frequência escolar. Por necessitar de várias pulverizações com pesticidas, os casos de intoxicação entre os fumicultores são comuns, além de poluir o solo, os recursos hídricos e afetar a flora e a

¹⁶ IPARDES. Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico e Social, Leituras Regionais: mesorregiões geográficas paranaenses: sumário executivo. Curitiba: IPARDES, 2004.

¹⁷ Disponível em: <<http://www.cidades.ibge.gov.br>> Acesso em 02 de abril de 2015.

¹⁸ IPARDES. Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico e Social, Leituras Regionais: mesorregiões geográficas paranaenses: sumário executivo. Curitiba: IPARDES, 2004.

fauna. Com esses problemas região apresenta IDH inferior à média estadual, baixa renda per capita, baixa frequência escolar e alta mortalidade infantil. Em 1/3 dos de seus municípios a taxa de pobreza é superior a 40%.

Vários desses municípios receberam há mais de cem anos contingentes imigratórios de origem eslava. Com base nos dados da Base Cartográfica do Estado do Paraná, Larocca Junior (2008) demonstra que o vale médio do Rio Iguaçu, onde se localizam os municípios de São Mateus do Sul, Palmeira, São João do Triunfo, Mallet, Antonio Olinto, Irati, Fernandes Pinheiro, Rebouças, Rio Azul e Paulo Frontim, concentra o maior número de colônias oficiais¹⁹ da imigração eslava no Paraná. Prudentópolis e Ivaí são os municípios que mais receberam imigrantes ucranianos no Paraná e juntos constituem a maior concentração de descendentes na América do Sul. Embora Prudentópolis possua grande presença ucraniana, abriga também descendentes de poloneses, sobre os quais existem poucos estudos.

Entre estes municípios, o atual distrito de Rio Claro do Sul em Mallet, inaugurou uma série de núcleos coloniais agrícolas que se estabeleceram na região a partir do final do século XIX, no início da república. Em 1891 o núcleo de Rio Claro foi povoado por imigrantes, maioria poloneses. Em 1896 chegou à colônia Mallet um grupo de ucranianos que ocupou cerca de 1.700 lotes de terra. O distrito de Dorizon, também em Mallet, formado em torno da estação ferroviária construída em 1903, abrigou a Igreja de São Miguel Arcanjo, a mais antiga igreja de madeira do rito católico oriental do Brasil, restaurada e tombada pelo patrimônio histórico paranaense. Uma réplica dessa igreja foi edificada no Parque Tingui, em Curitiba.

A ferrovia São Paulo – Rio Grande Railway chegou a Mallet, depois de passar por Irati que no início do século XX recebeu imigrantes procedentes das colônias de Prudentópolis, Mallet e de Curitiba. A ferrovia motivou a instalação das chamadas “novas colônias federais”. Eram colônias criadas pela política imigratória do Serviço de Povoamento do Solo Nacional, agência do Ministério da Agricultura, Indústria e Comércio criada em 1907 que estabeleceu três núcleos coloniais na região: o Núcleo Iraty, no município de Irati, e os núcleos de Itapará e Jesuíno Marcondes, em Prudentópolis. O Núcleo Iraty, atual distrito de Gonçalves Junior, recebeu imigrantes poloneses, ucranianos, italianos, alemães e holandeses, sendo mais numerosos os eslavos.²⁰

¹⁹ Colônias subsidiadas e tuteladas pela união e pelas províncias (depois pelos estados), como parte das políticas públicas de colonização do século XIX e início do século XX.

²⁰ No início da década de 1890, estados e União divergiram quanto à organização da imigração, de maneira que em 1894 o assunto passou à competência estadual. Oliveira aponta que a União passou a controlar portos e fronteiras, interrompendo em 1896 a subvenção da imigração que ficou somente a cargo dos estados. Esse procedimento persistiu até 1906 quando, novamente, as políticas imigratórias passaram por mudanças. O Paraná se beneficiou da transferência de terras públicas da União para o estado, mas as ações para atrair imigrantes

Portanto, as colônias estabelecidas na região centro sul do Paraná tais como Jesuíno Marcondes (Prudentópolis), Itapará (Prudentópolis, posteriormente passando ao município de Irati) e Colônia (ou Núcleo) Iraty (batizada mais tarde como Colônia Gonçalves Jr., atualmente distrito de Irati), eram “colônias federais”, como parte das “colônias oficiais”, por estarem sob a tutela exclusiva do governo federal.²¹ Nessas colônias, os imigrantes eram na maioria eslavos, principalmente poloneses e ucranianos (BALHANA, *et. al.*, 1969, p. 183).

As colônias de Mallet foram criadas a partir de 1890 nos primeiros momentos da expansão da imigração para o interior do estado, no auge da “febre brasileira”²², sendo ocupadas por imigrantes do Reino da Polônia e da Galícia.²³ Da Galícia oriental chegaram imigrantes ucranianos. Entre 1890 e 1896, poloneses e ucranianos se estabeleceram em seus lotes. Inicialmente, em Rio Claro do Sul e na localidade de Dorizon. A partir de 1903, com a construção da ferrovia São Paulo - Rio Grande Railway, parte dos habitantes dessas colônias se deslocou para as proximidades da estação ferroviária de Marechal Mallet, na época, denominado Distrito Judiciário de São Pedro de Mallet, formando um povoado mais

continuaram semelhantes ao período imperial com demarcação, venda de lotes e propaganda na Europa. Em 1906, a União retomou a parceria com os estados em favor da imigração com a criação do novo Ministério da Agricultura. (OLIVEIRA, 2009). No início do século XX, o Paraná se alinhou à União com a criação do Serviço de Povoamento do Solo Nacional. Este serviço visava trazer imigrantes com menos de 60 anos para se fixarem como proprietários rurais em núcleos coloniais. A União financiava as passagens internacionais e os deslocamentos no território brasileiro para os chamados imigrantes “subsidiados”. As cobranças das dívidas coloniais e a emissão dos títulos de propriedade passaram a ser realizadas por funcionários federais. Ao lado da imigração subsidiada ocorria a imigração “espontânea”, na qual os imigrantes pagavam as passagens e despesas por conta própria. (RAMOS, 2006, p. 14) As articulações entre as esferas estadual e federal previam ações para escolha e transferência de terras, deslocamentos dos imigrantes e organização dos núcleos coloniais. Entre 1908 e 1914, de um total de 12.330 poloneses, 9.880 residiam em colônias criadas pelo governo federal. (OLIVEIRA, 2009, p. 224-228).

²¹ A Colônia Jesuíno Marcondes, fundada em 15/07/1908 no atual município de Prudentópolis, esteve sob tutela federal por 4 anos e 9 meses. Itapará também se localizava em Prudentópolis e foi fundada em 26/08/1908 em terras devolutas. Ficou sob tutela por 4 anos e 8 meses. O Núcleo Iraty foi inaugurado em 30/08/1908. Instalado em terras compradas pela União, ficou sob tutela federal por 4 anos e 8 meses. (RAMOS, 2006, p. 122). Em 1920 o Núcleo Itapará, já “emancipado” do poder tutelar do governo federal, em função de disputas territoriais entre Irati e Prudentópolis, tornou-se distrito de Itapará, sob administração do município de Irati. (ORREDA, 2009).

²² Febre Brasileira ou *goraczka brasylijska* (em polonês) foi uma expressão cunhada por intelectuais poloneses no contexto imigratório do final do século XIX, sobretudo entre 1890 e 1894. Representava a rapidez com que se propagavam as notícias animadoras sobre o Brasil e a possibilidade de emigrar para o país. O efeito foi intenso e atraiu muita gente disposta a mudar de país e de vida, a deixar para trás russos, alemães, austríacos e as dificuldades cotidianas de opressão e privações. O movimento de milhares de pessoas buscando emigrar foi comparado a uma febre contagiosa. A expressão corrente era: “ele pegou a febre”. Foi nesse “tempo febril” que os imigrantes poloneses ocuparam diferentes regiões do Paraná e demais estados do Sul do Brasil. Em menor número, se estabeleceram em São Paulo e Espírito Santo. (BUENO, 1996, p 28; OLIVEIRA, 2009, p. 233).

²³ Edmundo W. Saporski trabalhou na medição dos lotes no Vale do Iguaçu, tendo sido nomeado agrimensor para esta região em 1890.

conhecido como “São Pedro de Mallet”. Em 1912 passou a ser município de Mallet, abrangendo dezenas de comunidades, além dos distritos que se expandiram.²⁴

No trabalho de pesquisa foi possível conversar com moradores da área urbana de Mallet, moradores do distrito de Rio Claro do Sul e de comunidades próximas como Colônia Uma e Colônia Duas, conforme são chamadas estas localidades formadas a partir das antigas colônias de imigrantes, que no processo de demarcação de lotes foram divididas em duas linhas paralelas. Larocca, em relatório de pesquisa sobre arquitetura eslava na região, explica que a demarcação dos lotes iniciou na sede do núcleo Rio Claro formando linhas paralelas onde os imigrantes foram distribuídos distantes cerca de dois quilômetros entre uma linha e outra. Hoje nessas linhas se organizaram povoados que continuam sendo reconhecidas pelo nome das linhas em numeral feminino: de Linha Uma a Linha Seis (LAROCCA JR., 2008, p. 46-47).

A colônia de Rio Claro foi uma das primeiras colônias demarcadas na região do Vale do Iguaçu, em 1891. No período da “febre” a colônia de Rio Claro foi considerada um dos mais numerosos núcleos coloniais de poloneses do Paraná. A colônia, atual distrito de Mallet, situa-se entre os municípios de São Mateus do Sul e União da Vitória. Essa localização estratégica permitiu intercâmbios comerciais com essas cidades e com a sede do município, ligado pela ferrovia com regiões distantes. Para Gluchowski (2005, p. 77-79), Rio Claro foi o “mais forte núcleo polonês do Paraná”.²⁵ No entanto, quando Gluchowski visitou a colônia em 1920, os poloneses já ocupavam todo o território do atual município de Mallet. Também se deslocavam para novas áreas de colonização em direção a São Mateus, Rio Azul, Irati e Guarapuava, ou rumo à divisa com Santa Catarina, para União da Vitória e Cruz Machado.

Atualmente, o distrito de Rio Claro do Sul compreende uma pequena área urbana com cerca de quinhentos habitantes, tendo como centro a Igreja de Nossa Senhora do Rosário na qual se destacam rituais, orações e missas em língua polonesa. A localidade conta com um centro comunitário chamado “Casa do Povo”, grupo folclórico polonês e uma animada vida social em torno de armazéns, pequenas lojas, escola e a própria igreja.

²⁴ Disponível em: <<http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/dtbs/parana/mallet.pdf>>. Acesso em 04 de junho de 2015.

²⁵ Ao descrever a colônia de Rio Claro, Gluchowski informa que a mesma possuía uma igreja, construída por um polonês, que se destacava por sua torre alta. A igreja se tornou um símbolo para os imigrantes poloneses que chegavam a chamá-la de “Czestochowa”, lembrando a cidade que abriga o Santuário de Nossa Senhora do Monte Claro, padroeira da Polônia. Havia também capelas espalhadas pelos “matos”, escolas e a presença de padres e freiras. Contudo, apontava que o centro comercial se reorganizava em direção à estação ferroviária, distante cerca de 20 quilômetros de Rio Claro, diminuindo o comércio na colônia.

Poloneses e ucranianos chegaram a Prudentópolis em 1896, quando a colonização na região de Mallet estava adiantada. Antes de se tornar município em 1906, Prudentópolis era um pequeno povoado chamado São João de Capanema, localizado próximo a Serra da Esperança, entre os atuais municípios de Ponta Grossa e Guarapuava. Durante muito tempo foi um entreposto para quem se dirigia ao planalto de Guarapuava ou dele voltava, por onde trafegavam carroções com mate e mercadorias.

Além da formação de linhas, como ocorreu em Mallet, em 1907 foram criadas algumas colônias mantidas pelo governo federal através do Serviço de Povoamento do Solo Nacional. Entre elas a de Jesuino Marcondes que ocupava área de 1520 hectares com 61 lotes abrigando 307 imigrantes ucranianos. No ano seguinte foi instalada a colônia Itapará, com área de 7.016 hectares, 300 lotes e 1393 imigrantes poloneses, ucranianos, entre outros.

Nas contas de Gluchowski (2005, p. 36) Prudentópolis recebeu cerca de 10.000 imigrantes, na maioria ucranianos. Sobre os poloneses, Gluchowski registrou 500 famílias de da região da Galícia. Segundo seus cálculos, somavam 20% do total de habitantes que naquele momento eram na maioria ucranianos.

A criação desses núcleos em regiões ainda pouco exploradas no interior do estado acarretou uma série de problemas para os imigrantes: dificuldade de acesso, falta de estrutura no caminho entre o porto de Paranaguá e o destino final, terras destinadas às colônias cobertas por densas florestas, falta de estradas e meios de transporte precários. A situação complicou sobremaneira a vida dos que chegaram de tão longe gerando conflitos com as autoridades. Guérios (2012, p. 114) mostra, a partir de relatórios oficiais, que havia uma longa fila de imigrantes aguardando pelos poucos carroceiros disponíveis para realizar o transporte das hospedarias até as colônias. Naquele momento os trilhos da ferrovia eram assentados e a transferência dos imigrantes era realizada de forma rudimentar. Muitos imigrantes dormiam em barracas, outros se alojavam em edifícios como olarias e estábulos ao longo do caminho. Chegando às colônias, muitas vezes tinham o céu como teto. Quando os colonos chegaram a Prudentópolis em 1896 os lotes não estavam demarcados e tiveram que se alojar em ranchos improvisados. Demorou meses até que pudessem ocupar as terras, enfrentando a corrupção de comerciantes e agentes da imigração (GUÉRIOS, 2012, p. 116).

Entre os imigrantes, na maioria ucranianos, havia famílias polonesas. Gluchowski revela que em todas as colônias os poloneses eram minoria e que sofriam com a “propaganda antipolonesa” dirigida pelos padres basilianos e “outros chauvinistas”. Uma das táticas de inserção dos poloneses nesse contexto foi aproximar-se dos brasileiros. Outra solução foi se mudar para colônias próximas de Guarapuava ou seguir para o interior do município e em

direção a Irati. Os poloneses que viviam no quadro urbano se estabeleceram em torno de uma paróquia, sob a direção de um padre vicentino que atendia também uma igreja frequentada por brasileiros e alemães. Na paróquia funcionava a escola das Irmãs da Caridade onde organizaram um Clube Polonês. Assim, questões religiosas foram um dos elementos constituíram fronteiras étnicas entre poloneses e ucranianos desde sua chegada. Em Prudentópolis, o cônsul Gluchowski manifestou os percalços dos poloneses diante da supremacia numérica dos ucranianos. (GLUCHOWSKI, 2005, p. 86-89).

Somente em 1908, quando a estrada de ferro São Paulo - Rio Grande estava em pleno funcionamento, é que a região de Irati passou a receber grupos de imigrantes subvencionados e muitos oriundos das colônias mais antigas, da primeira fase imigratória no Paraná. As estradas de ferro que ligaram o primeiro ao segundo planalto paranaenses atraíram imigrantes e descendentes inicialmente instalados nas colônias próximas à capital. A facilidade de deslocamento de pessoas e mercadorias pelo trem possibilitou a ocupação de novas áreas, motivando colonos a buscarem terras nos municípios às margens das ferrovias que cortavam o interior.

Após a emancipação política de Irati em 1907, graças à atuação de comerciantes ligados ao setor madeireiro e ervateiro, que não por acaso se apropriaram dos cargos públicos no novo município, a região passou a despertar o interesse das políticas públicas de imigração. Através do Serviço de Povoamento do Solo Nacional, agência ligada ao Ministério da Agricultura, Indústria e Comércio, foi instalado no município o “Núcleo Iraty”. Nesse núcleo colonial federal foram estabelecidas famílias de holandeses, alemães, poloneses e ucranianos que chegaram a partir de 1908.

No mesmo ano nasceu a colônia Itapará, em Prudentópolis. Posteriormente, a área dessa colônia foi incorporada ao município de Irati. Nesse período, o Núcleo Iraty era a única colônia oficial no município. Mesmo assim, muitos imigrantes e seus descendentes vivendo nas antigas colônias do Paraná, buscaram se instalar na região através de uma “imigração espontânea”, como definiu Nadalin (2001). Nesse processo, Irati viu sua população crescer, com gente chegando de trem, carroça e estabelecendo a exploração econômica de seu território.

Conforme Nadalin (2001), a base material da imigração no sul do Brasil foi a pequena propriedade e a atividade agrícola. Quando os filhos se casavam eram obrigados a se mudar em função da divisão dos lotes e do esgotamento do solo após sucessivas safras e uso das queimadas. Alguns tentavam a vida na cidade, outros conseguiam comprar novos lotes, muitas vezes longe da casa paterna e de “geração em geração expandia-se a colonização”.

Assim, Irati tanto recebia gente vinda diretamente da Europa como das colônias vizinhas de Curitiba, de Campo Largo e de municípios vizinhos como Prudentópolis e Mallet, de colonização mais recente. Eram poloneses, italianos, ucranianos, alemães, entre outros imigrantes e descendentes que passaram a viver e trabalhar no município (GLUCHOWSKI, 2005, p. 73). Um exemplo dessa imigração espontânea ocorreu na região da Serra dos Nogueiras, área de uma antiga fazenda chamada Floresta que acabou loteada. Muitos desses lotes foram adquiridos por pessoas vindas das proximidades da capital em busca de terras nova, maiores e mais baratas para se estabelecerem.²⁶

A estrada de ferro São Paulo - Rio Grande Railway ligou o sul ao sudeste do Brasil fazendo conexão com ferrovias regionais. No Paraná era possível embarcar em Paranaguá com destino a Curitiba. De lá seguir para Ponta Grossa onde se podia seguir de trem para São Paulo ou Irati, Mallet e em direção a Santa Catarina. A construção de estações ferroviárias ao longo dos trilhos contribuiu para a formação e desenvolvimento de povoados em torno delas acelerando a urbanização em regiões rurais e de baixa densidade demográfica. Kroetz (1985, p. 141) constatou que os municípios de Imbituva, Prudentópolis e Irati, entre outros que se emanciparam até 1934 como Teixeira Soares, Rebouças, Rio Azul, Mallet e outros na região, foram localidades com expressivo crescimento populacional a partir da instalação da ferrovia, estimulando também o desenvolvimento agrícola, comercial e industrial.

Um dos primeiros moradores de Irati, Rodolfo José Pedroso, informou que antes da instalação da estrada de ferro “havia pouca gente, meia dúzia de vizinhos da Lagoa ao Covalzinho. Plantava-se roça de milho, feijão, e couve nos quintais [...] Do milho fazia-se farinha em monjolo e engordavam-se porcos criados soltos. Os mais fortes tinham tropas de mulas arreadas para o transporte. Viajavam dias, semanas e até meses a cavalo, por picadas mata adentro, até chegar aos centros mais adiantados”.²⁷

1.2 FONTES E METODOLOGIA

Pesquisadores de diferentes áreas têm debatido o uso de diferentes fontes documentais para conhecer mais sobre a história da alimentação. Entre elas se destacam as receitas culinárias, presentes nos livros e cadernos de receitas, muitas vezes marcados por dedos

²⁶ De acordo com Orreda (1972, p. 35), a Fazenda Floresta pertenceu a D. Cândida Marcondes e seus filhos. Durante os estudos para o traçado da estrada de ferro a fazenda teria sido adquirida pelo engenheiro paranaense Teixeira Soares que mais tarde a vendeu para a Companhia de Melhoramentos do Brasil. Com a liquidação da empresa a fazenda foi entregue aos credores, entre eles Teixeira Soares, João Damasco Vieira, Henrique Liberal, Pires Brandão e Francisco Valadares.

²⁷ Depoimento prestado ao jornal O Debate na década de 1970. (ORREDA, 1974, p. 169).

engordurados ou molhados, resultado das consultas em plena execução de um prato. Dedos de avós, mães, filhas e netas. Cadernos guardados e avolumados por décadas, cheios de segredos, inspirações e escolhas, disputados pelos herdeiros na transição das gerações. Na ausência dessas relíquias de família, as receitas eram transmitidas oralmente ou através da repetição de gestos num aprendizado vivo e prático das magias da cozinha. Tais evidências são significativas para o estudo dos alimentos, das práticas culinárias e do gosto, conforme Algranti:

Como outros livros de cozinha, as receitas podem revelar persistências de hábitos, mas especialmente inovações no que concerne à alimentação de certos grupos sociais. Elas permitem ainda, uma etnografia da cozinha, o estudo dos apetrechos e dos utensílios, dos produtos (sua moda, decadência, substituição), da forma de preparar os alimentos, assim como a análise do sentido e da lógica da transmissão escrita dessas práticas alimentares. [...] Mas se os livros de cozinha proporcionam uma história do gosto, dos produtos e das formas de cozinhar, eles também possuem uma história que envolve sua produção e recepção. (ALGRANTI, 2001/02, p. 397).

Nesta pesquisa, em sua fase inicial, saímos em busca de receitas que poderiam ter viajado em baús, malas e memórias dos imigrantes poloneses que se estabeleceram na região definida para o estudo. A busca pelas receitas escritas, possíveis cadernos ou livros de receitas trazidas pelos imigrantes foi vã. Talvez existissem e talvez certo descuido ou desinteresse das famílias levou alguns livros ao descarte. Visitando uma comunidade em Prudentópolis um descendente nos relatou que um dia, há muitos anos atrás, saiu caminhando pelos “matos” e encontrou um casebre cheio de livros escritos em polonês. Livros abandonados e muitos apodrecidos. Aquilo lhe chamou a atenção, mas não ousou mexer no material, pois talvez o dono viesse a requerê-lo. Hoje se arrepende de não ter guardado aquelas relíquias. Outros relatos apontam para a desagregação de várias bibliotecas que teriam sido criadas por padres e professores na região. Atualmente encontramos somente alguns fragmentos de acervos bibliográficos alguns exemplares de livros de orações guardados nas casas dos descendentes ou sob guarda de algumas poucas instituições na região. Em relação às receitas encontramos alguns cadernos com compilações de receitas construídos por descendentes, livros de receitas “polono-brasileiras” em língua portuguesa e receitas divulgadas por descendentes na *internet*. Tratava-se de fontes dispersas, na maioria de comunidades não pertencentes à região geográfica definida para esse estudo. Embora significativas para compreensão do tema, não permitiam avanços importantes nos objetivos da pesquisa.

Os relatórios da Secretaria dos Negócios de Obras Públicas e Colonização, de 1892 a 1913 e os relatórios da Secretaria dos Negócios da Agricultura, Comércio e Indústria, de 1912

a 1914, cobrindo, portanto, da última década de século XIX até o início da I Guerra Mundial, período áureo da imigração e da ocupação demográfica rumo ao interior do estado, forneceram pistas sobre a agricultura, permitindo reflexões e levantamento de hipóteses sobre diversos alimentos produzidos e presentes na mesa dos imigrantes. A historiografia forneceu subsídios para pensar as práticas alimentares nos domínios das cozinhas e fundamentar algumas etapas da pesquisa.

Enquanto as receitas manuscritas ou impressas revelaram-se escassas, produzidas mais recentemente pelos descendentes, a tradição oral indicava, a cada dia, um longo processo de transmissão de práticas, memórias e repetição de gestos entre descendentes e não descendentes de imigrantes, de modo que o trabalho com as fontes orais permitiu reconstruir memórias e apreender diversas práticas. Assim, o estudo das *tradições orais* na perspectiva metodológica da história oral, através da abordagem da *história oral temática* levou-nos ao campo das receitas transmitidas, adaptadas, recriadas e inventadas, e ao campo das memórias alimentares e gustativas dos descendentes quanto à comida dos antepassados.

Sobre a *história oral temática* Meihy argumenta que ela deve partir de um assunto específico e previamente estabelecido e a hipótese testada com insistência. Possui um caráter mais específico, diferente da história oral de vida. Trata-se de uma técnica que articula diálogo com outros documentos. A perspectiva das *tradições orais* geralmente é aplicada em sociedade ágrafas, ricas em tradições orais ou, ainda, em situação de inexistência de registros escritos capazes de permitir análises sobre um grupo, uma sociedade. A tradição oral se relaciona com o passado, com a transmissão intergeracional e com o presente. Portanto, estas técnicas vão ao encontro da problemática desta pesquisa que busca verificar processos de transmissão de tradições alimentares poloneses, seu papel e seu significado em uma determinada sociedade no tempo presente. (MEIHY, 2002, p. 145-153).

Thompson (2002, p. 16). mostra, ainda, que a história oral revela potencialidades de pesquisa na abordagem de temas como vozes e esferas “ocultas” e tradições orais. Tanto os mitos como as tradições relacionadas à experiência na vida contemporânea, que podem ser cruciais para a identidade e luta cotidiana em diferentes campos como o religioso, o étnico e entre gerações de uma mesma família, constituem objetos de investigação por meio da história oral.

A “história oral” para Voldman (2006, p. 34; 248), é uma expressão que se tornou inadequada e que só deveria representar um período historiográfico dos anos 1950 a 1980, momento em que emergiu na prática de pesquisa histórica o uso de documentos sonoros como fontes de pesquisas, as chamadas *fontes orais*. No entanto, o termo tem sido vastamente

utilizado para representar discussões teórico-metodológicas que tratam do uso de fontes orais como provas, “testemunhos” ou indícios da pesquisa histórica. É o “recurso da palavra gravada” que transforma um “documento sonoro” em fonte. O desenvolvimento tecnológico e o uso do gravador ampliou a técnica de pesquisa oral.

O uso das fontes orais como documentos para produzir o conhecimento histórico se insere nas mudanças ocorridas no campo da história que expandiram a diversidade de fontes e abordagens. Para Sarlo (2007, p. 15-16), as fontes orais se situam no contexto da “guinada subjetiva”, ou seja, no momento de mudanças de enfoque ocorrido nos objetos de pesquisa das ciências humanas. Nesse contexto, muitos historiadores e cientistas sociais deslocaram seu olhar para “novos” sujeitos e para a abordagem de temas cotidianos como a vida doméstica, festas, diversões, esporte, alimentação, abastecimento, fome, escassez e tantos outros temas. Deste modo, um “novo” passado veio a ser considerado e construído na academia.

Estabelecida no interior dos novos debates historiográficos essa metodologia acompanhou o avanço tecnológico permitindo agilidade no registro dos depoimentos em situações diversas, bem como sua reprodução e arquivamento. Trata-se também de uma “metodologia interdisciplinar por excelência” (ALBERTI, 2006, p. 156).

O trabalho com a metodologia da história oral passa por diversas etapas, como as demais fontes submetidas à crítica documental e às operações historiográficas. Parte-se sempre de um projeto de pesquisa de história oral, com problemática e objetivos de pesquisa definidos, procedendo e justificando os recortes, passando ao tratamento metodológico e interpretação, análise e crítica do material oral. Nessa perspectiva que selecionamos as fontes desta pesquisa: registros orais de tradições, memórias, receitas e práticas produzidos junto aos descendentes, considerando os elementos do espaço social alimentar nos quais estão inseridos, obedecendo as fases da pesquisa com fontes orais.

De acordo com Verena Alberti (2005; 2006), que possui vasta experiência dentro do Programa de História Oral do CPDOC, a história oral pode ser definida como *método* de investigação científica, como *fonte* de pesquisa ou ainda como *técnica* de produção e tratamento de depoimentos gravados. Em nosso trabalho conjugamos esses três conceitos. Realizamos contatos, conversando com pessoas, observando e participando de várias situações envolvendo práticas culinárias no cotidiano dos descendentes. Dentro de uma rede de contatos estabelecida ao longo da pesquisa, selecionamos algumas pessoas que se disponibilizaram a gravar entrevistas e produzimos arquivos sonoros, transcritos posteriormente.

A análise das fontes orais ocorreu desde os primeiros contatos, passando à construção de uma rede de informantes, seleção dos entrevistados, observação de práticas, envolvimento com grupos que atuam em suas comunidades, gravação de entrevistas e sua transformação em textos.

A primeira e mais importante reflexão para desenvolver o projeto de história oral foi a definição do grupo. Quem seriam as pessoas entrevistadas, quais os critérios, quem seria avaliado para participar do projeto, entre outras questões. Como buscávamos realizar um trabalho entre descendentes de poloneses foi necessário compreender inicialmente um conceito mais amplo, o de grupo étnico, e compreender também, ao menos em parte, o processo migratório ocorrido no Paraná, as especificidades da imigração na região estudada, dialogando com conceitos como identidade étnica e etnicidade.

Na definição de Seyferth “o principal critério para definição de um grupo étnico nos estudos mais recentes é a identidade étnica, fundamentada na noção de etnicidade” (SEYFERTH, 1986b, p. 530-532). A etnicidade, portanto, enfatiza os aspectos positivos de pertencer a um grupo étnico. Ela constitui base a partir da qual os grupos fazem suas reivindicações, organizam as relações e os lugares sociais. A etnicidade pode ser mobilizada para fins políticos concretos e está associada à noção de grupo étnico, embora sejam concepções distintas (SEYFERTH, 1986a, p. 436-437).

Para compreender o que é um grupo étnico também nos apoiamos em Fredrik Barth (1998, p. 193-194), que estudou os problemas colocados pelos grupos étnicos, sua persistência e suas interações. Barth propõe concepções mais dinâmicas de grupos étnicos e de identidade étnica, considerando um grupo étnico enquanto um tipo de organização social. Ambas são vistas como categorias de autoatribuição ou atribuição realizada por outros grupos relacionais. Argumenta que “na medida em que os atores usam identidades étnicas para categorizar a si mesmos e a outros, com objetivos de interação, eles formam grupos étnicos neste sentido organizacional”.

A definição de grupo étnico em Barth (1998) é uma questão de *identidade étnica*. Uma identidade utilizada com propósitos de interação com outros grupos, formando grupos organizados. Sua investigação recai sobre o tema das fronteiras ou limites étnicos (*ethnic boundary*), um limite social que pode ou não ter uma contrapartida dos limites territoriais. Os limites étnicos definem o grupo e não apenas sua cultura. Esses limites aparecem quando um grupo mantém sua identidade no relacionamento com outros grupos a partir de critérios de inclusão ou exclusão dos membros desse grupo, implicando avaliação e julgamento. Para Barth a “persistência de grupos étnicos em contato implica não apenas critérios e sinais de

identificação, mas igualmente uma estruturação da interação que permite a persistência das diferenças culturais”. Barth (1998, p. 196) não faz referência à etnicidade, mas ao limite étnico e à afirmação de uma identidade étnica que separam os diferentes grupos em interação. Portanto, em sua concepção, a identidade étnica é uma das formas de manifestação da identidade social, um produto da interação e da organização de agrupamentos dicotômicos: nós/eles.

As fronteiras étnicas ou limites étnicos podem ser mais ou menos fluídos. Não representam barreiras, mas se movem e são permeáveis. Eles enfatizam a pertença étnica e podem ser representados através de diferentes sinais de identificação como os linguísticos, raciais, religiosos, alimentares e outros.

Entendemos que a partir dos processos históricos relacionados à imigração e em contextos relacionais os imigrantes se constituíram enquanto grupos étnicos. Grupos nos quais seus descendentes podem reivindicar seu pertencimento buscando distinção diante dos outros. O fato de ser um descendente de imigrantes ou que se identifique culturalmente com os poloneses não caracteriza um grupo étnico, mas sim sua autoatribuição a uma origem, a uma identificação específica e ao serem reconhecidos enquanto distintos. Conforme observamos empiricamente, é possível considerar muitos descendentes de imigrantes que vivem na região centro-sul do Paraná reivindicando o pertencimento a grupos étnicos. Neste aspecto consideramos a etnicidade construídas em contextos relacionais, de forma dinâmica, conforme nos apontou Nadalin. Para ele a história nos permite visualizar que a construção étnica é “processual”, constrói-se e desconstrói-se historicamente. Para o pesquisador “a construção étnica verifica-se, na perspectiva das gerações, intra e intergeracionalmente”. Como exemplo ele nos mostra que “a etnicidade de um filho de imigrante é diferente daquela do neto, e assim sucessivamente. O passado também é resultado de construções geracionais. Cada geração (re)constrói o seu passado em função da sua própria visão de mundo”.²⁸

Barth (1998, p. 194; 156) mostra que o conteúdo cultural das dicotomias étnicas podem ser os sinais ou signos manifestos, que define como sendo os traços diacríticos que as pessoas procuram ou exibem para demonstrar suas identidades culturais ou os padrões de moralidade e excelência pelos quais as ações são julgadas. Portanto, os *traços culturais diferenciadores* ou *traços diacríticos* são mobilizados pelos grupos étnicos para demarcar fronteiras identitárias, que podem variar no tempo e a partir da especificidade dos grupos em interação. Esses traços diacríticos e as noções de pertencimento podem ser construídos

²⁸ Palavras do pesquisador referentes à sua arguição durante a defesa da tese.

juntamente com a memória coletiva de um grupo, transmitida e interpretada de um modo seletivo. Um grupo pode também adotar traços culturais de outros grupos como língua e religião e continuar a se perceber e ser percebido como distinto. A identidade étnica é uma das formas de identidade voltadas ao passado, portanto, possui particular conexão com a memória coletiva.

Logo, buscamos como critério inicial identificar pessoas ou grupos que afirmavam um pertencimento étnico através de seus discursos, ações individuais e coletivas, principalmente quando positivavam esse pertencimento de forma pública ou institucionalizada. Em Irati/PR, chamou-me a atenção descendentes que se organizavam em torno da memória polonesa na região, como o caso de um grupo com cerca de 20 pessoas que se reunia para estudar a língua polonesa, com apoio de uma professora que realizou cursos em Curitiba, no CELIN – Centro de Línguas e Interculturalidade da UFPR. Frequentei várias aulas de polonês antes e durante o doutorado. Conversando com alguns dos estudantes, todos adultos, de diferentes gerações, alguns bem jovens outros já aposentados, questionei o motivo da frequência ao curso. As respostas variavam: entre os mais velhos diziam que era para aprender a ler, pois somente aprenderam falar o polonês em casa; praticar a conversação afirmando que poucas pessoas ainda falam o polonês e, por isso, não têm com quem conversar; pronunciar melhor as palavras cantadas no coral que estruturaram junto com o Núcleo da Braspol²⁹ de Irati, como no caso dos mais jovens que também diziam que queriam aprender para, talvez, viajar e conhecer a Polônia e para manter a língua e os costumes dos antepassados, como um patrimônio que legaram. Assim, demonstravam o sentimento de fragmentação de suas identidades culturais, como aponta Hall (2002) ao afirmar que vivemos uma “crise de identidades”, entre elas crises de etnicidade, em que esses sujeitos se deparam com identidades difusas, confusas e fluídas. Estes estudantes de polonês se engajaram ativamente na Braspol que recentemente passou a atuar na região, projetando lideranças étnicas que estimulam a preservação da memória, cultura e tradições polonesas ou “polônicas”, conforme expressão do movimento. Frequentei reuniões da BRASPOL em Irati e Prudentópolis, assim como jantares, celebrações religiosas e recepção de poloneses em visita à região durante todo

²⁹ Braspol - *Representação Central da Comunidade Brasileiro-Polonesa no Brasil* é uma instituição criada em 1990 que reúne clubes, sociedades e congregações religiosas enquanto uma grande comunidade formada por poloneses e descendentes de poloneses no Brasil. A Braspol é formada por vários “núcleos” com lideranças que atuam, principalmente, nas regiões marcadas pela imigração polonesa. De acordo com seus idealizadores são os objetivos da Braspol: “Criar a solidariedade entre todas as Comunidades Polônicas do Brasil; preservar as tradições e costumes herdados dos nossos antepassados, para com isso, contribuir na formação do perfil cultural do Brasil; incentivar o intercâmbio cultural e científico entre o Brasil e a Polônia, como também de forma inversa; promover a valorização dos descendentes em todas as formas; preservar todo o acervo cultural herdado.” Disponível em: <www.braspol.org.br>. Acesso em 09 de maio de 2015.

o período do doutorado. Em Mallet a ação da BRASPOL levou à fundação, em 1993, do Grupo Folclórico Mazury, nome que homenageia a região da Masúria (em polonês Mazury). O grupo folclórico atua no ensino e preservação de danças e na organização de festas étnicas. Nesses municípios vizinhos, os integrantes da Braspol e grupos folclóricos atuam para manter a integração dos descendentes através de reuniões, encontros, cursos e celebrações religiosas. Percebi entre os membros dos núcleos da Braspol de Irati, Mallet e Prudentópolis o interesse no aprendizado e transmissão da língua, nos cantos litúrgicos, na preservação dos rituais religiosos, da religiosidade e festividades, momentos em que a comida está presente de forma ritualizada.

Em Irati, várias associações buscaram preservar e divulgar a cultura polonesa, como uma manifestação étnica. Na cidade e na região. Em 1985 formou-se o Centro de Tradições Polonesas 3 de Maio. No mesmo ano foi ao ar o programa “Hora Polonesa” (*Godzina Polska*) na Rádio Najuá de Irati. Conversei também com representantes deste centro, criado pelos descendentes ao sentirem necessidade de um espaço para aprender, praticar e difundir danças folclóricas da Polônia. A partir dessa iniciativa nasceu o grupo folclórico Lublin, também ligado ao Centro de Tradições Polonesas Três de Maio, que teve sua estreia em 3 de janeiro de 1987, cujo nome homenageava a região de Lublin de onde vieram os trajes usados pelos dançarinos. Os trajes chegaram da Polônia através da sociedade polonesa *Wspólnota Polska* e do Consulado Geral da República da Polônia. Para custeio das atividades do Centro de Cultura Polonesa Três de Maio e do Grupo Folclórico Lublin, os integrantes arrecadavam fundos em almoços e jantares tendo no cardápio pratos da culinária polonesa. Entre 1980 e 1990 o Centro de Cultura Polonesa Três de Maio foi muito ativo e as atividades ainda continuam, embora esporádicas. Recentemente alguns membros dos grupos se envolvem com festas ou bailes “das nações”, procurando envolver outros grupos étnicos da região.

Realizei, portanto, meus primeiros contatos com integrantes desses grupos, após o que, fui apresentada a pessoas identificadas e reconhecidas pelos grupos como “poloneses” ou “polacos”, que poderiam falar sobre o assunto ou que “entendiam melhor sobre comida”, como algumas cozinheiras. O fato de eu ser descendente de poloneses por parte de pai e mãe, de famílias estabelecidas em Irati, desde o início do século XX, certamente ajudou no contato com as pessoas entrevistadas. Percebia que alguns moradores da cidade que não me conheciam, se sentiram mais confortáveis com a minha presença logo que eu pronunciava meu nome completo, cujo sobrenome remetia a uma origem polonesa ou quando questionavam quem eram meus pais ou avós, demonstrando certa familiaridade com os nomes.

Posteriormente, estabeleci novos contatos quando estive em outros municípios para realizar entrevistas ou participar de festas e celebrações. Muitas vezes as conversas direcionavam-me para mulheres “as mais indicadas” para falar das receitas “polacas”. Conhecidas nas comunidades por cozinhareem nas festas de casamento e das paróquias. Entre as indicações, no caso dos descendentes mulheres e homens, utilizamos o critério inicial de maior idade e maior proximidade geracional em relação aos imigrantes. Dessa forma, o grupo entrevistado se constituiu de descendentes em sua maioria de 2ª e 3ª geração nascidos no Brasil, ou seja, netos e bisnetos de imigrantes e que conviveram com seus antepassados, com alguns casos de entrevistados de 1ª geração (filhos de imigrantes) e de 4ª geração (tetranetos de imigrantes) que mantivemos na análise pela relevância de suas narrativas. No grupo de 1º e 2ª geração as idades variaram entre 50 e 90 anos de idade, com apenas dois casos de pessoas com menos de 50 anos. Entre descendentes de 3ª geração as idades variaram entre 40 e 80 anos de idade. Ocorreu apenas uma entrevista com descendente de 4ª geração, de uma jovem cozinheira com 33 anos de idade, uma pequena empresária e uma das maiores fabricantes de produtos alimentícios congelados da tradição eslava na região, por isso sua inclusão na pesquisa, pela relevância na manutenção e difusão de patrimônios alimentares. A variação das idades e do corte geracional relaciona-se com as diferentes etapas da imigração polonesa ocorrida no Paraná. Entre não descendentes o critério foi a evidência do *saber-fazer* pratos da culinária polonesa. No total foram realizadas 36 entrevistas efetivamente gravadas e analisadas, conforme a tabela de entrevistados na lista de *fontes*, ao final do trabalho. Além das entrevistas gravadas construímos uma ampla rede de contatos a partir de conversas informais nos três municípios e em outras regiões do Brasil. Esse rede de contatos também se expandiu pelas redes sociais na *internet*. Portanto contamos com uma ampla rede, para além das entrevistas formalizadas que não foi contabilizada para os fins deste trabalho.

Algumas mulheres não eram descendentes de poloneses, não afirmavam pertencimento étnico, mas conheciam as receitas e estavam envolvidas com a produção e comércio de pratos dessa tradição alimentar. Conversando com uma dessas mulheres, que expõe e vende seus produtos na Feira do Agricultor Iratiense, percebi que ela não se identificava com os pratos que vendia e não relacionava os mesmos como pratos da culinária eslava. Para ela, eram apenas alimentos saborosos que aprendeu a fazer observando outras pessoas cozinhareem e os preparava e vendia porque existe mercado consumidor na região. Descendentes e não descendentes apreciam *pierogi* e *charuto*, por exemplo, com regularidade. Encontrar esses pratos prontos, semiprontos ou congelados, em feiras ou supermercados,

facilita a vida de muitas donas de casa e ajuda a difundir a culinária polonesa. Pessoas que visitam a cidade, ao experimentarem pratos dessa cozinha, gostam e levam para casa.

Conversei também com alguns homens, da 1ª e 2ª gerações, para conhecer sobre suas memórias, experiências e sensibilidades relacionadas à comida.

Nas primeiras conversas e durante as entrevistas gravadas, procurei saber qual o conhecimento da pessoa acerca das receitas culinárias polono-brasileiras quais eram as memórias da comida dos antepassados, como foram vivenciadas as experiências do aprendizado de receitas, quais delas eram identificadas enquanto “comida polonesa”, se estava transmitindo essas receitas para as novas gerações e quais os significados daqueles alimentos em dias festivos, religiosos e no cotidiano.

Alguns descendentes indicados para as entrevistas ainda viviam em áreas de antigas colônias de imigração, em terras pertencentes aos primeiros imigrantes e mantendo um conjunto de práticas tradicionais. Visitar essas propriedades rurais, como foi o caso da comunidade de Jaciaba em Prudentópolis, Rio Claro em Mallet e Gonçalves Junior em Irati, distantes da área urbana, foram experiências marcantes da pesquisa, pois encontrava famílias que se comunicavam no seu dia a dia em polonês, que falavam a língua portuguesa intercalando palavras polonesas e com sotaque peculiar. Para muitas daquelas pessoas, o polonês foi sua primeira língua. Aprenderam o português somente quando foram à escola.

Estabeleci as primeiras conversas sempre de forma pessoal, na maioria das vezes acompanhada de pessoas ligadas aos grupos mencionados e que faziam a intermediação dos contatos. Aos poucos, entrei nas cozinhas e memórias dos descendentes. Sempre fui bem recebida nas casas. Das mais abastadas às mais simples. Mal explicava os objetivos da pesquisa e o compartilhamento de experiências tinha início. Neste primeiro encontro, a entrevista gravada era marcada. No dia da entrevista, como visita importante, era recebida com o que havia de melhor na hospitalidade polonesa, transmitida aos descendentes: na cozinha, com café, cuque, bolachas, pão feito no forno a lenha ou a gás, manteiga e geleia. Era também convidada a conhecer a horta, o quintal, e nas comunidades rurais para conhecer as roças, os celeiros, a criação, onde aprofundava minha compreensão sobre o espaço social alimentar dos descendentes.

Utilizei roteiros criados para diferentes situações: para entrevistar descendentes que praticavam a culinária no cotidiano, para cozinheiras ou descendentes que comercializavam pratos da culinária polonesa, para não descendentes que comercializavam pratos da culinária polonesa e para lideranças étnicas, que foram as primeiras pessoas a serem entrevistadas e que abriam canais para novos contatos. Esses roteiros guiaram as conversas gravadas, que

chamarei de “entrevistas” e/ou “depoimentos”, que construíam “narrativas”, conforme também denomino. Foram conversas espontâneas, que afinal não seguiam rigidamente o roteiro, mas abriam espaço para as lembranças, para falar de práticas alimentares, preparações e receitas, para expressar sensibilidades e, de acordo com a trajetória de vida do entrevistado, derivavam novas perguntas. Algumas vezes a participação de outros membros da família construía um momento descontraído e se entrecruzavam memórias, em que diferentes experiências alimentares e culinárias se apresentavam e algumas receitas geravam debate e contradições entre os presentes, demonstrando múltiplas experiências de aprendizado e percepções sobre um mesmo tema. O fio condutor das entrevistas sempre foi a alimentação, receitas ou memórias sobre alimentos dos antepassados e a prática e transmissão de saberes alimentares. Tive a oportunidade e o prazer de acompanhar a preparação e degustar alguns pratos, aprendendo sobre ingredientes e o saber-fazer. Poucas vezes voltei de uma entrevista sem ter saboreado alguma preparação. Algumas dificuldades se colocaram, como a distância de algumas comunidades que tornaram difícil nosso retorno para novas entrevistas, para acompanhar alguns rituais como o de Natal e Páscoa, tendo em vista serem momentos tão íntimos e familiares, por isso, contando a maior parte com as descrições dos depoentes. Algumas portas se fecharam, foram poucas, alguns descendentes preferiram não falar. Outros se sentiam desconfiados e respeitamos sempre suas privacidades. Buscávamos sempre que possível que uma pessoa já conhecida nos apresentasse e até mesmo acompanhasse a entrevista, para criar um clima menos formal na entrevista. Em visita à comunidade de Jaciaba, acompanhada de um técnico agrícola, morador de Prudentópolis que nos conduziu de carro até lá (cerca de 70 km da sede do município em estradas de chão) e de uma representante da Braspol de Prudentópolis que intermediava alguns contatos, passamos pela casa de uma mulher muito idosa, à beira de uma estrada de chão, em um local isolado da comunidade principal, em uma das regiões mais distantes que visitamos. Os moradores diziam que ela veio da Polônia, que tinha mais de cem anos, que poderia falar “dos costumes dos mais antigos”. Pouco eles sabiam sobre ela. Seus filhos eram tímidos e também não queriam falar. No entanto ao nos apresentarmos a ela e explicarmos o motivo da visita ela declarou que não queria “falar nada da Polônia”, “dos polacos”. Dizia e repetia apenas: “foi muito difícil, muito triste” e seus olhos se encheram de lágrimas. Por alguns instantes um silêncio absoluto pairou sob aquela conversa. Percebemos que algumas memórias querem continuar em silêncio.

Ao término de uma entrevista foram registradas ideias e impressões sobre o que aconteceu durante a mesma em um caderno de campo, inserindo também fotografias que

realizava daquilo que me chamava a atenção: paisagens, utensílios, arquitetura, plantas, alimentos ou etapas do preparo de um prato. A prática do caderno de campo é inerente ao trabalho com a história oral, uma prática inspirada na etnografia. Para Alberti (2005) o caderno de campo é um exercício retrospectivo, onde se pode escrever o que se passou desde o início da entrevista, observações acerca de reações do entrevistado, expectativas em relação ao depoimento, avaliação sobre o que aconteceu e mudou durante o processo, o que a entrevista trouxe de novo ao projeto, entre outras possibilidades.

No trabalho de produção de memória e sua análise é importante considerar e discutir as condições sociais, políticas e culturais que concorreram para essa produção, tendo em vista que a memória é construída e reconstruída a partir do presente pelos entrevistados e entrevistador que conduz a pesquisa e os questionamentos que problematizam a pesquisa. É necessário questionar as verdades desses discursos, atento às temporalidades que eles constroem, pois uma narração “inscreve a experiência numa temporalidade que não é a de seu acontecer [...], mas a da sua lembrança.” A cada narração se funda uma nova temporalidade, a partir do presente. (SARLO, 2007, p. 21; 25).

Por isso a necessidade também de considerar o “tempo presente” em que se fala e traçar os limites das narrações constantemente perseguidas por uma dimensão anacrônica. Segundo Sarlo (2007, p. 57-59), no testemunho o anacronismo “é mais inevitável que em qualquer outro gênero de história”, por isso, não se pode evitá-lo ou esquecê-lo. Assim como o passado, o presente também se torna matéria temporal da história e fica inscrito no relato ou testemunho. Daí advém o imperativo de problematizar os testemunhos, as entrevistas e os relatos sob o ponto de vista das temporalidades e das condições sociais de produção da memória, que no caso desta pesquisa se relacionam a questões étnicas. Citando Ricoeur e Halbwachs, a autora nos faz questionar sobre o presente em que se narra e se rememora e qual passado ou experiência são recuperados nessa narrativa.

Um trecho de meu caderno de campo, anotado após a primeira entrevista, no dia 03 de março de 2014, demonstra a importância da construção dessa ferramenta no trabalho com a história oral, como espaço de avaliação da entrevista realizada e também como apoio para a análise das fontes:

A entrevista ocorreu com tranquilidade, em alguns momentos a entrevistada demonstrou muita emoção quando falava dos pais e de algumas situações envolvendo seus familiares. [...] Durante a entrevista, ela se levantou para pegar água para nós duas e também trouxe um livro de oração de sua avó paterna trazido da Polônia e uma revista chamada “Kalendarz Ludu”, que essa avó costumava ler aos domingos, sentada em sua cadeira de balanço. [...] Sobre a mesa, ao lado do

computador, a entrevistada tinha vários livros espalhados, entre eles revistas de culinária e alguns álbuns de fotografias de suas viagens à Polônia. [...] Ao final da entrevista me serviu uma sobremesa, uma “compota” fresca de pera (pera cozida em água e açúcar), que aprendeu a fazer na sua viagem à Polônia. Disse que comeu essa sobremesa nas ruas de uma cidade polonesa e que faz com frequência. [...] Acrescentou ainda um comentário sobre uma conserva de beterraba que aprendeu a fazer com uma professora de polonês, que vinha de Teixeira Soares a Irati para dar curso de língua polonesa há muitos anos atrás. [...] Folheamos um dos álbuns de fotografias enquanto ela descrevia sua viagem. [...] Ao final da entrevista, ela estava muito calma e contente. [...] Me despedi e saí. O período entre a chegada e a saída da casa da entrevistada foi de aproximadamente 2 horas e 40 minutos. A entrevista durou 1 hora e 10 minutos.

Encerrei o processo de gravação de entrevistas quando os dados mais significativos para a problemática da pesquisa se apresentavam suficientes, com os quais seria possível desenvolver os objetivos centrais da pesquisa, concluindo a primeira etapa do trabalho com as fontes orais.

No processo de pesquisa formei uma ampla rede de contatos, incluindo conversas informais e não gravadas, observações e anotações. Em 2014 tive a oportunidade de viajar à Polônia para participar de um curso de História, Cultura e Tradições Polonesas com um grupo de descendentes de várias regiões do Paraná, entre eles alguns membros da Braspol de Irati e Prudentópolis. O curso compreendeu também noções e degustações da culinária polonesa.

Durante todo o processo de pesquisa estivemos sempre atentos às questões éticas que envolvem o trabalho com fontes orais, esclarecendo aos entrevistados os objetivos e implicações de sua participação no projeto e solicitando as devidas autorizações para uso das entrevistas na pesquisa e em publicações (vide *Termo de Cessão de Direitos sobre Depoimento Oral* no apêndice). Como alguns descendentes solicitaram não ser identificados, optamos por identificar todas as entrevistas somente utilizando o primeiro nome do entrevistado ou da entrevistada.

Após a gravação das entrevistas, anotações no caderno de campo, transcrições das entrevistas e novas anotações sobre o processo, passamos a uma observação mais atenta com relação ao espaço social alimentar dos entrevistados e sua análise.

A abordagem da primeira pessoa, as narrativas de suas experiências, o uso das memórias na pesquisa, tornaram-se pertinentes em nosso trabalho ajudando a problematizar os relatos dos descendentes, de pessoas que se sentem “polonesas” e mesmo de não descendentes, mas que se caracterizam por serem guardiães de um saber-fazer alimentos inscritos na memória individual e coletiva dos grupos na região centro-sul do Paraná. A análise foi acompanhada de reflexões sobre a relação entre memória e história, uma vez que a

memória também passa a ser objeto de estudo da história e está intimamente vinculada à construção de identidades etno-culturais.

Compreendemos que a construção do *espaço social alimentar*, conforme definição de Poulain (2013), que explicitamos no próximo capítulo, passa pela memória, conceito que permite ampliar a concepção sobre as funções culturais da comida e o quanto ela comunica sobre processos históricos vividos por um grupo. A transmissão de práticas e de regras alimentares é uma mobilização da memória, de aprendizado sobre o passado e de adaptações no presente, portanto, sempre dinâmica, sempre em reelaboração, conformando identidades individuais e coletivas.

Ao tratar de práticas alimentares entre descendentes de imigrantes, tratamos de um grupo inserido em um espaço social alimentar construído historicamente e as práticas transmitidas de forma intergeracional ou intrageracional permitem aos sujeitos se identificarem com a comida, atribuindo sentidos ao comer, gerando estados emocionais e sentimentos duradouros. A transmissão para Candau (2011, p. 105-106) é um dos centros de abordagem da memória, porque “memorizar serve para transmitir”. O autor defende que “para ser útil às estratégias identitárias ela [a transmissão, como a de práticas culinárias] deve atuar no complexo jogo da reprodução e da invenção, da restituição e da reconstrução, da fidelidade e da traição, da lembrança e do esquecimento”. A comida identifica os sujeitos, mostra a quais grupos eles pertencem através da ação das memórias e da repetição de gestos. O conceito de memória para a análise das práticas alimentares torna-se um dos pilares da nossa pesquisa, pelo papel fundamental na compreensão da transmissão da cultura alimentar de um grupo e na definição da sua comida emblemática.

Com esta metodologia, foi possível compreender e registrar saberes, memórias, práticas e receitas indo também ao encontro das apreensões contemporâneas sobre a alimentação humana e sua preservação em múltiplos sentidos.

Assim, a redação da tese foi estruturada em uma **introdução**, que consideramos como primeiro capítulo, de acordo com o manual de normas para apresentação de documentos científicos da UFPR (2007) e mais outros 6 (seis) capítulos.

No segundo capítulo **“Alimentação, história e o espaço social alimentar”** apontamos para o campo de estudos da alimentação e os principais conceitos envolvidos na construção da pesquisa. Iniciamos discutindo a comida como cultura e enquanto uma categoria de análise histórica que permite compreender dinâmicas sociais em diferentes tempos e espaços. Prosseguimos com a definição das dimensões do espaço social alimentar, conforme proposto por Poulain (2013) destacando a dimensão da *diferenciação social*,

quando a comida torna-se um elemento capaz de comunicar identidades culturais de um grupo como as identidades étnicas, por exemplo. Essa dimensão nos permite refletir sobre a comida em situação de diáspora e de reconstrução de identidades étnicas, como o caso dos imigrantes. Ao abordarmos a comida dos descendentes verificamos também que ancoram muitas de suas práticas nas memórias dos antepassados. Práticas transmitidas às novas gerações como um patrimônio, como tradição a ser preservada.

No terceiro capítulo **“Imigrantes poloneses no Paraná e o abastecimento alimentar”** revisitamos a historiografia sobre a imigração de poloneses no Paraná no contexto da formação de uma estrutura agro alimentar, na qual os poloneses participaram ativamente enquanto produtores e comerciantes de alimentos, ocupando papel de destaque dentro de um sistema alimentar mais amplo. Neste item abordamos também alguns problemas relacionados às identidades culturais dos imigrantes poloneses e de seus descendentes na atualidade.

No quarto capítulo **“Memórias ancestrais: gestos e oralidades”** iniciamos uma discussão sobre as representações da comida do imigrante através das memórias dos descendentes e como estes descrevem os processos de transmissões dos saberes alimentares. Nas narrativas procuramos identificar alimentos, práticas alimentares e receitas e apreender sensibilidades, lembranças, esquecimentos e silêncios.

No quinto capítulo **“Memórias e gestos que moldam o pierogi”** abordamos as práticas culinárias e as receitas em suas características materiais e imateriais, observando continuidades e discontinuidades e a difusão e integração das receitas transmitidas pelos eslavos no *sistema alimentar* regional. Em primeiro lugar analisamos as receitas de *pierogi*, um dos pratos mais emblemáticos para o grupo etno-cultural. Seguimos com estas análises no sexto capítulo intitulado **“Memórias e receitas: modos de fazer de comer e de sentir da mesa polonesa”**. Neste capítulo outros pratos identificados nas entrevistas como significativos e partícipes do cotidiano alimentar dos descendentes tais como as broas e os pães, os pratos à base de hortaliças, preparo de carnes e bebidas. Nestes dois capítulos também se buscou compreender os elementos que permitem a permanência dessas preparações na atualidade, assim como seus significados e a relações dessas comidas com os sentimentos de pertencimentos e na *diferenciação social*.

No sétimo e último capítulo **“Comida, festa e religião”** abordamos a ritualização dos alimentos nas festas, sobretudo nas festas religiosas e a sacralidade da comida no cotidiano. Analisamos as festas comunitárias, as festas de casamento e as celebrações de Natal e Páscoa entre os descendentes de poloneses, identificando os alimentos e práticas culinárias que

participam desses rituais e os significados desses alimentos “da alma” para os descendentes entrevistados.

Com este trabalho esperamos contribuir com os debates sobre alimentação e pertencimento, contribuindo também com a historiografia paranaense na abordagem de uma região pouco estudada e de um grupo étnico, que passou a fazer parte da história do Brasil desde o final do século XIX, embora lacunar na historiografia brasileira.

2. ALIMENTAÇÃO, HISTÓRIA E O ESPAÇO SOCIAL ALIMENTAR

A abordagem da alimentação nessa pesquisa parte de um princípio de que a alimentação é uma das necessidades mais prementes dos seres vivos. No caso humano, além da função biológica vital, comporta funções sociais. São essas funções sociais, sua relação com os processos de construção de identidades culturais e de fronteiras identitárias e suas relações com a memória e com as tradições de um grupo que abordamos práticas culinárias polono-brasileiras na região de estudo.

No dicionário Houaiss (2009) da Língua Portuguesa a palavra *alimento* teria origem no latim e atualmente, no Brasil, é sinônimo de comida, boia, de comer, farnel, gororoba, manjar, nutrição, papá, papança, ração, rango, petisco, refeição, mantimento ou sustento. É tudo o que é comestível, digerível, que serve para alimentar ou nutrir. O que sustenta, repara perdas energéticas e alimenta as faculdades intelectuais. No dicionário de língua portuguesa de Raphael Bluteau, editado em 1728, alimento é definido como: “aquilo, que recebido [...] no estômago, farta a fome e sustenta a vida.”³⁰

Para Poulain (2013, p. 239) a palavra alimento vem do latim *alere* que significa nutrir. Conforme o autor: “O alimento é o que nutre, que traz ao homem os elementos que o dispêndio da vida lhe faz perder”. O autor também explica que o termo *alimento* apareceu aproximadamente em 1120³¹ e adquiriu seu sentido atual a partir do século XVI, substituindo o termo *carne*, que no Francês antigo significava: “tudo o que é bom para o sustento da vida”, podendo ser alimentos carnudos ou não. As palavras carne, alimento, comida, quitute ou refeição são conhecidas entre os franceses também como vianda. *Viande* (carne) deriva do latim *vivenda* (*vivere*) que significa “o que serve para a vida”. Por isso, o primeiro livro de receitas francês do século XIV é chamado *Le viandier* (POULAIN, 2013, p. 239).

A alimentação também é a luta contra a fome que assolou o passado e assola o presente da humanidade. No presente, não por falta de meios ou tecnologia para encher a barriga de todos. A fome não é apenas de uma sensação física, uma dor universal que nos impulsiona em busca de alimentos e do prazer, mas é um estado de desnutrição que pode levar à morte por inanição. A fome é silenciosa e já foi tabu, como apontou Josué de Castro. Foi “descoberta” no pós-guerra passando a objeto de estudo e interesse social. Continua insistente nos dias de hoje e nas lutas e políticas para sua erradicação (CARNEIRO, 2003, p. 23-24).

³⁰ Disponível em: <<http://www.brasiliana.usp.br/en/dicionario/1/alimento>>. Acesso em 08 de maio de 2014.

³¹ Provavelmente o autor se refere a 1120 antes de Cristo.

O ato alimentar não distingue o homem de outras espécies com relação às necessidades de se nutrir, mas ultrapassa as funções biológicas, passando da nutrição ao simbólico, como mostra Brillat-Savarin (1995, p. 15) em um de seus aforismos, escritos no século XIX: “os animais se repastam; o homem come”. Como as demais espécies, o ser humano tem necessidade de comer por toda a vida e por ser onívoro come de tudo. O onívoro se alimenta tanto de matéria vegetal como animal, pode absorver, comer ou devorar os mais variados alimentos (HOUAISS, 2009) “de formigas a baleias, de alimentos vivos a apodrecidos” (MACIEL, 2001, p. 147). O ser humano tende a explorar, variar e diversificar sua alimentação. Mas sempre com prudência, com receio sobre as inovações, com cuidados diante do desconhecido e com anseios por comer aquilo que está relacionado ao seu gosto, às suas preferências culturais. Tais preferências são construídas no meio social e desde a infância (PERLÉS, 1998, p. 51).

Poulain (2013, p. 240) explica-nos que para um alimento ser considerado comestível deve possuir quatro qualidades fundamentais: nutricionais, higiênicas, organolépticas e simbólicas. Significa que deve fornecer o equilíbrio de glicídios, lipídios, proteínas, minerais, vitaminas e água; ser isento de toxidez; passar pelo crivo das sensações psicofisiológicas, como sabor e olfato, e ser avaliado pelas suas características simbólicas, ou seja, precisa ter significados, inscrever-se numa rede de comunicações, se interligar ao imaginário e à visão de mundo de quem come. Conforme Trémolières³² (1971, *apud* POULAIN, 2013, p. 240) os seres humanos consomem símbolos, tanto quanto nutrientes.

Por isso, Santos (2005, p. 12) aponta para a importância do estudo das práticas alimentares, suas permanências e transformações ao longo da história: “os alimentos não são somente alimentos”, pois alimentar-se é um ato nutricional, social, cultural.

Um importante passo dado pelos pesquisadores da alimentação foi comprovar que há 500 mil anos o homem teria se diferenciado de seus ancestrais hominídeos ao dominar o fogo. O fogo começou a ser utilizado exclusivamente para cozinhar, conforme ossadas carbonizadas encontradas em vestígios de fogueiras ancestrais (FLANDRIN, 1998, p. 30). Nos estudos sobre a pré-história verificou-se que a busca por comida ultrapassava as necessidades nutricionais. De acordo com Perlés:

Como resposta às necessidades individuais, a alimentação torna-se progressivamente elemento essencial da estruturação dos grupos, de expressão de uma identidade própria e origem de um pensamento simbólico. Esta evolução manifesta-se muito claramente, do ponto de vista arqueológico, nas próprias opções pelos alimentos e na maneira de consegui-los. (PERLÉS, 1998, p. 52).

³² TRÉMOLIÉRES, J. Pollutions et nuisances: un nouveau mythe. **Cahiers de Nutrition et Diététique**, v. 6, n. 3, p. 25-28, 1971.

O fogo e seu uso cotidiano na preparação de alimentos em fogueiras coletivas favorecia o consumo em comum. O uso comum do fogo são marcas de um processo de desenvolvimento da socialização alimentar (FLANDRIN, 1996, p. 34). Assim, a cozinha tornou-se um elemento de identidade humana. Cozinha pode ser definida como uma capacidade singular de cozinhar e combinar ingredientes variados, tornando a alimentação complexa e ritualizada.

Na antiguidade os banquetes mitológicos dos deuses, dos príncipes ou dos homens comuns serviam para fortalecer as amizades, reforçar as relações de poder e selar acordos. Bebidas fermentadas à base de tâmaras, cervejas e vinhos representavam as relações de boa convivência na antiga Mesopotâmia. O sal partilhado durante as refeições simbolizava a amizade. No mundo grego e romano a cultura alimentar representava o domínio da “civilização”. O homem “civilizado” se distinguia das feras e dos “não civilizados”, os chamados “bárbaros”. Essa distinção ocorria especialmente através dos rituais de comensalidade, o comer junto ou “comer em comum”. A comida “cozida” distinguia-se da cozinha “crua” de alguns grupos. Por isso, a distinção não se restringia apenas ao comer junto, entre “iguais”, mas comer segundo regras e normas de comportamento partilhadas. Participar do banquete possuía um forte significado de posição social, demarcava as hierarquias, estabelecia as relações de poder e as regras sociais (FLANDRIN, 108-110). Para Maffesoli (2002, p. 133), comer junto é um confronto, pois ao mesmo tempo em que se estabelecem “sólidas amizades” e “suaves laços afetivos”, se desencadeiam as “mais ferozes discórdias”. A mesa é o lugar de se “armar e se ultrajar”, muitas vezes sob o efeito inebriante das bebidas.

Se percorrermos os diversos sistemas alimentares, em diferentes tempos e lugares, verificamos que as maneiras de preparar e comer os alimentos e os comportamentos à mesa se difere de uma sociedade a outra. São diferenças ou variações tecnológicas, econômicas, sociais e em seus significados. Giard explica que os “alimentos e os manjares se ordenam em cada região, segundo um código detalhado de valores, de regras e de símbolos, em torno do qual se organiza o modelo alimentar de uma área cultural num determinado período.” (GIARD, 1996, p. 232-233) Concordamos, portanto, com os autores que definem a comida como cultura.

2.1. A COMIDA COMO CULTURA³³

Um *alimento* passa a ser compreendido como *comida* através da cultura. Roberto DaMatta (1986, p. 56), antropólogo brasileiro, define comida e alimento como conceitos distintos, mas interligados. Para ele “comida não é apenas uma substância alimentar mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere”. Montanari (2008, p. 16) diz que a *comida* é cultura quando é produzida, pois os seres humanos não se contentaram somente em escolher e colher o que a natureza oferecia. Inventaram suas próprias comidas, misturando ingredientes, levando ao fogo ou não. Criaram hierarquias entre alimentos e homens. A *comida* também é cultura quando é preparada. Quando se transforma os alimentos através do fogo e das tecnologias disponíveis ou inventadas. *Comida* é cultura quando é consumida. Os seres humanos podem comer de tudo, mas não comem qualquer coisa. Escolhem o que comer de acordo com regras sociais.

Assim, mesmo um alimento comido cru, como um fruto colhido no pé, sem ter passado por nenhum processo cozimento é cultura pelo simples fato de ser escolhido, reconhecido como comestível, passando por um conjunto de regras sociais e avaliações individuais que o definiram dessa forma. Assim um alimento se torna a comida de um grupo social (GIARD, 1996, p. 232).

As escolhas alimentares estão relacionadas com o espaço e com os grupos de inserção de cada sujeito – grupo étnico, familiar, religioso – assim como estão relacionadas aos grupos nos quais o indivíduo deseja ser aceito. Maciel (2004, p. 26) explica que a cozinha (e a culinária) é um “vetor de comunicação, um código complexo que permite compreender os mecanismos da sociedade à qual pertence, da qual emerge e a qual lhe dá sentido”.

Fischler (1995) mostra ainda que a comida torna-se parte da identidade daquele que a comeu e constitui uma de suas substâncias mais íntimas. Comer é incorporar alimentos que não ficam apenas em contato com o nosso corpo como as roupas e objetos, mas ultrapassam a fronteira entre o mundo e o nosso corpo fundando e modificando a identidade. Por isso, “somos o que comemos”, como observou Brillat-Savarin (1995, p. 15) no início do século XIX: “dize-me o que comes e te direi quem és”.³⁴ Essa frase em perspectiva histórica assume

³³ Título emprestado do livro “Comida como cultura” do historiador Máximo Montanari (2008).

³⁴ Da mesma forma, a frase bíblica “Diz-me com quem andas, e dir-te-ei quem és”, mil vezes repetida, inclusive por Goethe.

caráter coletivo como expressão de pertencimento social, ao derivar de um grupo, território e revelar fatos sobre eles. (MONTANARI, 2008, p. 125).

A comida é um tema complexo. Perpassa todas as esferas da vida e, em muitas culturas, no passado e no presente, é oferecida aos mortos e compartilhada com os vivos. Ela é selecionada e consumida a partir de regras sociais e contribui para a organização social. Por isso, demanda análise que dialogue com outras disciplinas problematizando-a em sua complexidade.

Desde a década de 1990, Santos (2005, p. 12) esclarecia que os estudos sobre a comida e a alimentação “invadiram” as ciências humanas, a partir da compreensão de que as escolhas alimentares e a formação do gosto alimentar não decorrem exclusivamente dos aspectos nutricional e biológico. Para ele e outros historiadores do tema, o alimento é uma categoria histórica, uma chave para compreender mudanças e permanências alimentares e sociais, nos hábitos e nas práticas, variáveis de uma sociedade para outra, no tempo e no espaço. As práticas alimentares narram tradições, revelam memórias e possibilitam compreender e escrever a história.

A história da alimentação delinea as multifacetadas possibilidades do ato alimentar atravessando as necessidades biológicas, as valorações simbólicas e a construção cultural do sistema alimentar que envolve produção, distribuição, preparo, consumo, o ambiente sociocultural, as avaliações individuais e coletivas, as relações com a saúde, com o passado e o presente.

Em finais do século XIX as ciências humanas trataram a alimentação sob diferentes aspectos. Os enfoques predominantes, conforme apresentados na bibliografia europeia e norte-americana organizada por Carneiro e Menezes (1997, p. 10-19; 27), foram o biológico, o econômico, o social, o cultural e o filosófico. Através destas abordagens verifica-se que o alimento foi analisado em sua relação com a nutrição, como um processo orgânico e metabólico; como mercadoria na forma de plantas e animais; em suas maneiras de aquisição, armazenamento e distribuição; por seus elementos simbólicos e pela importância da comida como suporte de práticas sociais, políticas e culturais.

Contudo, uma das maiores contribuições das ciências humanas foi atribuir significados ao comer, associando o alimento à cultura. Os alimentos são “repletos de símbolos, sentidos e classificações”. Permitem acessar várias dimensões da vida e alcançar agendas sociais, políticas e econômicas (MACIEL, 2013, p. 323).

A alimentação escapa às múltiplas “histórias” nas quais a disciplina se esmigalhou no século XX. Constitui um “campo” que se consolidou com a contribuição de outros domínios de estudo num contexto de mudanças epistemológicas (CARNEIRO; MENEZES, 1997).

Para Flandrin (1998, p.15-16), “certa história da alimentação faz parte da cultura de base de todos”, existindo muitas versões sobre o passado alimentar, produzindo um conhecimento acerca do tema narrado em lugares comuns, responsável por criar “mitos das origens” amplamente difundidos. O autor menciona um catálogo de invenções francês, relatando episódios alimentares sem comprovação documental ou análise crítica. Esse é o caso do “mito” do surgimento das massas alimentícias na China, levadas para a Europa por Marco Polo ao retornar do oriente. Segundo o mito, a partir de então as massas se difundiram pela Itália e posteriormente por toda a Europa. No entanto, Flandrin alerta e problematiza documentos informando que as massas não vieram da China, nem chegaram na Europa através de Veneza, mas pelo sul da Itália e muito antes de Marco Polo visitar o outro lado do mundo. Lembra ainda a existência de massas inventadas em outras regiões, como uma massa polonesa cozida chamada de *kluski*. Flandrin não menciona, mas essa mesma massa que ele utiliza como exemplo também foi trazida ao Brasil na bagagem cultural dos imigrantes, como verificamos nas entrevistas e nas práticas atuais dos entrevistados.

Conforme o autor, este é um exemplo de “histórias” que se organizaram de “maneira bastante fantasiosa”, muitas vezes extravagante, criando paternidades para a introdução de vários ingredientes e técnicas na cultura alimentar. Estas histórias lendárias não são versões inválidas, mas empobrecedoras, insatisfatórias, descoladas da cultura e dos processos históricos, embora os mitos também sejam temas históricos, pois mitos alimentares tem, também, significado. Mas para Flandrin, o mito alimentar, sem a devida análise não permite-nos compreender a complexidade do passado alimentar e são pouco úteis para nos orientar no presente.

Uma das primeiras abordagens da história no século XX considerou a alimentação a partir do conceito de cultura material, através dos estudos de Braudel (1970). Recentemente, constatamos uma tendência dos estudos tratarem os aspectos simbólicos, imateriais da alimentação. Concordamos com as perspectivas que contemplam as facetas materiais e imateriais, assumindo o fenômeno alimentar em toda a sua complexidade. Carneiro instiga os historiadores da alimentação a pesquisarem o tema partindo de alguns de seus problemas principais:

a) A demanda por comida dentro de uma economia de subsistência e no interior dos mercados, as diferentes maneiras de conhecer, obter, adquirir, estocar, transportar e preservar alimentos, os diferentes tipos de mercados, os preços, etc.; b) as formas e técnicas de preparação; c) as formas de consumo; d) o ambiente sociocultural e as avaliações individuais e coletivas (diferença entre os pratos ordinários e festivos, comida como divisão social, e como ação simbólica, religiosa e comunicativa); os conteúdos nutritivos e as consequências para a saúde. (CARNEIRO, 2003, p. 3)

Considerando a amplitude do *fato alimentar*, adotamos uma metodologia interdisciplinar de interpretação, através do diálogo como a socioantropologia da alimentação. Buscamos analisar a alimentação de maneira “holística”, ou seja, em suas múltiplas dimensões, conforme exposto por Jean-Pierre Poulain em seu trabalho *Sociologias da Alimentação*. Poulain (2013) propõe um instrumento para estudar os modelos alimentares a partir do conceito de *espaço social alimentar*, um conceito que permite compreender para os fins desta pesquisa um espaço etno-cultural alimentar.³⁵ Este instrumento permite identificar as principais dimensões da alimentação humana em espaços e sistemas diversos, assinalando a conexão bioantropológica dos grupos humanos ao seu meio como forma de compreender melhor as decisões e as interações alimentares. A abordagem proposta por Poulain (2013) é aqui tomada como ponto de partida para apreender a comida e a alimentação polono-brasileira, contudo, perder de vista os conceitos históricos que fundamentam o trabalho historiográfico.

2.2. O ESPAÇO SOCIAL ALIMENTAR

A ideia de *espaço social* apresentada por Poulain (2013) é inspirada em Georges Condominas que, ao propor este conceito, buscava abarcar o conjunto dos sistemas de relações de um grupo que o conceito de cultura não cobria. Condominas ampliou a noção de espaço social aplicado nas ciências sociais fazendo dele um espaço de articulação do natural e do cultural, permitindo observar as lógicas de interação do meio: componentes físicos, climatológicos, biológicos, culturais, linguísticos, tecnológicos, imaginários. Nesta proposta o *espaço* é físico, próximo daquele estudado pelos geógrafos e ao mesmo tempo próximo da ideia de sistemas de representação e estruturas do imaginário, conforme definição de sociólogos e antropólogos. O conceito de *espaço social* expandido de Condominas incluiu a noção de tempo, abrindo uma perspectiva dinâmica de espaço.

³⁵ Proença (2003), estudiosa da nutrição no Brasil e tradutora dos trabalhos de Poulain, realiza pesquisas com essa abordagem metodológica, nas interfaces das ciências da nutrição e socioantropologia da alimentação.

Portanto, a ideia de *espaço social alimentar* usada por Poulain (POULAIN, 2013, p. 225, 226) para compreender o sistema alimentar é abrangente e envolve várias dimensões articuladas entre si como as sociais, psicológicas e fisiológicas. Nessa concepção, defende-se que a alimentação humana está submetida a “duas séries de pressões mais ou menos fracas”.

A primeira é biológica. Os seres humanos são onívoros e podem comer todos os alimentos disponíveis e por suas capacidades metabólicas e necessidades nutricionais aquele que come depende da variedade de alimentos a serem ingeridos. Por isso, os humanos se adaptaram aos diversos biomas do planeta. As condicionantes biológicas e ambientais mais a característica onívora viabilizou a criação de um amplo espaço de liberdade, utilizado pelo cultural na interação dos corpos e nas organizações sociais. Assim, o que, como, quando, onde e o que comer se relacionam aos fatores sociais, ou seja, consomem-se alimentos culturalmente identificados e valorizados (POULAIN, 2013, p. 226-228)

Essa ideia está presente também nos estudos de Fischler quando discute o “paradoxo do onívoro”. Ser onívoro significa ser portador de autonomia, liberdade e adaptabilidade, ter a capacidade de sobreviver com a diversidade de alimentos disponíveis e em diferentes regimes alimentares, além de se ajustar às mudanças em seu entorno. O onívoro pode sobreviver ao desaparecimento de espécies, pode desprezar outras e mudar de ecossistema. O ser humano depende da variedade de alimentos para obter todos os nutrientes de que necessita o que o leva a diversificar, inovar, explorar. Por isso, para Fischler o onívoro se situa entre dois polos imperativos: o da *neofobia* que é a prudência, temor pelo desconhecido e resistência à inovação e a *neofilia*, tendência à exploração, necessidade de mudança, busca pela novidade e variedade. Em outras palavras, a alimentação se situa numa dupla relação entre o familiar e o desconhecido, entre a monotonia e a diversidade, entre a segurança e a instabilidade, gerando ansiedade no homem quanto aos alimentos pela tensão entre esses dois polos.

Para Poulain, a *neofilia* de Fischler tem bases ecológicas. Está relacionada ao *biótopo*³⁶ que abriga um grupo de indivíduos e que possibilita a liberdade para gerenciar a dependência do meio natural. Ao comer, os seres humanos incorporam também um território. Portanto, na imbricação entre o biológico e o cultural há uma faixa de liberdade para a escolha do que comer (POULAIN, 2013, p. 226-227). E o que o homem gosta de comer faz com que ele crie e empregue técnicas para procurar, produzir e transformar os alimentos. E isso o leva a transformar também o meio natural. Por exemplo, o trigo e a vinha não são cultiváveis em todos os biótopos, mas estão difundidos em espaços muito mais amplos que os de suas

³⁶ Expressão cunhada por Poulain. Compreendemos como expressão de ecossistema ou bioma; condições ecológicas e/ou ambientais de cada região; que inclui os seres vivos, o clima, o ambiente e suas interações.

origens. Assim, o consumo de um animal ou de um vegetal, não depende somente de sua disponibilidade, da sua utilidade ou da existência de tecnologias, depende também de razões culturais ou “razões que se enraízam na interface cultura-meio” (POULAIN, 2013, p. 229-230).

A partir dessas concepções de espaço social alimentar Poulain esclarece que:

O regime alimentar deixa de ser colocado como consequência do meio (teorias deterministas da geografia), ou como lugar de leituras das diversidades culturais (ao mesmo tempo as teorias possibilistas da geografia e o culturalismo antropológico) e aparece como uma dimensão estruturante da organização social, encontrando assim uma das contribuições principais da antropologia levi-straussiana (POULAIN, 2013, p. 231).

Assim, o *espaço social alimentar* corresponde às zonas de liberdade dada aos humanos na ação de comer pela dupla série de condicionantes materiais e imateriais que podem ser definidos em seis dimensões: o *espaço do comestível*, o *sistema alimentar*, o *espaço do culinário*, o *espaço dos hábitos de consumo alimentar*, a *temporalidade* e o *espaço das diferenciações sociais*. Discutiremos brevemente estas dimensões, conforme propostas por Poulain, articulando a outras referências envolvidas nessa pesquisa, definindo também nossa proposta metodológica.

2.2.1. O espaço do comestível

O *espaço do comestível* corresponde ao conjunto de regras que definem as escolhas alimentares – que vão da colheita, à produção e conservação – de um grupo humano entre as possibilidades de produtos minerais, vegetais e animais à sua disposição em seu biótopo, ou que poderiam ser agregados a ele. Na ampla variedade de alimentos disponíveis aos humanos somente uma parte é vista como comestível. A escolha do que é comestível ou não se articula a representações simbólicas hierarquizadoras dos alimentos. Tal escolha se afirma como valor cultural de um grupo e participa da diferenciação social, mesmo de grupos compartilhando o mesmo espaço social. “O processo de construção social de identidade alimentar é o conjunto de regras de inclusão e exclusão de um produto que dispõe de uma carga nutricional no espaço do comestível”. A partir desses sistemas de classificação emergem qualidades simbólicas próprias de cada cultura. São representações que definem a ordem do comestível, as formas de produzir, consumir, partilhar e trocar, interligando o natural ao cultural (POULAIN, 2013, p. 233).

2.2.2. O sistema alimentar

O *sistema alimentar* é o conjunto de estruturas tecnológicas e sociais – desde a coleta, produção-transformação, até chegar à cozinha – que permite o alimento se deslocar, passar por transformações até chegar ao consumidor e ser reconhecido como comestível. “O sistema alimentar pode ser representado por uma série de canais nos quais se deslocam os alimentos”. Esses canais podem ser o cultivo, pesca, coleta, caça, autoprodução em hortas, pequena criação de animais, comércio e a transformação culinária. Esses canais são controlados por indivíduos profissionais ou não, em interação, que abrem “portas” entre um canal e outro dentro de lógicas sociais. Em cada etapa são mobilizados conhecimentos tecnológicos e representações (POULAIN, 2013, p. 235-236).

Os sistemas alimentares para Fischler (1995, p. 150) também são conhecidos como “cozinhas”. Compreendem um conjunto de ingredientes e de técnicas empregadas no preparo da comida. Em Fischler (1995) a cozinha ganha um sentido ainda mais amplo e mais específico. Na conformação da cozinha de uma sociedade, além de ingredientes e técnicas, também afluem representações, crenças e práticas compartilhadas por indivíduos unidos pela cultura de um grupo. Cada cultura possui uma cozinha específica implicando em classificações peculiares e um conjunto de normas de colheita, preparo, escolha, consumo de alimentos e significados relacionados com as maneiras de aplicar os preceitos culinários. O sistema alimentar dá sentido ao que é ingerido por determinado grupo. Os sistemas alimentares ou cozinhas são tão diversas quanto as línguas faladas. Cada qual possui gramáticas próprias como apontou Lévi-Strauss. Para Lévi-Strauss (2004) a comida tem funções semióticas e comunicativas, o que faz da cozinha uma linguagem, uma forma de comunicação que permite compreender as sociedades. Essa ideia plural de “cozinha” é compartilhada por Poulain (2013), mas inserida no espaço do culinário.

2.2.3. O espaço do culinário

No espaço do culinário Poulain define a cozinha como “o conjunto de operações simbólicas e de rituais que, articulando-se sobre ações técnicas, participam da construção da identidade alimentar de um produto natural e o torna consumível.” Portanto, o espaço do culinário é um espaço no sentido geográfico do termo ao considerar a cozinha como um *lugar no espaço doméstico* e como um *espaço social e cultural* envolvendo relações de gênero,

hierarquias e “estruturas” no sentido dado por Lévi-Strauss. Ou seja, lugar onde se materializa o “triângulo culinário”: cru/assado, cozido e podre (POULAIN, 2013, p. 236).

Em Lévi-Strauss o cru se situa na interface entre natureza e cultura e se opõe às outras duas categorias – cozido e podre. A distinção entre o cru e o cozido é a distinção entre a natureza e a cultura. O assado é uma cocção lenta e profunda e está ao lado do cru por ser colocado diretamente sobre o fogo, sem outra mediação além do ar. Daí se situar no triângulo ao lado da natureza. O cozido é uma elaboração cultural, um estado de decomposição mediado pela água e pelos utensílios – artefatos culturais. O podre é um estado de decomposição natural. Para Lévi-Strauss o fogo e o cozimento transformam a natureza em cultura e a cozinha torna-se uma linguagem através da qual uma sociedade traduz sua “estrutura”. No entanto, essa visão de Lévi-Strauss é questionada. A expansão das pesquisas sobre alimentação sugerem que o alimento cru também é culturalizado (GIARD, 1994, p.232). Fischler explica que o triângulo culinário tem “irritado” (ou intimidado) uma geração de leitores e comentadores, mas o que é importante reter da teoria de Lévi-Strauss é que os pratos e os alimentos pertencentes a estas diferentes classes – cru/assado, cozido e podre – têm uma relação constante em todas as sociedades.

A cozinha é o principal elemento de diversidade, de identidade humana segundo Montanari, pois somente o homem é capaz de acender o fogo e “fazer cozinha”, embora nem sempre “fazer a comida” dependa do cozimento no fogo. Cozinhar é transformar um produto “da natureza” em comida através de um processo de “fabricação”. Nessa concepção a cozinha pode ser definida como “um conjunto de técnicas dirigidas à preparação dos alimentos”, que para o autor é uma concepção bastante ampla (MONTANARI, 2008, p. 55-60). Fournier (MONTANARI, et al., 2008, p. 161) também defende que uma cozinha não pode ser resumida a um único prato ou produtos, por mais emblemáticos que pareçam, porque a cozinha é “uma estrutura, um estado de ânimo, um conjunto de regras, uma soma de técnicas, uma vontade de afirmar a própria identidade cultural, uma forma de nutrir-se partindo do que é oferecido ao ambiente ao redor”.

2.2.4. O espaço dos hábitos de consumo alimentar

Envolve o conjunto de rituais que cercam o ato alimentar. O ato alimentar é entendido como o momento da *incorporação* dos alimentos. Uma percepção de Fischler para definir o movimento pelo qual fazemos um alimento transpor a fronteira entre o mundo e nosso corpo. Incorporar um alimento ocorre tanto no plano real como no imaginário. Os alimentos que

comemos fornecem não apenas a energia que o nosso corpo consome, mas também a substância deste corpo, na acepção de cooperar para sustentar sua composição bioquímica. Assim, o alimento absorvido nos modifica e modifica o estado do organismo, sua natureza e sua identidade. Chegamos a ser o que comemos e essa incorporação fundamenta nossa identidade (FISCHLER, 1995).

Portanto, os *hábitos de consumo alimentar* correspondem à jornada alimentar, a definição da refeição, sua organização estrutural, as formas de consumo, o posicionamento dos comensais na mesa, no banquete, em torno da fogueira, no ritual, etc. São hábitos que variam de uma cultura para outra e no interior da própria cultura. Poulain renuncia à ideia de que a refeição coletiva e regrada é a única maneira de comer, admitindo que existam momentos de consumo individualizado e sem regras de comensalidade: pelas ruas, estradas, a qualquer hora, sem etiquetas, que ocorrem espontaneamente ao longo de uma jornada alimentar (POULAIN, p. 237-238).

2.2.5. A temporalidade alimentar

São os “ciclos temporais”, como o ciclo da vida – bebê, criança, adolescente, adulto, idoso – em que cada etapa possui normas ou estilos alimentares envolvidos: permissões, proibições, ritmos, papéis, dificuldades, obrigações, direitos, etc. Etapas que são balizadas por rituais de iniciação e de passagem: nascimento, casamento, falecimento, marcados por festas e celebrações. Na temporalidade alimentar são considerados também os ritmos das estações do ano, os períodos de fartura e jejum, o tempo das colheitas e as cadências cotidianas das refeições compreendendo as alternâncias entre trabalho e descanso, as refeições e os intervalos entre as refeições. Portanto, representam os “tempos” revezados ciclicamente e em cada um desses tempos se inscrevem diferentes práticas alimentares (POULAIN, 2013, p. 238).

2.2.6 O espaço da diferenciação social

A alimentação distingue dentro de cada cultura e de uma cultura os contornos dos grupos sociais em termos de categorias sociais e regionais. Um alimento pode ser um atributo para um grupo e ser rejeitado por outro. “Comer traça as fronteiras identitárias entre os grupos humanos de uma cultura para outra, mas também no interior de uma mesma cultura entre os subconjuntos que a constituem” (POULAIN, 2013, p. 238-239).

Em nossa pesquisa, as dimensões da identidade e da diferenciação social são as mais importantes, por isso tocamos em outras questões deste conceito para além da proposta de Poulain, articulando com outras perspectivas de análise. Possibilitam estabelecer nexos com as demais dimensões do *espaço social alimentar*, compreender a comida enquanto fenômeno complexo e analisar os significados simbólicos da comida nos processos de reivindicações identitárias. Enquanto identidade, a alimentação é uma transmissora identitária, mas é, também, delimitadora de fronteiras. Essa dimensão autoriza urdir a relação entre identidades, tradições e memórias a partir da análise do espaço social alimentar caracterizado por um passado imigratório.

A dimensão identitária da alimentação é uma das mais importantes para Maciel (2004, p. 27-29), visto que nos processos de construção, afirmação e reconstrução de identidades a cozinha torna-se um valioso referencial, utilizada por um grupo como símbolo. Mas a cozinha, assim como a identidade são dinâmicas, sujeitas a incessantes transformações e recriações, implicando conflitos e oposições. A comida pode se converter, para um grupo, em localizador/detector identitário, apropriado e utilizado como sinal diacrítico³⁷. Um conjunto de pratos ou alimentos que demarcam identidades são chamados por Maciel de “cozinha emblemática”. São imagens simbólicas que podem representar um grupo ou um território ao cruzar os discursos de pertencimento. Essa cozinha emblemática está manifesta na tradição e relaciona-se aos processos histórico-culturais e às dinâmicas sociais de cada grupo em diferentes territórios (MACIEL, 2004, p. 50).

No caso das migrações e deslocamentos verifica-se que as populações levam consigo um conjunto de práticas culturais alimentares e também valores, preferências, prescrições e proibições, criando novas cozinhas nos novos territórios ocupados:

Os homens mudam-se de um lugar para outro no interior das sociedades e entre os países do mundo levando consigo suas práticas alimentares e suas maneiras à mesa. A sociologia dos deslocamentos depara-se com a alimentação como um elemento central na construção das identidades e constata que os particularismos alimentares estão entre os últimos traços diacríticos a desaparecer (POULAIN, 2013, p. 151).

O paladar é um dos últimos elementos a se desnacionalizar ou perder a referência da cultura de origem revela Dutra (1991, p. 17), constituindo um dos referenciais do sentimento de identidade no contato com o “outro”. Para Luisi (1998, p. 58-59), a comida é também a “materialização de um elo afetivo poderoso para as gerações de imigrantes” e que é perpetuada especialmente pelas mãos femininas. Para ele, embora a culinária sofra “incursões

³⁷ Sinal capaz de distinguir, de separar.

deformadoras”, a comida será “sempre lembrada pelos descendentes de imigrantes como um elo com o passado, com personagens queridos mortos - mães, avós, tias, que preparavam pratos especiais cujo segredo levaram consigo - com um tempo sem retorno da infância na casa materna”.

Ao citar o exemplo de pessoas que, por razões políticas ou econômicas são forçadas ao exílio, Luce Giard (1994) mostra a relevância da comida como um dos elementos que subsistem por mais tempo enquanto referência à cultura de origem, senão cotidianamente, ao menos em dias de festa. Para a autora, a comida é uma das maneiras de sentir e de representar a pertença a outro solo, a outra cultura.

Ao tratarem da imigração polonesa na França nos anos 1930, Leveau e Schnapper (1992, p. 505-507) explicam que a casa dos poloneses conservava muitas lembranças do país de origem, mas era no “preparo e consumo de refeições que a identidade se afirmava diariamente de maneira privilegiada”. As mulheres polonesas continuavam preparando o repolho picado para conservá-lo na barrica com salmoura, mantendo-se também uso corriqueiro de embutidos e batatas, acompanhados de boas doses de bebidas alcoólicas. Na França, os imigrantes poloneses comemoravam o Natal com doze pratos compostos de cevadinha, beterraba, cenoura, trigo sarraceno, feijão branco, chucrute, ameixas, massas, cogumelos, arenques salgados, brioques com grãos triturados de papoulas, maçãs e pão. Igualmente na Páscoa, lembravam a tradição levando também doze alimentos – ovos, sal, pão, embutidos, queijo, raiz forte, patê de ganso, manteiga, café, leite, açúcar e brioche – para serem abençoados pelo pároco.

A estabilidade de certas características nas práticas alimentares entre migrantes evidenciam que mesmo depois da chegada a nova sociedade os migrantes conservam em grande medida seus padrões alimentares e culinários. Algumas dessas práticas, mais do que persistirem, adquirem funções ainda mais importantes na sociedade receptora, superando seu significado no país e na cultura de origem ao assumirem um papel simbólico peculiar como “marcadores” em certas ocasiões festivas, rituais ou religiosas. São pratos que criam oportunidades de rememorar e de emocionar. Servem também para transmitir um patrimônio de pertencimento que servirá para a rememoração emotiva nas gerações seguintes (FISCHLER, 1995). Lody considera que através da comida os homens vivem também as memórias ancestrais, “um patrimônio cada vez mais valorizado por representar as mais contundentes formas de identificar e manifestar pertencimento a uma cultura, a um povo”. Pela comida é possível distinguir ou identificar as diferenças em contextos de semelhança e demarcar territórios (LODY, 2011, p. 75).

Contudo, a alimentação humana comporta lógicas de trocas e substituições. Diversos pesquisadores brasileiros, especialmente antropólogos, se dedicaram ou se dedicam ao estudo da comida/alimentação em comunidades estabelecidas por imigrantes europeus chegados ao Brasil entre os séculos XIX e XX, como os italianos, espanhóis, alemães, pomeranos, ucranianos, holandeses e outros grupos. No caso da imigração polonesa não encontramos trabalhos que explicitem a correlação entre alimentação e identidade polonesa no Brasil. Algumas evidências surgem tangencialmente em trabalhos com outros objetivos, como em Schneider (2012, p. 177-217), que trata das festas gastronômicas em Francisco Beltrão/PR. A pesquisadora destacou a *Polsky Festyn*, uma festa promovida por descendentes de poloneses que remigraram de outras regiões do sul do Brasil para o estado do Paraná. Há, ainda, um vasto conjunto de pesquisas compreendendo estudos alimentares em comunidades indígenas, afrodescendentes e demais comunidades tradicionais acerca das conexões simbólicas e identitárias da comida. Todas essas pesquisas, sobretudo aquelas que dialogam diretamente com nossa pesquisa, ao desenvolverem a relação entre alimentação, identidade e etnicidade, apontam para os alimentos como um dos elementos significativos nas representações de pertencimento e construção de fronteiras identitárias.

As pesquisas etnográficas de Santos e Zanini (2008) demonstraram a projeção da comida ancestral entre descendentes de italianos no Rio Grande do Sul – regiões de Caxias do Sul e Santa Maria. Nessas populações há um forte esforço devotado à comida em suas múltiplas dimensões, especialmente através da atuação das mulheres na introdução de “inovações” e nas transmissões culinárias intergeracionais. Em Caxias do Sul, a Festa Nacional da Uva ostenta a fruta como um símbolo de italianidade, do trabalho do imigrante, como fonte de riqueza da cidade ao lado de outros pratos que demonstram a fartura da mesa italiana em contraste aos períodos de fome ou escassez vivenciados pelos imigrantes pioneiros. As festas gastronômicas naquela região tornaram-se ritos de prosperidade e do sucesso da aventura imigrantista, mesmo que esse sucesso não tenha sorrido para todos, além da resignificação do rural e do saber feminino das *mamas* e *nonas*. A valorização de uma comida “farta e forte”, adequada às duras lidas dos campos lavrados pelos imigrantes, tem sido reconhecida, apropriada e divulgada em campanhas de marketing turístico, consideradas bem-vindas e positivas pelas associações e entidades italianas.

Entre os atuais descendentes de italianos na região rural de Santa Maria, na qual a imigração se assentou em pequenas propriedades familiares como ocorreu no Paraná, a mesa abundante e as refeições coletivas são valorizadas e cultivadas pelos descendentes, tornando-se símbolos vivos e dinâmicos da memória da colonização em todo o estado:

O alimento se tornou, neste um século e meio de colonização, um dos símbolos mais fortes dos imigrantes e dos descendentes porque demarcou a distância que havia entre ser italiano em míseras condições de sobrevivência e ser colono no Brasil, com alimento disponível e farto. Compreendo que a comida e a produção de alimentos foi um dos elementos que mais contrabalançou com o sentimento de nostalgia que pudessem ter da pátria de origem e permitiu, em termos simbólicos, a aceitação prazerosa da condição de colono, daquele que trabalha a terra, produz alimentos e que é dono do seu tempo, não possuindo patrão e trabalhando na unidade familiar. Diria que a comida enraizou o italiano no Brasil (ZANINI, 2006, p. 122).

Entre os “italianos” de São Paulo comidas como *focaccia*, *pizza*, polenta e macarrão, inicialmente eram degustadas somente entre os imigrantes, delimitando fronteiras de inclusão e exclusão. Posteriormente, tais delícias contribuíram para induzir os imigrantes de várias regiões da Itália, que se consideravam vênéticos, lombardos, calabreses, sicilianos, etc, com tradições, pratos e dialetos diferentes, a se reconhecerem pertencentes a um grande grupo étnico, nem sempre de forma efusiva. Isso ocorreu em torno da mesa, dos balcões dos armazéns e padarias italianas paulistanas, jogando *mora* e *boccia*, beliscando *bruschetta*, salame e provolone, escoltados por vinho de barril, *grappa* e conversa a todo volume. Esse reconhecimento se gestou também no convívio com a sociedade receptora através das atividades anarquistas, futebolísticas e culturais. Para a polícia e população em geral, calabrês, piemontês, napolitano ou toscano era tudo italiano. Já entre os próprios, podia haver controvérsias.

Este fenômeno do reconhecimento de pertencer a um determinado grupo étnico, a despeito das rixas regionais, foi replicado entre os demais grupos de imigrantes no Brasil, oriundos de diversos países. Imigrantes que passaram a ser qualificados a partir de uma identidade abrangente, nacional ou não, como os “poloneses”, “italianos” e “turcos”. Estes últimos, no início do século XX, na verdade eram, na maioria, sírios e libaneses. Sob domínio do Império Otomano e com passaporte desse Estado, sírios e libaneses deixaram suas pátrias para fugir do domínio turco. Ao chegarem ao Brasil eram chamados de turcos pelas autoridades da imigração e populares, o que os deixava furiosos.

Em São Paulo, a cozinha italiana, selecionada e delimitada no processo imigratório, tornou-se carro-chefe de restaurantes estrelados e populares da cidade, emblemática de uma “capital gastronômica”, mudando a própria relação dos descendentes com essa cozinha a partir das receitas preparadas e apreciadas fora dos ambientes domésticos. Das casas, armazéns e padarias, passaram às mesas com toalhas xadrezes das cantinas e, mais tarde, aos salões dos restaurantes sofisticados (COLLAÇO, 2009).

O intercâmbio das cozinhas de imigrantes entre os próprios imigrantes e os brasileiros fez de São Paulo uma capital multicultural em sentido amplo. Não apenas pela presença de diferentes etnias de ontem e de hoje com suas falas, religiões e costumes. É nas festas e feiras de bairros como Bixiga e Liberdade que gente das mais diversas origens se acotovela em torno das barraquinhas de *focccias* e *sushis*. Na cidade que nunca dorme pode-se apreciar homus, chanchliche, bacalhau, sardinhas na brasa, kassler, chucrute, tempura, sukyaki, gyosa, frango xadrez, falafel, pierogi, strogonoff, salada grega, moussaká, tapas, ceviche, pollo con ají y papas fritas, entre tantos pratos de diversas e improváveis origens. Além do churrasco gaúcho ou carne de sol na brasa, parrilla argentina ou uruguaia, arroz com feijão, bife e salada, PFs variados, vatapá, dobradinha, mocotó, feijoada e uma infinidade de comidas de boteco, brasileiríssimas. Para beber: cerveja, cachaça, arak, sakê, vinho, whisky, vodka, rum, pisco, café, chá, coca-cola e água com ou sem gás, além das sobremesas...

De consumo generalizado, as comidas citadas ou não, pertencem a todos e ao mundo que se resume na cozinha. Estão globalizadas nas gôndolas dos supermercados, *delicatessens*, restaurantes e cada vez mais divulgadas em programas culinários nas TVs abertas e a cabo, pilotados por grandes chefs e cozinheiros diletantes, além de uma explosão de publicações especializadas. Mas, acima de tudo, essa globalização dos sabores situa-se nos paladares, curiosos e ávidos por gostos novos ou, como expressa o jargão temático (não sem ensejos comerciais) – experiências gastronômicas ou *gourmets*.³⁸

A cozinha espanhola estudada por Corner (2005) está presente em festas nas quais os felizes convidados podem se apreciar *paellas*, pescados, bacalhau, caldos, sardinhas, vinho, azeite e pão, iguarias que marcam a memória da imigração espanhola no Brasil.

O historiador Boris Fausto aponta que elementos como religião, língua e comida “não são veículos de um circuito doméstico fechado”, mas são formas de interação entre o espaço privado e o público. Para o autor, em regra, a religião constitui um fator que tende a demarcar fronteiras, mas a comida age de forma contrária, é permeável. Para Nadalin “o caso dos restaurantes “italianos” de S.Felicidade, em Curitiba, parece-me, nesse sentido, exemplar. O hábito de ir ao bairro, antes um distrito, começou pela frequência à casas de descendentes de italianos que forneciam risoto, polenta e galinha a comensais nas suas próprias casas.”³⁹ O caso de regiões de imigração no oeste paulista, como São José do Rio Preto e Catanduva, os “pratos e doces típicos” representaram elos entre as famílias através da ação feminina: “o

³⁸ *Gourmet*: “indivíduo que é bom apreciador e entendedor de boas mesas, de bons vinhos e se regala com finos acepipes e bebidas.” (HOUAISS, 2009).

³⁹ Arguição na defesa da tese.

hábito de oferecê-los às vizinhas possibilitou que o bacalhau, o quibe, a macarronada, bem como os pastéis de Santa Clara, os baklavas⁴⁰, os torrões⁴¹, passassem a integrar, indiferentemente, a mesa de portugueses, sírios ou italianos” (FAUSTO, 1998, p. 37).

A imigração de diferentes grupos no Paraná produziu igualmente uma culinária variada com pratos emblemáticos. Ao estudar uma comunidade luterana alemã e seus descendentes em Curitiba, Reinhardt (2012) revelou como a comida é capaz de despertar o sentimento de manutenção ou renovação da identidade étnica e de distinção, podendo ser um critério consciente ou inconsciente de identificação. Para alguns de seus entrevistados a comida significava reafirmação de identidade e para outros um “resgate” da cultura alemã. Outros consideravam a comida como um “culto às origens” ou despertava as mais diversas memórias coletivas. Para a autora ao lado da língua, da música e da religiosidade a comida imprime as trajetórias do grupo, as rupturas como a imigração e as remigrações, o período entre guerras vivenciadas pelos imigrantes e descendentes no Brasil durante o qual a cozinha resistiu, tornando-se um vínculo duradouro.

Outras pesquisas envolvendo grupos de migrantes e descendentes demonstram o influente papel da comida para suas identidades culturais. O antropólogo Fredrik Barth (1998) em seus estudos sobre o caráter relacional dos grupos étnicos mostra que diversos símbolos e sinais agem na construção de fronteiras identitárias. Essas fronteiras étnicas ou limites étnicos podem ser mais ou menos fluídos. Não representam barreiras, mas são movediças e permeáveis. Enfatizam a pertença étnica e podem ser representadas através de diferentes sinais de identificação como os linguísticos, raciais, religiosos, alimentares entre outros. Assim, as tradições culinárias dos imigrantes, reavivadas pela memória coletiva desses grupos, tornam-se símbolos de pertencimento étnico.

A comida pode ser fronteira identitária, mas inversamente pode ser um veículo de comunicação. Conforme expõe Montanari, a identidade alimentar é sempre dinâmica e as situações de contatos culturais e de trocas tornam ainda mais evidente a ideia da comida como linguagem. Ao reunir um conjunto de pesquisas no livro “O mundo na cozinha”, compara a comida com a linguagem por expressar a cultura de quem a pratica e por conter tradições e identidades dos grupos. Nos contextos de encontros culturais os sistemas alimentares mediam

⁴⁰ Doce feito com massa folhada, recheada com pasta de nozes trituradas, banhada em xarope ou mel, presente nas cozinhas do Oriente Médio. Na Turquia é um prato nacional. (PERRI, 1994)

⁴¹ Turrón, nougat ou torrone são doces comuns entre espanhóis, franceses e italianos. São feitos à base do branqueamento e cozimento de claras de ovos e mel, amêndoas ou avelãs. Disponível em: <http://www.estadao.com.br/noticias/geral,no-terroir-do-torrone,3885>. Acesso em 09 de abril de 2015.

o diálogo e se abrem “a todas as formas de invenções, cruzamentos e comunicações” (MONTANARI, 2009, p.11).

Por isso, este autor propõe que a cozinha seja analisada a partir de uma dupla noção: de identidade e de troca. Considerando a identidade alimentar como um patrimônio cultural que cada sociedade reconhece em seu próprio passado, Montanari mostra que a troca ou confronto entre identidades diferentes não é um obstáculo à salvaguarda da identidade, mas que as identidades culturais se modificam incessantemente e são redefinidas adaptando-se a novas situações no contato com culturas e identidades diferentes. Por esses motivos as tradições alimentares não são estáticas, mas sensíveis às mudanças e influências externas. Para o autor, “cada tradição é o fruto – sempre provisório – de uma série de inovações e das adaptações que estas provocaram na cultura que as acolheu”. O caso do medievo europeu é exemplo da formação de uma nova identidade alimentar a partir do cruzamento entre a tradição romana e a tradição germânica. A cultura do pão, do vinho e do azeite, produtos da tradição romana e eleitos como símbolos da fé cristã, fundiram-se com a cultura da carne, cerveja e gorduras animais comuns aos germânicos. O pão e o porco, junto com o vinho, tornam-se nesse período signos alimentares da identidade europeia, enquanto a cultura islâmica nas costas do Mediterrâneo rejeitavam vinho e porco, tidos como alimentos impuros (MONTANARI, 2009, p.13). Dessa maneira, elaborou-se um novo modelo gastronômico na Europa Medieval, resultado das influências externas introduzidas pelas trocas culturais e comerciais, guerras e invasões, construindo uma cultura alimentar “sincrética”, na qual os nobres ostentavam em suas mesas alimentos e temperos exóticos, vindos de um mundo distante.

Essa ideia de Montanari permite refletir sobre o presente. Para ele, nesse momento em que se afirmam valores de identidade, diversidade, especificidades locais e de criações recentes como a noção de “território” e de “cozinha regional”, muitas vezes esquece-se de sua inserção nas estruturas do mercado e das trocas. Nas palavras do autor: “as identidades culturais são tão mais fortes quanto mais ‘abertas’ estão para o exterior e inseridas em vastos percursos de permuta, cruzamento e contaminação” (MONTANARI, 2009, p. 17). Founier (2009) afirma que em vão buscaríamos atualmente uma cozinha que não seja fruto do amálgama de culturas, pois a identidade afirma-se no contato como o outro.

Hall (2002) informa que o processo de globalização afrouxou as identificações, como a identificação com uma cultura nacional, por exemplo, permitindo reforçar outros possíveis laços identitários. Embora Hall não estudou especificamente a alimentação, torna-se nesta pesquisa um dos referenciais para pensarmos o problema das identidades, que são plurais e

dinâmicas, relacionam-se com diferentes esferas, portanto passíveis de serem abordadas através das práticas alimentares. O fenômeno das migrações gerou culturas híbridas nas quais se fundem diferentes tradições culturais, entre elas as alimentares. Trata-se de um contexto de multiplicação de possibilidades identitárias, mas por outro lado existem reações defensivas, fazendo com que os sujeitos reforcem suas identidades acionando tradições inscritas no repertório patrimonial local ou regional, como o patrimônio gastronômico. Desse modo, a alimentação e a culinária no contexto imigratório e sua transmissão através de gerações de descendentes, faz com que esses passem a valorizá-las como um patrimônio legado pelos antepassados, vivenciado no tempo presente. Não se pode desconsiderar que essa valorização traduza uma reação ao processo de globalização, industrialização e homogeneização dos alimentos. Um processo que implica, muitas vezes, em amnésia culinária ou na perda do "saber fazer" as receitas das *babas*⁴² e *nonas*⁴³. Uma perda de parte de si no presente, esvaziando o futuro.

Tendo em vista as concepções dos autores indicados é possível apreender a culinária enquanto um símbolo, entre outros possíveis, de manifestar o sentimento de pertencimento a um determinado grupo, como o grupo étnico, como uma das múltiplas formas de identidades possíveis entre descendentes de imigrantes. Esses traços diacríticos, as noções de pertencimento e a comida como uma linguagem são estabelecidos juntamente com a memória coletiva de um grupo, transmitida e interpretada de um modo seletivo. Nesse caso, a comida e a repetição das práticas culinárias tradicionais funcionam como um discurso que engendra significados.

A comida como cultura pode ser uma das referências de identidade e de pertencimento a determinados grupos, região ou religião, considerando que não é uma referência fixa. A concepção de identidade, conforme proposta por Hall (2002) é um conceito "estratégico e posicional", ou seja, não é uma referência ou núcleo estável de uma individualidade ou do grupo, do início ao fim, sem qualquer mudança, idêntico ao longo do tempo. A alimentação também transita por essa ideia de identidade, sempre em reconstrução, e as trocas, enquanto confronto de identidades diversas, não são obstáculos à preservação do patrimônio cultural de cada sociedade.

⁴² Avós, em polonês.

⁴³ Termo italiano para avó.

Montanari (2008) em seu livro “Comida como cultura” criou uma metáfora chamada “Raízes (uma metáfora para se usar até o fundo)”⁴⁴, interessante para pensar a identidade alimentar. Embora extensa é uma citação importante que nos permite esclarecer que não buscamos as “raízes” ou as “origens” de uma suposta “culinária polonesa”. Que não estamos interessados em pensar em que ponto certas práticas culinárias “originais” teriam se “contaminado” por outras práticas, perdendo certa “originalidade” ou ainda buscando compreender quem teria primeiro “inventado” esta ou aquela prática, mas pensar tais práticas enquanto discursos que comunicam experiências de um tempo, sensibilidades individuais, sentimentos e significados em determinadas culturas. Práticas que mostram cortes, continuidades e descontinuidades, permanências e transformações, ou seja a alimentação apreendida no processo histórico. Conforme aponta-nos Montanari toda cultura, tradição e identidade alimentar é fruto de um processo histórico e ao historiador não cabe buscar origens, mas estudar a alimentação em sua complexidade, enquanto um dos filtros ou uma chave-explicativa para compreensão de uma sociedade:

As histórias que contamos nos lembram que toda a cultura, toda a tradição, toda a identidade é um produto da história, dinâmico e instável, gerado por complexos fenômenos de troca, de cruzamento, de contaminação. Os modelos e as práticas alimentares são o ponto de encontro entre culturas diversas, fruto da circulação de homens, mercadorias, técnicas, gostos de um lado para outro do mundo. Digamos mais: as culturas alimentares (e as culturas em geral) são mais ricas e interessantes quanto mais os encontros e as trocas tenham sido vivazes e frequentes – por exemplo, nas situações de fronteira. A procura das raízes, quando é feita com método crítico, e não por trás da sugestão de impulsos emotivos, nunca chega a definir um *ponto* do qual partimos (talvez para nos perder, como o imaginário coletivo frequentemente fantasia), mas, ao contrário, um cruzamento de fios cada vez mais amplo e complicado à medida que nos afastamos de nós. Nesse intrincado sistema de aportes e relações, não as raízes, mas nós somos o ponto fixo: a identidade não existe no início, mas no fim do percurso. Se justamente de raízes quisermos falar, usemos até o fundo a metáfora e imaginemos a história da nossa cultura alimentar como uma planta que *se abre* (não: se contrai) à medida que afunda no terreno, buscando a linfa vital até onde consegue alcançar, introduzindo suas raízes (precisamente) em lugares os mais distantes possíveis, por vezes impensáveis. O produto está na superfície, visível, claro, definido: somos nós. As raízes estão embaixo, amplas, numerosas, difusas: é a história que nos construiu. (MONTANARI, 2008, p. 189-190).

As práticas alimentares apoiam-se nas memórias individuais e coletivas. Entretanto, transformam-se, redefinem-se e atualizam-se na dinâmica social a partir de códigos que autorizam o que é comestível, além das preferências e avaliações dos sujeitos e dos grupos sobre o comer.

⁴⁴ No texto original a expressão “fino in fondo” pode ser traduzida como “até o fim” e “até o fundo”, ao mesmo tempo. O uso da expressão “até o fundo” cria um duplo sentido para a palavra “raiz” usada pelo autor.

Dessa forma, a comida dos imigrantes e a de seus descendentes, a comida do passado e do presente, é compreendida enquanto resultado ou flexão de preceitos culturais.⁴⁵ Portanto, os alimentos e receitas aqui abordados percorrem diferentes temporalidades e ecoam a dinâmica das memórias, do lembrar, das normas do comestível e das dimensões do espaço social alimentar, presentes em distintas culturas. A partir desses referenciais buscamos verificar o que seria “a comida dos poloneses” para seus descendentes na região centro sul do Paraná. Ao lidarmos com as lembranças dos descendentes relativas a seus ascendentes poloneses, apreendemo-nas enquanto retalhos das práticas alimentares do passado. Tendo em vista que as memórias são fragmentadas, pautadas pelas “pressões” do presente e relacionadas à trajetória de vida de cada entrevistado, às condições sociais nas quais foram produzidas e à intersubjetividade no processo de reconstrução dessas memórias, tanto na entrevista como em sua análise, tais memórias se distanciam de nos permitir generalizações sobre uma “culinária polonesa” no Brasil. Essa definição ampla, muitas vezes, é fruto de uma “invenção de tradições” (HOBSBAWM, 1997), emoldurada deliberadamente para criar um senso de identidade e pertencimento (POLLAK, 1989; 1992).

Esse exercício ou trabalho de memória dos descendentes nos remeteu a práticas singulares de seu passado alimentar, filtradas pela memória individual que se sobrepõe e se articula a outras memórias (HALBWACHS, 2003).

⁴⁵ Conforme Poulain (2013) ao tratar das dimensões do espaço social alimentar, conforme Fischler (1995) ao situar o dilema do onívoro e conforme Montanari (2008) ao defender a comida como cultura.

3. IMIGRANTES POLONESES NO PARANÁ E O ABASTECIMENTO ALIMENTAR

Compreendemos que a imigração implica em uma série de rupturas, mudanças e permanências no cotidiano dos imigrantes e das sociedades receptoras, levando a uma reconfiguração das identidades, como as identidades alimentares. Para Fausto (1998, p. 14) a imigração representa um “profundo corte” no plano material e imaginário. “O corte não é sinônimo de apagamento de uma fase passada, na vida individual, familiar ou de grupo, integrando-se, pelo contrário, ao presente, com muita força”. Assim, analisamos a imigração polonesa para o Paraná como parte de um processo mais amplo e complexo, no qual se inscrevem rupturas ao mesmo tempo em que ocorre o cruzamento de culturas e de cozinhas que se tornaram, no tempo presente, para os descendentes e sociedades marcadas pela imigração, patrimônios a serem preservados e transmitidos.⁴⁶

Como nos demais países europeus que enviaram grandes contingentes de imigrantes para a América, a imigração polonesa ocorreu na conjuntura de uma “Europa expulsora”. Embora o processo emigratório iniciado na Europa do oitocentos tenha peculiaridades de uma região à outra e em diferentes períodos, alguns elementos eram comuns: concentração de terras nas mãos de uma minoria, altos impostos, endividamento, proletarização de pequenos agricultores nas áreas industriais que se expandiam, novas tecnologias de comunicação e transporte que aumentavam a produtividade ao mesmo tempo em que provocavam empobrecimento, associado ao crescimento demográfico culminando com uma população despossuída e desempregada. Como consequências vieram a fome, a miséria, a revolta e a necessidade de sobrevivência levando milhares a emigrar, principalmente para a América, que delineava uma política de atração de imigrantes (ALVIM, 1998, p. 219-223).

Assim, o “Novo Mundo” se fazia atrativo e atraía imensa massa de europeus em busca de oportunidades para melhorar de vida e até mesmo gente não tão despossuída. Como seus companheiros de infortúnio de outras nacionalidades, os poloneses foram seduzidos por uma “esfera de possibilidades infinitas”, apregoada pela propaganda de diferentes países que os encorajava a emigrar (HOLANDA, 1980, p. 19).

⁴⁶ O próprio conceito de imigrante encobre uma miríade de trajetórias individuais. A imigração enquanto um processo ao mesmo tempo individual e coletivo deve ser vista de forma multidimensional. A trajetória individual daquele que resolve migrar torna-se relevante nas abordagens contemporâneas sobre o tema. Quem migra, em meio ao processo social que o leva a migrar, é o indivíduo. Portanto é de forma individual que se vivenciam experiências, rupturas, adaptações e expectativas (ZANINI, 2006, p. 53). Para Nadalin, mesmo que as decisões sejam individuais, a emigração continua a ser um processo social.

Alencastro e Renaux (1997, p. 303-305) mostram que a política imigratória brasileira articulou-se às medidas restritivas ao tráfico de escravos africanos, inócuas durante a primeira metade do século XIX. O quadro se modificou apenas a partir de 1850, com a extinção do contrabando negreiro através da Lei Eusébio de Queiróz. A partir de então, o governo imperial foi pressionado pelos cafeicultores que precisavam cada vez mais de mão de obra em suas fazendas, havendo também a necessidade de melhorar o abastecimento da população urbana em crescimento com gêneros alimentícios de primeira necessidade. A política imigratória se apoiava também nas ideias racistas de parte da burocracia imperial e da intelectualidade brasileira, que via na imigração uma forma de realizar o “branqueamento da raça”, formar uma nação mais “civilizada” e amenizar a relação senhor/escravo, a partir da introdução de pequenos proprietários.

Concordamos com Ramos (1996, p. 54) quando problematiza o movimento migratório mostrando que os mecanismos de “repulsão”, como aqueles elementos políticos, sociais e econômicos enfrentados pelos europeus, e de “atração”, conforme se desenhava nas Américas, não existem em si mesmos, mas estão relacionados e foram vividos pelos agentes históricos, por aqueles que migraram, enquanto “conjunções de necessidades e oportunidades em relação às quais são estruturados projetos, realizados cálculos, mobilizados recursos”. Os poloneses que passaram a viver na região centro-sul do Paraná tiveram seus projetos, ações e decisão de migrar relacionadas a um contexto mais amplo, no qual se combinaram diferentes fatores sociais, econômicos, políticos, identitários e assim por diante.⁴⁷

Os imigrantes de diferentes países que chegaram ao Brasil no século XIX e início do XX buscavam trabalho e uma vida melhor, na expectativa de acumular alguma riqueza e, talvez, retornar para suas regiões de origem, melhor situados economicamente. Quando se considera a imigração polonesa constata-se o sonho daqueles imigrantes em se tornarem proprietários de um pedaço de terra ou conseguirem trabalho para colocar comida na mesa. Ao deixarem suas aldeias, muitos dos que emigravam eram vistos por seus alguns de seus conterrâneos, que se engajavam em movimentos sociais contra a opressão vivida, como traidores, por “abandonarem” a luta pela liberdade da Polônia que se encontrava sob o domínio estrangeiro. Outras vezes foram impedidos de emigrar pelos proprietários de terras

⁴⁷ Optamos por não discutir, de maneira detalhada, os processos históricos mais amplos da Polônia e do Brasil, relacionados ao fenômeno imigratório de poloneses por não ser o objetivo principal da pesquisa, no entanto foram consultados e estão referenciados pesquisas historiográficas brasileiras relevantes sobre esta temática. Dessa forma delimitamos a discussão e reestruturamos este capítulo, modificando-o em relação ao apresentado no exame de qualificação, conforme também sugerido pela banca de qualificação.

ou pelas autoridades que viam nesse processo prejuízos econômicos com a evasão de mão de obra.

Entretanto, para os emigrantes esta foi uma das formas de tentar refazer suas vidas e identidades com maior liberdade, melhores condições de vida, entre outras expectativas individuais que análises mais específicas permitem conhecer.

Sobre a imigração polonesa é necessário considerar que desde o final do século XVIII até o início do XX a Polônia⁴⁸ estava tripartida, sob o domínio de três impérios: Prússia, Áustria e Rússia, tornando-se um território marcado pela interação, muitas vezes conflituosa, de diferentes culturas e grupos étnicos. A Polônia e a Ucrânia, como a Tchecoslováquia⁴⁹ e a Hungria, retornaram ao mapa oficial da Europa, enquanto nações, somente no final da Primeira Guerra Mundial. Somente em 1918 se resolveu a chamada “perene questão polonesa”, que era recuperar a independência pela qual os poloneses lutavam havia 123 anos, após a última partilha entre as potências dominantes ocorrida em 1795. Por outro lado, após a revolução na Rússia em 1917, a nova ordem socialista fechou as fronteiras soviéticas dificultando a livre circulação de seus cidadãos e, portanto, a emigração espontânea (DECOL, 2000; HOBSBAWM, 1990).

Este é um dos fatores apontados pela historiografia da imigração como responsáveis pelo êxodo de poloneses em direção ao Brasil e outros países da América. A partilha polonesa associada ao crescimento demográfico levou à desestabilização dos numerosos pequenos proprietários de terra. Sem a terra e com pouco trabalho devido à incipiente industrialização na Europa oriental, a maior parte da população sobrevivia com dificuldades e muitos enfrentavam a miséria. Além dos problemas econômicos, os eslavos poloneses sofriam com a “desnacionalização”, sendo proibidos de usar a língua materna, de realizar manifestações artísticas e literárias e de ocupar cargos públicos. Ocorreram também naquele período perseguições religiosas. Os poloneses que chegaram ao Brasil entre o final do século XIX e início do XX deixaram para trás uma Europa que passava por um longo período de crise: política, econômica e identitária.

Essas condições históricas da Polônia marcaram a vida daqueles que migraram. A partilha do país e as sequelas do domínio estrangeiro contribuíram para a “repulsão” de parte

⁴⁸ De acordo com Wenczenovicz (2002, p. 27-28) o nome Polônia (*Polska*) origina-se da tribo de polanos que significa “pessoas que cultivam a terra”, derivando as denominações: *polak*, *polski*, *polska* = polonês (cidadão). Para Marmilicz (apud WENCENOVICZ, 2002) a palavra Polônia “deriva, etimologicamente, de ‘pole’, que significa terreno próprio para a cultura, lavoura”, surgindo neste momento, os habitantes primitivos da Polónia, *polanie*”.

⁴⁹ A Tchecoslováquia resultou de uma união artificial que resultou dos acordos de 1919. Reunia Boêmios, Tchechos e Eslovenos.

da população. A conjuntura política é apontada pelos pesquisadores como parte das questões identitárias dos imigrantes, implicando também em dificuldades no aprofundamento de estudos sobre a imigração desse grupo, como as pesquisas demográficas. Ao emigrarem recebiam documentos fornecidos pelas potências que ocupavam a Polônia. Isso atrapalha a identificação das regiões de origem dos imigrantes nessas fontes e a quantificação de imigrantes poloneses que aportaram no Brasil, entre outros pontos relativos ao processo migratório deste grupo e suas identidades culturais.

No Brasil, os imigrantes poloneses eram classificados nas estatísticas oficiais com diferentes denominações, ora como poloneses ou polacos, ora como austríacos, galicianos, silesianos, russos e até mesmo alemães. Há evidências de que muitos “russos” e “austríacos” registrados nos relatórios governamentais eram, do ponto de vista da identidade étnica, poloneses. Um caso problematizado por Decol (2000, p. 5) se relaciona às estatísticas oficiais da imigração russa no Brasil, expressiva entre 1890 e 1910. No entanto, após os anos 1920, momento em que a Polônia ressurgiu como país independente, os “russos” desaparecem das estatísticas. Trata-se de uma evidência de que eram emigrados de territórios poloneses ocupados pelos russos. Um relatório do IBGE, citado por Alvim (1998, p. 233), cobrindo desde o início da imigração, em 1819, até 1939, início da Segunda Guerra Mundial, mostra que teriam entrando no Brasil 43.765 poloneses, 87.790 austríacos e 116.956 russos. Porém, se considerarmos os dados de entradas de poloneses, verificamos que somente o Paraná recebeu cerca de 40.000 poloneses que chegaram entre 1870 e 1914, conforme Oliveira (2009, p. 220), o que permite questionar os números apresentados pelo IBGE quanto ao contingente de austríacos e russos que emigraram para o Brasil. Guérios também levanta essa questão ao discutir a imigração dos rutenos⁵⁰:

Vejamos alguns números a esse respeito. Em 1895, entraram no Paraná segundo as estatísticas oficiais 4.240 imigrantes, dos quais 4.137, ou 97,5% eram ‘austríacos’. Entre janeiro e agosto de 1896, entraram 13.048 imigrantes, dos quais 12.024, ou 92,1% eram ‘austríacos’, ‘poloneses’ ou ‘russos’. Todas essas denominações referem-se aos rutenos e poloneses que vinham principalmente da Galícia ou do chamado ‘Reino da Polônia’. A população da Galícia, seja polonesa ou rutena, era considerada ‘austríaca’ devido a seus passaportes do Império Austro-Húngaro; os que eram considerados ‘russos’ poderiam ser ou os poloneses de passaporte russo ou

⁵⁰ Para Guérios, *ruteno* eram camponeses da província da Galícia Oriental, com língua própria, em sua grande maioria professando pertencimento à religião uniatista greco-católica. Assim eram chamados também pelas autoridades do Império Austro-Húngaro, assumindo no Brasil a identidade ucraniana. A diferença entre rutenos e ucranianos é uma diferença de “consciência nacional”. (GUÉRIOS, 2012, p. 187). Para Andrezza, os imigrantes da Colônia Antonio Olinto, assim como em outras regiões do Paraná se autodenominavam rutenos. Na documentação analisada pela pesquisadora a designação “ucraniana” passou a ocorrer a partir de 1920. (ANDREAZZA, 1999).

os rutenos que, ao definirem-se como tal para os funcionários da migração, tinha sua nacionalidade assimilada a ‘russos’; os ‘poloneses’, enfim poderiam também ser poloneses ou rutenos, visto que os funcionários consideravam ambos, indistintamente como ‘polacos’ (GUÉRIOS, 2012, p. 158)

O autor aponta esses mesmos problemas de identificação dos imigrantes ocorrendo nos Estados Unidos que até 1899 não especificavam sua região de origem. No caso dos rutenos, emigrados da Galícia, cujo território atualmente se divide entre Polônia e Ucrânia, Guérios elucida que os agentes de imigração norte-americanos os cadastravam como “austríacos”, “russos”, “poloneses” ou mesmo como “gregos”, ao interrogarem os imigrantes sobre sua religião, incluindo a identificação grega para aqueles que professavam a religião católica do rito grego. (GUÉRIOS, 2012, p. 158).

Para Weber e Wenczenovicz (2012, p. 160) os pesquisadores que estudam o contexto da emigração do centro leste europeu precisam distinguir poloneses, lituanos, pomeranos, ucranianos, rutenos e eslavos e observar entre os imigrantes alemães, russos e de outros grupos, quais porcentagens que corresponderiam aos imigrantes de etnia polonesa. Tarefa complexa, portanto.

Gluchowski (2005, p. 27-28), nomeado cônsul da Polônia em Curitiba em 1919 e responsável por redigir um trabalho sobre os poloneses no Brasil a partir de viagens pelo Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul, aponta que entre os imigrantes alemães que desembarcaram no Brasil meridional a partir de 1828 havia também poloneses, embora na maior parte das narrativas e comemorações oficiais o marco da imigração polonesa no Brasil seja reconhecido a partir de 1869, quando um grupo emigrado da Alta Silésia, a bordo do navio “Vitória” desembarcou no porto de Itajaí, se estabelecendo na região de Brusque. Este grupo foi transferido para Curitiba em 1871, sob a liderança de Edmundo Sebastião Wos Saporski, considerado “o pai da imigração polonesa no Paraná”. Pessoalmente, Saporski apelou ao imperador no Rio de Janeiro para que aqueles primeiros poloneses, desanimados com seus vizinhos alemães em Santa Catarina, pudessem se transferir para a província do Paraná. Assim, no Paraná o ano de 1871 marca a chegada dos primeiros poloneses, data lembrada frequentemente pela memória coletiva para compor as narrativas da imigração neste estado.

Até 1853, o Paraná fazia parte da província de São Paulo e tinha seu território ocupado principalmente no litoral e nas áreas de campos dos planaltos, ao todo, três: Campos de Curitiba, Campos Gerais, de Guarapuava e de Palmas. Essas áreas de ocupação mais antigas

ficaram conhecidas na historiografia como “Paraná Tradicional”. Sua economia era baseada na criação de gado nos Campos Gerais, em invernadas de engorda e comércio de muare trazidos do Rio Grande do Sul com destino à Feira de Sorocaba. Por questões climáticas o “Paraná Tradicional” não cultivou café e cana de açúcar como no sudeste e nordeste. Tais culturas se desenvolveram no norte do estado somente em décadas recentes. Com a desagregação da economia de invernagem e do tropeirismo, os paranaenses do século XIX voltaram-se à exploração das reservas nativas de erva-mate e madeira. As atividades extrativistas impulsionaram a urbanização e construção de estradas de ferro, processo que se intensificou na passagem do século XIX ao XX (BALHANA, *et. al.*, 1969).

A baixa densidade populacional e a necessidade de povoar o território, o envolvimento de parte da população nas atividades extrativistas, os problemas de abastecimento alimentar e consequente precisão de aumentar a produção agrícola, são fatores apontados pela historiografia paranaense como motivadores para as autoridades incentivarem a imigração para a região.

Em 19 de dezembro de 1853 foi criada a província do Paraná. A nova província nasceu em uma conjuntura de escassez e inflação dos preços dos gêneros alimentícios. Um documento chamado “Análise da economia paranaense”⁵¹, encaminhado ao presidente da província em 1859, apontava falhas e soluções para a crise na agricultura local. Abreu ponderava que a agricultura era de extrema importância para a riqueza de uma nação e avaliava o latifúndio como negativo, recomendando um sistema agrícola apoiado em pequenas propriedades (WACHOWICZ, 1977, p. 7).

O relatório apontava que a produção agrícola paranaense enfrentava dificuldades devido ao comércio de animais com o sul, a extração da erva mate e aos “hábitos antigos de pastoreio nos Campos Gerais”. Essas atividades, principalmente as ligadas à erva-mate, subtraíam a mão de obra da agricultura. Criticava também certa “repugnância” dos paranaenses à agricultura, e da população que via a agricultura como ocupação de “baixo status social”, levando a uma produção “insignificante”, “incompleta”, “longe de satisfazer o consumo”. Mesmo cercada de terras férteis se ocupavam da pecuária, optando por comprar os gêneros de primeira necessidade. Para Abreu, era imperioso criar medidas para valorizar a agricultura (WACHOWICZ, 1977, p. 8).

Em 1860 a província do Paraná contava com 80.000 habitantes e a solução era “obter uma população nova para a lavoura”. Essa “nova população” seria importada da Europa. A

⁵¹ PARANÁ, Análise da economia paranaense, de José Martins Ferreira de Abreu encaminhada à presidência da Província. Paranaguá, 14 de fevereiro de 1860. Ofícios, 1859, vol. 11. Arquivo Público do Estado do Paraná.

produção de alimentos almejada pelas autoridades deveria ocorrer ao lado dos produtos tradicionais como o mate e o gado. Um dos produtos visados pelos administradores era o trigo. Conforme o relatório:

[...] este cereal, sendo de consumo universal e regulador da subsistência na Europa, seria de fácil colocação no mercado. Dessa forma, a produção agrícola das colônias, tendo o trigo como base, formaria um tripé na economia provincial; mate, gado e trigo. Se a província conseguisse captar alguns milhares de imigrantes europeus conseguiria resolver, talvez o seu maior problema, ou seja, a falta de gêneros alimentícios em consequência da escassez da mão de obra agrícola. (WACHOWICZ, 1977, p. 9)

Para Wachowicz, este relatório fundamentava as “primeiras considerações teóricas” do governo provincial, principalmente na gestão do presidente Adolfo Lamenha Lins que procurou organizar uma “sociedade camponesa nos moldes europeus”. A partir de 1875 Lamenha Lins incentivou a criação de “colônias agrícolas de imigrantes” no intuito de produzir gêneros alimentícios e abastecer o Paraná, pois muitos alimentos eram importados de outras províncias. (WACHOWICZ, 1977, p. 9).

O problema do abastecimento alimentar era anterior à criação da província. A escassez preocupava o governo e a população. Em 1852 os preços dos alimentos subiram 200% e fome batia nas portas dos habitantes. Por quase trinta anos, entre 1853 e 1879, a principal motivação para justificar uma política imigratória na província do Paraná foi estabelecer e uma agricultura de abastecimento. Essa, de fato, caracterizou o processo de colonização dessa região (NADALIN, 2001, p. 77). Na década de 1870 os ministros da agricultura do império se empenharam na atração de imigrantes europeus investindo nos núcleos coloniais já existentes, enquanto “focos de atração” de novos imigrantes, estimulando, além da imigração subvencionada, a imigração espontânea ou através de iniciativas particulares (KLUG, 2014, p. 221).

Os estudos de Santos (2007) e Balhana *et. al.* (1969) confirmam que o envolvimento de grande parte da população na economia ervateira, com o mate se tornando o principal produto de exportação a partir de 1820, levou a região a enfrentar escassez de alimentos. A economia do mate se voltou para o comércio externo, especialmente para os países do Prata. Na segunda metade do século XIX o mate representava mais de 40% das exportações da província através do porto de Paranaguá. (SANTOS, 2007, p. 31). Da extração na mata ao seu transporte, beneficiamento, e comercialização o mate passava pelas mãos de escravos, nacionais e imigrantes. No final do século XIX e início do XX, imigrantes alemães, eslavos, sírios e libaneses, entre outros que chegavam na “grande imigração”, tornaram-se

proprietários de engenhos de mate, comerciantes e exportadores (BALHANA, *et. al*, 1969, p. 285-290; SANTOS, 2007, p. 145-146).

O mate era nativo dos planaltos e sua extração se iniciou pelos campos de Curitiba. A produção beneficiada chegava ao litoral pela Serra do Mar. O porto de Paranaguá ligava o Paraná à região do Prata e ao restante do país. Na medida em que a ocupação do território e a imigração avançavam para o interior, novas áreas extrativas se integravam à indústria e ao comércio do mate, como ocorreu com a região centro-sul do estado, ainda importante produtora de mate cultivado. Com a emancipação política do Paraná em 1853, a extração e beneficiamento de erva-mate passou a ser estimulada. No entanto, esse estímulo contribuía para abandono da agricultura de subsistência, relacionada a uma situação nacional que privilegiava produtos para exportação, gerando escassez e carestia de alimentos em várias províncias.

No Paraná o abastecimento ocorria através da pequena produção de sítios e fazendas e através da importação de açúcar, trigo, toucinho, sal, feijão, arroz, bebidas, tecidos e demais produtos de outras províncias e do exterior. Santos (2007, p. 31) mostra que a agricultura no Paraná na primeira metade do século XIX era bastante limitada. Os administradores se queixavam que as técnicas agrícolas adotadas eram rudimentares como as roçadas e queimada que esterilizavam as terras. A falta de estradas que integrassem as regiões ocupadas na província contribuía para minar a produção agrícola em maior escala. Essas dificuldades eram vistas como “problemas crônicos”, tornando necessária a introdução de novas técnicas e equipamentos para facilitar e melhorar as culturas. Os discursos e ações dos presidentes de província buscavam estimular a produção de alimentos, introduzir novas técnicas de cultivo e garantir o abastecimento a partir da agricultura de subsistência com base no trabalho livre, alinhando-se a interesses do governo central. Daí o interesse pela mão de obra imigrante. Esperava-se que o colono europeu introduzisse na província novas relações no mundo do trabalho agrícola, ajudando uma população que enfrentava sérios problemas na cadeia produtiva de seu sistema alimentar (SANTOS, 2007, p.34; 39; 51-55; 67; 103).

Portanto, além do contexto nacional de estímulo à imigração em um período de transição para o trabalho livre, a necessidade de produzir gêneros alimentícios na província do Paraná se destacou nas iniciativas para atrair estrangeiros. O estímulo à imigração deixou de ser exclusividade do governo imperial e passou a ocorrer através de iniciativas privadas, provinciais e mais tarde estaduais. O estabelecimento de colônias, a distribuição de terras e a produção agrícola incorporando técnicas de cultivo europeias visava, primeiramente, o abastecimento das vilas e cidades paranaenses. No entanto, muitas dificuldades se colocaram

no mundo real do projeto imigratório de maneira que nem sempre a modernização agrícola esperada dos europeus se tornou realidade. Muitas vezes, os imigrantes aprendiam e se adaptavam às técnicas locais de limpeza da terra para o plantio como a prática das queimadas.

Balhana (1996, p. 48) explica que, entre outras questões, foi construída uma visão “romântica” sobre a imigração europeia. Um exemplo citado pela autora mostra que ao se promover a imigração de suíços havia a expectativa de que produzissem no Brasil queijos “à moda da Suíça”. A ideia de trazer imigrantes visando à produção de alimentos se viabilizou a partir de 1869. Antes disso, o estabelecimento de colônias de imigrantes em áreas de difícil acesso, solos pobres e assistência precária, impediram seu sucesso em promover melhorias no abastecimento da província.

Com a emancipação da província, Curitiba tornou-se o centro administrativo e comercial. A presença de estrangeiros já ocorria nas colônias de Rio Negro composta por açorianos e alemães que chegaram entre 1816 e 1828; na colônia Thereza Cristina em Ivaí, fundada em 1847 por franceses e em Superagui, criada em 1852 na região de Guaraqueçaba, composta por suíços, alemães e franceses. As colônias de imigrantes nessa fase se caracterizaram pela ocupação de fronteiras e “vazios demográficos”, atuando também como “barreiras” contra o avanço da população indígena. Afinal, se havia vazios demográficos, eram vazios de gente branca. Enquanto centro administrativo da província, Curitiba tornou-se também o principal entreposto de produtos para exportação. Sua posição estratégica ligava o planalto ao litoral pela Estrada da Graciosa, construída entre 1855 e 1885 (KERSTEN, 1983, p. 50). Às três colônias existentes no Paraná no momento de sua emancipação política – Rio Negro, Thereza Cristina e Superagui – somaram-se outras, sobretudo na década de 1870. O estabelecimento de colônias próximas das áreas mais povoadas coincidiu, deliberadamente, com a aceleração da urbanização de algumas regiões do Paraná.

Até 1870 a ocupação do território paranaense teve suas dificuldades. Em 1872 continuava uma das províncias menos povoadas do sul do Brasil. Povoar áreas isoladas provou ser problemático, pois os imigrantes não encontravam mercados para seus produtos e a distância e falta de estradas impedia o escoamento das colheitas. Em 1875 a colônia de Assungui registrou como produção agrícola apenas algumas hortas no entorno dos “ranchos”. Os imigrantes viviam do trabalho em obras do governo, embora se esperasse daquela colônia uma produção em larga escala de milho, batata-doce, feijão e cana-de-açúcar. O governo reconhecia a fertilidade das terras, mas a distância da colônia, cerca cem quilômetros da capital, tinha que ser vencida por estradas intransitáveis, especialmente na época das chuvas. Isso levou a colônia ao fracasso com os imigrantes abandonando suas lavouras. A construção

de estradas naquele momento, enquanto uma solução para estimular a produção agrícola, era muito dispendiosa. Faltavam verbas, mão de obra e recursos técnicos. Assim, a primeira fase da colonização através das colônias de imigrantes na província do Paraná não alcançou seus objetivos (SANTOS, 2007, p. 69).

Aprendendo com os erros, as autoridades paranaenses passaram a demarcar terras para colônias próximas das áreas urbanas mais populosas, mercados certos para sua produção. Essa prática se revelou acertada. Além de melhorar a vida dos imigrantes que passaram a ter maior facilidade para vender os alimentos que produziam, melhorou também o abastecimento das cidades. Por outro lado, poupou os cofres públicos dos gastos com infraestrutura, como a construção de longas estradas para chegar às colônias mais distantes. Buscava-se, assim, resolver os graves problemas do isolamento das colônias em relação aos centros consumidores e do abandono dos lotes e das lavouras pelos imigrantes que, de acordo com os relatórios oficiais, passavam a viver “à custa do Governo” que precisava então “entretê-los” no trabalho em obras “dispendiosas” (GUÉRIOS, 2012, p. 97-100).

Com a nova orientação da política imigratória da província, colônias foram fundadas nas vizinhanças de Curitiba. Entre elas estava Pilarzinho/Abranches criada em 1870. No ano seguinte, essa colônia se tornou o marco inicial da colonização polonesa no Paraná quando a câmara municipal autorizou a alocação do primeiro grupo de imigrantes procedentes da Alta Silésia (GLUCHOWSKI, 2005, p. 29). Em seguida, foi criada a Colônia São Venâncio, formada por poloneses, alemães e italianos. Em 1873 chegaram à colônia de Pilarzinho/Abranches mais 64 famílias polonesas, num total de 258 pessoas, vindas da Prússia ocidental.

Lamenha Lins, quando assumiu a presidência da província em 1875, deu continuidade a essa política de assentar imigrantes perto de centros urbanos e áreas já ocupadas, com estradas carroçáveis. Seu discurso favorável à imigração fez de Lins um “grande pioneiro da colonização no Paraná”. Em seus relatórios, apresentou-se como responsável pela mudança de rumo na localização de imigrantes na província, manifestando em 1876 seu interesse na continuidade desse projeto. Durante vinte anos a ocupação de áreas isoladas com colônias de imigrantes foi deixada de lado no Paraná. Todas as colônias criadas entre 1870 e 1889 foram estabelecidas nos arredores dos núcleos existentes: Curitiba, Paranaguá, Morretes e Ponta Grossa. Lamenha Lins ponderava sobre as ações que deveriam pautar a imigração: facilidade no transporte dos imigrantes para o Brasil e que ao chegarem ao Paraná tivessem acesso a terras vizinhas aos centros mais populosos, que essas terras fossem férteis e servidas por estradas de rodagem, que aos imigrantes fosse facilitada a aquisição de suas propriedades para

que a pagassem rapidamente com sua própria produção e assim ficassem menos tempo tutelados pelo governo (SANTOS, 2007, p. 74).

A fixação dos imigrantes em Curitiba obedecia ao Regulamento das Colônias, aprovado pelo decreto imperial nº 3.284 de 19/01/1867. Os europeus chegavam ao Paraná pelo porto de Paranaguá, procedentes do Rio de Janeiro. Eram levados para Antonina onde permaneciam alguns dias, seguindo para Curitiba em carroças pela estrada da Graciosa. Enquanto as famílias aguardavam na hospedaria de imigrantes da capital, alguns se empregavam no trabalho de abertura de estradas. Quando finalmente chegavam às colônias, recebiam uma casa provisória de madeira e o lote. No entanto, era comum aos imigrantes encontrarem tudo a ser feito: derrubada da floresta, medição e demarcação dos lotes. Para que pudessem iniciar o cultivo muitas vezes se passavam meses (WACHOWICZ, 1977, p. 10-11).

Em relatório (PARANÁ, 1877)⁵², Lamenha Lins descreveu o procedimento de fixação dos imigrantes nas colônias. O primeiro passo era a medição e demarcação dos lotes, um para cada família, com casa provisória. Os colonos maiores de 10 anos de idade recebiam 20\$000 réis de auxílio-estabelecimento e a família recebia mais 20\$000 réis para compra de utensílios e sementes. Os imigrantes eram empregados na abertura de estradas e serviços gerais, recebendo ferramentas necessárias e alimentação por conta do governo. Os núcleos mais afastados recebiam escola e capela. Uma vez instalados definitivamente os colonos deviam se auto-sustentar e pagar a dívida colonial, contraída junto ao governo, que envolvia diversas despesas dos imigrantes até a chegada às colônias e a compra do lote. O presidente sugeria que os colonos comercializassem na cidade produtos de suas lavouras como hortaliças, produtos das “pequenas indústrias” e lenha como meio de se “libertar” da dívida para com o estado. No mesmo relatório, Lins afirmava que a expectativa era ter, em pouco tempo, uma “grande população laboriosa e morigerada”⁵³ vivendo no Paraná, apresentando também as dificuldades encontradas pelos imigrantes na derrubada das matas, limpeza do terreno e início do cultivo, além do risco de acidentes. Avaliava ser necessário preparar os colonos para esse trabalho árduo e não assustá-los, instalando-os próximos das cidades para que o “nacional” aprendesse com o “colono laborioso tudo quanto lhe for aproveitável da cultura europeia, e se habilitará a melhorar e aperfeiçoar a sua lavoura” (WACHOWICZ, 1977, p. 11-12). As palavras de Lins parecem sugerir que os “nacionais” não eram tão laboriosos e morigerados

⁵² PARANÁ. Relatório do Presidente da Província do Paraná Adolpho Lamenha Lins apresentado à Assembleia Legislativa Provincial em 15 de fevereiro de 1877. Curitiba: Typ. Lopes, 1877, p.79.

⁵³ Segundo Nadalin na sua arguição, “a expressão imigrantes morigerados e laboriosos é comum nos relatórios dos presidentes de província e foi assumida pela historiografia da colonização no Paraná. Entretanto, o caso de Assungui é exemplar: a maioria dos colonos que se instalaram neste estabelecimento eram brasileiros que começaram, a partir de sua produtividade, a serem também chamados de laboriosos e morigerados.”

como os imigrantes. Assim, a convivência com os estrangeiros ganhava um caráter didático, conferindo bons ensinamentos aos brasileiros. Em 1875 e 1876 foram fundadas novas colônias, entre elas: Santa Cândida (1875) que abrigou poloneses, suíços e franceses, Órleans (1875) - poloneses, italianos, suíços, franceses, Santo Inácio (1876) - “poloneses, silesianos e alemães”, Lamenha (1876) - “poloneses, silesianos e alemães”, D. Augusto (1876) - poloneses, D. Pedro (1876) - “poloneses e suíços franceses”, Tomaz Coelho (1876) – poloneses, e Rivière (1876) - poloneses, franceses e alemães.⁵⁴ Essas colônias distavam de 3 a 17 quilômetros de Curitiba. Tomaz Coelho era mais distante, maior e mais populosa. Ficava a 17 quilômetros da área urbana, contava no início com 1.295 imigrantes em cerca de 1.665 hectares. (BALHANA, *et. al.*, 1969, p. 164-167) Nesses anos foram abertos cerca de 100 quilômetros de estradas de rodagem ajudando a consolidar uma estrutura agroalimentar na Província do Paraná, conforme Santos (2007).

A instalação dessas colônias agrícolas voltadas à produção de alimentos formou o que Wachowicz (1999) chamou de “cinturão verde”, denominado por Gluchowski (2005), na década de 1920, de “grinalda de colônias polonesas”. O cônsul Gluchowski (2005, p. 31) brincava ao dizer que Lamenha Lins poderia se chamar Lamenha “Linski”, se referindo aos sobrenomes poloneses, pois em sua gestão ocorreu a primeira fase da imigração polonesa no Paraná.

No decorrer do século XX algumas das antigas colônias de imigrantes poloneses se tornaram bairros e municípios da região metropolitana de Curitiba (BUENO, 1996, p. 42). Boschilia (2004, p. 116-117) coordenou uma pesquisa na qual foram reconstruídas memórias dos descendentes de poloneses de Santo Inácio, colônia criada em 1876, próxima ao Rio Barigui. Esta, como outras colônias de Curitiba e região metropolitana, passou por um processo de desagregação. Os moradores de Santo Inácio enfrentaram a expansão da cidade, as reformas urbanas e a construção do Parque Barigui, que gerou especulação imobiliária na região. As transformações urbanas levaram muitos dos antigos moradores a venderem suas chácaras e sítios que foram loteados, fragmentando também as memórias de um passado agrícola, de sociabilidades rurais na paróquia, das festas do padroeiro e de casamento com suas comidas e bebidas, das atividades da Sociedade Beneficente Operária Santo Inácio, entre outras lembranças daquele espaço social. A área ocupada pela antiga colônia de Tomás

⁵⁴ O dados e tabelas organizadas por Gluchowski em 1920, (2005, p. 42-46) informam que até 1890 os imigrantes poloneses que chegaram ao Brasil eram provenientes da Alta Silésia, Prússia Ocidental (Império Prussiano), Galícia Ocidental (Império Austro-Húngaro) e que somente a partir de 1890 começaram a chegar imigrantes do território ocupado pelos russos, do Reino da Polônia.

Coelho, no atual município de Araucária, foi desapropriada para a construção da barragem no Rio Passaúna na década de 1980, cujo processo foi estudado por Doustdar (1990).

A instalação das colônias agrícolas na região de Curitiba contribuiu para a ampliação da oferta de víveres (SANTOS, 2007). Ao longo do século XIX os alimentos mais consumidos pelos paranaenses eram milho, feijão, arroz, farinha de mandioca, carne verde, trigo, centeio e mate. Milho, feijão, arroz e mandioca eram mencionados nas Posturas Municipais de Curitiba como gêneros de primeira necessidade. O mate, na verdade uma bebida, tinha largo consumo e se tornou um dos pilares econômicos do Paraná. A carne, alimento importante e apreciado, tinha preços proibitivos e acesso limitado à maior parte da população. O trigo, cultivado, mas com baixa produção, dependia da importação para atender as necessidades regionais. A presença dos imigrantes estabelecidos nas colônias agrícolas contribuiu para melhorar a produtividade e estabelecer novos consumos alimentares. Nas colônias ao redor da capital, criadas entre 1875 e 1876, foi ampliada, por exemplo, a produção de centeio, além daquelas costumeiras e também ferramentas e equipamentos agrícolas (SANTOS, 2007, p. 119-120).

Conforme o levantamento realizado por Santos (2003, p. 105-109) nas colônias de Santa Cândida, Órleans, D. Pedro, D. Augusto, Tomás Coelho, Lamenha, Santo Inácio, Rivière, Abranches e Pilarzinho, a maioria dos imigrantes era eslava. Nelas o centeio dominava os campos cultivados porque o cereal era a base da alimentação dos imigrantes desde seus países de origem e o clima no planalto paranaense era favorável. Na Colônia Santa Cândida há registros do comércio e consumo do pão de centeio conhecido como *broa*⁵⁵, o que certamente era comum nas demais colônias. Os excedentes obtidos seguiam cedinho para Curitiba nos carroções poloneses e eram vendidos de porta em porta pelas ruas da cidade. Além dos produtos tradicionais como o milho e a mandioca, os colonos europeus passaram a produzir trigo, cevada, ervilhas, batatas e legumes, itens anteriormente raros nas mesas dos paranaenses. Nas colônias de Tomás Coelho, Lamenha e Rivière, o centeio constituiu a principal cultura garantindo as broas de poloneses, ucranianos, alemães e brasileiros que aprenderam a apreciar e, aos poucos, a fazê-las em casa. Em Santo Inácio, Abranches e Pilarzinho os imigrantes tiveram dificuldades agrícolas nos primeiros anos e se ocuparam da venda de lenha. Os dados da produção agrícola das colônias de maioria eslava ao redor da capital e as demais colônias da província nos anos de 1875 e 1878, mostram que o cultivo de

⁵⁵ O centeio também fazia parte dos hábitos alimentares dos alemães. Com ele preparavam o pão preto. Reinhardt (2007). Mas a denominação broa se tornou comum na linguagem dos paranaenses para identificar as broas de centeio produzidas pelos descendentes de imigrantes como os eslavos, que são diferentes das broas de milho dos portugueses.

centeio e trigo se concentrava nas colônias ocupadas pelos poloneses indicando a introdução de novos hábitos alimentares no Paraná desse período.⁵⁶

As colônias de maioria eslava ao redor da capital apresentavam diferenças quanto aos cultivos em relação às demais colônias no conjunto da província como Assungui (Serro Azul), Superagui (Guaraqueçaba), São Venâncio (Curitiba), Argelina (Curitiba), Eufrasina (Paranaguá), Nossa Senhora do Porto (Morretes), Pereira (Paranaguá), Alexandra (Paranaguá) e nos aldeamentos São Pedro de Alcântara, São Jerônimo e na Colônia Militar do Jataí no mesmo período. Nessas últimas as culturas mais presentes eram milho, feijão, batata, mandioca, cana de açúcar, uva, café, fumo e arroz. Isso ocorria em função do clima (várias delas no litoral), qualidade das terras e do relevo, muitas vezes por demais acidentado dificultando os plantios. Milho, feijão e mandioca eram cultivados na maioria das colônias (SANTOS, 2003, p. 105-118).

Em 1886 o Ministério da Agricultura solicitou à presidência da província do Paraná um mapa geral da produção agrícola das colônias. Diante de dificuldades como falta de transporte e funcionários, coletaram dados incompletos, entretanto, são os únicos conhecidos sobre o patrimônio e a produção de parte dos núcleos coloniais existentes. Os números foram organizados em dezembro de 1887 em documento intitulado “Estatística das colônias da Província do Paraná” e mostram que 55% dos proprietários possuíam carroças e apenas 22% possuíam arado. A média de animais por lote era 1,4 vacas; 1,1 cavalos e 0,3 porcos. Média decepcionante, apresentando uma situação de escassez de recursos, mesmo levando-se em conta a deficiência do mapa. A produção agrícola mantinha-se conforme a década anterior, mas sobressaiu a grande produção de centeio em relação aos outros cereais, cerca de 58,6% das sementes cultivadas. Conforme aponta Wachowicz, para os imigrantes “havia necessidade premente de possuir a broa preta de centeio em sua mesa.”, por isso 100% dos proprietários semearam centeio em suas terras (WACHOWICZ, 1977, p. 37)

O chefe do 2º Distrito de Medições e Colonização descreveu a situação da colônia Tomaz Coelho em 1879. Registrou que sua principal cultura, a exemplo de outras colônias era o centeio, base da alimentação dos colonos que também semeavam o milho (WACHOWIZ, 1977, P. 14) O mapa de 1887 revela ainda a produção de feijão, batata, cevada, aveia e

⁵⁶ Wachowicz (1981, p. 139-140) assinala que a imigração polonesa no Brasil se caracterizou por ser constituída de agricultores que traziam fortes memórias do sistema no qual viviam na Europa. Em sua maioria, optaram por continuar ligados à terra. Como agricultores foram conservadores mantendo o plantio de centeio e a “tatarca” (trigo sarraceno) “para a preparação da sua característica broa preta de centeio”, embora tenham vivenciado a necessidade de adotar novas práticas agrícolas e alimentares.

ervilha. Não são mencionadas as hortaliças e legumes, mas sim a criação de galinhas, marrecos, perus, porcos, vacas e cavalos, em pequena escala, como mencionado acima.

Quanto à introdução de novos equipamentos Wachowicz (1981, p. 116) destacou carroça introduzida pelos poloneses que ajudou no transporte de mercadorias e na distribuição dos alimentos produzidos nas colônias, além de marcarem a paisagem paranaense. Para o autor, a “carroça polaca” caracterizou o “colono polonês”. Por ser menor que o “carroção cracoviano”, a carroça foi largamente utilizada no transporte de pequenas cargas em pequenas distâncias, no deslocamento até as lavouras, para levar a produção à cidade, para ir à missa no domingo e para visitar os amigos mais distantes. Era na carroça do cotidiano de trabalho, enfeitada especialmente para a ocasião, inclusive os animais, que as noivas chegavam na igreja.

Além da carroça, outros equipamentos ajudaram na agricultura paranaense pós-imigração:

[...] o arado, a grade, instrumento para aplainar a terra arada, a gadanha, que é um ferro com cabo para cortar trigo, centeio ou capim, o picador de palha, o mangoal, instrumento para malhar as espigas de cereais, moinho manual, instrumento semelhante à mó, o *radnik*, utensílio utilizado para fazer sulcos no solo para semeadura, a alfange, lâmina de ferro semicircular, utilizada no corte dos cereais como o trigo e centeio (WACHOWICZ, 1981, p. 115).

Carroceiros poloneses (também os alemães) transportavam erva mate do interior do Paraná para moinhos de beneficiamento em Curitiba. Retornavam com mercadorias diversas revendendo nas colônias. Sua atuação esteve associada à economia ervateira e foi importante para a economia do estado até a década de 1930 quando, gradualmente, perdeu terreno diante do transporte motorizado.

Em estudo sobre a vivência e o trabalho das mulheres polonesas na região de Curitiba na passagem do século XIX para o XX, Bueno (1996) revelou que muitas delas se tornaram carroceiras porque eram responsáveis por levar e vender na cidade o que produziam em suas propriedades. Dessa maneira, participavam ativamente do abastecimento urbano com gêneros perecíveis e frescos de consumo cotidiano, alguns deles incorporados aos hábitos alimentares dos paranaenses. No verão, as carroças conduzidas pelas polonesas transportavam frutas, hortaliças, leite e derivados. No inverno, além do leite, manteiga, requeijão e ovos, havia pinhão, milho e abóbora, entre outras culturas anuais.

A presença dessas mulheres vindas das colônias em suas carroças ou a pé, vendendo repolhos, pepinos, beterrabas e batatas, levaram cores, sons e sabores que marcaram a paisagem e a vida curitibana por décadas. No caminho até a cidade, a carroça ficava mais leve

ao passar nas casas de fregueses fiéis. Nas ruas da capital, caminhavam com suas cestas apregoando legumes e manteiga com seu sotaque eslavo e lenço na cabeça. Além de alimentos, vendiam combustível para prepará-los. A cidade naqueles tempos cozinhava em fogões a lenha. Para as mulheres sem carroça o trabalho era mais cansativo e com menor retorno. Caminhavam até a cidade levando menos produtos e maior peso. Nos dias frios a geada castigava os pés descalços, ou mal protegidos por simples chinelos. Junto às mães ou avós, as crianças abasteciam as casas, trazendo na volta a recompensa em moedas, por vezes, já convertidas em mercadorias que não produziam. A autora assinala que as colônias vizinhas da capital se tornaram “auto-suficientes”. Consumiam o que plantavam e quase não compravam alimentos nos armazéns e bodegas. Quando o faziam, muitas vezes era através de trocas. Entregavam seus gêneros ao bodegueiro em troca de sal, café, tecidos, objetos de uso doméstico e agrícola, como ferramentas. Até mesmo a carne e a banha eram de produção caseira. Porcos, galinhas, vacas e gansos, faziam parte da riqueza e segurança alimentar dos colonos que contavam ainda com suas hortas, pomares e campos de cereais. Com trigo, centeio, milho e lenha no paiol, as fatias de broa saída do forno derretiam a manteiga ou a banha, recompensando o trabalho, reconfortando o corpo e o espírito (BUENO, 1996, p. 42; 54; 60; 85-86).

Wachowicz apresentou um documento importante sobre a colônia Tomás Coelho. Trata-se das primeiras impressões de um padre polonês, chamado Hugo Dylla, a respeito da colônia, publicado em fevereiro de 1905 na revista “Misje Katolickie”, periódico ilustrado editado em Cracóvia pelos jesuítas. Alguns trechos da descrição de Dylla expõem a produção de alimentos e problemas vividos pelos imigrantes em sua adaptação ao novo lugar:

A vegetação está murcha e o solo deserto, pois aqui é pleno inverno. Apesar da estação, o panorama é verde e nas hortas viçam o repolho e a batatinha. [...] Ao lado da casa, acham-se outras construções: paiol e estrebaria para o gado. Nas hortas vê-se laranjeiras e algumas vezes pés de bananeira. [...] Os bons colonos choravam copiosamente durante o sermão, quando o pregador recordou os primeiros anos, quando vieram ao Brasil e tiveram que morar sob o teto aberto do firmamento, sem abrigo, sem terra para cultivar, somente florestas que eram obrigados a derrubar e queimar, ao suor de seu rosto. Possuíam afinal suas casinhas e broa, mas não tinham igrejas [...] Ofereciam tudo ao sacerdote. Já no primeiro dia um colono nos trouxe uma broa, um saco de batatinhas e três frangos. No dia seguinte, já tínhamos algumas galinhas, algumas broas, manteiga, algumas dezenas de cabeças de repolho, e assim cada dia trazem: quirera, batatinha, requeijão, ovos, galinhas, potes, canecos, pois existem ali fabricantes desses produtos, farinha, etc. Certamente não vamos morrer de fome. A colônia Tomas Coelho pertence às mais abastadas no Paraná. Os colonos possuem aproximadamente 20 ‘morgas’ de terra e pelo fato de que a cidade é próxima, tudo pode ser convertido em dinheiro. As colheitas não são das melhores,

pois os solos são pobres. Não cultivam o trigo, pois não produz e os pássaros acabam com tudo. Não se pode guardar os grãos, pois vários insetos estragam e destroem o trigo e o milho. Os mais pertinazes são as formigas, que chamam de ‘carregadeiras’. Comem tudo e destroem repolho, batatinha, etc. Eu mesmo plantei repolho italiano, alface e couve-flor e as formigas acabaram com tudo. Os colonos cercam de valetas os canteiros, enchendo-os com água – é o único meio de evitar a destruição pelas formigas. O clima não favorece o gado. O bezerro permanece durante 4 anos até se tornar adulto e ainda muito raquítico. Quando o bezerro deixa de mamar, a vaca não fornece nem um pingo de leite. Os colonos acharam até para isso recurso. Empalham o couro do bezerro, colocam ao lado da vaca e só assim ela dá leite, pois tem a impressão de que o bezerro é que está mamando. Em contrapartida as vacas possuem enormes e lindos chifres. [...]. Em nosso derredor diariamente vemos labaredas de fogo: os colonos queimam o capim, vegetação e mato, para tornar a terra cultivável. A cinza substitui o adubo (WACHOWICZ, 1977, p. 19-22; 23).

Além dos problemas enfrentados pelos imigrantes diante das novas condições de vida, conheciam também problemas no convívio com outros grupos de imigrantes. Wachowicz comentou a disputa entre poloneses e alemães no comércio gerando tensões no fornecimento de gêneros alimentícios. Os poloneses, maioria nas colônias próximas de Curitiba, dominavam o abastecimento de alimentos.

Após ocuparem as regiões mais importantes da província os poloneses que chegavam eram encaminhados para colônias na região dos atuais municípios de São José dos Pinhais, Campo Largo e Araucária. As novas coortes de imigrantes que se estabeleceram próximos a Curitiba adquiriram terras e criaram novas localidades, seguindo para oeste chegando aos territórios de Lapa, Serrinha e Catanduva, originando o município de Contenda.

A colônia de Tomás Coelho foi considerada por Wachowicz como um “exemplo de colônia mãe”, pois em 45 anos o número de famílias aumentou quatro vezes ocupando uma área dez vezes maior. Imigrantes e descendentes de poloneses dessa colônia remigraram para os atuais municípios de Palmeira, Irati, Rio Azul e Teixeira Soares e com os incentivos do governo à imigração se espalharam por todo o médio Vale do Iguaçu. Nessa região, terras foram delimitadas pelas autoridades estaduais para a criação de colônias oficiais (WACHOWICZ, 1981, p. 120).

Dessa forma, até 1889 os arredores de Curitiba, incluindo a região dos municípios citados, concentraram os poloneses que chegaram ao Paraná. Seguindo a política imigratória vigente, as colônias de poloneses e demais grupos, criadas entre 1870 e 1889, foram estabelecidas próximas aos centros urbanos já existentes como Curitiba, Paranaguá, Antonina, Morretes e Ponta Grossa (GUÉRIOS, 2012, p. 99-100).

Somente a partir de 1890, com a reorientação da política brasileira, a febre de imigração que acometia os poloneses aumentou sua temperatura. Colônias foram fundadas através de iniciativas públicas e particulares, abrangendo a região ocupada atualmente por Mallet, Irati e Prudentópolis. O afluxo de imigrantes poloneses para o Brasil nesse período foi dirigido, em parte, para o Espírito Santo. Conforme Gluchowski (2005, p. 34), esta foi uma medida para dar conta do grande número de imigrantes que chegavam, cerca de 60.000, número que surpreendeu as autoridades brasileiras.

O estado do Paraná constituiu em 1892 a Secretaria de Obras Públicas e Colonização, criando a Inspeção Geral de Colonização para organizar a colonização e imigração, estendendo o projeto colonizador para os Campos Gerais e para a região do Iguaçu e Rio Negro. (ANDREAZZA, 1999, p. 47). Entre 1880 e 1911 a maior parte dos cem mil⁵⁷ emigrados ao Paraná foram dirigidos para a região dos Campos Gerais e Vale do Iguaçu. Duas comissões colonizadoras foram instituídas para atender a ocupação no Vale do Iguaçu e região de Rio Negro (GLUCHOWSKI, 2005, p. 34).

Em 1890 cerca de 80% das terras do Paraná continuavam incultas, com sua cobertura vegetal natural de florestas e campos. (GUÉRIOS, 2012, p. 101). Portanto, foi no período de maior entrada de imigrantes no Paraná, a partir de 1890, que ocorreu a fundação de colônias distantes da capital e das cidades mais antigas, interiorizando a colonização e originando novos núcleos urbanos. Vários deles às margens da estrada de ferro São Paulo - Rio Grande Railway, outros, em áreas de acesso mais difícil. Entre 1890 e 1891 foram fundadas as primeiras colônias do Vale do Iguaçu, região de Palmeira (Santa Bárbara, Cantagalo, Rio dos Patos, São Mateus, Água Branca, Eufrosina e Rio Claro) e na região de Rio Negro (Lucena, atualmente Itaiópolis e Augusta Vitória). Simultaneamente, chegaram os poloneses que foram trabalhar nos cafezais paulistas, se estabelecendo em colônias como São Bernardo e Pariquera-açu⁵⁸ (GLUCHOWSKI, 2005, p. 34-35). Assim, a extensão da política imigratória ao Vale do Rio Iguaçu no final do século XIX e início do XX promoveu a fundação de colônias eslavas nos atuais municípios de Mallet, Prudentópolis e Irati.

⁵⁷ Cem mil considerando o período entre 1829 e 1911.

⁵⁸ Pariquera-Açu, atualmente município paulista, marca a memória da imigração através da denominação de uma rua: Rua dos Imigrantes Poloneses.

3.1 IDENTIDADES ETNO-CULTURAIS

O problema da imigração polonesa, como de outras imigrações, não se limita a números e datas, ao problema de ocupação territorial, abastecimento alimentar, mas abrange subjetividades e negociações identitárias entre os agentes históricos envolvidos, enredando os pesquisadores e tornando o tema da imigração de poloneses ao Brasil um dos grandes desafios historiográficos.

Compreendemos, portanto, que as identidades polonesas, polacas ou *polônicas*⁵⁹, são parte de um processo histórico que envolve sentimentos – positivos e negativos – de pertencer a um grupo étnico no Brasil que se formou no processo migratório atuando como uma das categorias identitárias no presente. Um processo que é relacional e dinâmico, que varia no tempo e no espaço, e que não se restringe somente ao pertencimento a um estado-nação, que no caso da Polônia é um conceito⁶⁰ a ser aplicado somente a partir dos processos de conquista e reconquista⁶¹ de sua independência no século XX.⁶² No entanto, não podemos desconsiderar que no contexto da imigração polonesa ao Brasil entre os séculos XIX e XX, o nacionalismo foi um sentimento que acompanhou os poloneses então dominados pelas potências expansionistas e vislumbravam a possibilidade de fundar em terras brasileiras uma “Nova Polônia”.⁶³

A identidade nacional é apenas uma das formas de identificação de um sujeito, mas há outras identidades culturais assumidas pelos indivíduos, tanto entre aqueles que vivenciaram o

⁵⁹ Termo utilizado por alguns descendentes, principalmente entre aqueles envolvidos em associações ou instituições voltadas ao grupo étnico. A palavra remete ao sentido de *polonidade*, (sentimento de pertencer ao grupo étnico dos poloneses) que pode ser observada no contexto migratório e entre descendentes de poloneses na atualidade, ao positivarem seu pertencimento étnico. No Brasil ainda podem ser identificados como *polono-brasileiros*, conforme termo bastante recorrente nos discursos de instituições como a Braspol.

⁶⁰ Para Hobsbawm (1997) nação é uma tradição inventada. Para Anderson (2008, p. 12) nação é uma “comunidade política imaginada”. Schwarcz (2008, p. 17) esclarece que uma comunidade imaginada é independente de hierarquias e desigualdades. Há uma ideia de “eu” coletivo, como uma grande irmandade, que encobre a pluralidade e a diversidade. A nação, como uma comunidade simbólica ou “imaginada” tornou-se, no período moderno, uma das principais fontes de identidade cultural tendo o poder de gerar senso de identidade e fidelidade. Para Hall (2002, p. 48-49) a identidade nacional é formada e transformada no interior da representação, portanto, não é somente uma entidade política, mas “um sistema de representação cultural.” No processo histórico as diferenças regionais e étnicas foram se abrigoando sob um grande “teto político” chamado “estado-nação”.

⁶¹ A reconquista da independência polonesa ocorreu em dois momentos no século XX: no início do século com o fim dos domínios estrangeiros que dividiram seu território e, posteriormente, com o desmantelamento da União Soviética após ter se tornado satélite de Moscou depois da II Guerra. Dessa forma, a Polônia vivencia atualmente uma nova fase de autonomia político-administrativa voltando a se reafirmar como nação soberana.

⁶² Ao olhar para a Polônia na década de 1980 Darnton (1990, p. 42) observou movimentos que buscavam na história o fortalecimento da identidade nacional. Segundo ele: “a obsessão pela história com certeza sugere o redespertar de uma consciência nacional, que encontra expressão no lema popular do momento — Que a Polônia seja a Polônia”.

⁶³ Para o Wachowicz (1981, p. 11), o nacionalismo polonês foi a “afirmação de sua existência” e “princípio de sua independência”.

processo imigratório quanto em relação aos descendentes na atualidade que através da memória e dentro de um processo contemporâneo de fragmentação das identidades culturais, ativam seu pertencimento a um grupo étnico e se sentem “poloneses” ou “polônicos”, mesmo que do ponto de vista da identidade nacional sejam brasileiros.⁶⁴

Hall mostra que em diversas situações transnacionais a cultura de origem permanece forte na segunda ou terceira geração, mas na situação de diáspora, as identidades se tornam múltiplas, pois simultaneamente existem elos com “uma ilha de origem específica”, novas relações e novas possibilidades de identificação. Portanto, as “identidades” como as “identidades polonesas” de imigrantes e descendentes são plurais, relacionais, dinâmicas, são uma das possibilidades de pertencimento, conforme mostram as teorias da etnicidade, ao mesmo tempo em que são questões históricas (HALL, 2013, p. 28; 29; 33).

Nos estudos sobre identidade étnica e identidade nacional Seyferth (2000, p. 155) explica que “ter uma identidade alemã, italiana ou polonesa significa pertencer a uma colônia sinonímia de comunidade, definida por símbolos nacionais, apesar de eventuais dissensões regionalistas reportáveis ao surgimento tardio dos respectivos Estados-Nação”. A pesquisadora problematiza que embora localizadas em territórios brasileiros, as colônias onde os imigrantes se estabeleceram tornaram-se espaços de representação do pertencimento às “nações”. Na visão das autoridades paranaenses, conforme Andreazza (1999, p. 96), houve uma tendência para homogeneizar os grupos de imigrantes que saíram de regiões próximas, como o caso dos poloneses e ucranianos (rutenos), que nas relações interétnicas se esforçaram por se autodelimitar.⁶⁵

Assim os imigrantes, como aqueles que emigraram da Polônia partilhada com passaportes que os identificavam como galicianos, russos ou austríacos, tornaram-se parte do processo histórico de um grupo étnico, forjando suas fronteiras identitárias nas interações com outros grupos, se reconhecendo e sendo reconhecidos como poloneses ou “polacos”. Algo semelhante ocorreu com os italianos. Antes da unificação da Itália eram identificados a partir de suas regiões, dialetos, alimentação, entre outras características regionais. Com as mudanças

⁶⁴ Weber e Wenczenovicz (2012, p. 167) alertam que o peso da identidade nacional na historiografia dificulta abordagens antropológicas da identidade no caso de estudos sobre populações imigrantes. Desde a construção do conceito de *estado-nação* muitos fenômenos são circunscritos ao nacional como o caso da comida, do cinema, da arquitetura e da imigração.

⁶⁵ Na categoria “*polaco*” a documentação e as autoridades no Paraná incluíam também os *rutenos*. No entanto *rutenos* e *polacos* da Galícia viveram, ainda antes do processo imigratório, rivalidades étnicas e religiosas. Na região havia uma relação importante entre crença religiosa e identificação étnico cultural, que em algumas colônias brasileiras foram retomadas, como ocorreu na Colônia Antonio Olinto, estudadas por Andreazza (1999, p. 85). Neste estudo a autora aponta que o principal elemento de fronteira entre rutenos e poloneses foi a questão religiosa, pois enquanto os rutenos professavam o rito grego ou ortodoxo, os poloneses mantinham o rito latino.

políticas os regionalismos perdem sua importância como critério na definição dos grupos étnicos. Seyferth, (1986, p. 65) em estudo sobre as colônias no Rio Grande do Sul exemplifica que não existem vênets, trentinos, lombardos, sicilianos, alsacianos, austríacos, badenses, mas apenas italianos e alemães. Portanto, foram sujeitos que passaram à categoria de imigrantes, categoria bastante ampla e homogeneizante e que ao longo do processo histórico assumiram diferentes identidades sociais, incluindo a consciência étnica e nacional reforçadas pelas lideranças, principalmente da Igreja Católica.⁶⁶

Estudos sobre os poloneses no Paraná e Rio Grande do Sul mostram que o não pertencimento a uma nação unificada, a pobreza, o analfabetismo, o trabalho na terra – tendo em vista que a imigração nesses estados voltou-se para a formação de colônias agrícolas – e os costumes camponeses foram elementos que teriam contribuído para a emergência de um “preconceito anti-polonês”. Wachowicz chegou a afirmar que entre muitos imigrantes poloneses havia um “complexo de inferioridade” em relação à sua origem étnica, relacionada a uma condição histórica problemática e que muitos rejeitavam sua identidade étnica polonesa. Vários imigrantes optavam por identificar-se conforme a origem carimbada em seus passaportes, ou seja, apresentavam-se como russos, alemães ou austríacos. A constituição de um vocabulário negativo e preconceituoso em torno dos “colonos” acentuou esse processo de “inferiorização”.

O autor aponta, por exemplo, que a palavra “polaco” identificava os imigrantes e filhos de imigrantes imediatamente a um “colono”⁶⁷, gerando uma dicotomia entre o espaço -

⁶⁶ No caso dos poloneses no Paraná a colônia se fundia com a paróquia e o sentimento nacional se fundia com o sentimento religioso, pois o catolicismo polonês é definido como “uma igreja de expressão étnica”. O catolicismo polonês foi um dos elementos mais importantes na emergência do sentimento de pertencimento nacional. Para Darnton (1990 p. 45), a Igreja na Polônia nos séculos XIX e XX representava quase tudo o que havia restado da cultura nacional. O catolicismo na segunda metade do século XX, na fase da reconquista da independência da Polônia, foi uma transferência de lealdade do Estado para a Igreja. Seyferth (1986, p. 62-63) também mostra que a associação entre fé e etnicidade é mais forte no caso dos poloneses. A fé aparece como um critério para diferenciar o polonês enquanto grupo étnico. É significativo o uso do termo “povo polonês” associando a fé a uma língua e uma cultura. Mostra que igreja teve papel preponderante na manutenção da “polonidade”. O clero de origem polonesa incentivava a homogeneidade étnica nas colônias e o uso cotidiano da língua polonesa. Tanto entre poloneses como entre italianos e alemães a religiosidade foi transformada em símbolo de identificação, diferenciando os imigrantes europeus dos brasileiros, assim como a língua materna, as instituições, entidades, associações e escolas que realizavam a atualização da identidade étnica, celebrando as datas e promovendo movimentos culturais nas colônias. Entre os poloneses a escola e as sociedades recreativas, esportivas e profissionais agindo em conjunto com a igreja, às vezes independentes dela, tiveram papel fundamental nos processos identitários.

⁶⁷ A palavra colono possui múltiplos significados que variam de região a outra de acordo com o período. Em linhas gerais, Gregory (2005, p. 102) nos oferece uma definição de colono enquanto “membro de uma colônia, pequeno proprietário, trabalhador agrícola, principalmente imigrante ou descendente deste. É um camponês típico, caracterizado pela pequena propriedade rural e que se dedica a produção familiar de subsistência e de mercado, normalmente sem utilização de mão de obra externa ao grupo familiar.” Para Seyferth (2011) a ideia de colono é um qualificador étnico atual. Remete também ao pioneiro e colonizador, que nas representações culturais foi o desbravador que transformou as florestas do sul em ilhas de civilização. Colonos ou não, os

rural e urbano, conforme debatido também por Seyferth. Portanto, além da questão geopolítica da Polônia, a ideia de “colono” formava uma das fronteiras que separavam os poloneses que viviam de suas roças e do comércio de seus produtos agrícolas da elite urbana, ligada ao comércio e atividades industriais. Tal situação teria perdurado de forma mais intensa no Paraná até o momento em que a Polônia tornou-se independente no início do século XX, cujos efeitos no Brasil foram positivos para os imigrantes e descendentes, levando o Paraná a contar com uma maior presença de lideranças leigas e religiosas e abertura do Consulado da Polônia em Curitiba. Nessa visão colocada por Wachowicz, a identidade nacional efetivamente conquistada pelos poloneses teria resolvido uma das fontes dos “estereótipos” do polonês na sociedade paranaense (WACHOWICZ, 1981, p. 142).

Para Doustdar (1990) as fontes do preconceito direcionado aos imigrantes poloneses também passavam pela situação de fragmentação da Polônia. Isso teria gerado relações interétnicas tensas como aquelas vividas entre poloneses e grupos étnicos de origem alemã ainda na Europa e no processo de colonização na região de Curitiba, chamado pela pesquisadora de “germanismo antipolonês”. Para ela tal preconceito se baseava nas disputas por terras e mercados consumidores entre os imigrantes na região de Curitiba, mas que também se alimentava das memórias de um passado conflituoso na Europa. Esse contexto contribuiu para construir um discurso negativo sobre os colonos poloneses e suas práticas culturais pautadas pelo trabalho agrícola familiar nas pequenas propriedades e pela religiosidade católica por parte da elite paranaense e autoridades locais.

Na pesquisa realizada sobre os poloneses no Rio Grande do Sul, Gritti (2004) analisou documentos produzidos por administradores das Comissões de Terras e Colonização. As correspondências daqueles funcionários enviadas à Secretaria de Obras Públicas evidencia que expressavam opiniões negativas a respeito dos poloneses. A Polônia era vista em um patamar inferior em relação à Alemanha e à Itália contribuindo para consolidar o preconceito contra os poloneses, manifestado nas sociedades marcadas pela imigração deste grupo. Nos processos crime examinados por Gritti as expressões depreciativas direcionadas aos poloneses eram recorrentes.

Ao avaliarem a historiografia riograndense sobre a imigração polonesa, Weber e Wenczenovicz retomam a discussão do preconceito contra os imigrantes poloneses e sua identidade:

imigrantes que entraram no Brasil, principalmente aqueles que adquiriram lotes de terra no sul do país tornaram-se colonos e proprietários de terras.

Não há dúvida que a existência de um Estado consolidado facilita a identificação de comunidades emigradas em outro país, pois tal visibilidade depende muitas vezes do grau de reconhecimento externo ao grupo. Tal proposição é aplicável inclusive para aquelas situações em que uma conjuntura crítica no país de emigração legaria aos imigrantes estereótipos negativos no país de chegada, como é afirmado em algumas interpretações sobre os preconceitos para com os poloneses no sul do Brasil (WEBER; WENCZENOVICZ, 2012, p. 237; 239).

Algo a considerar é que a “imigração polonesa” foi significativa no Brasil, inclusive numericamente, mas do ponto de vista historiográfico é vista como uma “imigração oculta”, uma vez que o volume de estudos realizados sobre grupos étnicos que chegaram no mesmo período como alemães e italianos é superior aos estudos abordando os poloneses. Essa situação pode ser verificada também, em vários aspectos, aos grupos provenientes da Tchecoslováquia e Hungria que só voltaram ao mapa político da Europa após a Primeira Guerra Mundial (DECOL, 2000). Por isso, para abordar temas que envolvem a imigração de poloneses ao Brasil torna-se necessário problematizar as fontes, muitas delas restritas àqueles que compreendem a língua polonesa, tendo em vista que o diálogo historiográfico ainda é restrito, com poucas pesquisas localizadas no sul do país, especialmente no Paraná.

Os principais estudos sobre a imigração polonesa no Paraná, no âmbito da Universidade Federal do Paraná foram publicados a partir da década de 1970, ao tempo das comemorações do centenário da imigração desse grupo em 1971, momento simbólico para recuperar a tradição, a diversidade cultural e valorizar a contribuição dos imigrantes à cultura paranaense, com especial atenção à memória da imigração polonesa.

Nas décadas seguintes, em Curitiba, foi realizado um estudo histórico dos bairros surgidos a partir de colônias polonesas e a construção de lugares de memória como os parques homenageando diferentes etnias que imigraram para o Paraná como o Bosque do Papa em tributo aos poloneses, o Memorial Ucrâniano no Parque Tingui, o Parque da Imigração Japonesa, o Portal de Santa Felicidade lembrando os italianos, entre outras referências a outros imigrantes. Nas comemorações à imigração polonesa também foram traduzidos e editados textos e documentos relativos ao grupo. A vinda do papa João Paulo II na década de 1980 lançou novo alento ao legado eslavo. Todos esses elementos contribuíram para animar os sentimentos de pertencimento e gerar, por outro lado, uma intensificação da produção bibliográfica em torno dessa etnia (LAROCCA JR., 2008, p. 32-33).

A produção histórica dos anos 1970 e 1980 foi marcada, principalmente, pelos trabalhos de Ruy C. Wachowicz. Destacamos a obra “O camponês polonês no Brasil” na qual os argumentos construídos em torno do imigrante polonês caracterizaram-no enquanto

“camponês”, que trouxe consigo memórias de suas tradicionais formas de vida aldeã. Neste estudo o autor faz uma “tentativa de esclarecer algumas das características que contribuíram para a formação dos padrões de comportamento no imigrante polonês no Brasil”, desde sua chegada até 1920, quando a Polônia se tornou nação livre e soberana depois da Primeira Guerra Mundial, momento em que foi instalado o Consulado em Curitiba.⁶⁸

Wachowicz toma como elemento básico a caracterização da população camponesa que emigrou, o contato com a sociedade brasileira e suas interações. Busca referências na Idade Média, em que a Polônia é situada como uma das potências secundárias dentro do sistema feudal, ou seja, localizadas na periferia do núcleo político-administrativo central (França, Inglaterra) enquadrando-a numa situação “geopolítica típica de marginalização”, que teria deixado de exercer influência política de forma mais acentuada a partir do final do século XVIII. Ao longo do trabalho, argumenta que a região da qual partiram os poloneses que chegaram ao Paraná era uma camponesa, enfrentava graves problemas agrários, era altamente hierarquizada e marcada pela religiosidade católica, tendo a igreja, a paróquia e o padre como o centro de sua vida cultural. No sul do Brasil, este grupo de imigrantes, constituído predominantemente por camponeses, teria optado por viver nas “colônias” ou “núcleos coloniais agrícolas”⁶⁹ criados no contexto da política imigratória brasileira do século XIX e início do século XX, reconstruindo nestes espaços parte de sua cultura aldeã. Para o autor, certa “mentalidade” polonesa construída em uma sociedade fundamentalmente agrária, por muito tempo baseada na servidão e extremamente conservadora teria sido “transplantada” o que justificaria, portanto, certos “padrões de comportamento do imigrante polonês no Brasil” e suas dificuldades no processo de adaptação. Seus dados mostram que 95% dos poloneses que emigraram ao Paraná eram agricultores, 3,5% eram operários ou artífices, 1,0% eram comerciantes ou industriais e 0,5 % eram “intelectuais”. Desta forma, defendeu que a maior parte dos poloneses do Paraná eram agricultores que tinham “fome de terras”. O desejo de ser proprietário teria sido o motor principal que os levou a enfrentar a transição. Eram homens e mulheres que “desejavam o cheiro do mato”, possuir seus animais, ter uma propriedade com “celeiros abarrotados”. No Paraná teriam mantido suas formas habituais de agricultura, o plantio do centeio, do trigo sarraceno ou “tatarca” para a produção de suas “tradicionais broas

⁶⁸ Seyferth (2011, p. 46) explica que até a década de 1970 os estudos sobre imigração no âmbito das ciências sociais estavam marcados por conceitos de assimilação e aculturação. Os pesquisadores preocupavam-se com mudanças socioculturais e comportamentais que envolviam a inserção dos imigrantes na sociedade brasileira.

⁶⁹ As colônias, nesse caso, eram áreas atravessadas por linhas ou picadas (atalhos abertos na mata a golpes de facão ou de foice para a passagem de pessoas, pequenos veículos, etc), demarcadas em lotes para estabelecimento dos imigrantes subvencionados em local previsto para ser um povoado. (SEYFERTH, 2011; HOUAISS, 2009).

pretas de centeio”. Para Wachowicz o imigrante polonês que chegou ao Brasil era um “aldeão” ou um “camponês” que se tornou um “camponês polonês no Brasil” ou ainda “colono-polaco”, conforme definido também no trabalho de Kersten (1983).

Igualmente, Guérios (2012, p. 97) chama a atenção para as características da imigração polonesa no Paraná, comparando à imigração nos Estados Unidos no mesmo período. No Paraná a política imigratória buscou manter os imigrantes como camponeses, mesmo vivendo próximo dos centros urbanos, como Curitiba. Nos EUA os poloneses, na maioria, tornavam-se proletários urbanos.

A relação da imigração polonesa no Paraná com o trabalho agrícola se articula a um conjunto de questões sociais, políticas, econômicas e culturais da Europa, da Polônia e do Brasil à época da imigração. Por isso buscamos situar a problemática que buscamos discutir que envolve as identidades contemporâneas de seus descendentes e elementos do processo histórico que levaram à organização, no Brasil, de um grupo étnico, conforme Barth (1998). Entendemos que em contextos relacionais os imigrantes se constituíssem enquanto grupos étnicos. Grupos nos quais os descendentes podem estar reivindicando seu pertencimento, através da comida e do sentimento de pertencimento que ela pode despertar, entre outros elementos em que buscam se distinguir diante dos outros. Concordamos também com os pesquisadores da imigração que ainda há muito a ser feito para conhecer de forma mais profunda as nuances da imigração polonesa, as múltiplas representações sobre esse processo e suas relações na reconstrução das identidades etno-culturais de imigrantes e descendentes.

A partir dessas considerações e dos estudos envolvendo a história e cultura da alimentação, compreendemos que uma das formas de apreender parte desses processos de identificações é através da comida, como um dos elementos que participam, como sinais diacríticos de pertencimento e diferenciação. Sobretudo nas festas comunitárias e nas festas religiosas nas várias comunidades onde ocorreu a imigração polonesa a comida é evidenciada, é exibida e utilizada como emblema do grupo. No cotidiano, como parte das refeições diárias a comida constitui parte das lembranças e de sentimentos com relação aos antepassados poloneses, como narrativas sobre a mesa, que a metodologia da história oral nos ajudou a evidenciar. São práticas reconstruídas diariamente, se integrando ao sistema alimentar da região, como um patrimônio a ser preservado e registrado, como nos propomos nesta pesquisa.

4. MEMÓRIAS ANCESTRAIS: GESTOS E ORALIDADES

Quando os gestos se apagam, quando os objetos desaparecem ou se imobilizam na sombra de um depósito, na vitrine de um museu, às vezes as palavras ainda subsistem, em memória de um passado que não volta mais (GIARD, 1996, p. 279).

Neste capítulo discutimos a comida dos imigrantes através da memória dos descendentes. Os pratos preservados, recriados ou inventados pelos descendentes na atualidade e sua difusão na região são parte do patrimônio imaterial dessa sociedade, caracterizada pelos processos migratórios. Tais pratos estão sujeitos a uma série de avaliações sensíveis que a oralidade e os gestos nos permitem apreender de forma mais próxima.

Este capítulo se organiza a partir da análise das fontes orais coligidas na pesquisa, relacionando, sempre que possível, com fontes documentais como relatórios de governo informando sobre a produção agrícola no período migratório e relatos de imigrantes presentes na bibliografia examinada. Todavia, sem a intenção de analisar exaustivamente a documentação escrita, privilegiando a análise das fontes orais.

A oralidade, relacionada aos prazeres da boca e à “atividade profusa da linguagem” que “descreve, nomeia, distingue, matiza, compara, irisa e desdobra” (GIARD, 1996, p. 252), se apresenta como importante canal para compreender o passado culinário dos imigrantes poloneses e de seus descendentes, bem como as formas de transmissão dos saberes alimentares e os sentidos das receitas atualmente dentro do sistema alimentar no qual elas são produzidas e de seu contexto histórico, matizado por distintas temporalidades.

As narrativas das experiências de recepção e transmissão de tradições e de receitas nos levou a uma reflexão sobre as memórias que evocamos e reconstruímos na pesquisa. Nesse aspecto, concordamos com Sarlo (2007, p. 25; 26; 33) quando enfatiza que a “narração inscreve a experiência numa temporalidade que não é a de seu acontecer [...], mas a da sua lembrança”. A narração “funda uma temporalidade” e a cada repetição ou variação torna a se atualizar. Assim, a memória é dinâmica, construída e reconstruída a partir do presente. O relato torna-se uma representação do sujeito que fala, assim como uma representação do passado. Nas narrativas de si, como ocorre na autobiografia, não é reflexo de uma identidade única, mas de um sujeito plural. Como em outras fontes, não é portadora de “verdades”,

porque “o sujeito que fala é uma máscara ou uma assinatura”. Também para Sarlo, o que não é vivido, mas transmitido oralmente, torna-se parte das narrativas. Compreendemos, portanto, que a memória é uma construção no presente a partir de experiências vividas ou não pelos sujeitos.

Dessa maneira, as lembranças e os esquecimentos se relacionam à memória do grupo de convívio ou à memória coletiva, conforme propõe Halbwachs (2003). Nossas lembranças permanecem coletivas e nos são recordadas pelos outros, pois vivemos em sociedade. Mesmo sós, nos vinculamos aos demais por pensamentos e ações. Estamos envolvidos em uma sociedade e unidos em diversos pontos a outros grupos. Por isso podemos falar em memória coletiva quando evocamos um fato na vida do grupo no qual estamos inseridos e que pode ser rememorado do ponto de vista desse grupo. Nossas lembranças ou rememorações precisam ter o suporte de um grupo. A memória coletiva não explica todas as nossas lembranças, mas interfere naquelas em que se cruzam duas ou mais séries de pensamentos interligando grupos diferentes.

Nas entrevistas, nas visitas, conversas, trocas de informações e em todas as interações derivadas da pesquisa, mas principalmente nas entrevistas gravadas e transcritas, uma das primeiras perguntas dirigidas aos descendentes buscava conhecer quais eram as memórias que tinham da trajetória da família, de seus antepassados, do cotidiano doméstico dos imigrantes, das primeiras gerações nascidas no Brasil e de seu passado alimentar. Muitas vezes, a trajetória familiar era um tema que brotava das narrativas dos entrevistados, mesmo quando não questionado. Assim, as primeiras questões envolviam as memórias dos antepassados e suas “cozinhas”⁷⁰ na região delimitada para este estudo.

Essas narrativas desvelaram fragmentos do vivido pelos imigrantes, do que carregaram e agregaram em suas “bagagens” como práticas, técnicas, ingredientes, o que gostavam de comer e o que aprenderem a comer. Buscamos, ainda, compreender o que transmitiram oralmente e, através de gestos silenciosos ou não, mas repetidos, aqueles que “ritualizam experiências”, como disse Giard (1996, p. 249-250).

Iniciamos nossa abordagem das fontes com uma das dimensões envolvidas no ato alimentar que é o “espaço da diferenciação social” (POULAIN, 2013) a partir de sua relação com as memórias que agem nos processos de identificações culturais na atualidade. A memória seleciona, enquadra, delimita e ressignifica o passado. Da mesma forma, o passado alimentar “interfere” nas escolhas alimentares do presente, atuando na eleição e rejeição

⁷⁰ Cozinha em sentido amplo, enquanto espaço doméstico e cultura alimentar.

daquilo que será qualificado como comida por determinado grupo. E ainda, qual comida se tornará emblemática, identificadora desse grupo, tendo como fundamento seu passado e sua experiência.

As práticas alimentares se apoiam nas memórias individuais e coletivas. Entretanto, se transformam-se, redefinem-se e atualizam-se na dinâmica social a partir de códigos que autorizam o que é comestível, além das preferências e avaliações dos sujeitos e dos grupos sobre o comer. Portanto, ao elaborar o questionário/roteiro para as entrevistas, pensávamos no que Giard (1996) diz sobre a lógica alimentar que “funciona a partir de um grande número de exclusões e de um número limitado de autorizações”.

Dessa forma, a comida dos imigrantes e a de seus descendentes, a comida do passado e do presente, é compreendida enquanto resultado ou flexão de preceitos culturais.⁷¹ Portanto, os alimentos e receitas aqui abordados percorrem diferentes temporalidades e ecoam a dinâmica das memórias, do rememorar, das normas do comestível e das dimensões do espaço social alimentar, presentes em distintas culturas. A partir desses referenciais buscamos verificar o que seria “a comida dos poloneses” para seus descendentes na região centro sul do Paraná.

Ao lidarmos com as lembranças dos descendentes relativas a seus ascendentes poloneses, apreendemo-nas enquanto retalhos das práticas alimentares do passado. Tendo em vista que as memórias são fragmentadas, pautadas pelas “pressões” do presente e relacionadas à trajetória de vida de cada entrevistado, às condições sociais nas quais foram produzidas e à intersubjetividade no processo de reconstrução dessas memórias, tanto na entrevista como em sua análise, tais memórias se distanciam de nos permitir generalizações sobre uma “culinária polonesa” no Brasil. Essa definição ampla, muitas vezes, é fruto de uma “invenção de tradições” (HOBSBAWM, 1997), emoldurada deliberadamente para criar um senso de identidade e pertencimento (POLLAK, 1989; 1992).

Esse exercício ou trabalho de memória dos descendentes nos remeteu a práticas singulares de seu passado alimentar, filtradas pela memória individual que se sobrepõe e se articula a outras memórias (HALBWACHS, 2003).

Os entrevistados mais velhos afirmaram convivência com os avós, nascidos na Polônia e que emigraram para o Brasil no final do século XIX e início do século XX. Lembraram diferentes aspectos do cotidiano de seus parentes poloneses, de suas casas e práticas. Informaram que muitos saberes de seus avós foram transmitidos aos seus pais. Receitas e

⁷¹ Conforme Poulain (2013) ao tratar das dimensões do espaço social alimentar, conforme Fischler (1995) ao situar o dilema do onívoro e conforme Montanari (2008) ao defender a comida como cultura.

rituais cultivados por décadas continuam a pontuar seu cotidiano presente. Por outro lado, lamentaram que “muita coisa se perdeu” porque não foram aprendidas ou porque novas rotinas se impuseram ao lado das urgências da vida e das mudanças sociais recentes. As novas gerações nem sempre se dispõem a aprender práticas culinárias complexas, muitas delas ligadas ao ambiente rural no qual se produzia praticamente todos os víveres consumidos pela família, alimentos e comidas que passavam por processos artesanais, lentos e trabalhosos.

Algumas famílias com as quais conversamos nasceram e viveram parte de sua vida no campo e atualmente vivem na cidade. Para se adaptarem à vida urbana passaram por um processo de ruptura com seu próprio passado. No entanto, os elos com sua vivência alimentar e rural continuaram evidentes em seus quintais, abrigando hortas com verduras, legumes, temperos, ervas medicinais e árvores frutíferas, mescladas a diversos tipos de flores. Outra evidência da persistência de aspectos da vida rural no cotidiano urbano é o consumo de produtos tradicionais. Assim, a tradição se recria e refaz vínculos gustativos e emocionais.

Em décadas recentes, se estruturaram na região meios de produção e circulação de alimentos da tradição polonesa, disponíveis em estabelecimentos comerciais ou em domicílio. Essa produção e circulação não é exatamente nova, uma vez que muitos agricultores de origem polonesa carregavam suas carroças com repolhos, batatas, verduras, ovos e requeijão para vender na cidade, apregoando seus produtos na língua natal. Ocorreu que tais produtos e pratos como o *pierogi*, deixaram as cozinhas das *babas*, ganharam embalagens e registro da vigilância sanitária para povoar gôndolas e freezers de supermercados, além das mesas de não descendentes que aprenderam a apreciar a culinária polonesa.

Na profusão de alimentos que os descendentes guardaram em suas memórias, questionamos quais eram as comidas que seus avós ou pais degustavam na Polônia, quais pratos eram consumidos no dia a dia e nos dias de festa, quais foram transmitidos e são preservados, se os descendentes relacionavam essas comidas com o pertencimento a um grupo etno-cultural, observando também outras narrativas que engendravam sobre a comida dos antepassados.

Nos depoimentos, entretanto, quando os descendentes afirmaram terem convivido com avós ou pais poloneses, na maioria das vezes relataram preparações adaptadas aos ingredientes brasileiros, ou cardápios que incorporavam elementos da tradição alimentar brasileira. Tais eram as comidas com as quais os descendentes tiveram contato mais próximo na infância ou porque foram transmitidas. Poucas memórias restaram sobre o que seus pais ou avós comiam antes da migração ou quais foram suas maiores dificuldades na adaptação de suas matrizes alimentares no Brasil. Afirmaram e reconheceram que a culinária dos

imigrantes se integrou às tradições culinárias brasileiras, mas reconheceram também alguns desses pratos enquanto “comida polonesa” ou “dos poloneses”, pela denominação na língua polonesa e por ser a comida de seus familiares, de familiares poloneses. E ainda porque esses pratos se distinguiam das práticas culinárias de outros grupos étnicos, dos vizinhos não poloneses e assim por diante. A cozinha dos imigrantes, rememorada pelos descendentes, foi reconstruída em uma sociedade que vivenciou um “crisol de tradições alimentares” (RIERAMELIS, 2009, p. 19). Ou seja, um conjunto de tradições alimentares que se entrecruzaram durante a imigração. Com intensidade variável, essas interações culturais moldaram as memórias dos depoentes.

Quanto à cozinha dos imigrantes, concordamos com Alvim quando indica que o cotidiano daqueles que emigraram foi marcado pelo choque entre o público e o privado, em que grupos desconhecidos e portadores de culturas e hábitos diferentes passaram a conviver entre si obedecendo a novas regras. Não aquelas de suas aldeias, de sua cultura tradicional, mas as regras impostas pelas autoridades do estado, dos donos das terras, das indústrias ou ainda aquelas instituídas nas colônias onde se estabeleceram, em contextos interétnicos. No entanto, esse “choque” entre o público e o privado se concretizou na nova realidade encontrada pelos imigrantes, motivando mudanças para garantir sua sobrevivência. Entre elas estavam as maneiras de morar, a higiene, alimentação, práticas religiosas, educacionais, sanitárias, quase sempre, diferentes de suas culturas originais.

Nessa discussão, a autora também aponta para um choque nas representações dos imigrantes sobre o Brasil, citando os poloneses. O caso de famílias que saíram de Sierpiec, na província de Plock, região atingida pela “febre imigratória” em 1890 é exemplar. Entre aqueles camponeses o distante e desconhecido Brasil era descrito como um lugar onde cresciam árvores tão grandes que necessitavam de 10 homens para derrubar apenas uma em um dia garantindo copiosa lenha para filhos e netos. Ao redor das casas, havia terra suficiente para cultivar repolho, batata, verduras, centeio, trigo, cevada e aveia, além de pasto para as vacas (ALVIM, 1998, p. 217-219).

Descrições como essas revelavam um panorama de abundância que povoava o imaginário do camponês polonês, às voltas com a dura realidade de escassez de terra e de mantimentos. Esse imaginário de fartura alimentar e de independência através da propriedade da terra era bem conhecido pelos arautos da propaganda imigrantista para o novo mundo. Não por acaso, exageravam nas maravilhas que esperavam aqueles que se dispusessem a atravessar o Atlântico, jogando com as mais caras expectativas de sofridos homens que sobreviviam da

terra, do trabalho familiar e que emigraram porque já não podiam mais viver dela, dada sua situação de empobrecimento.

A representação do paraíso entre os europeus ocorreu em vários momentos de sua história, como lembra Andreazza (1999, p. 15). O “Novo Mundo”, imaginado como paradisíaco, originou lendas e iconografia fantásticas, esperanças e ilusões. No século XVI a América era concebida como o “País da Cocanha” (FRANCO JR, 1998), uma terra que, entre outras características prodigiosas, era repleta de prazeres e comida. Visão que buscava fugir da realidade de sofrimento e escassez europeia. No século XIX as terras americanas reeditaram seu status de “Paraíso das Delícias”, alimentando a “grande imigração”.

No início da república circulou no Paraná a ideia de que as terras do estado eram o “Jardim das Américas”, uma “região de feracíssimo solo” e de “propícias colheitas”, como informou Claudino Rogoberto Ferreira dos Santos, Secretário de Estado dos Negócios de Obras Públicas e Colonização, em relatório ao presidente estadual Francisco Xavier da Silva em dezembro de 1908.⁷² No paraíso americano, as terras paranaenses seriam o jardim, portanto, as melhores. Discurso oficial que visava atrair imigrantes para povoar o território e produzir riquezas, algo nem sempre verificado pelos que acreditaram nele.

Assim, a vida cotidiana daqueles que emigraram, conforme Alvim, passou a ser vivida pelo “avesso”. O “translado” (ALVIM, 1998, p. 237) ou a “travessia” (ZANINI, 2006) não era apenas uma viagem, mas uma epopeia, dado o tempo e esforços para realizá-la, além do impacto sofrido pelos indivíduos em direção ao desconhecido. Nesse processo de deslocamento constatamos um choque das sensibilidades dos imigrantes diante da cultura alimentar: suas primeiras experiências com a comida do “outro”, a adaptação aos novos sistemas alimentares, os intercâmbios culinários com outros grupos, o uso das cozinhas como sistemas de comunicação, as permanências, memórias e transformações dessas cozinhas no processo histórico. Portanto, a culinária dos imigrantes é fruto de um “corte”, mas que comporta uma “continuidade” com a cultura de origem, conforme Boris Fausto ao analisar a imigração (FAUSTO, 1998).

Stanislaw Klobukowski⁷³ (1971, p. 17-22), em suas “Recordações de Viagem”, conta que partiu de Lwów, na Galícia ocidental, em agosto de 1895 auxiliando um grupo de 1.000

⁷² Disponível em:

http://www.arquivopublico.pr.gov.br/arquivos/File/RelatoriosSecretarios/Ano_1908_MFN_718.pdf, p. 14-19.

⁷³ Intelectual polonês, formado em economia e estatística, nascido na aldeia de Powierec, proximidades de Kolo, no Reino da Polônia. Esteve no Brasil entre 1895 e 1897 para conhecer os problemas migratórios conduzindo um grupo de imigrantes a pedido da Sociedade São Rafael, uma entidade católica alemã que atendia assuntos relacionados à imigração. Ao retornar à Polônia, publicou suas memórias de viagem ao Paraná, traduzidas como “Recordações de Viagem”. Regressou ao Paraná onde viveu seus últimos anos. Visitou e trabalhou em várias

imigrantes até Viena. De lá rumaram a Gênova em trem. Embarcaram para o Brasil no navio “Alagrita”, aportando no Rio de Janeiro em pouco mais de um mês.⁷⁴

A tripulação do Alagrita não falava polonês, o que fez de Klobukowski intérprete e mediador oficial de conflitos durante o percurso. Alguns deles ocorreram por conta da comida servida no navio. Ao ser distribuída de forma irregular, muitos passageiros ficaram sem sua ração e avançaram sobre a marmita dos outros. Assaltos noturnos à cozinha do navio foram relatados. Havia imigrantes que não aceitavam comer junto com estranhos e foi necessário agrupá-los por famílias ou questioná-los para saber quem aceitaria comer ao lado de quem. O comissário guardião da chave da despensa perguntou a Klobukowski o que os poloneses preferiam comer: se batatas, macarrão, carne ou peixe. Aproveitando a chance de melhorar o rancho dos conterrâneos, o intérprete respondeu que os poloneses apreciavam variadas comidas, conhecidas por “seu bom gosto e simplicidade, mesmo entre os mais humildes”, e arriscou um cardápio: “omeletes com linguiça, sopas, ervilha com repolho, torresmos, carnes defumadas...”. Elegantemente, Klobukowski omitiu ao comissário que os imigrantes estavam comendo melhor no navio do que em suas casas, mas afirmou que a comida servida tinha semelhança com a comida polonesa e agradava. Feliz com os elogios à comida servida no navio, o comissário afirmou ter observado que os poloneses comiam com “gosto”, deixando evidente um “inusitado apetite”. Por serem “fortes”, com “ossos mais grossos”, no entender do comissário, considerou ser importante servir a eles uma “alimentação mais forte”. Para alegria geral dos poloneses a bordo, o comissário autorizou o pessoal do refeitório que “duplicassem as porções aos que solicitassem”, ressalvando que não poderia servir comida à vontade. De acordo com Klobukowski, essa atitude do comissário serenou os ânimos de muitos polacos que reclamavam da proibição de repetir o prato, mas não anotou se isso foi motivo de discórdia por parte dos demais imigrantes. Ainda que nas entrelinhas, o colóquio entabulado entre Klobukowski e o comissário do navio resvalava num dos graves problemas enfrentados pelos poloneses em sua terra natal, e que os impelia a deixá-la: a fome e suas consequências diretas como as doenças causadas pela desnutrição e a mortalidade infantil,

colônias de poloneses, incluindo Mallet. Foi redator no jornal “Polak w Brazylii” (O Polonês no Brasil) durante a Primeira Guerra Mundial. Klobukowski alentou a ideia de construir uma “Nova Polônia” no Brasil. Sua atuação facilitou a vinda de poloneses e rutenos ao Brasil, ajudando-os a contornar a burocracia e a escapar dos recrutadores brasileiros que “desviavam” os imigrantes para as plantações de café. (KLOBUKOWSKI, 1971; ANDREAZZA, 1999, p. 47-48; GUÉRIOS, 2012, p. 108).

⁷⁴ Os imigrantes que se destinavam a outros estados faziam primeiro escala no Rio de Janeiro. Os doentes ficavam em quarentena sob cuidados médicos. Somente depois seguiam para seus destinos. No Paraná, entravam pelo Porto de Paranaguá. Inicialmente, seguiam para as colônias em carroças. Com a inauguração da ferrovia, chegavam a Curitiba de trem. Dali podiam se dirigir às colônias vizinhas em carroças ou em trem, caso se situassem no interior servido por outras ferrovias.

como registrou o próprio autor em seu livro. Na conversa entre o comissário e Klobukowski apreendemos que os passageiros do Alagrita vivenciavam estranhamentos, diferenças e semelhanças culturais na alimentação. Italianos, poloneses, ucranianos, alemães, entre outras nacionalidades, confinados no mesmo barco, deixavam a Europa para trás em busca do sonho americano. Foram muitos os Alagritas que singraram o Atlântico. Certamente, nem todos serviram razão dobrada.

Tendo o navio como escola, os recém-chegados ao Brasil aprendiam a comer e aceitar o que lhes era oferecido. Não que isso reordenasse totalmente seus gostos e preferências culinárias. A falta dos sabores da Polônia existia, mas era preciso esperar e se adaptar aos alimentos disponíveis na nova terra. No sul do Brasil, os imigrantes muitas vezes aguardavam seis meses ou mais para conseguir a posse de seus lotes. Depois, construir um abrigo, derrubar a floresta e iniciar as plantações. Enquanto isso, dependiam da comida servida nas hospedarias ou pelos comerciantes locais, os bodegueiros, às vezes em contrato com o governo para fornecimento aos imigrantes nessa fase inicial (TELEGINSKI, 2012). Uma vez instalados nos lotes, aprendiam com os brasileiros a cultivar e consumir alimentos brasileiros e a aproveitar vários recursos naturais como a madeira e a erva mate para obterem renda.

Maria⁷⁵, moradora de Irati, filha de imigrantes poloneses, relatou que a família de sua mãe, depois de chegar em Paranaguá na primeira década do século XX, pegou um trem até Irati, local destinado ao grupo. Permaneceram por algum tempo num “barracão muito grande”, próximo da estação ferroviária de Iraty. Sua mãe lhe contou que nesse lugar, num grande caldeirão pendurado numa “forquilha”, era preparada a sopa que alimentava os imigrantes ali abrigados. A sopa continha “broto de taquara⁷⁶, broto de varana⁷⁷ e chicória⁷⁸, dessa do mato [...] eles punham tudo ali e cozinhavam para eles tomarem aquela água, aquela coisa!”. A sopa com os ingredientes estranhos não parecia muito apetitosa, mas sempre se lhe agregava sustança quando recebiam doações de macarrão e arroz de Dona Josefina Fillus,

⁷⁵ Maria M. (Irati). Entrevista concedida no dia 09/07/2014.

⁷⁶ Taquara ou bambu: “planta (*Bambusa vulgaris*) ou oblongolanceoladas, agudas, ásperas, e flores em numerosas espiguetas paniculadas; bambu-comum, bambueira, bambuseira, espódio [Largamente cultivada, é us. em construção e para obtenção de polpa; os brotos são comestíveis.]”. (HOUAISS, 2009)

⁷⁷ Uvarana, varana ou tuvarana (*Cordyline dracenoides*, espécie de agaveácea): planta comum no Paraná e Planalto Oeste de Santa Catarina. Produz cachos com frutos pretos procurados pelos passarinhos. Os seus brotos se assemelham ao palmito e são (ou foram) comidos pela população local em forma de saladas. Sua raiz tem propriedades terapêuticas antirreumáticas. Suas folhas murchas são usadas para amarrar sacarias nas roças. (FILIPAK, 2002, p. 356) Produtores de hortaliças de Irati amarram os feixes de legumes e temperos usando fibras da uvarana, em lugar de barbante ou plástico.

⁷⁸ Hortaliça amarga, comestível. (FILIPAK, 2002, p. 119). No caso da descrição, trata-se de uma das variedades da hortaliça amarga, talvez não correspondente à mesma chicória conhecida como almeirão ou *radicchio* entre os italianos.

proprietária de armazéns de secos e molhados na cidade. Como concluiu Maria, os imigrantes “tiveram que aprender a comer o que tinha”.

O fornecimento da alimentação no navio, nas hospedarias e, posteriormente, nas colônias, fazia parte do projeto imigratório. No caso da imigração “subvencionada”⁷⁹, dirigida aos núcleos coloniais, as despesas dos imigrantes corriam por conta do governo ou das companhias de colonização em conjunto com o governo, incluindo a alimentação durante a viagem e nos primeiros meses até que iniciassem sua produção. Alvim (1998, p. 273-274) explica que o governo antecipava seis meses de alimentação a essa ajuda tendeu a diminuir a cada leva de imigrantes que chegavam e as dificuldades aumentaram.

Em relatório da Secretaria de Negócios de Obras Públicas e Colonização do Paraná em 1907, o inspetor afirmava que o sustento dos colonos seria garantido pelo governo durante os seis primeiros meses, contando a partir da data de instalação nos lotes, através de algum comerciante.⁸⁰ Segundo Ramos (2006, p. 80-81), muitas vezes a tarefa de fornecer os alimentos e prestar atendimento aos imigrantes, incluindo os chamados “auxílios”, ocorreu de forma precária, como nas colônias criadas pelo governo federal no início do século XX.⁸¹

Apesar da ajuda incerta e insuficiente do governo, as despesas que cabiam aos imigrantes não deixavam de ser cobradas, pois eram incorporadas à chamada “dívida colonial”, paga pelos imigrantes em dinheiro ou prestação de serviços em obras públicas como abertura de picadas, estradas e construção de pontes. A maior parte da dívida colonial correspondia à compra do lote (ANDREAZZA, 1999, p. 55). Para pagar suas dívidas no Paraná, muitos imigrantes trabalharam na construção da Ferrovia São Paulo -Rio Grande Railway. Parte do dinheiro destinado ao pagamento da dívida colonial vinha do trabalho no campo. Lavouras, hortas, pomares e pastos, cresceram nas terras outrora cobertas pelas araucárias. Inicialmente, supriam suas necessidades e poupavam para os pagamentos da

⁷⁹ Na pesquisa de Ramos (2006, p. 19-20) sobre a política de “Povoamento” republicana, o imigrante “subsidiado” é definido como aquele que era alvo da ação federal, que direcionava os imigrantes europeus aos núcleos coloniais fazendo do imigrante subsidiado um imigrante/colono, estabelecendo um nexo entre imigração e colonização. O pagamento de passagens foi um dos instrumentos mais importantes utilizados pelo governo central e governos regionais para atrair os imigrantes ao Brasil, responsável por parcelas significativas de imigrantes que entraram no país. O autor contrapõe o termo imigrante “subsidiado” ao imigrante “espontâneo”, ou seja, espontâneo é aquele que emigrou por conta própria, custeando suas despesas. Nadalin (2001, p. 70) explica que as políticas imigratórias governamentais no período provincial e estadual no Paraná, visavam fixar os imigrantes nas colônias. Para tanto, o governo prestava assistência nos primeiros tempos de instalação no lote e início dos cultivos, buscando garantir o escoamento dos alimentos produzidos nos núcleos coloniais. Essa política oficial de atração e fixação de imigrantes fez proliferar núcleos coloniais em várias regiões do sul do Brasil, incluindo o Vale do Rio Iguaçu no Paraná.

⁸⁰ PARANÁ. Relatório da Secretaria de Negócios de Obras Públicas e Colonização. 1907. Disponível em <www.arquivopublico.pr.gov.br>. Acesso em: 05 jun. 2015.

⁸¹ Sobre os “auxílios” previstos nos decretos do Serviço de Povoamento do Solo Nacional, do início do século XX: RAMOS, 2006, p. 119-137.

dívida. Mais tarde, produziam para si e para alimentar as vilas e cidades próximas. O sonho da propriedade da terra, trazido na bagagem da Europa, empenhava a família toda, no fito de realizá-lo. Demandava muito trabalho. Envolvia mulheres, meninas e moças, madrugando no caminho da roça. Capinavam, plantavam e cuidavam dos bichos, além do serviço da casa cuja cozinha era o centro nervoso. Colhidas as verduras, legumes, frutas e ovos, tirado o leite, feita a manteiga, seguiam para a cidade, em busca da recompensa.

Antes de suas primeiras safras, que podiam tardar por vários motivos, o cotidiano alimentar dos imigrantes no Paraná por vezes periclitava. Quando a ajuda do governo acabava, através do trabalho em obras públicas ou do fornecimento de víveres nas bodegas, muitos reencontravam a fome, velha conhecida dos tempos da Europa. Foram muitos os casos em que a posse efetiva dos lotes demorou demasiado. Contingências meteorológicas e pragas malograram até mesmo safras de gente estabelecida. Ocorria de São Pedro ouvir as preces dos devotos poloneses e ucranianos. Chovia bem, o tempo ajudava e as pestes não vinham. Mesmo assim, a colheita não vingava e o paiol não enchia. Faltavam aos forasteiros os traquejos e tretas do cultivo em terras tropicais. Um saber adquirido aos poucos, observando a natureza, errando, acertando, e, sobretudo, trocando ideias com seus vizinhos brasileiros, calejados de safras perdidas com secas, geadas, formigas e gafanhotos, sem nenhuma ajuda do governo. Muitos desses brasileiros eram caboclos.⁸² Usavam a terra e os recursos naturais da região de um jeito diferente. Criavam porcos, vacas e galinhas soltos ao redor das casas, construídas no meio da mata. Cercavam a mata com extensas, altas e cerradas cercas de madeira. Fora dela, plantavam suas roças. Chamavam aquela moda de faxinal e cuidavam bem da cerca porque porcos, bois e cavalos combinavam com milho, mas não no meio do milharal. O estilo simples e comunitário de viver atraiu muitos imigrantes e descendentes, que por ensejos diversos, seguiram aquela cadência. Essa, porém, é uma outra história.⁸³

Além de sofrerem com os entraves burocráticos, a demora na demarcação dos lotes e a perda da ajuda oficial, grassava nas colônias a praga da corrupção, perpetrada por agentes da imigração e comerciantes fornecedores de alimentos e mercadorias aos imigrantes. Tais sujeitos, muitas vezes desviavam recursos e suprimentos destinados àqueles que justificavam seus empregos. O atraso na demarcação dos lotes nas primeiras colônias em Prudentópolis fez

⁸² Designação de trabalhadores rurais brasileiros “mestiços”, de ascendência indígena e branca. Uma discussão sobre a pluralidade do termo “caboclo” encontra-se em MOTTA (org.), 2005, p. 68-69.

⁸³ A Universidade Estadual do Centro-Oeste – UNICENTRO, *campus* de Irati abriga um laboratório de estudos de povos eslavos e faxinalenses (LAPEF/I) que tem produzido pesquisas sobre as práticas cotidianas nesses sistemas tradicionais. Conf. dossiê “Faxinais”, **Revista TEL** disponível em <http://revistas2.uepg.br/ojs_new/index.php/tel/issue/view/243/showToc#.Vavmt_IViko>. Acesso em 19/06/2015.

com que muitos colonos se desfizessem de seus poucos pertences como lenços, tecidos, toalhas de mesa e utensílios para comprar comida. Nos tempos em que a necessidade fazia roncar os estômagos, os imigrantes conheceram o pinhão, a semente da araucária, nativa e abundante na região. Dela fizeram uma farinha com a qual preparavam pão. Nada parecido com o de centeio, mas ajudava. Com a desvantagem de o pinhão ser sazonal e perecível, o que limitava seu consumo à safra da floresta. Aprenderam a usar o palmito, que cortavam na mata e cozinhavam para comer. Na falta de palavra polonesa para ele, chamavam de *kapusta* (repolho). A penúria se instalou ceifando vidas. Em Antonio Olinto, colônia eslava no sul do estado, muitos se envenenaram comendo folhas de palmeira, frutas e cogumelos (GUÉRIOS, 2012, p. 116).

Stasio Koscianski, imigrante da região de Rio Negro, divisa com Santa Catarina, contou que em certa ocasião, quando a comida acabou em sua casa, seu pai saiu para comprar provisões. Com a forte correnteza no Rio Negro depois das chuvas, não pode atravessá-lo. Os vizinhos estavam na mesma situação. Durante dois dias sua família permaneceu acorada diante do fogo, sentindo o estômago doer e o corpo enfraquecer. Somente espantaram a fome quando um inspetor que verificava as condições da colônia os ensinou a comer o milho verde e abóbora assados na brasa. O novo aprendizado culinário resolveu o problema até que o rio deu vau e seu pai, enfim, pode buscar mantimentos (ALVIM, 1998, p. 273-274).

No Brasil os poloneses buscavam evitar as áreas montanhosas. Sempre que possível, procuravam terras mais planas, com as quais estavam adaptados na Polônia e que, afinal, eram mais favoráveis à agricultura, ocupação da maioria dos imigrantes. Assim, era mais fácil preparar o solo para o cultivo das hortaliças e do trigo. Nas colônias, aos poucos, se redesejava uma paisagem semelhante ao seu país de origem. As casas de madeira com telhado pontiagudo, o cultivo da terra com trabalho familiar e a missa aos domingos. Uma narrativa reportada por Alvim apresenta os imigrantes no Paraná abrindo caminhos em meio à floresta. Ao redor das casinhas dos colonos, clareiras eram abertas para receber as primeiras sementes. Entre os tocos chamuscados dos frondosos pinheiros abatidos, vicejavam as primeiras roças de feijão, milho e do querido centeio. Nos fornos a lenha, sua farinha se convertia em grandes broas escuras, redondas e achatadas, sinal de fartura, cheiro de Polônia. Nas terras que abrigaram núcleos coloniais eslavos, as lavouras de centeio, batata e repolho, tripé da cesta básica polonesa e ucraniana começou a despontar na paisagem paranaense (ALVIM, 1998, p. 245-246).

Ao narrar suas memórias, registradas em seu diário pessoal, Mariano Hessel⁸⁴ (1970, p. 93-113) informa sobre as práticas alimentares dos imigrantes já estabelecidos no Brasil. A família de Hessel se estabeleceu no Paraná, percorrendo a região de Mallet e União da Vitória. Em finais de 1907, logo após chegar ao Brasil, Hessel se empregou na construção da estrada de ferro São Paulo - Rio Grande, cujas obras atraíram brasileiros de várias regiões, fugitivos da lei e imigrantes europeus que chegavam ou que já viviam no país. Seu pai preferiu montar uma pequena serraria. Considerava o trabalho na construção da ferrovia em plena floresta perigoso. No entanto, montar uma serraria, pequena que fosse, exigia recursos financeiros e técnicos que pouco dispunham. Chegaram a comprar algum equipamento, pois Hessel relata que seu pai os vendeu para retornar a Polônia. Entrementes, o pai de Hessel atuou como professor em uma escola erguida por colonos em clareira aberta na floresta. A pequena escola de madeira atendia rapazes que percorriam longas distâncias para aprender. Aquele professor, que sonhava retornar à Polônia, o que ocorreu após deixar a escola, havia se tornado um homem “místico”, conforme seu filho Hessel. Seu isolamento na escola em meio a floresta, fazia com que os imigrantes da região, talvez pais de seus alunos, levassem para ele alimentos como “pastéis, broa de centeio, requeijão e mel”. O professor às vezes cozinhava, mas era comum passar apenas com broa e café. Mariano Hessel, após embarcar seu pai de volta à Polônia, foi trabalhar em uma fábrica de cerveja, pertencente a um alemão. Posteriormente, montou uma padaria em sociedade com um primo, que trabalhava como padeiro junto à estrada de ferro. Ergueram uma casa de madeira com dois quartos e um salão. Um quarto para Hessel e outro para seu primo e família. No salão ficou a padaria. Hessel conta detalhes daquele empreendimento:

Construímos um modesto forno para broa; fizemos uma caixa de tábuas de madeira, para a mistura da farinha; compramos dois sacos de farinha de trigo com a sobra dos recursos e começamos a produção. O forno mal construído não conservava vapor, razão porque éramos obrigados a derramar pequenas quantidades de água, durante o tempo em que o pão se encontrava ali. Trabalhávamos a noite inteira. Ao amanhecer, distribuíamos o pão em grandes cestos na cabeça, batendo de porta em porta. Percorríamos quilômetros para vencer a concorrência. A cidade [União da Vitória] distava alguns quilômetros e tínhamos que ser os primeiros (HESSEL, 1970, p. 100).

Algum tempo depois a padaria também foi fechada. A trajetória de Hessel contou com outras situações difíceis, mas destacamos nesta descrição algumas estratégias alimentares

⁸⁴ Seu diário pessoal foi transformado em “memórias”, traduzidas e publicadas sob o título “Na senda dos pioneiros”. Hessel chegou no Rio de Janeiro em 23 de outubro de 1907, acompanhado de 11 pessoas vindas de Cracóvia, na época, sob ocupação austríaca. Em nota, Dranka, tradutor do texto, informa que Hessel se tornou um pesquisador, chegando a publicar artigos em revistas especializadas e atuou como editor na Revista “Kultura” em Curitiba (HESSEL, 1970, p. 93).

e de sobrevivência construídas pelos imigrantes que chegaram ao Brasil no início do século XX. Inúmeras vezes viam-se diante da carestia, da falta de recursos e de trabalho. Se não estavam nas lavouras, tentavam a sorte nos empregos na estrada de ferro ou nas colheitas de erva-mate. Arriscavam-se em pequenos negócios ou ainda viviam dos favores dos outros. No caso da padaria, além de nos mostrar uma tentativa de ganho, mostra a persistência de um saber-fazer a broa, à base de cereais como o centeio e o trigo. A broa, um pão de consumo comum na Polônia, tornava-se no Brasil uma fonte de renda e subsistência. A broa também sustentou aquele imigrante professor isolado em uma escolinha e postulamos ter sido um dos principais alimentos dos poloneses no Paraná durante a imigração, persistindo ainda hoje.

Relatórios de governo mostram o expressivo aumento da produção de centeio no Paraná após a chegada dos eslavos, no auge da “febre brasileira”. Nos núcleos de Prudentópolis, que em 1912 contavam com 22.000 moradores, maioria imigrantes poloneses e ucranianos, o centeio liderou as safras naquele ano. Uma tabela organizada pela Secretaria dos Negócios da Agricultura, Comércio e Indústria registrou uma produção próxima de 29 toneladas de centeio. Foram colhidas aproximadamente 5 toneladas de trigo sarraceno e aproximadamente 1 tonelada de cevada e igual quantidade de trigo. Os demais produtos: milho, feijão, aveia, linho e batata, somados, ficaram abaixo de 600 toneladas (PARANÁ, 1912).

Na colônia de Rio Claro, município de Mallet, havia produção “regular” de centeio. O trigo foi cultivado pela primeira vez somente em 1912, cerca de 20 anos após a fundação da colônia não obtendo bons resultados. A aveia e a cevada haviam passado por experiências anteriores contribuindo para sua aclimação e aumento de produção na região. O melhoramento das estradas e a instalação de uma estação da estrada de ferro São Paulo-Rio Grande facilitou a chegada de sementes de milho e outras culturas aos agricultores das colônias de Rio Claro e Dorizon. A estrada de ferro estimulou a produção agrícola comercial nas colônias ao facilitar o escoamento das safras. Naquele momento estes núcleos tinham interesse em exportar farinha de mandioca e vinho. Em Mallet a sociedade polonesa Nicolau Copérnico promoveu experiências agrícolas buscando introduzir novas variedades de frutíferas como a amoreira. O governo estadual cogitava estabelecer um posto agrônômico próximo da estação ferroviária para que os agricultores pudessem receber instruções e assistência (PARANÁ, 1912).

No conjunto do estado, os relatórios, principalmente o da Secretaria Negócios da Agricultura, Comércio e Indústria de 1914, demonstram que o centeio era o principal alimento das “populações rurais”. No entanto, os produtores ainda enfrentavam problemas com a praga

da ferrugem. Segundo as autoridades da época a forma mais eficiente de exterminar a praga seria a queimada da lavoura afetada. Em 1913 o Paraná enfrentou uma grande seca e novos ataques da ferrugem nos campos de trigo e centeio sendo necessário importar os cereais da Europa e do Prata. Em 1914 os secretários registraram suas preocupações quanto a uma possível extinção destas culturas no estado levando as autoridades, neste mesmo ano, a importar 30 toneladas de sementes de centeio da Europa para distribuição gratuita aos agricultores e 15 toneladas da região do Prata para serem vendidas a baixo custo. Estas quantidades não satisfaziam a necessidade de sementes no Paraná. No entanto, havia a perspectiva do controle da ferrugem através de um híbrido de centeio nativo e do trigo italiano da variedade *Rietti*, mais resistentes à praga. Assim, recomendava o secretário em 1914: “Lembrem-se de que uma variedade de trigo resistente à ferrugem e às seccas, é uma verdadeira providência de inestimável valor que resolve definitivamente o problema de trigo no Paraná” (PARANÁ, 1914, p. 18).

Outros problemas preocupavam as autoridades e agricultores paranaenses no início do século XX. Mais de um terço das produções de feijão, milho, centeio e trigo estavam sendo devorados pelos “carunchos”. As batatas e cebolas apodreciam pelo desconhecimento das técnicas corretas de armazenagem ocasionando perdas de safras. Por esses motivos os lavradores buscavam vender rapidamente seus produtos, antes que estragassem. Isso provocou escassez na entressafra e a elevação dos preços dos alimentos com a necessidade de importações.

A partir da leitura dos relatórios é possível concluir que o centeio era visto pelas autoridades como uma das grandes riquezas do Paraná, conforme revela um elogio ao cereal em 1915: “Infelizmente a quantidade importada da Europa por esta Secretaria foi muito pequena. Se não fora essa causa os centeioes estariam dourando os nossos campos, enchendo de alegria o lar sereno do colono, que teria os seus paiões abastecidos do cereal” (PARANÁ, 1915, p. 16).

O cultivo do centeio no Paraná está diretamente relacionado à cultura alimentar eslava e pelos dados dos relatórios estaduais dominou as áreas plantadas em proporções maiores que o trigo, mesmo diante dos problemas climáticos e ataques de pragas que rondavam essas lavouras. A relação da cultura do centeio com a dietética no Paraná e com a cultura alimentar dos imigrantes fica evidente nas palavras do secretário de agricultura em 1914:

Dos cereais de maior consumo entre a população rural, que de há muitos anos o cultiva, o centeio é o mais commum, principalmente entre os colonos de origem slava e saxônica, porque é esse cereal a base de sua alimentação, o mais barato e o

que menos cuidados exige. É o alimento, por excellencia, dos colonos que, por essa razão, dedicam a elle o máximo interesse não deixando annualmente de cultivá-lo na maior área possível. Data de muitos annos essa cultura no Estado, concorrendo em grande parte para a abastança dos colonos, pois estes além de fazerem do centeio a base da sua alimentação substancial, vendem nos mercados próximos a farinha (PARANÁ, 1914, p. 31).

Em seu relatório sobre os núcleos coloniais instalados em Irati e Prudentópolis de 1921, o inspetor da Delegacia do Serviço de Povoamento do Solo no Paraná indicou as principais atividades desenvolvidas nos núcleos coloniais Iraty, Itapará e Jesuíno Marcondes.⁸⁵ Informou que os imigrantes neles instalados produziam milho, feijão, batata, batata doce, trigo, centeio, aveia, cevada, “fagopyro” (trigo-sarraceno), mandioca, cebola, alho, fumo, linho, vinha, frutas e legumes. Culturas diversificadas, privilegiando os gêneros alimentícios. Trigo, cevada, aveia, centeio, batatas e trigo sarraceno, eram alimentos comuns na dieta de poloneses e ucranianos em sua terra de origem. No Brasil, buscaram dar continuidade, na medida do possível, aos plantios que praticavam na Europa. E, em decorrência, às receitas e pratos baseados nesses produtos. O inspetor revelou que naquele momento os colonos se empenhavam em pagar os débitos da dívida colonial e as prestações vencidas, depois de enfrentar uma “terrível praga de gafanhotos” que dizimou as lavouras. Passado esse revés, retomaram o trabalho e intensificaram seus plantios, principalmente de milho, porque seu preço vinha compensando nos anos anteriores. Contudo, naquele ano de 1921, o milho sofreu considerável baixa (PARANÁ, 1920).

Segundo o inspetor, gafanhotos, formigas, lagartas e ratos eram problemas permanentes nas lavouras paranaenses, não poupando os imigrantes nos núcleos coloniais. Além mencionar o problema das pragas, de difícil controle, o inspetor da Delegacia do Serviço de Povoamento do Solo no Paraná criticava as estradas ruins que dificultavam e até mesmo impossibilitavam o escoamento das safras e o transporte de mercadorias. Uma questão de ordem político-administrativa, portanto. Diversos pontos da estrada que ligava “a colônia Itapará à vila de Iraty”, com pontes danificadas e atoleiros, acarretavam grandes prejuízos aos comerciantes e agricultores, deixando os moradores muitas vezes isolados: “a prefeitura de Iraty, a quem compete fazer esses serviços, visto proceder destes núcleos as suas maiores rendas, tem somente feito alguns ligeiros reparos na estrada” (PARANÁ, 1920).

⁸⁵ O núcleo Jesuíno Marcondes foi fundado oficialmente em 15/07/1908, no atual município de Prudentópolis e esteve sob tutela federal por 4 anos e 9 meses. O núcleo Itapará, também localizado em Prudentópolis, foi fundado em 26/08/1908 em terras devolutas cedidas pelo estado e ficou sob tutela por 4 anos e 8 meses. O núcleo Iraty foi inaugurado em 30/08/1908. Instalado em terras compradas pela União, ficou sob tutela federal por 4 anos e 8 meses. (RAMOS, 2006, p. 122). Em 1920 o núcleo Itapará, já “emancipado” da tutela do governo federal, em função de disputas territoriais entre Irati e Prudentópolis, passou a constituir o distrito de Itapará, sob administração iratiense. (ORREDA, 2009)

O inspetor relatou à diretoria e ao chefe do Povoamento no Paraná, Manoel Francisco Ferreira Correia, que nas visitas realizadas a essas colônias raramente encontrava algum “colono devedor” em casa, porque os mesmos “se encontravam no município de Guarapuava trabalhando nas empresas herveiras empregados no serviço de extração do mate”. E acrescentava: “muitos desses colonos, allegando não produzirem suficientemente os seus lotes, empregam-se anualmente n’aquele serviço por julgarem-o mais lucrativo”. A erva-mate, além de empregar imigrantes na sua indústria, constituía um dos produtos comercializados nos núcleos coloniais, ao lado da madeira, leite, ovos, couro, manteiga, queijo, banha, mel, palha picada, cera e toucinho (PARANÁ, 1920). A floresta nativa, que por vezes cobria lotes inteiros e dificultava o início da atividade agrícola, por outro lado, era rica em madeira e erva mate nativas. Sua extração possibilitava obter renda enquanto as lavouras não davam seus frutos.

Os contratemplos para produzir alimentos suficientes para consumo próprio e para venda, permitindo obter recursos para saldarem suas dívidas coloniais, muitas vezes colocava os imigrantes na dependência dos “negociantes”. O inspetor advertia que, mesmo trabalhando na extração de erva-mate em Guarapuava, os imigrantes tinham dificuldades “porque tendo elles de adquirir aos negociantes os gêneros necessários à sua manutenção e de suas famílias, pelos quaes pagam preços algumas vezes fabulosos, as poucas economias que ainda lhes restam mal chegam para se vestirem” (PARANÁ, 1920).

A vida rural dos imigrantes nas colônias permitia produzir em seus lotes, e até mesmo em quintais urbanos, muitos ingredientes aos quais estavam acostumados. Na medida em que conseguiam sementes, plantavam e colhiam, faziam borbulhar nas cozinhas as receitas de suas *babkas* e *matkas*.⁸⁶ Nas hortas dos poloneses em terras paranaenses cresciam repolhos, beterrabas, pepinos e raiz forte. Verduras, legumes e cultura. Os relatórios oficiais registram o cultivo de elementos básicos de sua culinária. Alguns eram comuns aos brasileiros como variedades de legumes e cereais, aos quais se juntava a apreciada carne de porco. Os eslavos contribuíram para a difusão e o aumento da produção de trigo e centeio no Paraná, indispensáveis para seus pães e broas de cada dia. Incorporavam também alimentos e bebidas brasileiros como o feijão e a erva-mate. Apesar de enfrentarem problemas como ataques de pragas, falta de infraestrutura e ajuda do governo, a maioria continuou na agricultura, cultivando, além de alimentos, suas práticas alimentares. Algumas receitas passaram por adaptações, pela falta de ingredientes difíceis de conseguir e pelas inevitáveis trocas com o

⁸⁶ Avós e mães.

sistema alimentar do Brasil, fornecedor de novos produtos e temperos. No complexo processo de trocas e adaptações ao longo do tempo, suas receitas foram ajustadas, organizando novas lógicas culinárias.

Tendo em vista as rupturas, os choques e a integração de diferentes sistemas alimentares e tradições no Brasil durante a imigração, a memória dos descendentes revela linhas tênues na definição das práticas alimentares de seus antepassados em relação a práticas de outros grupos, mostrando que as fronteiras alimentares são bastante permeáveis e que a cultura alimentar dos poloneses no Paraná passou por transformações. O pesquisador se vê diante de uma situação em que não pode e não deve classificar e definir as fronteiras entre uma tradição culinária e outra, entre a comida de um grupo e de outro como se elas fossem totalmente distintas ou isoladas entre si, no passado e no presente. Essas fronteiras, quando aparecem são parte dos discursos de pertencimento, da linguagem, das representações sobre o que um grupo define como a tradição culinária de um grupo. Certos pratos tornam-se emblemáticos nos discursos, na linguagem, mas na prática, na materialidade de um prato, muitas vezes não há como distinguir o que seria a comida deste ou daquele grupo, rotulados com base em interesses econômicos, identitários e assim por diante. Como distinguir certas preparações entre poloneses, ucranianos, russos e alemães que emigraram ao Brasil e muitas vezes passaram a viver na mesma colônia ou nas vizinhanças, sendo que vários ingredientes se conjugam na preparação de seus pratos, por exemplo?

O uso do repolho fermentado ou azedo está presente em todas essas culinárias. O *pierogi* (polonês), o *perohê* (ucraniano) e o *varênique* (judaico) são preparados de maneira semelhante nas cozinhas destes grupos étnicos. Se tomarmos o exemplo da partilha da Polônia entre os impérios vizinhos, somente nesse processo, é possível observar as influências na alimentação introduzidas pelos grupos que dominaram as diferentes regiões. Tais influências, certamente estavam presentes nas práticas alimentares dos imigrantes, às quais se somaram outras, assimiladas na adaptação de sua culinária no Brasil. Essas influências, adaptações e mudanças constituem um grande desafio para o pesquisador, ao mesmo tempo que constituem uma complexidade alimentar própria de uma cultura migrante. Conforme estudo de Andreatza (1991, p. 91) sobre a imigração ucraniana na Colônia Antonio Olinto no Paraná, ocupada também por poloneses, a culinária daqueles imigrantes não sofreu importantes alterações no contato com a sociedade paranaense. Observou a presença de tradições culinárias vinculadas à dinâmica cultural de um grupo de ucranianos estudado, como o uso da carne de porco e seus derivados e a elaboração de pratos com repolho, beterraba e batata. A autora esclarece que algumas receitas ucranianas sofreram adaptações como o caso do *kotiu*

ou *kuthiá*, feito com trigo, mel, uvas passas e sementes de papoulas e que passou a ser preparado também com coco. O *kuthiá* integra o tradicional cardápio natalino que inclui doze pratos. Na simbologia dos alimentos, para os descendentes de ucranianos o *kuthiá* representa a abundância, força, fertilidade e docilidade. Esse e diversos outros pratos continuam a ser preparados pelos descendentes de ucranianos durante as festas religiosas e familiares na região centro-sul do Paraná. Muitas dessas receitas reportam práticas dos antepassados camponeses na Europa, que através dos alimentos representavam seus vínculos com a natureza, trabalho e religiosidade. Tais características podem ser observadas também entre os imigrantes poloneses e seus descendentes.

Assim, os depoimentos orais nos levaram a um conjunto de receitas e práticas alimentares dos imigrantes poloneses no Paraná, selecionadas pela memória dos descendentes, definidas por eles como comida de seus ancestrais. Essas receitas e práticas aparecem em suas falas associada a um sentimento de pertencimento. Muitas das receitas lembradas pelos descendentes em seus discursos correspondem a receitas da tradição culinária do leste europeu, conservadas em suas técnicas e ingredientes. Outras foram totalmente adaptadas aos ingredientes brasileiros, com poucas referências às tradições da culinária europeia. Os descendentes reconhecem mudanças nas práticas alimentares na atualidade em comparação com a comida de seus antepassados e fazem referências nostálgicas à comida da avó, da mãe, da tia.

A memória dos descendentes sobre a culinária do passado se apoia nas experiências familiares, na tradição culinária oral e familiar, “calcada na repetição”, como ocorrem com outras tradições orais (ALBERTI, 2005, p. 17). Recentemente, com maiores possibilidades de viajar à Polônia, fazer contatos através de movimentos étnicos e das redes sociais na internet, notamos uma renovação da cozinha “tradicional”, ou seja, na cozinha dos “antigos”, assim como a reinvenção de tradições, a introdução de novos pratos e uma maior percepção entre alguns descendentes, sobretudo entre as lideranças étnicas, dos pontos de semelhança e diferença entre as práticas alimentares em distintas temporalidades no Brasil e na Polônia. Apesar de vivermos em uma sociedade da informação e da velocidade com a qual é transmitida, pouco se registrou a respeito desses saberes. A forma de acessá-los em sua profundidade depende de uma inserção na oralidade, na memória e na observação da repetição de palavras e gestos culinários. A investigação dessas práticas culinárias pelos historiadores em determinadas situações tem sido possível e frutífera com o uso da metodologia da história oral.

Na maioria, as práticas culinárias narradas e mais significativas na atualidade para os descendentes podem ser definidas como práticas culinárias arraigadas nas tradições orais do grupo, fundada na tradição oral familiar, caracterizada, como todas as tradições, pela memorização, repetição e transformação (aperfeiçoamento, improvisação, esquecimento, invenção). A tradição culinária é uma tradição, como outras tradições, que se atualiza a cada narrativa (ALBERTI, 2005) e a cada preparação, mas se sustenta nos modos e saberes do passado, em uma tensão constante entre a tradição e a inovação.

São tradições ligadas às práticas cotidianas domésticas e a uma memória feminina, em um conhecimento passado de mãe para filha, netas, sobrinhas e assim por diante. Mesmo os homens entrevistados, ao relatarem suas experiências e memórias alimentares, falavam de suas avós, mães, irmãs, tias, filhas ou esposa, mesmo que esta não fosse descendente, pois muitas vezes aprendeu com as sogras o preparo de pratos consumidos pela família do marido, como forma de integração às tradições alimentares das quais passou a fazer parte, se sentindo também responsável pela transmissão desses saberes. Chamou-nos a atenção o caso de uma nora, não descendente, que revelou a preocupação em ensinar seus filhos a preparem a *broa*, conforme aprendeu com sua sogra e que se tornou fonte de renda para a família, comercializada em uma feira de produtores. Apreciada por descendentes e não descendentes, a *broa* rústica de centeio assada no forno a lenha costuma ser preparada aos sábados nas casas rurais, para durar a semana toda. Na cidade, os antigos fornos caseiros andam esquecidos, mas as *broas* de centeio podem ser encontradas em padarias e na Feira do Produtor Rural, no caso de Irati.

Em várias ocasiões foi possível conversar com duas ou mais gerações simultaneamente. Isso permitiu apreender procedimentos de transmissão de saberes a partir das narrativas reunidas e as sensibilidades que tanto perseguimos na pesquisa, encontradas nas narrativas. Sensibilidades do passado e do presente. Durante algumas entrevistas, ocorreu de um ou mais membros da família estarem próximos, ouvindo a conversa e, muitas vezes, acabaram participando dela. Afinal, enquanto a fala era gravada, como pedir silêncio ou privacidade em plena cozinha? Como reservar um canto da casa cuja história foi marcada pela coletividade e pela partilha? Como “conter” uma neta, filho ou marido de falarem, às vezes, todos ao mesmo tempo, quando o assunto era comida? Como não rir e não chorar diante de memórias tão sensíveis, de um passado muitas vezes dolente, do qual muitos imigrantes pouparam seus filhos e netos? Como entrar nessas memórias sem suscitar emoções? Quanta delicadeza e intimidade seriam necessárias para evocar o passado dos outros, conhecer seus gostos, receitas e o que fumegava em suas panelas em diferentes momentos de suas vidas?

Foi nesse ambiente plural da cozinha, com metodologia desafiadora, delicada e diversas questões em mente que reconstituímos memórias alimentares e apreendemos saberes culinários, sensibilidades e sociabilidades alimentares. No encontro das gerações foi possível divisar a intensidade daquelas experiências culinárias no passado e no presente. A oralidade, a observação de gestos e práticas comezinhas nas quais se vivenciam e se comunicam os saberes culinários entre as gerações, se revelaram o melhor método para abordar a comida, suas representações e sensibilidades. Se tivemos apenas uma pessoa como interlocutora falando sobre comida e culinária, ou demonstrando como preparar um prato, foi situação incomum em nossa experiência de pesquisa.

Mencionamos como exemplo a entrevista concedida por Meri⁸⁷, filha de uma jovem imigrante, moradora da Colônia Gonçalves Junior em Irati. Ao falar sobre seu conhecimento culinário em grande parte aprendido com sua avó e mãe emigradas da Polônia, explicou que ambas chegaram ao Brasil no período entre guerras. Uma família com sete pessoas: o casal e cinco filhos. No grupo entrevistado, esse foi o único caso de imigração nesse período. Tive a oportunidade de conhecer uma mulher que nasceu na Polônia, mas não foi possível conversar com ela por questões de saúde. Suas filhas e neta conversaram comigo. Em uma sala-cozinha, imersas em fotografias e documentos sobre a mesa, folheando cartas e lembranças de uma viagem que não fizeram, narraram a trajetória daqueles imigrantes. Eram documentos aparentemente frios e dispersos, mas que se articulavam e ganhavam sentido nas mãos e palavras das entrevistadas, guiadas pela memória de conversas com sua mãe na infância e juventude enquanto cozinhavam no fogão a lenha, esquentando água para o café ali no canto da cozinha durante a entrevista.

Sabíamos que o objetivo da pesquisa não era investigar as histórias de vida dos imigrantes ou dos entrevistados, no sentido biográfico, tendo em vista que o recorte proposto visava a *história oral temática* com o objetivo de abordar um recorte temático que era a comida, as práticas culinárias, os ingredientes, a cozinha, os utensílios, as escolhas, a memória e os significados sobre ela. No entanto, como “escapar” de uma miríade de memórias que queriam também falar de experiências de vida, das dificuldades enfrentadas pelos imigrantes, das histórias que os avós contaram, dos projetos abandonados, das questões que perturbavam e alegravam os descendentes no presente? Ignorar aqueles papéis guardados, amarelados pelo tempo, que não tinham receitas, mas eram resignificados por uma menina de 14 anos? Uma jovem que já conhecia as receitas e o papel da comida em cada um dos espaços de consumo

⁸⁷ Entrevista concedida do dia 17 de maio de 2014. Irati.

alimentar de sua família, no dia a dia e nos dias festivos? Que construía suas próprias memórias em um computador, onde, de vez em quando, “viajava” à Polônia?

Percebemos que as trajetórias individuais dos antepassados imigrantes e tantas outras narrativas que se entrelaçavam às lembranças sobre a comida eram tão importantes quanto suas heranças culinárias e suas identidades alimentares. A história da comida é também a história de vivências, sobrevivências, experiências, sensibilidades e sociabilidades dos imigrantes e dos descendentes atualmente. Notamos também que nada era tão vivo e presente, em diferentes gerações, como a comida. Que nada tinha resistido tanto quanto a comida, confirmando o que Luce Giard (1996, p. 250) escreveu: “quando alguém é forçado ao exílio [...] o que subsiste por mais tempo como referência à cultura de origem é a comida”. Não apenas subsiste, mas é aprendida, transmitida e ressignificada. Certos alimentos e preparações revivem diariamente, na mesa de descendentes e não descendentes, histórias do passado ancestral, mesmo que os convivas nem sempre percebam.

Buscamos demonstrar que os descendentes não comem determinados pratos somente porque “gostam” ou porque estão “acostumados” a degustá-los, elementos de uma “falsa clareza” e “simplicidade enganosa”, como alerta Giard (1996, p. 249). A construção do gosto se relaciona às diferentes dimensões do espaço alimentar, mas o “gosto” por determinados alimentos supera a ideia de “sabor”, de “paladar”, sobretudo quando os descendentes narram minuciosamente o compartilhar daquelas comidas nos rituais natalinos e pascais, ou quando os nomes dos pratos em língua polonesa conferem a eles singularidade e os aproximam da região de origem de seus ancestrais e dos demais comensais. Comem porque os alimentos traduzem elos com o seu próprio passado e com um passado imigratório. Porque são recheados de memórias de seus pais, avós e tantos momentos. Comem saberes culinários divididos entre não descendentes e se tornaram parte de uma “cultura comum”. Comem porque se sentem ligados a uma fé, a um grupo, a uma região, a certos ingredientes e temperos e assim por diante. Evocam memórias gustativas e expressam sensibilidades e sentimentos enraizados. Na casa de Meri, as fotografias sobre a mesa deram lugar a comidas, síntese de um patrimônio, material e imaterial. Assim, da mesma forma como olhávamos para as fotografias, para as cartas trocadas entre Brasil e Polônia e livros de orações trazidos junto ao peito na viagem ao novo mundo, passamos a olhar comida e apreciá-la. Aqueles alimentos não eram apenas uma gentileza das entrevistadas. Eram documentos! Eram memórias vivas e ativas que fazem a vida girar. Um patrimônio ensinado, aprendido e “incorporado” (FISCHLER, 1995) todos os dias, bons ou ruins.

A comida e a cozinha se apresentam como substratos dos mais eficazes nos quais se fixam as memórias familiares. Na cozinha, em torno da mesa ou perto do fogão a lenha no inverno, pais e avós contavam histórias para filhos, netos e além. Porém, entre memórias e comidas havia silêncios, esquecimentos, distanciamentos e saudades, palavras, por vezes não ditas, mas gestos repetidos, alguns deles “imitados”. Notamos em algumas entrevistas que os descendentes falavam de certa vigilância, receio ou silêncio dos seus avós ou pais em relação ao passado na Polônia, durante a imigração e mesmo nos primeiros tempos no Brasil. Sabiam também sobre certo medo que acompanhava os imigrantes durante a travessia do Atlântico. Relatavam que os mais velhos se sentiam, de alguma forma, “perseguidos”, que chegaram ao Brasil fugindo “das guerras”, da fome e da pobreza. Com os netos “eles não costumam comentar muito”, disse uma entrevistada.⁸⁸ Dessa maneira, certos medos e ressentimentos presentes em vidas levadas para outros países, afetaram a memória do grupo, tornado a história e a experiência familiar fragmentadas, assim como a transmissão de saberes.

Meri viu sua avó cozinhar. Apenas viu. Não conversava com ela porque só falava polonês. As conversas na língua europeia ocorriam somente entre os mais velhos da família. Apesar da falta de comunicação oral com sua avó, Meri aprendeu depois, com sua mãe, a fazer um doce de massa recheada com doce de abóbora, o mesmo que sua avó fazia. Sua avó conservava o doce no “forninho” do fogão à lenha para servir quentinho com café e leite. Meri não soube dizer o nome desse doce. A receita escrita nunca existiu para ela, como tantas outras elaboradas por sua avó que não as transmitiu oralmente. Aquele conhecimento culinário teria se perdido, se dependesse apenas das afetuosas palavras proferidas no inatingível polonês. Diante do distanciamento linguístico, mas nunca o silêncio, outras linguagens as aproximaram e criaram entendimento. Se comunicavam através da “gramática” da cozinha. Os “léxicos”⁸⁹, a “morfologia”⁹⁰ e a “sintaxe”⁹¹ da comida⁹².

A memória ativada permitiu saber que Meri jamais esqueceu-se do sabor daquele doce, como aparentava e o que representava: uma carinhosa comida de uma avó polonesa servida à neta brasileira, que evocava o sabor, o acolhimento, a hospitalidade, as relações intergeracionais e assim por diante. Nesse exemplo, verifica-se que a memória culinária e a transmissão de saberes transitam por diferentes vias ou linguagens, não necessariamente orais.

⁸⁸ Tereza D. Entrevista concedida no dia 31 de maio de 2014. Irati.

⁸⁹ No sentido de repertório de produtos disponíveis, plantas e animais, os ingredientes.

⁹⁰ Na linguagem culinária pode ser traduzida como gestos e modos de fazer.

⁹¹ Elementos que dão sentido ao comer, que criam lógicas para o consumo dos alimentos.

⁹² Sobre a “Gramática da comida”: MONTANARI, 2008, p. 165-170.

Uma das razões do não aprendizado da língua dos pais e avós imigrantes reside nas campanhas de nacionalização promovidas pelo Estado Novo (1937-1945) proibindo o uso de línguas estrangeiras. Isso afetou as escolas para imigrantes e a de transmissão de saberes nessas línguas, embora a difusão de práticas cotidianas como a alimentação e seu uso doméstico não fossem tão vigiados, como ocorria nas conversas em público, na radiodifusão e na imprensa. Poloneses, alemães, italianos, judeus, japoneses e mesmo seus descendentes, foram alvos das autoridades varguistas por serem considerados “estrangeiros” e representarem perigo para a construção de uma “identidade nacional” brasileira (ZANINI, 2006, p. 154-155).

Apesar do processo de nacionalização oficial, muitos imigrantes continuaram sem falar português. Seus filhos aprenderam na convivência com crianças brasileiras, especialmente nas escolas, mas muitos netos não chegaram a aprender o idioma dos avós. Alguns aprenderam no cotidiano quando conviviam mais tempo com os idosos. A maioria dos descendentes não chegou a estabelecer essa relação entre a não aprendizagem da língua com a política de nacionalização. Alguns filhos e netos de imigrantes nasceram em pleno Estado Novo ou anos depois. Vivenciaram as restrições às culturas estrangeiras de uma forma indireta, talvez através do “silêncio” de seus avós. Atualmente, muitos descendentes lamentam não terem aprendido a língua, os cantos, as orações, as lendas, as anedotas e as receitas dos ascendentes poloneses. Isso se reflete na crescente procura pelos cursos de línguas e na busca por conhecer melhor seu passado. Por outro lado muitas famílias conservaram o idioma. Em algumas comunidades visitadas como em comunidades de Mallet (Colônia Rio Claro e adjacências ou Colônia Jaciaba, em Prudentópolis) ainda é possível ouvir a língua polonesa, falada até mesmo pelas crianças que crescem em um ambiente cercado por pessoas que conversam em polonês e cultivam práticas tradicionais. Alguns descendentes relataram hiatos na trajetória familiar afirmando que seus avós pouco falavam com os pequenos a respeito da imigração.

Gaspar⁹³ conta que seu pai chegou ao Brasil em 1912, com dois anos de idade mais quatro irmãos. Alguns de seus tios nasceram no Brasil. Gaspar não sabe de qual região polonesa seus familiares vieram. Somente que a trajetória deles foi difícil. Que desembarcaram no Porto de Paranaguá e se instalaram na divisa entre Rio Azul e Mallet, região que se podia chegar de trem. Relatou que os rumores de guerra, que enfim se concretizaram, teriam motivado sua família a emigrar. Além disso, nada mais sabia.

⁹³ Entrevista concedida em 25/03/2014. Irati.

Fragmentos dispersos desse movimento foram transmitidos aos filhos, que pouco souberam sobre a viagem de seus avós para o Brasil, de onde saíram e o que teriam enfrentado. Parte dos entrevistados relata certa angústia diante da falta de informações do passado na Polônia e por desconhecerem, por exemplo, a região de origem de seus ascendentes e se, eventualmente, possuem parentes por lá. É recorrente nas falas que seus avós eram muito “fechados”.

Gaspar não foi o único entrevistado a dizer que seus pais e avós quase não falavam sobre o que ocorreu desde a decisão de emigrar. O depoimento de Tereza D.⁹⁴ confirma esse mistério diante do passado: “Não sei, eles eram tão, não sei se inibidos, tinham aquele medo de falar. [...] Então com aquele medo que eles vieram, não falavam muita coisa. A gente conseguiu ficar sabendo de alguma coisa depois que eles morreram”, conversando com tios e tias.

Dessa forma, foi comum encontramos entrevistados que tinham na memória apenas *flashes* do passado mais distante de seus antepassados estrangeiros. Sabiam, basicamente, que realizaram uma longa viagem de navio, que chegaram ao Porto do Paranaguá e que seguiram para o interior do Paraná ou, inicialmente, tentaram a vida na região de Curitiba, mudando mais tarde para outras áreas, senão os imigrantes, seus filhos ou netos. Os relatos encerram, de maneira geral, passagens sofridas e dificuldades, entre elas, as econômicas que refletiram na vida doméstica de seus pais e avós, na forma como viviam e se alimentavam.

Conta Cleoni⁹⁵ que sua avó paterna viajou grávida de seu pai, que nasceu no Brasil. Contou que a viagem havia sido difícil, mas que seus avós não deram maiores detalhes além do fato de que não tinham posses, dinheiro nem casa. Que dessa maneira permaneceram no Brasil por muitos anos. Viviam do “favor” e da ajuda dos outros. Quando, enfim conseguiram uma casinha, um incêndio a destruiu. Era um domingo. Voltavam da missa quando encontraram a casa em chamas e nada pode ser feito. Da carroça, no alto de um morro, avistaram a fumaça. Cleoni considera que a partir dessa vivência marcada por privações e desditas, fez com que sua família adotasse um estilo de vida muito simples, no qual aproveitavam todos os recursos disponíveis, nada era desperdiçado. Citou, por exemplo, que sua avó era uma pessoa muito “econômica” e “usava as coisas até o fim”. Até mesmo os panos da limpeza doméstica eram utilizados até ficarem rotos e puídos, só assim eram descartados. As refeições foram descritas como “comida muito simples”: “não tinha um prato que fosse, assim, uma coisa fina. Ela [avó] gostava muito de sopa de repolho com batata. Ela gostava muito e era o que ela comia sempre. [...] Um pouco de carne de porco e, comia

⁹⁴ Entrevista concedida em 31/05/2014. Irati.

⁹⁵ Entrevista concedida em 03/03/2014. Irati.

sempre, sempre: repolho, batata, um pouquinho de arroz. [...] Gostava bastante de chá, tomava bastante chá”. Esses hábitos foram assumidos por seus pais que também não preparavam uma “comida rebuscada”, conforme expressão de Cleoni. No dia a dia, se alimentavam de “feijão, arroz, repolho. Ela [mãe] fazia bastante [repolho]. Batata ela fazia bastante. [...] As carnes que minha mãe fazia eram deliciosas. [...] Comida simples, mas comida boa”.

A principal impressão deixada pelo pai de Gaspar também remete a uma vida difícil no Brasil. No início, logo que chegaram, sobreviveram colhendo raízes e frutos. Quando estabelecidos na propriedade, criavam poucas galinhas e trocavam os ovos por outros alimentos. O dinheiro era raro e as trocas movimentavam os produtos e a vida. Para isso percorriam a pé, diariamente, cerca de seis quilômetros para negociar com os comerciantes ou de porta em porta. Do governo receberam poucas coisas: um machado, uma enxada e “uma porçãozinha de sementes de feijão, de arroz, de milho”, conforme lembra. Com isso se sustentaram nos primeiros meses.

As memórias da frugalidade, da carestia da vida e do uso intensivo dos alimentos e das coisas foram repetidos também no depoimento de Bronislava. O que conhecia sobre seus avós imigrantes foi relatado por sua mãe. Bronislava conta que seu avô, imigrante polonês, morava na Colônia Tomás Coelho, região de Curitiba e que na Polônia havia passado fome. Sua mãe disse que ele gostava muito de leite azedo, de coalhada e do soro do leite. O pai de Bronislava nasceu em Tomaz Coelho e se mudou para Irati na década de 1920, após conseguir terras agrícolas na região. O pai herdou o hábito do avô de consumir muita coalhada e nata. Nas refeições cotidianas não dispensava batatas (batatinhas como diziam quase todos os entrevistados) e repolho. Repolho fresco ou azedo cozido nas sopas. Os complementos eram bem vindos: toucinho, carne, feijão, arroz, macarrão, farinha. A batata doce (chamada apenas de “batata”) também era consumida, mas não como substituta da “batatinha”. A mãe de Bronislava comparava a abundância que tinham no Brasil com as privações enfrentadas pelos avós imigrantes, que sofreram com a falta de comida na Polônia e mesmo no Brasil, logo que chegaram.

A mãe de Gaspar morou primeiramente na Colônia D. Pedro, região de Curitiba. Sua família se mudou para a região de Rio Azul na década de 1930, quando a região centro-sul do Paraná se tornava grande produtora de batatas. Seu avô materno, a exemplo de muitos poloneses e familiares, decidiu se dedicar àquela cultura que já praticavam na Colônia D. Pedro, mas com a possibilidade de fazê-lo em áreas maiores e mais baratas. O avô trabalhou também com erva mate. As terras que comprou possuíam florestas com mate nativo.

Se por um lado a floresta representava um problema para os imigrantes cultivarem as batatas e demais culturas, sendo necessária a difícil e perigosa tarefa de derrubá-la, por outro, ela se tornou uma das fontes de renda e sobrevivência para os recém-chegados, igualmente para aqueles já enraizados no Brasil e que buscavam novas alternativas de ganho, tendo em vista que o Paraná, na primeira metade do século XX, tinha no mate um importante produto de exportação, mesmo enfrentando cíclicas crises de preço com a concorrência de países vizinhos que passaram a cultivá-lo. Simultaneamente, o Paraná ingressou com força na exploração de suas reservas naturais de madeira, estimulada pelas ferrovias que tornaram possível a exploração das imensas reservas do segundo planalto, anteriormente inviáveis pela falta de transporte para o porto e outros estados. As ferrovias atraíram pessoas de várias regiões para suas margens, fazendo proliferar serrarias e áreas agrícolas abertas com a devastação das matas, modificando para sempre a paisagem paranaense.

Esse relato confirma o envolvimento dos imigrantes com o trabalho nos ervais e com o consumo da erva-mate, já que o chimarrão se incorporou ao seu cotidiano dos e continua presente entre muitos descendentes atualmente. Todos os entrevistados tomam chimarrão. A participação dos estrangeiros na economia do mate, sua produção, distribuição e consumo, provavelmente tenha sido uma das primeiras formas de contato com a cultura alimentar local, incluindo a sociabilidade envolvida no circular da cuia.

A cultura da batata e o extrativismo do mate fizeram do avô materno de Gaspar um dos mais importantes produtores da região de Rio Azul e Mallet. Em sua propriedade montou carijo e barbaquá, nos quais beneficiava a erva. Embora não tenha se envolvido diretamente com as atividades madeireiras, quando a situação apertava vendia umas tantas araucárias para as serrarias. A mata com pinheiros e imbuías constituía uma reserva de valor com liquidez certa, além de fornecer material de construção para melhorias locais e servir de pasto para diversos animais. Quem podia, preservava a mata e vendia um pouco de madeira quando necessário. Além das lavouras e da extração de mate havia a criação de porcos. Um açougueiro comprava suínos no sítio do avô de Gaspar. “Porco de toucinho, não tipo carne, mas porco para render. Quanto mais gordo, mais banha era mais valorizado.”

A importância da cultura da batata na região atraiu intermediários que passaram a comprar a produção para revendê-la em outros estados. Os produtores vendiam a safra nos depósitos que cuidavam da distribuição. Pelo telégrafo, fechavam negócios de compra e venda e despachavam a produção pela ferrovia, principalmente para São Paulo.

Desde o início os imigrantes procuraram recriar a cultura alimentar europeia. Na convivência com seus pais e avós, Gaspar vivenciou esse cotidiano. Conheceu também

condições de vida diferentes entre seus parentes paternos e maternos. Enquanto seu avô materno se tornou um grande produtor de batatas, erva-mate, milho e porcos, a família de seu avô paterno fazia pequenas “roças” para sobreviver.

Os perfis singulares das famílias e suas disparidades financeiras, possivelmente tinham a ver com a qualidade de suas terras. Seus avós paternos se instalaram em terras não muito boas, além de contarem com relevo acidentado o que prejudicava a produção em maior escala. Plantavam e criavam animais para sua subsistência e não faziam grandes negócios. Levavam uma vida modesta.

Dessa convivência de Gaspar com seus avós podemos compreender o cotidiano doméstico e alimentar de duas famílias polonesas. Uma com mais recursos, acumulados na região de Curitiba antes de se mudar para o centro-sul do estado e que comprou terras melhores. A outra, mais modesta, com menos tempo no Paraná.

Gaspar lembra da imagem de sua avó paterna como uma mulher bastante velhinha, com lenço amarrado na cabeça, tomando chimarrão e fumando cigarro de palha ao lado do fogão a lenha, em sua casa de madeira. Os mantimentos eram armazenados na despensa anexa à cozinha. Pendurados num varal, linguças e toucinho perfumavam o ambiente. No momento certo, entravam no caldeirão e davam mais sabor ao feijão. Por mais pobre que fosse a casa, Gaspar relata que sempre havia uma despensa. Entre os apetrechos de cozinha chamavam sua atenção um batedor de manteiga, um barril para preparar e conservar o repolho azedo e um recipiente de pedra para guardar e manter a água de beber sempre fresca.

Sobre os hábitos alimentares familiares, Gaspar lembra o chimarrão e o feijão como os principais itens que se “misturaram” à cultura alimentar de seus avós e que eram consumidos diariamente. Contudo, empregavam alimentos e técnicas culinárias polonesas como o do largo uso da batata, dos legumes, das frutas, dos temperos e da carne de porco, fresca, embutida ou defumada, muito apreciada por ele e sua família ainda hoje. Em sua visão, eram preparações que utilizavam técnicas características dos poloneses, afirmando a manutenção de práticas aprendidas na Polônia.

O cotidiano rural de seus avós, o trabalho na roça e a criação de suínos fazia com que a carne de porco estivesse presente até mesmo no café da manhã. Na primeira refeição do dia havia toucinho defumado frito, pão ou broa de centeio com banha, nata de leite, feijão com farinha ou polenta tostada na frigideira. O café da manhã reforçado com muitas calorias sustentava a manhã de trabalho que começava bem cedo. Antes de seguirem para a roça lidavam com os animais. Seu avô organizava a “piaçada” (meninos e rapazes) para ir ao campo. Em casa, as mulheres preparavam as refeições para o dia de trabalho.

O chá e a broa com banha foram os alimentos mais lembrados nas refeições intermediárias: entre o café da manhã e almoço e entre o almoço e a janta. Raramente usavam café. Quando o trabalho era muito pesado, especialmente na colheita da batata, feijão ou durante o preparo do solo, se levava no embornal broa e chá, ou apenas frutas da estação. Depois se seguia o almoço e o jantar, podendo haver outra breve refeição no meio da tarde, semelhante a da manhã. Se o trabalho estivesse longe de casa e toda a família participasse dele, o almoço era preparado bem cedo e levado ao eito. Na hora da boia, a comida era aquecida numa fogueira e servida na roça. No entanto, era mais comum almoçarem em casa, cuja cozinha estava sob o comando de uma ou duas mulheres da família. Essa prática permanece atual entre os trabalhadores rurais na região.

Gaspar informa que na casa dos seus avós maternos, onde a criação de porcos era maior, a carne suína era consumida de forma mais abundante e variada. Nas casas mais pobres a banha e o toucinho eram os itens suínos mais consumidos no dia a dia. Nesse caso, a carne era reservada para os finais de semana. A carne suína se conservava por várias semanas em sua própria gordura, depois de temperada e frita. Era a tradicional “carne da lata”. As latas também eram utilizadas para preparar a cerveja caseira e armazenar bolachas. Durante a semana, o cardápio proteico constava de banha, toucinho, carne de galinha e ovos.

As galinhas entravam no cardápio mais corriqueiro. Assadas, fritas ou ensopadas, protagonizavam almoço e/ou jantar. Sua carne e gordura coroavam grossas fatias de broa no café da manhã. Sua carne branca e saborosa estava sempre presente, mas era certa nos domingos, festas e casamentos, além de dar sustança a diversos tipos de sopa. Os imigrantes reproduziam no Brasil a sopa chamada *róssol*, um caldo de galinha bem temperado, ao qual o comensal acrescentava em seu próprio prato ingredientes variados, nas quantidades e proporções de seu gosto como macarrão, arroz, batatas ou broa. Essa sopa, já um tanto potente, era servida como entrada para pratos mais substanciosos. Muitos imigrantes e descendentes não abriam mão dela, conforme muitos relatos.

Frutas e legumes eram bastante consumidos, explicou Gaspar. Uma das primeiras providências na ocupação do terreno era formar um pomar. Laranjeiras, parreiras e mimoseiras enfeitavam o quintal e forneciam frutas para consumo in natura ou na forma de doces e conservas. Para Gaspar, ter frutas no quintal era uma “tradição dos poloneses”. Com menos produtividade cultivavam maçã e pera. Havia também as ameixas pretas e amarelas. Essas frutas foram relatadas como frequentes em quase todas as propriedades rurais. As avós e tias de Gaspar faziam muita fruta cozida e compotas para sobremesa.

Entre os legumes, o repolho dava a salada mais comum, pois nunca faltava. Havia repolho na horta e na barrica, o “repolho azedo” usado também para incrementar sopas. A beterraba era o principal ingrediente de uma das sopas mais apreciadas pelos poloneses, o *barszcz*. A sopa de beterraba era assídua também nas mesas dos ucranianos que a chamavam de *borscht*. Embora as sopas fossem consumidas no almoço, elas eram preferidas no jantar, como na casa da família de Gaspar.

A maior parte dos alimentos consumidos eram produzidos por eles mesmos. Poucos produtos eram comprados nos armazéns, para onde acorriam vender suas safras e obter o que não produziam. Maria M.⁹⁶ relata que seu pai, filho de imigrante polonês, plantava “de tudo” [...] “centeio, trigo, colhia feijão, arrancava batata, batata doce, mandioca para trazer para a criação, tudo a gente fazia [...] sempre tinham as verdurinhas, tinha galinha, porco, vaca. Faziam requeijão também”.

Tereza D.⁹⁷ relata que seu avô materno plantava verduras para vender. Seus principais fregueses eram famílias de comerciantes sírio-libaneses estabelecidos em Irati. As berinjelas do polonês garantiam o *babaganoush* dos sírio-libaneses. E isso certamente os fazia felizes. Além de verduras e berinjelas, plantava feijão, batata e trigo. Já seu avô paterno, seus pais e tios eram moleiros. Beneficiavam trigo e milho, fazendo farinha e fubá. Compravam poucos produtos no comércio local: “café, sal, açúcar, vinagre, óleo, azeite”, este em menor quantidade, devido ao uso intensivo da gordura suína que eles mesmos produziam.

Na jornada alimentar destas famílias de imigrantes, narradas pelos descendentes, verificamos que eram famílias ligadas ao trabalho agrícola e à produção de gêneros alimentícios diversificados, para subsistência e para o comércio. Seus hábitos alimentares estavam bastante integrados aos hábitos brasileiros. Como afirmou Genoveva⁹⁸ “é que foi se abrasileirando tudo”.

Portanto, através dessas entrevistas, verifica-se que da cultura alimentar de origem os imigrantes poloneses mantinham o consumo das batatas, repolho, broa, carne de porco e laticínios, mas acrescentaram o feijão, a farinha de milho, o chá de erva mate tostada e o chimarrão. Este último, sorvido na cuia antes das principais refeições do dia.

Os ingredientes utilizados pelos imigrantes e descendentes eram simples, a partir dos quais elaboravam diversas preparações, variando o uso das farinhas de trigo e de centeio para fazer pães e broas. Com trigo e ovos faziam panquecas, *pierogis*, *kluski*, cuques e bolachas.

⁹⁶ Entrevista concedida em 25/06/2014.

⁹⁷ Entrevista concedida em 31/05/2014.

⁹⁸ Entrevista concedida em 14/05/2014.

A massa das broas ganhou sotaque brasileiro incorporando farinha de milho, batata doce e mandioca. Truque culinário para fazer render o trigo e o centeio, mas que acabou renovando a receita. O feijão e a mandioca, de forma inusitada, subverteram o pierogi. Rechearam e fizeram sua massa.

4.1 TRANSMISSÕES DE SABERES

As memórias dos depoentes que analisamos até o momento mostram que a cozinha do imigrante e das primeiras gerações de descendentes de eslavos no Brasil incluía um repertório alimentar muito variado e criativo, revelando o aproveitamento de todos os recursos disponíveis nas hortas, roças e quintais. Sobre essa variedade de ingredientes o depoimento de Claudenice⁹⁹ também é exemplar. Conta que sua mãe, filha de poloneses, casada com um filho de ucranianos, costumava plantar vários tipos de alimentos: alface, cenoura, tomates, cebola, mandioca, batata doce e temperos. Nos pomares contavam com variedade de frutas. Cada planta era consumida em sua época de colheita. O repolho era consumido o ano todo fresco, colhido da horta, mas também “azedo”, ou seja, salgado e fermentado naturalmente. Dessa forma, armazenado em barricas, era consumido em diferentes estações do ano. Na casa da família de Claudenice a preparação agradava “poloneses” e “ucranianos”.

Para preparar repolho azedo¹⁰⁰ toda família se envolvia na atividade. Traziam o repolho da roça na carroça. Sobre uma mesa, no paiol, começava o trabalho de picar o repolho. Todos trabalhavam juntos fatiando as cabeças do repolho, salgando e socando nas barricas de madeira onde ele fermentava e se conservava. Dessa forma o vegetal era usado em diversas preparações: nas sopas, saladas ou somente como acompanhamento das refeições, principalmente quando as hortas não estivessem produzindo hortaliças.

O depoimento de Claudenice mostra também a agitada rotina doméstica de sua mãe, que logo cedo começava a cuidar do quintal remexendo terra, limpando e semeando. Mais tarde voltava com um saco cheio de alimentos como batata doce e mandioca “arrancadas” por ela, já prevendo o almoço. Do lado de fora da cozinha também ordenhava as vacas e alimentava os animais. Após tirar o leite das vacas se preocupava em separar a nata, fazer o requeijão, o queijo e a coalhada. Do pomar vinham as frutas transformadas em geleias e sucos. Essa foi a rotina de sua mãe durante a maior parte de sua vida. Claudenice lembra:

⁹⁹ Entrevista concedida em 16/06/2014. Irati.

¹⁰⁰ Herdado de uma situação anterior à imigração, quando os métodos de conservação eram desenvolvidos para fazer durar os alimentos. Os entrevistados também mencionam o pepino azedo que subsiste, assim como o repolho.

Lembro bastante do canteiro de cebola e no canteiro ela semeava outras coisas. Tinha canteiro de alface, de repolho principalmente, porque eles plantavam bastante para azedar. Tinha mandioca, batata doce e frutas. Era perto da uva que ele tinha. [...] Fazia vinho e a mãe fazia doce, fazia suco. Trazia da roça e já fazia suco para o almoço. [...] Ela fervia a uva e esmagava a uva no corredor de macarrão, completava com água e adoçava. [...] Trazia batata doce no saco, mandioca, ou trazia lenha, ou trazia sapé, sempre vinha com alguma coisa carregada. Eu lembro do tempo do fumo, quando eu era criança. A mãe ia ajudar e ficava sentada para classificar e eu levava leite coalhado com açúcar para ela tomar. A mãe fazia requeijão, fazia queijo, ela ia tirar leite. Coalhada não faltava. [...] Repolho azedo não faltava e mandioca. [...] Cada um na sua época. [...] No inverno era batata doce, porque fica boa quando morre de geada. A mandioca também [...]. Hoje dá para comer em qualquer época a mandioca, mas antes era mais no inverno [...]. [No verão] era batata. [...] Batata guardava no paiol e ficava o ano inteiro.

Na cozinha todos esses ingredientes comuns em muitas casas rurais começavam a se transformar em preparações singulares. Coalhada para comer com sopa de beterrabas, *pierogi* com requeijão, broa de centeio plantado e colhido por seu pai, repolho azedo, ao lado do feijão, do arroz, das carnes, embutidos, acompanhado de chimarrão.

Na cozinha da família de Claudenice também se misturavam diferentes costumes familiares, línguas e religião. Seus pais vinham de famílias de imigrantes de origem ucraniana e polonesa. Com relação à religião seu pai frequentava a igreja ortodoxa junto aos ucranianos da Colônia de Gonçalves Junior e sua mãe frequentava a igreja católica do rito ocidental, na mesma comunidade. Mas na mesa compartilhavam as mesmas comidas. Só mudava a forma de nominar os pratos, mas isso não era um problema. Já a religião se tornou um dos principais motivos de muitas brigas entre o casal.

Nestes relatos apreendemos que todos os alimentos consumidos pelos imigrantes e suas primeiras gerações no Brasil, grande parte deles vivendo do trabalho agrícola, derivava destas práticas de trabalho coletivo nos quintais, nas roças, com os animais e na cozinha que caracterizavam a família imigrante no Brasil meridional. Dessas práticas organizava-se uma alimentação muito variada de ingredientes e preparações. Nesse repertório de alimentos concentravam-se também os pratos calóricos e gordurosos que foram largamente utilizados por imigrantes que trabalhavam no campo, conforme apreendido nos depoimentos anteriores – como o uso da gordura de porco, os embutidos, as broas feitas à base de centeio, o abundante uso dos laticínios, ao lado do feijão, arroz, ovos, complementado pelas frutas e legumes da estação.

Ainda hoje, em muitas casas, principalmente no meio rural, boa parte desses hábitos alimentares ainda se mantém, mas alguns produtos como a gordura de porco tem cedido espaço para o uso dos azeites vegetais. As conservas e os fermentados têm sido considerados

por alguns depoentes como “trabalhosas”. O uso do forno à lenha, utilizado para fazer “fornadas” de pães e broas que alimentavam famílias numerosas, são “aposentados”, assim como outras preparações e equipamentos domésticos que apresentam descontinuidades nas práticas tradicionais. Por outro lado algumas tradições começam a ganhar novos contornos e significados, sendo reintroduzidas pelas novas gerações que tem aliado tradição e inovação na sua culinária, como a introdução ou consumo desses produtos tradicionais no comércio local, em forma de “congelados”.

Com relação às formas de transmissão dessas tradições culinárias e suas transformações e permanências entre as diferentes gerações, verificamos que muitos pratos presentes nessa região estão ligados à saberes orais transmitidos no meio familiar e à repetição de práticas. As matrizes alimentares entre uma geração e outra mostram mudanças lentas e algumas adaptações. Nesse aspecto a comida enquanto uma prática cotidiana torna-se ritualizada, repetida e portadora de memórias.

Nas festas religiosas, por exemplo, como Natal e Páscoa, vários pratos da tradição alimentar polonesa são reavivados. Na benção das cestas de Páscoa, entre os descendentes de poloneses, que ocorre também entre os ucranianos, algumas práticas como cozinhar e pintar ovos, preparar um pão branco e decorado, colocar as carnes, sobretudo de porco ao lado do sal, da manteiga, de doces e outros alimentos representado a ressurreição e a fé dos comensais são tradições alimentares atualizadas a cada ano. Várias famílias investem tempo e se mobilizam na preparação de ceias de Natal ou confecção de cestas de Páscoa seguindo as tradições dos poloneses. Tais rituais também se tornam momentos de rememoração de receitas, de trocas e transmissão de saberes. São momentos em que se consultam os mais velhos, os “guardiões da memória”, os padres, recorrem-se às famílias “mais tradicionais”. Assim cada pessoa encontra em seu meio, em suas comunidades, na família pontos onde ancoram suas memórias culinárias.

Durante as entrevistas alguns descendentes não compreendiam a importância de seu depoimento, muitas vezes achavam que não era a pessoa mais indicada para falar dos pratos tradicionais, dos rituais de Natal e Páscoa, das memórias sobre a comida dos antepassados, embora estivesse visível seu envolvimento ou interesse com a tradição alimentar. Consideravam que dentro da família, da comunidade, da cidade, nos grupos folclóricos havia pessoas “melhores” para falar do assunto. Pessoas a quem se recorria para saber das “histórias dos poloneses”, dos pratos, das datas festivas; porque sabiam falar a língua, considerada por alguns entrevistados como o sinal mais emblemático de identidade étnica, porque já tinha ido à Polônia e assim por diante.

São essas pessoas que chamamos de “guardiões da memória”, a quem muitas vezes é atribuído o papel de liderança étnica na comunidade. Quanto maior a inserção nas atividades étnicas, gastronômicas ou religiosas, mais autorizado pelo grupo está um descendente a falar sobre as tradições. No caso da culinária apontam para as cozinheiras que preparam os cardápios das festas, que com frequência preparam pratos “típicos” e que representam a “etnia”, mesmo que a pessoa não conheça a língua. Nesse caso é importante que a pessoa conheça as receitas tradicionais, mais persistentes que a língua, por atingirem gerações que já não falam mais o polonês, mas que se apropriaram da gramática da cozinha.

A cada entrevista refletíamos sobre as tradições culinárias, procurando pensá-las o quanto elas tinham de uma tradição familiar, de um aprendizado transmitido através das gerações e em que medida elas seriam tradições “inventadas” ou introduzidas nos intercâmbios entre diferentes gerações, espaço e tempo, quais eram os canais por onde essas práticas se difundem atualmente, por que elas ainda permanecem. Compreendemos que todas as tradições são dinâmicas, inventadas ou não. Algumas servem para propósitos muito claros de construção de identidade, manutenção de poderes, como o caso dos grupos étnicos que muitas vezes passam a disputar espaços e visibilidade social utilizando elementos que simbolizam o grupo (ZANINI, 2006).

Mas inicialmente nos interessava pensar quais eram os caminhos percorridos por esses saberes, principalmente suas formas de transmissão nessa região, para então entender seus significados no tempo presente.

Para Fischler (1995) a transmissão de saberes culinários é um processo de reaprendizagem individual, um processo de ensaios e erros no qual que cada um encontra o seu caminho culinário, integrando informações múltiplas como as recordações familiares, anotações e informações trocadas com outras pessoas. Por isso nas práticas culinárias coexistem influências culinárias de forma sincrética. Nem todas relacionadas a uma tradição familiar, mas a diferentes tradições alimentares. Há receitas que são largamente utilizadas e repetidas, em que se inclui a novidade, a criatividade e o exotismo. Nem sempre são pertencentes a um domínio culinário estrito. Nestes saberes estão também os conselhos dietéticos, a experimentação da novidade, de elementos exteriores da tradição local, como a influência da indústria e assim por diante.

No entanto, para Fischler (1995), é possível caracterizar, pelo menos, dois tipos principais de transmissão de saberes: a intergeracional e a intrageracional. Em primeiro lugar a transmissão que ocorre entre uma geração e outra, através da cultura e que depende da tradição e da repetição de condutas. De uma geração a outra, as crianças e jovens enfrentam

situações de escolhas alimentares e experiências culinárias semelhantes às de seus pais. Portanto, mais do que uma transmissão propriamente dita, trata-se de um processo de aprendizagem ou reaprendizagem, cuja continuidade da tradição é assegurada pela continuidade destas práticas. No plano das escolhas alimentares há um repertório aberto em que a cultura cumpre um papel determinante. Mas o contexto sociocultural exerce sobre a criança uma pressão indireta que tem efeitos consideráveis sobre a formação de seus gostos alimentares. Essa pressão sobre um sistema de regras e representações que tende a restringir o leque dos alimentos que uma criança vai provar. Este gosto, entendido em sua dimensão hedônica, interioriza a informação cultural e regras culinárias. Mas não é o ensino direto dos pais aos seus filhos que concretiza a transmissão de estruturas culturais da alimentação e sim a experiência repetida pelas crianças.

A transmissão de saberes ocorre também de forma intrageracional nas interações entre indivíduos de um mesmo grupo social. A família e a educação constituem um dos fatores mais importantes da transmissão na formação dos gostos culinários, mas que podem ser aprendidos nos grupos de convívio. Podemos incluir também a memória coletiva que permite intercâmbios de receitas e saberes. No entanto, mesmo diante de aprendizados múltiplos, nos gostos alimentares se encontram marcas fortes das primeiras experiências com a comida, experiências da infância que são bastante duradouras na memória. Assim, o contexto familiar, em especial a cultura alimentar familiar, atuam sobre o repertório alimentar dos indivíduos limitando claramente o campo de sua experiência. A experiência induz a uma preferência, diz Fischler (1995). Podemos também chamar esse processo de transmissão de “difusão”.

A partir desses elementos discutidos por Fischler, podemos discutir alguns dados coligidos nas fontes a respeito das experiências de aprendizagem de práticas culinárias e gostos alimentares e processos de transmissão intergeracional destes conhecimentos, destas experiências entre os descendentes de imigrantes e aspectos que nos apontam para a difusão desses saberes nessa sociedade. Através da voz dos entrevistados, principalmente das mulheres, conseguimos percorrer algumas cozinhas para refletir o que estes sujeitos observaram e absorveram das práticas de seus antepassados, alguns deles imigrantes, outros já nascidos no Brasil, portanto pertencentes às primeiras gerações de descendentes de poloneses. Analisamos as memórias sobre a recepção desses conhecimentos e sua transmissão na atualidade entre as novas gerações, nos permitindo observar alguns caminhos percorridos por alguns alimentos e preparações preservadas nestas famílias.

Nesse aspecto, a primeira entrevista já nos colocou em campo movediço com relação ao processo de transmissão intergeracional. A entrevistada, depois de lembrar os pratos que

sua avó e sua mãe faziam e posteriormente questionada se ainda mantinha algum alimento tradição familiar afirmou que “sinceramente não.” Explicou que se lembrava dos pratos da mãe e da avó, mas há pouco tempo havia despertado certo interesse por essa culinária ancestral. Passou a observar outras pessoas da comunidade cozinhando aqueles pratos “mais antigos”. Descreve que os pratos preparados por algumas famílias eram semelhantes aqueles que comeu na infância. Lembrava cada detalhe deles, mas não os preparava em casa. Alguns ela não fazia ideia de como eram feitos. Foi o envolvimento com atividades étnicas, que recentemente traziam à tona as práticas dos antepassados, reavivando suas memórias. Ela possuía memórias individuais sobre a comida que se conectaram à memória coletiva, através de pontos de ligação dentro do grupo étnico a partir do qual também se difundem os saberes culinários. Ela comentou sobre sua participação em atividades culturais na cidade de Irati, como o caso de um jantar que tem ocorrido anualmente em que se preparam pratos “típicos”, levados à público, onde ela conheceu alguns sabores:

Foi muito bom, achei uma beleza e a comida que a gente fazia, que a minha mãe tinha o costume de fazer era mais ou menos daquele jeito: bolo, no Natal e Páscoa sempre aquelas carnes assadas, aquelas coisas daquele jeito, que me parece que se fazia lá na Polônia, os *bigos*, as comidas bem tradicionais não, nunca ninguém fazia. E daí eu achei interessante, eu comecei a ir a estas festas, comecei a me interessar, saber como é, e gosto de cozinha. Antes eu não tinha muita chance de lidar com cozinha e agora que eu comecei podendo me esbaldar de fazer a comida que eu quero do jeito que eu quero eu achei muito interessante de fazer essas coisas e aprender essas coisas. Foi por isso então que eu fui fazer aquele curso. Como eu estava participando da escola de polonês...Até talvez teria pessoas que fossem mais indicadas do que eu para fazer, mas também outra vez, porque eu tenho essa minha personalidade forte e que vamos, vamos fazer, eu quero e eu gosto de fazer...eu fermento, sabe, fermento as coisas e tenho feito essas comidas aqui, faço na minha casa, já fiz para a minha família também, faço para os hóspedes e o meu jeito de cozinhar, eles gostam muito da minha comida e eu digo que não tem nada de especial na minha comida, é o meu jeito de temperar. Então eu acho que é essa maneira que eu puxei do lado deles, dos meus antepassados é que faz eles gostarem. Por ser alguma coisa diferente e é uma coisa diferente da comida brasileira. Não é feijoada, mas é uma comida que puxa para o lado europeu. [...] Comidas simples. As sopas que eu faço eles gostam muito, a maneira como eu faço as carnes, que eu faço carnes ensopadas que é meio parecida com aquele *goulash...pierogi* eu não faço, não gosto muito de lidar com *pierogi*, não faço *pierogi*. Os bolos também que eu faço eles gostam, *cuque*, assim...Gostei de ter feito aquele curso, da cozinha polonesa, porque a mulher lá, que ensinou, a dona A. ela serve, assim, uma elite e precisa ser uma comida boa, bem feita. Realmente a comida que ela serve, os pratos são muito bons e ela serve exatamente da maneira polonesa que é: primeiro, uma entrada, uma sopa sempre tem o *barszcz*, depois tem a salada e depois o prato principal e, por último, a sobremesa. Assim que ela serve também, como se serve na Polônia. Na Polônia vinha cada coisa separadinha. Dava uma vontade de pegar o prato e misturar como eu faço aqui no Brasil que ponho junto um pouco de salada, um pouco de feijão, um pouco de arroz, um pouco de carne e lá não. A comida vinha separadinha. Você comia toda a tua saladinha [...] depois as outras coisas.¹⁰¹

¹⁰¹ Cleoni M. (Irati). Entrevista concedida em 03/03/2014.

No entanto, com o caminhar da pesquisa pudemos verificar que a maioria das mulheres entrevistadas possuía experiências culinárias herdadas das cozinhas domésticas, de um aprendizado passado de mãe para filha, de tia para sobrinha, de avó para neta, entre as mulheres da família. Pessoas que ensinaram as preparações “básicas”, conhecimentos considerados como aqueles que dariam o suporte para uma comida “trivial”.

Bronislava¹⁰² conta que em sua infância conheceu sua avó já muito idosa. Por isso sua avó somente observava o trabalho na cozinha, dava alguns palpites, mas era sua mãe que colocava as mãos nas panelas. Bronislava relata ter aprendido a cozinhar com 12 ou 13 anos de idade com a mãe. Aprendeu primeiro o que ela considerou como trivial: carne, arroz e ovo. Entre as comidas da tradição polonesa relatou a tradição familiar de preparar o *nalesnik*, um tipo de panqueca recheada como requeijão doce muito consumida em sua casa até hoje. Esta receita passou de uma geração à outra sem alterações, conforme descreveu. Relatou ainda outras preparações que aprendeu e manteve em seu cotidiano:

A cerveja, o *pierogi* que é assado ou frito, que é uma massa mais grossa, um pouquinho diferente, o *nalesnik*; o nhoque de requeijão, que eu acho muito gostoso; a sopa de repolho; a sopa de tomate; batatinha tipo purê e batatinha inteira tipo batata *souté*, que lá na Polônia eles usam batata de tudo quanto é jeito! Sopa de galinha, que todo mundo gosta aqui também; *broa*, que também todo mundo gosta; pepino azedo. Pepino azedo acho que é uma coisa bem típica de lá. Nata e coalhada. No café da manhã da *babcia* [avó] sempre tinha nata! Manteiga e o leite azedo coalhado. Mas nem todas as mães tinham tempo ou paciência de ensinar.



FIGURA 2: NALESNIK.
ACERVO: Neli Maria Teleginski. Irati, PR. Março/2014

Nesse fragmento de memória de Bronislava encontramos a descrição de ingredientes e preparações comuns às outras famílias polonesas. Ao longo da pesquisa os principais pratos descritos como aqueles que foram transmitidos no meio familiar girava em torno do preparo

¹⁰² Bronislava. (Irati) Entrevista concedida em 04/03/2014.

do *pierogi* – uma massa à base de farinha de trigo, água, sal e ovos, em formato de meia lua, semelhante a um pastel, com recheios doces ou salgados, prevalecendo os recheios de requeijão e batata na região, podendo ser servida cozida com molhos, mas também frito ou assado; o uso da batata; o largo uso de hortaliças, principalmente o repolho e o pepino, frescos ou fermentados (“azedo”, como é conhecido na região); o leite e seus derivados com destaque para o uso do requeijão, que na região pesquisada caracteriza-se por um tipo de queijo fresco de consistência pastosa, semelhante a uma ricota, formada pela nata do leite coalhada através do calor. Nas antigas cozinhas ou naquelas que ainda mantém o fogão a lenha, a panela com o leite é colocada sobre a chapa do fogão e o olhar e as mãos vigilantes da cozinheira controlam a temperatura até que se forme essa massa pastosa que consumida em outras preparações culinárias. O preparo do requeijão é um saber tradicional e artesanal na região que não está restrito à culinária eslava, mas que tem sustentado ou se aliado à preparação de pratos dessa culinária. O requeijão é o principal ingrediente na preparação do *pierogi* e no caso da família de Bronislava na preparação do *nalesnik*. Não verificamos o consumo de *nalesnik* em outras famílias durante a pesquisa. A cerveja artesanal à base de lúpulo compõe o repertório das bebidas difundidas na região e tem sido atribuída como uma bebida da tradição eslava. Por fim destacamos o pão de centeio, a chamada *broa*, que ao lado do *pierogi* tem se evidenciado como um dos saberes tradicionais entre os descendentes de poloneses e mantidos na casa de Bronislava, que sempre preparou esses pratos e ensinou suas filhas a prepararem.¹⁰³

Sobre o processo de transmissão de tradições Cleoni explicou que aprendeu cozinhar observando a mãe, mas conta que sua mãe também “era muito sem paciência”. Se demorasse em executar uma preparação ela ficava irritada.

A minha mãe era muito sem paciência. Eu sempre era demorada para fazer as coisas e ela não tinha paciência nenhuma de ensinar. Ela dizia: ‘Eu to fazendo, venha e olhe aqui’. E eu olhava só e pronto. E olhe lá. Não que ela ensinasse fazer. Não tinha isso.¹⁰⁴

Assim, a transmissão ocorria através de uma “imitação” do saber fazer das mães. Nesses saberes, presentes nas refeições diárias de muitos descendentes, mas também entre os aqueles que comercializam seus produtos em supermercados e feiras, constatamos que o caminho de aprendizagem culinária entre as mulheres entrevistadas foi familiar,

¹⁰³ Nos próximos capítulos abordamos os alimentos mencionados nas entrevistas e suas variações no tempo e em diferentes discursos. Neste momento apenas apontamos para as evidências da transmissão desses saberes, em que figuram os pratos que compõe o repertório alimentar dos poloneses e descendentes na região.

¹⁰⁴ Cleoni M. (Irati). Entrevista concedida em 04/03/2014.

intergeracional, principalmente. Um caminho de observação e repetição dos gestos de mães, avós ou tias, conforme aponta também o depoimento de Neiva:

Eu aprendia a cozinhar com uma tia minha, mas sempre observando a minha mãe. Só porque eu tinha duas irmãs mais velhas do que eu. Então quando eu queria aprender a minha mãe dizia: ‘não é tua hora ainda’. Tem que ensinar as mais velhas. [...] Nunca esqueço que o primeiro arroz que eu pus na panela, pois eu queria muito, queria muito dizer que foi eu quem fez. E a minha mãe disse ‘não, não é hora, você é muito criança, se acontece alguma coisa eu não quero ser culpada’. [...] A minha felicidade você não tem noção! Ela me explicou como é que cortava cebola, como é que lavava, como é que picava, como é que descascava batata, como é que lavava, [...] como lavava o arroz e ela foi me ensinando e faça isso, e faça aquilo, mas perto de mim. Menina do céu! A alegria que eu fiquei você não tem noção! A partir dos sete anos eu comecei já a ter amor por comida. Seja o que fosse.¹⁰⁵

Maria R. também aprendeu a cozinhar com a mãe, mas o fato de sua mãe ter muitos filhos tinha uma rotina muito “corrida”, por isso não conseguia “dar muita atenção” para o aprendizado culinário das filhas. “Ela não tinha muito tempo de ir explicando”. Então aprenderam a cozinhar “observando o que ela ia fazendo e aprendendo”. “A gente observava a mãe fazer um pão e sabia fazer, limpar um frango e sabia fazer.” Com a avó Maria aprendeu a assar batata doce e pinhão. Somente mais tarde, já adulta, aprendeu com outras cozinheiras a fazer pratos que não sabia fazer em casa. Tinha o objetivo de vender massas congeladas. Por isso procurou ajuda de uma descendente de italianos que lhe ensinou a fazer lasanha, *rondeles*, *capeletis* e *canelones*. No entanto o *pierogi* polonês, já era feito pela sua avó e mãe. Aprendeu em casa e incluiu o *pierogi* entre as massas congeladas que comercializa.

[Aprendi] com a mãe. [...] Porque a gente foi criada desde pequena e já foi ensinado a lavar uma louça, a recolher uma lenha e fui aprendendo a cozinhar. E lá na avó quando a gente ia tinha aqueles fogozões de tijolo. A gente ia lá e ajudava a avó assar batata doce, assar pinhão, mas cozinhar mesmo foi em casa com a mãe, fui aprendendo. E agora nessas coisas que eu estou quem me deu umas coordenadas foi a E. que me ensinou como fazer lasanha. A gente fazia, mas assim com receita e com tudo, mas foi ela que me deu, me ensinou a fazer os *rondeles*, os *capeletis* e *canelone* essas coisas. Ela que me deu uma geral.¹⁰⁶

Sua mãe já comercializava *pierogi* e os fregueses iam até a casa dela buscar as encomendas. Depois que sua mãe parou de fazer, Maria resolveu dar continuidade. Deixou um emprego que tinha no comércio local, estruturou uma cozinha com os padrões sanitários exigidos na cidade e iniciou o comércio de massas congeladas a partir do preparo daquilo que

¹⁰⁵ Neiva S. (Irati). Entrevista concedida em 15/07/2014.

¹⁰⁶ Maria do R. (Irati) Entrevista concedida em 09/07/2014.

ela mais conhecia, que era o *pierogi*. Aquele sabor familiar tornava-se público. Recentemente outras mulheres complementam sua renda familiar através da venda do *pierogi*, que leva poucos ingredientes no seu preparo e é de fácil preparo e consumo, se adequando às necessidades dos consumidores, conforme relatam.



FIGURA 3 – *PIEROGI* CONGELADO.

ACERVO: Neli Maria Teleginski. Irati, PR. Julho/2014.

Rosane recentemente começou a produzir *pierogi* para vender nos supermercados. Explicou que apesar de sua mãe ser descendente de poloneses, ela não aprendeu o prato em casa, pois não fazia parte dos “costumes” da família. Ela comia *pierogi* na casa de outras pessoas, mas não conhecia a receita. Conhecia a preparação de alguns tipos embutidos de carne de porco que sua mãe fez por muito tempo, quando ainda criavam porcos, que considerou como parte de uma culinária polonesa.¹⁰⁷

Tereza P., cozinheira das festas de paróquia em Irati, festas de casamento, hoje possui um *Buffet*, administrado por sua filha. Servem o *pierogi*, um dos pratos preservados nesta família. Os principais alimentos consumidos por Tereza estão arraigados nos saberes de sua mãe. Diz ter aprendido primeiro o “básico”. Depois passou a cozinhar nas festas da igreja católica ajudando uma cozinheira, também descendente de poloneses, que preparava os cardápios dessas festas. Por fim ela mesma passou a liderar a cozinha. Era requisitada para cozinhar em festas organizadas na cidade e sempre esteve envolvidas em promoções do grupo folclórico polonês preparando cardápios “típicos”, que incluíam o *pierogi*. Chegou a frequentar um curso, um dos poucos cursos de culinária polonesa ofertados na cidade durante sua trajetória nas cozinhas da região. Relatou que o curso contou com uma cozinheira de Curitiba, experiente na culinária polonesa, que transmitiu receitas novas, que não faziam parte

¹⁰⁷ Rosane M. (Irati) Entrevista concedida em 24/10/2014.

do repertório tradicional dos descendentes na região. Tereza também relatou ter ensinado muitas outras pessoas a cozinhar através dos almoços e jantares promovidos pelas paróquias onde ela liderava a cozinha e envolvia os jovens. Assim muitas meninas e rapazes aprendiam ajudando nas festas locais. A tradição dos mais velhos se difundia por estes canais de encontro e sociabilidade, às vezes longe da cozinha doméstica. Tereza diz ter ensinado para sua filha basicamente duas receitas polonesas que são frequentemente consumidas em sua casa: o *pierogi* e a sopa de beterraba *barszcz*.

Eu nasci aqui na Serra do Arroio Grande, oito quilômetros aqui de Irati e essa cultura a gente trouxe de infância. A gente aprendeu com a mãe e depois se especializou mais nas comunidades fazendo, justamente, as promoções para a juventude e para o grupo de oração, principalmente, porque nós fizemos muito. Então cada uma sabia uma parte e a gente foi completando as coisas. E, assim, a gente já trouxe essa cultura de casa. A mãe já sabia fazer, já foi ensinando. A gente já fazia junto quando era pequena e gosto muito da nossa cultura. Ainda tenho que agradecer à G., porque a G. trouxe para nós um curso, uma cozinheira de Curitiba – A. T. – e com a A. a gente se especializou muito mais, aprendeu mais coisas, mais jeitos de fazer, foi muito bom e eu fico muito grata à G. por ter se lembrado de ter trazido isso para a gente. Na verdade, na verdade, a cultura começa a ficar meio fechada. Vamos dizer: ‘eu sei fazer tal coisa e eu não vou passar para frente’. Então vai ficando, vai ficando só naquilo lá e ela vai ficando muito fechada. Na verdade, aqui em Irati, quem faz essas coisas sou eu e a N., a M. M. e acho que só. Daí tem as ucranianas que também fazem.¹⁰⁸

Tereza aponta para certo “fechamento” da cultura alimentar em torno de algumas “guardiãs da memória”, da culinária ancestral. Tereza se reconheceu, ao lado de outras senhoras, como uma das poucas pessoas que ainda mantém os saberes aprendidos com os mais velhos. Destaca que “as ucranianas” também sabem fazer muitos dos pratos iguais ao que ela prepara. A entrevistada se referiu principalmente ao preparo do *pierogi*, entre os descendentes de ucranianos conhecido como *perohê*. Portanto, seu discurso apontou para duas pessoas em Irati que seria as guardiãs do saber-fazer *pierogi*.

No entanto, conversando com outras pessoas pudemos verificar que novas gerações tem buscado nas suas memórias familiares ou através de outras redes de contato aprender o conhecimento dessas receitas tradicionais, reavivando esses saberes. Na percepção da entrevistada o conhecimento estaria se fechando, talvez entre os mais velhos ou somente entre os descendentes, mas o que se verifica na prática é que os mais jovens estão retomando as receitas e recolocando-as em novos contextos de consumo.

¹⁰⁸ Tereza P. (Irati) Entrevista concedida em 12/05/2014.

Questionadas – tanto as mulheres mais jovens, quanto as mais idosas – se aprenderam pratos poloneses ou outras preparações pela TV ou internet quase todas afirmaram que tudo o que sabem da comida polonesa e outras preparações do dia a dia foi através da transmissão intergeracional – de mãe para filha – ou, ainda, através de amigas ou outros familiares. Que às vezes “pegam” algumas receitas da TV, de algum livro ou pedem para algum filho ou neto pesquisar na *internet* receitas “diferentes”. Maria esclarece: “Eu pego alguma receita de televisão ou quando tem de algum livro. Alguma coisa a gente aproveita, mas é pouco não é?”. Questionada, a respeito do uso de livros de receitas para suas preparações afirmou: “Não, é tudo na cabeça!”. Sobre ter ensinado alguém cozinhar, sua resposta foi rápida: “Só os filhos, mas não é assim só ensinar. Fazendo junto vão aprendendo”. Maria chegou a viajar para Polônia com o objetivo de fazer um curso de culinária, mas informou que a maior parte dos pratos que aprendeu a fazer e que continua fazendo são aqueles que aprendeu em casa, com a mãe como o *pierogi*, a sopa de galinha, um tipo de bolo chamado de *cuque*, bolacha, cerveja caseira, pepino azedo e embutidos de porco. Para elas são esses pratos que considera como “comida dos poloneses” e destaca a diferença: o feijão, arroz e batata são comidas do Brasil e não dos poloneses.

Maria afirmou que a maioria das receitas que prepara é “de cabeça”, receitas memorizadas desde a juventude, ligadas às primeiras experiências culinárias. Uma das mais jovens entrevistadas, comerciante de massas congeladas em Irati, em que vende uma grande variedade de *pierogi*, explica o motivo de não ter constituído um caderno de receitas: “já vem de geração para geração. A minha mãe sempre fazia, cozinhava e ajudava a cozinhar em casamentos, em festas”. Mas a cada preparação e a cada geração as receitas se atualizam e os aprendizados passam por mudanças, pelos gostos individuais, como informa Meri: “Eu aprendi [com a mãe], mas só que minha comida não sai igual a dela, porque da mãe é da mãe assim como a da avó era da avó.”

As mulheres mais velhas explicaram que por muito tempo viveram no interior e não tinham acesso a outras fontes de informação, por isso suas preparações pouco variavam em ingredientes e sempre repetiam as mesmas receitas, assim não esqueceram. Algumas receitas foram descartadas por que atualmente não encontram ingredientes, tempo ou porque as prescrições médicas não permitem o consumo de certas gorduras ou massas mais “pesadas”. As gerações mais jovens selecionam desse passado alimentar os pratos que mais condizem com seu tempo, com os ingredientes disponíveis, com as demandas da sociedade atual, com a dietética e assim por diante. Por isso nessa dinâmica social e nos processos históricos se definem as culturas alimentares de diferentes gerações.

5. MEMÓRIAS E GESTOS QUE MOLDAM O *PIEROGI*

Percorrendo a região centro-sul do Paraná e observando os patrimônios culturais relacionados à imigração, identificamos alimentos que são circunscritos, em vários discursos, como culinária “polonesa”, “polono-brasileira” ou eslava. Quando o termo “eslavo” é utilizado consideram-se dois dos grupos étnicos que ocuparam a região: poloneses, ucranianos e seus descendentes.

Um artigo publicado em 2008, resultado do trabalho de conclusão do curso de turismo da Universidade Estadual do Centro-Oeste/UNICENTRO, intitulado *A gastronomia eslava em Irati como possibilidade de atrativo turístico* (GRECHINSKI; CARDOSO, 2008) revela preocupações na organização um saber acadêmico sobre o patrimônio alimentar dos imigrantes “eslavos” no campo do turismo. Nota-se no artigo o uso do conceito “eslavo” para delimitar os dois grupos étnicos. A discussão agrupa a culinária “eslava” por considerar que as preparações alimentares são semelhantes entre os dois grupos, com variação na sua denominação, em função das diferenças linguísticas. As pesquisadoras propõem como objetivos de pesquisa, “examinar a oferta de pratos eslavos nos estabelecimentos gastronômicos de Irati e suas interfaces com o turismo local” e avaliar a oferta de “pratos eslavos” no comércio local, se havia interesse na oferta destes pratos por parte dos comerciantes, clientes e turistas e quais seriam os pratos mais procurados.

Dentre os pratos mencionados pelas autoras, compreendidos como parte das “manifestações culturais eslavas em Irati”, são citados o charuto de repolho, a sopa de tomates, pastéis de requeijão, molhos e cremes de cogumelos, canjas de galinha, “geleia” de porco, batata-doce, repolho azedo, ensopados de repolho com carne defumada, peixes defumados, diversos doces e as massas como o pão doce com sementes e papoula, broa, *rética*, polenta e arroz com leite e coalhada.

A citação destes pratos é parte da pesquisa realizada por elas com moradores, mas também pautada em um trabalho anterior, organizado por Rudek (2002), com a participação de alunos de escolas públicas da cidade, que tinham por objetivo produzir material didático sobre a temática da “cultura polonesa e ucraniana de Irati”. O que verificamos em nossa pesquisa é que todo o rol de pratos mencionados no artigo estão relacionados à cultura alimentar polonesa ou ucraniana, mas nem todos estes pratos descritos efetivamente participam dos hábitos alimentares dos descendentes na região em estudo.

Na pesquisa de Grechinski e Cardoso (2008) realizada com moradores de Irati, comerciantes e turistas os pratos como a sopa de beterraba (*barszcz* entre os poloneses e

borchtz entre ucranianos), os charutos de repolho e os pastéis cozidos chamados de *pierogi* ou *perohê* (termo utilizado pelos ucranianos) foram os mais citados entre os pratos que os entrevistados gostariam de encontrar à venda nos estabelecimentos gastronômicos. A pesquisa apresenta que 19% dos entrevistados gostaria de comer *pierogi/perohê* e 12% tinham interesse em encontrar nos bufês a sopa *barszcz/borchtz*. Já outros pratos como o charuto de repolho (denominado pelas autoras como *aluszki/holoptchi*) ficaram entre os pratos mais votados (10%).

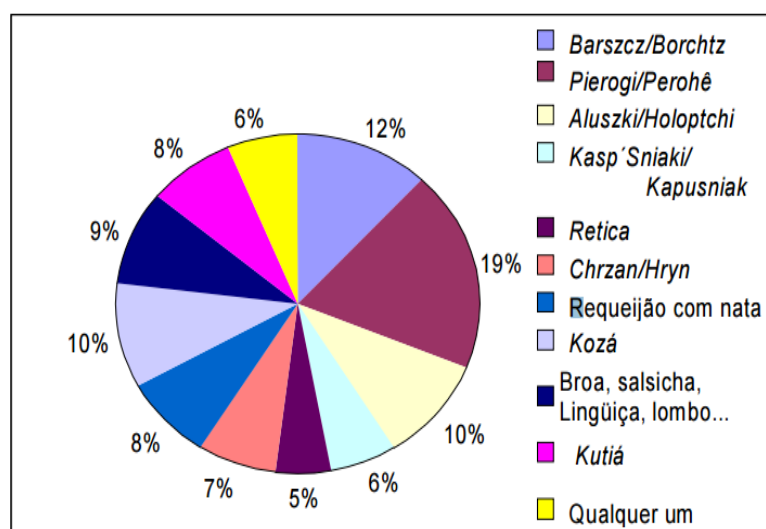


FIGURA 4 – “PRATOS TÍPICOS” POLONESES EM IRATI.
 FONTE: Grechenski; Cardoso (2008)¹⁰⁹

A pesquisa também mostra que grande parte destes pratos são conhecidos e/ou consumidos pelos moradores da cidade. Entre os entrevistados 70% afirmaram conhecer os pratos mencionados pelas pesquisadoras. Neste grupo destaca-se que o maior conhecimento sobre a gastronomia ocorre entre pessoas acima de sessenta anos. É também neste grupo que se revelou o maior interesse na preservação da “cultura eslava”.

A partir da pesquisa de Grechinski e Cardoso (2008) e considerando o levantamento dos dados que realizamos na região verifica-se que mesmo quando muitas famílias já deixaram de praticar a culinária ancestral, grande parte delas continua se identificando com certas preparações adquirindo pratos no comércio local ou degustando-os em cerimônias e atividades comemorativas em que a comida torna-se parte dos discursos de pertencimento étnico.

O que também verificamos em nossa pesquisa é que entre aqueles que cozinham os pratos herdados dos seus antepassados, nem sempre classificam esta culinária como uma

¹⁰⁹ Pratos que os entrevistados da pesquisa de Cardoso e Grechenski (2007) gostariam que fossem servidos nos restaurantes em Irati.

“culinária polonesa” ou “eslava”. Trata-se de uma comida do cotidiano, que aprenderam a comer desde a infância através do saber fazer familiar. Uma matriz alimentar que acompanha os indivíduos durante sua vida e que pode ser transmitida.

Assim consideramos que não há uma “culinária polonesa” ou uma “culinária eslava” que compreende um conjunto de pratos herdados da imigração da poloneses e ucranianos constituindo um patrimônio alimentar da região.

Nesse aspecto verificamos a importância de pensar o conceito de patrimônio nesta pesquisa. Tanto o que pode ser considerado patrimônio entre aqueles que detém o saber fazer cotidiano destes pratos, um patrimônio ligado à ancestralidade destes sujeitos, ao seu passado, à memória familiar, à identidades culturais, assim como o patrimônio que pode ser enquadrado como “patrimônio cultural” a partir de ações externas ao grupo, com vistas a evidenciar os grupos étnicos e suas práticas.

Esse enquadramento de memórias e de patrimônios sempre carregam interesses, como os econômicos, mas também identitários, como aqueles que se apresentam nos processos de construção das relações de poder locais, em que os grupos étnicos se inserem buscando espaços nestas relações. Para Zanini (2006, p. 14) patrimônio é um “bem simbólico, inserido num mercado de relações sociais nas quais o capital cultural possui um peso importante, agregando valor ao indivíduo.”

Assim, compreendemos o patrimônio enquanto registro e manutenção dos traços do passado, enquanto “ilusão de eternidade” ou sonho. Patrimônio enquanto prática da memória, que recria no presente o passado. Quanto mais numerosas essas memórias, mais o patrimônio se expande, definem seus contornos e os contornos das identidades. O patrimônio pode retroceder ou diminuir suas fronteiras neste exercício das memórias (CANDAUI, 2011, p. 160; 163; HALBWACHS; ZANINI, 2006, p. 14).¹¹⁰

Assim, a culinária é também compreendida nesta pesquisa como patrimônio material – ingredientes, técnicas, utensílios – como imaterial, o saber-fazer, concebido como um conhecimento corporificado, uma memória-hábito ou memória corporificada que é memória do cozinheiro.

Este exercício de memória e a pluralidade de memórias constroem as percepções de patrimônio e por isso é possível identificar a construção de uma ideia de “culinária polonesa”

¹¹⁰ A palavra patrimônio tem múltiplos significados. Enquanto categoria de análise constituiu-se em fins do século XVIII, na formação dos Estados Nacionais. Mas seu significado não é uma invenção moderna, pois a modernidade caracterizou-se pelo “coleccionamento”, enquanto um processo de formação de patrimônios. Coleccionamento de objetos “móveis e imóveis” constituindo o patrimônio cultural (GONÇALVES, 2003, p. 21-22).

ou “eslava” na região. Em nossa pesquisa compreendemos para além destas categorizações, pois enxergamos uma pluralidade de “culinárias polonesas”. Enxergamos um sistema alimentar que contém elementos históricos relacionados ao processo imigratório, uma gama de preparações e saberes que se integram em rede. Uma rede de saberes e de ingredientes construída ao longo da história regional. Compreendemos também que não há uma “culinária polonesa” nem mesmo dentro das fronteiras da nação Polônia, pois também lá, à época da imigração e até hoje, a gastronomia da Polônia é influenciada por vários grupos e vários processos.¹¹¹

Tais aspectos podem ser verificados no caso do *pierogi*, prato difundido entre os poloneses, um dos seus símbolos nacionais, mas que não é consumido em toda Polônia. Além disso, é um prato comum nas regiões fronteiriças da Polônia, como na Rússia e na Ucrânia. Disseminado também em vários países onde há presença de imigrantes e descendentes de origem eslava e, talvez, germânica, visto que há indícios de seu consumo entre descendentes germânicos no Brasil.

No entanto comparando a preparação do *pierogi* entre poloneses da atual Polônia e descendentes de poloneses pesquisados no Brasil, é possível identificar semelhanças, permanências e diferenças no seu preparo, algumas muito sutis. Há diferenças também na frequência com que aparecem nas rotinas alimentares em ambos os países. No Paraná, nas regiões pesquisadas, o *pierogi* não é consumido diariamente, mas de forma alternada podendo ser acompanhado por outros alimentos da culinária regional.

Experiências pessoais de degustação deste prato na Polónia¹¹² e em conversas com poloneses que estiveram no Brasil¹¹³, nos permitiram constatar algumas diferenças e

¹¹¹ Para realizar um estudo ainda mais profundo sobre a temática, é importante perceber as trocas culturais ocorridas ao longo da história da Polónia, um território que vivenciou e vivencia vastas experiências de contato com populações de outras regiões da Europa, cujo território foi invadido várias vezes e suas fronteiras se modificaram ao longo da história, como apresentamos nos primeiros capítulos. Para melhor compreensão das continuidades e descontinuidades de práticas alimentares dos descendentes de poloneses no Brasil um dos caminhos é retomar as tradições alimentares do século XIX nas diferentes regiões de onde os emigrantes partiram para estabelecer relações entre o patrimônio alimentar da região pesquisada e aqueles antigos territórios, seus sujeitos e suas práticas alimentares. Regiões bastante conturbadas nos períodos imigratórios e etnicamente confusos para nós. Ao longo da pesquisa nos esforçamos para compreender a origem geográfica dos antepassados imigrantes das famílias entrevistadas, buscando aproximação com as territorialidades dos emigrados, mas a falta de documentos, registros e outras pistas não nos permitiram levantar esses dados, somente alguns fragmentos, através das memórias. O que verificamos é que algumas pesquisas no campo da História da Alimentação avançam na Polónia, através de pesquisadores influenciados pelas mesmas correntes historiográficas que chegaram ao Brasil e que podem permitir novas perspectiva de pesquisa adiante. Pouco também conseguimos avançar sobre suas práticas alimentares dos imigrantes no Brasil, nos primeiros tempos, pois o que nos chega são fragmentos de memórias e muitos silenciamentos sobre esse passado.

¹¹² Viagem de intercâmbio cultural e participação em cursos que incluíam o conhecimento sobre a gastronomia dos poloneses, realizada durante o período do doutorado, em setembro de 2014.

semelhanças na preparação e consumo deste prato. As semelhanças consistem nos ingredientes – trigo, água, ovos, alguma gordura na massa e recheado com derivados de leite, legumes e até mesmo frutas. Seu modo de preparo exige do cozinheiro técnicas mais complexas: saber a quantidade de ingredientes, o ponto da massa, espessura para o corte e técnicas para fechar o pequeno pastel para que não se abra e solte seu recheio durante o cozimento. Essas são técnicas que se diferenciam de uma região para outra conferindo características peculiares à preparação e apresentação do *pierogi*.

As diferenças no preparo do *pierogi* podem ser encontradas na própria região pesquisada ou dentro de uma mesma família, conforme o depoimento a seguir, de uma cozinheira do município de Irati, ao relatar que cada pessoa elabora a receita de *pierogi* de acordo com suas experiências individuais na cozinha:

Eu gosto mais salgado, você menos salgado, porque se eu te ensinar o seu jamais vai ficar igual ao meu, porque eu aprendi com a minha irmã mais velha e a M., que é minha irmã mais nova também aprendeu. Aprendemos as duas com nossa irmã mais velha. E nenhum das três fica igual. Pode saber que os três ficam diferentes. Totalmente diferentes. Também pelo fato de que eu uso requeijão. Eu não gosto de usar ricota. E muita gente ou mistura ou usa só a ricota. Muita gente usa a ricota porque é mais barata, mas sabe aquela coisa que é daquele jeito e gosta daquele jeito. Até tentei, mas não consegui mudar para a ricota. Eu prefiro que seja assim. Muita gente diz assim: ‘Nossa, como que pode: as três aprenderam igual e o das três fica diferente. Até o jeito de preparar o gosto e o tempero fica diferente.’¹¹⁴

Com isso verificamos quão complexa é pensar a materialidade e a imaterialidade de uma receita, de um prato que se tornou reconhecível para um grupo e um território. Mesmo aqueles que não sabem preparar o *pierogi* o conhecem e consome e, é por isso que entendemos a culinária polono-brasileira analisada no Paraná como um *patrimônio* inscrito nas práticas e nas memórias de grande parte dos moradores dessa região.

Observando a pluralidade de grupos étnicos que vivem na região, as trocas culturais interétnicas e as diferentes gerações e apropriações destas práticas culinárias pelos habitantes da região de maneira geral, não podemos falar em uma culinária circunscrita a um grupo somente, pois são alimentos inseridos em um sistema alimentar mais complexo. Tais receitas

¹¹³ Entre o final de 2015 e 2016, fiz contato com a etnóloga polonesa Karolina Bielenin-Lenczowska, da Universidade de Varsóvia que iniciou pesquisas nas regiões de imigração polonesa no Brasil, incluindo o município de Mallet no Paraná. Sua pesquisa envolve o estudo da culinária e da língua entre falantes do polonês no Brasil. Conversando com ela e visitando juntas algumas famílias de descendentes de poloneses discutimos sobre a pluralidade de pratos tanto no Brasil, entre os descendentes, quanto na Polônia atual. Cf. <<http://www.etnologia.uw.edu.pl/dr-karolina-bielenin-lenczowska>>. Acesso em 28 de janeiro de 2016.

¹¹⁴ Rosane M. (Irati). Entrevista concedida em 24/10/2014.

continuam sendo compartilhadas por esta comunidade e inseridas em novas redes de transmissão de saberes, como a internet, as redes sociais, conversas, cursos e novas mídias.

A circunscrição de uma “culinária polonesa” ou polono-brasileira é uma questão de discurso identitário, de reivindicação de pertencimento a um grupo étnico, e, neste caso, os alimentos tornam-se sinais de demarcação de fronteiras étnicas (BARTH, 1998). Muitas receitas, ao serem descritas pelos entrevistados ou lideranças étnicas, portavam discursos de pertencimento, de lembranças e memórias como nestas narrativas: “A gente lembra da família da gente, pai e mãe, sabe? Os poloneses comiam muita sopa de galinha. Sopa de galinha com macarrão caseiro era um prato polonês.”¹¹⁵

O pierogi, não é? Esse era mais o polonês. A broa, porco assado...Quando chegava Natal preparavam os alimentos da ceia. Faziam bolacha, cuque e a cerveja caseira. Isso era uma festa! Era o costume, não é? Para a Páscoa também. Mas eram severos no cumprir o jejum. Ah, quando chegava a quaresma não podia tocar [música]...Comida mais assim sem gordura, sem carne. E quando chegava a Páscoa fazia a ceia pascal. Benzer os ovos, a carne e o cuque, tudo bento. Então eram essas as tradições que eles tinham.¹¹⁶

A partir dessa questão simples, a de constatar a diversidade culinária de uma região; a diversidade da culinária circunscrita aos “poloneses” ou “eslavos” e os discursos que são construídos sobre ela, discursos que enquadram a culinária para representar um grupo, uma região ou uma nação, analisamos e problematizamos as receitas levantadas na pesquisa.

Tais pratos não podem tomados como “a culinária polonesa” da região centro-sul, mas como parte de um patrimônio regional que está ligado ao passado imigratório, também marcado pela presença de poloneses. São pessoas de diferentes grupos étnicos que partilham e compartilham saberes alimentares comuns. Portanto, as receitas que identificamos e analisamos nesta pesquisa nos permitiu refletir sobre aspectos de um espaço social alimentar, conforme proposto por Poulain (2013) e verificar diferentes “culinárias polonesas” inseridas em um território marcado pela presença de imigrantes.

A culinária representada nesta pesquisa se relaciona também às mesas dos descendentes de ucranianos, além de serem compartilhadas pela comunidade em geral. Nas entrevistas os descendentes de poloneses apontavam para algumas receitas reconhecendo como uma culinária partilhada também pelos descendentes de ucranianos:

A) Não, não tem diferença, não tem porque eles só falam diferente, mas é a mesma comida, que nem *perohê*, eles falam *perohê* e nós falamos *pierogi*, nós falamos

¹¹⁵ Tereza P. (Irati). Entrevista concedida em 12/05/2014.

¹¹⁶ Maria M. (Irati). Entrevista concedida em 25/06/2014.

kapushniak [...] eles falam *borscht*. Então, é mesma coisa a culinária dos ucranianos e dos poloneses é a mesma coisa!¹¹⁷

B) *Pierogi* é da cultura polonesa e da cultura ucraniana também que é muito parecida. [...] *pierogi* ou *perohê* e *cartuchos* são muito parecidas, que se misturaram muito, até a língua é parecida, por isso que muitos poloneses foram transformados em ucranianos [...] porque estavam todos juntos [...] *krim*, que é coisa de ucraniano, o padre nos ensinou que a raiz forte vem do judaico, foram os judeus que ensinaram os ucranianos e os poloneses a gostarem. [...] O pão celeste é cem por cento [polonês], mas o *pierogi* já está dividido com os ucranianos.¹¹⁸

O caso do *pierogi* – *perohê* ou *varênike* para os descendentes de ucranianos da região torna-se novamente um exemplo importante sobre o compartilhamento de experiências culinárias, sendo um dos pratos identificados como pertencente à “gastronomia eslava”. Por ser bastante emblemático na região e em regiões de imigração polonesa no Brasil iniciaremos a análise das receitas tratando do *pierogi*, seguido de outras receitas que representaram as mais significativas para o grupo de pesquisados.

Para analisar as receitas observamos a frequência com que certos alimentos e receitas eram mencionados nas entrevistas. Na medida em que as receitas eram citadas iniciávamos junto ao entrevistado a compreensão sobre o que sabiam em relação à materialidade das receitas (produtos, temperos, técnicas e modos de preparo); as relações dessa receita com o passado e o presente (se já eram preparadas por avós e mães ou parentes próximos, como foram transmitidas, com que frequência aparece no cotidiano, se continuam sendo transmitidas) e as sensibilidades e avaliações individuais relacionadas a estas receitas (se despertavam emoções, sentimentos de pertencimentos e lembranças significativas). Assim buscou-se sempre relacionar comidas às sensibilidades dos depoentes.

Em algumas receitas foi possível observar também variações no preparo de uma geração para outra, assim como estabelecer comparações entre receitas entre diferentes famílias e comunidades onde realizamos as entrevistas. Dessa forma montamos um mosaico de referências sobre algumas preparações, buscando uma visão mais abrangente e profunda sobre os pratos consumidos e as receitas selecionadas.

Antes de passarmos à análise das preparações culinárias é importante frisar que compreendemos as receitas como *matéria* – ingredientes, modos de fazer e de comer –, *linguagem* que comunica e transmite cultura e como *fontes* de pesquisa histórica.

Para Santos (2008) as receitas como *fontes históricas* “desvendam uma dimensão do tempo não exclusivamente cronológico da produção de um prato, mas o tempo lento ou rápido

¹¹⁷ Cecília C. (Prudentópolis). Entrevista concedida em 08/04/2014.

¹¹⁸ Rosa W. (Prudentópolis). Entrevista concedida em 08/03/2014.

do gesto para misturar ingredientes, que constitui algo próprio e pessoal, de intimidade familiar, de investimentos afetivos, simbólicos e estéticos.” Dessa forma as receitas portam histórias e memórias individuais e coletivas.

Muitas vezes as receitas aparecem como linguagem escrita, como o caso de livros e cadernos de receita. Em nossa pesquisa elas são cotidianamente práticas, gestos e oralidades nem sempre registrados por escrito, em sua maioria, transmitidas oralmente ou apenas observadas e repetidas. Os registros escritos levantados na pesquisa foram construídos pela mídia, como o caso de publicações de receitas que aparecem em jornais locais ou quando iniciativas culturais, associações, lideranças, sites, *blogs* e redes sociais divulgam receitas ligadas aos imigrantes na região e no Brasil. Estes materiais examinados nas consultas a arquivos locais, sites e redes sociais tornaram-se referências para a pesquisa, mas não constituíram fontes principais de análise.

Para Demeterco (2015) as receitas escritas organizam e sistematizam o saber culinário. A autora, analisando cadernos de receitas de cozinheiras de Curitiba, afirma:

A transmissão de receitas culinárias remete à ideia de sociabilidade entre grupos e pessoas, especialmente entre uma família, seus membros e indivíduos por ela selecionados para vivenciar a comensalidade. Serão esses momentos, rituais, cerimoniais ou cotidianos que se constituirão na oportunidade (ou às vezes no pretexto) para o preparo de uma "especialidade culinária", havendo então a possibilidade de realização de uma série de relações sociais, especialmente a troca de receitas, que talvez não acontecesse em outra ocasião. (DEMETERCO, 1998, p. 107).

Há atualmente uma centralidade nas receitas escritas e que Gomes e Barbosa (2004) chamam de uma “culinária de papel”. Tais registros e evidências são significativos aos pesquisadores nos estudos das práticas culinárias e do gosto. Estão disponíveis em livros, revistas, impressos diversos e na mídia, principalmente na *internet* que abriga uma profusão de *sites* e *blogs* de gastronomia e de receitas. No entanto, o preparo, o toque criativo das cozinheiras e cozinheiros, as adaptações dos ingredientes e os aspectos simbólicos de determinados pratos nem sempre são registrados nos textos escritos. São transmitidos oralmente por gerações e constantemente resignificados pelos sujeitos. Essa implicação torna difícil analisar um saber culinário somente a partir de receitas. Elas podem elucidar aspectos das transformações nas técnicas culinárias, nos ingredientes e formas de conservação e armazenamento, mas esclarecem parcialmente o processo histórico na qual estão inseridas ou porque determinadas receitas atravessaram gerações e se mantêm no presente. Isso demanda ao pesquisador outros tipos de fontes e relações.

Como afirma Giard (1996, p. 287) a *língua* usada para falar de cozinha abrange os ingredientes (matéria-prima), utensílios, recipientes, aparelhos de cozinha, operações, verbos de ação, descrição do movimento das mãos, os produtos finais e a nomeação dos pratos obtidos e que se encontram na mínima receita. As receitas – escritas ou não – prescrevem regras de como cozinhar. Tentar romper com tais regras pode resultar em um fracasso na cozinha.

Em cada língua as receitas de cozinha compõe uma espécie de texto mínimo, definido por sua economia interna, sua concisão e seu fraco grau de equívocidade, colocados à parte os termos técnicos como ‘escaldar’, ‘refogar’, ‘untar’ (uma forma), ‘queimar’ (a frigideira ou a panela de barro), etc., o que exige um prévio conhecimento (GIARD, 1996, p. 288).

Para Dória (2009), cozinhar é antes de tudo uma atividade material, vinculada a enquadramentos culturais, valores, símbolos, sentimentos e crenças. Assim o autor define uma discussão fundamental sobre a cozinha que é a *matéria*, a experiência concreta de cozinhar, ou seja, o trabalho de transformar a matéria-prima e adequá-la para o consumo. Essa materialidade não exclui a importância do simbólico nas reflexões sobre a alimentação, mas nos alerta evitar uma excessiva valorização do simbólico. Dória propõe discutir a questão da materialidade da comida através do estudo das receitas, suas transformações e continuidades. As receitas constituem importantes fontes de pesquisa. São testemunhas do passado e de um “saber fazer”.

Uma pesquisa realizada em Blumenau (SILVA, 2010) com famílias de descendentes de imigrantes europeus – alemães, poloneses, italianos –, mostra que muitas famílias, por terem emigrados em sua maioria de regiões rurais da Europa, onde as tradições culinárias eram transmitidas oralmente, raramente portavam cadernos de receitas. A pesquisadora encontrou cadernos de receitas somente entre famílias de descendentes de alemães, cujas mulheres imigrantes daquelas famílias eram originárias de uma pequena burguesia cidadina e que haviam frequentado “Escolas de Senhoras”.

Para a pesquisadora as receitas – escritas e orais – coligidas entre descendentes de imigrantes constituem documento histórico valioso, pois além de indicar os produtos, tempos de preparo, combinações, objetos e utensílios necessários às receitas, permitem cobrir uma temporalidade maior de uma receita, podendo-se comparar receitas produzidas em períodos diferentes, em que se podem observar permanências e mudanças de produtos, preparos e instrumentos.

Em nossa pesquisa com a história oral, também buscamos problematizar a materialidade e temporalidade das receitas descritas buscando relações das receitas do tempo presente com as receitas do passado através da memória, em maior parte uma memória feminina, de mulheres que narravam receitas. Sabemos que as memórias sobre essas receitas são memórias reconstruídas no presente e carregam as marcas do presente, mas contém também pontos de ligação com o passado para os quais nos atentamos.

Lidamos com receitas ligadas às tradições orais em que as mulheres são responsáveis pela memória culinária nas famílias pesquisadas, contribuindo na preservação do patrimônio alimentar regional. Portanto este capítulo também é marcado por uma memória, discursos e práticas das mulheres. Nas famílias pesquisadas constatamos que as mulheres são responsáveis pelo trabalho de cozinhar ainda hoje. Sabemos também que famílias imigrantes nas regiões coloniais são caracterizadas pelo trabalho coletivo e que a subsistência alimentar depende de todos os envolvidos, maridos, filhos, parentes, vizinhos e conhecidos. Por isso todo o processo de produção e consumo alimentar envolve todos os membros, mas o domínio das receitas é um campo feminino. Entre os entrevistados havia homens que aprenderam a cozinhar alguns alimentos de preparação simples, mas as tarefas mais complexas da cozinha como preparar o pão, por exemplo, são realizadas pelas mulheres e estes mesmos homens admitiam esse aspecto. São elas que dominam o saber fazer.

A partir dessas considerações introdutórias passamos à análise de receitas identificadas na região centro-sul entre os depoentes selecionados na pesquisa. Selecionamos para a análise preparações culinárias que foram mais recorrentes e significativas nas entrevistas. Dessa forma agrupando as receitas em categorias. Iniciamos com as massas, selecionado na primeira parte as receitas de *pierogi* e na segunda parte as *broas* e os pães. Na segunda parte, ainda, tratamos das receitas com legumes como os *charutos* de repolho e couve (*gołąbki*), o uso do repolho azedo/fermentado (*kapusta*) e do pepino também azedo/ fermentado (*ogórek*), fechando a discussão com receitas de sopas de feijão, e sopas chamadas de *kapuśniak*, *barszcz* e *rósol*. Por fim tratamos das carnes cozidas, assadas, carnes de lata e preparo dos embutidos e defumados e das bebidas mais consumidas entre imigrantes e descendentes na região como café, chás e chimarrão, *gingibirra* e discutimos o saber fazer a *cerveja caseira* e os problemas enfrentados pelos produtores na manutenção desse saber.

Várias imagens, realizadas durante as entrevistas, nas observações do comércio local e em momentos específicos em que se pode acompanhar passo a passo a preparação de parte destes pratos são parte integrante do processo de produção e análise das fontes orais. Tais imagens nos auxiliaram na retomada e análise das receitas e aparecem neste capítulo como

fontes de análise e como forma de registro destes patrimônios, que também é objetivo desta pesquisa.

5.1 *PIEROGI*

Entre os pratos mais conhecidos e difundidos da culinária eslava no Paraná se destaca o *pierogi*¹¹⁹ que pode ser descrito sucintamente como uma massa recheada, fechada em formato de meia-lua, cozida em água e servida com molhos variados. Apreciado mesmo pelos não descendentes de imigrantes atualmente é possível encontrá-lo em supermercados, mercearias e feiras gastronômicas onde são vendidas porções congeladas para serem cozidas em casa ou mesmo prontas para o consumo no local. Trata-se de um prato que tem sido cada vez mais valorizado enquanto patrimônio gastronômico regional, integrando o cardápio de alguns restaurantes e aparecendo muitas vezes como um “prato típico” paranaense.

Em 2004 a Secretaria de Estado da Cultura do Paraná organizou um caderno de divulgação chamado “Cadernos Paraná da Gente”, mapeando os pratos típicos do estado. Entre eles constava o *pierogi* enquanto contribuição dos imigrantes poloneses (CARNEIRO JR., 2004). A cidade paranaense de Guarapuava elegeu o *pierogi* como um dos pratos típicos do município ao lado da “costela de dois fogos”, do “arroz carreteiro de charque” e da polenta com molho de frango. Esses pratos fazem a história do município e sua relação com a culinária gaúcha, com o tropeirismo e com a imigração europeia. Tais discursos representam e valorizam, através da comida, a presença do imigrante, sua cultura e as possibilidades de explorar economicamente esse patrimônio.

Na região de Irati o *pierogi* também é servido nas festas da comunidade polonesa como, por exemplo, nas *pirogadas* promovidas por grupos folclóricos.

A gente fazia no dia. Eram bastante jovens. Então eles vinham ajudar. Faziam as massas, outros iam cortando as rodinhas, as rodas, fazendo o recheio, fazendo o pierogi e espalhando assim nas mesas. Depois era só cozinhar. Eu tinha que ter as panelas grandes, bastante, umas três, quatro para vencer cozinhar. Era trabalhoso demais. Outra lá se encarregava da carne, outra fazia aquele charuto também. Bastante gente tinha que ter.¹²⁰

Verificamos que o *pierogi*, além de constituir um saber-fazer transmitido através das gerações, passou a integrar um processo no qual se busca forjar uma “culinária paranaense”,

¹¹⁹ Sobre a difusão do prato na cidade de Irati conferir também os dados levantados por CARDOZO e GRECHINSKI, 2008.

¹²⁰ Maria M. (Irati). Entrevista concedida em 25/06/2014.

uma culinária regional que traz em seu cardápio um prato que também é emblema da cultura polonesa, positivando essa identidade.

A antropóloga Maria Eunice Maciel (2004), ao abordar o “prato típico”, discute o conceito de “cozinha emblemática”, ou seja, uma cozinha que representa um grupo, um território e uma identidade. Para ela o prato emblemático nem sempre é um prato “típico” ou um prato de uso cotidiano, mas um prato associado à ideia de pertencimento, empregado como expressão de uma identidade, que resume um sentido unificado a esta identidade. Maciel cita o exemplo da feijoada brasileira. Diferentemente do arroz com feijão diário, a feijoada, não exatamente um prato cotidiano, é apresentada aos estrangeiros como um prato nacional, como um elemento da identidade brasileira.

A relação próxima do *pierogi* com a identidade étnica fica evidente num artigo de revista alusiva ao centenário de Irati/PR, em 2007. Intitulado “Culinária Imigrante”, seu autor, Júlio Marcos Bronislavski, descendente de poloneses, relata as contribuições desse grupo de imigrantes e seus descendentes ao município. Os imigrantes poloneses são apresentados como pequenos proprietários de terra que cultivavam batatas, feijão e hortaliças, criavam porcos, galinhas e vacas e que não descuidavam da religião, das festas comunitárias e dos rituais religiosos de Natal e Páscoa, marcados pela fartura e benção dos alimentos. Bronislavski conta que a culinária polonesa praticada pelos imigrantes e descendentes era composta por ingredientes singelos das roças e quintais. O autor apresenta uma seleção de pratos poloneses que evocam a sociabilidade e a comensalidade em um momento festivo coletivo como o aniversário da cidade. Foram lembrados o *pirogue*¹²¹, a sopa de beterraba chamada *bortsch* (*barszcz* em polonês)¹²², o molho de raiz forte e os embutidos de carne de porco. Para ele a “melhor das tradições polonesas” é o *pirogue/ pierogue*, definido como um “pastel de massa cozida de farinha de trigo com dois tipos de recheio: requeijão e batata servido com nata e o de repolho com carne moída ou cebola refogada”. E conclui:

O *pirogue* é um ótimo exemplo da incorporação dos hábitos alimentares poloneses por ser o mais difundido e consumido em nossa cidade. A família reunida na grande cozinha, o esticar da massa na mesa com o rolo de macarrão, o corte da massa em forma de pastel, o preparo dos recheios e os aromas do refogado são um consistente testemunho do passado e das alegrias do paladar. (BRONISLAVSKI, 2007, p. 64-65)

¹²¹ Redação conforme texto original.

¹²² Muitos descendentes se referem a esta sopa utilizando a nomenclatura na língua ucraniana.

Descendentes que viajaram à Polônia e mantêm contato com o país e sua cultura através de familiares, amigos, associações, cursos e grupos folclóricos, reconhecem no *pierogi*¹²³ um símbolo da Polônia e de polonidade. Com frequência, promovem a cultura polonesa com bailes, almoços e jantares comunitários nos quais a principal atração são as “comidas típicas” polonesas. Esses eventos angariam fundos para atividades culturais e religiosas na comunidade.

Na Polônia o *pierogi* é consumido desde a Idade Média e é um dos pratos mais populares no país, registrado em livros de receitas desde o século XVII. É considerado um símbolo nacional e pode ser encontrado em diferentes locais e restaurantes especializados chamados *pierogarnia*. Os recheios mais comuns na Polônia são carne, repolho azedo (chucrute), espinafre e cogumelos.



FIGURA 5 – PIEROGI DE VARSÓVIA, PL
ACERVO: Neli Maria Teleginski, 2014.



FIGURA 6 – PIEROGI DE VARSÓVIA RECHEADO COM CARNE
ACERVO: Neli Maria Teleginski, 2014.

¹²³ Dentre as várias formas de redigir o nome do prato encontrado nos textos produzidos por descendentes de poloneses no Brasil optamos por grafar como “pierogi” conforme encontramos em textos na língua polonesa.



FIGURA 7 – PIEROGI DE VARSÓVIA RECHEADO COM ESPINAFRE
ACERVO: Neli Maria Teleginski, 2014.



FIGURA 8 – MASSA E RECHEIO DE PIEROGI, KIELCE, PL
ACERVO: Neli Maria Teleginski, 2014.



FIGURA 9 – RECHEIO DE COGUMELOS, KIELCE, PL
ACERVO: Neli Maria Teleginski, 2014.



FIGURA 10 – RECHEIO DE COGUMELO E REPOLHO, KIELCE, PL
ACERVO: Neli Maria Teleginski. Varsóvia, PL. 2014.



FIGURA 11 – *PIEROGI* COZIDO, KIELCE, PL
ACERVO: Neli Maria Teleginski ¹²⁴

As versões doces levam requeijão adoçado ou frutas vermelhas. Em algumas áreas da Polônia ocorre o *pierogi ruskie*. Esse termo se relaciona a uma antiga região, atualmente em território ucraniano, chamada Ruthenia. O *pierogi ruskie* leva batata cozida, queijo branco ou requeijão e cebola frita. Na região do Paraná pesquisada o tipo de *pierogi* mais preparado e consumido, conforme os depoimentos é o que se chamam na Polônia de *pierogi ruskie*, ou seja, recheado como requeijão e batata servido com nata ou molhos. No entanto não é conhecido pelos descendentes no Brasil como *pierogi ruskie*, mas apenas como *pierogi* ou *pirogue/pierogue*.

Na Ucrânia e entre os descendentes de ucranianos no Paraná o *pierogi* também é largamente consumido, mas entre eles o prato é chamado de *perohê* ou *varéneke*, como anota Filipak (2002, p. 283). *Perohê* é o termo informado em algumas embalagens da massa congelada no comércio de Prudentópolis, município vizinho a Irati no qual predominou a imigração ucraniana. Costenaro (2013, p. 80) explica que o *perohê* se difundiu como pastel

¹²⁴ Observação do preparo do *pierogi* em visita à cidade polonesa de Kielce, em 2014. Versão de *pierogi* consumido no Natal. O recheio leva cogumelos e repolho. Conforme as tradições da Polônia, na noite de Natal, chamada de *Wigilia* (vigília), não se servem carnes, somente peixes, por isso os *pierogi* são recheados somente com vegetais.

cozido, mas é uma variação do pastel que é servido assado. A autora esclarece que o pastel cozido é chamado *varéneke*, do verbo *verete* que em ucraniano significa cozinhar. Na prática, os ingredientes e modos de preparo do *varéneke* dos descendentes de ucranianos não diferem do *pierogi* dos descendentes de poloneses na região centro-sul do Paraná.

Entretanto, as denominações *pierogi* ou *varéneke* (ou mesmo *perohê*), em determinadas situações se revelam demarcadoras de fronteiras identitárias entre os dois grupos étnicos nessa região. Já o *varéneke* ou *vereniques* para o historiador Boris Fausto (1998, p. 47), são “bolinhos de batatas, cobertos com cebola queimada” na tradição asquenaze¹²⁵. O prato é difundido em outras regiões da Europa central e oriental e pratos semelhantes existem na Itália como o *ravióli* ou *tortellini*.¹²⁶ Nos Estados Unidos há a “Pierog Fest” na cidade de Whiting, estado de Indiana.¹²⁷ No Canadá, onde ocorreu significativa imigração eslava, o *pierogi* também é conhecido e constitui um vestígio culinário dessa imigração na América do Norte.

Na língua polonesa o prato aparece grafado como *pieróg*, que é a palavra no singular. A forma mais usual é *pierogi*, no plural, por ser servido em porções com várias unidades. Em dicionário polonês ocorre a forma *pirożek*, traduzido como ravióis/raviólis ou pastel (DLUGOSZ, 2011, p. 193; 751).

O formato em meio círculo ou meia lua dos *pierogi* lembra um pastel, mas depois de cozidos lembram o ravióli italiano. Na língua portuguesa encontramos receitas grafadas como *pierogi*, *pirogy*, *pirogui* ou *piroque*. Filipack (2002, p. 283), em seu dicionário sociolinguístico paranaense, define o prato como uma “espécie de pastéis da culinária polonesa, feitos de massa de farinha de trigo, recheados com requeijão ou com batatinha ralada (inglesa), podendo ser fritos no azeite ou cozido, misturados por fora com requeijão adocicado”.

¹²⁵ Segundo HOUAISS, 2009: asquenaze é membro de uma das duas grandes divisões do povo judaico (asquenaze e sefardi), que remonta às primeiras comunidades judaicas do Noroeste europeu (Alemanha e Norte da França) e inclui os judeus de comunidades originárias da Europa central e oriental.

¹²⁶ Disponível em: <www.tastingpoland.com>. Acesso em 5 de julho de 2014. Tradução livre.

¹²⁷ Disponível em: <www.pierogifest.net> Acesso em novembro de 2013.



FIGURA 12 – *PIEROGI* “*RUSKIE*” PRODUZIDO EM MALLETT, PR (Brasil)



FIGURA 13 - *PIEROGI* “*RUSKIE*” PRODUZIDO EM IRATI, PR



FIGURA 14 – *PIEROGI* COMERCIALIZADO EM IRATI, PR



FIGURA 15 – *PIEROGI* SERVIDO EM IRATI, PR



FIGURA 16 – *PIEROGI* SERVIDO EM MALLETT, PR
ACERVO: Neli Maria Teleginski, abril/2014¹²⁸

As diversas nomenclaturas do *pierogi* e as relações que podemos estabelecer entre ele com culturas e territórios, corroboram que o saber fazer esse prato atravessou fronteiras e se

¹²⁸ *Pierogi ruskie* produzidos nas cidades paranaenses de Irati e Mallet, onde são conhecidos apenas como *pierogi* ou *pirogues*, não sendo nomeados como *ruskie*, como ocorre em regiões da Polônia. Nesta região os pastéis são servidos com nata ou molhos. As cozinheiras entrevistadas na pesquisa apontaram o molho de tomate ou molho de tomate com carne como principais molhos utilizados para se servir o pierogi atualmente. Na imagem apresenta-se a nata industrializada e vendida em potes como opção de acompanhamento do prato, substituindo a nata fresca, produzida nas colônias.

incorporou aos hábitos alimentares em vários lugares, assumindo peculiaridades em cada um deles, sobretudo, em termos simbólicos.

Na análise das receitas concluímos que sua preparação básica no Paraná é composta de massa de trigo, água, gordura (banha de porco, manteiga, margarina ou óleo vegetal), sal, recheio e molho. Algumas versões levam ovos, leite ou batata cozida e amassada na massa.



FIGURA 17 – PREPARO DA MASSA DE *PIEROGI* NA RESIDÊNCIA DE R.D., MALLET, PR.¹²⁹ ACERVO: Neli Maria Teleginski, Abr./2014

A massa é aberta na mesa com rolo, garrafa ou cilindros elétricos, depois é cortada em círculos e recheada. Para o corte são utilizados tampas de potes, bocas de copos ou xícaras. Algumas cozinheiras trabalham a massa conforme o método das antigas cozinheiras: formando uma pequena bola de massa que é aberta e recheada na palma da mão. Algumas cozinheiras profissionais possuem cortadores mais sofisticados, próprios para abrir massa de pastel comprados em lojas especializadas em panificação e confeitaria.



FIGURA 18 E 19 – ABERTURA DA MASSA DO *PIEROGI* EM MALLET, PR.
ACERVO: Neli M. Teleginski. Abr/2014¹³⁰

¹²⁹ Observação do preparo do *pierogi*. Nessa ocasião uma jovem mãe trabalhava na confecção do *pierogi* acompanhada de sua filha com cerca de 10 anos de idade, que observava atenta cada etapa da receita.



FIGURA 20 E 21 – ABERTURA DA MASSA DO PIEROGI EM IRATI, PR.
ACERVO: Neli M. Teleginski. Maio /2014¹³¹



FIGURA 22 – EXEMPLAR DE UM CORTADOR DE MASSA DE *PIEROGI*¹³².
ACERVO: Neli Maria Teleginski. Jun./2014

Depois da massa cortada as extremidades são fechadas com as mãos e ganham a forma de meia lua. Os *pierogis* abertos na palma da mão ou com a ajuda de abridores de massa improvisados resultam em pastéis de tamanhos variados, conforme o tamanho das mãos da cozinheira ou do utensílio.

¹³⁰ Residência de R.D., em Mallet-PR. A cozinheira molda pequenas bolas de massa na mão e depois abre a massa com uma garrafa de vidro formando círculos que recebem o recheio.

¹³¹ Residência de L.T., em Irati-PR. Neste caso a cozinheira utiliza um cilindro elétrico e abre os círculos com um cortador próprio para massas de pastéis.

¹³² Adquirido em uma loja de Curitiba pela entrevistada Maria M.



FIGURA 23 E 24 – FORMA DE FECHAR A MASSA DE *PIEROGI*. RESIDÊNCIA DE L.T. IRATI, PR.
ACERVO: Neli Maria Teleginski, Maio/2014.

Também o arremate da massa ganha graciosidade dependendo da dedicação da cozinheira: algumas apenas fecham as bordas da massa, outras criam contornos ondulados, formando pastéis mais delicados.

Os recheios mais comuns são de requeijão artesanal (feito a partir de leite coalhado), ricota ou uma mistura de requeijão ou ricota com batata. Mas há receitas que levam também misturas como de batata cozida e amassada com repolho fermentado, batata cozida com requeijão, batata com calabresa, frango ou bacon, somente a batata ou ainda, recheios com feijão.



FIGURA 25 – PREPARO DO RECHEIO DO *PIEROGI*/CHEIRO VERDE

FIGURA 26 – PREPARO DO RECHEIO DO *PIEROGI*/REPOLHO

FIGURA 27 – PREPARO DO RECHEIO DO *PIEROGI*/BATATA



FIGURA 28 – MISTURA DE INGREDIENTES DO RECHEIO BATATA, REPOLHO, REQUEIJÃO E CHEIRO VERDE.

FIGURA 29 – RECHEIO FINALIZADO

FIGURA 30 – *PIEROGIS* FINALIZADOS

ACERVO: Neli Maria Teleginski. Abril/2014. Residência de R.D., Mallet, PR, BR.



FIGURA 31 – RECHEIO DE *PIEROGI*

ACERVO: Neli Maria Teleginski, Maio/2014¹³³

Uma empresa criada recentemente em Irati, onde se produzem cerca de sete mil dúzias de *pierogi* ao mês, exibe, em seu panfleto de propaganda, mais de dez tipos de *pierogi*. A proprietária da empresa que é uma das cozinheiras criou algumas variações de massa e recheio para chamar a atenção do público, inclusive do público infantil, colorindo as massas como o caso do *pierogi* recheado com massa verde para indicar o recheio salgado de espinafre com ricota e uma versão doce com recheio e massa de chocolate. A versão chamada de *tradicional*, o "carro-chefe" da empresa e o mais difundido na região é a massa de trigo, sal e óleo e recheio de batata e requeijão (ou ricota, utilizada mais recentemente), na Polônia conhecido como *pierogi ruskie*.

¹³³ A cozinheira utilizou somente requeijão e salsinha no recheio da massa.



FIGURA 32 – EMBALAGENS DE PIEROGI CONGELADO.

ACERVO: Neli Maria Teleginski. Irati, PR, BR. Maio/2014.

Na conversa que tivemos com proprietária desta empresa verificamos aspectos relacionados às preferências regionais em relação a este prato:

Quando eu comecei, comecei fazendo o *tradicional*, que era o pierogi de batata e requeijão, que era considerado *tradicional*. Depois a gente foi alterando. Você sabe, na cozinha tudo você cria nada se copia não é? Então a cozinha é um mundo muito grande e que ali você vai provando de um jeito, vai provando de outro. Tanto é que quando eu comecei, comecei com um sabor. Hoje são mais de dez sabores. Os clientes mesmo vinham e diziam: ‘Ah, mas eu não gosto do requeijão, não faz só batata?’ [e eu respondia]: ‘ah, faço!’. E outro vinha: ‘Ah, mas eu não gosto de batata, faz só requeijão?’: [e eu respondia]: ‘nós podemos fazer só de requeijão’. ‘Ah, mas eu não gosto de requeijão, queria batata e mais alguma coisa!’. Tanto é que o pierogi dos ucranianos é feito com repolho azedo, porque antigamente eles azedavam, não sei como te dizer, era tipo em uns barris [...] isso, uns barris que eles azedavam e colocavam lá a folha em conserva até que ela ficasse bem azeda. Tanto é que eles fazem o pierogi de batata com repolho azedo. E como os clientes começaram a pedir, porque um gosta de uma coisa, outro gosta de outra, aí a gente foi inventando. Hoje nós temos mais de dez sabores: o tradicional, só batata, batata e requeijão, batata e bacon, batata e calabresa. Muita gente diz ‘ah, eu não gosto com carne [ou] com bacon’ e aí a gente inventou o de espinafre, que é muito saudável e que vai na massa, com requeijão e brócolis dentro e que fica [com] uma cor diferente. A criançada toda adora, diz que é do *Popaye*, do *Ben 10*, então é um sucesso! A gente lançou o pierogi de espinafre e a gente está vendendo muito bem. Como tem os doces também. Tem o de ricota com canela e o de chocolate. Eu tenho um cliente do Rio de Janeiro que ele vem todo ano, no final do ano e ele já encomenda o pierogi de chocolate.¹³⁴

Além destas variações apontadas pela produtora que atende demandas de consumo atuais, encontramos outras variações, fruto de adaptações e improvisações mais antigas, como o caso do recheio que leva feijão cozido e amassado com ou sem arroz ou com miúdos

¹³⁴ Marcia C. (Irati). Entrevista concedida em 13/05/2014.

refogados. Os recheios salgados em sua maioria levam ervas secas ou frescas como salsinha e cebolinha, alho, cebola e especiarias como pimenta e noz moscada ou apenas sal.

Depois de “montado”, o pierogi é cozido em água, mas há receitas sugerindo o cozimento no leite. Algumas receitas ensinam que os “pastéis” estão no ponto certo de cozimento após subirem à superfície da água três vezes. Depois de cozidos uma opção é tostá-los na frigideira. Os molhos variam: cebola dourada no azeite ou na manteiga, manteiga ou nata derramada sobre a massa quente, bacon ou linguiça fritos, molhos encorpados com carne moída, cogumelos ou tomates. Há versões doces com frutas, creme de leite e adaptações mais recentes na região como o caso do uso do chocolate. Além da versão cozida, a mais comum, os pastéis podem ser assados ou fritos por imersão no óleo ou tostados na frigideira após o cozimento. Na maior parte dos depoimentos verificamos que esta técnica é utilizada como forma de aproveitamento das sobras. Algumas cozinheiras afirmaram que gostam de cozinhar alguns pastéis a mais para poder comer, em outra refeição, tostados na frigideira ou aquecidos no forno.

Essas são as formas de preparo mais corriqueiras nas receitas. A elaboração é simples, barata e feita com ingredientes comuns disponíveis no Brasil e nos países que receberam a imigração eslava. Essa simplicidade talvez seja um dos fatores que contribuiu para a difusão do *pierogi* ao longo do tempo e dos territórios, além de ser um prato saboroso e versátil que passou por adaptações em diferentes momentos e lugares. O *pierogi* representa um dos pratos que liga os descendentes e moradores da região, de maneira muito significativa, ao passado imigratório e à memória dos ancestrais. A ênfase que este prato ganha em nossa pesquisa se relaciona à sua importância nas memórias registradas na pesquisa e como um dos emblemas de etnicidade, não somente no Paraná, como também em outras regiões de imigração polonesa no Brasil.

5.1.1 MODOS DE FAZER

Dentre as inúmeras variações do *pierogi* nas regiões de imigração eslava, registramos os modos de fazer do *pierogi* praticados entre descendentes na região centro-sul do Paraná. É possível que existam práticas não identificadas, pois trabalhamos com um grupo restrito de entrevistados, portanto com fragmentos desse saber fazer que pode se revelar ainda mais complexo. Novos estudos exaustivos podem revelar receitas que nos passaram despercebidas. Tivemos também surpresas importantes, como o caso do “pierogi de mandioca” encontrado entre descendentes de poloneses em Prudentópolis, desconhecido para a maioria das pessoas

com quem conversei em outras regiões de Irati e Mallet. Uma raridade culinária difundida sobretudo na região de Jaciaba, antiga colônia de imigrantes, atualmente distrito de Prudentópolis.

Entrevistando algumas famílias de Jaciaba e antigos moradores desta colônia, que atualmente vivem área urbana de Prudentópolis, verificamos que consideravam como *pierogi* uma preparação diferente do *pierogi* feito com massa cozida. Na massa ao invés do trigo, leva-se mandioca crua ralada. Trigo e ovos são ingredientes utilizados para a chamada “liga” na massa, uniformizando e dando consistência para que o *pierogi* possa ser moldado e não se abra na fritura. Trata-se de um tipo de “*pierogi* frito” em gordura de porco, chamada de “banha” por todos os entrevistados. O resultado é um bolinho cor dourada que lembra um empanado, croquete ou coxinha. O recheio é feijão com arroz. Nada mais “brasileiro”!

Apresentamos algumas destas receitas do *pierogi* de mandioca, conforme descrito por mulheres entrevistadas na região de Prudentópolis, membros de uma mesma família que tivemos oportunidade de conhecer, visitá-las e gravar entrevistas em vários momentos, inclusive participando e documentando o preparo deste *pierogi*. Assim foi possível compreender também processos de transmissão de saber no meio familiar, diferentes discursos em relação à mesma receita na mesma família e verificar que a receita é transmitida há várias gerações, como aparece na narrativa de Rosa, que relembra a receita de sua avó, imigrante polonesa que chegou no início do século XX à região de Prudentópolis.

5.1.1.1 Pierogi de mandioca e outras variações

Receita de pierogi de mandioca de Cecília (prima de Rosa W.)

Rala a mandioca, arranca a raiz grande, daí descasca ela comprida e rala no ralador. Depois prepara a massa com um pouco de sal, uma gordura e só isso quando ela não está muito *aguanta*. Mas quando ela está muito aguada, com muita água – porque o polvilho tem água – então quando tem o polvilho pode deixar, mas quando tem só água, então pega e espreme ela em um pano para deixar a mandioca sequinha, pega e coloca o ovo e um pouquinho de banha e salga. Pega e ponha a massa, deixa separado lá. Cozinha feijão, o arroz separado, como para comer assim. Escorre o feijão, pega um socador, soca bem ele, que nem eu tenho um de pau ali, *tluczek* [pilão, batedor] em polonês, soca e tempera com salsinha e cebolinha, aquele feijão, daí mistura arroz e põe um pouquinho de mandioca na palma da mão, abre ela, e coloca o recheio de arroz e feijão e fecha. Eu faço frito, mas é bom assar no forno de lenha.¹³⁵

¹³⁵ Cecília C. (Prudentópolis). Entrevista concedida em 08/04/2014.



FIGURA 33 E 34 – *TLUCZEK*. Pilão, batedor mencionado pela entrevistada.
ACERVO: Neli M. Teleginski. Jaciaba, Prudentópolis, PR, BR, Abril/2014.

Receita de pierogi de mandioca de Lúcia (Mãe da Rosa e tia da Cecília)

Rala mais ou menos 1 kg e meio de mandioca crua (cerca de três mandiocas), inclina a bacia para escorrer o polvilho. Um pouquinho de trigo, bem pouquinho – um pouco para não ficar duro, 200-300 gramas – alguns fazem de mandioca cozida, um ovo, sal. No recheio feijão, arroz e temperos. Com o polvilho faziam bolacha. [...] Ia polvilho, farinha de milho sapecado com água quente e amassado servia de base para um *kluski*, chamavam de nhoque ou *kluski*. Cozinham na água quente jogada com colher. [...] Pierogi de mandioca cozida e batata doce moída na máquina de moer carne era o sistema que a mãe fazia. Formava uma massa molinha. Dá para fritar, dá para assar. [...] Frita na banha de porco e dá para assar. Assado fica muito duro. [...] se fosse assado era pierogi se fosse cozido eram pastéis, recheado com requeijão e arroz, porque não gostam de batata.¹³⁶

Receita de pierogi de mandioca de Rosa (filha de Lúcia e prima da Cecília)

R.W. [...] recheio [...] a maior parte era o feijão. [...] A vó fazia com requeijão e assava lá fora no forno e aquela casquinha ficava [...] tão bom [...] só requeijão ou requeijão com arroz. Fica a critério da pessoa [...] com carne a gente não fazia [...].

N.T. Do qual recheio você mais gostava?

R.W. De requeijão e arroz.

N.T. Usava batata também?

R.W. Não. [...] Esse já seria mais para o pierogi para cozinhar, que se fazia. [...] A mãe fazia também de requeijão ou feijão.

N.T. O feijão era amassado também?

R.W. Era.

Lá [em Jaciaba] os poloneses não tem o hábito de esticar a massa. Eles esticam na mão, assim, eles pegam a massa, recheiam e já vai cozinhando.¹³⁷

¹³⁶ Lucia M. (Prudentópolis). Entrevista concedida em 17/06/2014.

¹³⁷ Rosa W. (Prudentópolis). Entrevista concedida em 08/03/2014.

Acreditamos que esta receita tenha sido uma adaptação do *pierogi* a ingredientes locais ou mesmo uma criação culinária que levou o nome polonês de *pierogi*. Para as cozinheiras que o preparam não há dúvidas: é *pierogi*!

Na sequência de imagens abaixo apresentamos o preparo do *pierogi* de mandioca que documentamos na residência de Lucia M., atualmente moradora no meio urbano de Prudentópolis, aposentada do trabalho agrícola exercido durante sua vida na região de Jaciaba, onde se instalaram parte dos primeiros imigrantes poloneses que chegaram à Prudentópolis.

 <p>FIGURA 35 – PREPARO DA MASSA DE <i>PIEROGI</i> DE MANDIOCA¹³⁸</p>	 <p>FIGURA 36 – MASSA DA MANDIOCA¹³⁹</p>	 <p>FIGURA 37 – MOLDAGEM DOS <i>PIEROGI</i> DE MANDIOCA</p>
 <p>FIGURA 38 – RECHEIO DO <i>PIEROGI</i> DE MANDIOCA¹⁴⁰</p>	 <p>FIGURA 39 – MOLDAGEM DA MASSA DE <i>PIEROGI</i> DE MANDIOCA</p>	 <p>FIGURA 40 – FORMATO DO <i>PIEROGI</i> DE MANDIOCA¹⁴¹</p>
 <p>FIGURA 41 – FRITURA DO <i>PIEROGI</i> DE MANDIOCA¹⁴²</p>	 <p>FIGURA 42 – FRITURA DO <i>PIEROGI</i> DE MANDIOCA¹⁴³</p>	 <p>FIGURA 43 – <i>PIEROGI</i> DE MANDIOCA FINALIZADO¹⁴⁴</p>

¹³⁸ Mandioca ralada e espremida para soltar o líquido e o polvilho. Ao fundo símbolos de religiosidade junto à mesa de refeições da família. Quadro da Santa Ceia, de Nossa Senhora Aparecida, calendários (folhinhas), imagem de Jesus Cristo e Nossa Senhora, flores, fitas, relógios e fotografia. Sobre a mesa temperos de pimenta, raiz forte (czan) e geleia de fruta.

¹³⁹ Acrescida de ovo e trigo pronta para ser moldada. Ao lado o recheio preparado com antecedência.

¹⁴⁰ Feijão, arroz e temperos.

¹⁴¹ Redondo, diferente do pierogi cozido em forma de meia lua.

¹⁴² Frito em banha de porco no fogão à lenha, que é o principal equipamento de cozimento desta casa, aquecendo também o frio. No fogão a água do chimarrão permanece quente e o café no bule sempre à mão.

¹⁴³ O pierogi ganha cor dourada indicando o ponto de retirar da gordura.

¹⁴⁴ Servido com molho de pimenta, molho de raiz forte e carne de porco.

A adaptação de ingredientes em algumas receitas ocorria também por problemas de carestia, senão de todos os alimentos, de parte deles, como o caso da dificuldade de produzir leite. Cecília e seu marido Jorge relataram que parte de sua infância e juventude não tinham o leite como alimento cotidiano. Suas famílias não possuíam gado, apenas alguns cabritos, galinhas e porcos. Conseguiram algum leite ou requeijão de outros parentes, que moravam em outras colônias. Por essa razão nem sempre tinham disponível o requeijão para produzir o *pierogi* cozido. Já o *pierogi* frito de mandioca é consumido até hoje como um prato que chama à comensalidade e partilha coletiva, quando se reúnem filhos e netos, sobretudo nos finais de semana.

Leite também. Só lá de vez em quando. Eu comecei a tomar leite mesmo foi com quinze anos quando eu fui trabalhar.

N.T. Mas vocês não tinham vaca?

C.C. Não, não.

J.M. Nós já fomos criados no leite de cabrita.

C.C. Eles já no leite de cabrita, nós não.

N.T. Então nem o requeijão vocês faziam nessa época?

C.C. Nós não. Nada, nada. Nós comíamos quando íamos lá na casa da minha tia lá no Rio Belo, porque minha avó morava lá, daí minha tia tinha vaca, isso quando eu estava com uns doze ou treze anos, mas daí já não gostava. Daí a tia fazia *pierogi*, não é, *perohê* que dizem em ucraniano, em polonês é *pierogi*, daí assava também, mas eu não gostava porque tinha gosto de azedo, gosto de vaca...mas eu nem sabia o cheiro da vaca...

N.T. Então vocês não faziam o pierogi em casa?

C.C. Não. Nós não tínhamos. Nós fazíamos de mandioca e feijão e arroz.

N.T. Esse que vocês faziam em casa? Então só comiam com requeijão quando iam à casa da tia?

C.C. Sim na casa da vó comia com requeijão e assim era só...

N.T. E na sua casa J., se fazia o pierogi de requeijão?

J.M. Usava, daí a mãe fazia de requeijão. Porque nós, no começo trabalhava com a cabritada, depois o pai comprou vaca, daí já tinha o leite, daí a mãe fazia esse requeijão e fazia *pierogi*.

N.T. Faziam requeijão com leite de cabrito?

J.M. Não, [era] com leite de vaca. [...] [De cabrito] nós tomávamos tudo. Nós éramos uns 4 irmãos que tomavam leite.

N.T. E ela fazia o pierogi de mandioca também?

J.M. Fazia. Eram todos os sábados. Era tradicional aquilo lá.

C.C. Era tradição. Até agora quando meus filhos vêm ou a cunhada vem lá de Curitiba, os sobrinhos que ela também ensinou é feito *pierogi*, então nós fazemos bastante, nós fritamos no tacho, nesse de fritar porco, que nós temos o tacho. Porque às vezes eles vêm em quinze, dezesseis, dezoito, então nós fazemos bastante. Fazemos cem, cento e poucos *pierogi*. Daí matamos frango...

N.T. Fazem esse pierogi frito?

C.C. Frito. Nossa! Faz de baciadas. Aquilo na janta e daí faz um chá de brasa, chá de brasa.¹⁴⁵

¹⁴⁵ Cecília C.; Jorge C. (Prudentópolis). Entrevista concedida em 08/04/2014. O “chá de brasa” referido na entrevista consistia em retirar uma brasa de lenha do fogão, colocá-la dentro de um recipiente com açúcar despejando água fervida sobre a brasa e o açúcar.

Cecília também relembrou na entrevista uma receita de “pastel de massa crescida”, como muitos conhecem na região, igualmente identificado como *pierogi*, feito com a massa do pão ou massa de broa de centeio recheado com requeijão, feijão ou com uma mistura de requeijão e ovo, servido frito ou assado.

Na família de Rosa esta é uma receita especial, que faz parte da tradição familiar de Natal e Páscoa:

R.W. Tem um pierogi da massa crescida que assa no forno. A massa é tipo...pega a massa tipo de pão, recheia e assa no forno. Essa tradição, nossa, em época de Natal e Páscoa não poderia faltar. [...]

N.T. E o recheio?

R.W. Requeijão.

[...]

N.T. Então tanto o pierogi de mandioca como o de massa crescida eram assados?

R.W. Isso.

N.T. E o pierogi cozido vocês faziam também?

A mãe fazia. [...] De vez em quando ela fazia. [...] Só que não é esticada com cilindro. Pegava as bolinhas ali e fechava. [...] a massa fica bem grossa.

E esses três tipos de pierogi vocês comiam no dia a dia, durante a semana?

Esse assado, de massa assada era, tipo, mais para as festas. Natal, Páscoa.¹⁴⁶

Terezinha também descreve a receita de *pierogi* frito ou assado: “a massa de pierogi frito ou assado é a ‘massa crescida’ com fermento. Uma massa não muito dura e não muito mole. Deixa crescer e depois assa ou frita. Recheio de carne ou requeijão.”¹⁴⁷

5.1.1.2. Pierogi cozido

As demais receitas de *pierogi* que analisamos apresentam semelhanças no preparo, ou seja, os pierogi são reconhecidos pela maioria das pessoas como um pastel cozido. Nos modos de fazer o *pierogi* cozido, as cozinheiras narravam primeiramente o preparo da massa, que demandam um saber e técnicas pouco triviais, algumas criadas pelas cozinheiras na atualidade para adaptar o alimento a novas necessidades e formas de consumo. Assim iniciamos a análise pelo saber fazer a massa do *pierogi* e as técnicas empregadas nas receitas narradas nas entrevistas.

¹⁴⁶ Rosa W. (Prudentópolis). Entrevista concedida em 08/03/2014.

¹⁴⁷ Terezinha S. (Mallet). Entrevista concedida em 29/04/2014.

Massa 1:

A diferença é que o macarrão você usa só ovos, pelo menos no que eu faço eu uso ovo e um pouco de óleo e o trigo, mais nada. E o pierogi não. Você já usa um pouco de margarina e dependendo da quantidade você vai adaptar ali. Usa um pouco de margarina, um ovo ou dois. Eu não uso água, uso leite fervido. É bem diferente. Fica uma massa mais saborosa.¹⁴⁸

Marilza explicou que as pessoas confundem o preparo da massa do *pierogi* com a do macarrão. Esclareceu as diferenças entre as receitas. O macarrão é feito somente com ovos e trigo. Na massa do *pierogi* acrescentam-se gordura, neste caso, a margarina e o leite fervido. Algumas cozinheiras afirmam não usar ovos na receita, somente trigo, óleo e água. Esta receita também se diferencia da maioria das receitas coligidas pelo fato de utilizar o leite e não água.

As gorduras são ingredientes essenciais para o preparo da massa do *pierogi*. A maioria das mulheres citou seu uso, dentre elas a margarina, o óleo vegetal e a banha. Apontavam também para as diferenças no resultado da massa de acordo com a gordura utilizada:

Massa 2:

N.T. E a senhora usa óleo ou banha? M.M. Óleo. A banha trinca tudo. Se você quiser congelar ele trinca. Então fica tudo trincada a massa. Nós fizemos um curso no Provopar, vinham apostilas e era com banha. E eu comecei, mudei, comecei a fazer com banha, mas só que eu comecei a notar que eles ficavam rachados demais. Na semana ainda não, mas se ficasse mais de uma semana já começava a rachar e você vai cozinhar e ele estoura. Arrebenta toda a massa. Às vezes colocava um pouquinho a mais [de algum ingrediente] e não sabia onde estava o erro e ficava a massa meio estranha e era óleo demais que eu estava colocando. Por mais que eu medisse, não sei, tinha horas que não sei. Depende também das farinhas. A gente sempre procura usar as farinhas de qualidade, mas às vezes dá diferença.¹⁴⁹

Neste caso em que a cozinheira também comercializa *pierogi* ocorre uma adaptação no uso das gorduras. O uso da banha na massa, largamente utilizada nas receitas mais antigas, atualmente causa problemas no congelamento do alimento. Nesse caso, afirma que a substituição da banha por outras gorduras e a escolha de uma farinha de boa qualidade garante a qualidade da massa.

¹⁴⁸ Marilza S. (Irati). Entrevista concedida em 02/07/2014.

¹⁴⁹ Maria do R. (Irati). Entrevista concedida em 09/07/2014.

Trata-se de uma inovação em relação às receitas em comparação com aquelas produzidas antes da chegada do congelador, quando o *pierogi* era consumido no mesmo dia, fresco. O congelamento do *pierogi* tem sido recorrente entre mulheres que comercializam o produto, que o produzem em escalas maiores. Nos supermercados da região compram-se bandejas de uma dúzia de *pierogi* congelado, mas há também quem produza para o próprio consumo e aproveite para estocar. Por tratar-se de uma receita trabalhosa, que consome tempo na cozinha, muitas cozinheiras optam por preparar quantidades maiores para serem congeladas.

No caso de comércio, as proporções de ingredientes são superiores em relação às porções feitas para o consumo de uma família, conforme relata Rosane:

Massa 3:

[...] Cinco quilos de trigo, meio litro de óleo, não sei se um litro, porque é 750 ml [...]. Meia lata de óleo e água fervendo. Fervendo mesmo, pulando e despejo em cima! Eu não sei a medida [da água], porque eu coloco o trigo, a meia lata de óleo e eu vou despejando até formar uma massa, vamos dizer assim, como a de macarrão, para esticar. Então essa é a receita. Nem sal não vai. [...] Às vezes eu acabo fracionando. Quando eu tenho mais encomendas eu faço um pacote e meio de trigo. Na verdade eu sempre faço um pacote e meio [...] Cinco quilos de trigo, meia lata de óleo, água fervendo e vou mexendo a massa quente, na medida em que eu aguento com a mão, primeiro eu mexo com a colher, só que eu deixo uma massa bem firme como de macarrão. Por quê? Você tem que colocar o trigo e o óleo lá e a água despejar em cima, porque depois eu não posso colocar o trigo em cima. Tem que ser uma massa tipo cozida e por isso você não pode deixar amolecer muito, porque se você for colocar lá depois o trigo de pacote já não é a mesma massa.¹⁵⁰

Nesta entrevista Rosane conta que, às vezes, recebe encomendas das vizinhas e por isso prepara um volume maior de massa, mas não se considera “comerciante de *pierogi*”, apenas realiza um pequeno comércio informal do produto. Para isso desenvolveu técnicas de congelamento. Na receita ela destaca o uso da água fervendo como um procedimento adequado ao congelamento para que a massa não se abra durante o cozimento, o que é comum ocorrer com massas congeladas quando as cozinheiras não tomam esses cuidados.

O congelamento, segundo ela, facilita seu dia a dia. Na época de safras, de trabalho duro na lavoura o *pierogi* congelado torna-se uma comida de preparo rápido. Também sua filha, que passou a morar fora para estudar, leva várias porções de *pierogi* congelado para consumir nos dias em que não tem tempo de cozinhar.

¹⁵⁰ Rosane M. (Iratí). Entrevista concedida em 24/10/2014.

Massa 4:

A receita narrada por Natália¹⁵¹ também inova no uso da água quente para o preparo da massa. Na explicação da receita a entrevistada apresentou um comparativo entre sua receita e de sua mãe que utilizava “um caneco com água fria” para “dar o ponto” na massa. Já Natália relata “queimar” trigo com água quente, ou seja, despejando água quente realiza um processo de pré-cozimento da massa. Sua receita leva “água quente e ovos, só as gemas”. Para ela “as claras de ovos deixam a massa muito dura”. Essa é a forma como Natália tem transmitido a receita para suas noras e filhas ensinando o uso da água quente e não fria como sua mãe ensinou. Usando a água quente considera que a massa “fica melhor”.

Massa 5:

Claudenice também conta que aprendeu a fazer a massa com sua mãe, mas que trata-se de uma massa não adequada para se congelar. De consumo comum em sua casa, ela vê vantagens no processo de congelamento. Pesquisando aprendeu o uso da água quente como ingrediente importante desse processo, mas ainda mantém a prática de fazer a massa de *pirogi* com a água fria, modo de fazer de sua mãe. Vemos também nesse depoimento a busca por receitas na *internet* como forma de inovação e variação das receitas.

Comum, de todo dia, e agora dá para congelar. Para congelar eu aprendi que a gente tem que fazer com água quente no que você puder e ovo, óleo e amassa, mas não tentei fazer ainda. Eu congelo, mas o meu não dá certo, desmancha tudo na hora de cozinhar. Eu pesquisei e encontrei, mas não fiz ainda.¹⁵²

Massa 6:

Irene também estabelece diferenças entre o saber fazer de sua mãe e o seu. Aponta que há diferenças no uso da água e do óleo.

No “tempo de sua mãe”, “antes”, usava o trigo, ovo e amassava com água. Pegava as bolinhas e fazia na mão. Enchia de requeijão e fechava. No requeijão misturava gema de ovo, salsinha e cebolinha. Eles ficavam gordinhos e a massa mais grossa. Faziam de requeijão e batata misturada ou só batata ou, ainda, de repolho bem fresco cortado e refogado, bem temperadinho. Tinham uma prática de fazer na mão:

¹⁵¹ Natália D. (Mallet). Entrevista concedida em 28/04/2014.

¹⁵² Claudenice I. (Irati). Entrevista concedida em 16/06/2014.

“espichavam” essa massa na mão. Quando se fazia pierogi, servia-se só pierogi com carne de galinha. Poderia ser servido também com nata, carne de porco ou molho de galinha, sem massa de tomate. Cozinhava bastante alho e cebola e deixava um molho bem grosso. Hoje sova bem a massa para ela ficar lisinha. Estende bem com o rolo, bem fininho para sair tudo igual e corta as rodelinhas. Tem que cozinhar no ponto e colocar o molho se não já gruda. A massa que faz “agora”, é mais “sovada” e não gruda tanto. Atualmente serve com nata bem fresca. Faz também com alho e óleo.¹⁵³

Nesta receita verificamos outras mudanças e permanências: no passado a massa era somente misturada e “amassada” e não “sovada”. O resultado de uma massa sovada é o maior tempo de contato das mãos, do rolo de macarrão ou do cilindro com a massa resultando numa consistência “mais lisa”, não tão “grossa”. Sua mãe também estendia ou “espichava” moldando a massa na mão e formando pastéis mais “gordinhos”, de diferentes tamanhos. Atualmente Irene estende com o rolo de macarrão e realiza cortes padronizados na massa.

Verificamos nestas receitas das massas de *pierogi* que elas apresentam elementos da tradição, mas também inovações e variações. Ocorreram mudanças no uso de alguns e ingredientes e nas técnicas: a água fervente no lugar da água fria, a incorporação de óleos industrializados e margarina no lugar da gordura suína e o processo de congelamento. Algumas receitas levam ovos, outras não.

Com relação ao uso de utensílios e técnicas de moldagem da massa também se verificam permanências, resistências e mudanças, assim como nos recheios e formas de servir.

¹⁵³ Irene T. (Mallet). Entrevista concedida em 28/04/2014. Registro da receita em caderno de campo. Conservamos o vocabulário culinário citado por ela.

5.1.2 MOLDANDO O PIEROGI

A moldagem dos pastéis são gestos transmitidos, vivos nas memórias das cozinheiras e para algumas delas, repetidos diariamente, memória corporificada. Cada *pierogi* é marcado por impressões das mãos e dos dedos, por técnicas individualizadas, se diferenciando em detalhes sutis. Há diferenças no sabor dependendo do recheio e dos temperos, assim como diferentes texturas da massa.

Ah! Gente do céu! Nunca esqueço! Minha mãe dizia: ‘Não faça orelhudo, faça bonitinho, aprenda a fechar bem feito’ [gargalhadas]. Abria com o rolo, manual [...]. Agora mudou. Eu tenho uma carretilha. Espicha no cilindro a massa e com aquela carretilha corta todos eles iguaizinhos. [...] Só que naquele tempo ela cortava – porque agora nós temos a carretilha – com uma tampa de chaleira. Só que não eram os pierogi miudinhos. Era uns grandões [risos]. Você comia um ou dois e ficava satisfeita de ver!¹⁵⁴

Nesta narrativa a mudança no preparo do *pierogi* pode ser percebida no uso de diferentes utensílios: o uso do rolo para esticar a massa e a tampa de chaleira para cortar os círculos foi substituído pelo cilindro elétrico e pela carretilha de corte.



FIGURA 44 E 45 – CARRETILHA E ROLO DE ESTICAR MASSA UTILIZADO PELAS COZINHEIRAS. FONTE: *Internet*¹⁵⁵

Maria¹⁵⁶ após anos de experiência e muito trabalho na produção de *pierogi* para consumo doméstico, para sua freguesia e para festas da sua paróquia e para um grupo folclórico de Irati, atualmente enfrenta dores no braço, que dificultam seu trabalho na cozinha. Lembra também dos problemas de se preparar grandes quantidades de *pierogi* sem os utensílios disponíveis atualmente. No tempo das festas que narrou, usavam xícaras ou latas de óleo abertas para cortar a massa:

¹⁵⁴ Tereza P. (Irati). Entrevista concedida em 12/05/2014.

¹⁵⁵ Exemplos ilustrativos, semelhantes aos observados nas casas. Disponível em <[www.google.com.br/imagens/carretilha+rolo de macarrão](http://www.google.com.br/imagens/carretilha+rolo%20de%20macarr%C3%A3o)>. Acesso em 10 de fevereiro de 2016.

¹⁵⁶ Maria M. (Irati). Entrevista concedida em 25/06/2014.

[...] é tudo muito manual, não é, porque aperta muito só com os dedos, é muito artesanal, então forçou o braço e agora não sei se vou poder fazer [pierogi]. Um pouco a gente sempre vai poder fazer, pelo menos para o gasto e para os filhos, para os netos. [...] Abro no cilindro, sovo a massa no cilindro. Nas festas, que nós não tínhamos o cortador, no começo a gente cortava com uma xícara ou com uma lata de óleo, cortava e tirava as rodelinhas. Agora com o cortador vai bem mais rápido.¹⁵⁷

Notamos também que em uma pequena fábrica de *pierogi* na cidade de Irati, mesmo ocorrendo produção de *pierogi* em maior escala, a mão de obra permaneceu artesanal: “cilindra, estica, corta, deixa ela na espessura certinha, faz as rodelinhas, pesa a massa, fecha.”¹⁵⁸

Rosane, que mantém uma pequena rede comercial de *pierogi* com suas vizinhas, explica que para agilizar o corte da massa chegou a encomendar um cortador em uma funilaria.

Eu cilindro toda a massa, toda ela, todos os cinco quilos de trigo e vou colocando nos pacotes. [...] Eu estico e corto. Já tenho o cortador certo. Corto toda ela e coloco nos pacotinhos. Quando eu termino toda a massa eu não sento, porque não sei trabalhar sentada, fico em pé e recheio tudo. Coloco nas formas, congelo e coloco nos pacotes. Duas dúzias em cada pacote. [...] Quando eu vendia nos mercados eu colocava em bandejinhas de uma dúzia. [...] Só o cilindro e a forminha para cortar, porque até então a gente encontrava, então meu marido mandou fazer na funilaria, eu acho, uma forminha com o tamanho certo para cortar as massinhas e para fechar eu fecho com a mão mesmo.¹⁵⁹

Para Neiva, o rolo é indispensável para sua produção e a tampa de um pote serve como molde para os círculos. Considera importante e necessário o uso de um cilindro, mas adquiriu a prática de abrir a massa no rolo de macarrão:

É o rolo mesmo, é o tradicional, é o rolo, porque eu já vejo a espessura que eu quero. É o rolo. Não tenho – até que faz falta para mim sabe – o cilindro. [...] [Corto] com o auxílio, não é copo, é a tampa de um pote que eu já tenho o tamanho certo. Tem um maior e um menor. É a tampa, já tenho ela guardada ali na gaveta, higienizada. Não é uma coisa que um pega e outro pega. Tudo separado minhas coisas. Até minhas formas de bolo, tudo é separado. As minhas colheres de pau, nada de ficar no dia a dia pegando para fazer outras coisas [...]. Depois o resto é tudo manual, tudo é manual, fechar é tudo na mão.¹⁶⁰

¹⁵⁷ Maria M. (Irati). Entrevista concedida em 25/06/2014.

¹⁵⁸ Marcia C. (Irati). Entrevista concedida em 13/05/2014.

¹⁵⁹ Rosane M. (Irati). Entrevista concedida em 24/10/2014.

¹⁶⁰ Neiva S. (Irati). Entrevista concedida em 15/07/2014.

Percebemos nestas narrativas a criatividade das cozinheiras na adaptação de tampas de potes e tampas de chaleiras para fazer os círculos. Há criações também, como no caso de Rosane que encomendou na funilaria um cortador especialmente para cortar a massa do *pierogi*, em tamanho que considera adequado para fazer as esferas de massa. As inovações aparecem no uso do cilindro, mas há permanências no caso do rolo de massa, no uso de garrafas de vidro que servem para esticar a massa e no processo de montagem dos *pierogi* na palma da mão, dispensado a maior parte dos utensílios citados.

5.1.3 RECHEIOS E MOLHOS

Os recheios e molhos do *pierogi* também são elementos versáteis. Nestas preparações verificamos uma criatividade sutil e cotidiana (CERTEAU, 1996), adaptando os ingredientes disponíveis na cozinha. Há também mudanças importantes como a incorporação de produtos industrializados, que é o caso do uso da “massa de tomate” em latas ou pacotes. A mãe de Irene não utilizava a “massa” de tomate, que se tornou atualmente um dos principais ingredientes e o mais consumido na preparação do molho do *pierogi*.¹⁶¹ Algumas entrevistas mostram que no passado se usavam os molhos derivados da fritura de carnes de porco e galinha com cebolas e alhos:

Eu faço molho para comer junto depois, molho de carne moída, molho de frango ou corta uma linguiça e faz o molho. [...] Ah, é o frango caipira. Eu vou com o frango caipira com qualquer tipo de *pierogi*, de requeijão com arroz salgado, mas frango caipira é o meu prato preferido. [...] Coloco no prato [o *pierogi*] e pego um pedaço de frango. [...] Eu faço molho, coloco banha, coloco sal, alho, pimenta, que nós não usamos quase óleo, nos dias de jejum nós não comemos banha também.¹⁶²

Outro acompanhamento tradicional é a nata fresca, derivada do leite produzido pela própria criação de vacas. Deste leite provem também o requeijão utilizado como recheio, que pode levar, ainda, a gema de ovo, salsinhas, cebolinhas, repolho e batata.

Na sequência analisamos as variações de recheio e de molhos utilizados nas receitas e como certos ingredientes como o requeijão permitem a integração de dois saberes e dois patrimônios alimentares no mesmo prato.

Recheio de D. Natália – batata, requeijão, arroz “quirerinha”, temperos

¹⁶¹ Irene T. (Mallet). Entrevista concedida em 28/04/2014.

¹⁶² Cecília C. (Prudentópolis). Entrevista concedida em 08/04/2014.

Recheava com requeijão ou só com batatinha, temperado com salsinha, cebolinha, pimenta e sal. Usavam gema no recheio também. Se tinha pouco requeijão misturavam a "quirerinha" do arroz, que sobrava nos moinhos. Quirera com arroz. Servia com tomate frito ou cebolinha frita.¹⁶³

Recheio de D. Tereza P. - batata e requeijão, repolho e repolho azedo

Manteve-se os mesmos de sempre. Batata e requeijão. Eu só faço esse. Eu não faço outros. Eu já gosto de fazer esse. Muito de vez em quando eu faço de repolho com batata, mas é difícil. [...] Eu gosto, ainda, de azedar repolho, sabe? Dá uma refogadinha e fica muito bom. Ou então eu só refogo e ponho limão, [para] deixar ele puxando para o azedinho.¹⁶⁴

Recheio de D. Maria M. e de sua mãe – requeijão e ovo, às vezes doce

Ela fazia só com requeijão e ovo. Não punha batata. Ela fazia aquele doce e bem mais graúdo que a gente faz agora. Massa mais grossa, mas era bom. [...] Ela não fazia salgado. O costume dela era doce. [...] Com batata. Refoga o repolho, tempera e põe batata para ele dar uma liga.¹⁶⁵

Recheio da Márcia C. – feijão e bacon, batata e bacon

O meu preferido? Foi o recheio que eu aprendi com a minha sogra. Eu adorava muito. Eu não fazia, eu não sabia fazer. Era o de feijão. Só que ela só fazia o purê de feijão. Ai a gente deu uma mudadinha. A gente já colocou um bacon. O meu preferido é o de feijão com bacon. O dos meus meninos já é batata e bacon. Então sempre que eu vou cozinhar aqui em casa são duas bandejas. Uma para mim, outra para eles.¹⁶⁶

Recheio da Marilza - batata, requeijão, calabresa

Eu uso fazer o de requeijão com batata, batata com calabresa ou só de requeijão também. [...] Ah, começa com dois e o pessoal vai pedindo. 'Faça deste tipo, faça deste'. Como é o caso do pierogi só de requeijão. Querem só de requeijão. Tem gente pedindo só pierogi de repolho azedo. E assim vai indo. Experimenta se sai e vai fazendo.¹⁶⁷

Recheio da Maria do R. – batata, requeijão, feijão, bacon, frango, catupiri

Só o feijão. Tem que dar uma amassada e tempera. Põe salsinha. Coloco bacon também. [...] E só requeijão. Quer dizer: tem outros sabores que dá para fazer.

¹⁶³ Natália D. (Mallet). Entrevista concedida em 28/04/2014.

¹⁶⁴ Tereza P. (Irati). Entrevista concedida em 12/05/2014.

¹⁶⁵ Maria M. (Irati). Entrevista concedida em 25/06/2014.

¹⁶⁶ Marcia C. (Irati). Entrevista concedida em 13/05/2014.

¹⁶⁷ Marilza S. (Irati). Entrevista concedida em 02/07/2014.

Batata com frango, só a batata, batata com catupiri. [...] Batata com requeijão e só requeijão.¹⁶⁸

Recheio da Neiva – requeijão, batata, bacon, queijos, temperos verdes

Requeijão, batatinha e cheiro verde. [...] Eu cozinho a batata. É mais requeijão do que batata, porque se não a batata predomina. É só para dar liga e, para a hora do cozimento não soltar, porque o requeijão solta. Então eu só coloco a batata cozida com água e sal, o requeijão e bastante salsinha. Eu adoro muito salsinha. Menos cebolinha verde e mais salsinha. [...] Agora tem a menina aqui da minha vizinha que ela não gosta de requeijão. Ela não gosta de pierogi com requeijão. Para ela, quando eu faço, eu tenho que fazer só com batata, mas eu tempero a batata, refogo, eu douro a cebola, eu coloco aquela batata ali para dar uma temperada e quando eu estou montando – eu coloco um pouquinho de cheiro verde – quando eu estou montando o pierogi eu coloco um cubo de queijo dentro da batata, para não ficar só aquela batata. E quando cozinha, derrete aquele queijo e quando vai comer, come aquela batata com aquele queijo. [...] O mussarela, o que derrete. Também tem o de bacon. O de bacon também é bem gostoso, mas é só batata e bacon. Frita o bacon, tira todo aquele excesso de gordura e também é com batata e bacon e já não vai requeijão.¹⁶⁹

Recheio da Rosane M. – Requeijão, ricota, repolho, batata

Eu, nossa! Prefiro o requeijão sem dúvidas. Agora o meu pai já diz assim: ‘Ah, porque você não põe ricota, porque não fica tão azedo? Com requeijão fica muito azedo!’. Mas eu prefiro o requeijão, porque o requeijão dá um gostinho a mais. A ricota é uma coisa mais sem sabor. Eu acho que o requeijão dá um sabor diferente. Muito melhor! [...] Eu fazia de repolho numa época que tinha muita gente que dizia que queria que fizesse de repolho. Eu misturava o repolho com batata refogado. Refogava e picava ele bem graúdo, porque se não ele desaparece no meio da batata. Eu colocava bem pouquinho de batata. Repolho com batata. Mas ficava muito bom também. Bem gostoso. Eu fazia e comercializava, mas o repolho também era por encomenda, porque tinha bastante gente que gostava de repolho.¹⁷⁰

O requeijão, a batata e o repolho – fresco ou fermentado – aparecem como os principais ingredientes dos recheios do *pierogi*. Estes três ingredientes se combinam de forma criativa: somente o requeijão ou a batata misturados em proporções que variam entre aqueles que gostam mais “azedo” ou menos “azedo”. Se o repolho não é fermentado, vale “azedá-lo” com limão. Assim as cozinheiras vão criando e improvisando os recheios conforme suas preferências. O uso de *bacon* e queijos processados são adaptações recentes, não comuns nas receitas mais antigas.

¹⁶⁸ Maria do R. (Irati). Entrevista concedida em 09/07/2014.

¹⁶⁹ Neiva S. (Irati). Entrevista concedida em 15/07/2014.

¹⁷⁰ Rosane M. (Irati). Entrevista concedida em 24/10/2014.

Entre os recheios menos usais atualmente, mas descritos como práticas de mães e avós das depoentes, aparece o requeijão com açúcar, como descreveu Maria sobre a receita de sua mãe: requeijão, ovo e açúcar no recheio. Algumas vezes esse tipo de *pierogi* era frito, como um pastel levando também o nome de *pierogi*.

5.1.3.1 Recheio de repolho e uma surpresa no baile

O repolho fresco ou fermentado, o chamado de “repolho azedo”¹⁷¹ que confere sabor ácido às preparações, é de consumo comum entre os descendentes de eslavos na região. Na Polônia o repolho é bastante consumido e no Paraná há muitos produtores de repolho, portanto é abundante na mesa de muitos descendentes e moradores da região pesquisada. Seu uso como recheio de *pierogi* foi várias vezes descrito durante as entrevistas: “os recheios de *pierogi* a mãe fazia de chucrute, de repolho azedo, às vezes. [...] a mãe cortava ele [repolho] enchia de sal e cobria muito bem, prensava [...]”¹⁷²

N.T. Vocês faziam ou fazem repolho azedo/fermentado?

C.C. Eu faço [...] eu agora faço no vidro porque nós não temos aqueles...a vó falecida tinha aqueles quintos, barris que diziam e eu já faço nos vidros. Eu pego e pico o repolho bem miúdo, daí ponho sal grosso, que é melhor o sal grosso e esmago, mas esmago bem, com a mão mesmo, vai esmagando e daí põe no vidro e vai esmagando lá com a mão, um vidro que caiba a mão, um vidro grande e daí deixa ele lá, cobre com um paninho e deixa. Quando vê que o paninho está bem ensopado, pega tira o paninho, espreme bem [...] eu não coloco peso porque dentro do vidro não tem como, mas quando era no recipiente de madeira daí coloca, coloca um pano, uma tábua e uma pedra e daí deixa. [...] Fica tempo, até meses, o repolho não estraga [...] [começa a consumir a partir de 15 dias]. Daí tira ele, lava bem pra tirar o excesso de sal e daí faz, faz a salada, a sopa azeda de repolho e faz o *pierogi*.¹⁷³

O uso do repolho como recheio do *pierogi* representa, às vezes, uma redescoberta por parte de alguns descendentes e já causou estranhamentos e surpresas como o relato de Genoveva acerca de um baile que promoveu:

Quando eu fiz um dos bailes das nações no [Clube] Polonês, fiz a Noite do Pierogi e peguei a T. para cozinhar. Aí eu disse: ‘É a Noite do Pierogi, então eu quero vários tipos de molhos e quero *pierogi* de repolho.’ E ela disse: ‘Mas quem vai comer *pierogi* de repolho?’ Não queria fazer, teimando comigo. ‘Mas eu estou dizendo para

¹⁷¹ Chamado de *chucrute* entre descendentes de alemães. O *choucroust* é citado por Braudel (1970) como prato da “mesa de luxo” moderna, servido em banquetes franceses.

¹⁷² Rosa W. (Prudentópolis). Entrevista concedida em 08/03/2014.

¹⁷³ Cecília C. (Prudentópolis). Entrevista concedida em 08/04/2014.

fazer pierogi de repolho’ [respondi], mas ela teimou e não fez tanto o quanto eu pedi. Mas voou e o pessoal: ‘cadê? Faltou o pierogi de repolho?’. E eu disse: ‘O que eu te falei T.!’, [e ela]: ‘Mas eu nunca pensei que esse povo ia comer pierogi de repolho’. O pessoal adorou, porque o repolho é meio azedinho. Pega um pouco de repolho azedo, mistura, não sei bem como faz. [...] Porque o A. quando veio da Polônia disse: ‘Lá o mais que se comia era o pierogi com repolho’. Você frita o bacon, retira os torresminhos do bacon e nesse óleo você pica cebola, bem cortadinho, frita e daí em cima desse pierogi de repolho põe a cebola com óleo. Mas é bom demais! Esse é o pierogi que eu mais como do que o de requeijão. Às vezes eu vou nas pirogadas, nos jantares e tem pierogi [de requeijão] e eu não pego.¹⁷⁴

5.1.3.2 Requeijão e ricota: saber tradicional e inovação

Além das entrevistas examinamos receitas, artigos em jornais, *freezers* de supermercados, cardápios de restaurantes e verificamos que a versão mais comum do *pierogi* é aquela recheada com requeijão (ou ricota) e batata. O requeijão também é um patrimônio regional, um conhecimento e um trabalho tradicional.

Embora as indústrias de laticínios absorvam a maior parte do leite na região¹⁷⁵, muitas famílias continuam a produzir o requeijão artesanal para o consumo próprio enquanto outras o fazem comercialmente para abastecer supermercados e mercearias, além de atender fregueses de porta em porta e encomendas, abastecendo principalmente os produtores de *pierogi*.

A diferença entre o requeijão produzido artesanalmente na região centro-sul e a ricota industrializada é o teor de gordura. Enquanto o requeijão é produzido a partir do leite integral a ricota é elaborada a partir do soro do leite, obtido na produção de queijos em diversos laticínios. Outra diferença é que o requeijão não é prensado como a ricota apresentando um aspecto mais úmido, com grumos mais soltos e levemente amarelado, por seu teor de gordura. Assim, o *pierogi* recheado com ricota é menos calórico, mas apresenta uma transformação na tradição ao incorporar um produto industrializado, a ricota, substituindo o requeijão tradicional elaborado artesanalmente nas chácaras do interior.

Essas mudanças e adaptações ocorrem não apenas pela busca de uma alimentação mais saudável, mas por questões econômicas. Muitos produtores conseguem melhor retorno financeiro vendendo o leite para os laticínios e aos poucos o requeijão vai se tornando mais

¹⁷⁴ Genoveva Z. (Irati). Entrevista concedida em 14/05/2014.

¹⁷⁵ Dados da AMCESPAR informam que “o leite produzido [na região centro-sul] tem relevância no abastecimento das indústrias das bacias leiteiras das regiões de Castro e Witmarsun”. AMCESPAR: Associação dos Municípios da Região Centro-Sul do Paraná. Integram a associação os seguintes municípios: Irati (sede), Inácio Martins, Ipiranga, Ivai, Mallet, Prudentópolis, Rebouças, Rio Azul e Teixeira Soares, Fernandes Pinheiro e Guamiranga. Disponível em <<http://www.amcespar.com.br>>. Acesso em março de 2014.

escasso: “antes o pessoal fazia bastante requeijão. Agora com o laticínio pegando todo o leite *in natura* não compensa fazer o requeijão por causa do trabalho que dá. Compensa muito mais vender o leite e está barato o preço do requeijão.”¹⁷⁶

Isso obriga as “pirogueiras” a substituí-lo pela ricota, mais abundante e barata. No entanto identificamos entre algumas entrevistadas resistências no uso da ricota para o preparo do *pierogi*: “mas a ricota não dá o mesmo sabor, porque a ricota não é assim puxando para o azedinho. O sabor é outro. [...] O que nós fazemos é só com requeijão.”¹⁷⁷

Muitos antigos produtores e consumidores do requeijão se adaptaram à ricota na alimentação e nas preparações culinárias que tradicionalmente eram feitas com as sobras de leite transformadas em requeijão nas propriedades rurais. Em termos de sabor e consistência, o requeijão artesanal, um tipo de queijo cremoso, granulado e seco, deixa o paladar mais feliz que a ricota, especialmente se acrescentado de nata.

Sobre a qualidade do produto, D. Maria explica:

O requeijão tem que ser bom. Um requeijão muito azedo já não fica bom ou muito aguado. Tem que ser um requeijão bom, bem sequinho. Aí fica bom! Não tem segredo assim. [...] Às vezes é amargo. Quando fica muito velho já fica amargo.¹⁷⁸

Na pesquisa observamos a disponibilidade do requeijão e identificamos três formas de sua produção e distribuição: 1) produzido pelas próprias cozinheiras que preparam o *pierogi*; 2) através de encomendas como os produtores rurais que realizam entregas a domicílio e através da “Feira do Produtor” (no caso de Irati) ou 3) através do comércio regional (supermercados, mercearias, mercadinhos e armazéns).

5.1.3.2.1 Requeijão produzido pelas cozinheiras

Em algumas entrevistas as próprias cozinheiras descreveram o modo de fazer o requeijão. São mulheres que vivem na área rural, possuem suas vacas leiteiras e produzem o requeijão para o preparo do *pierogi*. Nos relatos elas mostram que o processo de fazer o requeijão é simples, *a priori*, pois é necessário apenas o leite como ingrediente. No entanto a técnica é um saber adquirido com a experiência, principalmente com relação ao controle da temperatura do leite. Existem alguns “aceleradores” da coagulação do leite tais como os ácidos (limão ou vinagre) ou coalhos comprados em supermercados. Mas a maioria prefere

¹⁷⁶ Rosane M. (Irati). Entrevista concedida em 24/10/2014.

¹⁷⁷ Tereza P. (Irati). Entrevista concedida em 12/05/2014.

¹⁷⁸ Maria M. (Irati). Entrevista concedida em 25/06/2014.

fazer de forma “natural”, somente com leite e controle do calor, que confere melhor sabor e textura, segundo elas.

Requeijão da Marilza S.

Você tem que tirar o leite, deixar ele coalhar e fazer o requeijão. Tem que aquecer perto do fogo [...]. Quando ele aquecer ele levanta como é o normal. Deixa ela enxugar e está pronto. [...] Ela [professora do Provopar] ensinou mais a fazer o requeijão com coalho, mas eu nunca fiz, porque eu não gostei daquele com coalho, porque ele não tem sabor de requeijão e não fica nada parecido. Eu nunca fiz, na verdade. [...] Sempre natural. Ele fica com sabor de requeijão. Se fazer, como ela ensinou aquela vez, fazer com limão, com coalho ou fazer com vinagre, fica totalmente...fica uma quirera, não fica requeijão.¹⁷⁹

Requeijão da Rosane M.

Na verdade a mãe fazia requeijão, mas até então eu nunca precisei fazer. É sempre assim. Quando a gente está na casa da mãe a gente não precisa fazer. Eu via como ela fazia, mas nunca fiz. Depois que eu casei e morei certo tempo com ela eu ajudava e aprendi. [...] Eu fazia o requeijão e consumia tudo. Chegava a comprar também, porque eu tinha três vacas de leite, tirava, fazia o requeijão e fazia o pierogi. E quando faltava eu comprava dos vizinhos. Da minha tia eu tinha bastante. Quando eu comecei a não vender mais fazer, cuidar da vaca, fazer o requeijão e fazer o pierogi eu parei com as vacas. Só comprava o requeijão. Porque não tinha como, não venci. Achei melhor parar com as vacas e paramos. Agora parei com os pierogi e voltei com as vacas. [...] Ah, as minhas vacas eram boas de leite. Eu fazia uns dez quilos por semana de requeijão ou mais do que isso. Só que tinha mais o consumo. Coloque dez quilos de requeijão por semana mais o que eu comprava. [...] Eu tirava o leite, trazia, coava e deixava numa panela, num lugar bem aquecido, do lado do fogão [à lenha], num lugar quentinho, não muito quente para ele coalhar. Quando coalhava bem eu aquecia ele, já tem o ‘olhômetro’ ali para ver quando ele se formava. Não chegava a ferver, mas um pouco antes, quando a gente via que estava bem aquecido e coava ele. Deixava ele bem enxuto.¹⁸⁰

Requeijão da Claudenice I.

Eu vendia leite. [...] Eu colocava o leite para coalhar no verão, principalmente. [...] Pegava o leite, colocava na tigela, esperava uns três dias e estava coalhado. Quando coalhar você põe na panela, tira a nata para aproveitar, de cima, que forma, e coloca numa panela, do lado do fogão a lenha. Ele vai ficar um pouco quente e vai mexendo. Fica lá uma tarde inteira quase ou você esquento no gás. [...] [Se ferver] fica com gosto de queijo, fica rijo.¹⁸¹

¹⁷⁹ Marilza S. (Irati). Entrevista concedida em 02/07/2014.

¹⁸⁰ Rosane M. (Irati). Entrevista concedida em 24/10/2014.

¹⁸¹ Claudenice I. (Irati). Entrevista concedida em 16/06/2014.

Requeijão feito pela família de Gaspar

N. E fazia requeijão também?

Gaspar. Requeijão também. Era outro alimento que se usava para tudo.

N.Como vocês faziam requeijão e como vocês usavam?

Gaspar.Requeijão era usado o leite azedar naturalmente. Nada de por esse coalho, nem nada. Na hora de por para dar uma esquentada no leite, tirava a nata, aquela nata boa. Colocava para dar uma esquentadinha no leite e passava num coador. Ficava pendurado até escorrer toda a água. Estava pronto o requeijão. Aquele era usado tanto para comer direto com sal. Põe um pouco de nata, sal, pimenta [para] passar no pão ou põe na comida. Uma verdadeira delícia! E fazer os pierogi, os pastéis. Pierogi feito de requeijão, batatinha. Nós até não usávamos muita batatinha naquela época. Mais era requeijão mesmo. Massa de farinha de trigo recheada com requeijão.

N.Tinha alguma outra variação do recheio ou faziam basicamente com requeijão?

Gaspar. Basicamente com requeijão. Depois também apareceu a batatinha, misturada.¹⁸²

Na ocasião em que estivemos em Jaciaba – Prudentópolis, para gravação de entrevistas, nos deparamos com um “saquinho” de requeijão na casa de um dos moradores. Na lavanderia da residência o saco de algodão está dependurado para escorrer o soro do leite. O soro é aproveitado como alimento para os animais. Alguns depoimentos mostraram que no passado o soro era consumido pelas pessoas. Atualmente é mais usual descartá-lo ou dar aos animais: “deixa o leite azedar, coloca perto do fogão para o soro separar, escorre, coloca no saquinho e deixa um dia para escorrer. O soro deixa para os porcos.”¹⁸³

¹⁸² Gaspar G. (Irati). Entrevista concedida em 25/03/2014.

¹⁸³ Cecilia C. (Prudentópolis). Entrevista concedida em 08/04/2014.

Registramos, ainda, outras formas de uso de soro de leite, não derivado do requeijão: “tinha umas jarrinhas de barro. Quando iam ter um vaca, o que era difícil ter terneiros, a cada dois anos aproximadamente a avó preparava os vasos de barro para guardar o leite, tirar a nata, tirar o soro para fazer os bolinhos. O soro é a primeira tirada de leite da vaca e o leite é muito forte e gorduroso. A avó deixava ferver e fazia pasteizinhos. Faziam com esse leite os *platski*: colocava fermento, ovo e farinha. Como se fosse um bolinho - diferente daquele com batata - era só soro, açúcar, banha, trigo e ficava como se fosse uma ‘panquecona’.” (R.D., Mallet. Entrevista concedida em 27/04/2014)



FIGURA 46 – PREPARO DO REQUEIJÃO¹⁸⁴

FIGURA 47 – PREPARO DO REQUEIJÃO

FIGURA 48 – PREPARO DO REQUEIJÃO

ACERVO: Neli Maria Teleginski. Jaciaba, Prudentópolis, PR. Abr./2014.

O emocionado relato de Bronislava também menciona o uso do soro, neste caso consumido pelos seus familiares no passado, sobretudo pelo seu avô:

O meu avô, mamãe sempre contava que ele gostava muito de leite azedo, coalhada, depois tem aquele soro e ele gostava muito! E [mamãe] me disse que nunca ele tinha [leite, soro, coalhada] à vontade para tomar. Nunca tinha. Faltava às vezes até comida! [...] Depois eles tinham em quantidade que jogavam para os porcos. [...] Aqui no Nhapindazal que moravam já tinham [leite e soro] e [mamãe] sempre contava e ficava sentida pelo pai. Às vezes diziam para o pai [...] que o pai gostava muito desse soro e nunca tinha à vontade para tomar! [emoção, choro].¹⁸⁵

5.1.3.2.2 Encomendas com produtores

Há muitos “colonos”, agricultores e produtores de leite, que realizam a entrega do requeijão em domicílio. De acordo com os relatos, a entrega do produto depende de uma rede de conhecidos e contatos prévios. Portanto não é um produto sempre disponível, precisa ser encomendado com antecedência para que haja tempo de reservar a quantidade de leite adequada e esperar o processo de coagulação. Muitas vezes, os produtores preferem vender o leite ou entregar o requeijão nos supermercados, a partir de um contrato prévio com os comerciantes para não desperdiçar a produção.

Os entrevistados explicam maneiras e dificuldades de se conseguir o requeijão através de produtores:

¹⁸⁴ Parte do processo. O soro que pinga em um recipiente é destinado aos animais.

¹⁸⁵ Bronislava P. (Irati). Entrevista concedida em 04/03/2014.

Fornecedores de Gaspar G.

De vez em quando eu consigo com os próprios parentes. Quando a gente vai para lá ou eles vem para cá eles trazem. Eu prefiro esses mais de casa. No mercado dificilmente nós compramos. A gente consegue mais com os parentes o requeijão natural.¹⁸⁶

Fornecedores de Maria do R.

Eu tenho um fornecedor, mas só que está meio fraco, porque só está com uma vaca agora e está meio fraco. No inverno fica meio difícil. [...] Eles são lá do N.¹⁸⁷

Fornecedores de Claudenice I.

Requeijão lá do interior. [...] Sempre minha cunhada reserva para mim. [...] Sempre meu pai dizia que o requeijão dela era melhor. [...] Ele conhecia requeijão. [...] Antes eu trazia tudo da mãe. A mãe sempre tinha. [...] Hoje eles vendem leite e não fazem requeijão. Eles preferem comprar dos outros do que fazer, porque vai muito leite para fazer um quilo de requeijão, vai 12 litros de leite.¹⁸⁸

Fornecedores de Neiva

Às vezes tem épocas que a vaca não está dando leite, a pessoa não faz o requeijão, porque às vezes já vende o leite e ela não pode fazer o requeijão, porque como que vai tirar o leite dos fregueses. Então, às vezes você tem que mudar. Às vezes quando não tem, não tem, não tem...Eu faço até com a ricota de mercado, mas é mais gostoso o requeijão mesmo. Mas já mudei. Mudei por esse lado que eu estou te falando. [...] Eles falam que para fazer um quilo de requeijão vai dez quilos de leite. Preferem vender [o leite]. Para eles é lucro. [...] E não é assim que liga e eles já tem o requeijão pronto. Eu ligo lá, encomendo e ela faz. Dali dois dias, quando está bem calor, ela fala que se eu encomendar agora de tarde, amanhã de tarde eu já tenho requeijão, mas com o frio, para coagular, demora muito. [...]¹⁸⁹

Fornecedores de Tereza P.

Que fornece, pois você veja: todo mundo vende leite agora. Em outras cidades parte nenhuma não existe requeijão, em cidade grande não existe. [...] Antes, para as festas comprava de vários colonos, mas agora, assim, como eu faço só em casa é pouco.¹⁹⁰

¹⁸⁶ Gaspar G. (Irati). Entrevista concedida em 25/03/2014.

¹⁸⁷ Maria do R. (Irati). Entrevista concedida em 09/07/2014.

¹⁸⁸ Claudenice I. (Irati). Entrevista concedida em 16/06/2014.

¹⁸⁹ Neiva S. (Irati). Entrevista concedida em 15/07/2014.

¹⁹⁰ Tereza P. (Irati). Entrevista concedida em 12/05/2014.

A indisponibilidade ou baixa disponibilidade do requeijão está relacionada às mudanças na produção e distribuição de leite e ao processo artesanal de sua produção que tem sua própria temporalidade.

Utiliza-se de dez a doze litros de leite para cada quilo de requeijão. Quando os produtores possuem poucos animais é necessário reunir e armazenar na geladeira a quantidade suficiente de leite antes de iniciar o requeijão. Com a quantidade de leite, inicia-se o processo de preparo que pode variar o tempo dependendo do clima. Por fim espera-se o tempo de escorrer o soro, em torno de um dia, no máximo dois. Algumas pessoas relatam que muitas vezes não conseguem fazer o requeijão, porque não “coalha” ou coagula. A baixa temperatura prejudica seu preparo, por isso é imprescindível o uso de um fogão nos dias mais frios.

Neste caso o fogão a lenha desempenha um papel fundamental para o aquecimento do leite. As produtoras de requeijão colocam a panela e vão cuidando da temperatura, sentido com a mão o calor do leite, regulando a proximidade da panela como a área da chapa mais aquecida. Às vezes “arredam” as panelas para o lado mais frio da chapa para não “perder o ponto do requeijão”, conforme narram.

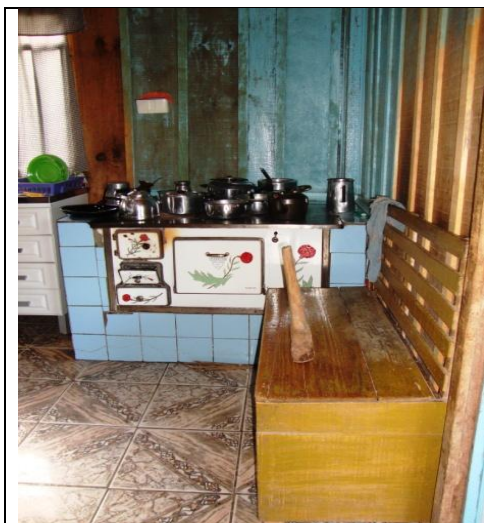


FIGURA 49 – FOGÃO À LENHA EM JACIABA, PRUDENTÓPOLIS, PR.



FIGURA 50 – FOGÃO À LENHA EM IRATI, PR.¹⁹¹



FIGURA 51 – FOGÃO À LENHA EM MALLET, PR.



FIGURA 52 – FOGÃO À LENHA EM MALLET, PR.

ACERVO: Neli Maria Teleginski. Abr./2014.

¹⁹¹ Fogão à lenha encontrada na maioria das residências visitadas, imprescindível no inverno da região sul e para o preparo do requijão.

5.1.3.2.3 Requeijão distribuído através do supermercado

*Eu compro direto do colono. Não no mercado, porque já é mais caro.*¹⁹²

Observando as gôndolas de supermercados de Irati observamos que o produto nem sempre estava disponível, apenas algumas vezes na semana e em pequenas quantidades. Nos supermercados de Irati o requeijão é encontrado, comumente, em embalagens de um quilo. De acordo com várias receitas, essa quantidade rende cerca de 70 a 100 unidades de *pierogi*, dependendo de sua utilização, com ou sem batata. Na Feira do Produtor Rural de Irati o requeijão é vendido diretamente ao consumidor, embalado em sacos plásticos transparentes com etiqueta do produtor cadastrado na Secretaria de Agricultura do Município.

Boa parte da produção artesanal do requeijão na região centro sul do Paraná é transformada no mais apreciado recheio de *pierogi*, além de ser ingrediente básico no preparo da torta de requeijão, outra maravilha da culinária regional. Rosane comenta: “torta de requeijão eu fazia bastante [...]. O requeijão mais para o pierogi e para a torta mesmo.”¹⁹³

O requeijão transforma uma simples panqueca, salgada ou doce, numa atraente experiência gustativa. Combinado com nata fresca acompanha o *pierogi* com pompa e se acomoda muito bem sobre uma fatia de broa de centeio assada no forno a lenha, relíquia tradicional mantida por muitas famílias.

Para Cleoni, o requeijão não somente um alimento, mas portador de memória de tradições familiares que ela mantém em seu cotidiano. Um alimento comido com emoção, sentimentos e saudades:

N. Que alimentos a senhora mantém do passado, dos seus antepassados?

Cleoni. As coisas com requeijão. Com requeijão em geral é uma coisa que eu acho que é mesmo de lá [da Polônia]. Tanto o pierogi quanto fazer o requeijão temperado para comer com broa, aquele requeijão temperadinho, uma delícia, aquele requeijão temperado com nata, se usa muito leite. Eu acho que o uso do leite, muito leite na cozinha ou na subsistência da gente é de lá. Sempre tinha que se ter uma vaquinha. Eu, desde que me lembro por gente, na minha casa sempre teve vaquinha. Lá na chácara ou em algum lugar a gente tinha sempre, sempre o leite próprio, manteiga a gente tinha, nata a gente tinha, requeijão sempre tinha e a comida, então, vinha disso, como eu tenho, vou aproveitar o que eu tenho, vamos comer mais isso do que as coisas compradas [...]. Sempre nós fizemos torta de requeijão e como eu gosto muito de olhar e de pesquisar eu fui aperfeiçoando. Eu faço uma torta muito boa! Eu continuo tendo a minha vaquinha, para o meu uso eu tenho leite de casa, leite comum, o leite crioulo e daí com o que sobra do leite eu peço para eles fazerem o requeijão e como eu não venço gastar o requeijão eu faço torta e vendo a torta. Por

¹⁹² Maria M. (Irati). Entrevista concedida em 25/06/2014.

¹⁹³ Rosane M. (Irati). Entrevista concedida em 24/10/2014.

isso que às vezes tem a plaquinha aqui, porque não é sempre que eu tenho o leite, não é sempre que eu tenho a vaca com leite e que eu tenho requeijão. [...] Meu pai conseguiu comprar o mesmo lugarzinho onde queimou a casa deles. [...] [Hoje] tem vaca, tem carneiro, tem galinha.¹⁹⁴

Compreendemos que a preservação da tradição culinária do *pierogi* resultou na preservação de tradição da produção artesanal do requeijão. Esses dois modos de fazer se complementam entre as propriedades rurais e as cozinhas, entre maneiras de ganhar a vida e preservar memórias. A oferta regular do requeijão viabiliza a produção doméstica e comercial do *pierogi* pelas cozinheiras que o preparam segundo receitas de família. Outros derivados do leite como a nata fresca e a manteiga constituem elementos importantes no repertório das receitas de *pierogi*. Ambos são usados como molho ou constituem base para molhos generosamente derramados pelas mães e avós sobre os pierogi quentinhos ou sobre pães e broas.

5.1.3.2 A batata

A batata é outro recheio trivial de *pierogi* e constitui importante produto da economia local, presente nas mesas, plantações e atacadistas que distribuem a produção pelo país. Nas primeiras colônias de imigrantes poloneses na região de Curitiba já se verifica seu largo plantio nas lavouras das colônias, conforme dados colidos por Santos (2007, p. 105-111):

TABELA 1: Produção agrícola nas colônias de Curitiba

COLÔNIA	PRODUÇÃO
Santa Cândida (1875-1877)	Centeio (e broas), trigo, batata e milho
Orleans (1878)	Centeio e trigo
D. Pedro (1876-1877)	Centeio, milho, feijão e batata
D. Augusto (1878)	Centeio, batata , milho, feijão, ervilha
Tomás Coelho (1876-1877)	Centeio, batata , milho, feijão, cevada, trigo, fumo
Lamenha (1876-1878)	Centeio, milho, batata , feijão, legumes
Santo Inácio (1876-1878)	Baixa produção, fornecimento de lenha
Riviére (1876-1878)	Centeio, Milho, feijão e batata
Abranches e Pilarzinho (1875-1877)	Centeio, milho, feijão e batata

FONTE: elaborada a partir dos dados colidos por SANTOS (2007, p. 105-111).¹⁹⁵

Introduzida na região de Irati no início do século XX, a batata alcançou maiores índices de produtividade entre 1930 e 1945, período áureo das exportações do tubérculo na região. Esse *boom* da batata atraiu agricultores de outras regiões do Paraná, entre eles

¹⁹⁴ Cleoni M. (Irati). Entrevista concedida em 03/03/2014.

¹⁹⁵ Grifo nosso.

descendentes de imigrantes poloneses que se dedicaram ao seu cultivo. Nesse tempo a cidade de Irati foi conhecida como a “capital da batata”, que produzia também muito trigo e era marcada pela exploração das reservas nativas de madeira e pelo movimento da estrada de ferro São Paulo – Rio Grande Railway. Pela ferrovia, Irati e cidades vizinhas exportavam batata, trigo, madeira e mate (TELEGINSKI, 2012).

A batata, originária dos Andes, difundiu-se pela Europa, especialmente nos países de clima mais frio como Polônia e Ucrânia nos quais se tornou alimento comum e indispensável. Com o *pierogi*, a batata retornou à América em uma nova receita.

Gaspar comenta sobre esse comércio, que atraiu seu avô, descendente de poloneses que vivia na região de Curitiba, para a região de Rio Azul, próximo de Mallet, para o plantio da batata:

Esse comércio de batatas ia de trem para São Paulo. Tinha um comprador lá em Rio Azul e tinha um depósito. Não sei se um ou vários. E eles tinham, por meio do telégrafo, eles se comunicavam com São Paulo. Seguido saía um carregamento de batatinhas de Rio Azul para São Paulo. Você veja a diferença do que era a batatinha, sem tratamento nenhum, aguentava, talvez, semanas de viagem. Imagina naquela época. Ponta Grossa, São Paulo, depois Itararé, tudo, o tempo que demorava. Hoje, se fosse, com dois ou três dias estava estragando. Aquela batata era firme. Aguentava muito tempo. [...] Era de trem. Da roça até a cidade e até o trem era tudo de carrocinha, tudo de carroça. Depois de lá, vendia a batatinha. O encarregado, o que comprava, despachava para São Paulo. Esse comércio foi por bastante tempo. Foi por muito tempo.¹⁹⁶

Assim, verificamos que ingredientes simples e largamente produzidos e consumidos na região como o requeijão, o repolho e a batata sustentam também o saber fazer o *pierogi*. Assim a preparação do *pierogi* integra-se num sistema alimentar de produção e distribuição de ingredientes que viabilizam o preparo do prato que se retroalimenta com a memória local, tornando-se um “alimento-patrimônio” da região.

5.1.3.3 Feijão e miúdos

Registramos também recheios menos recorrentes na maior parte das narrativas, mas não menos importante no relato de alguns dos entrevistados que é o uso do feijão como recheio do *pierogi*, assim como o aproveitamento dos miúdos do porco tais como fígados triturados na máquina de moer carne e depois temperados, servindo como recheio dos *pierogi* assados ou fritos como ocorre em receitas do *pierogi de mandioca*.

¹⁹⁶ Gaspar G. (Irati). Entrevista concedida em 25/03/2014.

5.1.4 COZIMENTO DO PIEROGI

Algumas embalagens de pierogi congelado trazem instruções para o cozimento do *pierogi*, pois alguns cuidados devem ser tomados para que o pastel não se abra. Além de uma massa adequada, conforme sugerem as cozinheiras, há algumas técnicas de cozimento e formas, do presente e do passado, para se servir o prato.

A) Tem que por sempre numa panela grande, com bastante água, põe um pouquinho de óleo, um pouquinho de sal e vai atendendo eles. Às vezes pega na pontinha com um garfo para ver se está molinha a massa e daí está bom. Também se deixar cozinhar demais ele arreventa.¹⁹⁷

B) Aquece bem a água, fervendo, salgada já e coloca uma quantidade não muito grande de pierogi, porque se colocar muito pierogi em pouca água ele demora muito para ferver novamente e vai estourar tudo, grudar e não vai dar certo. Coloca uma quantidade na panela e não coloca muito para ele ferver logo. Quando ele ferveu você conta uns três-cinco minutinhos e pode tirar. Uns cinco minutinhos pode tirar que ele já está bom, porque é massa pré-cozida. É para ele dar mais uma cozidinha e derreter o requeijão. Um fio de óleo na água. Tiro, escorro eles e sirvo com molho. Aqui em casa as meninas não gostam com molho, mas acho que fica muito legal com molho de carne moída, molho branco. E quando sobra eu pego e separo, não deixo eles grudadinhos, porque se você deixar para outro dia eles grudam. Se sobrou da janta, já depois da janta separo eles para no outro dia, no almoço, fritar. Fica muito bom. Nossa, uma delícia!¹⁹⁸

C) Ele subiu, no máximo, uns cinco minutos. [...] Porque ele tem um tempo de cozinhar e se passar ele começa a abrir, por mais que o pierogi esteja super bem fechado, super bem feito, ele abre, porque ele já deu o tempo dele. Até a massa já passou. E tem coisa que é que nem o macarrão. Ele é gostoso *al dente*. Ele passou, vira uma *patchara* [massa mole e grudenta, o pastel se desmonta]. *Patchara* os polacos que dizem! [risos] [...] Aqui em casa a gente sempre gosta que sobre um pouquinho de requeijão para fazer o *śmietana* [traduzindo é nata] que é na raça dele que eu aprendi. Que é o requeijão com nata, uma pimentinha do reino e sal e você faz aquela pasta. [...] Você faz aquela pasta e não deixa firme, deixa molinho e põe um pouquinho de sal, um pouquinho de pimenta do reino e até uma salsinha, um pouquinho se você quiser por. Aí você coloca o molho vermelho, o pierogi, rega com molho vermelho, põe no cantinho do prato e põe a *śmietana* do lado. Você corta o pierogi, passa no molho vermelho e passa na *śmietana*. É muito gostoso! [...]¹⁹⁹

¹⁹⁷ Maria do R. (Irati). Entrevista concedida em 09/07/2014.

¹⁹⁸ Rosane M. (Irati). Entrevista concedida em 24/10/2014.

¹⁹⁹ Neiva S. (Irati). Entrevista concedida em 15/07/2014.

5.1.5 MODOS DE SERVIR

Os modos de servir o pierogi também comportam variações e mudanças percebidas, principalmente com relação aos molhos utilizados que sofreram adaptações. Assim como os modos de preparo, os modos de servir também são diversos e elencamos as narrativas das cozinheiras sobre esse aspecto:

Modo de servir da Tereza – molho à bolonhesa

Tereza ao narrar o modo de servir sugere o molho à *bolonhesa*, com carne moída e molho de tomate e que seria o mais saboroso, mas não o mais apropriado ou mais adequado para um *pierogi* “polonês”, pois se trata de molho não utilizado nas receitas mais antigas, dos seus antepassados. Portanto, para Tereza, o molho à *bolonhesa* é considerado um molho que “puxa para o brasileiro”:

Esse pierogi que não é tão polonês, esse é o que nós usamos agora, que é com molho à bolonhesa, essas coisas. O molho é que puxa para o brasileiro [...]. Experimente um dia para você ver que delícia que fica! Pierogi também se comia muito com nata, nata caipira mesmo. É muito bom o pierogi.²⁰⁰

Maria M. – nata e molho de carnes

A nata e o molho. O molho pode ser de qualquer tipo. Pode ser até de frango, de gado ou só uma cebola refogada com alho ou sem alho, só cebola refogada e põe em cima. Fica uma delícia! Ou com bacon como a G. falou. Fica muito bom.²⁰¹

Da Maria do R. – molho de carnes, tomate, cebola ou creme de leite

Com molho, com creme de leite, carne [...] Um molho à bolonhesa, de frango. De tomate e cebola, creme de leite ou nata, tem gente que gosta com nata ou sem nada também. Até tem uma freguesa minha que come sem nada, ela só cozinha. Ou creme de leite também. Às vezes eu cozinho tudo meio em cima da hora.²⁰²

Da Cecília – molho de carnes e linguiça

Eu faço molho para comer junto depois, molho de carne moída, molho de frango ou corta uma linguiça e faz o molho. [...] Ah, é o frango caipira. Eu vou com o frango caipira com qualquer tipo de pierogi, de requeijão com arroz salgado, né, mas frango caipira é o meu prato preferido. [...] Coloco no prato [o pierogi] e pego um pedaço de frango.²⁰³

²⁰⁰ Tereza P. (Irati). Entrevista concedida em 12/05/2014.

²⁰¹ Maria M. (Irati). Entrevista concedida em 25/06/2014.

²⁰² Maria do R. (Irati). Entrevista concedida em 09/07/2014.

²⁰³ Cecília C. (Prudentópolis). Entrevista concedida em 08/04/2014.

Da Meri – molho de tomate e galinha, com nata

[...] A gente sempre usa o molho vermelho de carne de galinha, mas meu pai gostava de comer com nata.²⁰⁴

5.1.5.1 Pierogi frito

Observações e depoimentos nos apontaram, ainda, para uma variação frita da receita de pierogi: “fazia, mas era o frito. Não era o cozido, era o frito.”²⁰⁵ Gaspar também relata: “Tinha aquele frito. Dava para fritar, como se fosse aquele que a gente conhece hoje em dia. E outro era cozido”.²⁰⁶



FIGURA 53 – *PIEROGI FRITO*²⁰⁷
ACERVO: Neli Maria Teleginski, Irati, PR

Conforme relatado por Terezinha a massa para o *pierogi* frito ou assado tem uma preparação diferente do *pierogi* cozido. Segundo ela: “coloca fermento na farinha, faz um “ninho” com fermento e água morna, um ovo, azeite, açúcar e sal. Faz a massa e deixa crescer, depois faz os pierogi.” Trata-se, portanto, de uma massa semelhante à massa de pão, pois precisa “crescer”.²⁰⁸

Já Maria explica que o *pierogi* frito pode ser feito com a mesma preparação do cozido, como forma de aproveitamento das sobras da receita cozida:

N. Você conhece o *pierogi* frito ou assado?
M. Dá para fazer frito.

²⁰⁴ Meri B. (Irati). Entrevista concedida em 17/05/2014.

²⁰⁵ Marcia C. (Irati). Entrevista concedida em 13/05/2014.

²⁰⁶ Gaspar G. (Irati) Entrevista concedida em 25/03/2014.

²⁰⁷ Encontrado no item de “entradas e petiscos” no cardápio de um restaurante em Irati. Neste caso, trata-se do mesmo *pierogi* preparado para cozinhar. Depois de cozido é frito imerso em gordura. O pierogi “eslavo” é servido no “Restaurante Italiano” de Irati, mostrando as integrações culturais na alimentação.

²⁰⁸ Terezinha S. (Mallet). Entrevista concedida em 29/04/2014.

N. Mas seria essa mesma massa?

M. Esse mesmo pierogi.

N. Cozinha e frita depois?

M. Sim. Igual um pastel.

N. E ele fica crocante como um pastel ou fica diferente?

M. Fica um pouco diferente por causa da massa ser com mais óleo, então ele fica uma massa diferente, mas fica gostoso também.

N. Em que momentos que vocês comem?

M. O dia que dá certo. Mais o frito. Quando eu estou fazendo à tarde já deixo uns sem congelar para fazer à noite para jantar. [...] Esquenta o óleo e frita.²⁰⁹

5.1.6 COMÉRCIO DE *PIEROGI*

Dentre os pratos analisados na pesquisa verificamos que o *pierogi* é um dos alimentos que mais se destacam no comércio local, disponível diariamente nas gôndolas na maioria dos supermercados que visitamos, principalmente em Irati.

Na pesquisa nos municípios de Mallet e Prudentópolis também se observou a oferta de *pierogi* nas padarias, restaurantes, mercados e supermercados. Em vários momentos, almoçando em estabelecimentos da região, pode-se observar que *pierogi* compoem os *buffets*. Assim o *pierogi* nos seguiu durante toda a pesquisa. Estava presente em vários lugares.

Embora a análise não tenha centralidade no comércio de *pierogi*, é importante registrar que ele ocorre e tem sido importante para a manutenção deste patrimônio imaterial.

Por muito tempo consumido somente no espaço doméstico, hoje ele se integra em uma rede de produção, distribuição e consumo que não podemos ignorar, se tornando renda para muitas mulheres que conhecem o ofício de preparar o *pierogi*. Um exemplo ocorreu quando retornei à casa de uma das entrevistadas, um ano depois do primeiro contato, e fiquei sabendo que ela perdeu seu emprego e passou a vender *pierogi* para complementar a renda da casa.

Da mesma forma outras mulheres encontram formas de trabalho e renda no comércio de *pierogi*, em alguns casos agregando outros produtos congelados como nhoque, macarrão, panquecas, salgadinhos (como *risólis* e coxinhas).

Na Feira do Produtor Iratiense verificou-se que são as próprias mulheres que produzem e vão até a feira, onde possuem suas “bancas”, para vender sua produção. Outras são apenas fornecedoras de supermercados da região, produzindo em maior quantidade e variedade de sabores.

Algumas imagens demonstram aspectos da oferta destes alimentos relacionados à culinária eslava na região centro-sul como ocorre na Feira do Produtor Iratiense, em

²⁰⁹ Maria do R. (Irati). Entrevista concedida em 09/07/2014.

supermercados e no comércio informal (através de redes de contato, formação de freguesia e redes de sociabilidade).



FIGURA 54 – FEIRA DO PRODUTOR IRATIENSE



FIGURA 55 – CONSERVAS NA FEIRA



FIGURA 56 – PIEROGI CONGELADO, CHARUTO, “REPOLHO FERMENTADO” E PANQUECAS

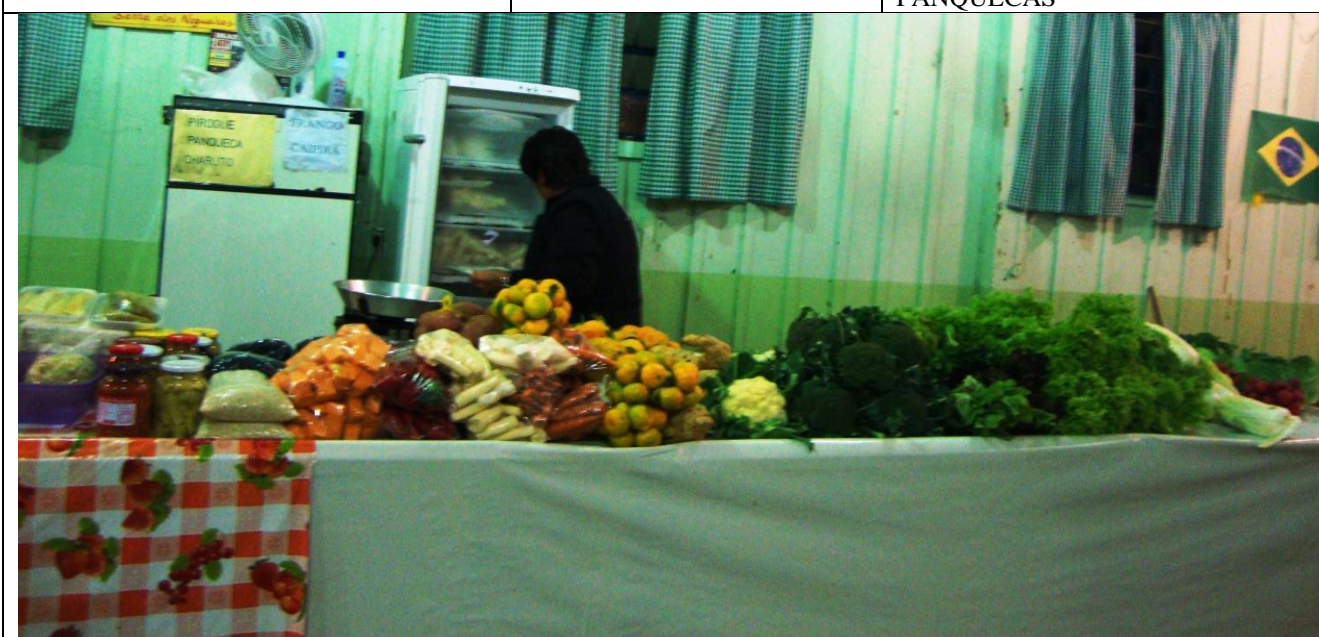


FIGURA 57 – BANCA DE FEIRA DO PRODUTOR IRATIENSE²¹⁰

ACERVO: Neli Maria Teleginski. Irati, 02/07/2014.

²¹⁰ Pierogi vendido na feira ao lado de outros produtos como hortaliças, temperos verdes, mandioca, abóbora, frutas, galinha caipira e demais produtos artesanais como repolho azedo, broa, bolinhos fritos, pães, charutos de repolho e conservas.



FIGURA 58 – PLACA DE ANÚNCIO DE COMÉRCIO DE ALIMENTOS



FIGURA 59 – COZINHA ADAPTADA PARA PRODUÇÃO DE MASSAS, DOCES E SALGADOS



FIGURA 60 – FORNO PROFISSIONAL



FIGURA 61 – PIEROGI EMBALADOS, ROTULADOS E CONGELADOS PARA COMÉRCIO
ACERVO: Neli Maria Teleginski²¹¹



FIGURA 62 – FREEZER



FIGURA 63 – CESTA DE BOLACHAS ARTESANAIS

²¹¹ Visita a uma produtora que transformou os fundos da casa em uma pequena unidade de produção de pierogi, nhoques, macarrão e outras massas congeladas. Ela também fabrica pães e bolachas e comercializa na Feira do Produtor Iratiense. Irati, 09/07/2014.



FIGURA 64 – PIEROGI CONGELADO EM SUPERMERCADO DE IRATI, PR – MARCA 1

FIGURA 65 – PIEROGI CONGELADO EM SUPERMERCADO DE IRATI, PR – MARCA 2

FIGURA 66 – PIEROGI CONGELADO EM SUPERMERCADO DE IRATI, PR – MARCA 3

FIGURA 67 – OFERTA DE PREÇO DE PIEROGI CONGELADO EM SUPERMERCADO DE IRATI, PR

FIGURA 68 – CHARUTO E OUTROS CONGELADOS NA CASA DE UMA PRODUTORA DE PIEROGI

FIGURA 69 – VARIEDADE DE CONGELADOS NA CASA DE UMA PRODUTORA DE PIEROGI

ACERVO: Neli Maria Teleginski. Imagens realizadas em Irati entre março e outubro de 2014.

Alguns depoimentos mostram o que levou estas mulheres a se inserirem no comércio de *pierogi* como, por exemplo, para aumentar a renda doméstica:

A) Lembro muito bem, que nós, eu e a filha, num fim de semana pensamos que a gente podia fazer mais alguma coisa para ter mais uma renda e pensamos: ‘Mas fazer o que, não é? Vamos fazer uma coisa diferente, vamos fazer pierogi!’. Gente do Céu, mas deu ponto que foi uma coisa, uma beleza! Nós fazíamos no sábado. No sábado então, levantava bem de madrugada [...] servia até mais ou menos ao meio dia até uma hora. Vendia cozido, prontinho. Agora a gente vende mais o congelado. Agora bem menos e quando nós fazemos, de vez em quando, os jantares de massas. Então a gente mistura o italiano e o polonês junto. [...] Às vezes a gente vende ele pronto, quando alguém pede, mas maioria é congelado. [...] A vizinhança. Porque antes tempo era só comida polonesa, o pierogi. Ninguém mais procurava. Era só os que conheciam mesmo e agora não tem mais aquela coisa que só os poloneses que consumiam pierogi. Agora é em geral. Todo mundo gosta.²¹²

²¹² Tereza P. (Irati). Entrevista concedida em 12/05/2014.

B) Os conhecidos começaram a pedir: ‘faça pierogi’. Começaram a vir buscar e eu gosto de fazer e fui fazendo, mas não era assim muito. Era pouco. Em vista assim como os outros como fazem eu faço uma vez ou duas por semana.²¹³

Os depoimentos revelam que a inserção do *pierogi* no comércio foi uma mudança recente. Inicialmente algumas vendedoras sentiam dificuldades de colocá-lo nas redes de distribuição de alimentos. Um dos fatores que contribuíram para sua aceitação foi a memória daqueles que identificavam o prato como uma comida do “passado”, da mãe, dos antepassados, relacionando à culinária ucraniana ou polonesa na região. As cozinheiras afirmam que hoje o *pierogi* se tornou uma comida de “todos”, difundida entre os consumidores de produtos prontos:

C) Eu senti uma grande dificuldade quando eu comecei há quinze anos atrás. Tanto é que quando eu fui para Ponta Grossa oferecer nos mercados ninguém conhecia, não existia, não tinha. Ai eu deixava para a pessoa provar: ‘Oh, não precisa me pagar, vamos deixar aqui as bandejinhas, vamos provar, para o cliente ver que é rápido, é prático’. Então eu senti uma grande dificuldade. Tinha gente [que dizia]: ‘Ah, minha mãe é ucraniana! Eu conheço pierogi. Vou ficar.’ Se não eram ucranianos assim já [diziam]: ‘Pierogi? O que é pierogi?’, sabe, ninguém sabia o que era. Aí a gente tinha que falar, explicar, provar para o cliente que realmente vendia. Hoje, se passando quinze anos depois, que hoje não tem, todo mundo conhece pierogi, o pierogi ficou muito conhecido. É uma comida muito boa, muito prática, rapidinha, barata e hoje acho que não existem mais se é ucraniano, se é polonês. Todo mundo gosta do pierogi!²¹⁴

O depoimento de Rosane é exemplar para compreender os primeiros passos desse comércio na região de Irati. Narra que sua clientela se formou entre a vizinhança e conhecidos. Depois adquiriu novos utensílios e passou produzir maior quantidade e vendê-los em um mercado da cidade. Nesse período chegava a produzir cem dúzias por semana. Os percalços começaram quando precisou regularizar seu comércio e atender as exigências fiscais. Optou novamente pelo comércio informal atendendo sua antiga freguesia, através de encomendas:

Na verdade quem começou a fazer foi minha irmã. Eu acho que ela aprendeu com alguém, não sei com quem, mas isso não vem da mãe. A J. que aprendeu, a minha irmã mais velha e que passou para mim e comecei a fazer. Comecei a fazer e daí um vinham comer aqui em casa e começaram a pedir para fazer e começar a vender. Eu

²¹³ Maria M. (Irati). Entrevista concedida em 25/06/2014.

²¹⁴ Marcia C. (Irati). Entrevista concedida em 13/05/2014.

comecei do nada e foi indo que as pessoas comiam na casa dos outros e foi passando e todo mundo me pedia. Chegou uma hora que eu já não estava vendendo mais. [...] Acho que faz uns dezenove ou vinte anos. Dá para colocar uns vinte anos [...] que eu comecei a fazer para comercializar. Eu fazia bastante. Comecei a fazer por encomenda. O pessoal ligava aqui em casa e eu entregava. Aí meu marido comprou o freezer e um cilindro elétrico, porque até então eu tinha um manual, e começamos a vender no mercado. Nossa, tinha uma época que eu vendia bastante até mais de cem dúzias por semana lá no mercado. Só eu que fazia. Além disso, eu que fazia o requeijão, porque eu tinha as vacas e tinha que fazer o *pierogi*. Mas até então eu vendia. Só que passou um tempo e começaram a exigir o valor nutricional e eu fiz. Procurei a nutricionista. [...] Começaram a exigir o valor nutricional, o CNPJ, a inspeção dos bombeiros e tudo. Até então eu fui. Mas aí começaram a exigir firma. Exigir firma para vender no mercado. E eu comecei a pensar bem que se fosse abrir firma eu tinha que aumentar muito, se não, não ia compensar. Muito imposto e não ia compensar fazer pouco e pagar tanto imposto. Ou eu aumentava ou eu parava. Até então eu engravidei da C. e [disse] ‘vamos parar por aqui, porque não dá mais. Ou aumento ou paro’. Então parei com o mercado e continuei só com encomendas. Isso faz sete anos que eu parei com o mercado. Quando a Camila nasceu eu parei. Mas continuei com encomenda nas casas e até hoje tem o pessoal que liga [e diz] que pode ser o *pierogi* que for tem que ser o meu. É costume. Porque tem *pierogi* que eu como e eu acho maravilhoso, mas também é costume. [...] Eu faço bem menos, mas continuo fazendo. [...] Até então fui a primeira. No Santo Antônio fui a primeira. Passou um meio ano, nem isso, uns dois ou três meses e entrou a Márcia com a Joana, as minhas irmãs. Entramos nós. Só que eu não tinha condições de vender em outros mercados e elas abriram sociedade e já fizeram para os outros mercados, mas eu não tinha condições de fazer mais do que eu fazia porque eu era sozinha.²¹⁵

Algumas técnicas garantem clientela fixa, como mostra Marilza, que desenvolveu modos de embalar cada *pierogi* separado, impedindo que se grudem um ao outro, tornando ainda mais prático o preparo e o aproveitamento do produto e agradando as freguesas com o capricho: “Normalmente os clientes que são da gente, são da gente. Porque os meus eu faço todos separados, com um pedacinho de plástico para não correr o risco de não grudar um no outro.” Relatou que existe uma preferência dos fregueses da feira por esse *pierogi* pela forma de embalar.²¹⁶

A constante presença do *pierogi* nas mesas do centro-sul do Paraná e a diversidade nas receitas narradas pelos descendentes de poloneses, também facilmente encontradas em *sites*, *blogs*, boletins e impressos, inclusive de outros países onde ocorreu imigração polonesa, demonstram que a seleção dos ingredientes, preparo e consumo do *pierogi* se relacionam com características locais e são frutos de escolhas, preferências e necessidades. Isso faz do *pierogi* um prato comum em vários territórios apresentando, no entanto, formas de preparo e significados que se revelam criativos e originais. Por isso, concordamos com Montanari

²¹⁵ Rosane M. (Irati). Entrevista concedida em 24/10/2014.

²¹⁶ Marilza S. (Irati). Entrevista concedida em 02/07/2014.

(2009) quando afirma que as tradições culinárias não são estáticas. São frutos, sempre provisórios, de uma série de inovações e adaptações realizadas na sociedade que as acolheu.

A presença do *pierogi* no centro-sul do Paraná ao longo do tempo se articula à economia e ao sistema alimentar desse território através da produção e aquisição de ingredientes necessários ao seu preparo, além das adaptações e improvisações que viabilizam a arte de fazer ou recriar o prato, sem que ele perca seus vínculos com a tradição. Por essas razões, a análise dessa comida não se limita aos seus aspectos materiais, mas sua materialidade é significativa para apreender transformações e permanências em suas receitas.

Mesmo diante das variações que o prato permite, há características comuns. Trata-se de um prato revestido de significados que demarcam pertencimentos. O *pierogi* tem a capacidade de “conectar-se em rede” integrando uma identidade polonesa internacional, aspecto ressaltado por Montanari (2009, p. 12) ao tratar da força das identidades culturais a partir do caso da cozinha bolonhesa. Assim, o *pierogi* é um alimento que excede seu caráter nutricional, biológico e econômico. É uma comida simples de preparar, que se inseriu facilmente nos sistemas alimentares de várias regiões do mundo acompanhando o movimento migratório. Isso permite analisar seus aspectos culturais e simbólicos, enquanto prato que materializa sentimentos de pertencimento, memórias e tradições de um grupo que deixa sua terra natal e leva consigo seus saberes, gostos e parte de sua cozinha.

Ficam evidentes nessas considerações as representações e sensibilidades que percorrem o preparo e o consumo do *pierogi*, aproximando o passado do presente ao despertar a memória gustativa. As narrativas se apresentam carregadas de sentimentos de pertencimento e ao lugar da infância que traz a tona memórias familiares. Simultaneamente, essas lembranças vinculam os pratos da culinária polonesa ao passado imigratório, com o *pierogi* simbolizando a memória e a identidade do território onde se inscreve.

A análise permite considerar que a difusão, preparo e consumo do *pierogi* e outros pratos identificados e analisados na pesquisa, se mantém pela transmissão oral do “saber fazê-lo” através das gerações de descendentes de poloneses. Essa transmissão ocorre também por meio de receitas herdadas por filhas e netas e se difundem em publicações na mídia e em livros sobre a cultura polonesa no Brasil, mostrando em sua materialidade aspectos dos sistemas alimentares e de processos históricos.

Recentemente, a comercialização do *pierogi* congelado nos supermercados tem contribuído para a difusão desse prato entre não descendentes tornando-se parte dos hábitos alimentares de muita gente. Através dos restaurantes, festas e iniciativas turísticas, o prato é apresentado também como típico do Paraná, enquanto uma contribuição dos imigrantes

poloneses para a culinária regional. Enquanto “prato típico”, o *pierogi* estabelece novas relações entre o passado e o presente, reforçando a identidade étnica polonesa, as fronteiras identitárias nas relações interétnicas e a memória coletiva.

A simplicidade e versatilidade de seu preparo, seu apelo enquanto alimento tradicional, artesanal e saudável, características alimentares positivas divulgadas recentemente, contribui para que o *pierogi* tenha longa vida no centro sul do Paraná, possibilitando longa vida a outros saberes tradicionais vinculados a ele.

6. MEMÓRIAS E RECEITAS: MODOS DE FAZER DE COMER E DE SENTIR DA MESA POLONESA

6.1. BROAS E PÃES

Patrimônio vivo nas mesas do Paraná, a *broa* também foi mencionada nos depoimentos como comida dos antepassados, alimento preparado pelas mães, avós e tias. Um pão “mais pesado” feito com farinhas de centeio somente ou misturada a outras farinhas como de trigo ou milho, podendo levar ainda outros ingredientes como a mandioca e batata doce.

Alimento do dia a dia que dava sustento no trabalho pesado nas roças, nos paióis ou nos quintais, mas também em dias de festas ou jejum substituído nos “dias santos”, como no Natal e Páscoa somente pelo pão “branco”, mais leve, feito apenas com farinha de trigo “especial”. Mas nas quaresmas, principalmente nas sextas-feiras santas, a *broa* tornava-se, muitas vezes, era o principal alimento consumido, sustentando os corpos privados das carnes, gorduras e cozidos.

Muitas famílias mantêm o saber fazer a *broa*, de forma artesanal, assando-as em fornos à lenha e utilizando ingredientes locais. Gordura de porco ou óleos vegetais são acrescentados à massa. Após o processo de sova e crescimento são levadas em forma de alumínio ou, ainda, sobre folhas de couves ou repolhos, que servem como “formas” para acomodar a massa. Há ainda uma técnica mais antiga, que se mantém entre algumas famílias: varrem-se as cinzas da lenha queimada com vassouras improvisadas de arbustos verdes, em seguida depois “joga-se” a *broa* sobre o piso do forno bem quente.

Uma das definições de *broa* conforme o livro “A arte da cozinha brasileira” está associado à tradição culinária portuguesa e corresponde a um tipo de pão “preparado com farinha de trigo, açúcar, ovos, fermento e banha, de formato redondo”. Belluzzo explica que a *broa* pode ser preparada também com derivados do milho como o fubá incluindo “farinha de trigo, ovos e açúcar, e escaldada com óleo quente” resultando em um sabor doce e que “acompanha muito bem um cafezinho”. (ARROYO; BELLUZZO, 2013, p. 57)

No livro de receitas de doçaria do Convento de Santa Clara de Évora, de 1729, a irmã Maria Leocádia do Monte do Carmo registra de uma receita de *broa* que leva farinha de milho, farinha de trigo, açúcar, leite, cravo da Índia e erva doce para aromatizar (ALGRANTI, 2001/02, p. 403).

A presença do milho no preparo da *broa* e na culinária portuguesa está relacionada com o contato do saber fazer dos portugueses com os ingredientes da América. Os

portugueses introduziram o milho na sua alimentação no preparo de bolos, canjicas e pudins. Segundo Cascudo (2011, p. 108; 110): “Portugal tinha milharais em 1531 [...]. Onde o clima europeu permitiu, o milho surgiu ligado à cotidianidade alimentar”. O milho, apropriado e empregado pelos colonizadores à sua cozinha, também se incorporou à prática dos imigrantes no Brasil. Vários imigrantes saciaram a fome dos primeiros tempos com o milho das roças de seus vizinhos brasileiros. Uma das sementes que os primeiros imigrantes receberam no Brasil foi também milho como cita Irene, em seu depoimento sobre seus avôs poloneses:

Ganhavam sementes e ferramentas do governo. Chegaram pelo Rio Iguaçu e foram atorando pelas estradinhas. Tinha uma família, os K. que já estavam instalados e que ajudaram meus avós até que tirassem os pinheiros e construíssem o ranquinho. Os K. já tinham semente de milho, centeio. Tudo era à base de força, queimar tudo e plantar tudo à base de enxada, sem arado, sem nada. Sempre já existia o mel e erva para fazer o chá e adoçavam com mel. Esse começo da vida foi triste. Os imigrantes sofreram muito, tinham a vida muito pesada. As sementes eles ganharam: centeio e milho. Ganhavam foice, facão, enxada, essas coisas assim. Eles se encaixavam com algum imigrante que já vivia na região. Milho para fazer quirera. Centeio para fazer a broa.²¹⁷

Neste depoimento, no entanto, verificamos que o destino do milho não era para o preparo de *broas*, embora a farinha de milho também tenha se incorporado às estas receitas a partir de então. Mas as *broas* continuavam a ser produzidas com centeio das roças que os imigrantes organizavam logo que recebiam as sementes.

Já em algumas regiões do Brasil as *broas* de milho introduzidas pelos portugueses são uma das “quitandas” mais apreciadas, como ocorre em Minas Gerais que registra seu consumo desde o século XVIII. Com frequência, até o século XIX, as *broas* de milho substituíram o pão de farinha de trigo naquela região. A iguaria era comercializada por “negras de tabuleiro” ou “quitandeiras” que vendiam bolos, biscoitos e outros preparos da pastelaria caseira nas áreas mineradoras (BONOMO, 2013, p. 14-22). Em São Paulo *broas* ou pães de milho e de farinha de mandioca eram conhecidos como “pão da terra”, conforme a historiadora Joana Monteleone (2008, p. 151).

Percorrendo pesquisas de história da alimentação ou realizando buscas em dicionários da língua portuguesa verificamos que no Brasil os ingredientes das *broas* portuguesas foram diversificados com o tempo e em diferentes lugares. Além dos ingredientes já mencionados, as *broas* podiam levar também farinha ou goma de mandioca, polvilho, farinha de milho ou

²¹⁷ Irene T. (Mallet). Entrevista concedida em 29/04/2014. Citação a partir das anotações em caderno de campo.

fubá, amendoim, leite de coco e cravos (HOUAISS, 2009; ARROYO; BELLUZZO, 2013, p. 57).

No entanto, uma variedade ainda maior de *broas* foi introduzida na cultura alimentar brasileira através de outros imigrantes europeus, como os alemães e eslavos que chegaram a partir do século XIX, sobretudo no sul do Brasil. No Paraná, observa-se introdução do preparo e consumo das *broas*, principalmente de centeio. Mas elas não se restringem a um mesmo tipo de preparo e de ingredientes.

Filipak (2002, p. 81) define a *broa* no Paraná como:

Pão integral feito com centeio, tatarca (trigo louco ou sarraceno), milho, muito apreciado pelos descendentes de poloneses, ucranianos, alemães e italianos residentes no Paraná. Em Curitiba há uma variedade grande de *broas*: broa de centeio pura e mista, broa de milho, de fubá, de aipim, cenoura, torresmo, manteiga e outros ingredientes.

Nesta definição aparece o uso do milho e de uma variedade de trigo cultivada pelos eslavos que é o trigo sarraceno, que aparece em outras preparações. Já as *broas* feitas somente com farinha de centeio são conhecidas, no Paraná, como “broa preta” ou “broa pura”. Este tipo de *broa*, segundo Filipak (2002, p. 81) “é feita de shrot (farelo) de centeio e trigo, farinha fina de centeio, complementada com açúcar, fermento fresco, gordura e sal e que é “assada em esteiras sem forma, de formato oval, na sua parte superior apresenta três cortes.” Algumas são mais úmidas pelo maior teor de líquidos.

Na língua alemã a palavra *broa* é derivada de “brot” ou “roggenbrot”. Reinhardt em suas pesquisas sobre a presença da *broa* entre descendentes de alemães em Curitiba identificou que seu consumo vai além de um hábito alimentar. Tornou-se uma tradição que foi transmitida através das gerações de descendentes e carregada de significados para seus consumidores. Na Padaria América, fundada em 1913 por Eduardo Engelhardt, o ofício de padeiro e a receita foi passada de pai para filho. A *broa* também é consumida por várias gerações de imigrantes da região, principalmente pelos descendentes de alemães, seguidos pelos descendentes de poloneses e ucranianos. Para a autora, mesmo diante do “atropelamento” dos antigos ofícios como o de padeiro por parte da indústria de alimentos e do *fast food*, em Curitiba, a broa de centeio, também conhecida como “o pão do colono alemão”, continua sendo o “carro-chefe” da Padaria América (REINHARDT, 2006).

Sobre as fatias frescas ou amanhecidas de broa os descendentes de alemães adicionam manteiga, frios, geleias, banha com sal; banha derretida com sal e louro ou cebola crua

temperada com sal e pimenta (REINHARDT, 2007). Para Reinhardt, que defende a *broa* como Patrimônio Imaterial de Curitiba, o “fazer” e o “comer” a *broa* não está restrita somente a algumas padarias, mas ocorre no espaço doméstico de muitos descendentes de imigrantes em Curitiba. Se para os mineiros a tradição consagrou o consumo da “broa de milho”, em Curitiba o mesmo pode ser dito para a “broa de centeio”, um alimento que se comunica com o passado e desperta em seus consumidores “sentimentos, emoções, memória e identidade” (REINHARDT, 2008).

Em Araucária, área metropolitana de Curitiba, a *broa* também é vista como uma tradição e um patrimônio dos vários grupos que ocuparam a região se tornando elemento da identidade local, fortemente vinculada à identidade étnica polonesa.

Comer e também fazer a broa dos mais variados tipos e com os mais diversos acompanhamentos se constitui uma tradição recebida de pais e avós e, ainda, repassada aos filhos e netos. Trabalho artesanal, o ato de fazer a broa pode também ser substituído pela praticidade da compra nos muitos estabelecimentos de venda de produtos coloniais existentes, mas comer a broa permanece de qualquer forma na tradição das famílias araucarienses. [...] Descendente de poloneses camponeses, Verônica Lawek da localidade rural de Roça Nova sempre se desdobrou entre os afazeres da casa e da roça e procura manter a tradição do preparo das broas. Embora não utilize o centeio, nas broas produzidas por ela, temos a marca do feitiço artesanal, sem prensa, no tempo lento da vida no campo. [...] (ARAUCÁRIA, 2012, p. 17; 19)

O livro de receitas de Bernardina F. Janoski (2014, p. 6), descendente de polonesas, cozinheira e professora de culinária em São Matheus do Sul é também um testemunho desta tradição do preparo das *broas* entre os poloneses. Ao definir suas receitas como uma “cozinha polono-brasileira” verifica-se um “enquadramento” da memória alimentar dos descendentes de poloneses na região. Entre as receitas de sopa de beterraba, ensopado de repolho com carnes e defumados, bolos e bolachas de mel, pasteis cozidos, tortas de requeijão e de maçã, consta a receita da broa de centeio ou *Chleb Zytmi*, conforme ela define, na língua polonesa. Entre os ingredientes prescritos na receita de Janoski estão:

[Preparo da] Esponja (É a base para qualquer massa: broa, pão, cuque, sonho...)
 2 colheres (sopa) de fermento de pão
 2 copos de água morna
 2 colheres de açúcar
 2 xícaras de farinha de trigo
Broa
 2 colherinhas de sal
 6 colheres de óleo ou banha
 2 xícaras de farinha de trigo
 Centeio integral quanto precisar
 Gemas para pincelar
 Gergelim a gosto

Na receita temos o trigo e o centeio como base. Fica explícita a necessidade de um conhecimento intuitivo por parte de quem prepara para ajustar a quantidade de centeio para a receita. O uso da banha é mantido conforme a tradição do preparo das *broas* antes da difusão dos óleos vegetais e uma inovação recente é o uso do gergelim.

Entre os descendentes de poloneses e ucranianos que ali predominaram, exalam as lembranças das *broas* de centeio. As *broas* aparecem como alimentos cotidianos, mas estão presentes nos momentos de festas. No passado, compunham o cardápio dos casamentos e dos festejos comunitários. Preparadas com farinhas de centeio, trigo, trigo sarraceno, milho ou fubá. Cereais triturados em antigos moinhos movidos a água espalhados pela região ou nas *jornas* domésticas.



FIGURA 70 – *JORNA*²¹⁸ ACERVO: Neli Maria Teleginski

Esses pães “culturais” e “afetivos” que agradavam o paladar e davam forças para os trabalhos cotidianos na cidade ou no campo, podiam conter em sua composição produtos conhecidos pelos imigrantes após chegarem ao Brasil como a mandioca e a batata doce e que passaram a fazer parte de suas roças e dietas. As *broas*, não importando as receitas ou modo de fazer, tradicionalmente eram assadas em fornos ou fogões à lenha, presentes em todas as casas, mesmo na área urbana.

Essa tradição é mantida, especialmente nas localidades rurais. Muitas mulheres preparam suas *broas* segundo antigas receitas de família, usando ingredientes produzidos na propriedade ou na região. Elas utilizam os fornos a lenha e fornecem *broas* no comércio na cidade ou por encomenda, além de prepará-las para o consumo semanal da própria família.

²¹⁸ Triturador de grãos utilizados pelos imigrantes, preservado por um casal da comunidade de Jaciaba em Prudentópolis, entrevistado na pesquisa (Cecília e Jorge).

Em 1908, na sede do Núcleo Colonial Iraty²¹⁹, que ficava a 14 km distante da cidade de Irati, onde se agruparam-se imigrantes holandeses, poloneses, ucranianos, alemães e italianos no início do século XX, o comerciante Manoel Gracia, dono de um armazém de secos e molhados, abastecia os imigrantes com gêneros alimentícios, utensílios, tecidos, ferramentas e materiais de construção. Nos livros caixa de seu armazém foram abertas contas para os imigrantes. Neles constava o nome do chefe e número de membros da família e seu respectivo consumo diário: produtos, quantidades e preços. Tais anotações fornecem importantes pistas sobre parte dos hábitos alimentares recriados pelos imigrantes nos seus primeiros tempos na colônia, como o caso do consumo da *broa* (TELEGINKI, 2012).

Entre 27 de agosto e 7 de setembro de 1908 a família do imigrante Antonio Diamont, composta por cinco adultos e duas crianças, consumiram entre 14 e 16 pães por dia e durante esse período compraram 2 *broas*. Cada pão custava \$50 réis no armazém de Gracia enquanto cada *broa* saía por \$200 réis o que equivalia a duzentos e cinquenta gramas de carne de gado no mesmo armazém. Levando em conta que a diária paga a cada imigrante que prestava serviço nas obras públicas do governo era de mil e quinhentos réis, o valor da diária era suficiente para pagar os pães, menos de um quilo de carne e uma *broa*, no caso dessa família. Dezesesseis pães ou quatro *broas* custavam o equivalente a um quilo de carne de gado: \$800 réis.²²⁰

No livro borrador de Manoel Gracia pães e *broas* aparecem ao lado de gêneros como arroz, açúcar e ovos, consumidos diariamente por todos os imigrantes que se abasteceram naquele armazém no ano de 1908. Nota-se, já no início da imigração no município, que ocorria o preparo e consumo da *broa*. Não foi possível saber qual o tipo de *broa* foi comercializada no armazém quais seus ingredientes e quem as preparava (talvez a esposa do comerciante, dado o caráter familiar do estabelecimento). Mas para abastecer um grande grupo de imigrantes com suas famílias talvez mulheres da própria colônia fornecessem *broas* vendidas no armazém. (TELEGINSKI, 2012).

²¹⁹ Em 1908, um ano após a emancipação do município de Irati, começaram os trabalhos de organização do Núcleo Colonial Iraty. Inicialmente os holandeses foram a maioria dos imigrantes, mas em poucos anos grande parte deles reemigrou para a região de Castro, no Paraná. O movimento das estradas de ferro que cortaram a região ajudou a interiorizar a imigração fazendo com que várias colônias se estabelecessem em áreas antes pouco povoadas. Foi neste contexto que chegaram os poloneses e outros grupos de imigrantes, muitos deles vindos de colônias em torno de Curitiba e de colônias próximas à Irati, formando uma colônia multiétnica, que visitamos durante esta pesquisa. Atualmente observa-se a convivência de diferentes grupos étnicos, várias igrejas como a luterana e a ucraniana ortodoxa, além de ser um distrito para onde se fixaram famílias ciganas, transformando a comunidade num interessante exemplo de relações interétnicas.

²²⁰ Livro Borrador Manoel Gracia & Cia. – 1908 – 1910, p. 52-53.

Além de pães e *broas*, os imigrantes compravam farinha de trigo. Certamente preparavam seus próprios pães e *broas* em casa, segundo receitas que conheciam e preferiam, além de economizarem. A farinha de trigo foi um dos produtos mais comercializados no armazém de Manoel Gracia entre 1907 e 1908 e provinha de fornecedores de Curitiba como A. Cunha & Cia. e de outro armazém de sua propriedade localizado em Ponta Grossa. A farinha chegava a Irati de trem e ao Núcleo Colonial Iraty em carroças.²²¹

Havia dificuldades na recriação do universo alimentar dos imigrantes em seus primeiros meses de instalação nos núcleos coloniais. No entanto, através dos armazéns e bodegas, puderam contar desde o início com um dos ingredientes básicos de sua alimentação que era o trigo, até que pudessem cultivá-lo em suas terras. Assim, improvisavam as refeições com ajuda das comissões de colonização, dos comerciantes e moradores locais que lhes ensinavam o preparo e consumo de alguns produtos. Para muitos imigrantes, nos primeiros tempos os embaraços para dominar os padrões locais de alimentação ou não ter disponíveis os ingredientes de sua culinária de origem poderia significar “quase morrer de fome”. (ALVIM, 1998, p. 216-273)

6.1.1 INGREDIENTES

Segundo Eduard Heinrich Jacob no seu livro “Seis mil anos de pão” (2003, p. 51) a história do pão assenta-se fundamentalmente na história do trigo e do centeio, “mais no trigo do que no centeio”. O trigo e o centeio são alimentos inseridos em uma “longa” história e associados à identidade alimentar de muitos grupos. Foram domesticados e tornaram-se alimentos há mais ou menos dez mil anos. Jacob explica que todos os cereais eram plantas selvagens, incluindo o trigo e o centeio. Por terem grãos bem presos nas espigas eram mais resistentes ao vento, daí sua escolha para cultivo pelos homens. Como o vento não dispersava as sementes destes e outros cereais, sua semeadura e, portanto, seu cultivo deliberado, acompanhou os homens em suas migrações. Ainda de acordo com Jacob, foram seis as espécies de cereais que alimentaram a humanidade: “o sorgo, a aveia, a cevada e o trigo, depois, a partir dos finais da Antiguidade, o centeio e, por último, após a chegada de Colombo à América, o milho”. Para o autor, “de há mais ou menos dez mil anos para cá, a humanidade alimentou-se destes seis irmãos.” (JACOB, 2003, p. 43-45)

²²¹ Livro Copiador de Cartas Manoel Gracia & Cia, 1908.

De todas as plantas domésticas e cultivadas o trigo foi a mais antiga. Carneiro (2003, p. 55) comenta que o trigo e a cevada eram cultivados na Ásia Menor entre 6000 e 7000 a.C e se expandiram pelo “delta do Nilo, a Mesopotâmia e os planaltos iranianos, além da Índia e da China do Norte”. O trigo que cresceu no Egito não teria sido a mesma variedade de cereal que cobriu mais recentemente amplas regiões dos Estados Unidos, do Canadá e da Rússia, pois os romanos desenvolveram outras variedades que se fixaram ao redor do mar Mediterrâneo. (JACOB, 2003, p. 43-44)

O pão branco, um dos alimentos relacionados à cultura mediterrânea, era produzido com trigo do Egito e da Síria na época grega e romana e posteriormente da Europa central e do norte. Já a Polônia e a Ucrânia abasteceram com trigo a Europa do sul na época moderna. (CARNEIRO, 2003, p. 55-56)

O centeio, também chamado de “trigo negro”, era visto inicialmente como uma das ervas daninhas que nascia em meio aos trigais, mas se adaptou aos solos exaustos com a produção do trigo e conquistou a França e a Inglaterra em terras que mais tarde voltaram a ser dominadas pelo cultivo do trigo. Assim, o centeio não foi o principal cereal nos territórios do Antigo Império Romano, da Europa ao Egito, mas se disseminou pela Europa oriental se estendendo até a Sibéria por ser uma planta resistente ao frio. (CARNEIRO, 2003, p. 56; JACOB, 2003, p. 51-52)

O centeio foi o único cereal além do trigo adequado para fazer pães. Por isso serviu de base do “pão preto”, um pão que esteve associado à dieta alimentar de “bárbaros, nórdicos e pobres”. O centeio também é base para a preparação de bebidas como o uísque e a vodka e por estas aplicações na dietética tornou-se o “cereal mais importante da identidade cultural alimentar da Europa do norte em oposição ao complexo mediterrâneo do pão branco de trigo candial, vinho e azeite de oliva”. (CARNEIRO, 2003, p. 56)

Os cereais foram protagonistas de uma longa história da alimentação. Algumas plantas resumiam sociedades. Braudel chamou o trigo de “planta-civilização” porque na Europa representou “metade da vida cotidiana dos homens”, a exemplo de outras regiões identificadas pelo domínio de uma planta/alimento, como o milho na América. (BRAUDEL, 1997; CARNEIRO, 2003, p. 51; 56)

No sistema alimentar do Paraná do século XIX e início do XX observa-se que o trigo e o centeio, sobretudo o centeio, foram os cereais mais importantes da dietética e da economia da província, depois do estado. O aumento da sua produção tornou necessários os moinhos para seu beneficiamento. Eles se espalharam pelas colônias e centros urbanos para produzir

farinha, destinada aos consumidores locais e das cidades como a capital Curitiba que passou a contar com várias padarias.

Na falta de padarias ou mesmo onde elas estavam presentes o pão, essencial na dieta cotidiana, era comumente preparado em casa. Os fornos e fogões a lenha marcavam a arquitetura das casas de madeira paranaenses. Nesses indefectíveis equipamentos domésticos o pão era assado para o consumo familiar e até mesmo para venda ou troca. A farinha ocupava espaço privilegiado nas despensas representando a abundância e a mesa farta.

A escassez do trigo, do centeio e gêneros alimentícios geraram tensões motivando políticas públicas alimentares. Um dessas políticas, a nosso ver a mais importante, foi a política imigratória no Paraná durante a segunda metade do século XIX. Ela buscou solucionar, entre outras questões, uma grave crise de abastecimento alimentar na província.

Durante o século XIX grande parte da população paranaense estava envolvida na economia ervateira. O mate se tornou o principal produto de exportação a partir de 1820 e isso teria sido um dos motivos da carência alimentar segundo estudos de Santos e Westphalen. Os autores mostram que a agricultura no Paraná na primeira metade do século XIX “estava reduzida tão somente às ‘pobres lavouras de cana e arroz, no litoral, que movimentavam pequenos engenhos. Por sua vez, no planalto curitibano, apenas escassas plantações de milho. Tudo, porém, em pequena escala.’” (SANTOS, 2007, p. 39; WESTPHALEN, 1989)

Na primeira metade do século XIX já havia alguma produção de trigo no Paraná, mas a maior parte do que era consumido era importado (SANTOS, 2007, p. 137). Em 1820 Saint-Hilaire registrava a semeadura do trigo. Tratava-se de um trigo diferente de outras partes do Brasil percorridas pelo viajante. Descrevia que o trigo era “barbudo”, produzia grãos pequenos e com frequência as lavouras eram afetadas pela praga da “ferrugem”. Uma praga relatada também pelo Conselheiro Jesuino Marcondes de Oliveira e Sá ao se referir aos Campos Gerais, no segundo planalto paranaense. Em 1854 Oliveira e Sá relatou que o trigo produzido naquela região constituía uma dos principais alimentos dos habitantes locais que chegavam a exportá-lo até mesmo para Sorocaba, mas que a falta da renovação das sementes disseminava a ferrugem. (SANTOS, 2007, 138).

Na segunda metade do século XIX, depois do Paraná se tornar província, emancipando-se de São Paulo em 1853, os discursos políticos locais estimulavam a produção ou importação de trigo. Para os governantes o trigo era sinônimo de “civilização”, visto como um produto mais nobre que o milho. O cultivo do trigo também se relacionava com as políticas de estímulo à imigração europeia e o imigrante europeu portava uma cultura alimentar baseada no consumo de cereais e no consumo do pão. Dessa maneira, os políticos

paranaenses indicavam que os imigrantes poderiam fomentar sua produção na província (SANTOS, 2007, p. 140-141).

A retomada do cultivo do trigo na Província do Paraná a partir de 1860 e a fixação de imigrantes nos arredores de Curitiba na década de 1870 concorreram para a expansão do cultivo do trigo motivando o estabelecimento de moinhos, o surgimento de padarias e um maior consumo de pão, anteriormente pouco acessível a toda população. Havia queixas dos consumidores quanto aos elevados preços da farinha. Santos argumenta que em Curitiba havia pelo menos dois tipos de pães: o dos pobres e o dos ricos – “o pão dos pobres, a preço mais acessível, era de farinha inferior, pouco peneirada, misturado com cereal secundário como a cevada, o centeio, a aveia ou o milho” e “o pão dos ricos era o pão branco, de farinha pura, fina, superior e bem peneirada, do verdadeiro trigo, a preço elevado” (SANTOS, 2007, p. 143)

No relatório apresentado em 1921 pelo Serviço de Povoamento do Solo Nacional, agência do governo federal, relativo aos núcleos coloniais Iraty e Itapará, instalados no município de Irati e núcleo Jesuíno Marcondes, no município de Prudentópolis, os dados sobre a produção agrícola informam que depois de alguns anos as lavouras dos imigrantes já produziam frutos. Nessas colônias predominavam poloneses e ucranianos em relação aos holandeses, alemães, portugueses e sírio-libaneses. O relatório informa que os imigrantes cultivavam milho, feijão, batata, batata doce, trigo, centeio, aveia, trigo-sarraceno, mandioca, cebola, alho, fumo, linho, vinha, frutas e legumes.²²²

Entre os alimentos produzidos pelos imigrantes do Núcleo Iraty em 1921, cerca de 90 hectares estavam plantados com trigo e 200 hectares com centeio. O centeio era um ingrediente importante na fabricação das *broas*. As farinhas de milho também as incrementavam e o milho foi largamente produzido em Irati ocupando 1.250 hectares no núcleo colonial.²²³

Compreendemos que a introdução do centeio e do trigo ou o aumento de sua produção no Paraná está ligado aos hábitos alimentares dos imigrantes que chegaram no século XIX e XX. A cultura e o consumo destes cereais e os preparos que deles derivaram revelam muito sobre as mudanças no sistema alimentar desta região a partir da imigração. Santos, em seu estudo sobre a história da alimentação do Paraná, indica que o trigo, a cevada, a aveia e o

²²² ARQUIVO PÚBLICO DO PARANÁ. Relatório Anual da Delegacia de Serviço de Povoamento do Solo no Paraná. Códice 1257.

²²³ Idem.

centeio tiveram peso considerável na dieta europeia marcando a sua expansão. No Brasil essas culturas passaram a conviver com o milho e a mandioca.

Portanto podemos afirmar que a *broa* era base alimentar dos imigrantes poloneses. No século XX, contam os descendentes de poloneses da região centro-sul, que o consumo do pão branco na casa de seus pais ou avós por muito tempo foi reservado para ocasiões “especiais”. O pão de cada dia era a *broa*, preparada com um pouco de trigo misturado ao centeio. Havia broas preparadas com trigo misturado ao fubá, acrescentado de batata-doce ou mandiocas cozidas.

A broa feita com uma parte de trigo e outra de centeio ou farinha de milho ou outros ingredientes era uma das soluções criativas de quem as preparava para que o trigo rendesse mais tempo na despensa. Não havia falta de trigo na região. Durante a década de 1930 Irati produzia o cereal em larga escala. Mesmo assim, a farinha alcançava preços elevados, pois grande parte da produção era vendida fora do município o que dificultava seu acesso às pessoas mais pobres.

Conta Orreda (2007, p. 20) que:

Em 1939 o governo federal instalou em Irati a Sub-Seção de Fomento Agrícola, órgão do Ministério da Agricultura, com a finalidade de incentivar a cultura do trigo. As atenções eram anteriores, através de inspetor agrícola com essa finalidade, desde 1937. Em 1938, Irati era o maior produtor de trigo do Paraná, recebendo apoio oficial [...].

Segundo dados do IBGE, Irati figurou como um dos mais importantes produtores de trigo no Paraná até a década de 1950, assim como de centeio e outras culturas:

O sistema empregado na cultura da batata, do trigo, do milho e do centeio, é o de ‘rotação de terras melhoradas’. A rotação é em curto prazo: plantam-se batata inglesa e milho juntos, no verão; as terras ocupadas pelo trigo e o centeio no inverno ficam em descanso de um a dois anos, recomeçando-se depois o ciclo. ²²⁴

Rosa²²⁵, moradora de Prudentópolis, descendente de poloneses e dona de casa, conta que quando criança moía, na *jorna*, o centeio e o milho para fazer fubá e “misturar na broa”. Sua mãe comprava cinco quilos de farinha de trigo no armazém da colônia e aquela quantidade deveria render para o mês inteiro. Adquiriam o trigo vendendo sementes de abóbora que produziam. Sua família era pobre e o “pão branco” era para épocas festivas

²²⁴ IBGE Cidades. Irati, Paraná, Monografia – nº 154. Ano: 1957. Disponível em: <www.ibge.gov.br/cidadesat> Acesso em 18/05/2010.

²²⁵ Rosa W. (Prudentópolis). Entrevista concedida em 08/03/2014.

religiosas, como no Natal e na Páscoa. A broa de consumo cotidiano era preparada com mistura de farinhas.

Gaspar V. comenta que o pão era um dos alimentos mais caros consumidos em sua casa. Lembra que em sua infância, era grande o prazer de comer pães de “padaria” ou “pães brancos”, quando ia com a família fazer compras no comércio urbano de Irati: “pão também já era uma novidade muito grande, porque a gente que morava no interior na época só comia broa de centeio, mas era uma coisa grossa então quando a gente ia à cidade um pão daqueles era um luxo”. (TELEGINSKI, 2012).

Gaspar G., por sua vez descreve as relações e as etapas de trabalho de sua família no cultivo do centeio. A primeira etapa consistia no cultivo da planta e na sua colheita, onde se aproveitava todas as partes da planta, como a palha, que servia como embalagem para garrafas de vidro:

Tudo era produzido na nossa propriedade. Centeio era colhido e separado. A palha do centeio, naqueles primeiros tempos era tudo amarrado em feixes e vendido para fazer embalagem para embrulhar garrafa. Amarrava e fazia embalagem para garrafa, para transporte de garrafa, para conservar os vinhos, para não quebrar garrafa. Não tinha caixas. Era tudo dentro da palha de trigo, de centeio principalmente. Era comprida e direitinha.²²⁶

Após a colheita do centeio ou do trigo, as sementes eram levadas para os moinhos, que se espalhavam por toda a região, num intenso vai e vem de carroças carregadas:

E outro processo era levar num moinho. Moinho de roda d’água. Acho que dava uns três ou quatro quilômetros de casa. Esse era sempre. Eu ia com o meu pai levar lá. Levava lá. Às vezes enquanto o moinheiro [moleiro] preparava a farinha a gente ia passear na casa de um vizinho. Tinha um tio meu que morava lá por perto. Às vezes até aguardava ou, então, se o homem tinha muito serviço, deixava lá e ia buscar no outro dia. E tinha duas qualidades de trigo. Você veja que interessante. Eu não entendo até hoje. De primeira e segunda. O primeiro era a flor do trigo. Aquilo era mais usado para fazer as nossas *bulka* pão branco, pão de festa, pão de Páscoa. Chamavam de *bulka*. E bolachas e bolo [eram] feitos com aquele trigo de primeira. Aí o outro já era misturado com centeio e um pouco do trigo de primeira para fazer a broa.²²⁷

²²⁶ Gaspar G. (Irati). Entrevista concedida em 25/03/2014.

²²⁷ Gaspar G. (Irati). Entrevista concedida em 25/03/2014. No dicionário DLUGOSZ, 2006, *bulka* significa pão ou rolo.

Na região de Mallet, nas proximidades de Rio Claro, os moinhos funcionaram até a década de 1960, aproximadamente quando leis e decretos dos governos ditadores no Brasil proibiram o funcionamento dos pequenos moinhos, também chamados no Brasil de “moinhos coloniais”.²²⁸ No moinho os moradores levavam centeio, trigo, milho, arroz, fubá, que servia também para o preparo das polentas e as “quireras” de arroz e de milho, ou seja, os pedaços que se quebravam dos cereais serviam para o preparo de outra iguaria que eram os “charutos” de repolho (folhas de repolho recheadas com arroz ou quireras, podendo levar carne e temperos). Assim o trigo era classificado, hierarquizado entre um trigo de “primeira qualidade” para massas especiais e feitas nos dias santos e festivos e o trigo de “segunda qualidade” para misturar ao centeio e produzir as *broas*.

Outro indício que demonstra a classificação do trigo encontra-se na narrativa de Natália²²⁹. Conta que sua família sempre comprava farinha de “segunda”, porque os homens consideravam a farinha de “primeira” muito “levianinha”, não sustentando os corpos para os serviços da roça. Queriam *broas* mais “fortes”, substanciosas. Para incrementar a receita sua mãe misturava fubá. “Queimava” o fubá com água quente e quando o fubá esfriava acrescentava-se farinha de trigo. Às vezes fazia *broa* somente de centeio ou misturava com outros ingredientes. Natália, que hoje vive sozinha, compra os pães de centeio vendidos por padeiros ambulantes que passam pelas comunidades rurais. Mas relembra com saudades e emoção do passado, quando vivia rodeada dos filhos e do marido, quando chegava a gastar um “fardo” por mês no preparo das *broas* para sua família.²³⁰

Na tradição da família de Gaspar as *broas* eram feitas somente como trigo e centeio, não levando outro amido no preparo da massa:

Não era da nossa tradição. A nossa era só o trigo mesmo e centeio. [...] Nossa tradição não tinha batatinha. Não sei se mais tarde talvez alguém começou a fazer com batata, talvez deixava aquela *broa*, aquela pura mesmo ficar, tipo, mais aguada, mais úmida. Talvez a minha mãe usasse.²³¹

Atualmente Gaspar e sua esposa, Caterina, são proprietários de uma padaria e conhecidos na cidade de Irati pelas suas *broas* de centeio e pães integrais. Relacionam o atual trabalho na padaria com as tradições familiares, embora afirmem que suas *broas* não são como era a dos seus antepassados, embora enfatizem o cuidado para que seus pães seja um alimento

²²⁸ Ações de fechamento de moinhos ocorriam através da extinta Superintendência Nacional do Abastecimento (Sunab).

²²⁹ Natália D. (Mallet). Entrevista concedida em 28/04/2014.

²³⁰ Natália D. (Mallet). Entrevista concedida em 28/04/2014. Fardo de cinco pacotes, cada um com cinco quilos de farinha de trigo.

²³¹ Gaspar G. (Irati). Entrevista concedida em 25/03/2014.

“natural”, sem conservantes, feitos com matéria prima orgânica, se inserindo, dessa forma, nas tendências e discursos atuais relacionados a uma alimentação saudável, natural e tradicional.

No relato do casal também identificamos outras tradições que resistem e sustentam o saber fazer a *broa*, como a presença de um pequeno moinho de pedra na cidade de Rebouças, vizinha à Irati, ainda em funcionamento e o cultivo de centeio entre alguns famílias, uma prática que resiste em meio a plantações de soja, monocultura de exportação que dominou a região.

N.T. Em casa vocês fazem a broa de centeio?

Caterina. Embora não seja aquela broa que a gente fazia no forno a lenha de fora ela é cem por cento natural.

Gaspar. Eu uso praticamente só a broa.

Caterina. Nós fazemos comercialmente e para nosso consumo. A diferença é que nós fazemos de centeio, nós compramos o centeio e mandamos moer. A gente não compra farinha pronta.

N.T. E quem fornece centeio hoje?

Caterina. É produzido por um dos irmãos dele de Teixeira Soares. [...] Nós mantivemos a tradição da produção artesanal. Então o irmão dele planta, a gente compra, manda moer em Rebouças, porque tem um moinho de pedra...

Gaspar. O único moinho de pedra que tem é em Rebouças. De toda a região só tem um lá.

Caterina. Esse centeio fica diferente moído no moinho de pedra. Se for mandado fazer no moinho, triturado...

Gaspar. Ele fica quebradinho e não funciona...

Caterina. não é a mesma coisa. Então como, graças a deus ainda existe esse moinho de pedra em Rebouças a gente manda gente manda moer o nosso centeio ali.

N.T. E esse moinho fica onde?

Gaspar. Lá no centro. Bem no centro. Do seu A. F. Bem na frente da Padaria L. [...] Duas mó de pedra que ficam esfregando uma na outra. E o trigo passa no meio assim.

N.T. Tem mais alguém que hoje produz centeio aqui na região?

Gaspar. Na região tem em Palmeira uma porção de gente [produzindo] com a finalidade de fazer o plantio direto de soja, porque dá muita palhada e um pouco eles colhem. Se a gente procurar lá em Palmeira a gente acha. Aqui na região está difícil. [...]

Caterina. Nós, antes do meu cunhado começar a produzir nós comprávamos do norte do Paraná, perto de Campo Mourão. Tínhamos um fornecedor que trazia para a gente do norte do Paraná. Depois que meu cunhado deixou de produzir ficou mais fácil, mais original, porque a gente precisava de produção natural.²³²

Antes dos moinhos ou na sua falta em comunidades mais afastadas, a moagem dos grãos era artesanal. Estanislava relembra de sua mocidade e do dia de fazer pães e broas, quando ela triturava trigo e centeio na *jorna*. A *jorna* é um tipo de moedor manual de grão feito de madeira e pedra, vastamente utilizado pelos imigrantes eslavos, construídos por estes. Algumas famílias ainda mantém *jornas* herdadas dos antepassados como relíquia, como se

²³² Caterina G; Gaspar G. (Irati). Entrevista concedida em 25/03/2014.

pôde verificar em propriedades rurais de Mallet e Prudentópolis. As *jornas* produzem um tipo de farinha mais grossa, resultando um pão mais “pesado”, úmido, com alto teor de fibras que confere maior saciedade dos comedores.

Nestas mesmas *jornas* ou nos moinhos trituravam o milho. Tereza relembra a receita de broa de sua mãe na qual se acrescentava fubá²³³:

Até uns tempos atrás eu fazia, mas agora já não faço mais. Agora é mais fácil comprar. Acabo comprando, mas não é a broa que nós usávamos [...] de centeio. De centeio e misturava fubá. Lembro que a mãe escaldava o fubá, que amassava na amassadeira de madeira. Então a mãe colocava no fundo aquele fubá e escaldava com água quente e deixava amornar e daí ali que ela amassava a broa [...]. A farinha de centeio [...] bem pouquinho trigo, bem pouquinho trigo. Aquela era a broa mesmo. [...] Fermento feito de batata, caseiro. [...] Dá saudades na gente! Mas ninguém mais faz isso. Só um ou outro. Na verdade você nem encontra mais aquelas farinhas, aquelas coisas de antes tempo!²³⁴

O uso do fubá como ingrediente da *broa* é recorrente em outras receitas:

N.T. Como que era a broa que a sua mãe fazia, qual era a receita?

Maria M. Eu já nem lembro mais. Não sei se ela punha trigo e centeio, misturava acho. Não é só centeio.

N.T. A senhora faz broa ainda hoje?

Maria M. Eu faço. A minha vai trigo e centeio.

N.T. E a batata doce ou mandioca?

Maria M. Nunca ponho, mas muita gente põe. A mãe, às vezes, punha. Fazia com fubá também.

N.T. Essa prática de acrescentar outros ingredientes modificava o sabor? Maria M. Varia o gosto também. [...] fica mais úmida, mais pesada, não fica assim fofa.

N.T. Da qual a senhora mais gosta?

M.MALINOSKI. Eu gosto mais da que eu faço, pois agora batata-doce quase eu não uso.

N.T. A senhora vende broas?

M.MALINOSKI. Não. Só para casa.²³⁵

A *broa* à base de trigo e centeio é a preferida entre os fregueses de Marilza, umas das produtoras e vendedoras de broas na Feira do Produtor Iratiense, que prefere não misturar outros ingredientes:

N.T. Como é sua receita de broa?

²³³ Farinha de milho fina usada também no preparo das polentas.

²³⁴ Tereza P. (Irati). Entrevista concedida em 12/05/2014.

²³⁵ Maria M. (Irati). Entrevista concedida em 25/06/2014.

Marilza.S. Não tem muita receita. Vai o centeio, vai um pouco de óleo. Normalmente é o óleo que é mais usado, porque o pessoal não gosta que faça com margarina, geralmente nenhum freguês quer.

N.T. Óleo de soja?

Marilza.S. Isso. Aí vai uma colherinha de sal, água.

N.T. Você usa batata doce, mandioca ou farinha de milho?

Marilza.S. Mandioca eu uso no pão de mandioca.

N.M. E na broa?

Marilza.S. Na broa não. Na broa só o centeio e o trigo.

N.T. Qual é a proporção do centeio e de trigo?

Marilza.S. É uma média mais ou menos de 500 gramas de centeio para umas duzentas de trigo, mais ou menos. [...] Se você usar meio a meio ela vai ficar praticamente branca. [...] fermento e só. [...]

N.T. Você assa no forno?

Marilza.S. Forno à brasa.

N.T. Jogada no fundo do forno?

Marilza.S. Não, o meu é na forma.²³⁶

Na visão de Maria e de sua mãe que acompanhava a entrevista, as *broas* que levam misturas de batata-doce, mandioca ou farinha de milho não podem ser consideradas como “tradicionais”, pois no passado as broas eram “puras”, ou seja, somente à base de centeio. Ela continua mantendo essa “tradição”, embora não conte mais com o forno à lenha para assá-las:

Maria do R.: Hoje as broas são misturadas. Antigamente era só centeio mesmo. [...] Eu me lembro muito vago, mas eram aquelas broas parecendo um pedacinho de pau, porque ficavam duras. Era mais o centeio, coisa pura.

N.T. E como vocês fazem a broa hoje?

Maria do R.: Vai centeio e vai trigo branco, óleo, fermento, sal.

N.T. E batata doce, mandioca, farinha de milho, alguma outra farinha ou fubá?

Maria do Rocio. Não, naquela que a gente faz não [usamos], mas existe.

N.T. Você já fez broa com outras misturas na massa?

Maria do Rocio. Não.

N.T. E a senhora fazia broa [pergunta dirigida para a mãe]?

M.M. Antigamente fazia, misturado.

N.T. Mas mistura batata-doce ou mandioca?

M.M. Não porque um não gostava, outro não gostava. [...] ²³⁷

Nesse aspecto podemos problematizar o conceito de “tradicional” que varia de uma receita para outra. Se a broa é uma “tradição” local constatamos, como toda tradição, que as receitas possuem inovações, variações e adaptações. Na base da “tradição”, aquela trazida pelos imigrantes ou praticada pelos mais “antigos”, a broa é feita de centeio e trigo. O preparo das *broas* na América modificou a “tradição”, onde se incluíram produtos locais, construindo novas tradições alimentares. Assim temos em vista em vista um exemplo do quanto as tradições não são estáticas, mas sempre dinâmicas, como nos alerta Montanari (2009, p. 13)

²³⁶ Marilza S. (Irati). Entrevista concedida em 02/07/2014.

²³⁷ Maria do R.; Maria. (Irati). Entrevista concedida em 09/07/2014.

quando diz que “cada tradição é o fruto – sempre provisório – de uma série de inovações e das adaptações que estas provocaram na cultura que as acolheu”.

Na região de Mallet as fontes nos apontaram para uma gama de ingredientes utilizados nas receitas de *broa*: centeio, fubá, batata-doce cozida e amassada e até mesmo farelo de trigo, além do fermento, açúcar, água e banha. Em Prudentópolis as receitas apresentam o uso da *hretchka*, [palavra ucraniana que significa trigo sarraceno] na falta da farinha de trigo. A *hretchka*, também moída nas jornas, resulta uma farinha mais fina e bem escura.

Assim conjunto documental aponta que os ingredientes básicos da *broa* são o centeio, o trigo, gordura, água, açúcar e sal. Mas mostra também invenções e adaptações relacionadas ao uso da batata-doce, do fubá, da farinha de milho e da *hretchka* que variam de uma receita a outra e conforme os costumes de cada família. Claudenice comenta do uso esporádico da batata-doce nas receitas de sua mãe:

N.T. E como vocês faziam a broa?

CLAUDENICE.I. Só centeio. Ficava uma broa desse tamanho, bem preta, preta. [...] Centeio, fermento, banha e água.

N.T. E nessa broa acrescentava-se mais alguma coisa como batata doce, mandioca ou farinha de milho, por exemplo?

CLAUDENICE.I. Ia batata doce, às vezes a mãe colocava [...], mas nem sempre ela colocava.

A carestia de trigo era um dos motivos do improviso. Benigna, moradora de Mallet, nascida nas proximidades da colônia Dorizon, rememora que em um dos períodos de sua infância as lavouras da região foram alvo de ataques de gafanhotos. Este fato fez com que muitos agricultores perdessem plantações de centeio, milho e trigo. Três ingredientes básicos na família de Benigna para preparação das broas. Com o ataque dos insetos tiveram que adaptar a receita incluindo a mandioca, preservadas do ataque dos insetos. Ralavam a mandioca, com um ralador feito com madeira de pinheiro e latas de óleo furadas com pregos, retiravam o polvilho da mandioca, secavam-na ao sol, transformando a mandioca ralada em uma farinha seca que servia para a preparação do pão. Na família de Benigna raramente preparavam broas somente com o centeio: “Não dá para fazer só de centeio, fica pesada, não cresce, tem que ser meio a meio”.²³⁸

Sobre o ataque dos Irene, também moradora de Mallet relembra que tinha dez anos de idade, no ano de 1945. Como não tinha rádio sabiam apenas que os “bichos vinham”. Quando

²³⁸ Benigna S. (Mallet). Entrevista concedida em 25/04/2014.

chegaram avançavam nas plantas destruindo tudo. A explicação de sua avó para o ataque dos gafanhotos era a de um castigo divino devido ao desperdício de pão:

Me lembro um dia de tarde que veio um bando e escureceu o sol [...] e já deu medo. Os mais velhos estavam na roça. [...] Eles baixaram assim, de noite, tomaram conta de tudo [...] Tinha trigo, milho, feijão, já tinha bastante coisa plantada, tinha aquela aveia plantada, um pedacinho [...] Todo mundo foi com vassouras de mato para espantar os bichos. [...] Eu corria de um lado para o outro e quando voltava eles já sentavam de novo. Foi triste aquele ano. Foi mais o milho que deu. Comeram toda a couve. Nos arvoredos não avançavam. Avançavam na plantação. [...] Deus não estava satisfeito com o povo e mandou esse castigo. Minha *babka* [vovó] rezava para que Deus não castigasse o povo. A *babka* dizia que o povo estava esbanjando pão, não estava respeitando o pão e isso era castigo para respeitar o pão. Eu me lembro que foi um ano pesado. Comia pouco trigo e bastante centeio e fubá. Pesou bastante. Milho e feijão tinha no estoque. Trigo tinha um pouco no estoque. As verduras diminuíram. No quintal deu para salvar um pouco. Cada um ficou cuidado das hortas e quintais, roças para ir salvando as plantas dos ataques.²³⁹

Lucia M., moradora de Prudentópolis informou que prepara dois tipos de *broa*: uma utilizando centeio e outra sem centeio. No caso da massa sem a farinha de centeio a receita para duas broas leva uma quilo de fubá “queimado” com água quente, dois quilos de trigo, sal e fermento e banha, “nunca” outro tipo de gordura. Por economia, pelo fato de não produzirem mais os porcos e viverem no meio urbano, atualmente compram porcos de produtores conhecidos, “terminam” de engordá-los nos fundos do lote, abatem os animais, derretem a banha e congelam a carne.²⁴⁰

6.1.1.1 Fermentos

No preparo de broas as técnicas empregadas consistem num saber fazer complexo, resultado da observação e da experiência. De acordo com os depoimentos esse saber começava a ser repassado, sobretudo às mulheres, desde a infância, quando eram envolvidas em tarefas simples, desde apanhar gravetos e lenha para acender o forno, ajudar a cuidar do ponto da massa e levar as formas até o forno. As narrativas apontam que as crianças adquiriam gradativamente os saberes do preparo da broa até o momento de colocarem a mão na massa aprendendo todo o processo. A prática de preparar pães e broas também era parte do preparo das moças para o casamento, requisito exigido das mães e sogras de suas filhas e noras. Conhecemos algumas dessas noras, não descendentes de poloneses, que ao se

²³⁹ Irene T. (Mallet). Entrevista concedida em 28/04/2014.

²⁴⁰ Lucia M. (Prudentópolis). Entrevista concedida em 17/06/2014.

comprometerem em casamento com rapazes de famílias de descendentes tiveram de aprender a preparar as broas. Esse saber se tornou fonte de renda familiar dessas mulheres.²⁴¹

A complexidade desse saber consiste no controle muitas variáveis como as temperaturas do ambiente e dos ingredientes que interferem no processo de fermentação. Atingir a temperatura ideal no forno é outra parte do mesmo processo. No caso dos antigos fornos de barro ou de tijolos não há medidores de temperatura nem mesmo termômetros como os modernos fornos industriais. Neste caso aplica-se um saber intuitivo, baseado na vasta experiência. Uma broa saborosa também depende de um ingrediente fundamental que é o fermento.

Os fermentos industrializados utilizados atualmente diminuem os riscos da massa não crescer, permitindo que a levedura também ocorra em um tempo relativamente curto. A questão do tempo, uma dos conceitos caros aos historiadores, pode ser aplicado na análise das receitas e do uso dos fermentos e, no caso da broa, a análise dos seus tempos de preparo torna-se é um elemento central do aprendizado e da nossa análise.

Se considerarmos a cozinha contemporânea, verificamos que os “tempos” de preparos dos alimentos se aceleraram a partir da industrialização dos alimentos e com a presença dos eletrodomésticos. Temos os exemplos das comidas prontas, dos alimentos embalados, das máquinas de fazer pão, dos fornos a gás, do *fast food*, que suprem a necessidade de comer de forma rápida ou aceleram o processo de produção dos alimentos. O tempo que se passa na frente da televisão ou dos computadores assistindo ao preparo das receitas diferente do tempo em que se passa na cozinha efetivamente cozinhando (POLLAN, 2014). Trata-se de um tempo diferente do tempo das comidas tradicionais, preparadas de forma lenta e com uma série de processo de transmissão, também lentos que são envolvidos. Esse processo de reflexão sobre os preparos tradicionais e sobre a temporalidade do cozinhar originou inclusive um movimento recente na contramão do *fast food* que é o *slow food*.²⁴² O conceito de tempo de preparo alimentar “lento”, “vagaroso”, que valoriza as preparações artesanais e tradicionais se aplica perfeitamente ao preparo das broas e antes delas, dos fermentos já utilizados no preparo das massas. A elaboração dos fermentos tradicionais não é restrita somente ao grupo de pesquisados, mas sua análise permite compreender melhor o processo de produção das broas.

²⁴¹ Observações feitas na feira do produtor e conversas informais com produtoras de broas nos mostraram estas facetas.

²⁴² Disponível em: < <http://www.slowfood.com/>>. Acesso em 10 de maio de 2016.

De acordo com Jacob (2003), somente a química moderna pode explicar o processo de fermentação de um pão, embora o uso do fermento que chamamos de “natural”, já ocorresse no mundo antigo, como no Egito:

O ar tem uma quantidade enorme de micro-organismos que estão apenas à espera de encontrar uma superfície onde possam se alimentar...Foram precisamente esporos de fungos de levedura que se lançaram sobre os restos de açúcar contidos na mistura de água do Nilo e de farinha: em consequência da ação desses micro-organismos o açúcar divide-se em ácido carbônico e álcool. As bolhas do ácido carbônico não conseguem escapar através do material enrijecido à superfície e fazem inchar a massa tornando-a fofa. Durante a cozedura o ácido carbônico e o álcool acabam por escapar de fato. Este último – que é tão importante no processo de confecção da cerveja – desaparece completamente na panificação. Quanto ao ácido carbônico, esse deixa o seu vestígio na porosidade interior do pão. (JACOB, 2003, p. 63)

A receita mais antiga de fermento pode ser chamada, na língua inglesa de cultura *sourdough*, (sour = ácido e dough = massa, literalmente massa azeda) ou *Pain au levain* em francês, um fermento que se forma a partir de um catalisador (mistura de farinha e água, por exemplo), que cria um ambiente para a ação de micro-organismos – mistura de bactérias e fungos presentes na natureza resultando um pão de sabor acre. Trata-se de um “fermento selvagem”, uma forma ancestral de se produzir pães, a partir de leveduras naturais, usado muito tempo antes da industrialização dos fermentos. (POLLAN, 2014, p. 204).

Questionando o grupo a respeito das receitas de pães, broas, bolachas e outras massas identificamos a utilização de vários tipos de fermentos, preparados “naturalmente”, ou seja, produzidos em casa a partir de produtos não industrializados, muito próximo ao que se chama de cultura *sourdough*.

O processo do preparo desses fermentos antecedia o preparo da massa. Alguns fermentos eram de produção mais rápida, podiam ser feitos de um a dois dias antes, como o caso do fermento à base de batatas – “batatas inglesas” ou batatinhas de uso comum entre os entrevistados. Outros fermentos, que exigiam maior complexidade no preparo, eram armazenados e utilizados a qualquer tempo.

O fermento de batata foi considerado por uma das entrevistadas como “rápido” e um dos “mais novos” dentre os fermentos artesanais. Informou que conhecia técnicas ainda mais antigas, como os fermentos feitos a partir da própria massa do pão/broa e fermentos à base de lúpulo, de fubá ou farinha.²⁴³

²⁴³ Irene T. (Mallet). Entrevista concedida em 28/04/2014.

Entre os fermentos de batata identificamos dois tipos: o fermento de batata ralada feito em garrafas de vidro que resultava uma levedura líquida e o fermento chamado de “bolachinha” ou “bolinha” feito com batatas, fubá e lúpulo, cuja massa era moldada em forma de pequenas esferas arredondadas como biscoitos, secas ao sol e armazenados em latas de alumínio. No dia de iniciar o preparo de pães e *broas* as “bolachinhas” eram umedecidas e acrescidas à massa desencadeando o processo de fermentação.

6.1.1.2 Fermento de batata na garrafa

A receita de fermento de batata narrada por Tereza consistia numa mistura de batata ralada e açúcar cujo líquido resultante era engarrafado. Tampava-se a garrafa com uma rolha de cortiça que permanecia próxima do lado do fogão à lenha, para manter o líquido aquecido. Essa etapa ocorria dois dias antes do preparo do pão, tempo para desenvolver a levedura.

N.T. A senhora lembra como era feito o fermento de batata?

Tereza. Lembro, lembro. A mãe lavava umas três batatas, colocava umas três a quatro colheres de açúcar, tampava dentro de um litro e deixava perto do fogão, porque tinha fogo direto. Lá no canto tinha assim [um lugar], para pegar uma leve temperatura e daí acho que uns dois dias. Às vezes ele até estourava a rolha. E ela amassava com aquele fermento. [...] No fermento ia açúcar e na broa sal e banha de porco. [...] Amassava mole.²⁴⁴

Algumas pessoas colocavam o sal no preparo deste fermento, como informa Benigna. Mas alerta que não se podia encher a garrafa até a “boca”, para evitar que estourassem durante a fermentação. Era necessário deixar um espaço livre para que o fermento se desenvolvesse.²⁴⁵

Outra depoente, Claudenice, explica que esse mesmo fermento conforme narrado por Tereza e Benigna, era utilizado tanto para preparo de broas, quanto do “pão branco”, feito somente com farinha de trigo, o preferido das crianças:

A minha ex-sogra fazia [fermento] de batata. [...] A mãe fazia e deixava crescer o fermento primeiro. Colocava o fermento, água morna, açúcar e deixava borbulhar e daí que ela ia amassar. Amassava e deixava crescer uma hora, aí amassava de novo, deixava crescer, colocava na forma e deixava crescer, mas ela fazia junto o pão branco, uma baciona deste tamanho e o preto, porque nem todos gostavam do preto, mais era meu pai que comia. A criança não gostava.²⁴⁶

²⁴⁴ Tereza P. (Irati). Entrevista concedida em 12/05/2014.

²⁴⁵ Benigna S. (Mallet). Entrevista concedida em 25/04/2014.

²⁴⁶ Claudenice I. (Irati). Entrevista concedida em 16/06/2014.

O fermento conhecido como “bolachinha” ou “bolinha”, conforme termo utilizado por algumas entrevistadas tanto em Prudentópolis quanto em Mallet, podia ou não levar a batata no seu preparo. Sofia, de Prudentópolis, explica que esse tipo de fermento levava de três a quatro “batatinhas” cozidas, amassadas na própria água do cozimento e acrescidas de trigo, formando uma esponja. Essa mistura ficava descansando de um dia para o outro, para que ocorresse a fermentação. Depois desse processo, juntava-se fubá e amassava, formando uma massa bem dura então moldada em forma de bolinhas. O rendimento dessa receita era cerca de dez bolinhas que eram secas ao sol e guardadas em latas. No dia de preparar o pão ou a broa desmanchava-se parte dessas “bolinhas” de fermento e iniciava-se a massa do pão, que levava, ainda, uma noite inteira para “crescer”. Depois disso moldavam-se pães redondos que eram colocados na *lopata* (um tipo de *pá* utilizada para colocar os pães no forno). Estes pães ou broas feitos pela família de Sofia eram assados sobre uma folha de bananeira ou diretamente no piso do forno.²⁴⁷

Lucia, também moradora de Prudentópolis, conta que esse mesmo fermento poderia ser embrulhado na palha do milho, formando uma “bolinha”. Mas considera ser um tipo de fermento “fraco” para ser utilizado no inverno, pois com o frio a massa “demora muito para crescer”. Nesse aspecto vê vantagens no fermento industrializado, que acelera o crescimento, por isso ela “abandonou” o fermento tradicional.²⁴⁸

Cecília detalha uma receita que levava um pouco da própria massa do pão ou da broa. Assim o fermento era parte de um ciclo renovado a cada “fornada”. Em sua família se embrulhava o fermento na palha de milho. O resultado era um pão de textura “mole” e sabor “azedo”.

Cecília: Pega o resto da massa que sobrava [...] e deixava um pedacinho ali. Pegava aquele pedacinho, um pouco de fubá e amassava bem, sovava bem aquela massa de pão. Pegava uma palha larga de milho seca e fazia aquela bola, embolava aqui [gestos], amarrava aqui [gestos] em cima e em baixo e deixava pendurado perto do fogão, dentro da cozinha a par do fogão. [...] Às vezes partia a palha, mas não fazia mal [...] secava, [ficava] sequinho. Então, sexta-feira, à tarde, antes da noite, pegava aquilo lá, primeiro desmanchava um pouco de água com açúcar, água morna e pegava e esfarelava aquela bolinha que não precisava grande. Colocava uma bolinha pequeninha assim [gesto] para fazer cinco ou seis pães. Então pegava e deixava ela de molho naquela água com açúcar. No outro dia de manhã pegava um pouco de trigo, batia e deixava ela descansar. Pegava fubá, colocava água fervida, sal, banha para fazer a broa, esperava esfriar e colocava trigo e despejava aquele fermento lá. Esperava crescer e depois fazia na mão mesmo, porque era uma massa mole e colocava na forma, quem tinha, depois quando a gente já tinha forma, porque antes era nas folhas de bananeiras que se assava. Então pegava as folhas de bananeiras, fazia o pão e colocava no forno à lenha para assar. [...] Lá fora, no forno à lenha.

²⁴⁷ Sofia K. (Prudentópolis). Entrevista concedida em 31/03/2014.

²⁴⁸ Lucia W. (Prudentópolis). Entrevista concedida em 17/06/2014.

N.T. Hoje você ainda usa esse fermento?

C.C. Hoje não uso.

N.T. Qual fermento você usa?

C.C. Eu uso o biológico, comprado. Só que eu vou tentar fazer desse para mim lembrar o gostinho daquele pão.

N.T. Tinha diferença no sabor?

C.C. Tinha um gostinho meio azedo. Mesma coisa que comer um pão com nata, meio azedo assim.

N.T. E como era a textura desse pão?

C.C. Ficava molinho, ficava bem molinho.

N.T. E era feito com trigo mesmo ou com centeio?

*C.C. Fazia com trigo, com centeio, com farinha de milho, aquela *retka*, não sei se você ouviu falar, moe e faz a farinha dela.²⁴⁹*

Na família de Cecília o preparo de pães e broas normalmente ocorria nos finais de semana, sobretudo aos sábados, pausa feminina semanal dos trabalhos na lavoura para o preparo dos alimentos, da limpeza da casa, da roupa e outros afazeres que se acumulavam, derivando sempre um desdobramento do trabalho das mulheres entre a roça e a casa.

Este fermento que se renovava a cada semana, a partir da massa do próprio pão, que acrescido de fubá gerava as “bolachinhas”, “bolinhas” ou “pelotinhos” é narrado por Gaspar que relembra como sua mãe e avós faziam pães e broas:

N.T. Como que era essa receita?

Gaspar G. O fermento era sempre tirado do resto de pão que sobrava. Eram guardados uns ‘pelotinhos’ assim e secado. Uns faziam de batatinha, mas a minha mãe fazia direto. Parece que colocava um pouco de fubá. Naquele restinho de massa que sobrava, no fundo da caixa de pão, do caixão que fazia pão. Fazia as bolinhas e deixava secar. Quando ia fazer outro pão ou outra broa só desmanchava na água e já estava fermentado.²⁵⁰

A prática de usar as sobras da massa do pão fazia parte do processo de produção de pães da minha avó. Lembro que ela, a Baba Zeza como é chamada, sempre mantinha no armário “guarda-comida” um copo com um pouco de massa de pão, coberto com um pano. Uma levedura reutilizada na próxima massa, mas que não passava pelo processo das “bolinhas”, como as demais receitas. A massa era hidratada, pois acabava secando e sobre ela agregava farinha de trigo, sal, açúcar e gordura suína.

Há, ainda, uma última receita identificada na pesquisa feita com lúpulo. O lúpulo é uma espécie de trepadeira, cujas flores/pêndulos são utilizadas para a fabricação de cervejas. É um dos ingredientes principais da chamada “cerveja caseira”, produzida por vários moradores da região. Em algumas colônias de Mallet antigos moradores cultivavam a planta em seus quintais e trocavam com comerciantes locais por outros produtos. O cultivo do lúpulo é uma

²⁴⁹ Cecília C. (Prudentópolis). Entrevista concedida em 08/04/2014.

²⁵⁰ Gaspar G. (Irati). Entrevista concedida em 25/03/2014.

prática em desuso atualmente, pois é possível comprá-lo embalado nos mercados na região. Somente em algumas residências, como em Mallet ainda é possível encontrar exemplares da planta cultivada nos quintais.²⁵¹

Em Rio Claro, distrito de Mallet, Irene informou que o fermento que se utilizava em sua família era com lúpulo e fubá. O lúpulo cozido e coado era misturado ao fubá, formando uma pasta firme. Moldavam-se as “bolinhas” que eram secas ao sol ou na sombra. Para cada pão utilizava-se, em média, uma bolinha. Primeiro desmanchavam-se as bolinhas na água morna em uma bacia. Antes de colocar o trigo era preciso esperar aproximadamente uma hora para que se formasse uma “esponja”. Quando não tinha o fermento era preciso arrumar “mudas” de fermento ou “muda de pão” para começar uma nova receita. Outras vezes, para “dar mais força para o pão”, Irene explica que ralava uma batatinha, acrescentava um pouco de trigo, açúcar e um pouco do fermento. Mas sempre se preparava o fermento à noite para amassar ao amanhecer.²⁵²

Já fermento de batata, preparado pela família de Irene, o ponto certo para o uso quando ficava “bem espumoso” ou quando a rolha da garrafa “estourava” anunciando a intensa fermentação. Depois das broas e pães assados os comensais da casa de Irene acrescentavam torresmos ou ovos fritos. Estes eram alimentos das primeiras refeições do dia, iniciadas com um chimarrão, seguido de bebidas como chá e leite, às vezes café. Depois todos se atarefavam: descascar milho, tratar os porcos, pegar a enxada e ir para a roça. Assim Irene descreve parte da rotina alimentar e de trabalho de seus parentes.²⁵³

Ainda em Mallet, de D. Natália também menciona o uso do fermento de lúpulo com fubá ou lúpulo com farinha de milho, que formavam as bolinhas. Entre os familiares de R.D. a receita de fermento levava batata ralada, lúpulo e açúcar: “fazia um pouco e deixava descansando, num balde de alumínio, enrolado em um cobertor. Fazia o *platzki* e já começava a fazer o pão do dia.”²⁵⁴

²⁵¹ Segundo Houaiss (2009): “Trepadeira (*Humulus lupulus*) da família das canabáceas, nativa de regiões temperadas do hemisfério norte, de folhas inteiras ou divididas em lobos, flores dioicas, as masculinas em panículas frouxas e as femininas em espigas curtas, e frutos aquênicos; engatadeira, pé-de-galo, vinha-do-norte [As inflorescências femininas resinosas, com brácteas imbricadas, assemelham-se aos estróbilos das coníferas e encerram lupulina, já usada por volta do século IX na fabricação de cerveja, conferindo-lhe o gosto amargo característico.]”

²⁵² Irene T. (Mallet). Entrevista concedida em 28/04/2014.

²⁵³ Irene T. (Mallet). Entrevista concedida em 28/04/2014.

²⁵⁴ Natalia D. (Mallet). Entrevista concedida em 28/04/2014. R.D (não quis se identificar). Mallet. Entrevista concedida em 27/04/2014. *Platzki* é um prato da culinária polonesa feito com batata ralada, trigo, cebola, ovos, temperos e frito em óleo, no formato oval como uma panqueca. No caso do “*platzki*” dito pela entrevistada ser referia a uma massa ou esponja que se forma na fermentação.

Helena G., atual moradora de Prudentópolis, depois de se mudar de uma das colônias de imigrantes de Irati, comenta que em sua casa se fazia o fermento de batata com lúpulo: “cozinha o lúpulo, rala a batata, engrossa com fubá até ficar tipo uns bolinhos e fica seco, depois fazem o pão.” Assim que amassava o pão era preciso acender o fogo no forno e cuidar do tempo do crescimento do pão para que não “abaixasse” e da temperatura do forno, para que não esfriasse. Havia diferentes tempos que precisavam ser sincronizados para o resultado final da iguaria.²⁵⁵

O forno à lenha (*forno de lenha* ou *fornalha* para alguns entrevistados), indispensável nas antigas residências ainda pode ser encontrado na região em pleno uso. Consideramos também a que o processo de construção de um forno à lenha tradicional com barro ou com tijolos e seu uso como um saber tradicional que se desagrega com as mudanças trazidas pela modernização dos equipamentos domésticos. Poucas pessoas dominam o processo de construção desse tipo de forno, porque poucas pessoas ainda querem assar massas utilizando os fornos à lenha gradativamente substituídos pelo forno a gás ou abandonados pela baixa disponibilidade de madeira, seu custo, por questão de praticidade, tempo ou ainda porque as famílias já não são tão numerosas para se fazer uma grande “fornada” de pão necessária para alimentar muitas bocas no passado. Aqueles que ainda possuem o forno em suas casas o preservam, ao menos como lembrança, como o caso de Irene. Quando desmanchou sua velha casa para dar lugar a outra, manteve o forno nos fundos como lembrança do passado. Ela também narrou uma tradição. Quando a última filha se casava era costume de algumas famílias polonesas desmancharem o forno à lenha e construírem um novo no lugar. Mas ela não seguiu essa prática e manteve o antigo forno no mesmo lugar desde que se casou.²⁵⁶

Mas quem domina o uso do forno a lenha vê significativas diferenças nos modos de fazer a broa, como no seu sabor se comparadas às broas do forno a gás. Em um diálogo entre duas irmãs entrevistadas observamos as lembranças sobre os modos de assar a broa:

María M. No forinho a gás já fica diferente. Se tivesse o forno de lenha...

N.T. *A senhora tem forno de lenha?*

María M. Não. No começo eu tinha. Tinha forno de lenha. Eu fazia bolacha no forno de lenha e broa. Tudo usava o forno de lenha. Não tinha fogão a gás.

Genoveva Z. A mãe fazia broa de centeio e punha em cima da ‘zapá’, como que era ‘patchoska’ ou ‘lopata’ [pá]? [Era] como a mãe dizia.

María M. Era uma tábua redonda com cabo, redondo. Ela punha ali a massa e jogavam lá dentro. Tirava as brasas, varria bem e assim que era a broa. Não era nas formas.

N.T. *E a senhora chegou a fazer esse tipo de broa?*

María M. Nunca fiz assim.

²⁵⁵ Helena G. (Prudentópolis). Entrevista concedida em 22 de novembro de 2014.

²⁵⁶ Irene T. (Mallet). Entrevista concedida em 28/04/2014.

Genoveva Z. Depois a mãe já fazia nas formas. Às vezes dava na louca de fazer essa, porque essas levam bastante centeio. Fazia as cucas simples, que ela sabia fazer e que era do mesmo fermento do pão, faziam a farofa e batata doce [que] nós púnhamos na broa. [...] Com batata doce nós fazíamos bastante. Com batata doce ficava boa a broa, ficava diferente.

Maria M. Ou só o fubá.

Genoveva Z. Também, depende, era um dos ingredientes que a mãe punha.²⁵⁷

Em Mallet, R.D. conta que sua avó, sua mãe e ela sempre fizeram e que ela continua fazendo as broas e pães no forno à lenha. Hoje, morando na área urbana improvisou um forno de ferro, comprado em uma loja de materiais de construção, que pode ser facilmente instalado. No passado, quando morava com sua mãe e assava nos fornos de tijolos, explicou que primeiro aquecia-se o forno com fogo forte, abafava-se esse fogo, retirava toda a brasa e então assava os pães com calor que irradiava das paredes do forno. Uma tampa improvisada na boca do forno permitia “segurar” o calor e observar o tempo de cozimento do pão. No seu depoimento comentou, ainda, que seus avós imigrantes, quando chegaram em Mallet, tiveram que improvisar o cozimento dos alimentos no chão, depois construíram um fogão de tijolos e por fim conseguiram comprar um fogão à lenha de ferro. Em sua família o primeiro fogão a gás foi introduzido há 25 anos, mas como sua família ainda tem disponibilidade de lenha, mantém os dois tipos de fogões, inclusive para assar os pães, pois quando não querem acender o forno, preferem assar os pães no forno do fogão à lenha, por economia de gás, mas sobretudo pela tradição, que confere sabor distintos às comidas.²⁵⁸

Além do forno, outros utensílios eram reservados ao preparo das broas e pães como as gamelas para a massa, as formas de assar, mas também a *lopata*, um tipo de pá que servia para “jogar” as broas dentro do forno. Gaspar lembra-se de um caixote ou “caixão” de madeira, utilizado por sua mãe: “num caixote de madeira [...] quadrado. Um caixote. [...] Fazia uma batelada. Família grande. Éramos em onze irmãos. [...] Assava no forninho lá fora.”²⁵⁹ Tereza, questionada sobre o método de seu mãe de “jogar” a broa no forno afirma: “Jogava. Às vezes em cima de uma folha de couve”²⁶⁰, ou seja, às vezes nem era necessário ter uma forma de assar pão, pois na falta dela a broa se assava sobre folhas de couve, de bananeira, folhas de repolho ou diretamente no piso do forno como pude observar.

Durante a pesquisa, tive a oportunidade de acompanhar de perto o dia de uma cozinheira fazendo suas broas. O trabalho de preparo da broa se iniciou logo após o almoço, por volta de treze horas e terminou às dezessete horas, incluindo o tempo de preparar o forno, a massa,

²⁵⁷ Maria M.; Genoveva Z. (Irati). Entrevista concedida em 25/06/2014.

²⁵⁸ R.D. (Mallet). Entrevista concedida em 27/04/2014.

²⁵⁹ Gaspar G. (Irati). Entrevista concedida em 25/03/2014.

²⁶⁰ Tereza P. (Irati). Entrevista concedida em 12/05/2014.

assar e por fim, a parte mais gostosa (e “difícil”!) de degustar a broa. Como utiliza fermentos industrializados o preparo é mais rápido em comparação com as receitas mais antigas. No entanto as demais etapas seguiram conforme as práticas tradicionais.



FIGURA 71 – FOGO ACESO PARA AQUECER O FORNO



FIGURA 72 – BROA SENDO AMASSADA

A receita levou trigo, mandioca cozida e amassada, farinha de milho, óleo e água quente. A cozinheira se apoia sobre um caixote de lenha para amassar. A consistência da massa é mole e permanece na bacia plástica até crescer.



FIGURA 73 – BROA “CRESCENDO”

Depois de crescida a massa é retirada da cozinha, levada mais próxima do forno para se moldarem as broas.



FIGURA 74 – ÓLEO DE SOJA

Um vidro com óleo de soja é utilizado para untar as mãos e as broas.



FIGURA 75 – BACIAS INDIVIDUAIS

As broas são moldadas na mão e colocadas em pequenas bacias individualmente antes de irem para o forno.



FIGURA 76 – BACIAS UNTADAS

O óleo é passado nas bacias plásticas menores para acomodar as broas e não grudaram na vasilha.



**FIGURA 77 – BROAS
“CRESCENDO” PELA
SEGUNDA VEZ**

As broas crescem por mais um tempo nas pequenas bacias.



FIGURA 78 – FUBÁ

Antes de irem para o forno as broas recebem uma cobertura de fubá, formando uma camada para que as broas possam ser acomodadas no forno.



**FIGURA 79 – VASSOURA DE
ARBUSTOS**

Uma vassoura de arbustos é improvisada para varrer as brasas do forno.



FIGURA 80 – BRASAS

As brasas indicam que o forno está pronto para assar. Ao lado esta a tampa utilizada para fechar o forno a pá ou “lopata” para “enfornar” ou “jogar” as broas.



**FIGURA 81 – FORNO
AQUECIDO**

Sem as brasas, o forno está pronto para receber as broas.



FIGURA 82 – PÁ

A pá também é untada com fubá para que as broas não grudem na madeira.



**FIGURA 83 – PÁ, FUBÁ E
BACIAS QUE
ACOMODAVAM AS BROAS.**



**FIGURA 84 –
“ENFORNANDO”**

A broa é “virada” da bacia para a pá de modo que o fubá fique por baixo, formando uma “cama” para as broas.



FIGURA 85 – BROAS ASSANDO

Uma a uma as broas são colocadas no forno, próximas umas das outras, mas evitando que se grudem.

 <p>FIGURA 86 – BROAS ASSADAS A receita rendeu sete broas. Enquanto assam a “boca” do forno é fechada para que assem uniformemente.</p>	 <p>FIGURA 87 – “DESENFORNANDO” Após assadas a broas são retiradas com um tipo de rasteiro improvisado com lata amassada e um cabo de madeira.</p>	 <p>FIGURA 88 – BROAS ESFRIANDO As broas assadas ficam douradas e perfumadas.</p>
 <p>FIGURA 89 – BROA A camada de fubá forma uma casca crocante.</p>	 <p>FIGURA 90 – “CHINEX” Junto com as broas, a cozinheira também assou, no fogão a gás, um doce chamado por ela de “chinx”.</p>	 <p>FIGURA 91 – FRANGO “CAIPIRA” As broas foram servidas com carne de frango “caipira” frita com cebolas. Um costume ainda presente em muitas casas, de preparar carne de frango no lanche/café da tarde, principalmente aos sábados ou domingos, sobretudo quando recebem visitas.</p>

Em outra residência acompanhamos o preparo de um pão feito no forno à lenha. Nesse caso a cozinheira utilizou formas de alumínio para assar os pães. Estes pães se caracterizam pelo uso do fermento tradicional, feito a partir da própria massa do pão, que é guardado e reutilizado na próxima “fornada”. Neste dia a depoente não preparou broas, mas comentou que também faz broas nas formas e assa no forno a lenha. Ela mantém o uso do forno que era da sua mãe, pois como produz uma quantidade de pão para a semana e como o forno é grande, afirma que compensa acendê-lo e que já é uma tarefa de todos os sábados ou sextas-feiras, conforme a demanda por pão em sua casa. Depois de prontos, parte dos pães é congelado e descongelado conforme o consumo.



ACERVO: Neli Maria Teleginski, Irati, Junho, 2014.

6.1.2 BROAS, PÃES E MEMÓRIAS

Percorrendo a região centro-sul do Paraná observamos que o saber fazer as broas e os pães com fermentos tradicionais tem sido transmitido oralmente, no dia a dia, através da observação, da “mão na massa” e das trocas intergeracionais. Aprender o ponto e o tempo da massa, a temperatura do forno, a hora certa de “puxar a brasa” e colocar as broas nas formas ou diretamente sobre o “piso” do forno é um conhecimento que se comunica de forma prática, não registrada em cadernos ou livros de receitas. Há raras referências escritas na região sobre o preparo da broa, mas seu saber está difundido em grande parte da população.

Fazer a broa, como outros pratos, constitui um processo de socialização entre gerações e membros da família. Para estudar esse saber é preciso observar as práticas e conversar com os descendentes e guardiões da memória alimentar. Os depoimentos informam narrativas, experiências, sensibilidades individuais e a transmissão das memórias sobre o preparo dessas massas, assim como os significados a ela atribuídos por estes indivíduos. Assim, notamos que broas, pães, bolos e bolachas comunicam identidades múltiplas: familiares, regionais, étnicas e religiosas.

Cecília, descendente de poloneses, moradora no município de Prudentópolis e agricultora, se sente polonesa e aponta vários elementos que concorrem para isso. Entre eles a culinária, principalmente a culinária dos finais de semana, dos dias de festas religiosas quando são preparados pratos especiais, a casa é limpa e enfeitada ocorrendo também um preparo espiritual com orações e frequência à igreja. Aos sábados Cecília costuma preparar broas. Aprendeu com seus pais no dia a dia, mas também durante o preparo das festas dos dias santos. Em sua casa as broas fazem parte dos hábitos alimentares, evocando também a saudade dos pais e avós. Seu relato evidencia como ocorreu o aprendizado, que diferente das demais entrevistadas, ocorreu através de seu pai, responsável por fazer as broas enquanto a mãe se dedicava ao cuidado de uma de suas irmãs que sofria de problemas de saúde:

Eu não sabia fazer broa. Meu pai me ensinou [...] que horas colocar no forno, quanto de lenha, ele ia lá junto comigo. Então aprendi antes dos 9 anos [...] Broa de fubá, broa de *hretchka*, fermento caseiro [...] pega e amassa a farinha de trigo [...]tem uns que colocam batatinha, mas esse que eu aprendi não [...]. Então pegava o resto da massa que sobrava [...] Pegava aquele pedacinho e pegava um pouco de fubá, [...] amassava bem e sovava bem aquela massa [...] pegava uma palha larga de milho seca e fazia aquela bola, embolava aqui [gestos], amarrava aqui [gestos] em cima e em baixo e deixava pendurado perto do fogão, dentro da cozinha a par do fogão. [...] Às vezes partia a palha, mas não fazia mal [...] secava, [ficava] sequinho. Daí sexta-feira, à tarde, antes da noite, pegava aquilo lá, primeiro desmanchava um pouco de água com açúcar, água morna e pegava e esfarelava aquela bolinha, não precisava grande, colocava uma bolinha pequenininha assim [gesto] para fazer cinco ou seis pães. Deixava de molho naquela água com açúcar. No outro dia de manhã pegava um pouco de trigo, batia e deixava descansar. Pegava fubá, colocava água fervida, sal, banha para fazer a broa, esperava esfriar e colocava trigo e despejava aquele fermento lá. Esperava crescer, depois fazia na mão mesmo, porque era uma massa mole e colocava na forma, quem tinha, depois quando a gente já tinha forma, porque antes era nas folhas de bananeiras que assava. Então pegava as folhas de bananeiras, fazia o pão e colocava no forno a lenha para assar. [...] Lá fora, no forno a lenha. Pão era novidade porque pão mesmo só comia assim em épocas de dia santo, porque a maioria era broa.²⁶¹

Cecília aponta para mudanças no preparo da broa em relação aos seus antepassados e sobre as improvisações na escassez de trigo. No passado se fazia a broa com fermento natural,

²⁶¹ Cecília C. (Prudentópolis). Entrevista concedida em 08/04/2014.

a partir da própria massa de pão seca na palha de milho com fubá e o uso das folhas de bananeira em lugar de formas para assar. Atualmente Cecília conta com fermentos industrializados e formas de alumínio, mas as demais etapas do modo de preparo não mudaram. Mesmo com oferta de trigo abundante atualmente ela mantém as misturas da receita que aprendeu fazendo o trigo render.²⁶²

Sábado é o dia reservado para o preparo das broas em sua casa, quando se faz uma pausa nos trabalhos da roça e se preparam as refeições do fim de semana. A quantidade de broas é calculada para durar até o sábado seguinte. As broas fazem parte do farnel levado diariamente no trabalho da lavoura. Fatias delas são consumidas com mel, banha suína, carne, gordura de frango ou torresmo acompanhada por chá de erva-mate. Aos domingos na casa de Cecília, as visitas são recebidas para o café da tarde com broa acompanhada de frango e molho de cebolas. Segundo ela, uma iguaria irrecusável! Para Cecília, as broas representam a lembrança de seus ancestrais e a hospitalidade e seu preparo aos sábados é um ritual que rompe com a rotina do trabalho da semana.²⁶³

A escritora Monika Gryczynska comenta em seu livro de memórias *O Casarão da Serra* que logo após se casar, recebia a visita de sua sogra que sempre chegava com alguns presentes, entre eles a broa: “a sogra trazia enormes e gostosas broas de centeio, que eu ainda não sabia fazer. Mas em breve teria que aprender a prepará-las para garantir a broa de cada dia” (GRYCZYNSKA, 2007, p. 247).

O conhecimento sobre o preparo das broas ocorria também por influência das sogras. Alessandra e Eliane, não descendentes de poloneses, nunca haviam preparado broas até se casarem com rapazes de famílias que as preparavam. Ambas aprenderam a arte. Preparam suas broas de forma “tradicional”: assam as broas sem formas, apenas sobre uma camada de fubá espalhada sob a massa antes de ser “jogada” no piso quente do forno à lenha. Também se dedicam à produção de broas para o comércio. Alessandra entrega broas nas casas feitas por encomenda. Eliane atende sua clientela na Feira do Produtor Iratiense. Para elas, fazer a broa atende às expectativas dos maridos e das sogras. Ao mesmo tempo, esse saber obtido no contato com suas sogras se tornou um trabalho e fonte de renda, atendendo uma demanda local pelo consumo das tradicionais broas de centeio, especialmente na cidade, onde a falta tempo ou do saber fazê-las não eliminou o desejo de apreciá-las.

²⁶² Cecília C. (Prudentópolis). Entrevista concedida em 08/04/2014.

²⁶³ Cecília C. (Prudentópolis). Entrevista concedida em 08/04/2014.



FIGURA 101 – PÃO DE MADIOCA À VENDA NA FEIRA DO PRODUTOR IRATIENSE

FIGURA 102 – BROAS DE CENTEIO À VENDA NA FEIRA DO PRODUTOR IRATIENSE

FIGURA 103 – BROAS

ACERVO: Neli Maria Teleginski, Irati/2014.

A relação mais próxima do preparo das broas com a identidade étnica fica evidente em um artigo de revista alusiva ao centenário de Irati/PR, em 2007. Intitulado “Culinária Imigrante”, seu autor, Júlio Marcos Bronislavski, descendente de poloneses, relata as contribuições desse grupo de imigrantes e seus descendentes ao município. Os imigrantes poloneses são apresentados como pequenos proprietários de terra que cultivavam batatas, feijão e hortaliças, criavam porcos, galinhas e vacas e que não descuidavam da religião, das festas comunitárias e dos rituais religiosos de Natal e Páscoa, marcados pela fartura e benção dos alimentos. Bronislavski conta que a culinária polonesa praticada pelos imigrantes e descendentes era composta por ingredientes singelos, das roças e quintais. O autor apresenta uma seleção de pratos poloneses que lembram a sociabilidade e a comensalidade em um momento festivo coletivo como o aniversário da cidade. Bronislavski recordou o “pirogue”, a sopa de beterraba chamada “bortsch” (*barszcz* em polonês), o molho de raiz forte, os embutidos de carne de porco e “o pão de centeio [broa], torrado ou não, [que] torna-se uma refeição substancial.” (BRONISLAVSKI, 2007, p. 64-65).

Assim como no artigo de Bronislavski, em festas coletivas da comunidade polonesa, como as organizadas pelas Braspol²⁶⁴ ou pelos grupos folclóricos, as broas comunicam a identidade étnica ao figurarem entre os pratos considerados “poloneses”. Nos festejos do Natal polonês comunitário, realizado anualmente pelo Núcleo Braspol de Irati, as broas são servidas na ceia e é um dos primeiros pratos a serem apresentados. Não é incomum festas em outras regiões do Paraná em que a broa torna-se o prato principal como no caso da “Noite da Sopa Polonesa na Broa”, organizada por um grupo folclórico do município de Araucária.²⁶⁵

²⁶⁴ BRASPOL - Representação Central da Comunidade Brasileiro Polonesa no Brasil.

²⁶⁵ Disponível em: <<http://wesolydom.blogspot.com.br/2012/06/iii-noite-da-sopa-polonesa-na-broa.html>>. Acesso em 12 de junho de 2014.

Para compreender o saber fazer a broa no sistema alimentar que se organizou nessa região é preciso compreender também o cultivo, a circulação e o consumo dos cereais, sobretudo do trigo e do centeio, principais ingredientes da broa no Paraná. Assim considera-se importante também os materiais e econômicos envolvidos, ao lado do trabalho da memória entre os imigrantes e seus descendentes. Observamos que durante muito tempo seu consumo foi um recurso dietético para enfrentar a dureza do trabalho no campo aproveitando os ingredientes disponíveis. Mais recentemente, elas não exalam apenas um aroma maravilhoso enquanto assam no forno. Elas exalam memórias e comunicam identidades através de um saber fazer carregado de significados individuais e coletivos.

Pães e broas se relacionam com o imaginário do sagrado analisado no último capítulo. Os depoentes afirmavam o cuidado com o pão que se relacionam com o imaginário do sagrado: não pisar nos farelos que caem no chão, não guardar o pão virado com o fundo para cima, se um pedaço cair no assoalho junta-se e beija-se a fatia, pois o “pão é sagrado” repetem todos. “Não se pisa em pão”, contam Helena e Tereza.²⁶⁶ Os farelos devem ser jogados para os animais, cachorros e pássaros e, ainda, ao se terminar de amassar o pão ou ao cortá-lo faz-se a cruz em cima com a faca ou um sinal da cruz com a mão sobre a forma antes de colocar no forno.

Para Gaspar a relação entre o pão e a fé é intrínseca:

Chega a ser quase uma...comparando a comunhão com o alimento, com o pão, chega a ter uma relação muito grande. O tipo que é respeitado um pão. É exageradamente respeitado o pão. Se cair no chão você levanta o pão e beija o pão de respeito por ter caído como se fosse pedir desculpa de ter caído um pedaço de pão. Antes de abrir a primeira fatia de pão faz o sinal da cruz na broa, depois que corta a primeira fatia. Exageradamente assim o respeito pelo pão. Uma coisa sagrada. [...] E sempre era feita oração antes das refeições. Nem que seja sinal da cruz. Mas toda vida é uma hora sagrada a tal da refeição. [...] Jesus pegou o pão e transformou no corpo dele.²⁶⁷

A primeira coisa que a gente aprende no catecismo é que transformação do pão no corpo de Cristo. Quando a gente aprende o catecismo já começa a associar o pão com Cristo.²⁶⁸

A religiosidade católica entre os poloneses e descendentes tem sido levada para a mesa há várias gerações, como narrou Helena: “levantou da mesa faz-se o sinal da Santa Cruz, devemos nos benzer depois de comer [...]”. Um dia o padre falou na sua prática, que muito

²⁶⁶ Tereza P. (Irati). Entrevista concedida em 12/05/2014. Helena G. (Prudentópolis). Entrevista concedida em 22 de novembro de 2014.

²⁶⁷ Gaspar G. (Irati). Entrevista concedida em 25/03/2014.

²⁶⁸ Caterina G. (Irati). Entrevista concedida em 25/03/2014.

raramente ele vê no restaurante uma pessoa se levantar da mesa e fazer a Santa Cruz”.²⁶⁹ Há também o pão celeste – *oplatek* – partilhado na ceia de natal, mas esta já é outra história.

6.2 OS LEGUMES/HORTALIÇAS²⁷⁰

“Há um tempo para nascer e um tempo para morrer, um tempo para plantar e um tempo para colher o que se plantou.” (Eclesiastes 3. 2)

Desde os primeiros quintais dos imigrantes até hoje quando se visita a casa de um descendente nota-se a preocupação na preservação dos quintais e hortas. Variedades de hortaliças, temperos, remédios e flores se misturam e variam em cada época do ano.

Nas áreas rurais as hortas ganham espaços amplos e nas casas urbanas qualquer “cantinho” do lote é aproveitado para se colocar um pouco de tudo que pode ser usado na culinária e na medicina doméstica.²⁷¹

Em um depoimento, R.D., de Mallet, comentou a preocupação de seus avós imigrantes na manutenção das hortas, onde se cultivava sempre a “batatinha” e o repolho e outras espécies alternadamente cultivadas durante um ano. Ela explica que “eles se mantinham dentro daquilo. Trocavam sementes com os vizinhos, trocavam as raças de porcos, trocavam as raças de galinha, trocavam os avos para ter variedade de raças de galinha e se mantinham nisso. Pouca coisa vinha de fora”, concluiu. Comentou também que seus avós eram muito organizados em relação às árvores frutíferas, sempre mantendo pés de laranja, limão, mimosas e uvas que utilizavam para fabricação de vinhos. O cuidado com as plantas foi transmitido e hoje os netos plantam kiwi em Mallet, município que se tornou um das principais produtoras da kiwi da região, tendo inclusive uma festa alusiva à fruta. Do kiwi, também fazem o vinho. Para ela o atual interesse das novas gerações de sua família no cuidado com as plantas se relaciona com o gosto que seus avós tinham em cuidar dos pomares e hortas e extrair de sua

²⁶⁹ Helena G. (Prudentópolis) Entrevista concedida em 22/11/2014.

²⁷⁰ A palavra legume vem do latim *legumen* e sua etimologia é problemática, pois pode também ser derivada de *legere* que é colher e escolher. No século XIV a palavra *lesgum* designava plantas com vagens, as leguminosas. No século XIX a palavra *legume*, na língua francesa, designava o conjunto das hortaliças. (BLOCH-DANO, 2011, p. 44). No dicionário Houaiss (2009) legume define o conjunto das vagens como também os diferentes frutos e raízes utilizados na alimentação humana, por exemplo, a abóbora, o pepino, o tomate, a cenoura, a batata e a beterraba. Já a palavra hortaliça significa todas as plantas cultivadas em hortas. Assim utilizamos as palavras legumes e hortaliças indicando as plantas como o repolho, a beterraba, a couve, alguns tipos de raízes e temperos utilizadas nas receitas analisadas.

²⁷¹ Sobre análises de quintais em Irati, cf. GOMES, Gabriela S. **Quintais agrofloretais no município de Irati-Paraná, Brasil: agrobiodiversidade e sustentabilidade socioeconômica e ambiental**. 161 p. Tese (Doutorado em Engenharia Florestal). UFPR, Curitiba, 2010.

produção alimentar o máximo de alimentos que iam à mesa, dependendo pouco das compras nos armazéns.²⁷²

Os legumes, conforme analisa Bloch-Dano (2011, p. 27-37), foram domesticados pelos humanos, assim como os animais e os cereais. Ocuparam e ocupam lugar especial na alimentação e no imaginário. Ao lado dos cereais os legumes foram a base da alimentação em diferentes sociedades. Garantiram a sobrevivência humana quando não se tinha quase “nada” para comer. Eles também indicam o lugar do pobre na história da alimentação, pois cereais e legumes são símbolos dos camponeses enquanto a carne torna-se símbolo de nobreza e riqueza. Na história da gastronomia, o legume é também o alimento mais “pobre”, sendo guarnição e complemento dos pratos de carnes e de cereais.

As hortaliças foram e continuam sendo amplamente utilizada na culinária dos imigrantes poloneses e descendentes. Os imigrantes que chegaram ao Brasil, em sua maioria camponeses pobres, tinham nos legumes, cereais e carnes de animais pequenos (porcos, aves e peixes), a base de sua alimentação. Parte dos padrões alimentares dos descendentes se relaciona com esse passado camponês. Muitos descendentes vivem no campo revivendo práticas tradicionais. Mas mesmo aqueles descendentes que migraram para as cidades levaram consigo suas plantas favoritas.

Um estudo dos quintais revela a diversidade de plantas que foram introduzidas na imigração e que se mantém através das gerações. Além disso, sabemos através do estudo da história que as correntes migratórias, em diversos períodos, tiveram papel importante nas mudanças alimentares, como nos indica Bloch-Dano (2011, p. 30). A autora cita o caso da batata levada da América do Sul para a Europa pelos conquistadores e a soja levada da China para o Japão. Na pesquisa também tivemos a oportunidade de conferir algumas variedades de plantas, introduzidas na imigração, ainda preservadas em algumas casas como o caso do lúpulo, utilizado para confecção da “cerveja caseira”, do endro (dill), usado como tempero, da “raiz forte” usada como tempero, com valor simbólico importante na Páscoa, assim como uma variedade de “cebolinha”, que não é utilizada como tempero, mas para colorir os ovos de galinha que, junto com a raiz forte e outros alimentos compõe a cesta de alimentos para ser benta na época da Páscoa (Święconka, que significa benção da cesta de alimentos).²⁷³

As trocas de plantas entre os vizinhos e conhecidos garantiu a manutenção destes cultivares, cujas sementes e mudas não estão disponíveis atualmente no comércio local, mas

²⁷² R.D. (Mallet). Entrevista concedida em 27/04/2014.

²⁷³ A cebolinha tem um caule avermelhada, do qual extraem uma tinta ao ser cozido junto com os ovos, conferindo coloração avermelhada aos ovos.

são cuidadosamente preservados nos quintais e trocados entre vizinhos e conhecidos, fazendo parte da memória alimentar das novas gerações.

Nas casas visitadas durante a pesquisa observamos os quintais em variados períodos do ano. Nas propriedades rurais, os quintais são mais extensos e às vezes ocupam parte das áreas de lavouras. Algumas hortaliças como o repolho são cultivadas em áreas maiores, como observado em Irati, para serem comercializadas tornando-se parte da economia familiar. Há também várias famílias que fazem feira ou vendem suas hortaliças de porta em porta, dedicando boa parte do tempo no trabalho de cultivar os legumes, complementando a renda quando as lavouras de feijão, soja ou milho não estão produzindo. Mesmo nestas propriedades rurais, parte das verduras e temperos fica próxima da cozinha de maneira que a colheita seja feita sem grandes caminhadas, ao alcance de qualquer pessoa até mesmo das crianças na hora de preparar a refeição.

Entre os legumes observamos que alguns são básicos na culinária eslava da região, como o caso do repolho, da beterraba, alguns tubérculos e raízes (batata doce, mandioca, raiz forte) e temperos como o endro (conhecido também por *aneto* ou *dill*)²⁷⁴, a salsinha e cebolinhas.

Questionando uma de nossas entrevistadas sobre quais produtos da horta são essenciais para a preparação de pratos da culinária de sua família, ela afirmou: “mandioca, beterraba, repolho, batata-doce, batatinha. [...] Salsinha e cebolinha o pai e a mãe sempre tinham para tempero. [...] Centeio, milho, feijão, arroz, trigo, *hretchka* [trigo sarraceno/mourismo]”.²⁷⁵

Repolho, couve, beterraba, batata e temperos verdes são hortaliças que compõe uma série de pratos da culinária dos imigrantes, praticada pelos descendentes, conforme pudemos conferir na análise das receitas narradas pelos entrevistados. Entre os pratos feitos com estes ingredientes foram mencionados os charutos ou cartuchos de repolho (*gołqbki*), variedade de sopas, entre as mais citadas a *kapuśniak* (sopa de repolho fermentado, tipo chucrute) e a *barszcz* (sopa de beterraba), assim como preparos de conservas e fermentações.

Estas foram as principais receitas descritas nas fontes que selecionamos para a análise e discussão. Iniciamos a análise pelo preparo do “charuto” nomenclatura dada na região para um prato polonês chamado de *gołqbki*.

²⁷⁴ *Anethum graveolens*.

²⁷⁵ Rosa W. (Prudentópolis). Entrevista concedida em 08/03/2014.

6.2.1 Charutos de repolho e couve/cartuchos (*goląbki*)

Na culinária europeia, incluindo as regiões eslavas, consome-se um prato feito com folhas de repolho ou couve, recheadas com carnes, arroz ou cevada moldado no formato de “rolinho”, como um invólucro de papel em forma cônica, nesse caso, um invólucro de legumes, servido com molhos de tomate, cebolas e ervas.



FIGURA 104 – *GOŁĄBK*²⁷⁶ FIGURA 105 – *GOŁĄBK*²⁷⁷ FIGURA 106 – *GOŁĄBK*²⁷⁸

FONTE: *Internet*

Na culinária mediterrânea e árabe há uma versão semelhante do prato. Na culinária árabe é feito com folhas de uva, carne e especiarias, chamado de *yabrak* (que significa *folha*). A versão vegetariana do prato chama-se *yalangi*.²⁷⁹

²⁷⁶ Disponível em: <<http://falepolones.blog.onet.pl/2012/02/11/culinaria-da-polonia-prato-principal/>>. Acesso em 20 de março de 2016.

²⁷⁷ Disponível em: <<http://foodmag.pl/przepis/golabki-z-kapusty-wloskiej/>>. Acesso em 20 de março de 2016.

²⁷⁸ Disponível em: <<http://mycuisine.blox.pl/2012/02/Golabki-wegetarianskie-z-amarantusem.html>>. Acesso em 20 de março de 2016.

²⁷⁹ De acordo com o site culinário “Think food”, os charutos são consumidos em todo o mediterrâneo da Grécia a Egito, Turquia a Síria. Em cada região o prato recebe diferentes nomes. Disponível em: <<http://thinkfood.com.br/index.php/2011/07/17/yalangi-charuto-de-folha-de-uva/>>. Acesso em 20 de março de 2016.



FIGURA 107 – MODO DE PREPARO DO YABRAK. FONTE: *Internet*²⁸⁰

No Paraná um prato semelhante, preparado com folhas de repolho ou couve, é chamado pelos descendentes de poloneses de “charutos” ou “cartuchos”.²⁸¹ Várias descendentes de poloneses mantêm a pronúncia polonesa do prato, o chamado de *goląbki* (pronuncia-se go-ôm-bki). O significado da palavra é “pombinhos”, pois *goląb* significa pombos e *goląbki* é a palavra plural e diminutiva de pombo.

Entre os descendentes de ucranianos de Prudentópolis Costenaro (2013) mostra que o mesmo prato é grafado como *holoptzi*, *holupti* ou *holopti*. Verificou que este é um dos pratos mais consumidos entre os descendentes de ucranianos pesquisados por ela, constituindo um prato de ocasiões especiais e cerimoniais, embora seja também comida do dia a dia. Os *holopti* sofreram várias adaptações na imigração. Em geral são preparados pelos ucranianos com repolho, carne e arroz. Mas nas receitas publicadas na coluna “Para a dona de casa”, do *Jornal Prácia*, um jornal de Prudentópolis que circula na região há mais de cem anos analisadas pela pesquisadora, há receitas variadas de *holopti* que levavam, por exemplo, folhas de couve ou beterraba, recheios de chuchu, palmito, quireras e caldos de vinho ou de feijão.

²⁸⁰ Disponível em <<http://retete-siriene.ro/tag/yabrak/>>. Acesso em 20 de março de 2016

²⁸¹ A expressão “cartucho” foi mais recorrente em algumas famílias de Prudentópolis.

A forma tradicional da receita, conforme também afirmaram os descendentes de poloneses pesquisados é feito com repolho, carne, arroz e temperos verdes. A primeira receita analisada foi narrada por Maria que detalha a forma de preparo:

N.T. Quais são os ingredientes do “charuto”?

Maria do R. O repolho, a carne e o arroz.

N.T. Só essa receita que vocês fazem?

Maria do R. Sim. A gente põe também o cheirinho verde.

N.T. Vocês abafam no vapor?

Maria do R. Eu sempre deixo dar uma fervidinha. [...] Ela cozinha normal o repolho, enrola eles...

N.T. Cozinha a cabeça inteira?

Maria do R. Sim. Vai tirando as folhas, enrola e faz o recheio, põe na panela, água e óleo, um pouco de sal e quando ele começa a dar uma fervidinha já desliga. [...] Depois coloca o molho.

N.T. Que tipo de molho vocês colocam?

Maria do R. Sempre bolonhesa. [...] A M. aprendeu, porque eles arrendaram um bar e eles faziam comida. Assavam carne e a mulher a ensinou a fazer o charuto. No charuto dá para fazer, colocar aquela *hretchka* também.

N.T. Isso vocês aprenderam com outras pessoas ou já sabiam de casa?

Maria do R. Já sabia, só que a mãe sempre fazia com carne crua e arroz cozido, separado. Lá a mulher ensinou a Mara cozinhar tudo junto. [...] Eu prefiro assim [do jeito que a mãe fazia]. [Do outro jeito] cozinha a carne junto com o arroz. Só que eu várias vezes fui fazer e não consigo enrolar. Fui fazer umas trouxinhas com palito.

Maria do R. A M. faz grande assim. [...] E ela tem prática.

N.T. Qual o segredo para enrolar?

Maria do R. Não deixar cozinhar demais, tem que dar uma fervida, que não cozinhe demais, se não arrebenta tudo. Se tiver meio cru também.

N.T. E para dobrar depois como faz?

Maria do R. Põe a carne aqui e daí dobra essa pontinha, dobra essa. [gestos] E o repolho tem que cooperar também. Porque quando ele é muito fechado ele está tudo engruvinhadinho.²⁸²

Nestas receitas verificamos o uso da *hretchka* (pronuncia-se ré-ti-ka), uma palavra de origem ucraniana que designa o trigo sarraceno ou trigo mourisco, um tipo de grão utilizado também na culinária polonesa para fazer um prato chamado *kacha*.

O trigo mourisco rapidamente cozido, para não se desmanchar, substitui o arroz na preparação dos charutos. Algumas variações de técnicas podem ser observadas na receita citada por Maria. Uma delas é o uso de carne crua e arroz cozido no recheio, de modo que a carne se cozinha no vapor, na finalização do prato. Mas outras cozinheiras preparam o arroz e a carne separadamente, então misturam e temperam com cheiro verde. Um dos momentos mais complexos da receita é o processo de enrolar as folhas, onde se requer cuidados para que o recheio fique no seu lugar.

²⁸² Maria do R. (Irati). Entrevista concedida em 09/07/2014.

Acompanhamos o preparo da uma receita de charuto. Nesta preparação foi utilizado o repolho, a carne bovina, arroz e temperos. De acordo com a cozinheira a primeira parte é a escolha do repolho que tenha as folhas mais novas, para facilitar a moldagem dos charutos. Depois escalda-se o repolho em água quente para amolecer as folhas. Um corte na base do repolho facilita a retirada das folhas:



FONTE: Neli Maria Teleginski, Irati, PR. 2014.

Enquanto o repolho ferve, inicia-se o preparo da carne do arroz. O arroz também passou por fervura rápida e o repolho foi retirado do fogo:



ACERVO: Neli Maria Teleginski, Irati, PR. 2014.

As folhas do repolho são retiradas e as mais verdes são escolhidas para fazer os charutos. As folhas internas do repolho, mais esbranquiçadas, formam uma “cama” para acomodar os charutos. Antes de rechear, a parte mais dura do folha é cortada facilitando o manuseio:



ACERVO: Neli Maria Teleginski, Irati, PR. 2014.

Inicia-se então a montagem dos “pombinhos”. O recheio é colocado no centro e as folhas dobradas, começando como se fosse montar um “envelope”, formando os rolinhos:





FIGURA 129 – ENROLANDO A FOLHA

FIGURA 130 – FINALIZANDO O CHARUTO

FIGURA 131 – CHARUTO FINALIZADO

Após esse processo, todos os charutos são acomodados na panela sob cebolas fritas. Cozinham por mais um tempo no vapor e são servidos:



FIGURA 132 – ARRUMANDO OS CHARUTOS NA PANELA 1

FIGURA 133 – ARRUMANDO OS CHARUTOS NA PANELA 2

FIGURA 134 – CHURUTOS “EMPILHADOS”

FIGURA 135 – CHARUTOS “EMPILHADOS”

FIGURA 136 – TEMPERANDO: PIMENTA

FIGURA 137 – TEMPERANDO: CEBOLA

FIGURA 138 – REFOGANDO

FIGURA 139 – REFOGADO

FIGURA 140 – CHARUTOS À MESA

ACERVO: Neli Maria Teleginski, Irati, PR. 2014.

Alguns descendentes explicaram que preparam a receita com recheio de arroz e feijão, mas explicam que o arroz deve ser cozido no caldo de feijão, antes de ser utilizado. Outros substituem o repolho pela couve. Terezinha S. utiliza mais a couve do que o repolho e recheia com *hretchka*. Conta que a *hretchka* não pode ser lavada, nem ser cozida demais, “só um pouquinho, pois cozinha rapidinho”. No recheio ela acrescenta uma colher de torresmo moído e tempera com salsinha e cebolinha. A panela também é forrada com uma folha de couve. Quando os *gotqski* estão acomodados na panela, adiciona banha, sal e tampa para ferver mais um pouco. Se tiver carne, coloca carne. Explica que também fazem a versão de arroz com carne moída, mas diz que não precisa fritar a carne, só temperar bem e mistura bem com o arroz cozido e a carne cozinha junto.²⁸³

A mãe de Natália utilizava como recheio a quirera²⁸⁴ de milho, que chamavam de *kasha* ou *kasza*.²⁸⁵ Fritava a quirera com arroz, depois acrescentava água e cozinhava. Com essa mistura recheavam as folhas de repolho. Conta que as folhas de repolho amoleciam apenas despejando água fervida sobre elas. O miolo do repolho também era retirado. Assentavam os charutos sobre tiras de pele de porco e temperavam com cebola, tomate e banha.²⁸⁶ Algumas receitas também mostram que as tiras de couro de porco ou toucinho defumado eram colocadas tanto no fundo da panela como por cima dos charutos, de modo que a banha derretesse com o calor.

Eu lembro que guardavam o arroz sem descascar. Tinha umas caixas e eles guardavam o arroz e quando precisava descascar eles levavam. Levava um saco e vinha metade e junto vinha a quirerinha que a mãe fazia charuto. Também tinha charuto. [...] De repolho só. Repolho, quirerinha e a mãe ralava batatinha e temperava também com carne de porco. [...] Eles amarravam o arroz por baixo, colocavam a quirerinha, menos, porque era um pouquinho e aquela quirerinha a mãe aproveitava tudo para comer [...] e ralava batata crua junto com a quirerinha cozida e temperava com cheiro verde e um monte de coisinhas [...] sal, pimenta.²⁸⁷

Nas receitas observamos que a couve substitui o repolho na preparação por uma questão de preferência, mas também porque muitas vezes não era época de colheita dele e recorriam-se às couves. Uma das entrevistadas comentou que quando seu pai não tinha repolho na roça compravam nos armazéns ou preparavam os charutos usando as folhas de couve abundantes no quintal.

²⁸³ Terezinha S. (Mallet). Entrevista concedida em 29/04/2014.

²⁸⁴ Milho ou arroz muito quebrados, que cozidos ganham consistência cremosa.

²⁸⁵ Na Polônia designa qualquer mingau feito de grãos, como de trigo mourisco, cozidos em água ou leite.

²⁸⁶ Natália D. (Mallet). Entrevista concedida em 28/04/2014.

²⁸⁷ Natália D. (Mallet). Entrevista concedida em 28/04/2014.

Atualmente algumas produtoras de *broa*, *pierogi* e massas congeladas, incluíram também na venda o charuto congelado, seja nas feiras ou para abastecer alguns mercados da região. Embalado em bandejas de isopor, o charuto pode ser retirado e colocado para aquecer no forno de micro-ondas ou diretamente na panela, à moda antiga. É mais um dos exemplos de comida tradicional que se tornou parte do processo de comercialização na região, como se pôde observar.

6.2.2 Repolho azedo/fermentado (*kapusta*)

O repolho, bastante apreciado pelos descendentes, é utilizado fresco, mas uma preparação tradicional, que várias famílias ainda mantêm, é o repolho fermentado ou “repolho azedo”, como é conhecido na região. Submetido à fermentação o repolho conserva-se por um longo período. Entrevistados relataram até seis meses de conservação dos repolhos nos antigos barris de madeira. Alguns faziam ou fazem pequenas quantidades em pequenos baldes plásticos para serem consumidos durante uma semana ou quinze dias. Aqueles que ainda mantêm a tradição, mas vivem em poucas pessoas na casa, relataram fazer o repolho azedo em vidros pequenos para consumir durante a semana.

Estanislava, da comunidade de Jaciaba, em Prudentópolis, depois que comprou sua geladeira, fermenta o repolho e congela em pacotinhos para usar quando tem vontade de fazer uma sopa ou uma salada de “repolho azedo”.²⁸⁸ Outros entrevistados, na falta do repolho fermentado, comem o repolho fresco acrescido de vinagre, para relembrar o sabor da tradição das comidas “azedas”.

Entre os alemães esse processo de fermentação é conhecido como *chucrute*. Entre os coreanos há o *kimchi*, que são feitos de rabanete, couve ou pepino. Além de conservar o repolho o resultado dessa fermentação é um sabor amargo e ácido particular e pode ser servido como salada e pratos de carne. Trata-se de submeter os legumes a um processo de decomposição controlada, um “apodrecimento interrompido” como define Pollan (2014).

A receita básica para a elaboração do repolho azedo, conforme os informantes da pesquisa é repolho e sal. O repolho é picado, acrescido de sal e depois prensado com um peso em cima da vasilha. Relembra que seus familiares utilizavam uma pedra bem limpa ou um peso improvisado que ficava sobre um pano limpo e/ou um prato. A pressão servia para extrair o líquido do repolho e acelerar a fermentação. Atualmente utilizam-se vasilhas

²⁸⁸ Estanislava B. (Prudentópolis). Entrevista concedida em

plásticas, mas no passado eram nos barris de madeira ou potes de barro: “[...]tudo de barro, daqueles recipientes de barro [de] uns quinze, vinte litros por aí mais ou menos. Ela enchia só para isso”, conta Gaspar.²⁸⁹

Claudence conta que o dia de preparar os barris de repolho para azedar era um momento significativo do trabalho coletivo familiar, definido por ela como uma festa!

Ah, era uma festa! Os homens iam buscar de carroça os repolhos, enchiam a carroça e iam trazendo lá no paiol. Tinha uma tina ou quinto, assim de madeira [que era um barrilzinho] tinha uns três ou quatro lá. A mãe, principalmente, ia na frente e ia picando. Não sei se lavava. De certo lavava. [...] Ia colocando nesse quinto. [...] Picava, a mãe picava bem miudinho e salgava só. Ia apertando, apertando. [...] Quando enchia bem o pai colocava uma coisa redonda e uma pedra bem grande em cima enrolada num pano limpo em cima e cobria bem. [...] Tinha uma mesa grande [para picar]. [Éramos em] cinco ou seis [picando]. [...] O pai comprava sal de saco [...].

N.T. Durava quanto tempo esse repolho?

Claudence I. Quase o ano inteiro. Uns seis meses ou mais.²⁹⁰

Alguns, ainda acrescentavam folhas de uva, cenoura, temperos como alho, cebola e pimentas. Meri, moradora da Colônia Gonçalves Junior, em Irati detalha o processo que aprendeu com sua avó imigrante:

Eu pico ele bem fininho, espremo para tirar toda a água do repolho, coloco sal e vou espremendo, porque o sal ajuda a soltar a água do repolho. Eu espremo bem ele, tiro toda a água e coloco cenoura, cebola e até se tiver pimenta do reino fica mais gostoso. Eu coloco num frasco, desses descartáveis, deixo bem socadinho e tampo ele. [...] Minha mãe tinha, agora eu não vejo mais, aqueles potes de barro esmaltado. Aquele era excelente. Porque ela costumava azedar pepino com folha de parreira e era muito bom, mas agora a gente não encontra mais. [...] Eu vou empurrando, vou colocando lá, eu vou batendo e ele vai socando, até a boca. [...] Uma semana, mais ou menos. [...] Daí eu corto, mas tem que ter muito cuidado para cortar, se não ele explode.²⁹¹

Gaspar informa, ainda, que havia duas formas de preparar o “repolho azedo”: um processo que ele considera “tradicional”, prensado, e outra em que o repolho é pré-cozido:

1)Esse é o prensado, o tal ‘chucrute’. Fermenta com um pouco de sal e ele vai soltando aquele líquido. Eles socam e ponham um peso em cima. Ele vai soltando aquele líquido e aquele líquido mesmo já vai fermentando e deixa o repolho quase pronto. [...] Um pouco fazia desse, mas o mais tradicional é aquele só azedo direto.²⁹²

²⁸⁹ Gaspar G. (Irati) Entrevista concedida em 25/03/2014.

²⁹⁰ Claudence I. (Irati). Entrevista concedida em 16/06/2014.

²⁹¹ Meri B. (Irati). Entrevista concedida em 17/05/2014.

²⁹² Gaspar G. (Irati). Entrevista concedida em 25/03/2014.

2) Minha mãe fazia assim, cortava uma cabeça em 4, 5 ou 6 pedaços, dava uma pré-cozida e depois colocava para azedar. Colocava um pouco de alho também para dar um saborzinho. Acho que cobria com folha de parreira. Não sei quantos dias que levava para [fermentar], mas em poucos dias estava pronto! Porque já estava pré-cozido. [...] Era aferventado antes de por para azedar. [...] Primeiro passo era dar uma pré cozida. [...]Aquele pré-cozido ia água também. Água com sal e algum tempero e endro também. Era muito usado [o] endro. Era muito usado para azedar pepino como também repolho.²⁹³

Essa preparação pré-cozida permitia um consumo mais rápido como informa Terezinha S. “cortava as cabeças em pedaços metade por metade, sem desmanchar, colocava no vidro quando esfriava, colocava endro, quatro dentes de alho, água e sal e já comia no outro dia. Fazia salada no almoço.”²⁹⁴

6.2.3 Pepino azedo (*ogórki*)

Os entrevistados quando comentavam sobre o repolho fermentado mencionavam também um processo de fermentação feito com pepino, conhecido na região como “pepino azedo”. Na Polônia a palavra *ogórki* significa pepino (DLUGOSZ, 2011). O “pepino azedo” em água, sal e temperos também é chamado pelos poloneses de *ogórki* ou *ogórek*. Esta preparação é bastante consumida, principalmente no final do ano, nas festas de natal e ano novo, pois no sul é época de colheita dos pepinos, quando as parreiras estão soltando suas folhas e o endro viçado.

A combinação desses ingredientes resulta em uma saborosa fermentação natural de pepinos, para ser consumido rapidamente, pois se trata de um processo diferente das conservas a vácuo que duram por mais tempo. Consiste numa uma receita simples e barata para a região estudada, pois muito produzem todos esses ingredientes em seus quintais ou vendem nos supermercados, armazéns e feiras a preços módicos. A peculiaridade do preparo da receita está nos detalhes, que são os temperos e no resultado da fusão de ingredientes aromáticos. Bronislava explica como faz a receita:

Eu só coloco endro, por baixo, assim, da vasilha e vou colocando pepino empilhando e coloco água e sal. Tem que colocar bastantinho sal. Deixo uns cinco ou dez minutos esse sal nessa água, na jarra e mexo e depois que termino de colocar pepino, coloco água, pepino e umas duas ou três folhas de parreira. Então o nosso é assim. Não colocamos nada.²⁹⁵

²⁹³ Gaspar G. (Irati). Entrevista concedida em 25/03/2014.

²⁹⁴ Terezinha S. (Mallet). Entrevista concedida em 29/04/2014.

²⁹⁵ Bronislava P. (Irati). Entrevista concedida em 04/03/2014.

Algumas cozinheiras informam que usam água morna. Para cada litro de água morna, uma colher, das de “sopa”, de sal. Algumas receitas levam um “pouco” de vinagre, mas a maior parte das cozinheiras só coloca água, sal e tempero como endro, folha de parreira, pimenta, alho e cebola. A folha da uva, segundo algumas cozinheiras, confere uma textura tenra ao pepino. Com o passar dos dias, no processo de fermentação a água fica em tom esbranquiçado e o pepino se torna mais picante.

Além desses processos de fermentação, uma prática ainda presente em muitas casas são as conservas. A conserva em vidros hermeticamente fechados preservam as frutas e legumes para serem consumidos fora da sua época de colheita e para durarem mais tempo. A conserva é uma forma de conferir maior longevidade a um alimento que pereceria em contato com o ar e bactérias.

Carneiro (2003, p. 101-102) relembra que a invenção das conservas em vidros ou latas de estanho fechadas após processo de fervura, que esterilizava os alimentos e as embalagens, foi invenção do francês Nicolas Appert em 1804. Appert era dono de uma confeitaria e se tornou um dos primeiros fabricantes de conservas, mais de meio século antes de Pasteur inventar a “pasteurização”, que é o aquecimento e resfriamento dos alimentos para eliminar micro-organismos. Antes disso as conservas eram feitas com adição de mel, açúcar, sal e vinagre. Carneiro cita o exemplo do repolho no vinagre que seria uma versão de conservação mais antiga. Mas para abastecer exércitos, em épocas de guerra, era necessário fazer o transporte dos alimentos em vidros esterilizados para maior durabilidade dos alimentos. Somente em meados do século XIX aparecem os primeiros refrigeradores.



FIGURA 141 – CONSERVAS
Conserva de pêssego, (pera?), pepino e vagem em Mallet.



FIGURA 142 – *CHRZAN* E *CHRZAN* COM BETERRABA
Feira do Produtor Iratiense. Molho de raiz forte (*chrzan*) à venda na Feira do Produtor Iratiense durante a Semana Santa de 2013.

ACERVO: Neli Maria Teleginski, Mallet e Irati, 2014.

6.2.4 Conservas e a raiz forte (*chrzan*)

Nas casas visitadas identificamos conservas de pepinos, cenouras, couves, chuchus, abobrinhas e conservas de raiz forte (*chrzan*), com sal e vinagre. O *chrzan* é uma raiz de sabor amargo e picante, ralada e temperada podendo levar beterraba na mistura, que acompanha principalmente as carnes. Uma iguaria entre os descendentes de eslavos.

Em 2012, andando por Prudentópolis, apreciando a Páscoa entre os ucranianos junto com minha colega historiadora Eliane Lupepsa Costenaro, que pesquisava a culinária entre descendentes de ucranianos, achei a raiz recém-arrancada da terra, à venda numa casa comercial tradicional. As pessoas compravam a raiz forte e levavam para casa para fazer seu próprio molho, no sábado de aleluia. Outros optavam por comprar os vidros do molho pronto nas casas de comércio local. Na ocasião também ganhei do pai de Eliane um vidro de raiz forte ralada misturado com beterraba ralada. Naquela Páscoa descobri que o *chrzan* é um alimento simbólico dentro da religiosidade dos eslavos. Entre os descendentes de poloneses a raiz ou o molho pronto é colocado na cesta que é levada para a benção da cesta de alimentos e simboliza a paixão e o sofrimento de Cristo.

A raiz forte é uma planta conhecida como *Armoracia Rusticana* originária do Sudoeste da Europa e Oeste da Ásia, atualmente cultivada pela Europa, Estados Unidos e América do Sul, certamente introduzida na imigração. A receita e o cultivo passado através das gerações de descendentes transformou o molho *chrzan* em uma das receitas tradicionais da culinária entre os descendentes de poloneses.²⁹⁶ Em Irati, por exemplo, a raiz é cultivada em muitos quintais e hortas e o molho que deriva dela é facilmente encontrado nos supermercados em forma de conserva durante o ano todo.

²⁹⁶ Há, pelo menos, três variações de espécies da raiz forte. Uma raiz em formato de “batata”, tipo nabo (batata-crem - *Tropaeolum pentaphyllum* Lam.) e uma trepadeira, tipo um “crem-cipó”. Como informa o blog “come-se”: “Em alemão recebe o nome de *meerrettich*; em francês, *raifort*; *horseradish* em inglês e *rafano* ou *cren* em italiano. A planta conhecida como ‘raiz forte verde’ ou ‘raiz forte japonesa’ (*wasabi*) é diferente botanicamente da *Armoracia rusticana*, mas assemelha-se por sua raiz também pungente.” Disponível em: < <http://come-se.blogspot.com.br/2008/06/quem-crem.html>>. Acesso em 24 de agosto de 2013.



FIGURA 143 – MOLHO *CHRZAN*
Produzido por um entrevistado de Prudentópolis. O molho permanece sobre a mesa, pois é consumido diariamente acompanhando as refeições. Prudentópolis, residência de Adão W., dia 17/06/2014.



FIGURA 144 – FOLHAS DE RAIZ FORTE
Segundo informante de Mallet essas são folhas da “raiz forte” cultivadas em seu quintal. Mallet, residência de Natalia D., dia 28/04/2014.

ACERVO: Neli Maria Teleginski, Prudentópolis e Mallet, 2014.

6.2.5 Sopas de feijão, *kapuśniak*, *barszcz* e *rósol*

Dentre as preparações que levam legumes frescos e fermentados estão também as sopas vastamente consumidas na região, em todas as épocas do ano.

Cleoni relembando da comida de sua avó, uma imigrante polonesa que viveu em Irati, trata do consumo das sopas: “Ela gostava muito de sopa de repolho com batata; *kapusta* [repolho] ela gostava muito e era o que ela comia sempre, um pouco de carne de porco e comia sempre, sempre, repolho, batata, um pouquinho de arroz era o que ela comia”.²⁹⁷

Assim como no depoimento de Cleoni, as receitas de sopas e referências sobre seu consumo ocorreu na maior parte das entrevistas. Constatamos que as sopas foram alimentos centrais no cotidiano alimentar dos imigrantes e continuou entre os descendentes. A sopa foi apresentada nas entrevistas como um alimento consumido preferencialmente na janta durante a semana e aos domingos, no almoço. Muitas vezes a sopa era o prato principal ou o único prato do jantar. Outras vezes era servida como entrada nas refeições, acompanhadas de pão e seguido de outras comidas cozidas, como o caso das refeições de domingo.

As receitas de sopas são exemplos importantes para se conhecer uma série de improvisos, adaptações, variações e a lida com a carestia e a abundância entre os imigrantes e

²⁹⁷ Cleoni M. (Irati). Entrevista concedida em 03/03/2014.

descendentes de poloneses no Brasil. No sul do Brasil, quando as temperaturas ficam baixas, as sopas aquecem e constroem memórias, por isso também são receitas afetivas e estão presentes nos discursos identitários. Não por acaso foram amplamente mencionadas pelos entrevistados com grande saudosismo. O exemplo de contato e trocas culturais na alimentação pode ser verificado no hábito dos eslavos de se consumir sopas e caldos e o uso de ingredientes brasileiros como o caso do feijão, conforme narrado pelos entrevistados que relataram ser essa uma das sopas “tradicionais” da família polaca.

Descrevendo a rotina alimentar dos seus antepassados Irene comenta que na janta comia-se o que sobrava do almoço. Em geral as sobras do almoço se transformavam em um caldeirão de sopa. Caso sobrasse feijão espremia-se bem para extrair o caldo, retiravam-se as casquinhas do feijão e fazia-se a sopa acrescentando couve ou repolho, quixerinha de arroz e um pouco de batatinha. Serviam a sopa acompanhada com broa de centeio. Esse alimento era servido cotidianamente, às vezes variando com outros tipos de sopa, mas a sopa de feijão era uma das mais consumidas em sua casa.²⁹⁸

Natália também tem como uma de suas sopas preferidas a sopa de feijão. Atualmente bate o feijão no liquidificador, mas lembra que sua mãe amassava o feijão com o garfo e passava no coador (*durszlak*, termo utilizou para se referir ao coador). Depois do feijão cozido cortava couve e acrescentava quixerinha de arroz, temperando com cebolinha e por último acrescentando uma mistura de trigo e gordura que era “frito” ou “queimado na frigideira”, conforme sua expressão, que servia para “engrossar” a sopa.

Claudenice de Irati também menciona a sopa de feijão como forma de se aproveitar todos os ingredientes disponíveis: feijão, batata, cebola, linguiças, pedaços de carne e legumes variados:

A janta era sopa de feijão e de batata ou então feijão e arroz. [...] Se era batata, cozinhava só a batata, com uma cebola [...] Depois queimava o trigo, óleo e sal e jogava na sopa. Fiz ontem. Se tinha linguiça, a mãe fritava linguiça e colocava na sopa. Na sopa de feijão a mãe também colocava sopa de feijão ou restinho de carne de porco ou de outra carne. [...]

N.T. O que mais sua mãe colocava na sopa de feijão?

Claudenice I. Macarrão ou *kluski*. [...] Era esse *kluski* com leite que tinha seguido. O meu pai comia muito biju com leite depois da janta. [...] A mãe fazia tudo, sopa de vários tipos, principalmente azeda, sabe? Sopa de feijão, sopa de repolho, *barszcz*, aquele com beterraba, sopa de batata, frango caipira para sopa, macarrão, tudo.²⁹⁹

Nestas receitas de sopa de feijão misturam-se técnicas polonesas aos ingredientes brasileiros. Outro exemplo da adaptação das técnicas trazidas pelos imigrantes poloneses aos

²⁹⁸ Irene T. (Mallet). Entrevista concedida em 28/04/2014.

²⁹⁹ Claudenice I. (Irati). Entrevista concedida em 16/06/2014.

ingredientes locais: o uso da “farinha queimada” na gordura e o *kluski*, que é um tipo de massa consumida pelos poloneses, que é adicionada ao caldo de feijão para incrementar a sopa.

Além das sopas de feijão, outras três receitas de sopas foram lembradas nas entrevistas como as sopas mais consumidas pelos antepassados. No entanto a memória sobre as sopas é marcada pelas práticas alimentares dos descendentes no presente. As receitas são parte do exercício da memória dos entrevistados e a seleção de certos pratos para narrar sobre seus antepassados explicam também suas experiências alimentares na atualidade. Dentre as sopas descritas encontramos a sopa *barszcz* (sopa de beterraba), a sopa *kapuśniak* (sopa de repolho azedo/chucrute) e uma sopa bastante referida como comida dos domingos chamada de *rosól*, que significa *canja*, a conhecida canja de galinha. (DLUGOSZ, 2011)

Gaspar conta que seus avós falavam e faziam muito a chamada sopa *barszcz* (sopa de beterraba) e também um tipo de “sopa” feita com leite:

Eles falavam e seguido faziam aquele tal de *barszcz*, aquela sopa vermelha. Muito gostosa. Naquela época faziam de beterraba. Bem legal aquela lá. [...] Geralmente era sopa na janta e comida mais leve um pouco. Sopa com pão. [...] Minha mãe fazia muito aquele que chamavam de *kluski*. Ferve o leite, faz a massinha bem ralinha e vai jogando dentro do leite fervido. Na medida em que vai fervendo vai caindo pedacinhos de massinha. Quase seria um nhoquinho. Um nhoque miudinho. Massa cozida, uma delícia! [...] Salgadinho. Como sopa. Isso era quando não tinha outra coisa era só aquilo e já era o jantar. Já era a janta aquilo lá.³⁰⁰

A sopa *barszcz* é basicamente uma sopa de beterraba. Na Polônia, na ceia de Natal, serve-se um caldo ralo beterraba, com uma massa cozida recheado com legumes ou cogumelos semelhante ao *pierogi* que é chamada de *uszka* (que significa orelhas, pelo formato da massa como se fossem pequenas orelhas). A sopa também pode ser acompanhada com nata azeda e temperos como o endro. Consumida em várias regiões do leste europeu, a sopa *barszcz* possui variações, assim como encontramos variações nas receitas levantadas nas entrevistas.

Para alguns entrevistados *barszcz* é uma sopa de beterraba e nada mais. Outros acrescentam carnes e verduras como o repolho ou repolho azedo. Muitos se referem à sopa *barszcz* ou *borscht* (que é a versão na língua ucraniana da sopa) como sendo a mesma *kapuśniak*, que é uma sopa de repolho. Outros reconhecem a distinção entre estas duas sopas.

Em Mallet encontramos receitas de *barszcz* com beterraba, linguiça e costelinha defumada. Alguns preparam como uma sopa creme, feita com beterraba ralada bem grossa no ralador ou picada bem fininha. Outras receitas misturam ainda o repolho, carnes e temperos.

³⁰⁰ Gaspar G. (Irati). Entrevista concedida em 25/03/2014.

Na maioria dos depoimentos a sopa feita somente com repolho fresco ou ambos, fresco e azedo, não é reconhecida como *barszcz*, pois não leva a beterraba, por isso é chamada de *kapuśniak*.

Para Terezinha S. na sopa *kapuśniak* não se usa beterraba, somente repolho. Para ela trata-se de uma sopa branca somente com repolho fresco e o trigo tostado na gordura formando o “roux”³⁰¹. Conta ainda que gosta de acrescentar batata doce na sopa repolho azedo porque “combina” no paladar: o doce da batata com o ácido da “sopa azeda”.³⁰²

Já para Natália, *kapuśniak* e *barszcz* são as mesmas receitas. Considera que ambas representam a mesma sopa que leva repolho, “courinho” de porco, beterraba (*burok*, em polonês, conforme sua narrativa), temperada com “farinha queimada”.³⁰³ Irene, por sua vez, chama de *kapuśniak* uma sopa que leva repolho, batata, beterraba com costelinha ou carne de porco defumada, temperada com nata e trigo, que é reconhecida pela maioria como *barszcz*.³⁰⁴

Benigna conhece como *kapuśniak* um tipo de sopa feita com carne de porco defumado/costelinha, repolho, batata e beterraba. Na sopa acrescentavam um ovo batido com um “pouquinho” de nata e um “pouquinho” de trigo: “era o tempero dessa sopa”, acrescenta. É a sopa que mais gosta e que aprendeu com a avó. A principal diferença que estabeleceu entre os ingredientes da sopa *barszcz* e a sopa *kapuśniak* é o uso do repolho. Para ela na sopa *barszcz* não se usa repolho, mas na *kapuśniak* o repolho é o principal ingrediente. Além disso, *kapuśniak* deve ser uma sopa azeda, que pode levar carnes defumadas de porco, assim como também na sopa *barszcz*. Lembra que algumas famílias utilizavam uma planta chamada “azedinha”, para conferir o sabor ácido característico da sopa, mas que hoje em dia se usa o vinagre. Esta sopa também é temperada com nata, ovos, salsinha, cebolinha, cebola, sal e folhas de azedinha, (se encontrar). Já para fazer a sopa *barszcz* conta que cozinha a beterraba e deixa ela pela noite na geladeira. O fato de a beterraba esfriar confere uma cor avermelhada mais intensa para a sopa. Na hora de preparar coloca primeiro a costelinha fresca ou defumada na panela. Se a costelinha for defumada aferventa-se para tirar o sal e o gosto da fumaça. Acrescenta cebola e alho, rala a beterraba cozida, adiciona o repolho cortado

³⁰¹ Os descendentes não usaram essa expressão *roux*, apenas contaram que se acrescenta na sopa o “trigo frito” na gordura. O termo foi empregado na pesquisa para descrever essa preparação. O *roux* é um espessante de sopas, caldos e molhos comum na culinária francesa, que consiste em aquecer a gordura e adicionar farinha de trigo ou amido e cozinhar até adquirir molhos de variados aspectos. Na gastronomia o *roux* é classificado em: *roux blanc* com tom mais claro; o *roux blond* de tom médio/louro e *roux brun* em tom caramelo/marrom, mais escuro. Confere um sabor característico às sopas e deixa as mesmas com consistência cremosa. Essa preparação com farinha de trigo e banha foi citada pelos entrevistados na preparação das sopas.

³⁰² Terezinha S. (Mallet). Entrevista concedida em 29/04/2014.

³⁰³ Natália D. (Mallet). Entrevista concedida em 28/04/2014.

³⁰⁴ Irene T. (Mallet). Entrevista concedida em 28/04/2014.

grosseiramente e os demais temperos. Depois de tudo refogado coloca a água e deixa cozinhar bastante. Por fim prepara também o creme com duas colheres de nata, um ovo, um “pouquinho” de leite e um “pouquinho” de trigo. Conta que essa receita aprendeu com sua *bapka* (avó) que fazia a sopa em dias especiais.³⁰⁵

Terezinha S., de Mallet, prepara a sopa *barszcz* ralando a beterraba crua, refogando-a, acrescentando repolho e água. Somente quando os legumes estão cozidos coloca os temperos. Seu tempero especial é um mistura de trigo com gema de ovo derramada na sopa quente, esta servida com gotas de limão.³⁰⁶

A mãe de Claudenice, moradora da comunidade de Coloninha em Irati, preparava a sopa *barszcz* com batata, beterraba, repolho azedo, água, sal e temperos verdes. No final temperavam com uma mistura de farinha de trigo e gordura que chamavam de *zaptchka*³⁰⁷. Se tivessem linguiça em casa, acrescentavam à sopa. A sopa com linguiça era a preferida da família.

A sopa *barszcz*, na família de R.D., de Mallet é com carne defumada, “batatinha”, cenoura, repolho, beterraba e leite coalhado que é colocado dentro da panela, na finalização da sopa, para conferir sabor azedo. Sua avó sempre tinha um recipiente com “leite azedo”. Um pouco deste leite azedo era batido com ovo e farinha formando um mingau amarelado e ácido. Esta receita faz parte da culinária da família até hoje, consumida, sobretudo, no inverno.³⁰⁸

Sofia, de Prudentópolis, conta que a comida janta, na maioria das vezes, era a sopa *borscht de couve* que levava couve picada e frita, batata, caldo de galinha ou carne de porco. Cozinhavam essa sopa e engrossavam com farinha de trigo. Ela frisa que esta sopa não levava sem beterraba, mas que havia também o *borscht* só com beterraba, além da sopa “*kapusniak*” com beterraba e repolho e, ainda, uma “*zupka*” ou “*zupa*” (sopa) de batatinha e trigo “queimado” na banha. Para complementar a janta comiam chá com pão.³⁰⁹

Verificamos nessas receitas de sopa que os ingredientes básicos são repolho (fresco ou azedo), beterraba, batata, carnes e temperos. Algumas variações ocorrem na mistura desses ingredientes e nas finalizações: algumas receitas acrescentam o “trigo queimado” ou “roux” e

³⁰⁵ Benigna S. (Mallet). Entrevista concedida em 25/04/2014.

³⁰⁶ Terezinha S. (Mallet). Entrevista concedida em 29/04/2014.

³⁰⁷ A palavra *zaptchka* foi transcrita conforme foi ouvida na entrevista. Não encontramos uma palavra correspondente na língua polonesa, talvez por problemas na sua grafia ou porque a palavra seja de origem ucraniana, uma vez que seu pai de Claudenice era descendente de ucranianos e sua mãe descendente de poloneses. Mas a receita é a mesma do *roux*.

³⁰⁸ R.D. (Mallet). Entrevista concedida em 27/04/2014.

³⁰⁹ Sofia S. (Prudentópolis). Entrevista concedida em 31/03/2014.

outras o “creme azedo” à base de nata, ovos, leite e farinha de trigo. Gaspar explica ainda que estas sopas poderiam ter outros incrementos como grãos de trigo cozido.³¹⁰ Como um dos carboidratos da sopa se fazia também o *kluski*, que na Polônia pode ser feito com fécula de batata, mas entre os descendentes no Brasil se faz com trigo, ovos e sal, formando uma massa mole que é despejada na água fervendo, na sopa ou no leite. A massa se cozinha na fervura dos líquidos. R.D. comenta também que sua avó fazia um “nhoque de colher”; “uns nhocões grandes”, explica. Quando tinha pouco arroz incrementavam as refeições com esta massa. Faziam também uma massa que chamavam de “zadirque” (não encontramos tradução) com farinha, ovo, água e vai moldando ele bem “miudinho”, um por um. Segundo a depoente a massa ficava com se fosse massa de macarrão, em formato de grão de arroz, cozida e servida com leite.³¹¹

O sabor característico das sopas de repolho e beterraba é o azedo, resultado da adição de cremes, limão, vinagre e até mesmo da planta “azedinha”.³¹² Outro tempero não menos importante são as lembranças e os sentimentos de pertencimento e de conforto:

N.T. Quando a senhora faz uma sopa de repolho (kapuśniak) a senhora se sente polonesa? Irene T. Ah, sim. Muda. Acho que sai daquela vida em sociedade e você está no seu lugar. Se eu fizer pierogi, fizer meu kapuśniak, fizer aquele charuto de repolho e a carne de porco eu volto para o meu tempo de criança. Interessante isso, não é? [...] Hoje tem tanta coisa e a gente não sabe bem o que é certo ou errado.

As sopas de beterraba e de repolho foram descritas tanto como comidas do dia a dia, mas também como um dos pratos que eram servidos na ceia de Natal dos antepassados. Já domingos, os descendentes se referiam à sopa *rosól*, uma canja de galinha, também era servida nas antigas festas de casamento. Podemos considerar a sopa *rosól* no rol dos pratos afetivos e distintivos da culinária polonesa na região pesquisada, tendo em vista que foi relembrada pela maioria dos entrevistados e continua sendo preparada entre a maioria.

Rosól é uma das sopas mais populares da Polônia e leva vários tipos de carne. Trata-se de um caldo obtido a partir do cozimento das carnes e servidas como *consommé*, antes das refeições, acrescida de macarrão ou outro carboidrato. No Brasil, entre os descendentes de poloneses essa sopa ficou conhecido como sopa de carne de galinha. Alguns acrescentam batata e arroz, mas a mistura geralmente é feita no prato, conforme o gosto do comensal. Na

³¹⁰ Gaspar G. (Mallet). Entrevista concedida em 25/03/2014.

³¹¹ R.D. (Mallet). Entrevista concedida em 27/04/2014.

³¹² Espécie: *Oxalis brasiliensis* Lodd.; Família: *Oxalidaceae*; Nome popular: azedinha. Disponível em <http://www.ufgrs.br/fitoecologia/florars/open_sp.php?img=11271>. Acesso em 13 de maio de 2016.

Polônia atual observei que o caldo quente de carne ou legumes é despejado sobre um macarrão fino e cozido, como prato de entrada para outras refeições ou prato principal durante o jantar, acompanhado de pão ou outro acompanhamento. Na pesquisa constatamos que a sopa de galinha fez parte dos hábitos alimentares dos imigrantes e se consolidou como prática alimentar dos descendentes:

Domingo geralmente era sopa de galinha. Às vezes mamãe fazia outra: a sopa de carne. Macarrão também, batatinha e algum pastel ou alguma coisa, porque só a sopa não sustentava a família. Tinha que ter sempre alguma outra mistura.³¹³

Bronislava descreve a sopa de carne, além da sopa de galinha. Algumas famílias ainda tem o costume de cozinhar carnes bovinas, como a costela, preparando também um caldo servido com batatas, arroz e macarrão, no entanto não chamam esta sopa de *rosól*.

Outros fragmentos de entrevistas mostram como as sopas de galinha/frango compunham e compõe a refeição dominical.

1) [Domingo] tinha rosól temperado com cebolinha. Comiam com macarrão ou batata doce. No sábado faziam pão e no domingo tinha pão fresco. Domingo era um dos únicos momentos para se comer carne. Como não tinha geladeira tinha que comer carne defumada, carne salgada e guardada na banha ou carne de frango.³¹⁴

2) Aquelas sopas de galinha, galinha caipira, galinha gorda, macarrão feito em casa, isso era comida de domingo. Depois que eu aprendi a fazer maionese eu também fazia, mas quando era com a mãe, a mãe não sabia fazer maionese. A mãe era aquela sopona de galinha. Bem que dá vontade de comer!³¹⁵

3) *N.T. E qual que era a principal diferença entre uma comida do dia a dia e do final de semana?*

Gaspar G. Dia de semana era o tal do feijão e arroz e as misturas não é. Agora dia de festa, de visita, não podia faltar frango. Isso era interessante. Se tinha alguém chegando ia correndo já matar um frango. Matava na hora, depenava, colocava para cozinhar e dava tempo. No almoço estava tudo pronto. Mais isso não era só lá em casa. Era em toda a parte. Era chegar...eu me lembro das minhas tias. Sempre pegava um galo mais arisco, uma galinha que não estava botando bem, de postura, já ia para a sopa e estava feito o almoço. E o macarrão caseiro, feito na hora também. Fazia lá. Mexia aquela massinha, colocava em cima da peneira de taquara para secar. Enxugava num instante, já cortava com a faca e estava feito o macarrão. Era tudo relativamente fácil.

N.T. O senhor falou que a linguiça também comida do final de semana....

Gaspar G. Fritava linguiça. Nesses dias era dia de saborear a linguiça, porque o chouriço tinha que ser aproveitado, consumido nos primeiros dias já, não tem muita duração e nós ainda tínhamos [o costume], depois de pronto o chouriço, colocar para assar no forno. Ficava louco de gostoso. Dava uma sapecada no forno e ficava melhor ainda.³¹⁶

³¹³ Bronislava P. (Irati). Entrevista concedida em 04/03/2014.

³¹⁴ R.D. (Mallet). Entrevista concedida em 27/04/2014.

³¹⁵ Genoveva Z. (Irati). Entrevista concedida em 14/05/2014.

³¹⁶ Gaspar G. (Irati). Entrevista concedida em 25/03/2014.

4) Eu gosto muito da sopa do frango, que é o caldo que cozinhou os pés, a cabeça, a gordura...Coloca asa, a parte traseira já digo a sambicura [sambiquira], o costelão que é o meu pedaço preferido. Daí põe cebolinha e salsinha e faço macarrão caseiro.

³¹⁷

5) [Almoço de domingo]: galinha caipira, caldo rosól. Para ferver junto com a carne colocava-se um *buquê* de salsinha com uma ou duas cebolinhas amarradas com palha de milho. O pai gostava muito dessa sopa. Comia o caldo como macarrão caseiro que fazia no litro, esticava usando um litro, deixava secando e depois cortava em fatias, em cima de uma tábua. A outra parte da galinha fritava na panela de ferro. A galinha formava um caldo que podia comer com macarrão. Fazia pierogi ou fazia macarrão. Minha avó sempre gostava de maionese [...]. Nós somos daquela época que a gente deixava o melhor para o pai [...] a melhor parte para o pai. A coxa de galinha era para o pai e as crianças comiam o pé da galinha. Hoje inverteu, a gente come o pé de galinha e dá a coxa para o filho.³¹⁸

No primeiro, segundo e terceiro depoimento verificamos que para muitas famílias o domingo era um dos principais dias para se comer carne. No caso da carne de porco algumas famílias utilizavam as carnes menos nobres, como o toucinho, durante a semana reservando linguiças para os domingos. As carnes de aves eram consumidas frescas, preferencialmente aos finais de semana. As pernas, asas e cabeças serviam para o preparo do caldo *rosól* e as partes mais carnudas como coxas, sobrecoxas e peito eram fritos com cebolas e temperos. Tanto os caldos como os molhos eram consumidos com pão, arroz, batatas, batatas-doces e macarrão (feito pelas próprias cozinheiras). Quando a família era numerosa e a carne escassa, era necessário contar e separar os pedaços para cada um dos membros da família, reservando os melhores e maiores pedaços para os adultos, sobretudo para o patriarca.

No depoimento de Benigna, verificamos hierarquias sociais e de gênero na partilha da carne de frango e de porco. Explica que “a melhor parte [era] para o pai”, pois era ele o chefe da família e responsável por conduzir os trabalhos da roça, considerados mais “pesados” que os trabalhos domésticos. Benigna também conta que seu pai era quem matava o porco e colocava em latas produzidas por uma firma de fora e vendidas em Mallet. Este “porco na lata” durava cerca de dois meses. Mas a carne era servida só para o pai e para o irmão mais velho porque trabalhavam “no pesado”. Com relação ao frango “se dividiam” os pedaços e, no geral, “tudo de melhor era deixado para os mais velhos.”³¹⁹

³¹⁷ Cecília C. (Prudentópolis). Entrevista concedida em 08/04/2014.

³¹⁸ Benigna S. (Mallet). Entrevista concedida em 25/04/2014.

³¹⁹ Benigna S. (Mallet). Entrevista concedida em 25/04/2014.

Nesta organização familiar, a comida também tem um papel fundamental de demarcar o posicionamento dos sujeitos sociais, neste caso o homem, pai e aquele que é visto como o membro da família “trabalha mais” deve comer as melhores e maiores partes da carne, um alimento que também é símbolo de masculinidade. Para Benigna esses papéis se inverteram e hoje são os filhos que ficam com as melhores partes da comida e que exigem mais dos pais. Estes, por sua vez, acabam cedendo aos pedidos dos filhos em relação a alimentos, bens de consumo e atenção familiar. Para ela essa foi uma significativa inversão na convivência familiar.³²⁰

Benigna relembra, ainda, que a comida das mulheres que acabavam de ter seu bebê também era a sopa *rósol*. Tratava-se de uma das comidas do “resguardo”, da “dieta” pós-parto. Mas atenta para um detalhe: tinha que ser carne da ave fêmea: “[...] sopa de galinha não de frango! A sopa de galinha para as mulheres de dieta tira infecção e é mais gostosa”, conclui.³²¹

Mendes (2013, p. 142), em sua pesquisa sobre comidas típicas do Piauí, explica que a carne de galinha é considerada um alimento menos “carregado”, curativo, que elimina infecções e comumente recomendado aos doentes e mulheres de “resguardo”, que é o período de quarenta dias após o parto. No Piauí, esta relação entre comida e saúde, ou seja, entre a carne de galinha e seus efeitos curativos nomeou um prato, o *Pirão de Parida*, uma comida antes reservadas às mulheres no pós-parto que atualmente se tornou um prato tradicional e típico do Estado.

Entre os descendentes de poloneses entrevistados as carnes, como de galinha/frango e de porco, e conforme sua preparação, são também descritas como alimentos nobres, dos finais de semana e presentes nas épocas comemorativas: aniversários, casamentos, Natal e Páscoa. A história da alimentação nos mostra que as carnes em diferentes sociedades, grupos e temporalidades foram alimentos soberanos. No ocidente a carne é associada à virilidade e a masculinidade, relacionada à caça, como atributo dos homens, sendo também comida destinada aos guerreiros: “come-se carne para fazer a guerra”, nos explica Carneiro (2004, p. 65; 71).

Partindo das narrativas do consumo das carnes, passamos a analisar as práticas culturais relacionadas à produção, armazenamento e consumo da carne nas memórias dos entrevistados, principalmente em relação ao uso da carne de porco. Ao longo da pesquisa, em vários momentos os descendentes narravam o cuidado com os animais nas propriedades dos

³²⁰ Benigna S. (Mallet). Entrevista concedida em 25/04/2014.

³²¹ Benigna S. (Mallet). Entrevista concedida em 25/04/2014.

colonos e a importância das carnes nas práticas alimentares de seus antepassados, bem como sua carestia. Falavam de como os métodos mais antigos de armazenamento conferiam sabor característico às carnes como o caso das carnes guardadas nas latas e as carnes de porco defumadas que participavam de todas as refeições, desde o café da manhã até a janta.

6.3 AS CARNES

Entre as carnes mais consumidas entre os descendentes e seus antepassados está a carne de porco, mas também frango. No passado a alimentação era complementada por outros pequenos animais como peixes e caças.

Comer carne de porco tem longa tradição histórica. São animais que fazem parte da paisagem rural, “recicladores” da comida, pois engordam comendo inclusive os restos da comida humana. Pequenos que se reproduzem muito. Fornecem gordura abundante e proteína. Crescem rápido e podem ser abatidos como pouco tempo de vida. Essas características tornam os porcos as fontes preferenciais de carne contribuindo na economia doméstica de sociedades rurais, embora cidades medievais e modernas foram marcadas pela sua presença (PEREIRA, 1998) e não raro em parte dos quintais urbanos de pequenas cidades do interior observa-se a criação de aves e porcos.

Do porco os eslavos produziram variadas receitas que revelam o máximo aproveitamento do animal até dos miúdos, miolos, pés e cabeça. Um ditado ouvido na pesquisa atesta: “só não se aproveita o grito do porco”. Essa característica fica evidente no depoimento de Claudenice ao narrar o dia de abater um porco, momento importante de trabalho coletivo.

N.T. Quais outras atividades de preparação dos alimentos em que todos se envolviam?

Claudenice. Matar porco. Os porcos do pai eram bem grandes.

N.T. Como vocês trabalhavam?

Claudenice. Depois do café do pai, porque ele que matava sempre. Ele tomava café, afiava a faca e ia lá. Os mais velhos iam só para pegar. Eu me escondia embaixo da cobertura para não escutar o grito. [...] Ele matava e já queimava os pelos. Já tinha feno guardado, mais era o feno de trigo, de arroz, para queimar os pelos do porco. Tinha os tachos de água e ele lavava bem. Ele era muito caprichoso. Aí ele levava os pedaços lá no forno [área coberta, separada da casa para a lida com os cortes da carne e fritura], que a gente dizia, e a mãe ia para a frente e fazia. Às vezes ele ia para a roça e nos deixava. [...] Eu cortava tocinho ou ia para a cozinha fazer os serviços e a mãe ficava lá. [...] Fazia torresmo moído, torresmo de lata, carne de lata [...] linguça, [...]. O pai não deixava, quando o porco era grande, o pai que picava torresmo, ele ficava fritando torresmo. Primeiro cozinhava a cabeça, os rins, os miúdos do porco para fazer o chouriço. A mãe ia para o banhado, para as valetas para lavar as tripas e os piás [meninos] começavam a cortar o porco. [...] Picava tudo

miudinho e moía para linguiça. Guardava as costelas do porco, defumava as costelas do porco, o pedaço de toucinho, uma gordura que tem no porco, bem gordurosa, o pai defumava para comer com feijão e chouriço sempre tinha, só de sangue não muito porque falavam que não prestava. [...] O torresmo do pai ninguém consegue fazer igual, ninguém. A mãe aproveitava tudo, tudo, tudo. Os couros a mãe defumava e colocava no feijão, cozinhava os pezinhos. Já no outro dia ela guardava e fazia geleia.

N.T. A cabeça do porco cozinhava e fazia o que com ela?

Claudence. Chouriço. O pai batia com o machado na cabeça, pela metade e o miolo a gente comia com pão. Fritava. Nós brigávamos por causa daquilo [para comer].

N.T. E a lingüiça vocês defumavam?

Claudence. Perto do forno. Tinha um lugar lá. Agora já não tem mais. [...] Cortava o toucinho e defumava, porque não tinha geladeira.³²²

Nesta narrativa podemos verificar uma gama de preparações derivadas do porco: a carne frita e guardada nas latas com a própria gordura do animal; a carne destinada às linguiças defumadas; o “torresmo” ou toucinho de porco, também frito e guardado na lata; os torresmos fritos, depois moídos formando uma pasta para ser consumida com broas, pães e como tempero de comidas cozidas; o chouriço feito a partir da cabeça, rins e outros miúdos conhecido por alguns falantes de polonês como *kiszka*; os miolos fritos e comidos com pão; a defumação de costelas e pedaços mais carnudos do toucinho; a defumação de “courinhos” que eram cozidos nas sopas e no feijão e o uso dos pezinhos do porco cozidos para preparar um tipo de “geleia” salgada, chamada de geleia de porco, em polonês chamada de *galaretka* que significa geleia/gelatina ou *zimne nozki/nogi* que significa pés/pernas frias, ou seja, pernas e pés de porco cozidos e resfriados formando um prato de textura gelatinosa para ser servido frio.

No depoimento de Gaspar verificamos algumas semelhanças e complementos ao depoimento de Claudence. Para Gaspar, a carne de porco fresca e assada no forno, principalmente em dias festivos – Natal, Páscoa, aniversários e casamentos – era uma de suas preferidas parte significativa de sua memória gustativa, comida que desperta saudade do passado e de seus familiares, sobretudo de sua mãe:

N.T. Dessa culinária praticada pelas avós, tias, mãe a qual o senhor tem mais saudade, aquela que desperta mais sentimentos?

Gaspar. A minha mãe fazia muito bem a carne. Carne de porco. Nossa! Não sei, mas parece que tem pessoas que tem uma enzima, alguma coisa, que você pode tentar fazer, não consegue fazer igual aquela lá. Ela tinha uma especialidade de assar as carnes de porco, aqueles lombinhos. Pernil também no forno que era sem comentário. Era coisa boa mesmo. Essa era a parte da assança.³²³

³²² Claudence I. (Irati). Entrevista concedida em 16/06/2014.

³²³ Gaspar G. (Irati). Entrevista concedida em 25/03/2014.

Assim podemos distinguir dois principais momentos do abate dos porcos. Aqueles que eram abatidos regularmente para produção da gordura, das linguiças e das carnes em lata e demais derivados e a os porcos selecionados para as épocas festivas.

No dia a dia, a carne e os torresmos consumidos provinham das latas e das varas onde as linguiças ficavam penduradas, depois de defumadas. As linguiças eram consumidas, preferencialmente, aos domingos, como uma iguaria, podendo socorrer a dona de casa, caso chegasse alguma visita inesperada. Já as carnes das latas, torresmos fritos ou moídos e a banha eram comidas durante toda a semana.³²⁴

Na região pesquisa é corrente entre algumas pessoas a construção de anedotas em torno dos hábitos alimentares dos antigos colonos eslavos se referindo ao consumo da broa com banha e chá mate, pois era comum que no café da manhã e nos intervalos entre as principais refeições ocorresse o consumo dessa tríade de alimentos. A banha com um pouco de sal e até mesmo temperos como alho era espalhada pela fatia de broa e o chá mate, de largo consumo no sul, tornou-se parte dos hábitos dos imigrantes que chegaram à região. No entanto, pode se verificar uma gama ainda mais ampla de práticas envolvendo o consumo da carne de porco.

G. G. No café da manhã era aquela chamada ‘esperka’³²⁵, toucinho não é? Chamam de *bacon* hoje em dia. [...] Era tudo defumado num paiolzinho, sempre num lugar fechado, defumado não sei quanto tempo, até ficar bem amarelinho. Nunca estragava e aquilo ficava lá guardado, pendurado num varal. Todo dia ia lá e tirava um pedaço. Tirava um pedaço só o suficiente para fritar. Era tudo frito na hora. Comia aquele pãozinho com aquele torresmo frito na hora. E outra comida tradicional também era – chamavam de charque, mas não tinha nada que ver com charque – que é uma carne de porco frita junto com a banha e depois colocada...não era bem lata, podia ser aquelas talhas de barro, qualquer coisa assim, latas de margarina, sabe? Então conservava junto com a banha. Então aquilo esfria, congela e quando queriam fazer uma comida gostosa era só pegar uma conchada daquela carne misturada com banha e, ainda, se quisesse por uma cebolinha [ou] alguma coisa era só esquentar aquilo lá e ia bem com feijão com arroz. Estava feito o almoço. Bem tradicional. Isso era tradicional em todas as famílias, a tal da carne guardada na banha.

N.T. Mas era uma técnica dos poloneses ou em geral?

G. G. Era dos poloneses, essa coisa era dos poloneses.

N.T. Mas outras famílias não faziam?

G. G. Não, não faziam, porque não era tradição, era coisa de poloneses mesmo.

³²⁴ Carneiro (1998, p. 67) ao tratar da história do armazenamento e do abastecimento de carnes neste menciona a carne em latas: “O certo é que a grande revolução no abastecimento de carne ocorreu no final do século XIX com a invenção dos navios frigoríficos e da conservação da carne em lata. O charque sul-americano já representava importante fluxo comercial, abastecendo o sertão e o Nordeste do Brasil. Alguns países, como a Argentina, ou regiões como o Sul do Brasil especializaram-se na produção industrial de carne para a Europa e para os Estados Unidos, onde a produção local tornou os matadouros de Chicago o maior centro de abatimento e corte de carne do mundo.”

³²⁵ Não localizamos o significado da palavra “esperka”, mas para o entrevistado trata-se do toucinho. Na língua polonesa toucinho é traduzido como *słonina* (DLUGOSZ, 2011, p. 278).

N.T. Como que outras pessoas consumiam a carne, quem não faziam essa?

G. G. Nós chamávamos de ‘charque’ [...]. Pedacinhos pequenos, bem fritinhos [...]. O que não era feito linguiça...grande parte era feito linguiça, também defumada, hoje em dia aquilo lá seria uma senhora de uma linguiçinha, daquela seca – salamito que chamam – aquilo lá ficava tão sequinho que você cortava que nem uma gilete.³²⁶

Gaspar destaca certas práticas de preparo e consumo da carne de porco, como práticas dos poloneses, embora se possa verificar preparações semelhantes em outros grupos. Ele também descreve outras duas principais receitas que é a carne em lata e as linguiças e salames defumados. A “carne em lata” poderia ser armazenada em grandes latas de margarina produzidas na época ou em recipientes de barro que algumas famílias possuíam.

Rosa também comenta sobre o preparo e consumo da carne em latas, que ficavam guardadas nas despensas das casas:

N.T. De que forma vocês armazenavam os produtos?

Rosa. A única coisa que era mais difícil era a carne. A gente matava o porco e tinha que fritar todo o porco. O toucinho a gente defumava para conservar. A gente separava o torresmo num recipiente e as carnes em outro recipiente. [...] A gente tirava e esquentava. [...] Ficava na despensa.³²⁷

Ainda sobre a narrativa de Gaspar verificamos a preparação do chamado “queijo de porco” ou “salsicha”, como definiu, e do chouriço feito com miúdos cozidos com temperos. Todas essas preparações são salgadas, considerando que na culinária brasileira encontramos também chouriços de sangue e açúcar, conforme indicado na pesquisa de Mendes (2013, p. 98), ao tratar do aproveitamento de pequenos animais como bodes, carneiros e porcos no sertão nordestino.

Gaspar relembra, ainda, da geleia de porco, das linguiças feitas a partir da própria tripa do porco, das carnes fritas aos pedaços e armazenadas em lata (que na sua família chamavam de “charque”), uso da banha, do toucinho, do lombo e até mesmo preparo de sabão a partir do sebo, uma gordura mais densa do gado e do porco, conforme explicou:

N.T. Quantos pratos eram feitos a partir do porco?

GASPAR G. Ah, são vários. Primeira coisa a salsicha, como é que é...queijo de porco que chamavam não é? Queijo seria aquele estômago de porco, não é? Recheado com pedaços de carne, com os miúdos do porco. Exatamente! Uma delícia! Prensado [e] no dia seguinte em diante cortado em fatias. Isso era uma delícia. Chouriço também. Chouriço. Esse era o aproveitamento de tudo. Bastante miúdos também.

³²⁶ Gaspar G. (Irati). Entrevista concedida em 25/03/2014.

³²⁷ Rosa W. (Prudentópolis). Entrevista concedida em 08/03/2014.

N.T. Como era feito o chouriço?

Gaspar. Mesmo sistema do queijo de porco. Até couro de porco, pedacinhos de carne, esses miúdos de porco em geral misturado com arroz também. Fazia aquele embutido, o chouriço, na tripa. Primeira coisa era matar o porco. As mulheres, as moças já iam no rio, no riacho lavar as tripas. [...] [Fazer] linguiça também. Faziam daquelas fervidas que chamavam ‘galareta’ [tradução: geleia/gelatina], em polonês ‘zimne nozki/nogi’ [pés/pernas frias], a geleia, é geleia que chamam, não é? Principalmente no inverno que ficavam bem rígidas no dia seguinte. No calor é mais difícil, não tinha geladeira, então ela ficava, assim, meio gordurosa. Agora no inverno é uma delícia e eles ainda jogavam um pouquinho de alho por cima, nossa, ficava uma delícia!

N.T. Então os temperos eram alho, sal e o que mais?

Gaspar. Alho, cebola...principalmente isso, sal e pimenta do reino só.

N.T. Faziam também a linguiça?

Gaspar. Sim. Colocavam na tripa e defumavam. E o charque, que nós chamávamos de charque, era aquela carne frita em pedaços, pedacinhos, bem frita e dentro da própria banha que estava frita, tudo junto. Já despejava numa embalagem lá, numa lata como chamávamos e...

N.T. E mais aquele que ficava pendurado, não é?

Gaspar. Ah, o toucinho ficava pendurado. A parte melhor do toucinho ficava pendurado. Sempre a parte melhorzinha. A fritura geralmente era feita mais da parte inferior, a parte da barriga do porco, que não era aquela banha tão boa assim como aquela parte...no lombo tem aquela parte delícia do tocinho [toucinho] que ficava até meio pururuca, branquinho, branquinho. E a banha das tripas nunca era usada para as comidas, aquela que fica em volta dos intestinos, junto, na barrigada, tipo sebo de gado, só que é banha e que a gente fazia sabão.

N.T. Quanto aproveitamento!

Gaspar. Quanto aproveitamento mesmo! Era feito sabão, uma beleza de sabão!

N.T. Isso era quando matava um porco. E todos esses pratos eram feitos todas as vezes que se matava um porco ou variava?

G. G. Todo processo era assim. Se fosse porco pequeno não valia a pena fazer linguiça. Era tudo transformado em carne e guardado. Como se criavam porcos grandes, então era feito de tudo. [...] E não é por falar, mas a linguiça era uma delícia barbaridade! Tanto assim que não era comida de todo dia viu! Era mais para os domingos, quando tinha visita. Para o diário mesmo era toucinho. Toucinho frito. Esse era comida sagrada de todo dia no café da manhã. Não existia margarina.³²⁸

O aproveitamento do porco também ocorria na iluminação das casas. Cecília conta que as lamparinas mais antigas, não eram nem a base de querosene, mas de banha de porco. Pegava-se um vasilhame, enchia de banha de porco e um pavio de algodão ficava queimando a gordura.³²⁹

Gaspar também chamou a atenção para o preparo do *charque* que para ele é a carne frita e armazenada na lata. Mas para Jorge e Cecilia o *charque* consistia numa carne salgada e defumada. Estes também citam o uso da carne e ossos fritos, conservados em gordura numa gamela, um tipo de vasilhame de madeira, da preparação da linguiça, conhecida entre os falantes de polonês como *kielbasa* e do chouriço ou *salceson*³³⁰:

³²⁸ Gaspar G. (Irati). Entrevista concedida em 25/03/2014.

³²⁹ Cecília C. (Prudentópolis). Entrevista concedida em 08/04/2014.

³³⁰ A palavra *salceson* pode ser traduzida literalmente como músculo, talvez pelo fato do músculo ser um dos pedaços da carne que vai no recheio.

J.C. Antigamente não tinha freezer, nem geladeira, então um tanto fritava e os ossos salgavam em uma gamela e daí deixava aquilo no sal e ia tirando aos poucos e ia fazendo. Toucinho charqueava ele, deixava na salga e depois pendurava assim, na fumaça, onde pegava um pouco de fumaça ficava tipo um charque.

N.T. O que mais se fazia de derivados do porco?

J. C. Fazia chouriço, fazia linguiça, porque antigamente não se comprava por aqui, não existia linguiça [para vender]...

C. C. A *kielbasa* [linguiça]. Geléia também, eu ainda faço, “drigle” [risos].

N.T. Mas ela é feita quando mata o porco?

J. C. Agora que tem geladeira pode fazer qualquer época.

C.C. E tempo de frio, porque quando não fosse frio não dava para fazer.

J.C. Quando se ajeitava bem para o frio minha mãe falava: - Olha, vai dar para fazer geleia. Daí ela cozinhava numa panelona grande, pegava umas par de tigelinhas assim, pequenininhas e nós íamos num puxado da casa, lá em baixo e eu ia junto com ela. Daí enchia as tigelinhas e no outro dia cedinho nós íamos lá e estava tudo coalhadinho.

N.T. Como é que vocês faziam essa receita [de geleia]? Que partes do porco usavam?

J.C. Pezinhos de porco, orelhas, rabo do porco, essas coisinhas assim. Cozinhava ele muito bem daí tempera para comer assim nas coisas.

N.T. Sal, pimenta?

J.C. Sim

C. C. Alho, cebolinha, salsinha...

J.C. É que nem para temperar...conforme o gosto. [...] Daí ela coalha depois, daí você vai tirando os pedaços assim.

N.T. E fazia o chouriço também, no estômago de porco?

C.C. Aquele é *salceson*.

N.T. E vocês fazem todos esses pratos hoje?

C.C. Sim. A gente faz aqui.

N.T. Comem também as linguiças e os embutidos?

C.C. Comemos. Só que agora mais é comprado. Já não fazemos. Fazemos lá de vez em quando. Antes quando os filhos estavam aqui, todos, então nós matávamos o porco, como agora na terça será matado, na próxima terça, fazia linguiça e tudo, mas como agora somos só nós, em três, nem vence, é muito trabalho, daí já não, já compra.³³¹

Nesta entrevista verificamos a permanência de práticas tradicionais e a “pressão” da memória gustativa sobre os comedores nas escolhas alimentares do presente, conforme Poulain (2013) e Fischler (1995). Mesmo com os eletrodomésticos como geladeira e freezer, nota-se a persistência de preparos tradicionais e a força das matrizes alimentares da infância. No caso da família de Jorge e Cecília continuam preparando a “geleia” de porco que leva “pezinhos de porco, orelhas, rabo” e o chamado *salceson*, um tipo de embutido feito com o estômago de porco, que depois de limpo é recheado com carne e miúdos do suíno. Devido ao formato redondo, no Brasil é conhecido como “queijo de porco”. Na Polônia pode ser feito com ou sem sangue, com pedaços do porco como língua, músculos e vísceras.

³³¹ Cecília C.; Jorge C. (Prudentópolis). Entrevista concedida em 08/04/2014.

Terezinha S. conta que se fazia o *salcetson* com o “buchinho” do porco e depois de recheado colocava-se uma “tabuinha” em cima para que adquirisse um formato “chatinho”. Depois de “achatado” poderia ser servido cozido no vapor ou assado no forno.³³²

De acordo com a receita de Estanislava cozinhava-se a cabeça de porco, orelha e língua e recheava o “bucho” do porco. Costuravam e prensavam com um tábua e um peso bem forte, como uma pedra para que a gordura saísse da “saca”. O *salcetson* ficava escorrendo em um *paiol*, em um lugar em que nada entrasse, como insetos ou pequenos animais.³³³



FIGURA 145 – EXEMPLO DE SALCESON
FONTE: *Internet*³³⁴

A *kielbasa*, termo em polonês para as linguiças conforme citado pelo casal Cecília e Jorge, encontra-se disponível também no comércio local, de toda a região pesquisada. Algumas casas de comércio e açougues tradicionais em Prudentópolis, por exemplo, são grandes produtoras e distribuidoras de embutidos de porco, seguindo as receitas dos antigos colonos. Em Prudentópolis é popular a produção da chamada “cracóvia” ou “krakóvia”, um tipo de embutido de porco feito com carne suína, pimenta, sal e alho, que leva o mesmo nome de uma cidade polonesa. De acordo com a narrativa do proprietário do açougue onde a cracóvia começou a ser produzida, o nome surgiu na década de 1970 quando um freguês de origem polonesa sugeriu esse nome acreditando atrair para a compra tantos poloneses como ucranianos, uma vez que o dono da casa comercial era de origem ucraniana. Podemos considerar que o salame *cracóvia* foi um meio de romper com fronteiras étnicas em Prudentópolis e homenagear a cidade polonesa ou um tipo de embutido semelhante

³³² Teresinha S. (Mallet). Entrevista concedida em 29/04/2014.

³³³ Estanislava B. (Prudentópolis). Entrevista concedida em 08/04/2014.

³³⁴ Imagem disponível no site: <<http://www.zmlenarcik.pl/>>. Acesso em 21 de abril de 2016.

consumido da Polônia que é chamado de *krakowska*, que também faz referência à cidade de Cracóvia³³⁵.

Assim a tradição culinária é mantida tanto em propriedades rurais onde se mantém a produção de porcos, como em alguns açougues e casas de carne no meio urbano. Estas práticas trazidas pelos poloneses se incorporaram as práticas culinárias brasileiras e hoje verificamos a convivência de diferentes tradições na culinária das famílias entrevistadas, como nos aponta Genoveva ao relatar o gosto de sua família pela carne de porco, mas também pelo feijão e arroz:

Todo mundo gostava, banha, torresmo, o repolho o pai adorava. [...] Batata a gente gostava, carne assada de porco. Quando matava porco a mãe fazia *zinnie nogi*, geleia e linguiça, mas não muito, porque a gente não era muito de linguiça. Às vezes a mãe fazia a *kiszka* que é o chouriço, às vezes fazia o *salceson* que é estômago do porco. Então fazia os pratos que aprendeu lá com os pais, mas aqui no Brasil foi se juntando: arroz e feijão que era o trivial do brasileiro e os poloneses absorveram isso. Não podia faltar feijão, arroz e depois complementava com outras coisas. Aquelas sopas de galinha, galinha caipira, galinha gorda, macarrão feito em casa, isso era comida de domingo. Depois que eu aprendi a fazer maionese eu também fazia, mas quando era com a mãe, a mãe não sabia fazer maionese. A mãe era aquela sopena de galinha, bem que dá vontade de comer.³³⁶

A carne de porco assada, defumada ou frita tão apreciada pelos poloneses e descendentes remete não somente a uma memória visual, gustativa, mas também olfativa. Algumas pessoas relembram do “cheiro” da casa de seus antepassados, como o cheiro da fumaça do fogão a lenha e dos defumadores de linguiça. Relembram também do cheiro dos toucinhos e da fumaça que se impregnavam nas paredes de madeira das casas eslavas e do sabor da “comida de fumaça” com “gosto de fumaça”, que nos remete a uma ancestralidade e às práticas que são repetidas pela humanidade há milhares de anos, desde o domínio do fogo:

N.T. Vocês lembram-se do cheiro da casa dos avós?

Cecilia. Eu lembro. Ah era um cheirinho, assim, cheiro gostoso, sabe. De comida, de limpeza, porque eram aquelas casas grandes assim, compridas [...] Então a gente chegava e estava tudo varridinho. E no sábado, então, a gente ia e achava uma terra bonitinha, assim onde tivessem pedras, fazia barro, massa de barro, vinha e rebocava tudo, tampava todos os buraquinhos onde tinha [no chão]. Então a terra era linda, limpinha. Chegava o domingo tinha sentido, porque a casa era rebocada, os bancos eram lavadinhos com palha, cinza e água e esfregava bem. Então aquele cheirinho era assim cheiro de comida, cheiro de carne defumada, [...] era feito feijão nas panelas de ferro, não tampava a panela, só deixava...e aquele toucinho pendurado e defumado pingava na panela. Ah, nossa! Mas era tão gostoso! Eu tenho um filho, o

³³⁵ *Krakauer* é a palavra alemã para salsicha, com sonoridade semelhante.

³³⁶ Genoveva Z. (Irati). Entrevista concedida em 15/04/2014.

J., que mora em Curitiba. Então ele gosta tanto de **comida de fumaça**. Um dia, ele, um piá pequeno, com uns doze anos, falou para mim:

- Ah mãe eu vou fazer janta lá fora. Foi lá fora, pegou a trempe que nós matemos o porco, pegou, fez fogo lá e eu falei assim:

-Então vamos matar um franguinho. Vamos fazer lá fora a comida, **comida da fumaça** e vamos comer.

Então nós fizemos frango e tudo para ter **gosto de fumaça**.³³⁷

Com relação ao consumo de peixes e caças, Jorge e Cecília explicam que eram comuns nos finais de semana, quando a folga nos trabalhos da roça permitiam que pudessem sair para pescar:

Jorge. Às vezes dava certo porque antigamente tinha muito peixe. A gente ia pescar e pegava peixe e daí a gente faz peixe para o café.

Cecília. Faz o peixe ensopado para comer com pão.

Jorge. Com pão ou com pierogi.

N.T. Vocês pescam ainda hoje?

Jorge. Às vezes a gente vai, mas não dá peixe como antigamente.³³⁸

Comentam que os poloneses, logo que chegaram às colônias de Prudentópolis, caçavam e pescavam bastante para complementar as refeições e a renda da casa, com a venda do couro das caças:

N.T. Os avôs ou os mais antigos, aqueles que chegaram da Polônia, relatavam sobre como eles faziam para sobreviver, se eles plantavam, pescavam ou caçavam?

Cecília. Sim, eles caçavam bastante, pescavam.

Jorge. Além da carne vendiam os couros das caças, couro de *cambuta* [veado-cambuta], de cotia, de gato do mato, então vendiam tudo e dava um dinheiro bom aquilo. E bicho tinha que barbaridade! Então eles não compravam muita coisa. Eles usavam feijão, arroz, trigo era crioulo, centeio e, o sal, mais eles não compravam nada. Gordura não compravam, energia não tinha, querosene não compravam e era pouquinha coisa que eles compravam.³³⁹

Já os bovinos apareceram como parte de práticas alimentares mais recentes, associadas à chegada da energia elétrica e dos *freezers* e geladeiras nas casas, permitindo o congelamento de maiores quantidades de carnes. Algumas famílias mantinham a criação de vacas para o leite. Animais de grande porte eram abatidos para festas paroquiais e de casamento, embora muitas dessas festas, as mais antigas, tinham como principais carnes também porcos e galinhas. O churrasco é descrito como prática mais recente, que não fazia parte das tradições dos imigrantes poloneses e das primeiras gerações de descendentes.

³³⁷ Cecília C. (Prudentópolis). Entrevista concedida em 08/04/2014.

³³⁸ Cecília C.; Jorge C. (Prudentópolis). Entrevista concedida em 08/04/2014.

³³⁹ Cecília C.; Jorge C. (Prudentópolis). Entrevista concedida em 08/04/2014.

Como já apontamos neste capítulo, o consumo dos laticínios e seus derivados como o requeijão era comum entre aquelas famílias que produziam leite e o requeijão sustentava e sustenta o saber fazer o *pierogi*. Se de um lado o consumo da carne bovina era mais escasso, de outro os derivados do leite participavam, assim como a carne do porco, da maior parte das refeições.

No depoimento de Gaspar verificamos o uso da nata e da manteiga e mudanças nas técnicas de produção da manteiga, inicialmente feita à mão, depois a partir de máquinas que foram aparecendo na casa de sua avó, como parte das mudanças sentida na segunda metade do século XX com relação à presença de novos utensílios e de eletrodomésticos:

Nata, [assim] como tem o creme hoje em dia, nós tirávamos de cima do leite, aquela camadinha. Às vezes ficava um dia ou dois o leite e fazia aquela camadinha de nata, porque é tudo leite gordo. As vacas só comiam pasto, pastagem e produtos naturais, como milho e tudo, então tinha muita nata, era muito gordo o leite. Então formava aquelas camadas bonitas de natas e aquilo era só salgar e por um temperinho. Também fazia parte de passar na broa. Na broa do café da manhã. [...]

N.T. E além da nata, o que mais se fazia com o leite?

Gaspar. Ah! O que saia muito boa era a manteiga. Quem tinha umas vaquinhas um pouquinho melhor. A gente sempre tinha umas vaquinhas um pouco melhor, umas vacas tipo jérsei, que davam leite mais gordo. Ah, esse era uma dos meios de subsistência também, porque quem não tinha dinheiro levava no final de semana. Tinha aquelas encomendas certas das senhoras lá da cidade, e, acho que depois elas repassavam para frente também. Compravam toda a manteiga que a gente produzia. Primeiro era batido. A máquina de fazer manteiga era uma madeirinha com cabo, cheio de furos e ia batendo aquele leite até sair a nata, quer dizer, batendo a nata até sair a manteiga.

N.T. Como que era esse instrumento?

Gaspar. Era uma caixinha quadradinha, vamos dizer, uns 60-80 centímetros de altura, bem quadradinha e entreva justo. [Era] um quadrado, com cabo no meio cheio de furos, uma tabuinha cheio de furos e isso obrigava o leite a passar por lá no movimento de bater e tinha a tampa encaixada em cima, com furos. De tanto bater em pouco tempo se fazia a manteiga, só de bater o leite. Mais tarde, quando começou a melhorar a situação, tinha [um equipamento] para tirar a nata melhor. Porque a nata tirada assim do leite, que fica para coalhada é uma coisa e o leite cozido já não fica tão boa a nata. Só que tinha muita [nata] e tinha que tirar, tirava dos dois. Agora a nata do leite, que fica depositada, que sai sozinha por cima do leite era outro gosto. Mais fresquinha, não tinha aquele gosto de azedo. Mais tarde apareceu uma máquina, não me lembro bem, uma centrífuga tocada com a mão, para separar. Na hora que tirava o leite já separava a nata. Você veja coisa interessante! Lógico, hoje em dia [é] tudo industrial, mas naquela época, 1950 por aí, apareceu essa maquininha. Sei que meu tio foi comprar, conhecer. Ele conhecia União da Vitória, porque ele serviu no quartel, perto de União da Vitória, ele foi comprar para nós essa máquina. A nata que saía de lá era um espetáculo. Tinha regulagem, podia sair mais fina, mais grossa. Agora a manteiga daquilo lá era espetacular. Simplesmente espetacular a manteiga que dava daquela máquina!³⁴⁰

³⁴⁰ Gaspar G. (Irati). Entrevista concedida em 25/03/2014.

Parte destas práticas alimentares relacionadas ao consumo das carnes e dos laticínios não estavam restrita somente aos poloneses e seus descendentes. Fazem parte de hábitos alimentares que nos remetem à história da alimentação desde a antiguidade e em várias regiões. Parte destas práticas podemos localizar em várias colônias de imigrantes no Brasil, não somente entre os poloneses.

Para os descendentes entrevistados são práticas que remetem a vida de seus antepassados “colonos”, ao cotidiano no campo onde viveu a maioria dos imigrantes que chegaram ao Paraná. Assim destacamos que estas comidas do campo, das “colônias” e dos “colonos” tornaram-se parte de um discurso de pertencimento dos descendentes.³⁴¹ Pertencimento ao mundo rural, ao trabalho coletivo familiar, pertencimento regional e étnico. As práticas dos “mais antigos” são significativas para os entrevistados. São práticas preservadas como parte de um patrimônio cultural, que resiste às mudanças contemporâneas em relação à alimentação.

6.4 AS BEBIDAS

Ao tratar da carne, apontamos também para uma tríade alimentar – broa, banha e chá – que se cristalizou na fala comum da região pesquisada, como comida dos “polacos”. Com esse apontamento não buscamos reforçar esta visão, que muitas vezes porta um preconceito em relação às práticas dos “colonos” e ao cotidiano no campo destes colonos. Wachowicz problematizou em sua pesquisa o preconceito construído em torno do “colono polaco” no Paraná. No cotidiano da pesquisa verificamos ainda a persistência de algumas falácias em que as práticas culturais destes trabalhadores do campo, de origem eslava, se tornaram parte de visões estereotipadas. O trabalho pesado nas roças construiu, entre os imigrantes, práticas culturais próprias como modos de se vestir e de comer. Em relação à comida, o fato de alguns alimentos serem de consumo cotidiano construiu no imaginário local visões simplificadoras desta culinária. A ligação direta que se faz entre comidas como broa, banha e chá como comida dos “polacos” pode ser explicada dentro de uma lógica alimentar que se organizou a partir da imigração que vai além destes alimentos. Estes colonos tiravam das roças e das florestas tudo o que pudessem comer, dependendo muito pouco do comércio local desde o início da imigração. Uma lógica de economia doméstica, relacionadas a momentos da carestia e de pobreza no campo, à falta ou baixa de circulação de moedas, conforme abordou

³⁴¹ Conforme nos indica Seyferth (2011) ao tratar da identidade camponesa/identidade dos colonos.

Andreazza (1999, p. 55-56), ao se referir às trocas que se faziam nas colônias de imigrantes. A autora mostra o envolvimento dos imigrantes na coleta de erva-mate realizada no inverno, como alternativa econômica às lavouras. O problema da falta de circulação de moeda entre os imigrantes nas colônias exigia que os colonos utilizassem parte de sua produção agrícola ou erva-mate em troca de dinheiro com os comerciantes locais. “A transação não envolvia simultaneidade, ou seja, a entrega dos produtos por parte dos colonos e a do dinheiro por parte dos comerciantes não se processavam ao mesmo tempo. Os comerciantes locais faziam, assim, as vezes de ‘banco’”.

Diante desse quadro, verificamos que o chá mate e a erva mate usada para o chimarrão, extraída das florestas do sul, se incorporou à economia e aos hábitos alimentares dos imigrantes, visto que o café não era produzido localmente e, por isso, um produto mais caro, consumido poucas vezes ao dia ou somente aos finais de semana, às vezes substituído pela cevada ou misturado a ela, conforme conta Rosa: “café misturado com cevada. [...] Tinha uma caixinha vermelha [...] um pacote de cevada e misturava. Éramos em seis em casa e lá era tudo muito difícil.³⁴² Na casa de Benigna café era bebida de final de semana: “o café antigamente era usado aos domingos, uma café aguado, porque eram muitas crianças.”³⁴³ Da mesma forma que banha era extraída das próprias criações de suínos e a fabricação de pão a partir das roças de trigo e centeio que vicejavam nas lavouras dos imigrantes, permitindo a consolidação destas práticas alimentares. Assim comenta Gaspar:

N.T. Depois do almoço se comia mais alguma coisa?

G.G. Tinha o lanche da tarde. Esse era sagrado. Três-quatro horas não precisava nem chamar. Todo mundo se reunia numa sombra lá na roça para fazer o lanche. De novo a broa. [...] Geralmente chá. Quase nunca café. Só chá. [...] O resto do dia chá.³⁴⁴

O uso das bebidas como o chá e o chimarrão é de amplo consumo no Brasil meridional. Incorporaram-se aos hábitos dos imigrantes, como já nos apontou Zanini (2006, p. 116), sobre o esforço dos italianos da região de Santa Maria na aprendizagem do preparo do chimarrão junto aos brasileiros. Nas entrevistas com os descendentes de poloneses o chá também foi citado como uma das bebidas cotidianas: “chá para as três horas. Lá em casa era chá, não era café”.³⁴⁵

O chá mate participava das refeições sendo utilizado como bebida no café da manhã, nos dias frios como bebida que acompanhava o almoço e o jantar e em muitas famílias ele não

³⁴² Rosa W. (Prudentópolis). Entrevista concedida em 08/03/2014.

³⁴³ Benigna S. (Mallet). Entrevista concedida em 25/04/2014.

³⁴⁴ Gaspar G. (Irati). Entrevista concedida em 25/03/2014.

³⁴⁵ Bronislava P. (Irati). Entrevista concedida em 04/03/2014.

faltava nos lanches das “três horas”, ou seja, nesta refeição intermediária entre o almoço e o jantar, uma prática entre muitas famílias até hoje:

Apreendi com a minha sogra a tomar chá junto com a comida [...]. Então agora eu adotei aqui em casa. Todo mundo que vem aqui toma o chá junto com a comida. Gostaram de tomar! Faz uma jarra de chá, uma garrafa térmica de chá e coloca as xícaras junto na hora do almoço e ao invés da gente tomar suco, a gente toma chá, nos dias em que está friozinho, que não é calor. Quando é calor faz suco.³⁴⁶

O ritual de preparo do chá era algo simples. Antes dos chás de mate embalados em saquinhos individuais, encaixotados e plastificados como chegam aos supermercados atualmente, utilizavam-se os talos tostados do mate, geralmente os talos que eram rejeitados na produção da erva mate para chimarrão. Por isso, o chá mate foi chamado por alguns depoentes como “chá de pauzinhos”.

1) O chá [...] naquela época era de erva e você colocava num coadorzinho mesmo, feito, costurado em casa. Punha um tanto de erva, passava água fervida e estava pronto.³⁴⁷

2) Mais chá [...] de erva mate mesmo. [...] Produziam sabe, porque tinha erva de chimarrão e a erva para fazer chá. Eles até torravam aqueles pauzinhos da erva para fazer o chá. [...] Não usavam tanto café. Café só de manhã, depois ninguém mais usava.³⁴⁸

3) Fervia os pauzinhos de erva na chaleira e fazia o chá.³⁴⁹

4) [...] Não se usava tanto café, mais chá [...] de erva mate mesmo. [...] Produziam sabe, porque tinha erva de chimarrão e a erva para fazer chá. Eles até torravam aqueles pauzinhos da erva para fazer o chá. [...] Não usavam tanto café. Café só de manhã, depois ninguém mais usava.³⁵⁰

Benigna, moradora da região de Mallet explica, ainda, que por questões de economia ou de gosto, os avós tomavam o chá amargo: “Os avós tomavam chá amargo ou era por economia ou porque gostavam, eu acho que era por economia, mas também viviam até cem anos (risos).”³⁵¹

Na região de Prudentópolis a existência de pequenas plantações de cana de açúcar permitiu o desenvolvimento da produção de cachaça e açúcar. Um tipo de açúcar amarelo era utilizado pelos imigrantes para fazer chá. O que notamos nesta narrativa é que não se tratava de um chá adoçado com açúcar, mas um chá em que se tostava o açúcar e despejava água

³⁴⁶ Cleoni M. (Irati). Entrevista concedida em 03/03/2014.

³⁴⁷ Tereza D. (Irati). Entrevista concedida em 31/05/2014.

³⁴⁸ Tereza P. (Irati). Entrevista concedida em 12/05/2014.

³⁴⁹ Benigna S. (Irati). Entrevista concedida em 25/04/2014.

³⁵⁰ Tereza P. (Irati). Entrevista concedida em 12/05/2014.

³⁵¹ Benigna S. (Irati). Entrevista concedida em 25/04/2014.

fervida por cima, portanto o açúcar era o ingrediente principal. Este era o chá: “chá de açúcar, faziam chá de açúcar amarelo”.³⁵²

Outra bebida difundida na região, relacionada à cultura dos imigrantes eslavos, consumida há várias gerações é a chamada “cerveja caseira”, um tipo de fermentado de lúpulo. Uma cerveja com baixo teor de álcool, cerca de 0,7%, e, por isso, consumida inclusive pelas crianças.³⁵³

Gaspar e Caterina contam: “Nessas festas não podia faltar cerveja caseira. Toda vida era feito. Mas era coisa muito boa também, nossa vida! Era a chamada ‘bebida das mulheres’, porque os homens tomavam cerveja e as mulheres tomavam cerveja caseira.”³⁵⁴

A minha sogra fazia. Era muito boa aquela cerveja que ela fazia. Eu não consigo fazer igual ela fazia. [...] A receita é água, lúpulo, açúcar, fermento. As quantidades eu não lembro de cor [...]. Na hora de engarrafar colocavam, para vinte litros de cerveja caseira, um ou duas garrafas de cerveja comprada para ajudar no sabor. Os ingredientes bases era açúcar, lúpulo e fermento. [...] Depois eles começaram a aperfeiçoar, porque a cerveja caseira tem tendência a fermentar e explodir e eles começaram a colocar gelatina ou clara de ovo para evitar o excesso de fermentação.³⁵⁵

A receita da cerveja não apresentou variações importantes nas entrevistas, embora ocorra divergência no uso ou não do fermento industrializado, das claras de ovos e de adição de outras bebidas como a cerveja industrializada, uma prática mais recente. A receita básica, de acordo com Claudenice, é: “metade de água da lata [...], lúpulo que é dividido em quatro [partes] e uma parte daquelas dá uma lata. Você ferve, põe aquilo para ferver e vai completando com a água. Você derrete um quilo de açúcar e coloca. Tira e quando estiver morno, coloca clara de ovo com Royal e mexe. Deixa lá uns dois dias.”³⁵⁶

Natália, cozinheira de Mallet, especifica o rendimento do lúpulo: “o pedaço de lúpulo rende 80 litros.” Cada um dos quatro pedaços que são cortados rendem exatamente 20 litros de cerveja, que é a capacidade das antigas latas de fazer cerveja. Adiciona dois quilos de açúcar caramelizado para “pegar cor” na cerveja, ferve por meia hora, “tira do lado” e “coloca um pouquinho de fermento granulado”. Segundo Natália é uma colher de café de fermento por cima da cerveja fria que deve descansar até o dia seguinte.³⁵⁷

³⁵² Estanislava B. (Prudentópolis). Entrevista concedida em 08/04/2014.

³⁵³ A palavra *piwo* em polonês e *pyvo* em ucraniano significa cerveja, no entanto, na região pesquisada este tipo de cerveja artesanal é conhecida como “cerveja caseira”. Não verificamos a ocorrência da palavra *piwo* entre os entrevistados.

³⁵⁴ Gaspar G. (Irati). Entrevista concedida em 25/03/2014.

³⁵⁵ Caterina G. (Irati). Entrevista concedida em 25/03/2014.

³⁵⁶ Claudenice I. (Irati). Entrevista concedida em 16/06/2014.

³⁵⁷ Natalia D. (Mallet). Entrevista concedida em 28/04/2014.

A principal variação no preparo da cerveja encontramos em Prudentópolis, na família de Lucia, que afirmou utilizar mel na receita. Cozinham juntos um quilo de mel, vinte litros de água e lúpulo. Deixa descansar (termo que todos utilizavam) e engarrafa no terceiro dia, limpando a espuma que se acumula sobre o líquido dourado. Segundo Lúcia esse trabalho de preparar a cerveja era realizado por seu pai. Antes de começar a degustar a cerveja, duas semanas antes aproximadamente, cavavam um buraco na terra, dentro de um lugar fechado, como o paiol, e enterravam as garrafas de cerveja para mantê-las frescas.³⁵⁸

A *cerveja caseira* é uma bebida associada às festividades, podendo ser consumida em várias épocas do ano, sempre presente nas festividades de Natal e Páscoa, por muito tempo a principal bebida, antes da entrada dos refrigerantes e das cervejas industrializadas. As antigas festas de casamento dos eslavos eram regadas à *cerveja caseira*. As lembranças sobre as festas familiares e comunitárias mostraram a importância desta bebida para a sociabilidade dos grupos. Mesmo com a chegada de novos produtos o fermentado de lúpulo persiste, ainda restrito ao espaço privado e produzida em pequenas quantidades, em algumas épocas do ano.

Em Irati, nas décadas de 1990 e 2000, se organizaram eventos gastronômicos que premiavam as melhores cervejas caseiras da região. Algumas famílias foram incentivadas a produzir cerveja para vender. Famílias que produziam, embalavam em garrafas *pet*, rotulavam e colocavam à venda em supermercados, feiras e exposições ou mesmo em domicílio. Neste período era muito comum comprar, em qualquer época do ano cervejas artesanais de lúpulo a partir das receitas que eram mantidas pelos descendentes de eslavos em seu cotidiano. Uma dessas famílias, foi a família de Bronislava entrevistada na pesquisa, que chegou a ganhar o primeiro prêmio da melhor cerveja, em 1995.

Bronislava. Acho que nós começamos em 1995. Em dezembro de 1995 que teve a primeira festa que eu ganhei o prêmio e daí daquela época a gente começou.

N.T. Quando a senhora se inscreveu pela primeira vez a senhora tinha o objetivo de comercializar?

Bronislava. Não, não. Eu até nem pensei de me inscrever. Daí o J. L. falou para mim, assim: 'Vamos inscrever a mãe, [pois] a mãe sabe fazer a cerveja, vamos inscrever a mamãe. Pode ser que ganhe!'. Eu disse: 'Da onde! A gente nunca fez nada, nunca participou dessas coisas.' E foram eles lá e me inscreveram! Daí fui. Foi bom até! Pegou muito conhecimento, ficou diferente, assim que a gente começou e comercializamos.

N.T. E como foi essa fase em questão de quantidade, modo de preparo?

Bronislava. Foi caseiro. A gente não tinha nada. As panelas assim...não sei se tinha panelas ou em latas mesmo, nem sei como é que foi feita com aquela festa. Em latas, se não me engano! [...]Sei que foi muito bom. Pegamos bastante conhecimento, a televisão veio várias vezes.³⁵⁹

³⁵⁸ Lucia M. (Prudentópolis). Entrevista concedida em 17/06/2014.

³⁵⁹ Bronislava P. (Irati). Entrevista concedida em 04/03/2014.

Incentivados pelo prêmio e por um mercado consumidor ávido em manter a tradição em consumir a cerveja, montaram uma pequena fábrica de cerveja nos fundos da casa, chegando a investir cerca de 150 mil reais na compra de materiais industriais em inox, que substituíram os velhos baldes antes utilizados por Bronislava. A pequena indústria também empregou onze funcionários.³⁶⁰ Passaram a produzir, envazar em garrafas *pet*, rotular e vender “cerveja caseira” para toda a região, chegando nos mercados de Curitiba, por exemplo. A pequena cervejaria, mas grande se comparada à quantidade em que normalmente as famílias produziam, criou a marca *Krulowa*, palavra polonesa que significa rainha e se tornou um sucesso.



FIGURA 146 – RÓTULO DE “CERVEJA CASEIRA”
 FONTE: *Internet*³⁶¹

No entanto recentemente os impostos que incidiram sobre a cerveja artesanal recentemente, cerca de cinquenta por cento, criaram dificuldades financeiras para produtores. As altas cargas tributárias inviabilizaram a produção artesanal da cerveja e o fisco obrigou a família de Bronislava também a retirar a palavra “cerveja” dos rótulos, atendendo normativas do Ministério da Agricultura.

Uma reportagem publicada no Jornal Gazeta do Povo, no dia 26 de março de 2006 apontou para este problema. Desde então verificamos um processo de desagregação do comércio da cerveja caseira, comprometendo a preservação desse importante bem cultural, um patrimônio alimentar dos imigrantes eslavos na região:

A cerveja, que era vendida em mercados, bares e nos comércios na beira de estrada, está proibida de ser comercializada desde junho do ano passado. Agora, apenas quem tem o registro no Ministério da Agricultura pode vender. No entanto, por determinação do ministério, o nome “cerveja caseira” está proibido. A denominação agora é “fermentado de açúcar com lúpulo”, o que causou estranheza entre os consumidores. Pelas normas brasileiras, a cerveja tem de possuir 7% de mosto de

³⁶⁰ Disponível em: < <http://www.gazetadopovo.com.br/vida-e-cidadania/vai-uma-cervejinha-ai-em-irati-o-pessoal-fabrica-no-quintal-de-casa-9y7dbbb53939gml0f5pu61lxq> > . Acesso em 24 de abril de 2016.

³⁶¹ Disponível em: < <http://cervejaseirakrulowa.blogspot.com.br/> > . Acesso em 14 de maio de 2016.

malte em sua composição, o que não acontece com a bebida feita em Irati, que não possui o ingrediente na sua receita. ‘Na Bélgica, bebidas sem malte são classificadas como cerveja’, compara J. L. P., dono da única fábrica do fermentado na região. Para aumentar as vendas, P. teve que usar uma estratégia de marketing. ‘As pessoas estranhavam o nome e acabavam não comprando’, lembra. Para isso, ele chegou a imprimir alguns cartazes para colocar nas gôndolas dos mercados com a denominação correta e em destaque a frase ‘popular cerveja caseira.’³⁶²

Ainda de acordo com a reportagem, um levantamento na Alemanha verificou que Irati era um dos municípios que mais consumia o lúpulo para fins não industriais.



FIGURA 147 – LÚPULO



FIGURA 148 – LÚPULO



FIGURA 149 – “CERVEJA CASEIRA”

Hoje verificamos que o saber fazer e o consumo da cerveja persistem nos meios familiares, entre aqueles que ainda conhecem as receitas e a prática renasce em algumas famílias que recuperam a receita dos mais velhos para relembrar a tradição, inclusive contribuindo na economia doméstica, sendo preparada em festas de família, como alternativa ao refrigerante.

Tive uma surpresa interessante um dia desses, enquanto realiza a pesquisa. Ao visitar uma familiar no dia de festa de aniversário, encontrei entre as bebidas algumas garrafas de cerveja caseira. O que me surpreendeu é que a pessoa que fabricou a cerveja inicialmente não tinha ideia de como fazê-la, não era descendente, mas recuperou a receita entre seus familiares descendentes que sabiam a receita. Fui informada que a bebida havia se tornado umas das mais consumidas por aquela família em várias festas e no dia a dia. A permanência da tradição pode ser percebida também nas prateleiras dos supermercados da região que expõe para venda o lúpulo prensado, em formato de pequenos quadrados. A permanência do comércio de lúpulo atesta que nos espaços privados o conhecimento e o consumo da cerveja resistem firmemente.

Para Caterina é necessário um esforço coletivo em prol da “reativação” do comércio da cerveja, como forma de manter o saber fazer na região:

³⁶² Disponível em: < <http://www.gazetadopovo.com.br/vida-e-cidadania/vai-uma-cervejinha-ai-em-irati-o-pessoal-fabrica-no-quintal-de-casa-9y7dbbb53939gml0f5pu61lxq> > . Acesso em 24 de abril de 2016.

A cerveja caseira que era o cartão postal de Irati, ninguém está fabricando praticamente [...]. Quando se falava em cultura polonesa a primeira coisa que vinha era a cerveja caseira, tinha a *Krulowa* que era uma delícia e tinha mais outras. Eu lembro da primeira feira de sabores que a gente participou tinha vários estandes de cerveja caseira e hoje já não tem mais. É uma coisa que praticamente se perdeu. [...] É, ou está adormecida! [...] Não comercialmente porque a legislação não deixa, mas informalmente é seria uma coisa a ser resgatada. E o que a gente vê muito por aí é o pierogi. O pierogi, isso se mantém. Em toda parte que você vai tem o pierogi e pierogi feito por pierogueras daqui mesmo, da cidade. Então essa é uma tradição...[...] E se a gente pudesse reativar a cerveja.³⁶³

Nas entrevistas em que os descendentes narraram o preparo da cerveja, as receitas apareciam associadas às narrativas das festas. Nestas ocasiões a produção de cerveja era abundante: “Sempre, como diz o brasileiro, para os dias santos: para o Natal, para a Páscoa, às vezes algum aniversário e para os casamentos que nós fazíamos a cerveja.”³⁶⁴

Na preparação de cerveja para as festas de casamento Bronislava conta que se fervia a água e o lúpulo em “latas” e depois armazenavam a cerveja em “tinas”, que eram grandes recipientes, onde a cerveja ficava descansando por um período de até uma semana antes de ser engarrafada. Após o cozimento do lúpulo, assim que a mistura esfriava, adicionava-se claras de ovos batidas e fermento. As receitas mais antigas não apresentam o uso de fermentos adicionais:

N.T. Como era feita essa cerveja?

Bronislava: Ferviam a água e colocavam. Eram feitas nas latas! Tinha uma trempe, acho que trempe? Colocavam quatro latas ali e quando a água começava a ferver colocavam o lúpulo. Tinha certa quantidade de lúpulo para cada lata e açúcar também ali e, quando fervia aquele lúpulo com aquele açúcar, colocavam nas tinas, nessas tinas. Não sei se esperavam até esfriar ou não. Então colocavam nas tinas. Aí era caramelizar o açúcar, colocavam nas tinas e o açúcar. Depois de esfriar temperava com ovo e o fermento. Aquilo ficava três dias fermentando. Quando começava a fermentar tirava aquele lúpulo e vinha debaixo de novo para ficar bem limpo! Quando estava já...não sei quantos dias, [talvez] uma semana antes faziam para ela ficar bem boa, bem curtida para o casamento. [...] [As tinas] eram assim de madeira, de tabuinha, não sei como explicar [...]. A gente emprestava nos depósitos onde tinha bebida para vender, porque assim, a gente não tinha [tinas] na colônia para tanta gente. [quando] Fazia para o Natal e para a Páscoa uma ou duas latas e não precisava de [tina]. A gente engarrafava e ela ficava nas garrafas. Agora para casamento não tinha condições de fazer tantas, às vezes para oitenta, noventa famílias, não sei quantos convidados! Então não tinha condições de engarrafar. Então deixava nas tinas e das tinas a gente tirava para servir o povo.³⁶⁵

A entrevistada mostra que o uso das tinas emprestadas das casas distribuidoras de bebidas, ocorria somente nas festas. No preparo doméstico a cerveja era produzida nas latas e

³⁶³ Caterina G. (Irati). Entrevista concedida em 25/03/2014.

³⁶⁴ Bronislava P. (Irati). Entrevista concedida em 04/03/2014.

³⁶⁵ Bronislava P. (Irati). Entrevista concedida em 04/03/2014.

armazenada em garrafas de vidro. As latas eram vendidas pelos comerciantes, donos de armazéns, que negociavam a granel produtos enlatados que vinham da indústria de alimentos como, por exemplo, a margarina, que chegavam em latas de aproximadamente 16 kg. As latas tinham variados usos nas antigas cozinhas, para guardar a carne de porco, preparar cerveja caseira, armazenar bolachas e fazer sabão. Cada lata com sua finalidade.

N.T. Como eram essas latas utilizadas para a cerveja

Bronislava: Comum. Lata comum. [...] Eu não sei como que era. Um tempo a gente pegava, [...] umas latas de margarina muito boas que vinham antigamente. Porque hoje vem tudo empacotadinho assim. Antigamente não, vinha em lata. A gente ia no armazém, na bodega e o bodegueiro pesava. Quer duzentas gramas, quer duzentos quilos. Era assim! [...] Naquele tempo a gente nem conhecia panelão!³⁶⁶

Por fim, uma das bebidas que algumas famílias têm o hábito de preparar é a chamada *gengibirra*, um fermentado de gengibre, também servido em festas e comemorações. De acordo com Cecília a receita é simples. Na ocasião da entrevista faltavam poucos dias para a Páscoa. Durante toda a entrevista Cecilia nos explicava das comidas que estava se organizando para começar a fazer tendo em vista o “dia santo”:

Agora a gengibirra eu aprendi com minha mãe. A gente pega um copo, desses de massa de tomate de vidro, pega o gengibre, raspa ele, lava bem, pica ele miudinho, um copo para vinte litros de água e um pacote de açúcar, mas ele fica muito doce, melhor colocar meio pacote, cozinha ele bem, deixa ficar morno, daí coloca um pouquinho de fermento *Fleishmann* ou outro instantâneo de pão e deixa, daí no outro dia enlitra ele e deixa. [...] Eu vou fazer hoje a gengibirra já para nós tomarmos na Páscoa. [...] Ah, eu vou fazer a gengibirra e o *krin* com a beterraba ainda para a Páscoa.

Lembranças do gosto das comidas, do cheiro da gordura impregnado nas casas, da fumaça que saía dos fogões, fornos e fogueiras feitos para lidar com os cozidos, assados, fritos e defumados são pistas de um passado que não se quer esquecer, porque é afetivo, é aconchegante e confortante.

Mulheres e homens lembraram-se da comida e também o tempo da infância, quando as preocupações eram outras e olhar a avó ou a mãe cozinhando era um prazer e uma expectativa. Esperava-se ansiosamente cada refeição, cada data festiva, pois cada uma trazia cheiros, cores e sabores diferentes. Alguns sabores e cheiros sentidos poucas vezes a cada mês

³⁶⁶ Bronislava P. (Irati). Entrevista concedida em 04/03/2014.

ou ano, cheiros e sabores próprios dos finais de semana: a casa limpa e a comida pronta, as festividades, carnes e bolos assando.

Havia também aqueles momentos da pausa no trabalho mais pesado, para que as famílias se dedicassem à produção das comidas mais trabalhosas como a produção dos derivados de porco, que se tornava também uma festa, no sentido de uma reunião, em que todos se envolviam para lidar com cada pedaço de carne. Ao final de um dia pesado de trabalho o descanso abria espaço para se iniciar a degustação daquelas iguarias tão esperadas, algumas delas que só apareciam na mesa nestes momentos únicos.

Comidas são descritas com muita saudade pelos entrevistados e se tornam parte de discursos identitários. Ao longo deste capítulo apresentamos e analisamos receitas de parte dos pratos mais consumidos na região por famílias eslavas, muitos deles difundidos como parte dos hábitos alimentares da população em geral, integrando-se ao sistema alimentar regional, se agregando às memórias e sentimentos de pertencer um ou mais grupos e a um território. Muitas desses alimentos analisados quando colocados em contextos religiosos ganham significados tão importantes quando estão sobre a mesa do dia a dia. Cercado de vários rituais e bênçãos comidas como linguiças, broas, manteiga, temperos, ovos, sopas, bolos, bolachas, cerveja caseira ganham significados sagrados, que fortalecem a identidade étnica polonesa que é ancorada na identidade católica deste grupo étnico. Ao longo do próximo capítulo trataremos destes alimentos analisados neste capítulo nos contextos das festas de casamento e das festas religiosas de Natal e Páscoa, buscando estabelecer relações mais amplas entre comida e religiosidade entre os poloneses e descendentes.

7. COMIDA, FESTA E RELIGIÃO



FIGURA 150 – ALMOÇO EM PRUDENTÓPOLIS-PR
ACERVO: Álbum de família, Jaciaba, Prudentópolis, PR, sem data.³⁶⁷

Este capítulo analisa as memórias das festas e encontros comunitários, festas de casamento, Natal e Páscoa e discute as narrativas que envolvem comida, festas, religião e identidades.

Analisamos cada uma das festas e suas comidas mencionadas nas entrevistas – desde as visitas nas casas de parentes e vizinhos, os bailes nos paióis, festas nas paróquias, a Festa das Nações (criada recentemente), e, sobretudo as festas de casamento, de Páscoa e de Natal – as mais significativas para os descendentes e centrais na análise neste capítulo. O objetivo principal é discutir a relação entre estas festas, a comida e os discursos de etnicidade que se organizam e são negociados no conjunto destas práticas.

³⁶⁷ De acordo com a proprietária do álbum de onde a foto foi digitalizada, D. Estanislava, a foto representa parte de um almoço de casamento ou almoço festivo ao pé de uma araucária. Estanislava não lembrava maiores detalhes dessa foto nem a data. O lenço na cabeça das mulheres mais velhas é um sinal de que elas são mulheres casadas, mantendo a tradição de uso dos lenços trazida pelas mulheres imigrantes. Atualmente poucas descendentes mantêm essa prática. Na foto observa-se também que os homens se encontram aglomerados em um dos lados da mesa e as mulheres e crianças de outro, revelando a ordem do masculino e do feminino no ritual de comensalidade.

Nestes momentos, sobretudo no Natal e na Páscoa, verificamos que os alimentos, mesmo aqueles de consumo cotidiano, tornam-se “comidas da alma”, ganhando significados peculiares, passando à categoria de comida “espiritual”, “sagrada”, carregada de simbolismos e cuidados no preparo, ritualizadas e partilhadas pelo grupo. Dentre estas práticas analisamos permanências e mudanças; a construção de uma série de significados individuais e coletivos sobre estas festas e as negociações culturais – entre a cultura dos imigrantes e cultura local – que ocorrem ou ocorreram na preparação dos alimentos e na execução dos rituais.

Na análise das comidas e rituais alimentares da Páscoa verificamos uma estreita relação entre o jejum e a festa, entre a abstinência e a abundância, o sacrifício e a comensalidade, mas também os processos de adaptações de ingredientes, construção e reconstrução de significados, como os sentimentos de “perda” e de “valorização” do passado.

7.1 RITUALIZAÇÃO DOS ALIMENTOS E MEMÓRIAS DAS FESTAS

Para Carneiro e Menezes (1997, p. 43-47) a alimentação, por estar relacionada com a manutenção da vida, se imbrica com o “domínio religioso” e a “expressão do religioso se faz comumente por intermédio dos fenômenos alimentares”. Em várias sociedades “o alimento é um dos primeiros deuses”, ou seja, os alimentos são divinizados como o caso de certas bebidas inebriantes e drogas (plantas psicoativas, cactos, cogumelos, beberagens sagradas como a ayahuasca). Braudel (1970, p. 150) registra: “‘O túmulo e o altar’, escreve até um historiador, ‘foram as primeiras mesas carregadas de alimentos e de bebidas’; os deuses e os mortos reclama seu quinhão.”

Considerando as referências bíblicas no Gênesis o pecado é representado através da ingestão do fruto proibido. Os sacrifícios do Antigo Testamento envolvem a carne. Os evangelhos são permeados por passagens com metáforas alimentares como os milagres de Cristo, a multiplicação dos alimentos e a Santa Ceia. Não por acaso muitas famílias que visitamos e entrevistamos tinham como centrais em suas cozinhas os quadros da santa ceia. O calendário litúrgico organiza parte dos ciclos alimentares, as prescrições e os jejuns. No cristianismo católico, a comunhão ou eucaristia na missa tem como pressuposto que Jesus “torna-se” ou é representado através dos alimentos – pão e vinho. O pão pode ser citado como um dos alimentos que porta simbolismo religioso, como o caso do Ocidente cristão, seguido do vinho e outros fermentados, que já estavam presentes em rituais religiosos de sociedades da Antiguidade como no Antigo Egito e na mitologia greco-romana. Deuses greco-romanos

como Ceres/Demeter dominou os cereais e Dionísio/Baco tornou-se deus do vinho. O Cristianismo incorporou a tradição clássica grega e romana que assentou sua base alimentar na trindade pão, vinho e óleo de oliva. Estes alimentos “fabricados” por grupos “civilizados” se opunham ao modelo alimentar “bárbaro germânico” à base de alimentos “naturais” como a carne e o leite. Os cristãos passaram a representar a divindade e adotar na liturgia o pão como corpo de Cristo, o vinho como seu sangue e o óleo para unção sagrada. O Novo Testamento abandona os particularismos alimentares judaicos ao passo que sacralizou alguns alimentos, chamados por Carneiro e Menezes de “trindade mediterrânica do pão, vinho e óleo”, embora na América “a fabricação de hóstias de farinha de mandioca e de óleo crismático de cabreúva”³⁶⁸ tenham resolvido, por um tempo, problemas de falta de ingredientes (CARNEIRO; MENESES, 1997; CARNEIRO, 2003).

As historiografia e antropologia da alimentação ao se ocuparam das relações simbólicas indexaram diferentes estudos sobre a relação entre comida e religião. OS eixos principais da bibliografia envolvem temáticas como o sacrifício, o tabu, o jejum e a antropofagia (CARNEIRO; MENESES 1997, p. 44).

Poulain (2013, p. 141) explica que foi a partir das temáticas do sacrifício, do totemismo e das proibições, incluído as oferendas aos mortos, às divindades e as práticas canibais que os primeiros sociólogos e etnólogos se depararam com o tema da alimentação e a articulação de categorias religiosas. Uma perspectiva de análise que perdurou até quase o final do século XX.³⁶⁹ Poulain cita a obra de Émile Durkheim, *As formas elementares da vida religiosa*, que estabelece a relação entre refeições em comum e a construção de vínculos de parentesco artificial, em que uma alimentação comum teria os mesmos efeitos de uma origem comum. Mas uma refeição sacrificial não poderia ser reduzida somente à partilha e a vínculos, mas à incorporação das qualidades do animal consumido, no caso dos sacrifícios. Assim o princípio sagrado que reside no animal é assimilado pelos comensais.

Podemos estender essa perspectiva aos rituais de antropofagia (que se relacionam aos tabus alimentares europeus) descritos por viajantes e aventureiros como Hans Staden, como o caso dos tupinambás que se alimentavam não somente da carne de seus inimigos humanos, mas de suas qualidades como força e valentia. A antropofagia e o canibalismo devem ser

³⁶⁸ Cabreúva é um tipo de árvore conhecida também como bálsamo de tolu, considerada uma planta medicinal que oferece uma “substância aromática empregada em perfumaria, de propriedades estimulante, tônica e expectorante”,

conforme disponível em: < <http://www.ibflorestas.org.br/blog/cabreuva>>. Acesso em 28 de maio de 2016.

³⁶⁹ Para Mintz (2001, p. 32) “desde que o teólogo escocês Willian Robertson Smith estudou o sacrifício e a comida nos anos 80 do século XIX, a antropologia tem se ocupado com a comida e, particularmente, com os papéis que desempenha na organização da vida social.”

analisados a partir de várias perspectivas incluindo as significações religiosas, políticas, afetivas, psíquicas e simbólicas. O sacrifício é um “ritual de comunicação” e uma passagem do caráter “profano” para a qualidade de “sagrado” para posterior ingestão do alimento. Esta é a estrutura encontrada no sacramento da Eucaristia (CARNEIRO; MENEZES, 1997, p. 44).

Carneiro relembra também uma passagem relacionada aos povos eslavos, registrada por Montanari (1996, p. 319) envolvendo modelos alimentares e religião:

A crônica russa da época conta que em 986, quando o príncipe de Kiev, Vladimir, decidiu converter seu povo, chamou ao palácio representante das quatro grandes religiões (catolicismo, cristianismo ortodoxo, judaísmo e islamismo); um dos elementos de sua opção pela ortodoxia foi alimentar, pois os eslavos não poderiam aceitar a proibição do álcool pelos muçulmanos, nem a do porco pelos judeus (e também pelos muçulmanos), e tampouco podiam aceitar a exigência católica de sucessivos jejuns. Restou, portanto, o cristianismo ortodoxo bizantino, bem menos rígido nas exigências disciplinares em relação à comida.

Este é o caso dos descendentes de ucranianos em Prudentópolis que seguem o cristianismo ortodoxo bizantino. Já os poloneses estão ligados à Igreja Católica Romana que, de acordo com o fragmento citado, seria mais rígida em relação aos jejuns. De fato verificamos a prática de jejuns entre os pesquisados durante a quaresma, principalmente na semana santa, quando restringem sua alimentação e se abstém de carne. Em relação ao jejum, Carneiro aponta para o trabalho de Veronica Grimm chamado *From feasting to fasting: the evolution of a sin*, (traduzindo livremente “Do banquete ao jejum: a evolução do pecado”) que discute as conotações de pecado associadas à carne e as mortificações para obter a purificação, pois a gula e os prazeres relacionados à comida são pecaminosos (CARNEIRO; MENEZES; 1997; CARNEIRO, 2003). A religião age como classificatória de alimentos e organiza os rituais e práticas festivas que envolvem prescrição e proibição do comer.

A relação da comida com o sagrado envolve a temporalidade alimentar relacionada aos calendários religiosos e a organização de práticas de produção, circulação e consumo de alimentos. Produtos sazonais são incorporados como comidas de festividades religiosas. Citamos um exemplo da pesquisa sobre a colheita e o consumo de pepinos fermentados que ocorre na época do Natal no Paraná. Por isso o pepino fermentado é descrito como um dos principais alimentos das refeições natalinas de algumas famílias pesquisadas.

Considerando a religiosidade e as ritualizações dos alimentos encontraram nas festas religiosas dos descendentes de poloneses um importante *locus* de observação. Consideramos também a festa como objeto de estudo e categoria analítica recente nos estudos históricos.

Para Claídes, que estudou várias festas gastronômicas na perspectiva da história e cultura da alimentação, as festas possuem caráter importante de sociabilidade:

A festa é rica enquanto objeto de estudo justamente por isto: nela a sociedade ‘desnuda-se’, pois se vislumbram elementos econômicos, políticos, sociais, culturais; nela há aproximação e afastamento, há inclusão e exclusão; nela os vínculos podem ser estreitados ou deixa-se claro a diferenciação social e econômica; nela os participantes tem ciência que estão sendo vistos e avaliados, bem como podem fazer o mesmo com os demais convivas; ela pode ser um ambiente tranquilo, harmonioso, ou o palco para que diferenças sejam acertadas (SCHNEIDER, 2012, p. 40).

Consideramos os elementos da sociabilidade presente nas festas, mas centralizamos a análise nas comidas destas festas e o que estas comidas representam do sagrado. Problematicamos o alimento, a partilha e a religiosidade como forma de compreender melhor os discursos de etnicidade. Trata-se de uma reflexão sobre a ritualização dos alimentos e sentimentos de pertencimento nestes momentos festivos e coletivos.

Entre os pesquisados as festas, principalmente as religiosas, agem como elementos demarcadores de identidade étnica. Em relação à alimentação, as festas e a ritualização dos alimentos permitiram que umas séries de preparações culinárias permanecessem na dinâmica cultural, enquanto práticas repetidas e rememoradas a cada ciclo litúrgico. Há preparações próprias de Natal e de Páscoa que materializa a fé daqueles que preparam e consomem. São casos de “alimentos-patrimônio” pelo que representam também em relação à religiosidade do grupo. No Brasil podemos citar o caso do Acarajé, um bem cultural registrado no Livro de Registro de Saberes do Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro que trata do Ofício das Baianas de Acarajé. Não se trata somente da patrimonialização de um alimento – o “bolinho de feijão típico de Salvador” – mas de um saber fazer ou ofício transmitido que se vincula aos rituais religiosos afro-brasileiros, à ancestralidade africana e à trajetória dos africanos no Brasil.³⁷⁰

Rabikowska (2010), tratando da ritualização da comida entre imigrantes poloneses em Londres analisa os rituais de Natal, Páscoa, festas de aniversários, comemorações de Ano Novo e encontros informais nos jardins e no espaço privado, onde preparavam alimentos e confraternizavam. Analisa as relações entre os alimentos, seu consumo, preparação e a celebração e como estes elementos participam dos processos de negociação de identidade étnica polonesa em um novo contexto cultural. Para ela o acolhimento nas casas, como espaço de integração e o preparo de comidas são formas de intercâmbio com a cultura local. Para a

³⁷⁰ Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/496>>. Acesso em 03 de julho de 2016.

autora a casa, lar ou espaço doméstico é um elemento central para perceber a relação da comida com a identidade. Trata-se do resultado de uma pesquisa etnográfica de um ano em que a pesquisadora recolheu imagens, entrevistas, diários de um grupo de cerca de trinta poloneses radicados em um subúrbio de Londres, participantes de uma paróquia local, a partir da qual a etnóloga iniciou a abordagem dos imigrantes. Para ela, ficou visivelmente acentuada, mesmo entre alguns poloneses que não frequentavam a igreja, a manutenção de rituais, sobretudo no Natal e na Páscoa. Entre outras questões a autora considera o *habitus* dos imigrantes, citando Bourdieu, como práticas que são repetidas que agem na negociação alimentar com outras culturas. Cita exemplos da negociação de práticas alimentares ao mostrar que os poloneses estudados consideravam sua comida “normal” e mais “saudável” por ser preparada em casa, com ingredientes frescos, não processados e cheios de vitaminas. Rejeitavam a comida inglesa, considerada menos saudável, mais gordurosa, com poucas frutas e legumes. Para a pesquisadora o apego emocional aos alimentos da cultura de origem dos imigrantes ajuda a construir o sentimento de pertença a partir de uma compreensão da identidade sempre como transitória, como um “modo transnacional de existência”, quando se revive a memória da vida que se vivia, integrando passado e presente. Neste contexto os imigrantes buscam reconstruir certa “normalidade” a partir do investimento e da repetição de práticas alimentares, que trazem “conforto” numa situação de diáspora que é “desconfortável”. O “caseiro” ou a “comida caseira” remete a uma ideia de maternidade, nacionalidade e pertencimento étnico. São hábitos repetidos, mas que nunca permanecem os mesmos. Ajustam-se velhos hábitos a novas realidades. Para a autora, a proeminência simbólica e emocional dos alimentos aumenta na época de Páscoa e Natal quando o ganho em relação à identidade ocorre no espaço coletivo. Mesmo quando não vão à igreja sabem que estas épocas festivas são os símbolos mais importantes de suas identidades como a identidade nacional, que fornece o sentido de integração e pertença. Levar a cesta de alimentos para benzer no Sábado de Aleluia, que antecede o dia da Páscoa, é uma “obrigação tradicional”, derivado do início do cristianismo quando se abençoavam pão, carne, sal, pimenta, bolo feito em casa, raiz forte e ovos cozidos. Para ela, estes alimentos, partilhados com a família e amigos, representam riqueza e felicidade. Conclui que partir do cotidiano no espaço privado e da recriação de práticas “caseiras”, das práticas de sua “vida anterior” e de “sua terra natal” constroem uma sensação de “normalidade”, de “voltar para casa”, manifestam de um “desejo de pátria” e buscam transformar o “novo lugar” em uma “casa” ou “lar”.

Ramos (2012), analisando os casamentos entre descendentes de imigrantes poloneses e ucranianos em Prudentópolis, no Paraná, explica que as relações sociais se organizavam a

partir dos laços de parentesco, compadrio e entre ajuda nos espaços domésticos, mas também ultrapassando este espaço, ocorrendo nos ambientes religiosos, como nas paróquias e nas festas locais. Neste contexto a religiosidade acentuou as fronteiras identitárias entre os grupos, derivando uma série de práticas distintivas, por outro lado as festas agiam tanto no sentido de demarcação de fronteiras como de integração entre os grupos étnicos.

As memórias em relação às festas, à comida e à religiosidade que analisamos se revelam como práticas de distinção étnica, de pertencimentos, abundâncias, ao mesmo tempo em que evidencia as “privações”, as carestias, as “perdas”, a nostalgia desencadeando processos de “valorização” ou “recuperação” das “tradições polono-brasileira”.

Durante as entrevistas, quando os descendentes relembavam das antigas festas, mas também durante a observação de algumas festas e comemorações recentes, (encontros promovidos por grupos folclóricos e pela Braspol de cada município pesquisado), percebemos mudanças ocorridas nestas práticas, como, por exemplo, as alterações nas festas de casamento entre uma geração e outra e a variação na preparação de alimentos pascoalinos e natalinos. Para os depoentes essas mudanças ou transformações nas festas e nas práticas religiosas são descritas também como “perdas”.³⁷¹

Durante as entrevistas, tais sentimentos já se manifestavam na dificuldade de rememorar sobre os antepassados imigrantes e seu cotidiano. Desconhecer este passado é um aspecto que pesa na construção das identidades dos sujeitos entrevistados. Muitos se entristeciam por não conseguirem narrar sobre a vida de seus parentes imigrantes ou por não saberem como buscar tais memórias, documentos e “origens”, frustrando-se diante destas “perdas”, “ausências” ou “falta de memória”. Alguns se cobravam durante a entrevista por não terem questionado os mais velhos enquanto ainda eram crianças e conviviam com os avós imigrantes. Certo “desinteresse” teria levado a estas “perdas” de referências, de memórias e narrativas. A “exclusão” ou o “silenciamento” das crianças durante as conversas de adultos das primeiras gerações de imigrantes também são apontadas como parte desse processo de construção de memórias fragmentadas e desconhecimento sobre o passado de seus ancestrais. Para alguns entrevistados, descendentes de segunda e terceira geração, havia a barreira da língua que dificultava a transmissão das narrativas da imigração, considerando, ainda, que parte desses descendentes viveu nos tempos dos decretos getulistas que proibiam as línguas estrangeiras no Brasil.

³⁷¹ Uma discussão sobre a ideia de “perdas” encontra-se em um artigo de Almeida e Zanini (2013) do qual partimos para pensar aspectos dos discursos do polono-brasileiros quando se referem às mudanças em relação às festas e práticas culturais.

Já as festas e práticas das quais participaram e observaram eram descritas como imagens detalhadas. Comentavam sobre as etapas da organização dos casamentos, do preparo das cestas de Páscoa para serem benzidas nas igrejas, nas quais as crianças se envolviam diretamente na decoração dos ovos e da cesta que compõe a ritualização. Recordavam-se da organização da ceia de Natal e dos preparos da casa para receber os parentes e o menino Jesus que então nasceria a cada dia 25 de dezembro. Alguns ainda continuam repetindo esses rituais, incorporando novos produtos, adaptando ingredientes e recriando a tradição a cada ano.

Mesmo essas práticas mais vivas nas memórias dos entrevistados como os rituais, a festa e a comida participam também de um discurso das “perdas” assim como ocorre em relação ao discurso da perda de outros patrimônios como a língua polonesa, ao afirmarem que os mais jovens “não se interessam mais” em aprender o polonês e em continuar com as “tradições dos mais antigos”. Ao lado dos discursos sobre “perdas” se ergue um discurso de “resgate” ou de “valorização” da “cultura e das tradições polonesas”, pois tais “perdas” ameaçam a identidade de polono-brasileiros, conforme fica muito claro entre as lideranças étnicas e instituições, tais como a Braspol, que acompanhamos de maneira mais próxima. Mas mesmo entre aqueles que não estão organizados em instituições e associações verifica-se um esforço em manter ou recuperar saberes e transmiti-los, mesmo que sejam pequenos fragmentos de tradição, como o caso de festas mais recentes e as ações das instituições “polônicas” que promovem o grupo étnico. Parte desse discurso sobre “perdas”, “continuidade” e “transmissão” da tradição é representada nesta narrativa de Cleoni:

N.T. A senhora comentou que mais recentemente começou a fazer a bênção dos alimentos. E os filhos e netos tem acompanhado?

Cleoni: Não, não acompanham. Não se ligam nessa vontade. Puxo um ou puxo outro para ir junto, mas para eles não tem ressonância isso. [...] Eu me esforço, eu gostaria que eles tivessem, mas não tem não. Para os meus netos eu trouxe [da Polônia] livrinhos de história, livrinhos que sejam da altura deles, para ver se puxa alguma coisa, mas eles não se interessam. Então eu, às vezes, falo alguma coisa com eles em polonês, para ver se eles acostumam o ouvido, para saber pelo menos uma ou outra palavra, mas eles não se ligam, vai morrer aqui comigo, eu acho, vai terminar. Meus irmãos também, mesma coisa. Da minha casa, só eu que tive essa vontade, essa coisa de continuar, assim, de querer que a coisa continue viva, os outros não se ligam, não se interessam.³⁷²

Esta ideia de que as práticas polônicas ou a língua “vai morrer aqui comigo”, ou seja, ficará restrita às gerações mais velhas, considerando certo desinteresse das gerações mais

³⁷² Cleoni M. (Irati). Entrevista concedida em 03/03/2014.

jovens, foi por várias vezes repetidas conversas informais e durante as reuniões da Braspol nos municípios pesquisados.

Nesta mesma entrevista Cleoni relata que muitos rituais e práticas comuns a outras famílias de poloneses não faziam parte de seu cotidiano. Comentou que a vida de seus avós imigrantes era muito simples, e que talvez, por isso, não se organizavam rituais alimentares nas datas especiais na sua casa, como ocorria em outras famílias. Mas afirma que em sua família, de hábitos alimentares simples e sem maiores ritualizações, se conservava a religiosidade.

N.T. Além da culinária, havia outras tradições que eram mantidas em sua casa, herdada da sua avó, algum ritual que se fazia, por exemplo, Natal ou Páscoa?

Cleoni: Não. Não tinha. Não tinha nada de comemoração, não tinha nada. Tinha assim no sentido religioso. De se rezar mais, de se respeitar os dias de guarda, no domingo não se trabalhava, mas de comida, de arrumar a casa não tinha nada, nada disso. [...]

N.T. Nem a bênção de alimentos?

Cleoni: Nada, nada. Eu estou achando, assim, que eles vieram de uma região muito, muito camponesa, muito sem instrução, eu acho sabe! Eu penso, não tenho certeza, eu penso que foi assim. [...]

N.T. E hoje a cultura polonesa é mantida na sua casa, a senhora tenta trazer algum ritual, alguma prática polonesa hoje para o teu dia a dia ou para os momentos de celebração?

Cleoni: Sinceramente não. Agora que eu comecei ha uns dois ou três anos atrás eu comecei a fazer a bênção de alimentos. Porque comecei a olhar e ver as pessoas e acho interessante e comecei a descobrir em mim essa raiz, essa vontade de fazer as coisas assim, sabe! Mas não que tivesse...

N.T. E essa vontade de ir para a Polônia ela vem de onde, o que motiva?

Cleoni: Justamente por desconhecer, por não saber como eles eram eu tinha muita vontade de ir, de saber mais, de descobrir mais coisas, mas comigo eu não tenho dados eu não tenho onde procurar. Eu fico andando em círculo e fica sempre igual aquele pouquinho que eu sei.

O depoimento de Cleoni tornou-se relevante em nossa pesquisa ao apontar que muitas práticas não eram recriadas no seu cotidiano, revelando frustrações por não conseguir levar adiante o que aprendeu e vem aprendendo. Conta que ela se “interessa” por este passado, se inserindo em grupos com atividades voltadas para o grupo étnico e recentemente passou a participar de rituais religiosos como a bênção de alimentos. Realizou uma viagem para a Polônia, inclusive alimenta um desejo de viver na Polônia por um tempo. Para ela a religiosidade e as relações com os antepassados, principalmente com sua avó e seu pai foram elementos que sustentaram seu sentimento de ser polonesa ou “polaca”. Na entrevista Cleoni nos mostrou um livro de orações que sua avó lia na varanda da casa, aos domingos, depois do almoço, quando descansava das tarefas domésticas, tomava seu banho e passava a tarde repetindo as orações do velho livro, hoje amarelado que sua neta guarda como relíquia.

Contou também da participação de sua família nas antigas festas de casamento e que seu pai sempre era convidado para realizar um discurso aos noivos, uma prática comum nas festas de casamento dos poloneses. Uma das mais detalhadas narrativas as sobre festas de casamento foi construída por Cleoni, conforme analisado adiante. A religiosidade ancora seu sentimento de polonidade, assim como de outros descendentes que afirmavam “respeitar” os “dias santos” como tradição herdada dos antepassados.

Há um esforço das famílias em manter rituais alimentares relacionados às festividades, como as religiosas. Improvisando e adaptando ingredientes cada depoimento revelou maneiras peculiares de manter as tradições. Nas narrativas sobre a Páscoa e o Natal revelou-se a criatividade de cada um em celebrar, sempre em família (nuclear, incluindo parentes e alguns vizinhos), estes momentos significativos da religiosidade. A maior criatividade encontra-se na preparação dos alimentos que consolidam tradição e inovação e comportam significados variados.

7.2 O ESPAÇO DOMÉSTICO E A COMENSALIDADE

A prática de se visitar um parente ou vizinho, muito comum ainda em colônias e comunidades, sobretudo as rurais, revelam-se importantes momentos de sociabilidade e de partilha de alimentos. Um ato cotidiano que constrói relações e contribui para construir e fortalecer as redes de sociabilidade, a partir da comensalidade que envolve esses encontros.

Considerando o espaço privado como um dos territórios do comer e da construção das identidades, a partilha de alimentos com os visitantes torna-se forma de integração comunitária, reforçando elos e redes sociais. Receber visitas pode ser tomado como um momento festivo. Os finais de semanas ou dias santos foram e são momentos importantes de pausa no trabalho para as obrigações religiosas e os passeios nas colônias e em comunidades rurais. Visitar um parente mais distante ou um vizinho que morava bem próximo faz parte das lembranças de vários entrevistados que relembram desses momentos, nos quais a comida aproximava visitantes e visitados. Para Gaspar visitar uns aos outros faz parte do “sangue polonês”, como um elemento de polonidade:

Eu me lembro de pouca coisa, pois te falei que eu saí quando era criança de casa, mas era...daquelas de chegar de carroça e sabendo que ia ficar o dia inteiro, já tirava o arreamento dos cavalos ou ficava num potreiro pequeno, porque de noite, se precisasse sair, não podia sofrer para pegá-lo ou então ficava na estrebaria mesmo, já dava comida para os cavalos e tudo. Mas ia passear para o dia inteiro. Depois da missa, geralmente. Depois da missa ia direto lá, mas era coisa mais deliciosa do

mundo, sem compromisso nenhum. Ficava lá e saía altas horas da noite de lá. As crianças já estavam dormindo nos bancos, tinha que carregar as crianças no colo, porque estavam todas dormindo de cansadas e os adultos conversando. E tinha o que conversar, porque não tinha televisão, nem nada, então era conversa dia e noite. Era gostoso de ver. Muito também não me lembro, porque sai criança de casa, mas participei dessas coisas também. Outro lugar que gostava de ir passear era na casa dos tios. Isso foi mais tarde. Quase depois de adulto [era uma] alegria visitar os tios. **Não sei o que é que tem no sangue do povo polonês se visitar.** Hoje em dia quase que não se vê isso. Acho até engraçado, mas era gostoso visitar e conversar com as pessoas. Um contava as histórias do outro e assim passava. Aquele prazer de mostrar a criação, a plantação, tudo, as frutas, nossa! Lá na casa dos tios - lá em casa tinha poucas laranjas – quando ia passear na casa das pessoas que tinham laranja era aquela festa.³⁷³

Alguns desses encontros envolviam maior número de pessoas como os bailes que ocorriam nas casas dos moradores, ou mais especificamente, nos “paióis”. Bailes embalados por músicas da tradição dos imigrantes, transmitidas aos descendentes e regados a bebidas e comidas produzidas ou selecionadas para estes momentos. Não era incomum a formação de “bandas” ou convites estendidos a músicos que tocavam nos bailes e festas. Música e alegria marcam as narrativas sobre esses bailes.

Alguns desses encontros visavam à comemoração dos aniversários. Entre as famílias imigrantes e as primeiras gerações o aniversário era comemorado no dia do santo que a pessoa tinha sido nomeada. Por exemplo, se a pessoa se chamava João, comemorava-se o aniversário no dia de São João e não no dia do nascimento. Nesta prática verificamos uma relação importante com a religiosidade católica que organiza as relações, as práticas e todas as festas intrínsecas ao calendário litúrgico.

1) Eles não comemoram o dia do aniversário. Porque todo mundo tem o nome de um santo. Então eles se reuniam para homenagear aquela pessoa não no dia do aniversário de nascimento, mas no dia do santo, [no dia] da comemoração do santo que tinha o nome. Então meu avô, por exemplo, era José e ele fazia aniversário em setembro, então nunca vinha ninguém lá em setembro, mas no [dia de] São José, a família toda se reunia. Tinha o outro primo da mãe que era João e o tio, todo mundo lá no São João para a casa do João e assim ele iam na comemoração do nome e não na data de aniversário. E daí também era uma festança. Nem sei se convidavam as pessoas, acho que não convidavam, mas todo mundo ia, porque já sabiam.³⁷⁴

2) Lá em casa [o nome] do papai era José, o outro tio Lucas, o outro tio João, tio Antônio, ali na Serra que é o avô da Zuleika era Luiz e outro era tio José também na Serra ali. Então um domingo era lá em casa, [no] papai José e no outro iam lá no outro José.

N.T. Tinha alguma coisa especial no cardápio nesses dias?

Bronislava P. Era assim: se era almoço era sopa de galinha e batatinha. Depois era pão, cuque, manteiga, linguiça e cerveja caseira [...] maior parte [das bebidas era] cerveja, se não, o café e eram assim as festanças. Às vezes assavam leitão até. Quando reunia mais gente até matavam leitão.³⁷⁵

³⁷³ Gaspar G. (Irati). Entrevista concedida em 25/03/2014.

³⁷⁴ Nelsi P. (Irati). Entrevista concedida em 16/07/2014.

³⁷⁵ Bronislava P. (Irati). Entrevista concedida em 04/03/2014.

3) Nossa, muitas. Nós tínhamos, lá no Rio Bonito, não sei se isso é polonês ou se era já abasileirado, mas fazia-se surpresa para as pessoas. Vamos dizer assim: Santo Antônio e nós íamos lá no Sr. Antonio Couto, São João nós íamos lá no João Veres, São Pedro, São Paulo, sabe? Então faziam surpresas nas casas. E o que levava? Tinha sempre gaitero, tinha uns vizinhos que tocavam bem, levava-se a gaita e o gaitero ia junto, levava-se litros de bebidas, de conhaque, de vermute [wermut em alemão, bebida à base de vinho e ervas aromáticas] para os homens. Às vezes chegava lá a pessoa estava dormindo, iam dormir cedo, a gente, às vezes tirava da cama a pessoa: ‘Vamos para o paiól’ e às vezes o paiol estava aquela esparramação de milho e feijão e sabe aquele esparramo de coisas quando você não está preparado para receber visitas, pois todo mundo entrava na dança ali no serviço: uns empilhavam milho lá no canto, outros varriam e outros juntava, se tinha feijão no chão ensacavam. Faziam um espaçozinho para por o gaitero lá no canto, penduravam uns dois ou três lampeõezinhos e olha: música e dançar. Crianças com velhos, homem com mulher do outro, mulher com mulher, não tinha nada de confusão, nada de ciúme, era uma brincadeira bem saudável, bem familiar. [...] As mulheres levavam alguma coisa, mas nem lembro se a gente comia alguma coisa, só lembro aquela bebida para os homens e para as mulheres adultas, porque as crianças não bebiam. Às vezes tinha lá umas broas, umas bolachas, algumas coisas que levavam e a gente fazia essas surpresas.³⁷⁶

Estanislava também descreve os bailes que ocorriam em sua casa, embalados pela gaita de seu marido, músico saudoso dos bailes que animava. Segundo ela “começava já à tarde no sábado e amanheciam dançando. Os bailes eram nas casas. Era divertido, ninguém brigava. Aconteciam em várias colônias. Já faz uns 15 ou 20 anos que não acontece baile”, conta.

7.3 AS FESTAS NAS PARÓQUIAS

As paróquias onde se concentraram os imigrantes no início do século, frequentada pelos descendentes na atualidade, são lugares da memória polonesa na região onde podemos identificar várias práticas que envolvem a polonidade.

Cleoni comenta que as “festas de igreja” eram “muito importantes” para os poloneses. Nas sedes das paróquias “tudo era festejado”. Destaca os casamentos e as comemorações de aniversários, de casamento de “prata” e de “ouro”, ou seja, festas em que se comemoram 25 e 50 anos de casados. Cleoni também fala da hospitalidade polonesa e dos velórios também como festa:

Os velórios eram quase que como uma festa! Tinha aquela hospitalidade de novo. Sempre que tinha alguma reunião, tinha comida, a mesa era sempre...tinha o que

³⁷⁶ Genoveva Z. (Irati) Entrevista concedida em 14/05/2014.

comer. Embora eles eram pobres, o que tinha eles colocavam. E sempre aquela coisa: o melhor é para a visita! Era sempre assim!³⁷⁷

Maria M. conta que sempre ajudou como cozinheira nas festas da Paróquia São Miguel em Irati. Faziam comidas que os antigos poloneses consumavam fazer nas suas festas: cuque, *broa* e sonho, que chamam de *ponczki*. Para ela o sonho (bolinho doce e frito, recheado com geleias) é uma comida dos poloneses, mas é comercializado em várias festas da região. Durante o almoço serviam também *bigos*, carne de porco, *pierogi*, *charuto*, *czan*, pepino azedo e geleia de porco. Segundo ela era comida “bem típica polonesa”.

Mais recentemente verificamos a resistência dessas práticas em festas promovidas por grupos folclóricos e lideranças étnicas, como almoços e jantares que visam positivar a identidade étnica reunindo tradições musicais e alimentares atrelados a uma série de símbolos e cores que constroem e reconstroem narrativas sobre o passado imigratório. As paróquias são espaços de encontros da comunidade de descendentes envolvidos em associações culturais. São festas articuladas às lideranças étnicas e religiosas envolvendo os paroquianos.

7.4 A FESTA DAS NAÇÕES E O BAILE DAS TRADIÇÕES

A Festa das Nações e o Baile das Nações, também chamado de Baile das Tradições são festas organizadas no mês de agosto em Irati. À frente da organização destas festas está Genoveva, que mantém, há mais de vinte anos, um programa de rádio voltado para os grupos étnicos que vivem na cidade, sobretudo para os poloneses. Nestas duas festas a comida e a música folclórica ganham destaque. A organizadora foi presidente do grupo folclórico de Irati e explica que já fazia muitas “promoções” para angariar fundos para a manutenção das atividades do grupo. Hoje a iniciativa das festas é particular, mas com vistas à valorização das tradições polonesas na região. Já as atividades do grupo em Irati estão menos frequentes, diferente de Mallet que mantém um grupo folclórico mais ativo.³⁷⁸ Tereza P., cozinheira da maioria destas festas, conta que eram selecionadas preparações culinárias do “costume” alimentar dos “polacos” da cidade: “A Genoveva sempre fazia um baile das tradições, então a gente fazia os pratos poloneses e no mês de agosto, sempre no final do mês de agosto, ela fazia a festa das nações e cada nação expunha seu cardápio.”³⁷⁹ Destaca um dos pratos que eram servidos nestes momentos:

³⁷⁷ Cleoni M. (Irati). Entrevista concedida em 03/03/2014.

³⁷⁸ Prudentópolis não conta com grupo folclórico polonês, somente ucraniano.

³⁷⁹ Tereza P. (Irati). Entrevista concedida em 12/05/2014.

Aquele *kenedle*, não sei se você comeu, que é uma massinha redondinha. A gente faz a massa e cozinha no vapor, depois corta o peito de frango em cubinhos e naquele molho – você aumenta bem ele –, refoga bem e aumenta com bastante molho, com água principalmente, que cozinhe, que deixe escurinho, que deixe grudar primeiro para deixar ele escurinho e engrossa com trigo torrado e depois joga as bolinhas. Aquelas bolinhas já estão cozidas e elas crescem mais ainda no molho.

³⁸⁰

Já nas festas do grupo folclórico eram servidos:

Charuto, pierogi, macarrão com frango caipira, aquela geleia de porco, que eles dizem “giminogue” [Zimne nózki – significa *pés frios* ou geleia de porco]. Então o povo gostava muito dessas coisas. Aquela sopa azeda, o *borsch*, sabe? Sopa de beterraba. Então todas essas coisas que a gente fazia nas comidas polonesas. [...] Só nas festas das nações, que sim, que a gente fazia mais coisas.³⁸¹

Estas festas, ao enquadrar a memória dos poloneses através da comida e da música são marcos identitários de grande importância na cidade. Tais festas são narrativas que procuram evidenciar a presença étnica na cidade reafirmando os pertencimentos. Muitas festas já não fazem parte das práticas contemporâneas, mas são vivas nas memórias dos entrevistados, tais como as festas de casamento lembradas com saudosismo e apontadas como festas que mostravam momentos de muita alegria e cantorias, de integração do grupo e de abundância alimentar.

7.5 AS FESTAS DE CASAMENTO

Andreazza, ao abordar a Colônia de imigrantes ucranianos em Antonio Olinto, no Paraná, trata dos casamentos dos rutenos/ucranianos e do processo de espera e de preparação para esta etapa da vida que se ajustava à temporalidade rural, oscilando entre o tempo do trabalho e os “folgedos naturais da juventude”, entre o calendário agrícola e o calendário religioso (1999, p. 145). O calendário das festas alterava a rotina do dia a dia. Festas “esperadas com ansiedade”, invertendo a ordem do cotidiano. Nelas ocorriam encontros entre os futuros casais e cantorias, algumas delas “apimentadas”. Outra característica das festas eslavas eram as bebedeiras, pois as festas comunitárias que antecediaam as festas de casamentos eram “momentos privilegiados para o consumo de bebidas alcoólicas” (1999, p.147). Ramos (2012, p. 131), analisando os matrimônios em Prudentópolis, destaca que no

³⁸⁰ Tereza P. (Irati). Entrevista concedida em 12/05/2014.

³⁸¹ Tereza P. (Irati). Entrevista concedida em 12/05/2014.

início do século XX os rituais poloneses e ucranianos são parecidos. Os arranjos matrimoniais dentro dos grupos étnicos garantia a recriação cultural e sociopolítica dos imigrantes. Tais práticas foram transmitidas aos descendentes que mantiveram o sistema festivo de seus antepassados, que se modificou o último quartel do século XX.

Entre as características relatadas pelos entrevistados sobre as festas de casamento dos poloneses foram os preparativos, o local da festa e a duração. Na maior parte das vezes a festa acontecia na casa da família da noiva, envolvendo vários convidados no preparo dos alimentos e na decoração da casa e do paiol onde se realizava o baile. A festa durava pelo menos três dias, considerando o período da produção culinária como parte fundamental da festa, pelo seu caráter coletivo.

O barracão, paiol ou casa onde ocorriam tais festas era enfeitado com galhos de palmeira e papéis coloridos, como o papel *crepom*. Até carroças e cavalos recebiam ornamentos especiais para o dia do casamento. No início da semana matavam-se e temperavam-se os animais – galinhas, porcos e, em alguns casos, bovinos – e iniciava-se o preparo da *cerveja caseira*. A cada dia preparava-se mais alimentos como bolachas, bolos e *cuques* para serem servidos antes da festa, para aqueles que estavam trabalhando, e durante a festa para todos os convidados. Genoveva, Cleoni, Bronislava e Tereza detalham estes aspectos das festas polacas:

1) Agora, os casamentos eram bem diferentes, porque era na casa da mãe da noiva, dos pais da noiva, tinha que matar o boi na quinta-feira, as mulheres se reuniam para fazer cerveja caseira, para fazer as cucas, as broas, fazer com antecedência, dois dias antes, matar as galinhas, matar o porco, tudo, temperar, tudo isso e no dia as pessoas assando, assando, cozinhando batata, era uma coisa.³⁸²

2) Não era no clube, era cada um na sua casa. Casamento nenhum era em clube, eram todos na casa e geralmente na casa da noiva. O casamento era sempre na casa da noiva. O casamento era sempre nas colônias. Nesses casamentos da cidade, mais arrumadinhos, mais chiques a gente não participava muito. O que eu me lembro era só dos casamentos de interior. [...] Isso é mais recente [...] se fazer os casamentos nos clubes, pavilhão de igreja. Na minha casa mesmo teve casamento de uma tia que morava comigo, de uma irmã da minha mãe que morava na nossa casa e daí o pai fez o casamento dela onde a gente tinha o depósito de bebidas e daí foi mais ou menos daquele jeito com as comidas feitas todas em casa e a gente servindo o povo como era nos casamentos de colônias.³⁸³

3) Pois olha, como é que eu vou explicar as festas de casamentos, não sei como falar...Pois era assim antigamente: faziam tudo nas casas. Três dias ou quatro [antes] já o povo já se reunia para trabalhar, fazer limpeza um pouco nos paióis, nos pátios, varrer, limpar e depois matavam galinha, tudo em casa. Leitão, boi, tudo era feito em casa, pão, cuque, sonho – nem me lembro se faziam [sonho] naquele tempo –, mas bolacha, tudo era feito. Às vezes para os de casa faziam bolachas antes, mas os

³⁸² Genoveva Z. (Irati). Entrevista concedida em 14/05/2014.

³⁸³ Cleoni M. (Irati). Entrevista concedida em 03/03/2014.

cuques, pão era tudo feito um dia antes ou dois e tinha cozinheira e três ou quatro mulheres ajudando ali. Macarrão. Me lembro do casamento da minha irmã, da Pelágia. Macarrão em casa, mas não no cilindro, só no muque, só no muque! Acho que ainda com garrafa ou com aquele rolo e era almoço. O casamento dela era de manhã e era almoço, como se diz, cozido. Não era churrasco, não era maionese nem nada. Era macarrão, batatinha nem sei mais...sopa de galinha, e daí macarrão e acho que batatinha. [...] Já nem me lembro mais! E depois, de tarde, às vezes tinha churrasco e na janta era também pão, linguiça, chouriço, geleia [de porco], também tinha bolacha, tinha...e daí de noite ia cerveja de casa também – e [cerveja] de fora nem sei se naquele tempo tinha –, mais era cerveja feito naquelas tinas assim, grandes. O povo pegava das tinas, nos bules e distribuía para o povo, ia distribuindo.³⁸⁴

4) Era um costume [...] cada vizinho convidado já levava uma galinha, porque sabiam que ia matar uma franguinha lá ou levavam ovos, porque iam usar bastante também ou levava outra coisa também. Era um costume que chegava e já traziam e já ficava ajudando a fazer a festa. Isso já era começado bem adiantado. Cerveja já tinha que fazer adiantado, não dava para fazer dois dias antes, tinha que fermentar tudo aquilo lá. Já era feito, às vezes, até em barricas grandes, naquela época não tinha outra coisa e era naquelas barricas mesmo. Bolacha ou coisa que ia guardar era feito antes. Nos três dias [antes] era feito o resto: matar porco, fazer geleia de porco, limpar as galinhas, matar galinha, porque era tudo manual [...]. No outro dia temperar, fazer as farofas e era assim. [...] Por isso que muitos brincam que casamento de polaco leva uma semana, três dias. Claro, porque tinha o que fazer! Era trabalhoso! [...] E as moças já se reuniam, algumas, para fazer os enfeites das casas, fazer aqueles crepons, pendurar e tudo. Porque naquele tempo não tinha luz, não tinha nada então era o enfeite. [...] O casamento começava cedo, tinha o almoço e à tarde eles distribuíam assim, para você comer e depois a janta. Então essa geleia de porco, porco assado, essas coisas, era para a noite, para a janta. Você colocava numa mesa lá e comia uma turma, saía, comia outra turma, saía e iam comendo ali. [...] Para a janta, às vezes, eles colocavam lá dentro já, porque era mais à noite [...] [Durante o dia, no almoço] era pão e churrasco. Depois que começou a aparecer a tal da gasosa. [...] Pegava uma garrafa de gasosa, o copo, sentava no gramado e ia comendo ali. [...] Para alguns faziam uma mesinha lá no paiol se alguém quisesse comer lá. [...] Esvaziou a tigela da geleia do porco trocavam, traziam outra. Está faltando pão! Traziam pão. Faltava cuque, traziam cuque, cortavam, traziam mais. Então nessa janta tinha cuque ou bolo que sobrava, era galinha assada, era parte de porco que assavam, a geleia, até carne de gado que sobrava, traziam lá. O que sobrou ou o que não sobrou, assavam mais um pouco e traziam. [...] Depois iam para o paiol para dançar. Lá também era assim: a mesinha no centro, os noivos ficavam sentados, os dois de um lado, aqui e também tinha mais uma bandejinha lá com um paninho branco, um lencinho que colocavam e tinha outra bandejinha que tinha: balas e na outra, cigarro. Naquela época o cigarro estava solto por aí. [...] Não lembro se era de carteira [ou soltos]. Dançava-se em volta dos noivos. Os sobrenoivos pegavam as mulheres. Então podia ser casado, podia ser solteiro, podia ser criança. As moças [convidavam] os homens e os rapazes [convidavam] as mulheres [para dançar]. A gente nem sabia dançar, mas empurrava e dançava em volta da mesa. Você colocava, também, naquela bandejinha mais uns trocadinhos ali, que eu nem lembro mais o que era o dinheiro naquelas épocas mais. [...] E eles ficavam cantando também. Enquanto eles cantavam ia tirando o véu da noiva e a grinalda e cantando, porque era tipo uma despedida para, de lá, eles seguirem a vida deles. [...] Depois começava o baile e ia até amanhecer. [...] Aqueles bailões de amanhecer. Então é assim que eu lembro, que eu estou lembrada dos casamentos. [...] Todos eram feitos em casa, porque naquela época não tinha nada para alugar, então cada um tinha que se virar. Por isso que eles se casavam, a maioria em maio,

³⁸⁴ Bronislava P. (Irati). Entrevista concedida em 04/03/2014.

porque dizem que era naquela época que os depósitos, os paióis estavam vazios! [...] Depois, para os outros eles achavam que era o mês das noivas, porque a maioria casava em maio, mas para os colonos era nessa época. Porque era assim: maio ou junho era uma época que os paióis estão vazios. Já tinham colhido ou vendido. [...] Às vezes saía um ou outro em outra época, mas a maioria era no mês de maio. [...] A maioria das vezes as pessoas tinham um depósito, um paiol e às vezes tinha um menorzinho, então não dava para fazer em outra época, porque estavam cheio de coisas. [...] Boi, essas coisas eles criavam. Então se eles noivavam, antes já tinha um boizinho, que já iam criando, criando, que era para matar para o casamento. Matavam o boi, o porca, a galinha. Tudo criado. [...] muitos que iam ajudar já levavam uma galinha, um franguinho para matar, por que era assado. Faziam com farofa.³⁸⁵

Natália conta que nas colônias de Mallet sempre que sua família era convidada para algum casamento, participavam dos preparativos. Lembra que na quinta-feira matavam o boi e os porcos e limpavam-se as tripas para fazer as linguças. Na sexta-feira acontecia a “galinhada”. Cada uma que trabalhava nos preparativos levava um frango e a dona da festa também contribuía. Para matar as galinhas pisavam com os pés nas asas e na cabeça, seguravam e cortavam a cabeça com a faca. Natália não gostava deste método, preferia cortar a cabeça com a enxada: “Eu sempre matava com enxada. [Depois] Colocava a [galinha] na água fervendo, depenava e sapecava no álcool para tirar os *peluginhos* pequenos”. Depois de limpa, cortavam-se as asas, as pernas e as demais partes das galinhas e frangos e cozinhavam nas panelas ou assavam. As carnes eram temperadas em gamelas de madeira. Durante a festa de casamento, no sábado, servia-se carne de porco, carne de gado recheada, pão, café e *cerveja caseira*. Segundo ela “não tinha comida cozida”. O casamento começava no sábado pela manhã e durava a madrugada. Aqueles que chegavam pela manhã na casa da noiva já desfrutavam de uma mesa servida com linguças, *kishka* (chouriço), pão, café e carne aos pedaços. A cerimônia na igreja ocorria após o almoço. Quando os noivos voltavam da igreja acontecia a janta, mas a comida ficava nas mesas durante o dia inteiro para o desfrute de todos os envolvidos na festa. Quando os noivos voltavam da igreja comiam o bolo enquanto se preparava as mesas de janta. As festas reuniam entre 50 e 70 famílias. Natália explica que nem sempre se faziam festas, pois quando as famílias eram pobres os pais faziam uma janta com os padrinhos e os tios e um *bailinho*. Em todos os casamentos, durante o baile serviram um bolo chamado de *cuque* e *cerveja caseira*. Os homens bebiam pinga e licor. O baile durava a “noite inteira” e, às vezes, somente no domingo “de dia” estavam indo para casa.³⁸⁶

³⁸⁵ Tereza D. (Irati). Entrevista concedida em 31/05/2014.

³⁸⁶ Natalia D. (Mallet). Entrevista concedida em 28/04/2014.

Cleoni e Tereza contam que os noivos saíam juntos da casa da noiva, do mesmo local onde já estava ocorrendo a festa, antes da cerimônia na igreja. As entrevistadas consideram o ato simbólico de despedida dos noivos, na casa dos pais antes do casamento, como dos momentos mais lindos da cerimônia, envoltos em discursos do *druzba* e lágrimas dos noivos, pais e convidados:

1) Era muito lindo. Antes de sair de casa os noivos saíam juntos, não era cada um da sua casa. Geralmente da casa da noiva e eles pediam a bênção dos pais. Três vezes eles beijavam na mão dos pais. Então os pais ficavam numa filhinha e os noivos se despediam, voltavam de novo e tinha o chefe da festa e não era o pai. Era um tal de *druzba*! Que era um casal especial que cuidava de tudo, recepcionava os convidados, fazia tudo e ele, enquanto os noivos estavam se despedindo, eles faziam uma leitura ou falava mesmo – meu pai era especial nisso aqui – ele sempre falava ou fazia tipo um discurso para os noivos sabe? E era discurso pesado, que os noivos chegavam a chorar. [...] Até eu devo ter até umas fotos desses casamentos. [...] Eu era criança.

N.T. O seu casamento foi assim?

Tereza.P. Não. O meu já era diferente, não tinha nem sobrenoiva. No casamento do Gustinho, meu cunhado, que era um ano antes, tinha sobrenoiva e tudo, mas no meu casamento não. Não tinha sobrenoiva, não tinha *druzba*, não tinha nada mais.³⁸⁷

2) Ah! Tem uma coisa bem interessante. Meu pai, quando tinha os casamentos de polacos...Naquele tempo, quando eu era criança, tinha muito pouco veículos, não existia muito carro como hoje tem carro. Quem tinha carro, nossa! Era difícil ter carro. Tinha muita carrocinha e eu me lembro muito de casamentos que faziam de carrocinhas e meu pai foi um dos poucos que começou a ter carro. Ele tinha uma *Rural*, uma *Rural Willys* e as estradas também eram péssimas e para ir nessas colônias, naquelas subidas e descidas e se chovesse...Geralmente os casamentos eram em maio, frio e chuva, às vezes chuva também, então para entrar naqueles locais, para pegar...para ir na festa, para pegar os noivos era muito difícil. Então meu pai era muito convidado para ser padrinho de casamento e nos casamentos poloneses tem uma cerimônia, uma celebração na saída dos noivos da casa da noiva, tem uma celebração muitíssimo bonita que os noivos se despedem da família...[emoção, choro]. Despedem-se da família e os pais abençoam os filhos sabe! É muito bonito. E daí tem uma...assim como se fosse uma poesia, um discurso que uma pessoa vai lendo e vai falando daquela situação, que ela está indo embora, que ela está saindo da casa do pai, que ela vai se desligar e meu pai que fazia essa leitura, essa função. Isso se chamava *druzba*. Meu pai ficava treinando aquele discursinho, aquele poema e eu ficava escutando e eu ficava lendo junto com ele. Tanto que eu aprendi ler bem certinho, corretamente o polonês e eu não sabia nada do que eu estava falando, só sabia ler. Meu pai tinha um papel que era datilografado e tinha um papel que era escrito de próprio punho [...]. Eu era uma criança, eu tinha 8-9 anos, então eu pegava aqueles papéis de meu pai e eu aprendi a ler polonês e uma coisinha ou outra eu sabia o que ele estava falando, mas não era tudo, era alguma coisa. Eu sabia que era emocionante porque eu via a mãe do noivo, o pai da noiva, a noiva chorando e as avozinhas, as tias e os parentes lá se emocionavam sabe. Então se sabia que era uma coisa de muita carga emocional. [...] Essa pessoa que chamavam de *druzba* que era uma figura especial que fazia essa leitura [...] era longa, demorava e depois quando eles iam saindo, iam embora, as carroças eram todas enfeitadas, os cavalos eram enfeitados com papel crepom, com fitinhas de papel crepom e faziam umas rosas de papel crepom, era tudo enfeitado! O lugar, o barracão geralmente, o lugar de comer

³⁸⁷Tereza P. (Irati). Entrevista concedida em 12/05/2014. *Druzba*: cerimonial responsável pelo planejamento, organização e acompanhamento do evento. Disponível em: <www.novapolska.com.br>. Acesso em 12 de junho de 2016.

era dentro do salão e daí as mesas eram todas enfeitadas com galhos de palmeira e aqueles papel crepom lá. Era tudo muito preparado.³⁸⁸

No retorno da igreja ocorria o almoço ou o jantar, dependendo do horário do casamento. Genoveva conta que normalmente os casamentos eram pela manhã. Entre os “mais antigos” era as nove ou dez horas, no máximo. Ocorria missa e depois do casamento todos iam almoçar. Durante a refeição as pessoas se espalhavam pela casa, pelos jardins, pelo bosque nas casas das colônias, porque o ambiente fechado, às vezes, era pequeno.

1) Então a gente pegava um churrasco, uma gasosa, uns copos, uns pães e ia comer em baixo de uma árvore. Ficava lá, às vezes de joelho, sentado ou no chão e comia ali, porque às vezes não tinha espaço para as mesas. Em outros lugares que tinha espaço para mesa, para bancos comia acomodado. Mas era assim: almoçava e duas horas começava o *matinê*. Dançava, dançava, dançava até começar a escurecer. Começou a escurecer as mulheres já tinham feito toda aquela comidarada para a janta. Ai vinham aquelas galinhas assadas, recheadas com arroz, aquelas farofas com arroz, vinham as linguiças, os leitões, as cucas, *zimne nogi*, aquelas tijelas com *zimne nogi*, broa caseira e tal e cerveja caseira ou café, principalmente no inverno era café, café preto à vontade. E a cervejinha caseira rodava no salão a noite inteira e era assim: um bule com a chaleira e copo. Todo mundo tomava do mesmo copo. Uma ia servindo. Eu trabalhei muito nos casamentos quando era moça uma iam com a chaleira, outras com o bule e servindo. Passavam as cestas de bolachas, muitas bolachas caseiras, às vezes pastel, às vezes sonho, pedaços de *cuque*, e era isso que a gente comia durante o casamento.³⁸⁹

2) Nesses casamentos, antes tempo era bem diferente. Porque o casamento geralmente era de manhã, tinha almoço, tinha *matinezão* e à tarde que era a janta com galinha assada, pernil de porco e tudo. Na hora do almoço era só arroz branco, só essas coisas. Maionese nunca lembro que tivesse nesses casamentos e [tinha] churrasco. Churrasco e pão.³⁹⁰

Mas em Mallet, Terezinha S., assim como Natália, conta que o casamento ocorria por volta das três ou quatro da tarde. Aqueles que chegavam pela manhã comiam linguiça, chouriço e carne assada de porco. Neste caso os casamentos eram à tarde e quando voltavam servia-se a janta que incluía arroz cozido e macarrão. Terezinha diz que “antigamente” não tinha churrasco nos casamentos, somente “comidas cozidas” e assadas: *rósol*, galinha, chouriço, linguiça cozida ou assada, carne assada ou frita. “Colocavam na forma, assavam na forma e para requeentar colocavam num tambor grande”.³⁹¹

Constatamos que as comidas de casamento dividiam-se em “comidas cozidas” como sopas, arroz, macarrão, repolho e carnes cozidas; “comidas assadas” que incluía carnes assadas, bolos, bolachas e bebidas quentes e frias entre elas o café, cerveja caseira ou “cerveja

³⁸⁸ Cleoni M. (Irati). Entrevista concedida em 03/03/2014.

³⁸⁹ Genoveva Z. (Irati). Entrevista concedida em 14/05/2014.

³⁹⁰ Tereza P. (Irati). Entrevista concedida em 12/05/2014.

³⁹¹ Terezinha S. (Mallet). Entrevista concedida em 29/04/2014.

de casa”, licores e cachaça. Havia divisão no preparo e consumo dos alimentos: os homens cuidavam do preparo das carnes, principalmente da matança de animais maiores e as mulheres das comidas cozidas, também assando os frangos nos fornos à lenha. Durante o baile, em geral, as mulheres bebiam cerveja caseira e os homens os licores e cachaças. Nas festas mais antigas, quando os utensílios eram poucos todos partilhavam colheres e copos:

Agora a mãe contava que lá no tempo dela de juventude, de moça, os casamentos eram assim: punha uma tigelona de *kluski* na mesa e meia dúzia de colheres e cada um comendo ali junto. Comiam junto a comida da tigela, da panela, da onde estava aquele *kluski*. Não tinha essa coisa de higiene, descartável como é hoje e não morriam disso, porque, sei lá! Parece que eram protegidos.³⁹²

A festa de casamento se dividia em várias etapas. Cleoni conta, no primeiro depoimento, como ocorria a recepção dos noivos seguido das refeições e do baile. No segundo depoimento, Helena G. narra sobre o “banquete” como parte do ritual de passagem da mulher da vida de solteira para a condição de mulher casada:

1) Era uma festa muito animada! Nossa! Quando chegavam da igreja já tinha algumas pessoas que distribuíam bala, cuque e cerveja caseira e uma pessoa tocava violino. Sempre tinha alguém tocando violino. E esse discurso de despedida também era acompanhado de violino, sempre tinha violino. Era violino e gaita também, sanfona. E na chegada tinha balas, eles jogavam balas, jogavam em cima dos noivos como se fosse uma chuva de arroz, uma chuva de balas e a criançada se arregalava de juntar bala e pegar bala para levar para casa. Quando chegavam já era hora do almoço. Geralmente os casamentos eram pela manhã, antes do almoço ainda. Então já tinha almoço. Então era churrasco, pão, salada, quase não tinha comida cozida, não se fazia arroz, maionese essas coisas não. Era mais carne e pão mesmo e daí à noite na hora da janta tinha galinha recheada, tinha uns bolinhos de carne bem grandes, redondos, como se fossem almôndegas, que eles deixavam na mesa pronto, com aquelas galinhas, aquelas almôndegas e com cuque, cerveja de casa...Cuque e cerveja de casa não faltava. Colocavam em um bule aquela cerveja de casa e andavam servindo com uma pessoa do lado daquele que servia com o bule e uma mulher com uma moça com cesto e ali dentro tinha bolacha e tinha cuque e serviam bolacha e cuque. Tinha comida o tempo todo!

N.T. E a senhora participou alguma vez de um preparo de festa de casamento?

Cleoni: Não, nunca fui para o preparo, mas eles diziam que era um dia antes...que o casamento de polaco era três dias. Um dia antes era a preparação, para fazer e para matar os bichos e o dia do casamento e o dia seguinte, ainda, tinha o repique, tinha o almoço outra vez e as pessoas mais chegadas eram convidadas a voltar, almoçar e tinha dança e tinha baile.³⁹³

2) Meia noite quando a noiva ia tirar a grinalda [...] tinha o sobrenoivo, a sobrenoiva e o *drozba [druzba]* que comandava [...]. Colocavam uma mesa no meio do salão com doces e bebidas e tudo. As sobrenoivas pegavam os rapazes e dançavam e eles tinha que dar dinheiro e pegavam doces. Tinha a mulher do *druzba* pegava os velhos para dançar em volta dessa mesa [...] balas, licor, vinho [...] dançavam em roda. Às

³⁹² Genoveva Z. (Irati). Entrevista concedida em 14/05/2014.

³⁹³ Cleoni M. (Irati). Entrevista concedida em 03/03/2014.

vezes amanheciam dançando. [...] Muitos não deixavam dinheiro. [...] O *druzba* pegava as mulheres para dançar. O baile era à noite.³⁹⁴

Lucia, de Prudentópolis, também comenta que as festas duravam três dias: começava na casa da noiva, no outro dia casavam-se e no terceiro dia terminavam a festa na casa do noivo. Todas as comidas eram cozidas: sopa de repolho e carne de porco com repolho também fazia parte do cardápio, acompanhados de *pierogi*, broa de centeio com fubá de milho e linguiça.³⁹⁵ Sofia destaca o caráter comunitário relacionado às comidas da festa. Conta que cada convidado contribuía com comida ou bebida. Algumas cozinheiras com experiências em festas de casamentos eram “contratadas” para preparar desde as bolachas que eram distribuídas ao longo da festa e durante o baile até as refeições do dia do casamento:

Também faziam bolachas nos casamentos. Faziam latas de bolacha e também saíam com a cestinha com bolachas. [...] Algumas com coco no meio. Naquela época compravam aquele coco seco e misturavam junto ou só assim, receitas simples. Eu até tenho algumas daquelas receitas antigas comigo, guardadas. Eu lembro que quando eles pegavam para fazer casamento, eles levavam uma cozinheira, o pessoal do interior, porque eles mesmos não se atreviam a fazer. Então já tinha aquela cozinheira que sabia a medida de tanto para tantas pessoas, a medida disso para aquilo. Para fazer as bolachas, já levavam uma semana antes para fazer bolacha, depois voltava para o casamento para fazer a comida. E eu lembro que não era a medida, assim, em peso, era prato, dois, três pratos de trigo, um de açúcar, um de coco, era assim, por prato. [...] Esses pratos comuns, esses pratos louçados, que a gente diz, esmaltado. [...] Alguns colocavam bicarbonato, outros salamoníaco.³⁹⁶

Bolachas, macarrão e um tipo de bolo conhecido na região como “cuque”³⁹⁷ foram recorrentes nas entrevistas como alimentos do casamento. Podemos considerar o *cuque* como o “bolo da noiva” das festas polacas mais antigas.

Até hoje é comum que as pessoas cheguem às padarias ou festas de paróquia da região pedindo “cuque de polaco”, um bolo de massa doce, consistente e que leva uma farofa feita com farinha de trigo, açúcar e gordura. Na versão de Irene, de Mallet, o *cuque* é um “tipo um pão com mais açúcar com farofinha em cima”, mas não leva recheios de geleias ou frutas, somente a farofa doce. Esta farofa, quando assada, tem textura crocante, contrastando com a

³⁹⁴ Helena G. (Prudentópolis). Entrevista concedida em 22/11/2014.

³⁹⁵ Lucia W. (Prudentópolis). Entrevista concedida em 17/06/2014.

³⁹⁶ Sofia S. (Prudentópolis). Entrevista concedida em 31/03/2014.

³⁹⁷ Entre algumas famílias de descendentes de alemães e italianos que conheci chamam também de *kuka*. Na região vi receitas que levavam cremes, canela, chocolate, geleias e frutas como uvas ou banana. Entre os alemães há um tipo de bolo semelhante, chamado *kuchen*, que pode explicar a semelhança da palavra e relações com as trocas culturais ocorridas na Polônia com seus povos vizinhos. Reinhardt (2007, p. 123) explica que a palavra *kuchen* foi brasileira para *cuque* ou *cuca*. De acordo com um site de culinária “para os alemães *kuchen* é um bolo simples feito com fermento químico. A *blechkuchen* é o bolo feito com fermento biológico.” Uma variação seria o *streuselkuchen* que “supostamente originou-se na Silésia, uma região que hoje em dia é parte da Polónia”. Disponível em: < <http://www.guardanapodepapel.com/2013/08/cuca-alema.html>>. Acesso em 18 de março de 2016.

parte macia do bolo. Tereza explica que a massa de *cuque* é semelhante a do pão, feita com o mesmo fermento para pães, acrescido de mais açúcar:

Eu fazia. É assim como um pão. Trigo, fermento de pão mesmo, colocava ovo, açúcar, tinha as medidas certas, manteiga, mexia bem, sovava bastante e faziam: ou a folha inteira ou faziam umas bolinhas colocando pertinho uma da outra e por cima a farofa. Às vezes passavam, às vezes não uma gema em cima [...] tipo um pão doce para nós, mas naquele época era o cuque, que chamavam ‘cuque polaco’. [...] Era costume deles e eles só sabiam fazer daquele jeito. Então uma das únicas coisas que talvez eles colocavam era uma goiabada. Os alemães já têm outros cremes que colocam no meio ou maçã e os polacos faziam geralmente simples com farofa ou com goiabada. [...] Os mercados fazem, mas já não é a mesma coisa. Eles põe no meio algumas coisas, uns cremes e já não é igual. Nesses cafés coloniais às vezes fazem alguma coisa de diferente. [...] Eram bons os cuques. Era tudo assado em forno. Naquela época não tinha forninho, tinha até, mas para assar bastante era em forno. [...] Os bolos vieram bem mais tarde. Na época da minha mãe, quando casaram, não tinha essas coisas, mas, depois, mais tarde já tinha o Royal e eles faziam bolos. [...] Naqueles tempos eles faziam galinha assada, caipira. [...] Faziam as farofas, as carnes assadas no forno, os cuques, essas coisas.³⁹⁸

Assim dialoguei com pessoas que ainda fazem esta receita em suas casas e encontrei *cuques* ou *kukas* sempre à venda no comércio local (mais baratos em relação a outros tipos de bolo) e nas festas católicas das paróquias locais. Bolachas e *cuques* entre os descendentes de poloneses apareceram como alimentos ligados às memórias das festas de casamento, Natal e Páscoa, como comida dos finais de semana, mas sempre ligadas às festividades. Hoje são consumidas no dia a dia e se integraram ao sistema alimentar como um dos alimentos populares, inclusive por seus preços baixos e simplicidade.

Levou um tempo para a introdução dos bolos de noiva nas festas de casamento nas famílias de poloneses e descendentes. Os descendentes de ucranianos ainda fazem o *korovai*, que aparece incorporado em algumas festas de casamentos de poloneses e descendentes. Andreazza (1999, p. 169) explica que o *korovai* é um “pão arredondado e decorado que recebe na parte superior um adorno em forma de lua”, uma das representações ucranianas do casal (lua e estrela vespertina). Na partilha do *korovai* essa parte decorada é destinada aos noivos. O *korovai* também possui simbologia agrícola ou do paraíso, levando uma representação de uma pequena árvore no centro do pão. Em algumas entrevistas com descendentes de poloneses o *korovai* ucraniano é descrito como o “bolo da noiva” nas festas dos poloneses, sobretudo nas colônias em que os dois grupos étnicos convivem. Uma entrevista realizada na colônia Jaciaba de Prudentópolis aponta:

³⁹⁸ Tereza D. (Irati). Entrevista concedida em 31/05/2014.

1) Às vezes tinha, principalmente osso de porco, porque era porco que tinha aqui. Carne de gado era raro, ninguém conhecia e batatinha cozida, todos plantavam batatinha, se produzia que Deus me livre, né! Então cozinhava batatinha inteira, separada assim, só descascava e cozinhava com água e sal, daí era pão, já era pão branco não era mais bolo de casamento e daí tinha o *korovai*. *korovai* era feito um pão redondo doce e daí parece que passava clara de ovo batida com açúcar. Aquele *korovai*, quando as noivas chegavam da igreja, eles punham numa toalha de mesa ou em um pano de prato grande e o noivo com a noiva arroteavam correndo a mesa lá e daí na hora que chegavam no portão de casa o pai da noivo e a mãe da noiva saíam com aquele pão e apresentavam para a noiva [e perguntavam]: ‘O que você prefere o pão ou o noivo?’. Daí a noiva tinha que responder: “Os dois”. O pão e o noivo. Porque o que ia preferir? Daí tinha que pegar aquela toalha e arrotear a mesa correndinho. Por isso que significa a vida da gente. Os dois juntos vão enfrentar tudo o que tem. Só que o nosso foi só um dia de festa de casamento. Meu pai era contra o meu casamento, daí só fizemos um almoço e uma janta. Mas era assim! Daí tinha os noivos...e era diferente do que é agora tem padrinhos e festa, festa, festa.³⁹⁹

2) Eram bolachas, cuques, não tinha bolo na época. Depois, quando eu era maior que começou a ter os bolos de noiva. E o bolo da noiva era uma porção de bolo pequeno e era servido na chegada. Os noivos ofereciam bolo quando voltavam da igreja, antes do almoço era bolo. [...] Só com cobertura de clara de ovos. Um bolinho, sequinho, sem nada. [...] Os ucranianos tem aquela *korovai*. Eles cultivam mais aquelas outras partes que não deixa de ser uma massa, mas é uma delícia a massa deles. Eles são muitos bons.⁴⁰⁰

Na narrativa de Tereza aparece o consumo do *cuque*, mas também de bolos enfeitados, feitos de fermento *Royal* que se integram a um conjunto de alimentos e rituais do casamento detalhado nesta entrevista, como o caso do churrasco assado nas “valetas” (aberturas feitas no solo onde assavam a carne):

Os primeiros casamentos eram feito nas casas, no paiol [que se] arrumava um pouco. Naquele tempo também fazia o bolo, naquela época já tinha o tal do *Royal*. Faziam uns bolinhos cobertos com glacê, que era o glacê feito em casa, jogava uns enfeitinhos, umas bolinhas coloridas e daí faziam cuque de polaco assado. Assavam galinha. Naquele época não era comprado, era tudo galinha matada, feita, assada, caipira mesmo, assada nos fornos e matavam porcos. Faziam carne de porco assada, faziam a geleia [de porco], que diziam *zimni nogi*, uns diziam *galaretka*, que coalhavam tudo aquilo para comer. Os casamentos eram de manhã. [...] Depois tinha o churrasco, mas assavam como te falei, nas valetas. Naquele época os noivos saíam da mesma casa os dois, não como é agora: um de um lado, outro do outro. Os dois saíam da mesma casa. Tinha na sala dos noivos – primeiro eles enfeitavam a casa com papel crepom, assim, do centro faziam aqueles enfeites, enrolavam e puxavam assim e eu lembro, não sei te dizer o que, porque não tenho lembrança mesmo [...] que eles falavam, eles liam. Eu acho assim: falando – eu acredito assim – falando das obrigações, que eles vão sair de casa, vão ter as obrigações deles, dali para frente vão ter que trabalhar. Eu acho que devia ser assim, porque aquilo até tocava, a gente via que escorria lágrima dos olhos dos noivos, das palavras que eles diziam, mas era um senhor que dizia aquilo ali, não sei se era o tal do druzba, que eles diziam. Os pais do noivo e da noiva ficavam sentadinhos, o casalzinho ali e eu lembro muito bem que quando casou [a Verônica] eles ficavam em cima, era uma mesinha redonda e eles ficavam um de um lado e outro de outro e tinha ali embaixo uma cestinha com um lençinho, uma coisinha branca e aquele lá lendo, lendo e falando.

³⁹⁹ Jorge C. (Prudentópolis). Entrevista concedida em 08/04/2014.

⁴⁰⁰ Tereza P. (Irati). Entrevista concedida em 12/05/2014.

Quando terminava aquilo a gente colocava uns trocadinhos ali e já amarrava aquilo ali e já era guardado. Dali que eles iam para a igreja. Os pais não iam, não acompanhavam. Ficavam. Tinha os sobrenovos, que naquele tempo chamavam de sobrenovos. Naquela época era mais os solteiros que acompanhavam. Era sempre ou geralmente dois de cada lado [...] sobrenoivo e sobrenoiva que iam à igreja e os noivos. O noivo entrava com a sobrenoiva e a noiva com os sobrenovos. Então que eu lembro assim. Lembro também quando o Augusto se casou [...] devia estar levando na mão um pedacinho de pão. Na hora que ele entrou na igreja ele comeu aquele pão. Agora também não posso te dizer o que, penso que era para nunca faltar. Acho que alguma tradição para nunca faltar nada para eles. Quando os noivos voltavam daí estouravam foguetes e tudo o mais. Alguns ainda eram do tempo da carroça. Os cavalos eram todos enfeitados. Tudo enfeitado com sininho, com tudo, com lacinhos e chegavam as carroças. Depois, mais tarde, já tinha algum *pé de bode* que levava e trazia. Quando os noivos chegavam, então a noiva ia lá para a cozinha e eles davam uma bandejinha para ela e ela saía distribuindo, eles cortavam aquele bolo ou cuque, pedacinhos pequenininhos e iam saindo e distribuindo para o pessoal que estava lá. E alguém ia do lado com licorzinho, um litro assim, garrafa e um copinho. Cada um [tomava] um golinho de licor e pegava um pedacinho daquele bolo. E o noivo também ia distribuindo. Só que ele, era uma cachacinha que levava. Ele não tinha bolo, não tinha nada. Era diferente. Fazia-se cerveja de casa naquela época, porque não tinha para comprar, então era cerveja de casa e na hora do almoço. Como o casamento era cedo, casavam, almoçavam e já ficavam até a janta. Depois do almoço saíam de novo com as bandejinhas. As mulheres da cozinha saíam com os cuques, andavam onde as pessoas estavam e eles punham no bulezinho a cerveja. Um copo de cerveja. Tomavam um copo e comiam um pedaço de cuque. Era uma coisa bem rústica, mas era bem gostoso. [...] Não me lembro do bolo dos noivos se tinha ou não ou cuque. Os mais moderninhos era o bolo, mas bem no começo era o cuque. Eles cortavam os pedacinhos pequenos e cada um [pegava]. A noiva vinha, já se cumprimentava a noiva, pegava um pedacinho de bolo e era assim.⁴⁰¹

A festa e o baile adentravam a madrugada quando era servido o café e ainda, mais *cuques*, bolachas e em alguns casos *linguiças*. Gaspar relata: “madrugada era *linguiça cozida* e café. Às três horas, quatro horas, todo mundo cansado de dançar e tudo”. Para ele a *linguiça* era uma das iguarias do casamento, ainda mais embaladas por músicas e danças.⁴⁰²

Na colônia Gonçalves Junior de Irati, Meri conta que estas práticas nas festas de casamento perduraram até os anos 1960, depois começaram a sofrer mudanças mais significativas:

Quando a minha irmã mais velha casou, que a minha avó ajudou a mãe fazer, então elas fizeram de tudo: o *pierogi*, o *golabki* que ela assou no forno a lenha, ficou a noite toda lá cozinhando, macarrão caseiro, cerveja. [...] Cerveja de casa, era tudo caseiro. [...] Depois os outros foram todos normais, como se faz hoje. Tudo feito em casa! [...] Ela casou em 1968, porque eu tinha um ano quando ela casou. [...] Era feito tudo na casa do pessoal, hoje se faz em clube, em pavilhão de igreja. Até um tempo eu acompanhei assim esses tipos de casamento na casa. Festa no paiol. [...] Já tinha [pavilhão de igreja], mas não era o costume. [...] Era enfeitado com palmeiras, enfeitinhos. [...] Meu pai contava dos casamentos, que era tudo de carrocinha, que o

⁴⁰¹ Tereza D. (Irati). Entrevista concedida em 31/05/2014.

⁴⁰² Gaspar G. (Irati). Entrevista concedida em 25/03/2014.

gaiteiro ia ao fundo da carroça, aonde o noivo com a noiva ia, chacoalhando, foguetes. [...] Cada ponte parava e tocava um pouco.⁴⁰³

Para Genoveva as mudanças ocorreram a partir do momento em que os clubes foram sendo construídos, foram se abrindo espaços nos pavilhões das igrejas. Em Irati o Clube da Serra e o Clube Polonês passaram a ser locais das festas de casamento, inicialmente tendo cozinheiras e assadores de carne da própria família ou comunidade participando e, mais recentemente, com a contratação de serviços de *bufês*.⁴⁰⁴

7.6 A PÁScoa

O período quaresmal, que antecede a Páscoa, é rigorosamente período dos jejuns para as famílias entrevistadas que mantêm o catolicismo como um dos elementos da identidade religiosa e étnica. Aprenderam desde a infância a “guardar” os “dias santos”, sobretudo a “semana santa”. O Domingo de Ramos que dá início à semana santa é também momento em que demarcam pertencimentos étnicos. Em Mallet acompanhei o ritual em que descendentes de poloneses levam seus ramos verdes e flores para serem benzidos. Depois ornamentavam a entrada das casas com os ramos durante o domingo, posteriormente guardados para serem queimados nas tempestades ou “tromentas”, conforme linguagem local.

Ainda hoje observam rigorosamente os jejuns, sobretudo com relação ao consumo de carnes. Os antepassados eram ainda mais rigorosos, conforme narram alguns entrevistados. A mãe de Helena G. fazia *retka* cozida no leite para ser comida na semana santa e nada mais.⁴⁰⁵ Além do jejum ou do consumo de alimentos sem carne, gorduras ou que exigisse preparações mais complexas, mantinham o jejum de palavras fazendo silêncio, principalmente na sexta-feira santa, dia em que todos os trabalhos da lavoura ou domésticos eram suspensos. Não se tocava nenhum instrumento, nem se ouvia rádio. Era dia de ir à igreja ou ficar “quietinho” em casa, rezando. Lucia e Adão contam que na sexta-feira santa os pais não deixavam nem tirar laranja das árvores. Segundo o casal “não se fazia nada, nem varria a casa. Não se cozinhava nada. Comia algum doce com pão ou pinhão.”⁴⁰⁶

Genoveva explica o sentido da quaresma para os descendentes de poloneses na região pesquisada:

⁴⁰³ Meri B. (Irati). Entrevista concedida em 17/05/2014.

⁴⁰⁴ Genoveva Z. (Irati). Entrevista concedida em 14/05/2014.

⁴⁰⁵ Helena G. (Prudentópolis). Entrevista concedida em 22/11/2014.

⁴⁰⁶ Lucia W; Adão W. (Prudentópolis). Entrevista concedida em 17/06/2014.

O mesmo que para todos os católicos praticantes: tempo de reflexão, oração, penitência, confissão, e preparação para o grande dia da ressurreição do Senhor. Mas aqui quero relembrar como era no passado. Participava-se da missa na quarta-feira de cinzas, o jejum e abstinência de carne já começavam neste dia se prolongando durante toda a quaresma com mais intensidade nas sextas-feiras. Muitas pessoas não comiam carne em nenhum dia da quaresma. Não se realizavam casamentos e nem festas. Não se ouviam músicas no rádio, somente o noticiário. Meu pai tocava violino, mas quando começava a quaresma o instrumento era guardado no estojo, e ele só voltava tocar no violino após a Páscoa. Além da celebração da via-sacra, também cantava-se *Gorzkie Zale*, que são cantos de lamentações descrevendo o sofrimento de Jesus. Hoje algumas comunidades polonesas cantam *Gorzkie Zale* nas sextas-feiras e outros nos domingos. Em Irati, desde que famílias polonesas vieram para cá canta-se *Gorzkie Zale* na sexta-feira Santa, das 13h às 14h, na Igreja Matriz São Miguel. Alguns anos atrás gravei os cantos com o grupo, e passei para o CD, são 14 faixas.⁴⁰⁷

A semana santa também era momento de iniciar alguns preparos para o dia da Páscoa, principalmente a montagem da cesta de alimentos a ser benzida no Sábado de Aleluia, conforme o calendário litúrgico. Esse ritual da benção de alimentos da Páscoa é chamado, entre os poloneses e descendentes no Brasil de *Świeconka* (“benção da cesta de alimentos”).

De caráter profundamente religioso trata-se de um momento de reconhecimento e agradecimento a Deus, santificação da mesa e momento de se pedir bênçãos e misericórdia divina. Na tradição polonesa da cesta incluem-se alimentos como carnes assadas, linguças e presuntos que indicam a generosidade e bondade de Deus, fartura, alegria e abundância; bolos decorados como a *babka*, símbolo de Jesus “O pão da vida”; a manteiga, que pode se apresentar moldada em formato de um cordeiro pascal representando a bondade de Cristo; o queijo indicando a moderação; a raiz forte simbolizando a Paixão de Cristo e temperos como o sal que representa o simbolismo da frase “Vós sois o sal da terra”; azeite, vinagre e os ovos decorados – *pisanki* que são partilhados, representando o símbolo da vida, de nova vida e da ressurreição de Cristo. A comida é levada ao pároco ou benzida em casa. Em algumas regiões da Polônia, em épocas mais antigas ou mesmo nas colônias do Brasil, o pároco poderia percorrer as casas benzendo as cestas. A cesta é decorada com flores e ramos verdes, coberta com pano branco muito limpo, assim como a casa também passa por limpeza e decoração para a Páscoa. Na cesta pode se incluir água para ser utilizada para aspergir animais, plantações e as casas ao longo do ano.⁴⁰⁸

Esta é uma das formas de se representar os alimentos na benção da cesta conforme a tradição polonesa. Mas verificamos, entre os entrevistados, variações e atualizações na composição das cestas e nos significados atribuídos. Nas colônias de Mallet e Prudentópolis,

⁴⁰⁷ Genoveva Z. (Irati). Entrevista concedida em 14/05/2014.

⁴⁰⁸ Disponível em <<http://www.polishamericancenter.org/Swieconka.htm>> e em www.annhetzelgunkel.com/easter/swiecone. Acesso em 18 de junho de 2016.

devido ao componente étnico marcadamente eslavo, a prática de confeccionar e benzer as cestas ocorre entre descendentes de poloneses e ucranianos. De acordo com os depoimentos colhidos em Mallet e Prudentópolis não ocorreram alterações ou interrupções nesta tradição na região.

Já em Irati, Tereza afirmou ter vivido um período de certo abandono da prática de se benzer as cestas, pelo menos no meio urbano. Conta que na Paróquia São Miguel ela chegou a ser uma das únicas ou das poucas pessoas a levar a cesta. Afirmou certo “adormecimento” do costume de se levar as cestas, retomado recentemente pelos moradores. Para não interromper a tradição Tereza chegou a mudar de paróquia na época da Páscoa para benzer sua cesta. Relata ainda que nunca deixou de fazer a cesta e mesmo durante uma viagem, quando seu sobrinho ficou doente, ela organizou alguns alimentos que dispunha e pediu para o padre de uma capela, na qual não havia a tradição da bênção dos alimentos, realizar uma bênção especialmente para ela. Tereza também discursa sobre as “perdas”, lamentando que os mais jovens não queiram aderir a esta tradição tão significativa para ela:

Eu levava lá [na igreja] Nossa Senhora da Luz, porque tem uns lugares que até os padres meio deixaram [de fazer a bênção] e eu levava na Nossa Senhora da Luz. Eu descia aqui por baixo, levava e não tinha horário certo. Você chegava lá, das quatro em diante, tinha dois ou três e o padre benzia aquilo ali. Foi indo assim e foi começando daquele pouco, daqueles dois ou três, dois ou três que iam levando, foram começando, levando um pouquinho mais, um pouquinho mais e agora o povo aderiu novamente à tradição. [...] Eu comecei a levar depois que eu comecei a trabalhar [...] e nunca mais interrompi. [...] Todo ano eu faço. Só que meus sobrinhos já não estão nem ligando para essas coisas. Eles estão vivendo em outro mundo. Isso é que eu tenho pena. Até aqui chegou, mas quando eu vou para a casa do meu sobrinho eu já levo o *crem*, porque ele gosta. Eu já levei bento para ele, mas eles já não têm o costume lá. São outros tipos de vida.⁴⁰⁹

Na Páscoa em 2015 acompanhei Tereza D. montando sua cesta de Páscoa. Pela manhã Tereza foi até a feira do Produtor Iratiense e comprou alguns produtos que costuma colocar na cesta: raiz forte, linguiça, broa, mel e bolachas. Em casa reuniu mais alguns alimentos como os ovos cozidos, sal, pimenta e frutas. À tarde, antes da bênção às 16 horas, montou a cesta e nos dirigimos à igreja. Chegamos mais cedo que os demais e aos poucos a igreja foi sendo colorida por uma profusão de cestas que se uniam no altar, esperando para serem benzidas.

⁴⁰⁹ Tereza D. (Irati). Entrevista concedida em 31/05/2014.



FIGURA 151 – A CESTA E OS ALIMENTOS



FIGURA 152 – MEL, LINGÜIÇA, BOLACHAS, BROA, MAÇÃS, RAIZ FORTE



FIGURA 153 – DETALHE NA MÃO: RAIZ FORTE



FIGURA 154 – DETALHE NA MÃO: OVOS



FIGURA 155 – DETALHE NA MÃO: FLORES



FIGURA 156 – DETALHE NA CESTA: BOMBONS. Na imagem anterior: caixa de chocolates.



FIGURA 157 – CESTA COBERTA COM PANO ESPECIAL



FIGURA 158 – A CESTA NO ALTAR



FIGURA 159 – CESTAS NO ALTAR



FIGURA 160 – ŚWIĘCONKA

Atualmente, nas capelas do interior de Irati, há horários específicos no Sábado de Aleluia em que o pároco benze as cestas. Durante a semana santa monta-se um cronograma de horários que fica disponível no mural da paróquia para que as pessoas se organizem e levem sua cesta para a cerimônia que dura pouco mais de meia hora. Em Irati não ocorre mais a missa antes da benção, como no passado. Em algumas localidades de Mallet e Prudentópolis

também ocorre só a benção, mas na paróquia, no meio urbano, pode ocorrer a missa e depois a benção. Não identificamos procissões no Sábado de Aleluia, que também foi um costume das primeiras gerações. Embora não tenha aparecido nas entrevistas o porque do abandono de certas práticas inferimos que seu desuso tenha ocorrido com as mudanças nas paróquias, como a diminuição da presença dos religiosos poloneses como padres e freiras na região.

Acompanhando os rituais de benção de alimentos na Paróquia São Miguel em Irati, durante três anos consecutivos, observou-se que o ritual é breve e alegre. As pessoas chegam tranquilamente com a cesta no horário indicado, levam até o altar, retiram o pano que recobre os alimentos e sentam-se nos bancos da igreja. Aos poucos as cestas vão colorindo a igreja e inspirando comentários dos presentes que passam a admirar a criatividade de cada uma das cestas. O cheiro das carnes assadas e linguiças defumadas também toma conta do ambiente construindo um clima de banquete, levando o pároco a elogiar tamanha beleza e aromas. O pároco realiza o “Rito da Benção” e asperge água sobre as cestas.

Conversando com o sacerdote da Paróquia São Miguel de Irati, ele apresentou o livro de orações chamado de “Presbiteral” (BECKHAUSER, 2007) que utiliza atualmente durante o rito, no qual há indicações de leituras do evangelho para bênçãos variadas que podem ser feitas pelo sacerdote ou ministro. Este livro inclui a “Benção de bebidas ou alimentos e de outras coisas, por motivo de devoção” realizada durante a benção da cesta de alimentos em Irati. O rito é dividido em “Rito da Benção” que são os ritos iniciais do *Sinal da Cruz*, acolhida dos fiéis e oração de agradecimento pelos “benefícios recebidos de Deus” como os bens e os frutos da terra. Neste trecho há uma referência ao personagem bíblico Abel que no livro de Hebreus aparece oferecendo sacrifícios a Deus, sacrifícios que seriam melhores que os de Caim. Trata-se de uma indicação para que o sacrifício dos cristãos na atualidade seja a partilha dos dons com o próximo e como os “irmãos”. Em seguida ocorre a “Leitura da Palavra de Deus”, do livro do Gênesis que trata da criação das sementes, dos vegetais, das árvores que produzem frutos e que podem servir de alimentos e criação das aves e dos animais. A “Leitura da Palavra” também sugere a leitura do evangelho de Marcos que trata do mistério da germinação das sementes e formação das espigas como obra divina dada aos homens colherem: “A semente vai germinando e crescendo, mas o homem não sabe como isso acontece” (Mc 4, 26-29). Há ainda outras sugestões de leitura como do trecho do livro de Deuteronômio: “Deus fez um povo sobre as alturas da terra e alimentou-os com produtos do campo” (Dt. 32, 10c-14) ou de Mateus “Aprendeí dos lírios do campo, como crescem” (Mt.; 6, 25-34). As “Preces” também tratam do agradecimento pelas riquezas, bens, frutos da terra e agradecimento pelos alimentos da alma, seguidas da leitura do Salmo 66 que aborda a

bênçãos do *Senhor* para a vida e para as colheitas. Caminhando para o fim do rito ocorre a leitura da “Oração da bênção”, momento onde o padre realiza a aspersão da água benta sobre as cestas e realiza a “Conclusão do Rito” que são as despedidas seguidas ou não de cânticos. São duas opções da “Oração da bênção” no momento de aspersão da água, conforme transcrevemos:

Oração da bênção

Nós vos suplicamos, Senhor, Pai Santo,
Que ordenastes ao homem trabalhar a terra e preservá-la,
Concedei-nos sempre riqueza de safras e abundância de todo fruto,
Afastai os perigos do mau tempo, seca, enchente, granizo (geada), e
Dignai-vos multiplicar o produto de todas essas plantações,
Por Cristo, Nosso Senhor. Amém

Ou

Ó Deus, que desde a origem do mundo fizestes, em vossa providência, germinar a terra em verdura e produzir toda espécie de frutos e ainda forneceis sementes ao semeador e dais o pão para comer, concedei que esta gleba, enriquecida por vossa generosidade e cultivada pelas mãos dos homens, transborde de abundantes frutos, de tal modo que o vosso povo, repleto dos bens por vós concedidos, vos louve agora e sempre. Por Cristo, Nosso Senhor. Amém.

Durante a bênção dos alimentos observamos muitas pessoas curiosas fotografando e filmando a bênção e posteriormente postando nas redes sociais. Ao final da bênção cada cesta era retirada e recoberta e os fiéis se retiram da igreja. Alguns aproveitavam para mostrar os alimentos e as inventividades da cesta e assim termina o ritual.

Pude observar nestas cestas a presença dos alimentos tradicionais como ovos, nem sempre decorados, carnes, linguiças, manteiga, pães, mas também inovações como a incorporação dos ovos de páscoa industrializados, que se sobressaiam sobre os demais alimentos pelo tamanho e pelo colorido dos embrulhos.⁴¹⁰ Algumas cestas eram enfeitadas com flores e fitas coloridas, outras mais simples e pequenas mantinham-se com produtos elementares do café da manhã da Páscoa da tradição polonesa.

Um detalhe importante deste ritual é que os alimentos não podem ser comidos após a bênção, mas somente no domingo da ressurreição, pela manhã, como parte do desjejum do

⁴¹⁰ Não foi possível, até esse momento da pesquisa, balizar a data em que os chocolates industrializados passaram a fazer parte das cestas de alimentos, pois os entrevistados pouco mencionaram sobre este aspecto, notado de forma mais próxima nas observações da bênção na paróquia. Consideramos que esta prática está relacionada ao apelo infantil pelos produtos alimentícios comercializados na Páscoa, influência do *marketing* infantil e da indústria chocolates no Brasil que oferece cestas de produtos comercializadas em várias regiões. De certa forma percebe-se um “sincretismo” de produtos na cesta “polonesa” que envolve a indústria de alimentos no Brasil e a propaganda. Todos temas abertos à novos estudos.

domingo, rompendo com os sacrifícios quaresmais, num momento de comemoração, festa e abundância.

Meri, da comunidade de Gonçalves Junior de Irati, filha de uma imigrante polonesa, reúne na manhã de Páscoa vários familiares, cerca de vinte pessoas, incluindo parentes que vêm de fora para posar em sua casa e participar do café da manhã pascal. Para sua família o almoço de páscoa não é o mais importante e sim o café da manhã. Nesta comunidade a benção nem sempre ocorre no sábado, mas como tradição da localidade deve ser aos domingos, às seis horas da manhã com uma missa, cujo significado atribuído por Meri é representar a visita ao túmulo de Jesus como foi realizado pelos apóstolos e pelas três Marias. Durante a entrevista, que ocorreu pouco tempo antes da Páscoa, Meri informou que faria um vídeo mostrando como é o café da manhã em sua casa. Pouco tempo depois fui buscar o vídeo que ela exibiu explicando que naquele dia levou o padre para participar do ritual. No vídeo todos os alimentos que foram benzidos estavam na mesa. Os ovos, as carnes, linguiças e bacons foram cortados em cubos pequenos e colocados em uma tigela grande. Essa grande tigela de alimentos cortados ganhou um nome singular na família: é o *benzido* ou *misturado*. Cada um se serve do *benzido/misturado* e come acompanhado de pão. Na mesa havia também bolos, geleias, margarina, café, leite e sucos. Antes da refeição cantaram e rezaram (nesse caso realizaram orações como o Pai Nosso e a Ave Maria em português) e todos se sentaram à mesa. O sacerdote, as pessoas idosas e doentes da casa e as crianças foram servidos em primeiro lugar. Vários jovens e adultos se revezavam na escolha dos alimentos abundantes na mesa. O vídeo mostrou um verdadeiro banquete que para Meri só tem significado se ocorrer em família. O sentido familiar da refeição, para ela é o mais importante:

Na Páscoa a gente prepara a cesta de alimentos. Na Páscoa, um dia antes no sábado, no caso, se prepara os alimentos para a cesta. No caso: ovo, linguiça, carne de porco, a manteiga, o sal, queijo, requeijão, acho que é isso. Se quiser coloca uns chocolates. Prepara no sábado, aí no domingo cedo na missa. A gente procura sempre ter a missa de manhã, às seis horas da manhã.

N.T. E é sempre seis horas da manhã? Tem algum significado?

Meri: Por ser a ressurreição de Jesus. Porque os apóstolos foram cedo, as três Marias foram ao túmulo e ele não estava mais. Mesma coisa nós: vamos cedo lá, às seis horas, antes do sol nascer, porque elas foram antes do sol nascer, nós vamos para a missa da aleluia, da ressurreição.

*N.T. E vocês sempre conseguiram padre nesse horário?*⁴¹¹

⁴¹¹ Elaborei essa pergunta considerando a distância entre a paróquia (sede) e a capela na colônia de Gonçalves Junior, cerca de 20 quilômetros por uma estrada rural, em parte asfaltada, mas em péssimas condições de tráfego. Considerando a agenda do pároco no dia da Páscoa, o horário solicitado pelos moradores e a distância da comunidade me chamou a atenção que alguns padres aceitem se dirigir à comunidade tão cedo. O padre é também convidado para o café da manhã na casa da família de Meri e retorna para a sede em seguida. Nesse aspecto verificam-se relações de empatia entre o padre e a comunidade que concorrem nesta prática. Ocorre que em algum momento de fato não consigam o pároco, então realizam o “culto” conduzido pelo “ministro (a) da

Meri: Tem ano que não consegue e daí é culto. O padre vem e benze no sábado de manhã e no domingo é culto, mas às seis horas o culto. Às seis horas da manhã, não tem essa de ser mais tarde. Mas o pessoal gosta, porque a maioria do pessoal, por ser polonês ou ucraniano, tem mais esse costume. Então eles vão ao culto de manhã cedo e já vão para o café. Vão para a casa da mãe. [...] A gente não coloca bastante [na cesta]. Coloca um pouco de cada e prepara a mais. Depois se junta com aquele benzido e os outros. Faz a mais, porque se não falta. [...] Ali tem o bolo, o cuque ou torta de requeijão gostoso! Tem o misturado, que é o ovo cozido, linguiça cozida, carne de porco assada, você faz um misturado. [...] Nada comprado. Só linguiça que é comprado, porco que é comprado. [...] O pão que é benzido. [...] Esse que é o misturado, o benzido. Ele é picadinho, tudo picadinho: ovo, linguiça, carne de porco. [...] Isso vem desde a minha avó. Eu não sei, nem minha mãe sabe dizer o nome certo em polonês disso tudo. Até o padre me perguntou. [...] O bolo. [...] Esse benzido que é o principal, esse não pode faltar. Isso que faz lembrar nós que estamos na Páscoa, porque só é feito nesse café. [...] Essas minhas sobrinhas, elas vem de Irati [...]. Para elas é sagrado véspera de Natal e véspera de Páscoa vir para cá. [...] [Para elas] se não vir para cá no Natal e Páscoa não é Natal e Páscoa. [...] Quanto mais gente melhor, quanto mais a família reunida melhor. A gente espera. [...] [Natal e Páscoa] é a reunião nossa é o encontro nosso.⁴¹²

Em Mallet, Irene, moradora da Colônia de Rio Claro explicou que no sábado “cedinho”, no tempo de seus pais ocorria a benção do fogo e dos alimentos. Além da benção da cesta, fazia-se uma fogueira, que era benzida e cada fiel pegava um pedaço da lenha da fogueira benta para levar casa e jogar na lavoura, abençoando a produção. Além da benção dos alimentos que ocorria no Sábado de Aleluia, lembrou ainda de outra tradição entre os poloneses, mantida pelos descendentes que é benção das sementes todo dia 15 de agosto. Cada agricultor leva semente tais como espigas de milho, ramos de soja, de feijão e até mesmo galhos de plantas medicinais. Neste dia Irene gosta de levar “junto tudo o que é remédio do quintal para benzer: losna, poejo, erva cidreira, capim limão, manjerona (*maruna* em polonês) para dor de barriga e disenteria e o endro”.⁴¹³

Na comunidade de Jaciaba, em Prudentópolis, por ser uma comunidade mais distante da paróquia, nem sempre os padres visitavam para a benção da cesta. Neste caso os moradores pegam a água benta que o padre deixa na capela e benzem suas cestas. Mesmo quando os padres se dirigem à comunidade, para muitos moradores é difícil ir até a igreja por falta de transporte. Por isso realizam a benção da cesta em casa, não se descuidando da tradição. Contam, ainda, que no tempo de seus avós e pais era comum esperassem o padre passar a caminho da igreja benzendo as cestas às beiras das estradas, como contam o casal Cecília e Jorge:

eucaristia”, que é morador (a) da comunidade, mesmo que tenha ocorrido a missa na sábado de aleluia. Os moradores não abrem mão da prática de benzer a cesta no domingo antes do amanhecer.

⁴¹² Meri B. (Irati). Entrevista concedida em 17/05/2014.

⁴¹³ Irene T. (Mallet). Entrevista concedida em 28/04/2014.

N.T. Vocês benzem a cesta?

C.C.: Não. Eu sempre trago lá da igreja. Trago água benta lá da igreja. Porque é difícil a gente ir a pé ou de moto levar, porque nós não temos carro, mas antes quando o padre parava nas estradas para benzer nós tinha cesta.

N.T. Como funcionava isso?

J.C. Os mais pertos iam à igreja. Nós na beira da estrada.

N.T. O que vocês colocavam na cesta?

C.C. Pão pequeno, a manteiga caseira, *krin* com beterraba feito conserva que a gente mesmo faz, linguiça, ovo cozido, costela de porco ou cozida ou assada, sal, pimenta, bolo ou pão doce, queijo ou requeijão caseiro.

Jorge: Quem não leva o padre traz água benzida e deixa lá na igreja.

C.C.: Daí nos levantamos bem cedo no domingo, deixamos as coisas cozinhando aqui tipo a linguiça cozida, costela cozida- costelinha de porco ou assada e os ovos cozinhando e vai lá lidar com as vacas, porque nós temos vacas. Daí vem, lava as mãos, para quem está (se diz) “vamos levantar porque é hora do café” e rezamos o pai nosso... [...]

N.T. Sempre fizeram a cesta? Nunca pararam [interromperam o ritual]?

C.C. Nunca, nunca, nunca.

N.T. Desde criança até hoje?

C.C. Desde criança!⁴¹⁴

Em algumas comunidades de Irati também ocorria do padre não realizar a benção. Maria explica que era sua mãe que fazia a benção: “nós morávamos no interior e nunca tinha padre para benzer. Mamãe punha lá um pedaço de linguiça cozida e ovo, pão tudo, punha o sal, jogava uma aguinha benta em cima. A mãe rezava e a gente comia um pedacinho de cada um.”⁴¹⁵

Os alimentos que compõem a cesta é uma tradição transmitida pela família. As crianças participam da organização dos alimentos e enfeites da cesta e aprendem desde cedo quais ingredientes não podem faltar. Os sacerdotes, de origem polonesa, que atuaram nas paróquias também foram responsáveis por disseminar o conhecimento sobre os alimentos a serem colocados na cesta. Prática que ocorre em Mallet, onde há uma paróquia atendida por um padre da Polônia. As lideranças étnicas nos municípios e as pessoas mais idosas também são suporte da memória alimentar e religiosa entre os descendentes de poloneses – os “guardiões da memória”.

Na semana da Páscoa, em Irati, no programa de rádio “Hora Polonesa” Genoveva se encarrega de lembrar os ouvintes sobre o preparo da cesta e explicar quais os ingredientes devem ser colocados. Atualmente alguns descendentes também buscam na internet, em páginas mantidas por polono-brasileiros informações variadas sobre as tradições alimentares e os rituais religiosos. Mas a oralidade e a religiosidade no meio familiar e comunitário são os

⁴¹⁴ Cecilia C. (Prudentópolis). Entrevista concedida em 08/04/2014.t

⁴¹⁵ Maria M. (Irati). Entrevista concedida em 25/06/2014.

grandes suportes da memória e da identidade dos poloneses, no qual a preparação dos rituais de Páscoa e Natal se inserem e participam como materialização de memórias ancestrais e das identidades étnicas. É saber fazer, um patrimônio todos os anos reavivado permitindo a permanência de práticas alimentares no tempo presente.

Questionando uma das entrevistas sobre como sabia quais alimentos são colocados na cesta, ela explicou que os mais velhos sempre “falavam”:

É porque sempre eles falavam. Sempre eles falavam que era o *crem*, que era a broa, uma linguiça cozida, porque naquela época – porque hoje você pode levar crua –, mas naquela época eles cozinhavam a linguiça. Esse era outro costume dos polacos. Não era só fritar a linguiça com a banha. Você fritar um pouquinho e vai pondo água, fritando, pondo água, mas você põe a linguiça inteira na panela e você fritar de um lado, fritar do outro e quando ela estava bem marronzinha [...] enxugavam, depois de fritar, e levavam esse tipo de linguiça. Sempre se falava: linguiça ou carne de porco assada, que era carne, geralmente, carne de porco assada, outra carne não, carne de porco! Porque é a carne de porco que se come com *crem*. Uma carne de porco, carne assada ou então linguiça, a broa, porque a broa é tradição mesmo, o *crem* que não pode faltar, a manteiga também, depois minha mãe falava que o mel e bolachas, se tiver, bolachas de mel também você leva. Também hoje em dia eu levo de tudo. O sal também. Eu nunca levava pimenta, mas esse ano eu escutei a Genoveva falando de pimenta, então eu sempre levava o sal.⁴¹⁶

Quando ela comenta que escutou a “Genoveva falando...” significa que ouviu no rádio que deveria colocar a pimenta, embora esta não fosse a tradição de sua família. Na tradição polonesa não se utiliza o mel no ritual de Páscoa, mas no Natal, no entanto, vários entrevistados afirmaram levar o mel na cesta de Páscoa. Alguns incorporaram alimentos locais na cesta como o caso do pinhão e outros alimentos disponíveis em casa, conforme diz Bronislava: “antes era tudo na casa. Carne de porco se benzia também, pinhão, tudo...cinco ou seis pinhõezinhos [...] manteiga também. [...]”. Maria M. conta que sempre colocou na cesta broa ou pão, manteiga, ovos, carne de porco, a raiz forte, o *czan* que chama de *crem* e que hoje ainda continuam fazendo colocando “o pão, linguiça, ovo, sal, açúcar, frutas, coisas que a gente sabe que vai consumir para não ir fora”.⁴¹⁷

Na ocasião da entrevista com Terezinha de Mallet, pouco depois da Páscoa, ela narrou como havia preparado a última cesta. Conta que fez uma “paska redondinha” (um tipo de pão doce de Páscoa) com a mesma massa de um cuque, cozinhou ovos e uma linguiça, colocou pequenas quantidades de sal e pimenta que, segundo ela, depois devem ser utilizados para temperar os ovos e levou mais um pote de margarina. Montou uma cesta pequena que quase

⁴¹⁶ Tereza D. (Irati). Entrevista concedida em 31/05/2014.

⁴¹⁷ Bronislava P. (Irati). Entrevista concedida em 04/03/2014.

não coube tudo e por cima um pano “bem bonito”. Explica que sempre fizeram a cesta, “todo ano, todo ano”. Sua mãe fazia mais coisas porque a cesta era maior e assava carne também.⁴¹⁸

Natália, também moradora de Mallet lembrou que sua mãe fazia um queijo, tipo requeijão, que dava para cortar e levava também manteiga, linguiça, carne de porco ou de gado assada, pão e ovo. Ela explica que “antigamente não se matavam gado nas colônias como agora”, por isso era comum que na cesta tivesse um pedaço de carne de porco frito na frigideira e depois embrulhado, que poderia ser comida mesmo frio. Natalia gosta de enfeitar a cesta com flores de crisântemos que florescem na época da Páscoa. Na quaresma ela colhe as raízes do *czan* (raiz forte) e prepara o molho acrescentando um pouco de beterraba ralada: “cozinha a beterraba um pouco, raspa e coloca o *czan*”. Segundo a tradição polonesa a beterraba serve para adocicar o amargor da Paixão de Cristo, representado pela raiz forte.⁴¹⁹

Irene, da comunidade de Rio Claro, benze ovo, pão, sal com pimenta, algum “salgado” como carne ou linguiça e “tudo mais que se come no café põe, até fruta”. Conta que alguns têm o costume de levar a carne de pernil, beterraba com *czan* e ovo enfeitado com cera. Nestes ovos faziam florzinhas com caneta de escrever, mas que havia algumas plantas que tiravam do “mato” para colocar na água de cozinhar os ovos, para ficar colorida. Fala de uma planta, tipo um lírio que possui uma “batata” bem vermelha resultando uma cor rosada nos ovos. Os ovos eram pintados também com casca de cebola vermelha.⁴²⁰

O ovo ornamentado é uma das principais tradições da páscoa polonesa. O ovo é considerado o símbolo da vida, pode ser decorado e chamado de *pisanki*, que deriva da palavra *pisac* que significa escrever ou pintar. Trata-se também de um trabalho de arte e elemento tradicional mais importante do folclore polonês. Os ovos decorados fazem parte da cesta de Páscoa, mas também podem ser utilizados para presentear pessoas queridas ou, ainda, portar significados de proteção como um amuleto. A arte da *pisanki* consiste em escrita e desenho (*pisanie*) sobre a casca do ovo. Na decoração podem ser utilizados ovos de aves ou ovos feitos com madeira. De acordo com Rzycki, professora de arte *pisanki*, há vários estudos etnológicos sobre a arte de decorar ovos entre os poloneses. Informações sobre as *pisankis* apontam que os mais antigos ovos decorados foram encontrados em escavações arqueológicas na região de *Opole* com datações do século X-XI. Algumas fontes escritas datadas do século XII prescrevem as *pisankis* como medicinais. Mas há referências ainda mais antigas do simbolismo dos ovos em sociedades da antiguidade e indicações de que as *pisankis* remetem à

⁴¹⁸ Terezinha S. (Irati). Entrevista concedida em 29/04/2014.

⁴¹⁹ Natalia D. (Mallet). Entrevista concedida em 28/04/2014.

⁴²⁰ Irene T. (Mallet). Entrevista concedida em 28/04/2014.

tradição pagã, incorporados à tradição cristã. É certo que há muitas lendas e histórias pitorescas em torno destas tradições ancestrais. De forma geral apreendemos que as denominações das *pisankis* variam conforme suas pinturas e regiões da Polônia. De acordo com as técnicas são chamadas de *kraszanki* (de *krasić* que significa para decorar/para tingir/para embelezar, às vezes chamados de *malowanki*). Consiste em ovos pintados de uma cor só a partir da sua fervura em corantes naturais como cascas de cebola resultando em ovo de cor marrom, cascas de carvalho (cor preta), cascas da macieira e ou calêndula (cor dourada), malvas em flor (violeta), galhos jovens de centeio (verde) ou suco de beterraba (rosa). Atualmente podem ser feitos com pigmentos alimentícios comerciais. Já as chamadas *drapanki* são decorações mais elaboradas que levam símbolos e figuras variadas. Os ovos são mergulhados na cera de abelha e depois decorados, raspando a superfície com instrumentos pontiagudos (alfinetes, agulhas, canivetes) e novamente tingidos. Os *naklejanki* são ovos decorados com palhas, restos de tecidos ou papéis. Outra técnica é chamada de *oklejanki* feito com fitas. Mas existem nomenclaturas e técnicas, assim como variações regionais dessas técnicas, nomenclaturas e significados nos símbolos que não iremos aprofundar neste momento. Inicialmente não foi nosso objetivo nesta pesquisa detalhar entre os entrevistados polono-brasileiros as técnicas de decoração de ovos, mas somente a presença dos ovos nas cestas e significados que atribuem. Trata-se de uma arte e um simbolismo que são amplos e interessantes de serem estudados de forma mais profunda. Parte dessas técnicas se reconstruiu nas colônias da região pesquisada. Entre os ucranianos há maior sofisticação e transmissão dos saberes sobre a decoração dos ovos, que chamam de *pessanka*. Em Prudentópolis há cursos e exposições de ovos decorados. Em torno das *pessankas* e demais tradições buscam chamar a atenção dos turistas e visitantes. Em lojas de *souvenires* é possível comprar uma *pessanka* para presentear ou guardar como uma joia da tradição eslava da região, pois são decorações feitas nas cascas de ovos vazios, ou seja, um trabalho artesanal que requer conhecimento das tradições, delicadeza e habilidades artísticas.⁴²¹

Alguns entrevistados comentaram que não deixam de pintar os ovos, mesmo que de maneira mais simples. R.D. conta que na sexta feira santa prepara o “ovo pintadinho, a carne de porco que é especial, pão e bolachas caseiras” e que decora toda a cesta com flores, que “enche a cesta de flores”.⁴²² D. Bronislava também aproveita a sexta-feira santa para ornamentar os ovos e a cesta. Conta que coloca “folhas de cebola na panela, os ovos” e

⁴²¹ Disponível em: <http://www.portalpolonia.org/Pisanki.pdf>. Acesso em 19 de junho de 2016. <https://lamusdworski.wordpress.com/2016/03/13/pisanki/>

⁴²² R.D. (Mallet). Entrevista concedida em 27/04/2014.

cozinha para fazer a coloração. Sua mãe utilizava um corante comercial chamado de “anilina”. Explica que é importante pintar os ovos principalmente quando tem crianças na família: “eles comem porque é colorido, bonito! [...] Eu coloco na panelinha mesmo, na panela os ovos juntos e aquela anilina. Agora até peguei as folhas de cebola, escolhi umas folhas de cebola mais bonitas e cozinhei e ele deu uma coloração. Não ficou branco, branco de branco! Então parece que anima a pessoa a comer assim!”.⁴²³

Gaspar relembra da tradição de seu avô polonês com relação à Páscoa, utilizando o termo ucraniano – *pêssanka* – para os ovos decorados que ganhava. Neste caso o avô preparava os ovos não somente colorindo, mas também realizando técnicas de pinturas com figuras simbólicas:

E o meu avô tinha a tradição na Páscoa. [Eu] sempre ganhava dele, as crianças, quando iam lá passear, ganhavam aquela *pêssanka* acho que em polonês é *pisanki* que dizem. Eles que faziam o desenhinho e tudo. Com aquela simplicidade, mas tinham no sangue essa arte de fazer aqueles desenhos bonitos. A técnica não vou te explicar, porque não sei, só ganhava, mas deve ser a mesma que usam até hoje. Mais os ucranianos usam isso.⁴²⁴

Assim também fazia a mãe de Cecília, que se dedicava a decorar os ovos a partir da impressão de desenhos na cera de abelha, sobre a casca do ovo, mergulhando e deixando de molho em sucos industrializados:

Sempre! A falecida mãe fazia, depois eu fazia para os meus quando eram pequenos, porque a gente não conhecia ovo de Páscoa, ovo de chocolate. Então a falecida minha mãe cozinhava ovo de galinha e pegava enquanto ele tava quente fazia os desenhinhos com cera...cera de abelha e colocava no suco de groselha, de uva, deixava de molho, no outro dia cedo tirava [...]pegávamos bem com cuidado, abria um burquinho naquela casquinha e pegava uma colherinha bem pequenininha e comia aquele ovo cozido e guardava a casquinha e ficava aquela casquinha. Ai se alguém mexesse na casquinha do outro lá! Era briga porque era a casquinha da Páscoa e que foi a mãe que fez! Uma lembrança!⁴²⁵

Na Polônia existe um simbolismo nos alimentos que compõem a cesta, um saber tradicional, reforçado pela religião que nem sempre corresponde ao significado atribuído pelos entrevistados na pesquisa. Na busca por identificar quais os significados atribuíam aos alimentos da cesta a maioria não sabia explicar. Para Tereza o significado é religioso, familiar e étnico-racial, das tradições eslavas: “eu acho que é uma coisa de família, que tem a ver com

⁴²³ Bronislava P. (Irati). Entrevista concedida em 04/03/2014.

⁴²⁴ Gaspar G. (Irati). Entrevista concedida em 25/03/2014.

⁴²⁵ Cecília C. (Prudentópolis). Entrevista concedida em 08/04/2014.

religião. Para mim é a parte religiosa mesmo. Por que esse costume não é em outras raças. Só os poloneses e ucranianos que fazem. Para mim é mais religioso. [...] É uma coisa de tradição, de família mesmo, que já se trouxe de lá e os de lá foram passando, passando.”⁴²⁶ Neste trecho verificamos a relação que estabelece com a transmissão de tradição dos antepassados “os de lá”, se referindo aos imigrantes que “foram passando” o saber. Benigna também se refere ao caráter étnico, da sua identidade étnica. Para ela é na Páscoa que se reaviva o sentimento de ser polonesa:

Eu me sinto [polonesa]. Porque teve a Páscoa e a gente leva para benzer a *Paska*, um pão diferente, um pão cheiroso, cheirinho de alecrim, que antigamente a mãe colocava na cesta e hoje tem que ter isso para lembrar da tradição, não é? Na cesta o principal é dividir o ovo cozido. Tem o sal, a raiz forte, a carne assada, a linguiça e o pão.⁴²⁷

Para Maria do Rocio, o ovo e o pão representam “o corpo de Jesus”, mas esclarece que não comenta muito sobre isso, pois outras pessoas “começam a dar risada”. Lamenta que alguns não compreendam os significados religiosos dos alimentos e diz que “tem gente que debocha” desta prática.⁴²⁸

Comparando as memórias dos entrevistados, principalmente dos mais velhos podemos perceber alguns permanências e mudanças no ritual da *święconka*, mas poucas mudanças na composição da cesta. Bronislava e Tereza narra que a benção dos alimentos era acompanhada de missa, procissão e rituais que se estendiam no espaço doméstico:

1) Agora para a Páscoa era a cesta. Para benzer a cesta no Sábado de Aleluia. Então a gente aprontava a cesta com ovos, *krin*, sal, manteiga, pão, [e] o que tem a gente junta, mel... E daí aquele benzido a gente traz [na igreja] sábado [e] benze. E tem o pão! [...] A missa do Aleluia era sábado. Sábado de tarde, pelas sete horas a missa, na [igreja, paróquia] São Miguel. Então sempre nós íamos nessa missa. [Nessa missa] jogavam flores. Era procissão. Três voltas em volta da igreja e era procissão. E eu sempre me lembro, não sei quantos anos eu jogava flores [na procissão, mas] agora não tem mais aquilo de jogar flores na procissão. Ia o santíssimo, as crianças na frente, o estandarte, o apostolado, as Filhas de Maria, as crianças e o padre que levava o Santíssimo. [...] Daí era benção depois da missa e era a benção dos alimentos na igreja. Nós voltávamos para casa de noite já, [porque] os dias [eram] mais curtos [e] pegava o pão. O primeiro que descia da carroça, pegava o pão da cesta e fazia três voltas em volta da casa com esse pão e trazia para dentro de novo. Então a cesta ficava até o outro dia, até domingo e domingo era o café da manhã dessa cesta e todos se alimentavam. Linguiça também, chouriço. Todo mundo tinha que experimentar um pouquinho de cada coisa benzida! Lá em casa papai cortava linguiça fininho e para cada um [ele] dava e tinha que comer e com aquela casquinha da linguiça que ele tirava ele passava nele, no corpo e nas crianças também para não pegar ferida. Todo

⁴²⁶ Tereza D. (Irati). Entrevista concedida em 31/05/2014.

⁴²⁷ Benigna S. (Mallet). Entrevista concedida em 25/04/2014.

⁴²⁸ Maria do R. (Irati). Entrevista concedida em 09/07/2014.

mundo tinha que experimentar do pão bento, dos ovos, do *krin*, sal, [e de] tudo o que tinha na cesta. O ano inteiro eu tenho sal e um pouquinho de mel, um pouquinho de azeite, nos potinhos, para o ano inteiro eu sempre deixo.

N.T. Em que momentos a senhora usa esses alimentos bentos?

Bronislava. Guardo e às vezes eu uso conforme [o que] eu estou cozinhando. Na sopa, [o] mel também coloco para comerem [e] água benta também. Então era nosso costume era este.⁴²⁹

2) Eu me lembro, vagamente, com a família em casa, mas assim, eu lembro assim de casa. Eu lembro muito bem que a missa não era como agora, às sete horas, que nem todos podem participar. Podia ser meia noite, como era antigamente. A missa era meia noite. Eu lembro muito bem que eu ia às missas, quando eu era maiorzinha e as pessoas traziam a cestinha. Era linguiça, alguma coisa assim, não era tanta fantasia como hoje, porque hoje já modernizou, mais era carne assada, crem, que é a raiz amarga, carne assada, broa, ovo cozido, mais isso aqui que eles levavam, algum mel, manteiga que era mais usado. Mel, manteiga, broa, carne assada, crem, era assado linguiça, [...] bolacha de mel que às vezes faziam, mas eram mais essas coisas salgadas. Levavam o cesto. Eu lembro muito bem que, uma coisa que ficou na minha cabeça, uma cestinha assim, daqueles feitas [como] antigamente, de vime, meio marronzinha que a minha tia com meu tio trouxeram. Que é a tia Eva irmã da sua avó e o Tio João que era irmão da minha mãe. Vieram lá do Mato Queimado, à noite, trouxeram. Vieram para a missa e já trouxeram a cestinha para benzer. Então essa já é uma tradição que já veio lá de trás. Eu, um tempo até não fazia isso, porque aquilo meio que acabou, mas de repente eu comecei de novo. Eu nem sei te explicar porque eu gosto disso.⁴³⁰

Bronislava enfatiza a procissão com as flores e três voltas em torno da igreja, representando a Santíssima Trindade, seguida da missa e da benção. Na chegada em casa o pão se tornava o alimento para abençoar a casa. Pela manhã comiam os alimentos e esfregavam as cascas da linguiça, acreditando no poder medicinal dos alimentos bentos. Água, mel, sal e pimenta eram utilizados para temperar alimentos durante o ano todo. Na entrevista D. Bronislava apresentou os vidrinhos de sal e água benta, que ficam ao lado do fogão. Segundo ela, quando alguém não está se sentindo bem ou doente ela utiliza um poucos dos alimentos bentos para “temperar” a comida.⁴³¹

Tereza também, ainda, que seu pai não permitia que se jogasse no lixo os restos dos alimentos bentos. Cascas de ovos e de linguiças deveriam ser queimados. Migalhas e sobras de comida não poderiam nem mesmo ser oferecidas aos animais e nunca simplesmente descartadas, pois eram alimentos sagrados.

E era assim, que até aprendi com meu pai: não se joga nada, nada, nada. Nem casca de linguiça, nem casca de ovo, nem papel, nem nada. Tudo isso tem que por do lado, por no forno, no fogo para queimar. [...] Então eu aprendi assim e tudo eu junto. Quando eu faço eu pego tudo, tudo: casca de linguiça, casca do ovo, mesmo de

⁴²⁹ Bronislava P. (Irati). Entrevista concedida em 04/03/2014.

⁴³⁰ Tereza D. (Irati). Entrevista concedida em 31/05/2014.

⁴³¹ Bronislava P. (Irati). Entrevista concedida em 04/03/2014.

alguma outra coisa, pode ser até uma balinha, alguma coisa, eu junto tudo e um dia eu queimo no fogão ou na churrasqueira e diz que não pode dar para o animal.⁴³²

Depois dos alimentos degustados, os restos queimados e a Páscoa comemorada no domingo, não significava, ainda, o encerramento das festividades. A segunda-feira ou “oitavas de páscoa” como chamam é feriado para muitos descendentes. Neste dia, no meio rural não trabalham na lavoura, mas “guardam” o dia por ser “santo”. Identificamos também a permanência de uma brincadeira da tradição polaca de se jogar água uns nos outros, depois da Páscoa. Conforme relatado pela família de Cecília, em Prudentópolis a brincadeira consiste em jogar água, pegando a pessoa de surpresa, desprevenida. A família de Cecília chama a brincadeira de “psiwoda” [não encontramos tradução ou redação desta palavra]. Na tradição da Polônia um ritual semelhante é chamado de *śmigus-dyngus*. No folclore polonês o ritual tem raízes antigas e pode estar relacionado à celebração da primavera e à fertilidade.⁴³³ Na família de Cecília esta brincadeira ocorre tanto na segunda-feira depois da Páscoa, como no domingo seguinte, quando repetem o ritual de comensalidade dos alimentos, benzendo-os novamente e tomando no café da manhã, seguido dos “banhos de água”. Esta foi a única família em que verificamos a descrição de dois rituais alimentares de Páscoa em dois momentos e os dois banhos. Esta brincadeira não foi relatada em outras famílias.

N.T. E a brincadeira da água como é?

J.C. Se um tá sentado aqui, vai um escondido e derrama uma canecão de água...

C.C. Mas agora se fizer isso aqui, conforme a pessoa, dá briga...nós fazemos. Às vezes o Jorge levanta antes que eu e eu me esqueço. Quando estou saindo já vejo água. Molha a cama. Antes dava porque era colchão de palha, tirava no sol e secava.

N.T. Essa tradição vem desde quando?

C.C. De lá da Polônia.

N.T. A sua avó fazia?

C.C. Sim, para os novos, para os pequenos jogava para eles crescerem! E nos grandes onde acertasse. Um dia, gente do céu, se reuniu bastante gente e não tinha água encanada aqui, daí aqui era chão, não era feito piso, a cozinha era piso bruto ainda, meu deus! Começaram a ser reunir aqui e não vencia puxar água pra cima, chegava aqui e *buá!* Molharam tudo, tudo aqui. [...] Agora dia 21 é dia de jogar água e no dia 27 também.

N.T. Por que ocorre em datas diferentes?

C.C. Porque daí é oitava da Páscoa.

N.T. Na Páscoa se joga água também?

C.C. Não, só na segunda-feira depois da Páscoa [...] e no próximo domingo. São dois banhos.

N.T. E qual o significado, você sabe?

⁴³² Tereza D. (Irati). Entrevista concedida em 31/05/2014.

⁴³³ Disponível em: <<http://culture.pl/en/article/smigus-dyngus-polands-national-water-fight-day>>. Acesso em 21 de junho de 2016; ZIÓLKOWSKA-KUFLIŃSKA, Magdalena. Tradition—how to talk about it, how to pass it on? The function of language in intergenerational communication. *Studia Europaea Gnesnensia*, n. 7, p. 141-156, 2013. GIEREK, Bożena. Rituals of the Easter Period in Poland. In.: **The ritual year 10: Magic in Rituals and Rituals in Magic**. Innsbruck, Tartu: ELM Scholarly Press (Estonian Folklore Institute), 2015.

C.C. Aleluia. Em polonês se diz aleluia. A gente jogava água e dizia aleluiaaaa!⁴³⁴

De acordo com Gierek (2015)⁴³⁵ há duas correntes de tradição que se entrelaçam e se encontram na Páscoa católica polonesa: a tradição pagã eslava e a tradição cristã. Os rituais de origem pagã, realizados dentro da Igreja Católica, foram cristianizados há muito tempo com significados diferentes do que costumavam ter, conforme também podemos verificar nos rituais de Páscoa a partir da diáspora, ao confrontarmos as tradições dos descendentes nas regiões de imigração no Paraná. Na Polônia, assim como entre os entrevistados no Paraná, estes rituais não aparecem no contexto da tradição pagã, mas como parte da “tradição polaca”.

7.7 NATAL

O Natal entre os descendentes é também uma das tradições que permanece na memória do grupo e na prática de algumas famílias. A noite do dia 24 de dezembro é chamada pelos depoentes de *Wigilia* (pronunciam “vigúlia”), momento mais importante do Natal, onde celebram em família preparando pratos especiais. Durante o banquete partilham o *oplatek* (pronunciam “opoaque” e a tradução é “hóstia”⁴³⁶), um tipo de alimento ou pão simbólico quadrado e fino, feito com trigo e água sem fermento, que recebe inscrições de figuras sagradas. É idêntico a uma hóstia, mas não é consagrado durante a missa da Igreja Católica Romana como ocorre com a hóstia.⁴³⁷

O *oplatek* é uma das tradições mais antigas da Polônia e foi preservada nas regiões de imigração pesquisada, onde é conhecido como “pão celeste”. Um de seus significados é a união da família. Alguns padres que reconhecem esta tradição são responsáveis por encomendar e distribuir o *oplatek* para as famílias das paróquias que visitamos. Quando isso

⁴³⁴ Cecilia C. (Prudentópolis). Entrevista concedida em 08/04/2014; Jorge C. (Prudentópolis). Entrevista concedida em 08/04/2014.

⁴³⁵ Bożena Gierek, pesquisadora no Centre for Comparative Studies of Civilisations, Jagiellonian University, Kraków, Poland.

⁴³⁶ *Hóstia* conforme traduzido no dicionário polonês DLUGOSZ, 2011, p. 177.

⁴³⁷ Durante o Natal também são entoados cantos religiosos chamados de *kolędy*, (conhecidos pelos entrevistados como “kolendas”), além dos enfeites nas árvores de natal ou *pinheirinhos* e do presépio. Em torno do Natal os poloneses construíram uma série de práticas mágicas e representações que envolvem os animais que poderiam falar com voz humana ao comer *oplatek*, recordações dos mortos e ausentes durante a ceia, a presença divina na figura de um hóspede, o futuro das moças solteiras que poderia ser definido nesta data se ouvissem um cachorro latindo, distribuição de palhas ou feno pela casa para proteção e benção, pedidos de riquezas e abundância representados pelos alimentos e sementes, previsão do clima para o ano seguinte de acordo com o clima que ocorresse no Natal, brigas nesse dia tornariam o ano seguinte de um ano “briguento”, o número de pessoas impar na mesa é sinal de má sorte, somente números admitindo número pares de pessoas e de comidas, onde todos os membros devem provar todos os alimentos servidos e ainda, os membros não podem se levantar da mesa durante a refeição para não ter má sorte. Estas são exemplos de muitas outras representações associadas ao Natal dos poloneses.

Disponível em: < http://polishpresents.com/Polish_Christmas.html>. Acesso em 25 de junho de 2016.

não ocorre são as lideranças étnicas se encarregam de solicitar o *pão celeste*. Verificamos que em Irati um dos meios de conseguirem o *oplatek* é através de encomendas em algumas paróquias de Curitiba. Identifiquei na casa de uma família de Prudentópolis uma forma de ferro utilizada para preparar o *oplatek* para a *Wigilia*. Esta família, antes de mudar para a cidade de Prudentópolis, era responsável por preparar e distribuir *oplatek* na colônia onde moravam, em Jaciaba. Hoje compram prontos e o utensílio é guardado como testemunha de uma tradição que resiste entre os descendentes de poloneses.



FIGURA 161 – FORMA DE *OPLATEK*

FONTE: Preservada por uma família de Prudentópolis, PR.

Fotografia: Neli Maria Teleginski.⁴³⁸



FIGURA 162 – EXEMPLO DE UM *OPLATEK*

FONTE: *Internet*⁴³⁹

Gaspar conta que adquiriam o *oplatek* nas paróquias ou casas religiosas. Eram as freiras polonesas as responsáveis por produzi-los. Quando uma de suas irmãs entrou para a congregação religiosa e precisou morar em Brasília, todos os anos enviava uma correspondência para os familiares com o *oplatek* junto.⁴⁴⁰

⁴³⁸ Cortamos a imagem para não identificar a depoente, conforme solicitado.

⁴³⁹ Disponível em <<http://www.wykop.pl/wpis/15045237/wiedzieliscie-ze-mozna-oplatek-wigilijny-jesc-kied/>>. Acesso em 25 de junho de 2016.

⁴⁴⁰ Gaspar G. (Irati). Entrevista concedida em 25/03/2014.

Em Mallet atualmente é o padre quem leva o *oplatek* pronto nos envelopes e os paroquianos compram. Terezinha realiza a partilha no dia 25 de dezembro, pela manhã, quando estão todos reunidos, porque na véspera nem sempre estão todos. Terezinha quebra os pedacinhos e distribui para cada um, fazendo o sinal da cruz e tomam o café da manhã com algumas coisas “melhores” como linguiça cozida. Não foi costume em sua família fazer muitas preparações.⁴⁴¹ Assim também ocorria na família de Maria Tereza, filha de um imigrante polonês de Prudentópolis. Seu pai “repartia” o *oplatek*, “bem cedinho” em três pedaços “passavam uma camadinha de mel em cada pedaço” entregando um pedaço para sua esposa e outro para Maria Tereza, a única filha. Não preparavam a ceia, mas normalmente se reuniam no almoço na casa de algum parente. Mas não saiam de casa antes da partilha do “pão celeste”.⁴⁴²

Na *Wigília* um dos membros da família, geralmente o mais velho da casa, realiza uma oração e distribui pedaços do para cada um dos presentes na ceia que vão quebrando pequenos pedaços e engolindo-os ao mesmo tempo em que cumprimentam uns aos outros, desejando Feliz Natal! Assim ainda ocorre em confraternizações de Natal que são organizadas pela Braspol de Irati, onde descendentes repetem os gestos dos imigrantes poloneses. Durante a ceia a família de Cecília e Jorge realiza uma oração especial para a partilha do *oplatek*: “Dai-nos Deus para sorte e para a saúde a *Wigília* de hoje. Para nós alcançarmos todos juntos para o próximo ano.”⁴⁴³

Com relação aos alimentos servidos durante a noite de Natal ouvimos entre os entrevistados que os “mais antigos” costumavam fazer doze pratos. Este número para os poloneses é símbolo de riqueza, representando os doze apóstolos de Cristo e os doze meses do ano.⁴⁴⁴ A maioria dos entrevistados não sabia explicar o porquê deste número e nem todas as famílias fazem dessa forma. Outros ainda não se preocupavam com o número de pratos a serem servidos, mas os tipos de alimentos. Entre aquelas que praticam a *Wigília* com os doze pratos não apresentaram uma uniformidade na preparação da ceia. O que se verificou é que cada família construiu suas próprias tradições. A *Wigília* entre os polonos brasileiros é prenhe de inovações e invenções de pratos e preparações resultando em variações na tradição. A maioria dos entrevistados afirmou realizar a *Wigília* na noite do dia 24, conforme ocorre também na Polônia. Para a família de Meri o jantar ou ceia do dia 24 também só começava “a

⁴⁴¹ Terezinha S. (Irati). Entrevista concedida em 29/04/2014.

⁴⁴² Maria T. M. (Prudentópolis). Entrevista concedida em 19/06/2014.

⁴⁴³ Jorge C. (Prudentópolis). Entrevista concedida em 08/04/2014.

⁴⁴⁴ Disponível em <<http://culture.pl/en/article/the-12-dishes-of-polish-christmas>>. Acesso em 25 de junho de 2016.

partir do momento que aparecesse a primeira estrela no céu. Estourava o foguete e começava a janta”. Assim ocorria na maioria das famílias.⁴⁴⁵

As antigas práticas da *Wigilia* na Polônia apontam para uma refeição sem carnes, somente com peixes, conforme prescrições da igreja católica. Verifica-se que atualmente a igreja já revisou essa prescrição permitindo o consumo de carne. De maneira geral os poloneses serve-se sopa de cogumelos, batatas cozidas, arenque em conserva, peixe frito, *pierogi*, chucrute, compota de frutas ou frutas secas, *babka*, nozes e doces.⁴⁴⁶

Uma reportagem publicada pelo Jornal do Estado, no Paraná, em 7 de dezembro de 1996 apresenta entrevista com a cozinheira polonesa Karolina, radicada em Curitiba, sobre o Natal entre os poloneses. Segundo a entrevistada na Polônia os preparativos para o Natal iniciam-se duas semanas antes. Um dos principais pratos que servem é o *makowiec*, um rocambole de sementes de papoula. No dia 24 as famílias iniciam a *Wigilia* e a partilha do *oplatek*. À meia noite se dirigem às igrejas e no dia 25 iniciam os consumos de carnes. No dia 24, durante a *Wigilia* ou no dia 25 são servidos doze pratos com frangos, carnes, peixes (arenque), sopas, massas, frutas e vodka. Esta prática de servir os doze pratos foi reconstruída nas regiões de imigração brasileira.



FIGURA 163 – REPORTAGEM SOBRE NATAL POLONÊS

FONTE: Jornal do Estado, 07/12/1996.⁴⁴⁷

⁴⁴⁵ Meri B. (Irati). Entrevista concedida em 17/05/2014.

⁴⁴⁶ Disponível em: < <http://www.polishamericancenter.org/Wigilia.htm>>. Acesso em 25 de junho de 2016.

⁴⁴⁷ Disponível na Biblioteca Pública do Paraná, em Curitiba, na seção de História do Paraná, na área do arquivo sobre “Imigração Polonesa”.

Em visita à cidade de Kielce, na Polônia, em setembro de 2014, com um grupo de descendentes, fomos convidados a participar de uma representação do Natal polonês, pois os organizadores do evento tinham o objetivo de mostrar aos visitantes algumas tradições mais importantes da Polônia. Na *Wigília* ocorreu a partilha do *oplatek*, seguida da refeição que contava com várias preparações. No centro da mesa apresentaram o rocambole ou bolo de sementes de papoula. Após a partilha do *oplatek* e as orações, serviu-se como entrada um caldo de beterraba com uma massa chamada de *uszka* e também *pierogi* recheado com cogumelos, saladas, frutas, pães e o arenque e não foram servidas carnes. Durante a refeição os convidados foram regados com variedades de vodka, algumas *licoradas* (sabor doces de frutas) e os bolos como sobremesa. Esta experiência permitiu refletir se algumas daquelas práticas alimentares da ceia polonesa poderiam ser localizadas na região pesquisada.



FIGURA 164 – MESA NATALINA EM KIELCE, PL



FIGURA 165 – PRATO COM *OPLATEK*; BOLO DE SEMENTES DE PAPOULA E CESTA COM PÃES EM KIELCE, PL



FIGURA 166 – *MAKOWIEC*. Bolo/rocambole com sementes de papoula



FIGURA 167 – BOLO DE MEL AO CENTRO, VELA, *OPLATEK*; BOLO DE SEMENTES DE PAPOULA E UM PRATO SALGADO COM REPOLHO E ARENQUE EM KIELCE, PL



FIGURA 168 – ARENQUE COM CEBOLAS E PIEROGI RECHEADO COM COGUMELOS SECOS.

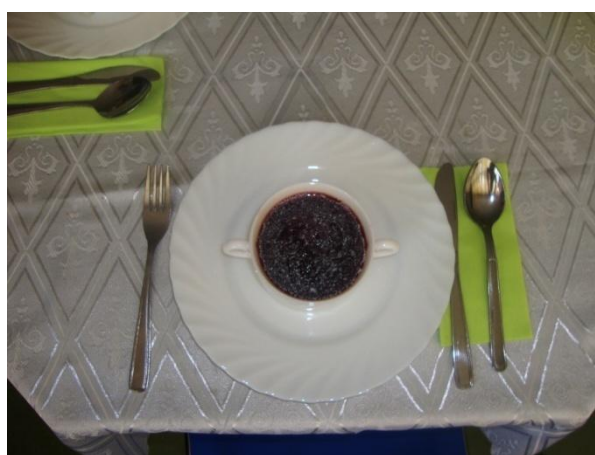


FIGURA 169 – CALDO DE BETERRABA

ACERVO: Neli Maria Teleginski. Representação de uma ceia de Natal em Kielce-PL, Ago./2014.

Na entrevista com Sofia de Prudentópolis anotamos alguns pratos que ela prepara na ceia de Natal, que ela chama de “Santa Tarde”. Explicou que faz uma janta e serve “todo ano o mesmo tipo de comida”: sopa de beterraba, sopa *kapusniak*, “cartuchos”, *pierogi* cozido ou assado, peixe, sardela, pão, amendoim, “*kotiu*”⁴⁴⁸ e o *oplatek* que é “distribuído antes da janta”. Conta que seus antepassados cultivavam a tradição de forrar a mesa com feno e nos cantos da mesa colocar sementes de alho, feijão e milho tudo coberto com uma toalha. O feno para lembrar que Cristo nasceu em uma manjedoura e pedidos de saúde e abundância através das sementes.⁴⁴⁹

Estanislava de Prudentópolis compra o *oplatek* dos padres ou da Rosa, uma das líderes da Braspol de Prudentópolis. Todos se reúnem em torno da mesa e partilham *oplatek* fazendo o sinal da cruz. Assim como Sofia, Catarina também colocava feno em baixo da toalha na

⁴⁴⁸ Sementes de trigo cozidas e adoçadas com mel e que remetem à tradição do Natal entre os ucranianos que vivem na região. O prato é chamado de *Kutia* (Kutiá), mas a entrevistada pronunciou *kotiu*.

⁴⁴⁹ Sofia S. (Prudentópolis). Entrevista concedida em 31/03/2014.

mesa e os alimentos por cima da toalha, representando a manjedoura de Cristo. Na véspera do Natal também colocavam palha de centeio no chão e a maioria dos hóspedes e crianças dormiam em cima da palha. No dia do Natal as crianças brincavam e esparramavam a palha, mas os adultos sabiam que no segundo dia depois do Natal tinham que “juntar, amarrar e colocar no lugar”. Os doze pratos que serviam nesta ocasião eram arroz, feijão, quirera, batatinha, milho verde, sopa de pêssego (pêssego cozido em água e açúcar), beterraba, repolho, *retka* (chamado por ela de “trigo preto”).⁴⁵⁰

Na família de Irene faziam as “doze coisas” para a ceia, conforme explicou, embora não tenha conseguido se lembrar de todos os doze, numerou oito alimentos de que recordava: 1) Pão, 2) *oplatek*, 3) *pierogi* de repolho, 4) beterraba, 5) cenoura, 6) batatinha, 7) peixe e sardinha (esta era mais rara), 8) trigo com mel (*kutiá*) que se cozinhava no lugar do arroz.⁴⁵¹

Natália, de Mallet, revela um detalhe significativo sobre o Natal. Era momento de se comer pão branco, de farinha fina e especial. No Natal, assim como na Páscoa a maioria dos entrevistados rompiam com o hábito cotidiano da broa para introduzir os pães alvos esperados por todos. Não era costume na casa de Natália fazer os doze pratos, mas faziam jejum de carnes e gorduras no dia 24 de dezembro, jantando uma comida leve em seguida se dirigindo para a missa do galo que, na sua comunidade, ocorria antes era meia noite. Atualmente ocorre às oito da noite.⁴⁵²

Nas refeições na família de Claudenice, de Irati também se preparava uma “fornada de pão” branco, cuques, assavam pernil de carne de cabrito e porco e churrasco de cabrito, pois sua mãe não gostava de matar carneiros nesta época. Entre os doze pratos incluíam a sopa de frango, o charuto, o *pierogi*, cerveja caseira, trigo, arroz, a carne ou de porco assada, o molho de raiz forte, *pierogi* como prato principal, sopa de frango, leite, macarrão e de sobremesa arroz doce cozido. Preparavam, ainda, cervejas, incluindo cerveja preta e esperavam a data ansiosos o natal. Era um momento de comer “coisas diferentes”:

Ah, o mais comemorado da vida. [...] O Natal a gente esperava o ano todinho. Demorava chegar o Natal, era um ano tão comprido. A gente não tinha nada de diferente, mas no Natal já tinha gasosa, tinha cerveja preta [...]. Vinha visita de Curitiba, traziam coisas para nós, até roupa usada, a gente gostava e ganhava algum presentinho ou comprava roupa nova para o natal.⁴⁵³

⁴⁵⁰ Estanislava B. (Prudentópolis). Entrevista concedida em 08/04/2014.

⁴⁵¹ Irene T. (Mallet). Entrevista concedida em 28/04/2014.

⁴⁵² Natalia D. (Mallet). Entrevista concedida em 28/04/2014.

⁴⁵³ Claudenice I. (Irati). Entrevista concedida em 16/06/2014.

Na família de Bronislava, (Irati), um dos pratos de Natal mais importantes era o *nalesniki*, um tipo de panqueca doce recheada com requeijão. No período do Natal cultivavam o costume de cantar as *Koledy*, cantos natalinos que anunciavam as festividades de Natal.

No Natal antigamente tinha a missa do galo, agora mudou tudo. Então nós íamos à missa do galo de noite. Depois tinha a missa das dez tinha que ir também e a ceia do Natal era o pão celeste, o *oplatek*. Antes da primeira estrela brilhar no céu papai colocava o pão celeste e a gente tinha que estar na mesa tudo pronto e daí seria a janta. Todos se repartiam com o pão celeste e daí a janta. Na janta tinha que ter doze variedades de misturas, de pratos. Tinha dois tipos de carne, não sei se suíno e de galinha, não me lembro, frango e daí batatinha, macarrão, pastel, *nalesniki* que nós usamos [e] pão. [...] O *nalesnik* é feito de requeijão. Não é bem um pastel, como é que eu vou dizer, [é uma] massa de panqueca enrolada no requeijão e frito ou assado. Isso é muito gostoso! Tinha cuque, panetone. Era a ceia do Natal. [...] E nós continuamos até agora com todos os pratos. [...] Se reuniam depois, aos domingos e cantavam as *Kolendes* [*Koledy*]. Meu irmão tinha violino e tocava, coisa mais linda eram as festividades de Natal! Então eles vinham do seminário, o meu irmão e o meu primo, bispo de Jacarezinho. Então tinha os dois violinos e era uma vez na casa dos meus pais [e] no outro domingo na casa do D. Pedro porque era tudo meio vizinho assim. Era mato, mas nós íamos de noite, às vezes, para um ir na casa do outro. Não tinha lanterna, não tinha nada, lanterna de pilha e o que é que nós fazíamos? Nós íamos que nem gansos, um atrás do outro, pelos carreiros. Um ia na frente e acendia uma grimpa, sabe o que grimpa né? Grimpa de pinheiro. Um ia na frente e acendia, o outro ia no meio. Às vezes a gente ia em dez ou mais e o último lá...e era com a luz das grimpas que nós íamos um na casa do outro para cantar as *Kolendes*. Mas era divertido! Meu Deus! A gente nunca esquece! Foi passando, foi passando, tudo vai acabando!⁴⁵⁴

O *nalesniki* para Bronislava era um dos pratos natalinos que não poderiam faltar na *Wigilia*, mas para Tereza era o pepino azedo temperado com folhas de endro e folhas de parreira:

Pepino azedo também é de polaco. Nas épocas de Natal, porque geralmente ele dá no final do ano. Então se azedava pepino também nessas barriguinhas. Eu lembro que tinha umas barriguinhas pequenininhas e se azedava naquilo ali também. [...] Se azedava para o Natal. [...] [...] Usava endro, nós usávamos a folha de parreira, o endro em folha, em galho, do quintal, colhido e sal. [...] Colocava por baixo as folhas de parreira, colocava pepino, endro, ia colocando umas folhas pelo meio e por cima as folhas também e sempre se colocava um pesinho para segurar, porque sobe, e água. Alguns, primeiro ferviam a água, deixavam amornar e depois colocavam com sal, bastante salzinho. [...] Só tampavam para não cair cisco ali dentro, depois ia tirando e comendo. Às vezes também em vidros, porque naquela época tinha uns vidros maiorzinhos.⁴⁵⁵

Rosa de Prudentópolis conta que na época do Natal não se descuidavam da limpeza da casa. Era muito importante deixar tudo limpo e bem arrumado. Conta um pouco das tradições em sua família.

⁴⁵⁴ Bronislava P. (Irati). Entrevista concedida em 04/03/2014.

⁴⁵⁵ Tereza D. (Irati). Entrevista concedida em 31/05/2014.

Sempre limpava melhor a casa, lavava os bancos, colocava aquele feno na mesa [...] colocava alho, debaixo da toalha, nos cantinhos da mesa [...]. A mãe cozinhava milho verde, fazia sopa de pêssego, misturava folha de repolho com feijão dentro, é o que tinha [...]. O certo era fazer doze misturinhas. [...] Milho, feijão, sopa de pêssego que não podia faltar, pierogi assado, já tinha pão branco (risos), [...] era mais ou menos isso, os básicos. [...] No dia de Natal a gente tinha carne assada no forno também. [...] Aí o pai fazia o *oplatek*. [...] Uma massa quase igual a de panqueca [...] trigo, uma pitada de sal, daí esquentava aquela forma [...] Daí a mãe [...] falava umas coisas e repartia para o pai e para os filhos. [...] [Rezavam] Pai nosso, Ave Maria. [...] A mãe fazia uns rocamboles dela.⁴⁵⁶

Cecília, de Prudentópolis, conta que no Natal é um momento de rompimento com a rotina alimentar e momento de preparar pratos “diferentes”!

No Natal a gente faz as coisas doces, salgadas e azedas. Então faz o prato doce que é a sopa, como nós dizemos, de pêssego de ameixa, maçã que tem sempre para o Natal...e daí...o que muda também é...a sopa de repolho e também a beterraba que faz junto, tudo junto assim, beterraba, repolho, batatinha. Para ele dar as doze misturas, doze, e daí depois tem a melancia que é como uma sobremesa que isso não é todo dia que tem, mas na ceia de Natal tem.⁴⁵⁷

Jorge relembra de uma prática de Natal de percorrer a vizinhança e partilhar em cada casa parte da ceia de Natal dos anfitriões. Destaca a experiência infantil de brincar com as palhas/feno, que representava Jesus na manjedoura e o costume de não se lavar a louça no dia do Natal:

A ceia do Natal, quando eu era criança, então nós comíamos na casa da minha mãe uma ceia, íamos na casa de um vizinho comia outra, na terceira outra, nós quase amanhecia...só que era pouquinho [...]. Começava a noite assim e terminava meia noite. O pai, os mais velhos, os mais de idade tomavam uns vinhos, umas pingas daí se esparramavam aquelas – que nós costumava e costumamos fazer, quando não temos palha de centeio ou trigo pegamos feno, desse feno que tem aí e fazemos...com a colher que come a ceia coloca lá, ninguém lava a louça no Natal. Nós colocamos a colher e no outro dia lavamos. [...] O pai cortava a copa dum pinheiro. Fazia de um pedaço de pau quadrado. Fazia um buraco que era o pé dele, fazia um buraquinho com trava e fincava ele aqui. A mãe enfeitava, colocava balas, bolacha, mas nós andava arrancando...⁴⁵⁸

Em muitas famílias a falta de dinheiro para comprar doces para as crianças e enfeites para as árvores de Natal levava as famílias ao improviso preparando em casa biscoitos ou “bolachas”, conforme mencionam, para decorar o “pinheirinho”:

A falecida mãe pegava essas tampinhas de garrafa pra fazer - a gente pobre não tinha, não conhecia – pra fazer as forminhas pra fazer bolacha, então fazia, ficava tão bonitinho, às vezes ela fazia umas estrelinhas, ai que vontade...só que nós

⁴⁵⁶ Rosa W. (Prudentópolis). Entrevista concedida em 08/03/2014.

⁴⁵⁷ Cecilia C. (Prudentópolis). Entrevista concedida em 08/04/2014.

⁴⁵⁸ Jorge C. (Prudentópolis). Entrevista concedida em 08/04/2014.

tinhamos bolacha para comer, mas bala, bala, só de vez em quando, não era que nem agora que todo dia tem as coisas, nós não, nós dava graças a Deus lá quando meu avô vinha lá do Rio Belo, porque eles já eram mais bem de vida e traziam as bolssadas de bala pra nós, um ou dois maços de rapadura, açúcar amarelo, ai gente do céu! Nós esperava aquilo que eles traziam, não era a visita deles, do vô né! Era assim né. Eu me criei na pobreza, na pobreza mesmo! É como esses dias eu achei na folhinha do sagrado coração de Jesus, que tem gente tão pobre, tão pobre, tão pobre que tem só o dinheiro!⁴⁵⁹

Benigna, em Mallet, também relata a carestia dos doces na época natalina e o esforço de seu pai para garantir ao menos algum “chocolatinho” para cada criança, que ficava dependurado na árvore até o dia seis de janeiro, o dia dos Reis, quando se desmontava a árvore. No dia do Natal, só abriam a sala onde estava o presépio e o pinheirinho após avistarem a primeira estrela no céu: “a gente não abria a sala enquanto não aparecia a primeira estrela. Era a tradição. Quando aparecesse a primeira estrela no céu era quando ele ia abrir a sala para ver o pinheirinho montado.”

Ele vinha para Mallet, escondido, e comprava um chocolatinho, que era um peixinho assim [gestos] pequeno, um chocolatinho, um para cada um [...]. Aquele peixinho ele dependurava na árvore. [...] Ele distribuía no dia 6 de janeiro, quando ia desmontar a árvore, que ele tirava os peixinhos da árvore e dava um para cada um.⁴⁶⁰

Os biscoitos ou bolachas decoradas também fazem parte das tradições natalinas polonesas. Algumas pessoas consomem as bolachas em outras épocas do ano, conforme atestamos em visitas nas casas dos entrevistados. Estas bolachas caseiras apresentadas pelas entrevistadas não faltavam nas épocas festivas de Natal, Páscoa ou Casamento.



FIGURA 170 – “BOLACHAS”. Servidas durante as entrevistas em Mallet (28/04/2014) e Irati (17/05/2014).

ACERVO: Neli Maria Teleginski.

⁴⁵⁹ Cecilia C. (Prudentópolis). Entrevista concedida em 08/04/2014.

⁴⁶⁰ Benigna S. (Mallet). Entrevista concedida em 25/04/2014.

Gaspar informa que as bolachas eram preparações mais trabalhosas e produzidas somente algumas vezes ao ano e que aos poucos foram sendo substituídas por outras receitas mais novas:

Mais na época de festa. Não era sempre também não. Não era coisa nem de domingo. Sempre mais trabalhosa. Depois, na medida em que as moças foram crescendo, estudando, foram trazendo receitas e uma [foi] passando para a outra, então foram fazendo mais [variedades] bolachas. Quando apareceu bolacha de polvilho era novidade. Nossa, um monte de coisas novas.⁴⁶¹

Na casa de Tereza D., em Irati, manuseamos vários cadernos de receitas guardados desde o tempo em que ela cursava o magistério, quando construiu seus primeiras compilações de receitas nas aulas de economia doméstica, que faziam parte do curso. Professora aposentada, não aposentou seu gosto e cuidado com os cadernos entre eles os de culinária. Nos anos 1990, caprichosamente construiu um caderno somente com receitas de bolachas copiadas dos cadernos das “comadres”, nos encontros com as conhecidas que lhes ditavam algumas receitas, como de livros que lia e de embalagens de produtos alimentícios adquiridos. Suas anotações recuperaram receitas de antigas cozinheiras tornando-se registro de um saber ameaçado por novas práticas alimentares, revelando o interesse da cozinheira pelas receitas de bolachas, que eram preparadas em casa, antes das bolachas industrializadas invadirem os supermercados e as cozinhas atuais.

Entre as receitas de bolacha de Tereza aparecem bolachas de *araruta* (farinha proveniente da raiz de uma planta chamada araruta), bolacha de nata e variedades de bolachas que levavam polvilho, fubá, trigo ou amido de milho acrescido de banha de porco, manteiga ou margarina, coco, açúcar e açúcar de baunilha, pitadas de sal, trigos, ovos e fermentos. Algumas receitas levam mel, um ingrediente da tradição eslava em que o mel, que no Natal, se reveste de simbolismos religiosos. Benigna lembra que no sábado a avó fazia um bolinho de mel *mildonik* com mel, ovos, farinha de trigo branco, fermento sal-amoníaco junto com bicarbonato. “Todo sábado a avó fazia e as crianças se divertiam”.

No caderno de receitas de Tereza também aparecem bolachas amanteigadas e aquelas que incluem o leite condensado, um produto que passou a fazer parte da cozinha brasileira no século XX, sobretudo nos anos 1950 e 1960 (OLIVEIRA, 2010).⁴⁶² O sal amoníaco e o

⁴⁶¹ Gaspar G. (Irati). Entrevista concedida em 25/03/2014.

⁴⁶² Na década de 1960 a televisão intensifica os comerciais sobre o leite condensado e a indústria investe em serviços de informação ao consumidor e cozinhas experimentais buscando construir um conhecimento culinário que utilize o produto como um dos principais ingredientes da doçaria brasileira contemporânea. Os rótulos das latinhas passam a veicular receitas com leite condensado e a indústria investe também na divulgação de receitas em revistas femininas. Nesse contexto são criados vários *slogans* chamando a atenção dos consumidores

bicarbonato de sódio são utilizados como ingredientes que teriam a função de um “fermento”, aerando as bolachas, criando textura crocante e conservando esse aspecto por mais tempo.

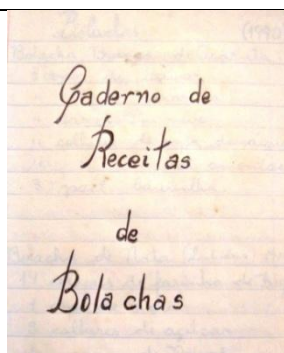


FIGURA 171 – CADERNO DE RECEITAS DE BOLACHAS, PRIMEIRA PÁGINA

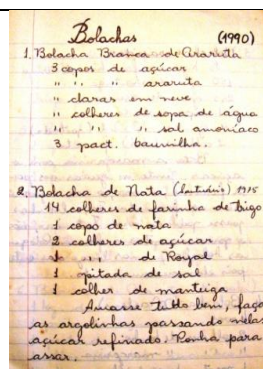


FIGURA 172 – RECEITA DE “BOLACHAS” E BOLACHA DE NATA

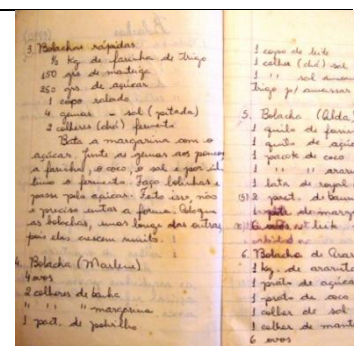


FIGURA 173 – RECEITA DE BOLACHAS RÁPIDAS E BOLACHA DA MARLENE

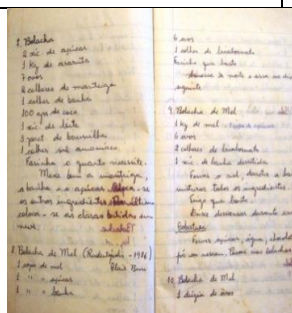


FIGURA 174 – RECEITAS DE BOLACHAS E DE BOLACHA DE MEL

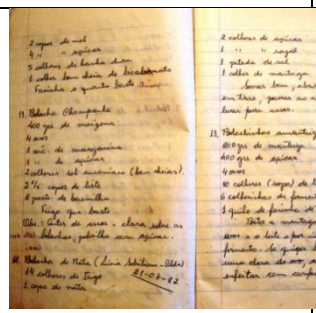


FIGURA 175 – RECEITA DE BOLACHA CHAMPANHÊ E BOLACHA DE NATA

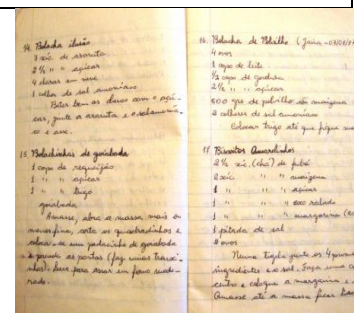


FIGURA 176 – RECEITA DE BOLACHA ILUSÃO, BOLACHAS DE GOIABADA, BOLACHA DE POLVILHO E BISCOITOS AMARELINHOS

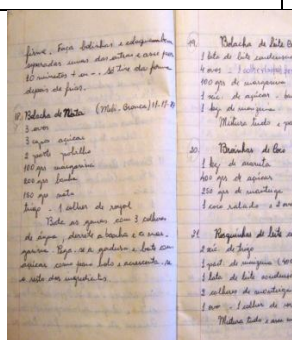


FIGURA 177 – RECEITA DE BOLACHA DE NATA

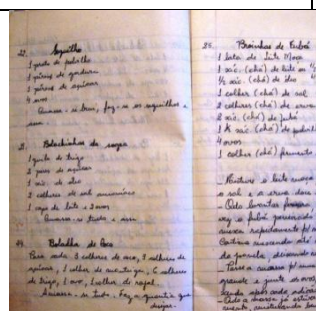


FIGURA 178 – RECEITA DE SEQUILHO, BOLACHINHAS DA SOGRA, BOLACHA DE COCO E BROINHAS DE FUBÁ

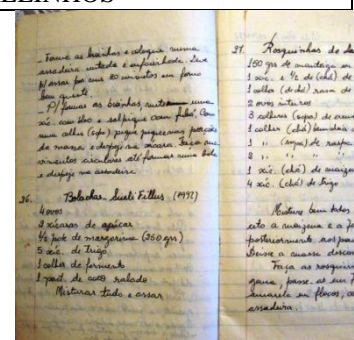


FIGURA 179 – RECEITA DE BOLACHAS DE SUELI

É interessante notar que ao lado das receitas, no caderno de Tereza, na maioria delas aparece origem da receita, uma identidade para cada receita anotada e datas. Por exemplo, na segunda imagem é possível observar a anotação “1990”, período em que o caderno começou a

A consolidação do uso do leite condensado pode ser verificada nas receitas de pudim. (OLIVEIRA, 2010, p. 101-116). Parte dessas “receitas de latinha”, conforme expressão de Oliveira (2010) foram encontradas nas compilações de receitas das entrevistadas na pesquisa.

ser organizado. Logo abaixo, na mesma imagem, uma receita conseguida em um “Santuário” em 1975. Nas imagens seguintes as receitas são atribuídas a quem lhe cedeu a receita como o caso da “Bolacha da Marlene”, da “Alda” e de uma pessoa com sobrenome “Kubaski”. Uma receita de bolacha de mel foi conseguida na cidade de Prudentópolis em 1986. Já as bolachas de nata têm origens e datas variadas. Algumas receitas são mais antigas como a “Bolacha de leite condensando” de 1968. Nem todas são identificadas ou datadas, mas a maior parte das receitas é numerada de 1 (um) a 50 (cinquenta), sequência que é abandonada no final do caderno, onde as anotações foram retomadas posteriormente.

Assadas no forno à lenha ou no forno do fogão a gás, o preparo de bolachas mobilizava grupos de mulheres no seu preparo, principalmente em épocas de grandes festas, em que se preparavam várias “latas”⁴⁶³ de bolachas.

R.D., moradora de Mallet, relata que no Natal sua mãe não deixava de preparar bolachas e cerveja caseira para servir aos convidados. A receita de bolacha levava ovo, leite, farinha, banha e moldava em formatos variados utilizando a mesma máquina de moer carne, que tinha moldes especiais para bolachas. Esticava com a garrafa e cortava bolachas redondas com o copo. Depois guardava em latas e as bolachas duravam cerca de três meses. Eram produzidas com antecedência para as festas de final de ano ou festas de casamento, servidas como sobremesa, acompanhadas de cafezinho, cerveja caseira ou bebidas doces como licores.⁴⁶⁴

Ainda são produzidas por algumas famílias que fizeram delas, assim como dos *pierogi* e *broas*, sua fonte de renda. No Natal, é possível ainda encontrar bolachas artesanais decoradas com glacê e motivos coloridos e elas também incrementam as cestas de Páscoa levadas para as igrejas.

Entre as famílias que pesquisamos as festas e a ritualização da comida é uma linguagem religiosa, transmitida pelos antepassados, onde representam a fé através de veículos materiais que são os alimentos. Os alimentos tornam-se sagrados com a benção podendo curar o corpo e a alma e constituem formas de comunicação com Deus, maneira também pela qual Deus pode se comunicar com os humanos e os curar. Os alimentos permitem também celebrar, comemorar a vida e representar fartura e abundância como “dons divinos”. Trata-se de uma prática relacionada à tradição familiar, como forma de lembrar os costumes dos antepassados, de imortalizar os ensinamentos daqueles que já não estão mais e

⁴⁶³ Latas de alumínio, com capacidade de 20 litros que eram adquiridas nos armazéns para guardar alimentos. Nas latas as bolachas se mantinham crocantes e secas.

⁴⁶⁴ R.D. (Mallet). Entrevista concedida em 27/04/2014.

um dos elementos de fronteira identitária do grupo étnico, quando reconhecem o ritual como sendo dos “poloneses e dos ucranianos”, se distinguindo dos demais grupos. São ainda representados como parte de um saber restrito às gerações mais velhas que não enxergam “ressonância” entre os jovens, como afirmou Cleoni, que representa esse processo como “perdas”. São pelos menos estes os aspectos representados nas entrevistas e identificados na pesquisa que se entrelaçam na representação dos rituais, contribuindo para que certas práticas alimentares ainda resistam no tempo presente, como parte do patrimônio regional, constituindo elemento da identidade cultural e de fronteira entre os pesquisados.

8. CONCLUSÃO

Depois de percorridos vários quilômetros por toda a região de Irati, Mallet e Prudentópolis, construído um acervo de entrevistas e fotografias e depurado o material durante todo o período do doutorado buscando responder às problemáticas da pesquisa, finalizamos a redação desta tese com um sentimento de que avançamos muito em relação ao registro de saberes, memórias, sensibilidades e sociabilidades alimentares e que demos passos importantes nesse campo. Mas também fica um sentimento de que há muito mais a se fazer para aprofundar as questões propostas nesta pesquisa.

Este trabalho mostra que o patrimônio alimentar, sobretudo o patrimônio alimentar dos imigrantes é um campo aberto de análise a ser explorado a partir de vários recortes e metodologias. Percorremos apenas uma possibilidades de se explorar a temática. Há outros caminhos possíveis que pudemos enxergar ao final do processo de pesquisa. Por exemplo, a análise da comida através de cortes geracionais, a ampliação do leque de entrevistados e a análise de acervos escritos e audiovisuais localizados em outras regiões de imigração que são documentos ainda não explorados.

Consideramos que inventariar receitas e memórias da imigração, não apenas dessa região, mas de outras regiões no Brasil nos permitirá construir uma nova territorialidade alimentar para além daquela construída pelos manuais turísticos abrindo possibilidade de valorização e reconhecimentos dos patrimônios locais por aqueles que vivenciam a experiência com esses patrimônios. Sujeitos que podem se valer desse saber para obter fontes de renda, preservar e manter vivo os saberes ancestrais e construir tradições de consumo de alimentos mais adequados às demandas de saúde e meio ambiente que se colocam como pautas mundiais, como aquelas defendidas pelo *Slow Food*.

Neste país todos somos, de alguma forma, migrantes (seja por vontade própria ou de maneira forçada), pois frequentemente nos deslocando nesse imenso território e recebemos desde os tempos coloniais povos de muitos lugares do mundo. Considerando essa pluralidade cultural há muito o que se fazer para avançar no campo dos estudos da alimentação em relação à comida dos imigrantes e descendentes como reconhecimento desse legado histórico.

A atual região centro-sul do Paraná foi uma das regiões do Brasil que recebeu milhares de imigrantes, principalmente entre 1890 e 1914, período simultâneo à instalação da estrada de ferro São Paulo – Rio Grande Railway. A imigração e a ferrovia marcaram e transformaram a paisagem, a economia e a cultura nessa região do Paraná.

Os imigrantes poloneses que ocuparam os atuais municípios de Mallet, Prudentópolis e Irati, reconstruíram e transmitiram seus saberes que hoje corresponde ao patrimônio alimentar presentes nas cozinhas de seus descendentes e disseminados por toda a região, em um constante processo de recriações, trocas, invenções e adaptações.

Um dos passos dados nesta pesquisa foi dar visibilidade à imigração polonesa no Brasil, ainda pouco estudada. Em relação ao patrimônio alimentar dos imigrantes trata-se de considerar um importante aspecto da cultura regional, mas que aparece de maneira tangencial na maioria das pesquisas que se reportam geralmente às relações políticas, econômicas, familiares e religiosas dos imigrantes.

A problemática da pesquisa foi construída a partir do interesse em conhecer alimentos, práticas culinárias, receitas herdadas dos imigrantes e que se recriam presente nas mesas da região em estudo construindo novas sensibilidades e sociabilidades. Para além da materialidade dos pratos estudados buscamos observar quais os simbolismos que estes pratos comportam para aqueles que os preparam e consomem, como por exemplo, os simbolismos religiosos presente nas refeições de Natal e Páscoa onde a comida se reveste de sacralidade, tendo em vista que a religiosidade católica é um dos sinais de pertencimento ao grupo étnico representado também pela comida ritualizada. No entanto essa sacralidade também perpassa a comida do cotidiano, desde a feitura de um pão, que identificamos como um dos alimentos de maior sensibilidade em relação ao sagrado para os entrevistados.

A realização de uma pesquisa histórica versando sobre a alimentação se relaciona à abertura do debate historiográfico aos estudos e história culturais, ocorrida nas décadas recentes e que ampliou o campo de indagações, possibilidades e ferramentas de pesquisa dos historiadores. Na perspectiva cultural, interdisciplinar, o alimento é compreendido para além de seu caráter nutricional, biológico e econômico. O alimento, a comida e a culinária, em sentido amplo, são estudados em seus aspectos simbólicos, envolvendo o ato de comer, as diferentes formas de sociabilidade e comensalidade, as sensibilidades relacionadas à comida e a memória do preparo das receitas que transmitem tradições alimentares por gerações. Essas, entre outras, são questões apontadas pelas atuais pesquisas nas quais, a alimentação e o que ela envolve e representa, tem se transformado em campo fecundo e inovador de investigação histórica.

Como “campo” de estudos historiográficos, a alimentação ganhou força na segunda metade do século XX, quando os estudos históricos foram marcados cada vez mais pela interdisciplinaridade, pela análise de novos temas, fontes e perspectivas teórico-metodológicas. No Paraná contamos com as pesquisas orientadas pelo Professor Dr. Carlos

Roberto Antunes dos Santos, no âmbito da Universidade Federal do Paraná, a partir de onde este projeto brotou e agora apresenta suas conclusões.

Assim o estudo seguiu ao encontro dos debates historiográficos contemporâneos relacionados à alimentação. Nos últimos anos, ocorreu um grande crescimento de pesquisas acadêmicas na área da História voltadas a essa temática. São dissertações de mestrado, teses de doutorado, publicações de artigos em revistas especializadas e livros. Foram criados também grupos de estudo multidisciplinares como o de História e Cultura da Alimentação da Universidade Federal do Paraná, do Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura – NEPAC da Universidade Federal da Bahia, o AGostoS – Alimentação, Gostos e Saberes além de sites e fóruns de discussão. Destacamos também a criação do Centro Europeu de História e Cultura da Alimentação na França e a Universidade de Ciências Gastronômicas na Itália, juntamente com as preocupações de instituições como UNESCO, IPHAN e o Movimento Slow Food, que têm buscado salvaguardar os “patrimônios intangíveis” ou “imateriais”, contidos em determinados alimentos, receitas, modos de cultivo, preparo, consumo e comercialização.

Dentro das demandas contemporâneas relacionadas à alimentação situamos também os debates na área da Segurança Alimentar e Nutricional e Soberania Alimentar que reagem diante de um quadro de homogeneização do gosto e do consumo excessivo de alimentos ultraprocessados que corrompem a saúde de crianças, adultos e idosos. Nessa perspectiva nos convencemos ainda mais da relevância de estudos que valorizam os patrimônios alimentares, a comida preparada no âmbito doméstico ou a “comida da vovó”, conforme expressão do prof. Carlos: comida que tem história, memória e afeto. Práticas ancestrais que conectam as pessoas ao campo, às hortas, aos quintais, às feiras de produtores, à produção agro ecológica, aos alimentos livres de resíduos enquanto consumos que valorizam a memória, os saberes e a soberania dos povos. Assim nossa pesquisa, busca registrar saberes vivos, que se relacionam ao passado, que ganham novos contornos no tempo presente e que precisam ser conhecidos, valorizados e praticados como parte do patrimônio herdado dos imigrantes no Brasil.

Estudar a comida é um desafio aos historiadores contemporâneos tanto para a construção do conhecimento, mas também como dever político, de educação para o gosto e para a preservação das tradições alimentares sempre entrelaçadas às inovações, e estas inovações às vezes perniciosas, como verificamos na indústria alimentícia o superprocessamento dos alimentos.

Abordamos tais saberes e práticas alimentares pelo viés da História e Cultura da Alimentação, que considera a alimentação como uma categoria de análise história.

Dialogamos ainda com teóricos da sociologia e antropologia da alimentação. Um dos expoentes atuais do pensamento sociológico sobre a temática alimentar é Poulain (2013) de quem emprestamos o conceito de espaço social alimentar que envolve várias dimensões do comer tais como as sociais, culturais, psicológicas e fisiológicas e também a dimensão da diferenciação social que permite compreender a relação dos saberes alimentares com as demarcações de fronteiras e pertencimentos. Neste caso a comida enquanto linguagem comunica sobre processos históricos vividos por um grupo, torna-se parte das negociações culturais entre diferentes grupos e participa das disputas de poder, no qual os grupos podem se valer de suas identidades étnicas e de símbolos que marcam o pertencimento.

Ao longo da pesquisa buscamos refletir sobre as identidades culturais daqueles que narravam suas experiências e que muitas vezes ancoram suas identidades no pertencimento étnico, em que a comida e as festas concorrem reforçando estes pertencimentos, uma vez que são saberes e práticas que dialogam com um passado, com o passado dos imigrantes e com suas regiões de origem, sendo ativados pela memória coletiva, tornando-se, no presente, emblemas de pertencimento étnico. São comidas conectadas à ancestralidade e partícipe dos discursos de etnicidade. Contudo, a difusão de pratos de matriz eslava na região centro-sul do Paraná, sua presença na mesa dos moradores e sua disponibilidade no comércio, revela que parte das contribuições culinárias eslavas se integraram ao sistema alimentar regional. A propagação dessas práticas culinárias na sociedade aponta que a comida, ao mesmo tempo em que pode criar fronteiras identitárias, também é acessível à comunicação, aos intercâmbios e apropriações, por isso é dinâmica, está sempre aberta às inovações, às trocas.

Na região pesquisada verificamos que a religiosidade, a língua e patrimônio alimentar dos imigrantes poloneses são os elementos mais significativos para os descendentes e para os moradores que o reconhecem no passado migratório. No entanto, mesmo entre aqueles que não falam mais o idioma a comida é apreciada e conhecida, inclusive pelas novas gerações. Podemos citar o exemplo do *pierogi* e da *broa* um dos alimentos mais difundidos na região e considerados como emblemas de pertencimento dos descendentes. Pratos que dialogam com o passado e que se integram a um sistema alimentar mais amplo. No entanto se o *pierogi* e o pão de centeio são os mais populares, há vários outros que pontuamos no trabalho que igualmente devem ser reconhecidos como tradição, pois persistem e se recriam mesmo com as novas tecnologias de armazenamento e refrigeração como o caso do repolho e pepino azedo ligado à memória gustativa dos moradores. Lembramos aqui também o caso cerveja artesanal de lúpulo ameaçada pela legislação impositiva. No espaço rural a criação de animais e o saber fazer uma série de embutidos movimenta um comércio importante de linguças ou chouriços

como também pudemos observar em açougues, feiras e mercadinhos. Mas não podemos esquecer ainda que juntamente com a cerveja artesanal, o requeijão “caseiro” também sofre perdas como consequência do avanço dos laticínios desagregando saberes tradicionais em função dos lucros que o pequeno produtor pode obter na venda do leite. Lucro maior do que preparar o requeijão de forma mais lenta e natural. Se o *pierogi* é vendido na região e vai ainda mais longe através de redes de supermercado como pudemos observar nas percorrendo cidades maiores como Ponta Grossa e Guarapuava e enxergando ali rótulos com produtos iratienses, não podemos esquecer que a matéria prima destes *pierogi* já nem sempre é aquele requeijão produzido localmente, mas ricotas derivadas dos laticínios. Isso implica uma série de questões em relação à preservação do patrimônio e dos saberes alimentares. Nesta pesquisa buscamos chamar atenção também para isso.

Ao final deste trabalho é possível sentir muitas lacunas e perspectivas de pesquisa aberta para trabalhos futuros. Dentre os problemas enfrentados, se colocou dificuldade de acesso e leitura à documentação redigida na língua materna dos imigrantes e o diálogo na língua polonesa com moradores da região e mesmo com textos e pesquisadores poloneses. Tivemos dificuldades para inventariar, ao menos em parte, a comida dos imigrantes e identificar de forma mais aprofundada as demais temporalidades desses alimentos ao longo do século XX, como havíamos colocado nos objetivos iniciais. Assim lidamos principalmente com a comida atual e com as memórias recentes dos entrevistados em relação aos pratos. As fontes estudadas e a metodologia empregada não nos mostraram aspectos mais profundos em relação à uma temporalidade mais longa, às transformações e permanências destes alimentos que continuará como objetivo de pesquisas futuras para buscar responder essas lacunas.

Outro problema que deixou muitas lacunas na pesquisa foi a consulta parcial à documentação escrita, uma vez que nos dedicamos ao estudo das fontes orais, uma metodologia que exige muito empenho do pesquisador, pois envolve a construção de um projeto de história oral, a formação de uma rede de contatos, o tempo da gravação, depois da transcrição e por fim da análise da documentação. Considerando todas estas etapas, ficou inviável o mergulho em arquivos paranaenses e uma análise mais detalhada, por exemplo, na documentação escrita para aprofundar temas como a problemática do abastecimento alimentar no período imigratório ou das práticas alimentares dos imigrantes que pudemos apreender somente pela memória de parte dos descendentes entrevistados. Com relação às entrevistas, muitas narrativas não puderam ser gravadas e incorporadas na pesquisa. Tivemos que adiar o depoimento pessoas interessadas em contribuir com suas memórias e práticas à pesquisa para darmos conta da análise do material então selecionado em tempo hábil.

Outro problema que limitou as discussões sobre a problemática das identidades culturais dos imigrantes poloneses e seus descendentes está relacionado à historiografia. No Paraná ainda contamos com poucos trabalhos historiográficos envolvendo a imigração de eslavos. Entre os pesquisadores da imigração eslava no Paraná estão Wachowicz (1981), Kersten (1983), Boruszenko (1989; 1991), Doustdar (1990), Andreazza (1999), Bueno (1999) e Boschilia (2004). A maioria dos estudos historiográficos sobre a imigração polonesa e ucraniana produzidos, especialmente na UFPR, teve como cenário principal a cidade de Curitiba. Estudos sobre outras áreas de colonização por aqueles grupos ainda são poucos. Andreazza estudou os ucranianos da Colônia Antonio Olinto enquanto Ramos, em pesquisa recente, estudou a imigração de poloneses e ucranianos em Prudentópolis. Também destacamos os trabalhos de Guérios (2012) que na área de antropologia analisou a religiosidade entre imigrantes e descendentes de ucranianos em Prudentópolis, de Ogliari (1999) que realizou estudo sociolinguístico relacionado à língua ucraniana e de Hauresko (2001) que desenvolveu pesquisa na área de geografia sobre a fúmicultura e o êxodo rural em comunidades rurais de descendentes de ucranianos em Prudentópolis. Trabalhos mais gerais sobre a imigração ucraniana no Brasil também foram realizados por Horbatiuk (1989) e Burko (1963). Esse levantamento aponta que para um aprofundamento do conhecimento sobre a imigração eslava no Paraná são necessários novos estudos na área de História abrangendo também a região centro-sul do estado. Não apenas porque ainda são raríssimos, mas porque essa região abrigou várias e importantes colônias polonesas e ucranianas e atualmente nela vive um grande número de seus descendentes.

Diante dessas questões consideramos que o estudo que empreendemos foi permeado por muitos desafios, inclusive vários deles de ordem pessoal como mudanças de cidade e um novo emprego na área do ensino superior, logo após o término do período da bolsa de estudos, que me desafiou a empreender a redação final da tese em meio a mudança de casa, planos de aulas e viagens. A rede de contatos construída e o estudo das memórias dos descendentes também permitiu reconstruir visões sobre o meu próprio passado e de meus antepassados, me reconhecendo melhor como parte desse processo, enquanto bisneta de imigrantes que ocuparam a região de Irati. Nas redes de contato estabelecida ao longo da pesquisa me chegou às mãos o registro de casamento de meu trisavô Mateusz Teledziński, nascido em 1849 em Śleszyn, região da atual cidade de Łódź na Polônia. Casado com Ludwika (Luiza) Olszewska, nascida em 1854, na mesma região, emigraram ao Paraná em 1890, se estabelecendo em uma das colônias de Palmeiras-PR. Posteriormente seus descendentes migraram para Irati, formando minha família na região. Tais elos encontrados no percurso da pesquisa, mesmo não

tendo essa pretensão, me causaram grande emoção, pois considerava tarefa difícil de apreender, assim como muitos descendentes consideram, que é localizar minhas ligações com os antepassados tendo em vista o quadro geopolítico europeu ao tempo da imigração.

Um balanço final da pesquisa apresenta que os objetivos redigidos no projeto inicial foram alcançados. Entre os objetivos constava identificar as tradições culinárias nutridas pelos descendentes de poloneses e seus elementos materiais como ingredientes, tecnologias culinárias, formas de conservação dos alimentos, organização dos cardápios, composição da mesa, espaços e utensílios usados no preparo e degustação das refeições; entender os significados e simbologias que são atribuídos a determinados ingredientes, pratos ou cardápios, os rituais de sociabilidade e comensalidade (refeições cotidianas, festas familiares e comunitárias, festas e rituais religiosos), as funções atribuídas a cada indivíduo na confecção dos pratos, o comportamento à mesa ou diante dos alimentos, entre outros e contribuir para o conjunto de estudos historiográficos sobre o tema da imigração eslava no Paraná durante o século XX, especialmente quanto à cultura alimentar dos imigrantes e de seus descendentes.

Os dados agrícolas coligidos e as memórias, mesmo que parcialmente, nos mostram que a cozinha dos imigrantes poloneses foi marcada por uma série de adaptações à culinária local, incorporando alimentos da culinária brasileira como o feijão, mandioca, milho, abóbora, chimarrão, mas mantendo o uso de alimentos de suas tradições culinárias como mostra o caso do significativo aumento da produção de centeio no início do século XX.

A cozinha do imigrante e das primeiras gerações de descendentes no Brasil, de acordo com as entrevistas, aponta, ainda que parcialmente, para uma dieta variada em ingredientes, um extensivo uso de carne de porco, de derivados de leite, frutas e hortaliças. A disponibilidade desses produtos no Brasil ou sua introdução permitiu a continuidade de técnicas culinárias e de preparações como o *pierogi* e a *broa*, por exemplo, os alimentos mais consumidos na região centro-sul e conhecidos em várias regiões do Paraná.

A continuidade desses saberes e sabores no presente tem se sustentado através da memória coletiva. Além dos processos de transmissão intergeracional, que se mostrou a principal forma de transmissão, muitos desses saberes se ancoram na memória coletiva. A difusão da culinária polonesa na região permitiu que se construíssem diversos pontos de sustentação desses saberes, como os chamados “guardiões da memória”, geralmente os mais velhos a quem se recorre para reavivar a memória culinária ou nas lembranças das práticas observadas e aprendidas pelos descendentes ou, ainda, na convivência com diferentes gerações no espaço familiar. Portanto, essas formas de transmissão mostram que essa

sociedade ainda ancora seus saberes culinários em uma “transmissão oral de tradições”, de “imitação” e repetição de gestos culinários.

A apropriação desses saberes do passado pelas gerações mais jovens e a reinserção dessas práticas em novos contextos, como aqueles em que se verifica o consumo de alimentos congelados, que é o caso do *pierogi*, dá continuidade às tradições dos mais velhos, em que tradição e inovação convivem.

A pesquisa também abriu espaço para narrativas de si e do grupo étnico e percebeu que há muitos silenciamentos e esquecimentos sobre este mesmo passado. Ao fim deste trabalho percebemos que existem muitas possibilidades abertas para a abordagem da imigração polonesa no Paraná e aprofundamento das práticas alimentares dos imigrantes e descendentes. Por ora, esperamos ter contribuído ao debate sobre o patrimônio alimentar dos poloneses que também é patrimônio alimentar brasileiro.

9. FONTES

FONTES ESCRITAS

Arquivo Público do Paraná

PARANÁ. Secretaria de Negócios da Agricultura, Comércio e Indústria, 1912-1914. Disponíveis em <<http://www.arquivopublico.pr.gov.br>>.

PARANÁ. Secretaria dos Negócios de Obras Públicas e Colonização, 1892-1913. Disponíveis em <<http://www.arquivopublico.pr.gov.br>>.

GLUCHOWSKI, Kazimierz. **Os poloneses no Brasil**. Subsídios para o problema da colonização polonesa no Brasil. Porto Alegre: Rodycz e Ordakowski Editores, 2005.

Biblioteca Pública do Paraná

Seção de documentação paranaense, pastas: Grupos folclóricos, poloneses, ucranianos.

Acervo particular

Cadernos de receitas de Tereza D./Irati-PR

FONTES VISUAIS

Álbum de família de Estanislava B./Jaciaba, Prudentópolis-PR

Fotografias produzidas pela pesquisadora

FONTES ORAIS

Tabela de entrevistados/entrevistadas

	Nome	Município	Idade	Profissão/ocupação	Linha de ascendência
1	Adão W.	Prudentópolis	Não informou	Descendente de poloneses, agricultor, aposentado.	2º geração (neto)
2	Alessandra T.	Irati	35	Casada com descendente de poloneses, produtora de broas de centeio.	Não descendente
3	Benigna A. S.	Mallet	64	Descendentes de poloneses, professora aposentada, dona de casa, coordenadora de grupo folclórico.	2ª geração
4	Bronislava P.	Irati	85	Descendente de poloneses, agricultora, dona de casa, aposentada.	2ª geração
5	Caterina B. G.	Irati	72	Comerciante de pães, casada com descendente de poloneses e escritora.	Não descendente
6	Cecília C.	Prudentópolis	46	Descendente de poloneses, agricultora, dona de casa.	2ª geração
7	Claudenice I.	Irati	47	Descendente de poloneses e ucranianos, professora em atividade.	2ª geração
8	Cleoni M.	Irati	68	Descendente de poloneses, comerciante de alimentos em pensão.	2ª geração
9	Estanislava B.	Prudentópolis	73	Descendente de poloneses, agricultora, dona de casa, aposentada.	2ª geração
10	Gaspar G.	Irati	72	Descendente de poloneses e comerciante de pães.	1ª geração (filho)
11	Genoveva Z.	Irati	68	Descendente de poloneses, locutora, coordenadora de grupo folclórico, animadora cultural.	2ª geração
12	Guizélia W.	Mallet	(não informou)	Descendente de poloneses, professora aposentada, coordenadora de grupo folclórico.	2ª geração
13	Helena G	Prudentópolis	Não informou	Descendente de poloneses, dona de casa, aposentada.	2ª geração
14	Irene K.	Mallet	80	Aposentada, dona de casa.	1ª geração
15	João S.	Irati	89	Descendente de poloneses, inspetor de alunos, professor na colônia de Rio Claro em Mallet, aposentado.	1ª geração
16	Jorge M.	Prudentópolis	Não informou	Descendente de poloneses, agricultor.	3ª geração
17	Lucia M.	Prudentópolis	71	Descendente de poloneses, aposentada da agricultura, dona de casa.	1ª geração

18	Luiz G.	Prudentópolis	85	Descendente de poloneses, agricultor, comerciante e aposentado.	2ª geração
19	Marcia C.	Irati	33	Descendente de poloneses, empresária no ramo de massas congeladas.	4ª geração
20	Maria R.	Irati	55	Descendente de poloneses, comerciante de massas congeladas em feira.	2ª geração
21	Maria J. K.	Mallet	Não informou	Dona de casa, cozinheira em festas da comunidade.	Não descendente
22	Maria M.	Irati	77	Descendente de poloneses, dona de casa, cozinheira em festas da comunidade, comerciante de massas frescas, congeladas e pratos da culinária polonesa.	3ª geração
23	Maria T. M.	Prudentópolis	86	Descendente de poloneses, professora aposentada, dona de casa.	1ª Geração
24	Mariano B.	Prudentópolis	Não informou	Descendente de poloneses e agricultor.	2ª geração
25	Marilza S.	Irati	47	Dona de casa, feirante, comerciante de massas frescas, congeladas e hortaliças.	Não descendente
26	Meri B.	Irati	48	Descendente de poloneses, dona de casa, agricultora.	1º geração
27	Natalia R. D.	Mallet	71	Descendente de poloneses, agricultora aposentada.	2ª geração
28	Neiva S.	Irati	56	Dona de casa, comerciante de massas artesanais.	Não descendente
29	Nelsi P.	Irati	62	Descendente de poloneses, professora universitária, coordenadora de atividades étnicas.	3ª geração
30	R.D.	Mallet	39	Descendente de poloneses, professora, comerciante de pães e massas congeladas.	3ª geração
31	Rosa W.	Prudentópolis	36	Descendente de poloneses, presidente da Braspol, diarista.	2ª geração
32	Rosane M.	Irati	Não informou	Descendente de poloneses, dona de casa, agricultora, comerciante de massas congeladas.	3ª geração
33	Sofia S.	Prudentópolis	82	Descendente de poloneses, comerciante, agricultora, aposentada.	2ª geração
34	Teraza D.	Irati	66	Descendente de poloneses, professora aposentada e aluna do curso de polonês.	3ª geração
35	Tereza P.	Irati	71	Descendente de poloneses, dona de casa, cozinheira em festas de paróquia e festas de casamento, proprietária de restaurante e aposentada.	2ª geração
36	Terezinha S.	Mallet	71	Descendente de poloneses, dona de casa, agricultora, aposentada.	1ª geração

REFERÊNCIAS

- ALBERTI, Verena. Histórias dentro da História. In: PINSKI, Carla Bassanezi. **Fontes Históricas**. São Paulo: Contexto, 2006.
- _____. **Manual de História Oral**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2005.
- _____. Tradição Oral e História Oral. **História Oral**, v. 8, n. 1, p. 11-28, jan-jun 2005.
- ALENCASTRO, Luiz Felipe; RENAUX, Maria Luiza. Caras e modos dos migrantes e imigrantes. In: NOVAIS, Fernando A.; ALENCASTRO, Luiz Felipe de (orgs.). **História da vida privada no Brasil, 2**. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.
- ALGRANTI, Leila Mezan. Doces de ovos, doces de freiras: a doçaria dos conventos portugueses no livro de receitas da irmã Maria Leocádia do Monte do Carmo (1729). **Cadernos Pagu**, n. 17-18, p. 397-408, 2001/2002.
- _____; ASFORA, Wanessa. Apresentação. **Cadernos Pagu**, Campinas, n. 39, p. 7-13, Dezembro, 2012. Disponível em: <<http://www.scielo.br/>>. Acesso em 20 de Julho 2015.
- ALVIM, Zuleika. Imigrantes: a vida privada dos pobres do campo. In: NOVAIS, Fernando A.; SEVECENKO, Nicolau (orgs.). **História da Vida Privada no Brasil, 3**. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.
- ANDREAZZA, M. L. **Paraíso das delícias: um estudo da imigração ucraniana**. Curitiba: Aos Quatro Ventos, 1999.
- BALHANA, Altiva Pilatti; MACHADO, Brasil Pinheiro; WESTPHALEN, Maria Cecília. **História do Paraná, vol. I**. Curitiba: Grafipar, 1969.
- BARTH, Frederik. Grupos étnicos e suas fronteiras. In: POUTIGNAT, Philippe; STREIFF-FENART, Jocelyne. **Teorias da etnicidade**. São Paulo: UNESP, 1998.
- BEARDWORTH, Alan e KEIL, Teresa. **Sociology on the menu: an invitation to the study of food and society**. London: Routledge, 1997.
- BEIGUELMAN, Paula. **A crise do escravismo e a grande imigração**. São Paulo: Brasiliense, 1987.
- BECKHAUSER, Frei Alberto OFM, (org). **Presbiteral**. Petrópolis: Editora Vozes, 2007.
- BELLUZZO, Rosa. **São Paulo: memória e sabor**. São Paulo: UNESP, 2008.
- BITENCOURT, Célia C. **Do gosto e do afeto: comida de imigrante (Curitiba, 1900-1920)**. 2000. Dissertação (Mestrado em História). UFPR, Curitiba, 2000.
- BLOCH, Marc. **Apologia da história, ou, O ofício do historiador**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001.

BORUSZENKO, Oksana. **A imigração ucraniana no Paraná**. Palestra proferida no Seminário Etnias e República. Secretaria da Cultura. Curitiba, 1989. (mimeo.)

_____. **Os ucranianos**. Boletim Informativo da Casa Romário Martins. v. 22, 1981.

BOSCHILIA, Roseli (Org.). **Reconstruindo memórias: os poloneses do Santo Inácio**. Curitiba: Universidade Tuiuti do Paraná, 2004.

_____. **Entre fitas, bolachas e caixas de fósforos: a mulher no espaço fabril curitibano (1940-1960)**. Curitiba: Artes & Textos, 2010.

BOSI, Ecléa. **Lembranças de velhos**. Memória e sociedade. 2. ed. São Paulo: Edusp, 1987.

BOURDIEU, Pierre. **O poder simbólico**. Lisboa: Difel, 1989.

BRAUDEL, Fernand. **Civilização material e capitalismo**. Lisboa: Cosmos, 1970.

BRAUDEL, Fernand. **Civilização material, economia e capitalismo**. Séculos XV–XVIII. As estruturas do cotidiano. Vol. 1. São Paulo: Martins Fontes, 1997.

BRONISLAVSKI, J. M. Culinária Imigrante. ORREDA, J. M. **Irati**, Teu nome é arte. [Revistas do Centenário]. Irati: O Debate, 2007, p. 64-65.

BUENO, Wilma de Lara. **Curitiba, uma cidade bem-amanhecida: vivência e trabalho das mulheres polonesas no final do século XIX e nas primeiras décadas do século XX**. 1996. Dissertação (Mestrado em História), UFPR, Curitiba, 1996.

BURKE, Peter. (org.) **A escrita da História**. Novas perspectivas. São Paulo: UNESP, 1992.

BURKE, Peter. **O que é história cultural?** Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.

BURKO, Vitório. **A imigração ucraniana no Brasil**. Curitiba: Gráfica da OSBM, 1963.

CANDAU, Joël. **Memória e identidade**. São Paulo: Contexto, 2011.

CANESQUI, Ana Maria e GARCIA, Rosa Wanda Diez (Orgs.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

CARNEIRO JR, R. A. (org.) **Pratos típicos paranaenses**. Curitiba: Secretaria de Estado da Cultura, 2004.

_____. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

_____; MENESES, Ulpiano T. Bezerra. História da Alimentação: balizas historiográficas. In: **Anais do Museu Paulista**. História e cultura material, São Paulo: Nova Série, v. 5, jan/dez, 1997.

CASCUDO, Luís da Câmara (Org.). **Antologia da alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.

_____. **Prelúdio da cachaça**. Global, 2006.

CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano: morar, cozinhar**. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996.

CHARTIER, Roger. **A história cultural: entre práticas e representações**. Lisboa: Difel, 1990.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. **Sabores e memórias: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo**. Tese (Doutorado em Antropologia Social). USP, São Paulo, 2009.

CORNER, D. M. R. **A gastronomia como fator identitário**. Lembranças e silêncio dos imigrantes espanhóis na cidade de São Paulo (1946 – 1965). Dissertação (Mestrado em História). PUC. São Paulo, 2005.

COSTENARO, E. C. L. **Para a dona de casa: comida e identidade entre descendentes de ucranianos em Prudentópolis, PR**. Dissertação (Mestrado em História) UNICENTRO, 2013.

DaMATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DaMATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **Correio da Unesco**, 15(7), 21-23, 1987.

DARNTON, Robert. **O beijo de Lamourette**. São Paulo: Companhia das Letras, 1990.

_____. **O grande massacre de gatos, e outros episódios da história cultural francesa**. Rio de Janeiro: Graal, 1986.

DE CASTRO, Helisa Canfield; MACIEL, Maria Eunice. A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 8, p. 321-328, 2013.

DECOL, René. **Uma história oculta: a imigração dos países da Europa do Centro-Leste para o Brasil**. Disponível em: <http://www.abep.nepo.unicamp.br>. (2000). Acesso em 15 de junho de 2015.

DEINA, Mário. **Colônia Rio Claro: esta terra tem história**. Gráfica Vicentina: Curitiba, 1990.

DEMBICZ, Andrzej; SMOLANA, Krzysztof. **La presencia polaca en América Latina**. Varsóvia: Centro de Estudos Latino-Americanos/Universidade de Varsóvia, 1993.

DEMETERCO, Solange. De mãe para filha. In. **Revista de História da Biblioteca Nacional**. Ano 10, nº 115, abril, 2015, p. 34-35.

_____. **Doces lembranças: cadernos de receitas e comensalidade**. Curitiba: 1900-1950. Dissertação (Mestrado em História), UFPR, Curitiba, 1998.

DLUGOSZ, C. **Dicionário de Polaco-Português/Português-Polaco**. Porto: Porto Editora, 2011.

DÓRIA, Carlos Alberto. **A culinária materialista: a construção racional do alimento e do prazer gastronômico**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.

DOSSE, François. **A História**. Bauru: EDUSC, 2003.

DOUSTDAR, Neda Mohtadi. **Imigração polonesa: raízes históricas de um preconceito**. Dissertação (Mestrado em História). UFPR. Curitiba, 1990.

DUBY, Georges. **O domingo de Bouvines**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1993.

DUTRA, Rogéria. **A boa mesa mineira: um estudo de cozinha e identidade**. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social). Museu Nacional/UFRJ. Rio de Janeiro, 1991.

ELIAS, Norbert. **O processo civilizador**. Uma história dos costumes. Rio de Janeiro: Zahar, 1994, vol. 1.

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

_____. Imigração e continuidades. In: NOVAIS, Fernando (dir.) **História da vida privada no Brasil, 4**. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

FERREIRA, Marieta de Ferreira; AMADO, Janaína. **Usos & abusos da história oral**. Rio de Janeiro: FGV, 1996.

FILIPAK, Francisco. **Dicionário Sociolinguístico-paranaense**. Curitiba: Imprensa Oficial, 2002.

FISCHLER, Claude. **El [h] omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona: Anagrama, 1995.

FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo (Orgs). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FOUCAULT, Michel. **A ordem do discurso**. São Paulo: Loyola, 1996.

FOUNIER, Dominique. A cozinha da América e o intercâmbio colombiano. In: MONTANARI, Massimo. **O mundo na cozinha: história, identidades, trocas**. São Paulo: Estação Liberdade; Senac, 2009, p. 159-176.

FRANCO JR, Hilário. **Cocanha: a história de um país imaginário**. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: SENAC, 2001.

FREITAS, Sônia Maria de. **História Oral**: possibilidades e procedimentos. São Paulo: Associação Editorial Humanitas, 2006.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar**. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

FREYRE, Gilberto. **Casa Grande e Senzala**. Rio de Janeiro: José Olímpio, 1966.

GABACCIA, Donna R. **We are what we eat**: ethnic food and the making of Americans. Cambridge: Harvard University Press, 1998.

GARCIA, Rosa W. Diez. **A comida, a dieta, o gosto**: mudanças na cultura alimentar urbana. Tese (doutorado em Psicologia) USP, São Paulo, 1999.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.

GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano 2**. Morar, cozinhar. Petrópolis: Vozes, 1996.

GIEREK, Bozena. Rituals of the Easter Period in Poland. In.: **The ritual year 10**: Magic in Rituals and Rituals in Magic. Innsbruck, Tartu: ELM Scholarly Press (Estonian Folklore Institute), 2015.

GINZBURG, Carlo. **O queijo e os vermes**. São Paulo: Cia. das Letras, 1987.

GLUCHOWSKI, Kazimierz. **Os poloneses no Brasil**. Subsídios para o problema da colonização polonesa no Brasil. Porto Alegre: Rodycz e Ordakowski Editores, 2005.

GOMES, Laura Graziela; BARBOSA, Livia. **Culinária de papel**. Estudos históricos. Rio de Janeiro, n.º 33, jan./jun. 2004, p. 3-23.

GOODY, Jack. A receita, a prescrição e o experimento. In: _____ **A domesticação da mente selvagem**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2012, p. 139-154.

GRECHENSK, Paula Turra; CARDOZO, Poliana Fabíula. A gastronomia eslava em Irati como possibilidade de atrativo turístico. PASOS. **Revista de Turismo y Patrimonio Cultural**. Universidad de La Laguna, Vol. 6, nº 2, p. 361-375. Número Especial, 2008.

GREGORY, Valdir. Colono. In: MOTTA, Marcia (org.). **Dicionário da terra**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2005.

GRITTI, Isabel Rosa. **Imigração e Colonização polonesa no Rio Grande do Sul**: a emergência do preconceito. Porto Alegre: Martins Livreiro, 2004.

GUÉRIOS, Paulo Renato. **A imigração ucraniana ao Paraná**: memória, identidade e religião. Curitiba: Ed. UFPR, 2012.

_____. **Memória, identidade, religião entre imigrantes rutenos e seus descendentes no Paraná**. Tese (Doutorado em Antropologia Social). Museu Nacional/UFRJ. Rio de Janeiro, 2007.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Vértice, 1990.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Rio de Janeiro: DP&A, 2002.

_____. **Da diáspora: identidade e mediações culturais**. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2013.

HAURESKO, Cecília. **Fumo e êxodo rural** – transformações sócio-espaciais nas comunidades rurais de agricultores ucráino-brasileiros em Prudentópolis – PR. Dissertação (Mestrado em Geografia). UFPR. Curitiba, 2001.

HESSEL, Mariano. Na senda dos pioneiros. In. **Anais da Comunidade Brasileiro-Polonesa, vol.1**. Curitiba: Superintendência do Centenário da Imigração Polonesa ao Paraná/Gráfica Vicentina, 1970.

História Questões & Debates, **Além da Cozinha e da Mesa: História e Cultura da Alimentação**. Curitiba: Editora da UFPR, ano 28, n° 54, janeiro a junho 2011.

HOBBSAWM, Eric.; RANGER, T. (Org.). **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Imago, 1997.

HOBBSAWN, Eric. **Nações e nacionalismo desde 1780: programa, mito e realidade**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1990.

_____. **A era dos extremos: o breve século XX: 1914-1991**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

HOLANDA, Sergio Buarque de. Prefácio do tradutor In: DAVATZ, Thomas. **Memórias de um colono no Brasil**. São Paulo: Edusp, 1980.

HOLANDA, Sérgio Buarque. Prefácio. In: DAVATZ, Thomas. **Memórias de um colono no Brasil**. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1980.

HORBATIUK, Paulo. **Imigração ucraniana no Paraná**. Porto União: Uniporto, 1989.

HOUAISS, Antônio. **Dicionário eletrônico da língua portuguesa**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2009. 1 CD-ROM.

HUNT, Lynn. **A nova história cultural**. São Paulo: Martins Fontes, 1992.

KERSTEN, M. **O colono polaco: a recriação do camponês sob o capital**. Curitiba. 1983. Dissertação (Mestrado em História). UFPR. Curitiba, 1983.

KLEIN, Herbert. Migração internacional na História das Américas. In: FAUSTO, Boris (org.) **Fazer a América**. A imigração em massa para a América Latina. São Paulo: Edusp, 1999.

KLOBUKOWSKI, Estanislau. Recordações de viagem. In. **Anais da Comunidade Brasileiro-Polonesa, vol.4**. Curitiba: Superintendência do Centenário da Imigração Polonesa ao Paraná/Gráfica Vicentina, 1971.

KLUG, João. Imigração no sul do Brasil. In. GRINBERG, Keila; SALLES, Ricardo (orgs.). **O Brasil Imperial**. Volume III - 1870-1889. Rio de Janeiro. Civilização Brasileira, 2014.

KROETZ, Lando Rogério. **As estradas de ferro do Paraná 1880-1940**. Tese (Doutorado em História), São Paulo, USP, 1985.

LACERDA, M. W. **Livro de receitas**. Guarani das Missões/ RS: Gráfica Guarani, 2010, p. 6.

LAROCCA JÚNIOR, Joel. (Org.) **Casa Eslavo-Paranaense: arquitetura de madeira dos colonos poloneses e ucranianos do sul do Paraná**. Ponta Grossa: Editora Larocca Associados, 2008.

LE GOFF, Jacques. **História e memória**. Campinas: UNICAMP, 1996.

LEANDRO, José Augusto. A roda, a prensa, o forno, o tacho: cultura material e farinha de mandioca no litoral do Paraná. **Revista Brasileira de História**, v. 27, n. 54, p. 261-278, 2007.

LEVEAU, Rémi; SCHNAPPER, Dominique. Ser imigrante na França. In: PROST, Antoine; GÉRARD, Vicent. **História da Vida Privada**, 5. São Paulo: Companhia das Letras, 1992.

LEVI, Giovanni. **A herança imaterial: trajetória de um exorcista no Piemonte do século XVII**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2000.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido: mitológicas**. São Paulo: Cosac Naify, 2004.

LHUISSE, Anne. **Alimentation populaire et réforme sociale: les consommations ouvrières dans le second XIXème siècle**. Paris: Maison des Sciences de l'Homme, 2007.

LIMA, Cláudia. **Tachos e panelas: historiografia da alimentação brasileira**. Recife: Edição da autora, 1999.

LODY, Raul. Instalação Nacional do Grupo de Antropologia da Alimentação Brasileira (GAAB): em busca do ethos da alimentação. In: **Anais do Seminário Gastronomia em Gilberto Freyre**. Disponível em: <http://bvfgf.fgf.org.br/portugues/critica/anais/anais_GastronomiaGF.pdf>. Acesso em 28 de março de 2011.

LUISI, Emídio. São Paulo dos italianos. In: NOVAIS, Fernando A.; SEVCENKO, Nicolau. **História da Vida Privada no Brasil**; 3. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

LUISI, Emídio. São Paulo dos italianos. In: NOVAIS, Fernando A.; SEVCENKO, Nicolau. **História da Vida Privada no Brasil**; 3. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

MACIEL, M. E. **Uma cozinha à brasileira**. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, n° 33, janeiro-junho de, p. 25-39, 2004.

_____. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 7, n. 16, p. 145-156, dezembro de 2001.

_____. Uma cozinha à brasileira. **Revista Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, n.º 33, janeiro-junho de 2004, p. 25-39.

- MAFFESOLI, Michel. Mesa, espaço de comunicação. In. DIAS, Célia. **Hospitalidade: reflexões e perspectivas**. São Paulo: Ed. Manole, 2002.
- MALCZEWSKI, Zdzislaw. **Polônia e polono-brasileiros: história e identidades**. Curitiba: Vicentina, 2007.
- MARTINS, William de Souza e SANGLARD, Gisele (Orgs.) **História cultural: ensaios sobre linguagens, identidades e práticas de poder**. Rio de Janeiro: Apicuri, 2010.
- MATTELART, Armand; NEVEU, Érik. **Introdução aos estudos culturais**. São Paulo: Parábola Editorial, 2004.
- MEIHY, Carlos Sebe Bom. **Manual de história oral**. São Paulo: Loyola, 2002.
- MENESES, Ulpiano T. Bezerra & CARNEIRO, Henrique. História da Alimentação: balizas historiográficas. In: **Anais do Museu Paulista**. História e cultura material, São Paulo: Nova Série, v. 5, jan/dez, 1997.
- MINTZ, Sidney W. **Comida e antropologia: uma breve revisão**. Revista Brasileira de Ciências Sociais, São Paulo, vol. 16, nº 47, p. 31-41, 2001.
- MONTANARI, M. (org.). **O mundo na cozinha: história, identidades, trocas**. São Paulo: Estação Liberdade/Senac, 2009.
- MONTANARI, Massimo. **A fome e a abundância: história da alimentação na Europa**. Bauru: EDUSC, 2003.
- MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2008.
- MONTENEGRO, Antonio Torres. **História oral e memória: a cultura popular revisitada**. São Paulo: Contexto, 1994.
- NADALIN, Sergio Odilon. **Paraná: ocupação do território, população e migrações**. Curitiba: SEED, 2001.
- OGLIARI, Marlene Maria. **As condições de resistência e vitalidade de uma língua minoritária no contexto sociolinguístico brasileiro**. Tese (Doutorado em Letras) UFSC. 1999.
- OLIVEIRA, Debora Santos de Souza. **A transmissão do conhecimento culinário no Brasil urbano do século XX**. Dissertação (Mestrado em História), Universidade de São Paulo, 2010.
- OLIVEIRA, Flávia Arlanch Martins de. Padrões alimentares em mudança: a cozinha italiana no interior paulista. **Revista Brasileira de História**, São Paulo, vol. 26, nº 51, p. 47-62, 2006.
- OLIVEIRA, Márcio de. Origens do Brasil meridional: dimensões da imigração polonesa no Paraná, 1871-1914. **Estudos Históricos** (Rio de Janeiro) [online]. Vol. 22, n.43, p. 218-237, 2009.
- ORREDA, J. M. (org.) **Irati, teu nome é arte**. Irati: Editora O Debate: 2007.

ORREDA, José Maria. **Irati I**. Irati: O Debate, 1972.

ORREDA, José Maria. **Irati II**. Irati: O Debate, 1974.

ORREDA, José Maria. **Revista dos Distritos**: Guamirim, Gonçalves Junior, Itapará, Sede. Irati: O Debate. CD ROOM, 2009.

PARANÁ. Secretaria de Negócios da Agricultura, Comércio e Indústria, 1912-1914. Disponíveis em <<http://www.arquivopublico.pr.gov.br>>.

PARANÁ. Secretaria dos Negócios de Obras Públicas e Colonização, 1892-1913. Disponíveis em <<http://www.arquivopublico.pr.gov.br>>.

PEREIRA, Magnus Roberto de Mello. **A forma e o poder**: duas agendas da cidade de origem portuguesa nas idades medieval e moderna. Curitiba, Tese (Doutorado em História). Universidade Federal do Paraná, 1998.

PERLÉS, Catherine. As estratégias alimentares nos tempos pré-históricos. In. FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 36-53.

PERROT, Michelle. **Os excluídos da história**: operários, mulheres e prisioneiros. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1988.

PERRY, Charles. The Taste for Layered Bread among the Nomadic Turks and the Central Asian Origins of Baklava. In. ZUBAIDA, Sami; TAPPER, Richard. **A Taste of Thyme: Culinary Cultures of the Middle East**. Ed., 1994.

PESAVENTO, Sandra J; LANGUE, Frédérique. **Sensibilidades na história**: memórias singulares e identidades sociais. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2007.

_____. **História e História Cultural**. Belo Horizonte: Autêntica, 2005.

PETRONE, Maria Thereza Schorer. **O imigrante e a pequena propriedade**. São Paulo: Brasiliense, 1984.

Pierogue: o clássico da comida polonesa. Jornal Folha de Irati, Irati, 24 de maio de 2013. F. Cotidiano, p. 9.

PINSKI, Carla Bassanezi. **Fontes Históricas**. São Paulo: Contexto, 2006.

POLLAK, Michael. Memória e identidade social. **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, v. 5, n. 10, 1992.

_____. **Memória e Identidade Social**. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, vol. 5, n. 10, p. 200-212, 1992.

_____. **Memória, esquecimento, silêncio**. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, vol. 2, n. 3, p. 3-15, 1989.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Ed. Da UFSC, 2013.

POUTIGNAT, Philippe; STREIFF-FENART, Jocelyne. **Teorias da etnicidade**. Seguido de Grupos étnicos e suas fronteiras de Fredrik Barth. São Paulo: UNESP, 1998.

PRINS, Gwyn. História Oral. In: BURKE, Peter (Org.). **A escrita da história**: novas perspectivas. São Paulo: Editora UNESP, 1992.

RAMOS, Jair de Souza. **O poder de domar do fraco**: construção de autoridade e poder tutelar na política de povoamento do solo nacional. Niterói: Editora da Universidade Federal Fluminense, 2006.

RAMOS, Odinei Fabiano. **Ucranianos, poloneses e “brasileiros”**: fronteiras étnicas e identitárias em Prudentópolis/PR. Dissertação (Mestrado em História). UNISINOS. São Leopoldo, 2006.

REINHARDT, Juliana Cristina. **Dize-me o que comes e te direi quem és**: alemães, comida e identidade. Curitiba: Máquina de Escrever, 2012.

RIERA-MELIS, Antoni. O mediterrâneo, crisol de tradições alimentares. A herança islâmica na culinária catalã medieval. In: MONTANARI, Máximo. **O mundo na cozinha**: história, identidade, trocas. São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009.

RODRIGUES, Jaime. **Alimentação, vida material e privacidade**. Uma história social de trabalhadores em São Paulo nas décadas de 1920 a 1960. São Paulo: Alameda, 2011.

RUDEK, Cláudia Marcia (Org.) **A cultura ucraniana e polonesa em Irati**. Irati: Gráfica D'Art, 2002.

SANTOS, Carlo Roberto Antunes dos. 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 da alimentação no Paraná**. 2ª ed. Curitiba: Juruá, 2007.

_____. Os Pecados e os Prazeres da Gula: os cadernos de receitas como fonte histórica. **Anais do III Evento de Extensão em Pesquisa Histórica**: Fontes Históricas, métodos e tipologias, PGHIS, UFPR, Curitiba, 2008. Disponível em <http://www.poshistoria.ufpr.br/fonteshist/prog.html>. Acesso em 12 de janeiro de 2016.

SANTOS, Miriam Oliveira; ZANINI, Maria Catarina C. Comida e simbolismo entre imigrantes italianos no Rio Grande do Sul (Brasil). **Caderno Espaço Feminino**, v. 19, n. 1, Jan. Jul. 2008.

SARLO, Beatriz. **Tempo passado**. Cultura da memória e guinada subjetiva. São Paulo: Companhia das Letras. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2007.

SAVARIN, Brillat. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
SCHNEIDER, Claídes Rejane. **Comida, história e cultura nas festas gastronômicas de Francisco Beltrão-PR (1996-2010)**. UFPR, Tese (Doutorado em História), Curitiba 2012.

SCHNEIDER, Claides Rejane. **Comida, história e cultura nas festas gastronômicas de Francisco Beltrão-PR**. Tese de Doutorado. Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2012.

SCHWARCZ, Lilia Moritz. [Prefácio] Imaginar é difícil (porém necessário). In ANDERSON, Benedict. **Comunidades Imaginadas**: reflexões sobre a origem e a difusão do nacionalismo. São Paulo: Companhia das Letras, 2008.

SEYFERTH, G. Grupo étnico. In: **Dicionário de Ciências Sociais**. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1986b.

_____. A dimensão cultural da imigração. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 26, n. 77, p. 47-62, 2011.

_____. As identidades dos imigrantes e o melting pot nacional. **Horizontes Antropológicos**. [online], v.6, n.14, pp. 143-176, 2000.

_____. Imigração, colonização e identidade étnica (notas sobre a emergência da etnicidade em grupos de origem européia no sul do Brasil). **Revista de Antropologia**, vol. 29, p. 57-71, 1986.

_____. **O colono múltiplo**: transformações sociais e (re) significação da identidade camponesa. 2011.

Disponível em <<http://www.alasru.org/wp-content/uploads/2011/09/GT23-Giralda-Seyferth.pdf>>. Acesso em 15 de junho de 2015.

SPEGIORIN, Anderson. Iraty, um belo exemplo de iniciativa colonizadora. In. ORREDA, José Maria. **Irati, teu nome é arte**. Editora O Debate: Irati, 2007.

TEDESCO, João Carlos. **Nas cercanias da memória**: temporalidade, experiência e narração. Passo Fundo: UPF: Caxias do Sul: EDUCS, 2004.

TELEGINSKI, Neli. M. **Bodegas e bodegueiros de Irati-PR na primeira metade do século XX**. Dissertação (Mestrado em História). UFPR, Curitiba, 2012.

_____. Assando broas, exalando memórias: práticas e saberes culinários entre descendentes de imigrantes poloneses no Paraná. In: RAMOS, Eloisa Helena Capovilla da Luz; ARENDT, Isabel Cristina, WITT, Marcos Antônio (org.). **Festas, comemorações e lembranças na imigração** [ebook]. São Leopoldo: Oikos, 2014.

_____. Recheio de memórias: o pierogi e a identidade polonesa no Paraná, Brasil (Memories filling: the pierogi and the polish identity in Paraná/Brazil). **Revista GeoNordeste**, n. 2, p. 87-106, 2014.

THOMPSON, Paul. A transmissão cultural entre gerações dentro das famílias: uma abordagem centrada em histórias de vida. **Ciências Sociais Hoje**, ANPOCS, 1993.

THOMPSON, Paul. **A voz do passado**: história oral. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992.

_____. História oral e contemporaneidade. **HISTÓRIA ORAL: Revista da Associação Brasileira de História Oral**, vol. 5, n. 5, Jun. 2002, p. 16.

_____. História oral e contemporaneidade. **HISTÓRIA ORAL: Revista da Associação Brasileira de História Oral**, vol. 5, n. 5, Jun. 2002.

TODOROV, Tzvetan. **Nós e os Outros**: a reflexão sobre a diversidade humana. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1993.

TRÉMOLIÉRES, J. Pollutions et nuisances: un nouveau mythe. **Cahiers de Nutrition et Diététique**, v. 6, n. 3, p. 25-28, 1971.

UFPR. Sistemas de Bibliotecas. **Teses, dissertações, monografias e outros trabalhos acadêmicos**. Universidade Federal do Paraná. Curitiba: Ed. UFPR, 2007.

WACHOWICZ, Ruy C. A “febre brasileira” na imigração polonesa. In. **Anais da comunidade brasileiro polonesa, vol. I**. Curitiba: Superintendência das comemorações do centenário da imigração polonesa ao Paraná/Gráfica Vicentina, 1970.

_____. **O camponês polonês no Brasil**. Curitiba: Fundação Cultural de Curitiba, 1981.

_____. **Tomas Coelho**: uma comunidade camponesa. Real Artes Gráficas: Curitiba, 1977.

_____. Aspectos da imigração polonesa no Brasil. **Projeções – Revista de Estudos Polono Brasileiros**. Ano 1, n. 1, 1999.

WEBER, Regina. Imigração e identidade étnica: temáticas historiográficas e conceituações. **Dimensões**, vol. 18, 2006, p. 236-250.

_____; WENCZENOVICZ, Thaís J. Historiografia da imigração polonesa: avaliação em perspectiva dos estudos sobre o Rio Grande do Sul. **História Unisinos**, v. 16, n. 1, p. 159-170, 2012.

WENCZENOVICZ, Thaís Janaina. **Montanhas que furam as nuvens!** Imigração polonesa em Áurea – RS (1910-1945). Passo Fundo: Editora UPF, 2002.

ZAMOYSKI, Adam. **História da Polônia**. Lisboa: Edições 70, 2010.

ZANINI, Maria Catarina Chitolina. **Italianidade no Brasil Meridional**. A construção da identidade étnica na região de Santa Maria-RS. Santa Maria, Ed. Da UFSM, 2006.

ZEN, Erick Reis Godliauskas. **Imigração e revolução**: lituanos, poloneses e russos sob vigilância do DEOPS. São Paulo: EDUSP, 2010.

11. APÊNDICE

CESSÃO DE DIREITOS SOBRE DEPOIMENTO ORAL

Pelo presente documento, _____, portador da
cédula de identidade nº _____, emitida por _____, residente
em _____

_____,
declaro ceder a plena propriedade e os direitos autorais do depoimento de caráter histórico e documental concedido no dia ___/___/___, na cidade de _____ à pesquisadora Neli Maria Teleginski, vinculada ao programa de pós-graduação em História da Universidade Federal do Paraná, autorizando a guarda desse depoimento e sua utilização para fins acadêmicos ou culturais, podendo ser divulgado e publicado, no todo ou em parte, editado ou não, sem restrições de prazos com a ressalva de preservação da integridade do conteúdo das declarações prestadas e indicação de fonte e autor.

Observações ou ressalvas do depoente:

_____, _____ de _____ de _____ .

Assinatura do depoente

Assinatura da pesquisadora responsável