

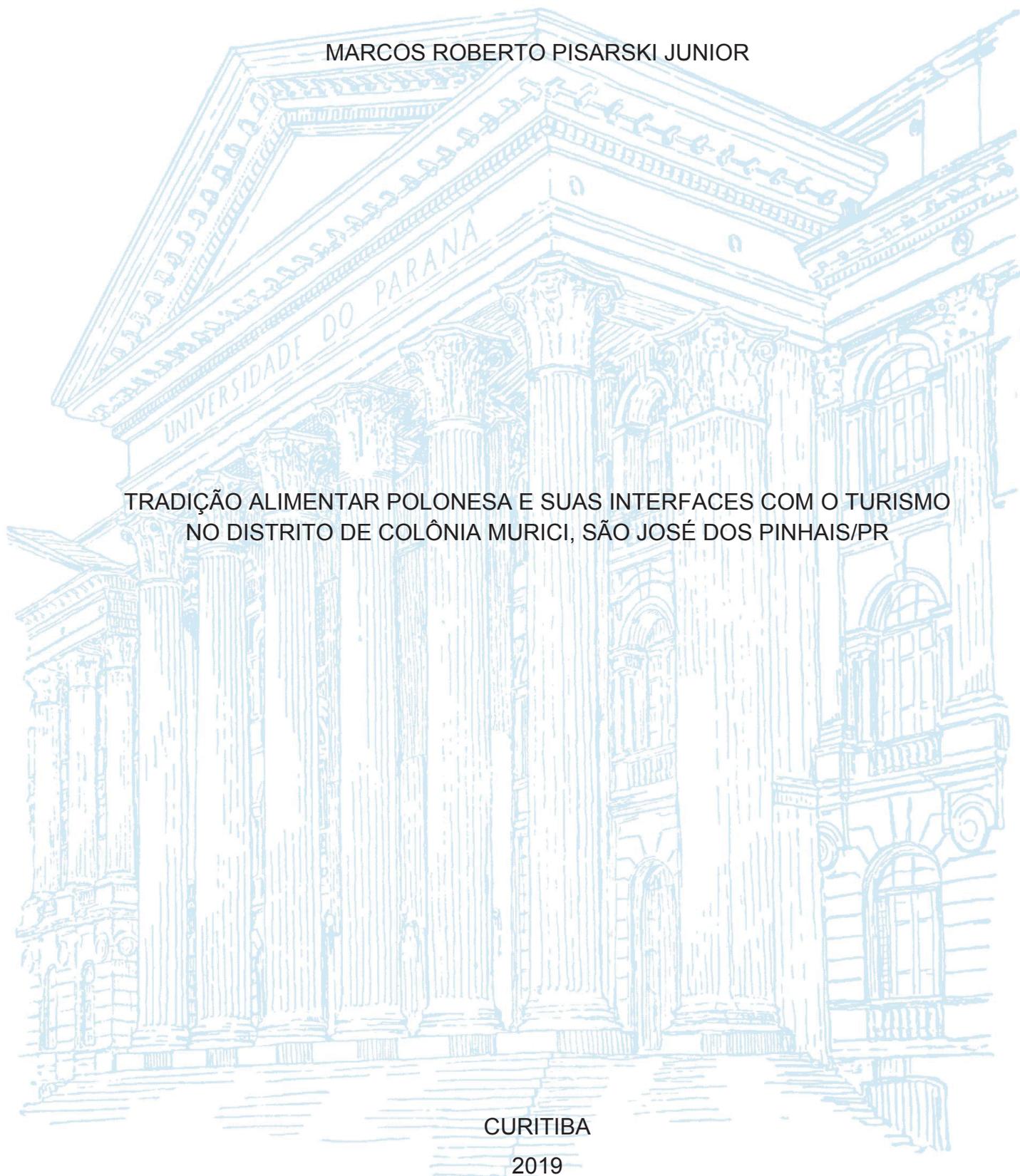
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

MARCOS ROBERTO PISARSKI JUNIOR

TRADIÇÃO ALIMENTAR POLONESA E SUAS INTERFACES COM O TURISMO
NO DISTRITO DE COLÔNIA MURICI, SÃO JOSÉ DOS PINHAIS/PR

CURITIBA

2019



MARCOS ROBERTO PISARSKI JUNIOR

TRADIÇÃO ALIMENTAR POLONESA E SUAS INTERFACES COM O
TURISMO NO DISTRITO DE COLÔNIA MURICI, SÃO JOSÉ DOS
PINHAIS/PR

Dissertação apresentada ao curso de Pós-Graduação em Turismo, Setor de Ciências Humanas, Universidade Federal do Paraná, como requisito parcial à obtenção do título de Mestre em Turismo.

Orientadora: Prof.^a. Dr.^a. Silvana do Rocio de Souza

CURITIBA

2019

Ficha catalográfica elaborada pelo Sistema de
Bibliotecas/UFPR-Biblioteca do Campus Rebouças
Maria Teresa Alves Gonzati, CRB 9/1584
com os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

Pisarski Junior, Marcos Roberto.

Tradição alimentar polonesa e suas interfaces como o turismo no
Distrito de Colônia Murici, São José dos Pinhais/PR / Marcos Roberto
Pisarski Junior, 2019.

92 f.

Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal do Paraná. Setor de
Ciências Humanas Pós-Graduação em Turismo.

Orientadora: Profª Drª Silvana do Rocio de Souza

1. Turismo e gastronomia – São José dos Pinhais (PR). 2. Culinária
polonesa. 3. Turismo – Paraná. 4. Colônia Murici. I. Título. II.
Universidade Federal do Paraná.

ATA Nº14.19

ATA DE SESSÃO PÚBLICA DE DEFESA DE MESTRADO PARA A OBTENÇÃO DO GRAU DE MESTRE EM TURISMO

No dia dezoito de dezembro de dois mil e dezenove às 14:30 horas, na sala 301, Campus Rebouças, foram instaladas as atividades pertinentes ao rito de defesa de dissertação do mestrando **MARCOS ROBERTO PISARSKI JUNIOR**, intitulada: **TRADIÇÃO ALIMENTAR POLONESA E SUAS INTERFACES COM O TURISMO NO DISTRITO DE COLÔNIA MURICI, SÃO JOSÉ DOS PINHAIS, PR.** A Banca Examinadora, designada pelo Colegiado do Programa de Pós-Graduação em TURISMO da Universidade Federal do Paraná, foi constituída pelos seguintes Membros: SILVANA DO ROCIO DE SOUZA (UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ), LANA MAGALY PIRES (UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA), MARGARETE ARAUJO TELES (UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ), ALINI NUNES DE OLIVEIRA Pós-Doc (UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ). A presidência iniciou os ritos definidos pelo Colegiado do Programa e, após exarados os pareceres dos membros do comitê examinador e da respectiva contra argumentação, ocorreu a leitura do parecer final da banca examinadora, que decidiu pela APROVAÇÃO. Este resultado deverá ser homologado pelo Colegiado do programa, mediante o atendimento de todas as indicações e correções solicitadas pela banca dentro dos prazos regimentais definidos pelo programa. A outorga de título de mestre está condicionada ao atendimento de todos os requisitos e prazos determinados no regimento do Programa de Pós-Graduação. Nada mais havendo a tratar a presidência deu por encerrada a sessão, da qual eu, SILVANA DO ROCIO DE SOUZA, lavrei a presente ata, que vai assinada por mim e pelos demais membros da Comissão Examinadora.

Curitiba, 18 de Dezembro de 2019.

Assinatura Eletrônica
25/05/2020 16:07:35.0
SILVANA DO ROCIO DE SOUZA
Presidente da Banca Examinadora

Assinatura Eletrônica
25/05/2020 17:50:01.0
LANA MAGALY PIRES
Avaliador Externo (UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA)

Assinatura Eletrônica
25/05/2020 18:09:57.0
MARGARETE ARAUJO TELES
Avaliador Interno (UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ)

Assinatura Eletrônica
22/05/2020 11:55:14.0
ALINI NUNES DE OLIVEIRA
Avaliador Externo Pós-Doc (UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ)



TERMO DE APROVAÇÃO

Os membros da Banca Examinadora designada pelo Colegiado do Programa de Pós-Graduação em TURISMO da Universidade Federal do Paraná foram convocados para realizar a arguição da Dissertação de Mestrado de **MARCOS ROBERTO PISARSKI JUNIOR** intitulada: **TRADIÇÃO ALIMENTAR POLONESA E SUAS INTERFACES COM O TURISMO NO DISTRITO DE COLÔNIA MURICI, SÃO JOSÉ DOS PINHAIS, PR.**, que após terem inquirido o aluno e realizada a avaliação do trabalho, são de parecer pela sua APROVAÇÃO no rito de defesa.

A outorga do título de mestre está sujeita à homologação pelo colegiado, ao atendimento de todas as indicações e correções solicitadas pela banca e ao pleno atendimento das demandas regimentais do Programa de Pós-Graduação.

Curitiba, 18 de Dezembro de 2019.

Assinatura Eletrônica
25/05/2020 16:07:35.0
SILVANA DO ROCIO DE SOUZA
Presidente da Banca Examinadora

Assinatura Eletrônica
25/05/2020 17:50:01.0
LANA MAGALY PIRES
Avaliador Externo (UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA)

Assinatura Eletrônica
25/05/2020 18:09:57.0
MARGARETE ARAUJO TELES
Avaliador Interno (UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ)

Assinatura Eletrônica
22/05/2020 11:55:14.0
ALINI NUNES DE OLIVEIRA
Avaliador Externo Pós-Doc (UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ)

Dedico este trabalho a todos os migrantes, refugiados e apátridas deste mundo que, nadando contra a corrente, provam que as fronteiras são apenas invenções para te ter sobre controle. Não importa a sua origem, cor, sexo, sexualidade, idioma, opinião política ou cultura, somos iguais em nossas diferenças.

AGRADECIMENTOS

Um breve agradecimento é muito pouco para demonstrar o quanto sou grato pelo amor, carinho e dedicação que a minha mãe (Rita) e meu pai (Marcos) me deram, sem pedir nada em troca, por estas mais de duas décadas e meia de caminhada.

Agradeço também aos meus avós paternos, Zdzislaw e Mirosława, por me permitir ter contato e fazer com que eu me interesse pela cultura polonesa, me ensinando e abrindo portas para conhecer este universo que a 5 anos é a minha fonte de ideias e estudo.

Aos meus avós maternos, Benjamin (in memoriam) e Esther, por todo o carinho, preocupação e incentivo, particularmente o qual “mi abuelita” demonstra diariamente.

Não menos importante, agradeço imensamente a minha querida professora e orientadora Silvana do Rocio de Souza, uma segunda mãe pra mim, que me ajudou de formas possíveis e impossíveis e me deu forças para conseguir chegar até aqui, mesmo com tantas pedras no caminho.

Deixo aqui também um agradecimento especial a Priscilla Pinheiro, aquela que vivenciou comigo, durante quase todo o tempo do mestrado, todas as formas de alegrias, tristezas, frustrações e euforias. Mesmo não estando juntos, você sempre estará presente.

A minha colega de profissão e amiga, professora Natália Sary por me ajudar nas entrevistas e toda a comunidade da Colônia Murici por ter me auxiliado na conclusão deste trabalho.

A Casa da Cultura Polônia-Brasil, por me possibilitarem manter contato constante com a cultura, idioma e arte polonesa mesmo a milhares de quilômetros de distância.

Aos meus amigos mais próximos, Guilherme e Breno, por me acharem minimamente divertido mesmo quando eu estava um porre de chato ou sem ânimo nenhum e estava precisando socializar e resfriar a cabeça com uma amizade real e sincera.

Por fim, a todas e todos que compartilharam e contribuíram com minha construção como pessoa ao longo da vida: amigos, professores, conhecidos e amores.

“O bigos está sendo preparado, não há palavras para expor.

A beleza de sua cor, aroma e sabor.

Palavras e rimas são apenas sons tilintando, cujo sentido

Nenhum estômago da cidade até hoje há compreendido.”

(Adam Mickiewicz, *Pan Tadeusz*, 1832)

RESUMO

Esta dissertação apresenta uma análise da cultura alimentar polonesa enquanto um elemento central da identidade da comunidade da Colônia Murici, distrito do município de São José dos Pinhais/PR, e suas interfaces e potencialidade turísticas, devido ao fato da região ter sido colonizada por imigrantes poloneses a partir da segunda metade do século XIX. Com o objetivo de identificar a manutenção dos costumes e tradições da cultura alimentar polonesa nos dias atuais, este trabalho realizou entrevistas em campo com personagens centrais na preservação dos saberes culinários e culturais e a posteriori uma triangulação com conceitos e informações adquiridas através de uma densa revisão bibliográfica. As entrevistas semiestruturadas com 4 diferentes Guardiãs de Memórias, assim denominadas as entrevistadas, permitiu a coleta de informações que permitiram atingir os objetivos elencados a priori, demonstrando que a cultura alimentar polonesa continua existindo na região, entretanto não no cotidiano, mas de forma esporádica. Também foi possível, através das entrevistas, perceber que a comunidade receptora vê o turismo cultural-gastronômico de forma positiva. Desta forma, este trabalho possibilitou uma maior compreensão do contexto sociocultural da comunidade da Colônia Murici, assim como fazer apontamentos sobre como o turismo pode ser trabalhado na região, para que de forma dialógica busque o desenvolvimento regional e também a preservação da cultura alimentar polonesa.

Palavras-chave: Turismo Gastronômico, Cultura Alimentar, Poloneses, Colônia Murici, São José dos Pinhais/PR.

ABSTRACT

This dissertation presents an analysis of Polish food culture as a central element of the identity of the community of Colonia Murici, district of the municipality of São José dos Pinhais / PR, and its interfaces and touristic potential, due to the fact that the region was colonized by Polish immigrants from the second half of the nineteenth century. In order to identify the maintenance of the customs and traditions of Polish food culture at nowadays, this work conducted field interviews with central characters in the preservation of culinary and cultural knowledge and after that, a triangulation with concepts and information acquired through a dense bibliographic review. The semi-structured interviews with 4 different Guardians of Memories, as how the interviewees were called, allowed the collection of information that allowed to reach the objectives listed at first, demonstrating that the Polish food culture continues to exist in the region, however not in daily life, but in a sporadic way. It was also possible, through the interviews, to realize that the receiving community sees cultural-gastronomic tourism in a positive way. Thus, this work enabled a greater understanding of the socio-cultural context of the community of Colonia Murici, as well as making notes on how tourism can be worked in the region, so that dialogically seeks regional development and also the preservation of Polish food culture.

Keywords: Food Tourism, Food Culture, Poles, Colônia Murici, São José dos Pinhais/PR.

LISTA DE TABELAS

TABELA 1 – PRINCIPAIS AUTORES DE TEMAS DA PESQUISA.....	22
TABELA 2 – PRATOS POLONÊSES E O QUE SÃO	67

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1 – MAPA DA PARTILHA DA POLÔNIA	50
FIGURA 2 – A DISTRIBUIÇÃO DA IMIGRAÇÃO POLONESA NO ESPAÇO GEOGRÁFICO PARANAENSE.....	54
FIGURA 3 – LOCALIZAÇÃO DO MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS NO ESTADO DO PARANÁ	55
FIGURA 4 – GRUPO FOLCLÓRICO EM FRENTE A PAROQUIA DA COLÔNIA MURICI	58
FIGURA 5 – LOCALIZAÇÃO DO DISTRITO DE COLÔNIA MURICI NO MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS/PR	59
FIGURA 6 – COLÔNIA MURICI COMO AREA RURAL	60
FIGURA 7 – PLANTAÇÃO DE MILHO NA COLÔNIA MURICI	62
FIGURA 8 – KAWIARNIA CAFÉ	63
FIGURA 9 – PORTAL POLÔNES – COLÔNIA MURICI.....	64
FIGURA 10 – MAPA DA ROTA “CAMINHO DAS COLÔNIAS”	65
FIGURA 11 – COZINHA DA GUARDIÃ DE MEMÓRIA 2	70
FIGURA 12 – CERVEJA CASEIRA POLONESA	72
FIGURA 13 – CASA DA GUARDIÃ DE MEMÓRIA 3.....	75
FIGURA 14 – MESA DE DOCES DO CAFÉ COLONIAL KAWIARNIA.....	76

LISTA DE ABREVIATURAS OU SIGLAS

ABNT	- Associação Brasileira de Normas Técnicas
CAPES	- Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
IPHAN	- Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
SICTUR	- Secretaria de Indústria, Comércio e Turismo de São José dos Pinhais
PR	- Estado do Paraná

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	14
2	PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS.....	19
2.1	TIPOS DE PESQUISA.....	19
2.2	INSTRUMENTOS DE COLETA DE DADOS DE PESQUISA.....	22
2.3	ANÁLISE DOS DADOS DA PESQUISA.....	25
2.4	ANÁLISE DO ROTEIRO DE ENTREVISTA	27
3	TURISMO CULTURAL E GASTRONÔMICO	29
4	CULTURA, COMIDA E MEMÓRIA	37
4.1	COMIDA COMO CULTURA	38
4.2	MEMÓRIA COMO SALVAGUARDA DA COMIDA E SEUS SABERES	42
5	IMIGRAÇÃO POLONESA E A COLÔNIA MURICI.....	46
5.1	A COLÔNIA MURICI	55
6	A COMIDA COMO ELEMENTO DA MEMÓRIA COLETIVA E SUAS (POTENCIAIS) INTERFACES COM O TURISMO NA COLÔNIA MURICI..	65
6.1	A COMIDA COMO ELEMENTO DA MEMÓRIA	67
6.2	A CULTURA ALIMENTAR POLONESA E SUAS INTERFACES COM O TURISMO NA COLÔNIA MURICI	71
7	CONSIDERAÇÕES FINAIS	76
	REFERÊNCIAS	80
	APÊNDICE 1 – ROTEIRO DE ENTREVISTA SEMIESTRUTURADO	86
	APÊNDICE 2 – ROTEIRO DE OBSERVAÇÃO	88
	APÊNDICE 3 – TERMO DE CONSENTIMENTO E PARTICIPAÇÃO EM PESQUISA.....	89

1 INTRODUÇÃO

A comida que é servida à mesa é apenas o resultado de um conjunto de saberes e conhecimentos que vão muito além do entendimento popular de culinária, algo que carrega em si infinitos significados, e em vários casos é o próprio significante, dentro de um entendimento sociocultural.

Assim, a alimentação pode preservar, em sua essência, hábitos, valores e costumes sociais e religiosos de um determinado povo e sua cultura, sendo assim, parte de um patrimônio cultural imaterial.

A partir de uma ótica patrimonial, a alimentação, além de ser um patrimônio cultural, torna-se um produto rentável para ser explorado através de atividades turísticas, como é feito em diversas localidades no Paraná, como nas cidades de Lapa, Morretes, Antonina e até na capital Curitiba – no bairro de Santa Felicidade.

A temática da influência da alimentação como atrativo turístico não é recente e existem variadas pesquisas relacionadas, porém ainda se encontra um vão teórico quando o foco é o recorte espacial que este trabalho aborda: o distrito de Colônia Murici, no município de São José dos Pinhais/PR.

Devido a esse forte vínculo com os costumes e tradições, entre elas as tradições alimentares, trazidas da Polônia, é possível afirmar que existe um grande potencial turístico-cultural a ser explorado na região e que tem a necessidade de ser estudado para assim, em um segundo momento, seja possível aliar a análise teórica e os apontamentos da pesquisa a uma atuação prática em uma rota turística concreta.

O tema deste trabalho é justificado visto a importância tanto para questões socioculturais da etnia polonesa e de seus imigrantes, tanto no viés do mercado e do desenvolvimento regional através de uma atividade com grande potencial sustentável do ponto de vista cultural.

O autor deste trabalho, também possui interesse em manter pesquisas no âmbito cultural polonês e no campo da alimentação. Sendo um membro ativo da comunidade polonesa na região, além de um agente cultural voluntário.

Para compreender de forma mais concreta estas relações entre a cultura polonesa, as tradições e costumes alimentares trazidos pelos imigrantes poloneses e a composição de uma rota turística existente na região, é necessário analisar como se deu o processo imigratório e as relações sociais advindas disto.

A problemática deste trabalho se concentra em analisar e compreender de que forma os descendentes de imigrantes poloneses reconhecem as tradições alimentares trazidas pelos seus familiares no preparo e combinações dos pratos e nos nomes atribuídos a cada um. De que forma isso representa a imigração polonesa para as famílias?

Esta problemática advém de três principais pressupostos que permitem refletir sobre o objeto de estudo "tradições alimentares polonesas":

Assim, afim de complementar a pesquisa por meio de suposições acerca do tema principal, foram elaborados três pressupostos que permitem desenvolver relações com seu objeto de estudo, sendo estas:

- 1) Os imigrantes poloneses que se fixaram na região de Colônia Murici advinham de uma origem camponesa e menos letrada, em grande parte analfabeta, que vieram ao Brasil em razão de promessas de terras férteis e paz, algo diferente do que havia na Europa dos séculos XIX e XX. Devido a isso, houve um processo de isolamento social deste grupo, efetivando uma marginalização social e cultural, e que mantinha apenas relações comerciais (vendas de verduras e legumes produzidos na região) com os centros urbanos.

- 2) Atualmente os pratos preparados consumidos na região de Colônia Murici não se assemelham, em grande maioria, com o que os primeiros migrantes trouxeram como costumes alimentares, com exceção de alguns pratos clássicos como o pierogi. Entretanto, os descendentes de imigrantes poloneses da região criaram uma identidade cultural em volta

destes novos costumes, e não tradições como afirma Hobsbawm (1984), modificando assim elementos da “Polonidade” regional.

- 3) A alimentação é um dos pilares centrais da identidade cultural dos descendentes de imigrantes poloneses da região de Colônia Murici, sendo muitas vezes parte da construção do espaço, como aponta Lefebvre (1991). Entretanto o viés mercadológico de criação de produto turístico advindo deste elemento cultural, como proposto por Gândara (2008), e endossado por Gimenes (2008), nunca foi explorado de forma organizada e pensada em um projeto de desenvolvimento regional.

Este trabalho possui como objetivo geral analisar a manutenção dos costumes e cultura alimentar mantidas pelos descendentes de imigrantes poloneses na região da Colônia Murici e relacionar isso ao turismo que é empregado na região, principalmente através da rota “caminhos da colônia Murici”.

Para tanto foram elencados três objetivos específicos, que buscam responder o problema, conforme seguem:

- Compreender de que forma que se deu a imigração polonesa na região de Colônia Murici;
- Identificar o se ainda é consumida comida ligada a cultura alimentar polonesa na região;
- Analisar como aspectos étnicos da região estão ligados a cultura alimentar e como isso pode ser utilizado como um atrativo turístico para a região.

Com estas informações analisadas é possível pensar de forma mais qualificada de como é desempenhado a atividade turística na região da Colônia

Murici, além de possibilitar apontamentos e sugestões para auxiliar no desenvolvimento da região neste aspecto.

Para a realização deste trabalho foram lidos e abordados diversos autores que analisam elementos centrais para a elaboração das análises teóricas desta dissertação.

Entre estes autores alguns dos utilizados sobre o tema do turismo foram Bahl (2004), Freire (2003), Brillat-Savarin (1995), Mascarenhas (2009), Gândara (2008), Ruschmann (1997), Czergo (2007), Contreras (2007), Krippendorf (1984), Brambatti (2011) e De la torre (1994).

Também foram utilizados autores para trabalhar questões teóricas sobre cultura e memória, como: Geertz (1978), Halbwachs (2006), Rios (2013), Santos (2011), Bessis (1995).

Com base em autores que abordam a questão da imigração polonesa no Paraná como: Adamoski (2013), Bueno (1996), Dousdar (1990), Gluchowski (2005), Grechinski (2007), Gritti (2004), Iarochisnki (2000), Reis e Silveira (2008), Teleginski (2004), Turbanski (1978) e Wachowicz (1970 e 1981), é possível estruturar um marco teórico sobre esta questão de forma a balizar a análise de dados.

Esta dissertação, a partir desta introdução, apresenta-se dividida em sete capítulos, sendo divididos no primeiro que é a introdução aqui presente, seguida de um capítulo que se refere exclusivamente aos procedimentos metodológicos desempenhados neste trabalho.

Na sequência encontram-se três capítulos de cunho teórico que se relacionam a questões conceituais sobre o turismo e seus segmentos, o seguinte sobre a cultura, a comida e memória e o terceiro desta ordem que trata da imigração polonesa e da criação da colônia Murici.

Posteriormente segue o capítulo que contém as entrevistas realizadas e as análises dos conteúdos que foram obtidos e relacionados ao conteúdo teórico anteriormente exposto.

Por fim, constam as considerações finais do trabalho, que tem a função de fazer um fechamento para a pesquisa e realizar apontamentos teórico-práticos para futuras análises.

As referências, anexos e apêndices encontram-se na sequência deste trabalho, obedecendo as normativas da ABNT.

No apêndice deste trabalho encontra-se os instrumentos de coleta de dados propostos para esta pesquisa, como o roteiro de entrevista, o roteiro de observação e o termo de consentimento do entrevistado que foi aplicado com todas os atores sociais deste trabalho.

2 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Na realização de pesquisas, a escolha e o uso de metodologias são fundamentais para a estruturação teórica e lógica, assim dando a “forma” de como o trabalho será elaborado e apresentado, respeitando limites de abordagem do que e como pesquisar.

Diferentes metodologias e formas de abordagem podem mudar o rumo de um trabalho, dando assim outros caminhos e possibilidade a serem trabalhadas pelos autores das pesquisas, interferindo diretamente na análise do objeto de pesquisa na qual o autor se propôs a investigar. (GODOY, 1995)

A partir do momento em que se decide qual a metodologia de análise e coleta de dados irá ser seguida, subjetivamente se decide quais as potencialidades e quais as limitações da pesquisa, (GRIX, 2002), pois, entende-se que existe clara distinção entre o método de investigação e o método da exposição, no entanto, as pesquisas e os pesquisadores, tendem a ignorar esse ensinamento de Marx e “equipara-se o método de exposição à forma de apresentação, não se percebendo, por conseguinte, que ele e o método da explicitação, graças ao ao qual o fenômeno se torna transparente, racional, compreensível”. (KOSIK, 2002, p. 37)

Para isso, é necessária uma análise aprofundada de quais tipos de pesquisas e técnicas de coletas de dados são as mais adequadas para que o fenômeno estudado, neste caso, as tradições alimentares, possa se compreendida em sua totalidade, mesmo que considerando que toda realidade só pode ser entendida parcialmente. Porque a realidade social é sem dúvida “infinitamente mais rica e mais concreta do que a situação dada”. (KOSIK, 2002, p. 132)

Desta forma, neste trabalho o tipo de pesquisa escolhido pelo autor para ser trabalhado é a pesquisa exploratória com levantamento bibliográfico e documental qualitativo.

2.1 Tipo de pesquisa

Este trabalho de Dissertação apresenta como tipo de pesquisa a bibliográfica exploratória qualitativa, acrescida de pesquisa documental.

Alves ao se referir a revisão de literatura na pesquisa bibliográfica chama a atenção para o fato de que:

A má qualidade da revisão de literatura compromete todo o estudo uma vez que esta não se constitui em uma seção isolada, mas ao contrário, tem por objetivo iluminar o caminho a ser trilhado pelo pesquisador, desde a definição do problema até a interpretação dos resultados. (ALVES, 2012, p. 26)

A intenção da escolha de fazer uma pesquisa exploratória de levantamento bibliográfico e documental qualitativo é desenvolver, esclarecer e modificar conceitos e ideias, visando formular problemas de modo preciso ou hipóteses pesquisáveis para estudos posteriores.

Para Gil, as pesquisas exploratórias são:

[...] desenvolvidas com o objetivo de proporcionar visão geral, de tipo aproximativo, acerca de determinado fato. Este tipo de pesquisa é realizado especialmente quando o tema escolhido é pouco explorado e torna-se difícil sobre ele formular hipóteses precisas e operacionalizáveis. (GIL, 2008, p.27)

Como exposto acima, a ideia utilizada para a escolha deste tipo de pesquisa é ter uma visão geral do problema, para na sequência poder realizar a aproximação do objeto a fim de possibilitar uma visão mais aprofundada do mesmo.

Gil também acrescenta que:

Muitas vezes as pesquisas exploratórias constituem a primeira etapa de uma investigação mais ampla. Quando o tema escolhido é bastante genérico, tornam-se necessários seu esclarecimento e delimitação, o que exige revisão da literatura, discussão com especialistas e outros procedimentos. (GIL, 2008, p.27)

A Revisão de Literatura realizada por este trabalho de Dissertação pode ser visualizada de forma sintética no quadro a seguir:

TABELA 1 - PRINCIPAIS AUTORES DE TEMAS DA PESQUISA

IMIGRAÇÃO E COLONIZAÇÃO	Wachowicz	O camponês Polonês no Brasil (1981)
IMIGRAÇÃO E COLONIZAÇÃO	Doustdar	Imigração polonesa raízes históricas de um preconceito (1990)
IMIGRAÇÃO E COLONIZAÇÃO	Gluchowski	Os poloneses no Brasil (2005)
IMIGRAÇÃO E COLONIZAÇÃO	Turbanski	Murici Terra Nossa (2005)

TURISMO CULTURAL E GASTRONÔMICO	Gândara	Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos (2008)
TURISMO CULTURAL E GASTRONÔMICO	Bahl	Legados étnicos e oferta turística (2004)
TURISMO CULTURAL E GASTRONÔMICO	Gimenes-Minasse	Cozinhando a tradição: festa, cultura, história e turismo no litoral paranaense (2013)
TURISMO CULTURAL E GASTRONÔMICO	Krippendorf	Sociologia do Turismo: para uma nova compreensão do lazer e das viagens (1989)
CULTURA, COMIDA E MEMÓRIA	Geertz	A interpretação das culturas (1978)
CULTURA, COMIDA E MEMÓRIA	Halbwachs	A Memória Coletiva (2006)
CULTURA, COMIDA E MEMÓRIA	Santos	História da Alimentação no Paraná (2011)
CULTURA, COMIDA E MEMÓRIA	Montanari	Comida como cultura (2008)

Fonte: o autor (2019)

Para a realização da pesquisa bibliométrica foi utilizada a plataforma de periódicos da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) com as palavras-chave: Cultura Alimentar, Turismo Gastronômico, Poloneses, Colônia Murici e São José dos Pinhais.

Desta forma foi possível encontrar uma grande gama de artigos que trabalham com diversos âmbitos também abordados nesta etapa de revisão bibliográfica qualitativa. Em seguida foi realizado um fichamento dos mesmos com o sentido de focar a análise em temas com um recorte mais aproximado a pesquisa.

Quanto a pesquisa documental que foi realizada como complemento à pesquisa bibliográfica exploratória, considera-se que 'há dados que, embora

referentes a pessoas, são obtidos de maneira indireta, que tomam a forma de documentos, como livros, jornais, papéis oficiais, registros estatísticos, fotos, discos, filmes e vídeos, que são obtidos de maneira indireta'. (GIL, 2008, p. 147)

Estas fontes documentais acrescentam à pesquisa dados históricos, por exemplo, que não seriam possível acessar de outro modo, em outras fontes, “sem contar que em muitos casos só se torna possível realizar uma investigação social por meio de documentos”. (GIL, 2008, p. 147)

No sentido de reafirmar o uso destas fontes e sua importância nesta pesquisa, Gil (2008, p. 147) afirma que “este tipo de pesquisa fornece mais um pilar básico para a sustentação de uma argumentação crítica, além de dar artifícios necessários para a interpretação correta dos dados coletados”.

Como exemplo das fontes documentais pesquisadas apresentam-se cadernos informativos de temas relacionados a colonização polonesa no Brasil, jornais históricos, notícias em portais de informação e documentos pessoais cedidos pelos entrevistados.

2.2 Instrumentos de coleta de dados de pesquisa

Quanto aos instrumentos de coleta de dados que foram aplicados para a produção deste trabalho, foram escolhidas a utilização da entrevista e o roteiro de observação.

Para a realização da escolha dos entrevistados nesta pesquisa foi realizado um mapeamento através de informações conseguidas em eventos e projetos com a comunidade polonesa na cidade de Curitiba e região e posteriormente um recorte geográfico focado na região da Colônia Murici.

Nesta localidade a pesquisa se aprofundou em localizar pessoas que tenham envolvimento com a gastronomia regional, como cozinheiras, donas de estabelecimentos e donas de casa, todas de origem polonesa e acima de 50 anos, pelo critério de acessibilidade em pesquisa, tendo como meta quantas forem

necessárias até o esgotamento do tema ou quando se percebe que as respostas às indagações de pesquisas estão sendo repetitivas.

Entende-se que a entrevista é uma forma pessoal e sem intermediários de coletar informações que acercam um tema, fazendo com que o entrevistado tenha liberdade para expor sobre o tema a ser investigado sem ter que escolher entre alternativas, como em pesquisas de *survey*. (GASKELL, 2013)

É pertinente marcar a diferenciação entre os tipos de entrevista segundo Gray (2012), pois esta será a metodologia utilizada para a coleta de dados:

- Entrevistas estruturadas: feitas com perguntas padronizadas, lidas no mesmo tom de voz e sequência para todos os entrevistados. O registro é feito em uma planilha padronizada e a interação entre entrevistador e respondente é pouca. É usada para coleta de dados para análise quantitativa.
- Entrevistas semiestruturadas: não são padronizadas e geralmente são usadas na análise qualitativa. Pode haver uma lista de perguntas e nem todas serem feitas ao respondente, nem seguir uma ordem. Pode-se acrescentar perguntas se o entrevistador achar necessário e as respostas são registradas em anotações e gravação da entrevista. Usar a entrevista semiestruturada é uma forma de aprofundar as respostas, o que é desejado em análise qualitativa, mas se for o caso, há facilidade para extrair dela também dados quantitativos.
- Entrevistas não-diretivas: sua característica é ser não-estruturada, ou seja, sem perguntas pré-planejadas e com uma questão para ser explorada em profundidade. Os respondentes podem falar livremente sobre o tema e o entrevistador deve se limitar a verificar contradições e reformular respostas para confirmar seu entendimento. A coleta de dados é usada principalmente para a análise qualitativa.
- Entrevistas direcionadas: baseia-se nas respostas subjetivas do respondente a uma situação que ele esteve envolvido.

- Entrevistas com conversas informais: perguntas espontâneas conforme a entrevista avança. O entrevistado pode nem saber que está participando de uma entrevista. Para o entrevistador, não seria possível, neste caso, fazer anotações ou usar um gravador. Se o entrevistado souber, no entanto, pode-se registrar por anotação ou gravação. Uma fraqueza desta ferramenta é que o entrevistador pode influenciar o rumo e direção das respostas e da entrevista. Como não tem um padrão de perguntas, pode ser mais difícil de analisar os dados obtidos.

A respeito da entrevista semiestruturada, Gaskell (2003, p. 65) apresenta que "objetivo é a compreensão detalhada das crenças, atitudes, valores e motivações, em relação aos comportamentos das pessoas em contextos sociais específicos", o que se adequa exatamente com a ideia para a coleta de dados imaginada para a pesquisa.

Desta forma, a técnica de entrevistas semiestruturadas foi selecionada como instrumento para a coleta de dados primária, fornecendo assim informações que se constituem como a base estrutural desta pesquisa e que é um dos pilares da triangulação de dados que é realizada ao longo do trabalho.

Para a realização das entrevistas semiestruturadas como instrumento para levantar os dados necessários deste trabalho, foi elaborado um roteiro básico semiestruturado de questionamentos para a entrevista e que baliza a forma da aplicação da técnica nos entrevistados escolhidos que se encontra em apêndice.

Este roteiro se baseia em perguntas abertas, que transpassam o tema central e atingem o objeto de pesquisa de forma natural, não forçando uma pergunta que pode tomar um viés diferente para a pergunta, diferente de como seria em um questionário *survey*, por exemplo. (GASKELL, 2003)

Além do roteiro de entrevista comentado acima também se utilizar-se-á de um roteiro de observação que será realizado em paralelo às entrevistas e em outros momentos de pesquisa de campo.

Entende-se que esta técnica colabora na compreensão do processo cultural no qual o objeto de pesquisa "tradições alimentares polonesas" está relacionado e

como ele está inserido no espaço de pesquisa da Colônia Murici, São José dos Pinhais, Paraná.

Gil, considera que:

A observação sistemática é frequentemente utilizada em pesquisas que têm como objetivo a descrição precisa dos fenômenos ou o teste de hipóteses. Nas pesquisas deste tipo, o pesquisador sabe quais os aspectos da comunidade ou grupo que são significativos para alcançar os objetivos pretendidos. Por essa razão, elabora previamente um plano de observação. (GIL, 2008, p.104)

Assim, com esta outra técnica de coleta de dados é possível ter uma visão mais profunda abrangendo as questões histórico-sociais balizadas pela pesquisa documental e bibliográfica, a relação direta entre o objeto e os indivíduos através de uma entrevista semiestruturada e a relação subjetiva dos indivíduos e do grupo social como um todo em relação ao objeto da pesquisa, através da observação sistemática.

O roteiro de observação sistemática que se encontra em apêndice pretende identificar objetos, utensílios domésticos ou de trabalho agrícola ou de outra categoria, vestimentas, imagens ou paisagens, além de conter a possibilidade de complementar as entrevistas de maneira menos formal e mais adaptável ao espaço de pesquisa.

2.3 Análise dos dados da pesquisa

Os dados levantados por este trabalho serão analisados tendo como orientação a técnica da triangulação com o intuito de responder ao problema e interpretar a realidade de forma mais abrangente e por diversas óticas.

Denzin e Lincoln (2006, p. 19) contribuem para esta ideia quando afirmam que “o uso de múltiplos métodos, ou da triangulação, reflete uma tentativa de assegurar uma compreensão em profundidade do fenômeno em questão”.

Isto se deve ao cuidado de não enviesar a pesquisa devido ao fato de apenas se basear no que é exposto oralmente por pessoas de um mesmo meio, ou se

basear unicamente na literatura que pode ser escrita por pessoas de fora deste meio. (GÜNTHER, 2006)

A triangulação, segundo Gray (2012, p. 17) é uma metodologia de análise de dados que utiliza de diferentes métodos de coletas de dado ao redor do objeto para possibilitar uma interpretação ampla e prevenir possíveis distorções relativas tanto à aplicação de um único método quanto a uma única teoria ou um pesquisador. (GRAY, 2012)

Além do exposto acima a respeito do viés da pesquisa, esta etapa do trabalho, da análise dos dados, também é necessária para contrapor ideias que podem ser contrastantes, tanto no material revisado quanto nas informações coletadas em entrevistas, ou no roteiro de observação mas que tem a possibilidade de uma concordância factível, possibilitando um consenso entre aspectos dissonantes.

Neste sentido, Denzin e Lincoln (2006) apontam:

A triangulação é a exposição simultânea de realidades múltiplas, refratadas. Cada uma das metáforas “age” no sentido de criar a simultaneidade, e não o sequencial ou o linear. Os leitores e as audiências são então convidados a explorarem visões concorrentes do contexto, a se imergirem e a se fundirem em novas realidades a serem compreendidas. (DENZIN; LINCOLN, 2006, p. 20)

Em uma pesquisa onde é elencada uma coleta de dados trabalhando pontos específicos sobre o que o sujeito, utilizando de sua memória, gostos e compreensão, tem de posicionamento a respeito de um tema, neste caso, as tradições alimentares polonesas na Colônia Murici, as entrevistas serão analisadas contrapondo-se e agrupando-se com o roteiro de observação e com os dados levantados na pesquisa documental.

Desta forma, triangulando as informações, buscando análises mais profundas, evitando reduções e conclusões rápidas e superficiais. Esquivando-se desta forma, dos reducionismos típicos das pesquisas que não buscam análises mais reflexivas sobre o objeto de estudo.

Desta forma é possível atingir o objetivo da pesquisa de forma integral, dialogando com as diferentes interfaces sociais com dados de diferentes locais e ainda produzir mais informações que podem ser utilizadas para a produção de mais

trabalhos que se embasem nesta discussão sobre a tradição alimentar polonesa e suas interfaces com o turismo na região metropolitana da cidade de Curitiba.

2.4 Análise do roteiro de entrevista

O teste do roteiro de entrevista foi realizado com a Entrevistada 1, mulher de 72 anos de idade, moradora da Colônia Murici desde o nascimento e guardiã de conhecimento relacionada a tradição da cultura polonesa na Colônia Murici.

A entrevistada foi escolhida devido ao fato de ser parte ativa da comunidade polonesa na região da Colônia Murici, ter ascendência polonesa, ter morado por praticamente toda a vida na região e cozinhar em eventos culturais.

O roteiro foi composto de perguntas semiabertas e tinham por objetivo identificar costumes e tradições que remetam a “polonidade” para assim relacionar a imigração e ao legado étnico dos imigrantes.

Quanto ao formato das perguntas que compuseram o roteiro avalia-se que cumpriram sua função, mas podem ser aprimoradas, pois algumas foram adequadas, mas outras percebe-se a necessidade de alterar a redação e talvez alternar com perguntas mais objetivas.

Consideram-se que a aplicação preliminar do roteiro foi relevante do ponto de vista metodológico e satisfatório do ponto de vista teórico. Pois percebeu-se a relevância do embasamento teórico prévio à situação da ida ao campo de pesquisa para apreensão da riqueza das respostas e da clareza dos objetivos desta pesquisa.

Exemplificando esta ideia exposta acima, alguns trechos e conteúdo das entrevistas realizadas contiveram algumas ideias e contextos que só foram possíveis de serem interpretadas devido a revisão bibliográfica e a definição de um marco teórico claro.

Por exemplo, em certa altura é citada a falta de interesse dos jovens em aprender a fazer as comidas de origem polonesa e a reproduzir estes conhecimento ao fato das pessoas terem que trabalhar “na cidade” e comerem fora. (ENTREVISTADA 1)

Isto pode ser interpretado e atribuído ao ritmo do capitalismo nesta sociedade globalizada atual que surge, indiretamente, como um dos principais motivos, segundo a entrevistada, que interfere diretamente nesta “quebra” da continuidade da transferência de conhecimento de geração em geração.

Isto colabora com a ideia de Harvey (2005) de que o neoliberalismo e o capitalismo como um todo, avançam em sentido contrário a tradições e costumes culturais, buscando sempre uma padronização dos consumos. Flertando assim com mais uma das ideias que são afirmadas no decorrer do trabalho.

Outro aspecto que é possível se afirmar desde já se refere as pessoas (entrevistada e seus familiares) ainda se identificarem como “polacas” quando perguntadas, carregando ainda esta identidade cultural consigo.

No que tange à relação deste patrimônio cultural com a prática turística na região, é possível verificar que a inclinação positiva sobre o assunto, porém as experiências frustradas de criação de projetos turísticos pra região os fazem não acreditarem nesta prática na região.

Isto, aparenta neste momento da pesquisa, se referir a relação que a comunidade de Colônia Murici tem com a rota turística “existente” na região, na qual grande parte das pessoas, conversadas ao longo da localização de fontes e na entrevista teste, desconhecem a existência.

Este ponto pode ser mais aprofundado no roteiro de pesquisa que foi aplicado na continuidade do trabalho. Fornecendo assim mais informações que possam ser trianguladas com os dados oficiais encontrados nos jornais e informativos institucionais da prefeitura e da secretaria de turismo do município que tratam da criação desta rota turística.

3 TURISMO CULTURAL E GASTRONÔMICO

A dinâmica social do movimento humano entre diferentes espaços e que ocorre desde o início da humanidade é objeto de estudo de centenas de pesquisadores. Cada um deles tem uma perspectiva e atribui um significado diferente para este processo.

Dentre as diferentes formas que essa dinâmica social apresenta, algumas são resinificadas devido a elementos subjetivos e intrínsecos que fazem parte da sua reprodução, como no caso do fenômeno turístico que deriva de um processo histórico e social de movimento de pessoas por variadas motivações, desde as relacionadas diretamente à aquisição de conhecimento ou culturas e outras tantas como lazer, divertimento ou mesmo negócios em eventos.

O turismo, enquanto fenômeno social necessita ser avaliado considerando que, a cultura, no sentido apontado por Geertz (1978), embora seja uma ideiação envolve o “comportamento humano como ação simbólica”, onde complementa:

a cultura é uma conduta padronizada ou um estado da mente, o que devemos indagar é qual é a sua importância, o que está sendo transmitido com a sua ocorrência através da sua agência, seja ela um ridículo ou um desafio, uma ironia ou uma zanga, um deboche ou um orgulho. (GEERTZ, 1978, p. 8)

Embora possa parecer obvio em quais elementos se apoia o turismo na vertente cultural, há inúmeras formas de obscurecê-lo, como por exemplo ao se considerar a cultura como uma forma padronizada de comportamento sem avaliar o caráter público e abrangente da cultura, na qual:

A cultura é pública porque o significado o é. Você não pode piscar (ou caricaturar a piscadela) sem saber o que é considerado uma piscadela ou como contrair, fisicamente, suas pálpebras, e você não pode fazer uma incursão aos carneiros (ou imitá-la) sem saber o que é roubar um carneiro e como fazê-lo na prática. Mas tirar de tais verdades a conclusão de que saber como piscar é piscar e saber como roubar um carneiro é fazer uma incursão aos carneiros é revelar uma confusão tão grande como, assumindo as descrições superficiais por densas, identificar as piscadelas com contrações de pálpebras ou incursão aos carneiros com a caça aos animais lanígeros fora dos pastos. (GEERTZ, 1978, p.9)

O fenômeno turístico, como uma dinâmica social e espacial, que se concretiza no movimento humano se baseia em pilares subjetivos para a sua reprodução, entre eles está o lazer, as tradições, o ócio, o consumismo entre outros elementos que humanizam este fenômeno. (KRIPPENDORF, 1989)

De La Torre (1994) define o Turismo conforme afirmação abaixo:

El turismo es un fenómeno social que consiste en el desplazamiento voluntario y temporal de individuos o grupos de personas que, fundamentalmente por motivos de recreación, descanso, cultura o salud, se trasladan de su lugar de residencia habitual a otro, en el que no ejercen ninguna actividad lucrativa ni remunerada, generando múltiples interrelaciones de importancia social, económica y cultural. (DE LA TORRE, 1994, p. 19)

Desta forma, pelo fato do turismo estar relacionado ao lazer e se colocar na contramão do trabalho, pode ser encarado como um ritual de adoração ao ócio, algo intrínseco ao ser humano, visto que ao se locomover a um lugar onde não exerça o trabalho, estará desempenhando o ócio e preguiça. (RUSSEL, 2002; LAFARGE, 1983)

Entretanto em uma sociedade capitalista, a atividade econômica é quem ressignifica o fenômeno turístico e o lazer, fazendo com que a subjetividade ligada a essa prática e o direito ao ócio sejam transformados em mercadoria e suas dinâmicas em serviços. (HARVEY, 1990)

Dentre os elementos subjetivos que são transformados em mercadoria devido ao capitalismo, está a cultura, sobretudo a cultura regional. Neste sentido Brambatti (2011) aponta:

A cultura local, como uma mercadoria imaterial, contém um valor de uso que é a satisfação de uma necessidade de lazer, na atividade do turismo. Existem mercadorias com valor de uso material e mercadorias com valor de uso social, de caráter subjetivo, cuja necessidade não deriva da sobrevivência, mas do desejo de consumo de cultura, por exemplo, ou lazer. (BRAMBATTI, 2011, p. 5)

Dessa forma, é possível afirmar que o turismo nada mais é que um fenômeno social, econômico e cultural, regido pelo sistema capitalista e vendido como

mercadoria que necessita de um aparato produtivo para o seu desenvolvimento, abrangendo os serviços, os equipamentos e infraestrutura local de apoio ao turista.

O fenômeno de movimento social de pessoas transforma-se em atividade econômica, demandando estudos permanentes e profundos sobre seus impactos e sobre suas possibilidades de geração de renda, estímulo à preservação e conservação do patrimônio, desenvolvimento de infraestrutura urbana e de acesso, assim como demanda a instalação de serviços de hospedagem e alimentação, por exemplo, entre outros de apoio à atividade turística.

Entre as variadas motivações que alavancam o desenvolvimento do turismo encontra-se as motivações de base cultural que se configura no turismo cultural e suas vertentes, como turismo gastronômico, turismo histórico ou cultural, turismo pedagógico, turismo religioso, entre outras variadas tipologias. Para Beni (1998, p. 422) a “afluência de turistas a núcleos receptores que oferecem como produto essencial o legado histórico do homem em distintas épocas”, representado pelos patrimônios histórico e cultural, como por exemplo, as igrejas, os monumentos, as artes e a gastronomia, configuram-se no turismo de base cultural.

No entanto, faz-se necessário incluir de forma mais efetiva, não apenas os possíveis impactos sociais, mas também o caráter benéfico da atividade no estímulo à preservação da cultura, na conservação do patrimônio material e imaterial, como por exemplo, a comida, as danças, as línguas e as artes.

Nesse sentido, estimula a necessidade de criação de oferta de novos produtos para o consumo no sistema capitalista, desencadeando o surgimento de propostas que visam aproveitar ao máximo as potencialidades culturais das localidades onde acontece o fenômeno turístico.

Desta forma, elementos que historicamente detinham apenas valor simbólico, histórico e cultural são ressignificados com o intuito de se tornar elementos tangíveis de um processo econômico positivo, possibilitando o desenvolvimento de uma localidade. Observa-se, no entanto, que o apropriado planejamento turístico, deverá priorizar o crescimento econômico tendo como base o desenvolvimento social e não apenas econômico.

Neste sentido, Pozenato (1990) afirma:

Poderia ser um segmento de toda essa cultura de massa ou até da sociedade de consumo, mas seguramente o turismo, e principalmente o turismo chamado cultural, pode introduzir transformações e interferir no significado da cultura, na manutenção ou perda de sua identidade (POZENATO, 1990, p.15)

Desta forma, é possível visualizar a profundidade da relação entre o capitalismo, o patrimônio cultural e o processo mercadológico entre eles e os efeitos que podem ser negativos para a cultura.

Entretanto, muitas vezes a salvaguarda de muitos patrimônios imateriais ocorre devido ao turismo ressignificar estes enquanto um atrativo turístico, assim fazendo com que a população local crie uma identificação com o elemento cultural.

Neste sentido Cruz e Edmeé (2008) afirmam:

A utilização do patrimônio a fins do turismo pode reafirmar, ou mesmo despertar, na população um sentido simbólico de identificação, de reconhecimento do sujeito enquanto pertencente a determinado grupo e cultura. (CRUZ; EDMEÉ, 2008, p. 15-16)

O Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN define patrimônio cultural como “bem constitutivo da consciência de um grupo, um campo de disputas e de negociações, articulando-se estreitamente à memória e às identidades sociais”.

Logo, pode ser considerado patrimônio cultural qualquer forma de manifestação cultural humana escolhida e reproduzida coletivamente para representar um grupo social em um recorte espaço-temporal.

Desta forma, pode-se afirmar que patrimônio cultural é formado tanto por bens tangíveis e materiais como igrejas, praças, monumentos, edificações, feiras livres, produtos de artesanato e outros quanto por bens intangíveis e imateriais, como o vestuário, o folclore, a música, as crenças populares, a gastronomia e outros, que em conjunto reforçam uma identificação coletiva, criando uma consciência e sentimento de grupo (PERALTA, 2003).

Ainda sobre a conceituação de patrimônio, Barretto afirma:

Patrimônio é um conjunto de bens e pode ser dividido “por duas grandes divisões: natureza e cultura”. Dentro da divisão natureza, ressalta as riquezas

do solo e do subsolo e na divisão cultura coloca que se faz necessário ainda classificar em outras duas divisões: material e imaterial. (BARRETTO, 2000, p. 9)

Este patrimônio, quando é ressignificado pelo interesse econômico assume uma nova interface com a sociedade, sendo o que sempre foi e assumindo uma nova função social, o de produto turístico.

Esta ressignificação ocorre quando um patrimônio cultural, material ou imaterial, é considerado principal atrativo turístico para uma localidade, fazendo com que ocorra um deslocamento social em função do interesse pelos patrimônios materiais ou imateriais de uma localidade. (SILBERBERG, 1995)

Desta forma, o acontecimento do processo de um patrimônio se tornar um produto turístico e atrair turistas e visitantes caracteriza o que é considerado turismo cultural.

Complementando a ideia exposta acima e dialogando com o conceito de patrimônio cultural imaterial, os saberes populares, tradições imateriais e subjetividades de grupos também são potenciais atrativos turísticos.

Estes são explorados através do turismo cultural, participando assim crescimento do interesse no turismo cultural e constituindo-se em uma resposta às mudanças da sociedade pós-moderna na sociedade capitalista atual. (CARVALHO, 2010)

Este processo de consolidação do turismo cultural, apontado por Carvalho (2010), deve ser observado com atenção devido ao fato de na atualidade, devido a globalização difundir facilmente culturas como produto, torna o consumo destas mais interessantes para os consumidores, porém pode interferir na reprodução da cultura na sua originalidade.

Assim, analisando estes elementos do patrimônio cultural de um grupo, é possível observar que alguns deles possuem um apelo mercadológico muito forte na atualidade, sendo o principal deles a gastronomia.

Desta forma, é possível afirmar que a partir da relação entre o fenômeno turístico e o patrimônio ressignificado, tendo como elemento essencial a comida, como uma forma de atrativo turístico capaz de motivar deslocamentos, e de até mesmo propiciar a preservação desse patrimônio cultural, a partir do resgate das

memórias, e da construção das identidades éticas, aponta-se para o turismo gastronômico.

Pois, ao se analisar expressões culturais que possam auxiliar no desenvolvimento do turismo de forma mercadológica, vê-se a gastronomia como um elemento com capacidade de atrair grande interesse por parte de turistas e visitantes para uma região.

Isso se deve ao efeito da curiosidade e interesse na descoberta dos saberes e sabores regionais ou locais, devido a relação que a comida tem com os costumes e a tradição de um povo favorecendo a troca de conhecimento, lazer e entretenimento.

Desta forma o segmento do turismo gastronômico, como parte do turismo cultural, ganha forma e pode ser alinhado na consolidação do turismo como enquanto atividade econômica que favorece a preservação das memórias na ressignificação da alimentação como elemento cultural e como elemento do turismo, ou seja, como atrativo turístico. Pois, conforme ensina Geertz (1978) “o homem é um animal amarrado a teias de significados que ele mesmo teceu” assumindo a cultura como “sendo essas teias”, mas, “não como uma ciência experimental em busca de leis, mas como uma ciência interpretativa à procura do significado” (GEERTZ, 1978 p. 4).

A partir deste entendimento teórico e que se coloca as questões do turismo gastronômico, o qual pode ser compreendido pela conceituação exposta por Gândara, Gimenes e Mascarenhas (2009), quando afirmam que é:

Uma vertente do turismo cultural no qual o deslocamento de visitantes se dá por motivos vinculados às práticas gastronômicas de uma determinada localidade. O turismo gastronômico pode ser operacionalizado a partir de atrativos como culinária regional, eventos gastronômicos e oferta de estabelecimentos de alimentos e bebidas diferenciados, bem como roteiros, rotas e circuitos gastronômicos. (GÂNDARA; GIMENES; MASCARENHAS, 2009, p. 181)

Partindo desta análise, é possível apontar como a gastronomia pode se enquadrar enquanto um agente central no processo do desenvolvimento do turismo em uma região.

Portanto, a gastronomia neste caso ocupa o papel de elemento de materialização da experiência turística, um produto fundamental na promoção de um atrativo turístico e seu potencial desenvolvimento em termos econômicos e culturais.

Esse processo de consumo de experiência é levantado por Santos (2007), quando observa que:

Ao saborear a cozinha local o visitante encontra as manifestações da cultura, no que se refere, ao respeito aos saberes e sabores exclusivos do lugar. O diferente se volta ao original, encantador e a identidade local se fortalece. (SANTOS, 2007, p. 239).

Entretanto, outro ponto a respeito da gastronomia, enquanto elemento do turismo com motivação cultural é o fato que é potencial de salvaguarda dos saberes populares, enquanto patrimônio cultural imaterial, devido a sua reprodução e oferta de preparos e comidas que baseiam-se na cultura local, regional ou de um grupo social.

Neste sentido, Mascarenhas (2009) aponta:

O uso turístico da alimentação pode também contribuir para que o patrimônio gastronômico permaneça como uma cultura viva, que integra as ações da comunidade e fortalece sua identidade em relação à do visitante. Seus traços ainda estão na sociedade e em suas relações apresentando pequenas alterações, porém em sua essência mantêm suas características, as quais vinculam a comunidade local à sua identidade regional. (MASCARENHAS, 2009, p. 60)

Desta forma, pode-se concluir que a gastronomia tem a possibilidade de significar tanto a reprodução cultural de uma comunidade receptora, tanto como uma forma de consumir a experiência turística de forma materializada, ambas se entrelaçando em uma dialética de significados e significantes.

Nesta dissertação, entende-se que a cultura e a análise cultural “separa-se numa sequência desconexa e, no entanto, coerente de incursões cada vez mais audaciosas”, na qual os estudos “constroem-se sobre outros estudos, não no sentido de que retomam onde outros deixaram, mas no sentido de que, melhor informados e melhor conceitualizados, eles mergulham mais profundamente nas mesmas coisas” (GEERTZ, 1978, p. 18)

Nesse sentido, coloca-se o desafio de não partir de teoremas já formulados ou de análises já testadas, mas de enfrentar a análise cultural em busca da totalidade dos fatos e dos fenômenos, ciente, do que isso signifique, ou no alguém ou algum pesquisador já comprovou, alcançou ou superou.

Um fato é que desde que a humanidade passou a viver em comunidades e a interagir com diferentes grupos sociais, estes grupos sociais sempre passaram por reorganizações subjetivas devido a diferentes relações espaço-temporais e identificações sociais.

Essa subjetividade e identificação social se apresenta como efeito da cultura no ambiente social moldando as ações, sejam elas da própria comunidade ou do pesquisador em interpretá-la.

Com isso, considera-se que “um estudo é um avanço quando é mais incisivo — o que quer que isto signifique — do que aqueles que o precederam; mas ele se conserva menos nos ombros do que corre lado a lado, desafiado e desafiando”. (GEERTZ, 1978, p. 18)

4 CULTURA, COMIDA E MEMÓRIA

O ser humano, desde que se tornou sedentário e fixou-se em um local para reproduzir a sua vida, passou a viver em comunidades e a interagir com diferentes grupos sociais. Estes grupos sociais formados sempre foram passíveis de recortes subjetivos devido a relações culturais criadas com pessoas, espaço e tempo.

Essa subjetividade criada pelos indivíduos pode ser compreendida como uma forma de identificação de conjunto social sustentado em diversos pilares, entre eles a cultura.

Neste sentido, Geertz (1978) apresenta seu conceito sobre cultura, advindo do pensamento iniciado por Max Webber:

O conceito de cultura que eu defendo, e cuja utilidade os ensaios abaixo tentam demonstrar, é essencialmente semiótico. Acreditando, como Max Weber, que o homem é um animal amarrado a teias de significados que ele mesmo teceu, assumo a cultura como sendo essas teias e a sua análise; portanto, não como uma ciência experimental em busca de leis, mas como uma ciência interpretativa, à procura do significado. (GEERTZ, 1978, p. 6)

Portanto, baseando-se no fragmento acima, é possível afirmar que os elementos e as subjetividades que representam um conjunto social estão imersos nestas teias de significados, transformando-os e sendo transformados através de uma relação dialética.

Dentre estes elementos, cada indivíduo ou grupo social pode criar suas próprias teias, formando assim também segmentos dentro destes significados, de forma a compreender que elementos do seu cotidiano como a música, a dança, o idioma, as vestimentas, as artes ou comida possam ser parte destas teias de significados.

Em outras palavras, é possível apontar que estas teias de significados, citadas anteriormente e que formam a cultura, aparecem em todos os âmbitos da reprodução da vida humana.

Colaborando com esta ideia, Geertz (1978) também afirma:

a cultura não é um poder, algo ao qual podem ser atribuídos casualmente os acontecimentos sociais, os comportamentos, as instituições ou os processos; ela é um contexto, algo dentro do qual eles podem ser descritos de forma inteligível — isto é, descritos com densidade. (GEERTZ, 1978, p. 10)

Desta forma, esta compreensão da cultura como um contexto de tudo que ocorre no entorno, e dentro, dos processos de reprodução da existência humana, permite que elementos, antes vistos como atos sem significado, possam ser observados e analisados como fragmentos de um contexto cultural, transformando-os em verdadeiros tesouros culturais.

4.1 A COMIDA COMO CULTURA

A alimentação exerce uma função central na vida humana, seja ela em aspectos biológicos-nutrientes, culturais, geográficos, econômicos e muito outros que se interligam através de relações políticas e sociais. Entretanto em nenhum deles é possível negar a importância material da alimentação na reprodução da vida humana.

Como exemplo para a questão da importância da alimentação, Marx e Engels que afirmam:

o primeiro pressuposto de toda a existência humana e, portanto, de toda a história, é que os homens devem estar em condições de viver para poder 'fazer história'. Mas, para viver, é preciso antes de tudo comer, beber, ter habitação, vestir-se e algumas coisas mais. O primeiro ato histórico é, portanto, a produção dos meios que permitam a satisfação destas necessidades. (MARX; ENGELS, 1987, p.39)

Porém a alimentação extrapola a relação nutricional e adquire outras interfaces na vida humana. Para diferenciar essa relação do alimentar no ponto de vista nutricional e o alimentar na questão cultural, DaMatta (1986, p. 22) diz: “toda substância nutritiva é alimento, mas nem todo alimento é comida.”.

Essa diferenciação entre os diferentes “comeres” é retrata por DaMatta (1986) em outro trecho, quando afirma:

A comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E a forma de comer define

não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere. (DAMATTA, 1986, p. 56)

Esta relação dialética exposta, entre a comida e quem a come, traduz a interface objetiva e material que a alimentação tem enquanto um elemento central na reprodução dos costumes e hábitos alimentares, partes essenciais da cultura em uma sociedade.

Nessa compreensão, é possível concordar quando Kosik (2002) diz que:

“a dialética não é o método da redução, é o método da reprodução espiritual e intelectual da realidade – é o método do desenvolvimento e da explicitação dos fenômenos culturais partindo da atividade prática objetiva do homem histórico”. (KOSIK, 2002, p. 39)

Nesta mesma ótica aplicada a respeito da comida como cultura, Montanari (2014) afirma:

Comida é cultura quando consumida, porque o homem, embora podendo comer de tudo, ou talvez justamente por isso, na verdade não come qualquer coisa, mas escolhe a própria comida, com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais do gesto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste. Por meio de tais percursos, a comida se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la. (MONTANARI, 2014, p.14)

Desta forma é possível fazer a afirmação de que a alimentação é um elemento transversal na sociedade, percorrendo por inúmeros âmbitos sociais e culturais e sendo ora responsável por significar algo, ora ser significado de alguma coisa.

Neste contexto Kosik (2002) afirma que “cada coisa sobre a qual o homem concentra o seu olhar, a sua atenção, a sua ação ou a sua avaliação, emerge de um determinado todo que o circunda”. (KOSIK, 2002, p. 31)

Para ilustrar esta ideia, Bessis (1995) relaciona a comida a seus significados no seguinte trecho:

Dize-me o que comes e te direi qual deus adoras, sob qual latitude vives, de qual cultura nasceste e em qual grupo social te inclui. A leitura da cozinha é uma fabulosa viagem na consciência que as sociedades têm delas mesmas, na visão que elas têm de sua identidade. (BESSIS, 1995, p.10)

Portanto, a comida não pode ser vista apenas como um objeto questão nutricional ou mera representação de um elemento pontual na sociedade e sim como um objeto com um espectro cultural por trás do que se come ou do que se bebe. (CASCUDO, 2004)

Desta forma, é possível compreender a comida como um elemento que transcende o físico, se tornando um bem social, um patrimônio de um grupo ou conjunto de pessoas que compartilham das mesmas práticas.

Neste sentido Muller, Amaral e Remor apontam:

Os modos alimentares se articulam com outras dimensões sociais e com a identidade. O valor cultural do ato e do modo alimentar é cada vez mais entendido enquanto patrimônio, pois a comida é tradutora de povos, nações, civilizações, grupos étnicos, comunidades e famílias. (MULLER; AMARAL; REMOR, 2010, p. 4)

Deste modo é possível afirmar que a o patrimônio alimentar carrega em si um acúmulo histórico de conhecimentos e costumes que são passados de gerações em gerações. Seguindo nesta ideia, Santos (2011) afirma:

Os estudos de História e Cultura da Alimentação tratam da dinâmica de uma Santa Aliança composta pela tríade memória, tradição e identidade, fazendo com que a comida seja constitutiva da identidade de um grupo, que se mantém viva nas tradições e na memória. Nesse sentido, a alimentação é considerada como patrimônio histórico gustativo de uma cultura. (SANTOS, 2011, p. 110)

Estes conhecimentos se estendem desde o saber de diferenciar um alimento de um não alimento, que é o conhecimento empírico trazido pela tentativa e erro de gerações que é traduzido na forma de saber, até na relação de encontrar sabores, aromas e texturas que agradem ou representem algo.

A partir de conjuntos sociais, estes saberes são socializados e assim preservados pela oralidade ou em anotações simples, fazendo com que estes

elementos sejam difundidos e assim componham as teias de significados da cultura. (GEERTZ, 1978)

Esse processo de popularização e difusão destes conhecimentos e saberes culturais, no caso apresentados através da comida, pode ser realizado de duas formas: partindo dos conjuntos sociais de forma popular, ou de forma dirigida, guiada pelo Estado. (HOBSBAWM, 2008)

De maneira muito apropriada, Hobsbawm (2008) também discorre sobre o caráter fictício das tradições. A invenção das tradições seria um fator importante na formação das identidades culturais (onde a comida se encontra).

Hobsbawm (2008) chama de “tradições inventadas”:

um conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras tácita ou abertamente aceitas de natureza ritual ou simbólica que visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica, automaticamente, uma continuidade em relação ao passado. (HOBSBAWM, 1997,p. 9)

Desta forma o autor distingue as invenções guiadas pelo Estado, de natureza “oficial” como símbolos pátrios, heróis e datas simbólicas, das invenções que partem dos saberes culturais populares, geradas pelos grupos sociais sem uma organização formal ou sem um objetivo político determinado, como a dança, as religiosidades e a comida. (HOBSBAWM, 1997)

Essas tradições, expostas por Hobsbawm (1997), como fruto da identidade nacional do Estado, são muito perceptíveis quando se analisa os tombamentos de patrimônios histórico-culturais (anteriormente chamados bens de cal e pedra) realizados no Brasil pelo IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional).

Os bens tombados anteriormente a década de 1980, em sua maioria, representam a exaltação de estruturas de identificação nacionalista, referências a famílias tradicionais e nobres, além de referências a símbolos pátrios e as forças armadas. (PAES, 2012)

Entretanto, nos últimos 30 anos o conceito de patrimônio cultural e a forma de análise para os órgãos responsáveis da busca da salvaguarda dos patrimônios culturais, como o IPHAN, encontra-se mais amplo e flexível e passou a incluir alguns

saberes populares e patrimônios imateriais como bens tombados, auxiliando assim na sua salvaguarda.

Um exemplo é a inclusão dos saberes da produção da cajuína, bebida típica e popular no estado do Piauí, no nordeste brasileiro, e considerado como um bem cultural tombado pelo IPHAN, fato que ocorreu em 2014 e demonstra que desta forma, é possível compreender que a comida pode ser vista como cultura e patrimônio. (IPHAN, 2014)

Desta forma é possível concluir que a comida pode ser analisada como um patrimônio cultural imaterial e tem uma função dialética de salvaguardar conhecimentos e saberes populares, principalmente através da memória e oralidade, e ao mesmo tempo realizar a manutenção e dar continuidade às práticas inclusas em si.

4.2 A MEMÓRIA COMO SALVAGUARDA DA COMIDA E SEUS SABERES

A comida, vista um como objeto imerso nas teias de significados e transformada em patrimônio cultural, como exemplificados anteriormente, apresenta uma forma específica de ser reproduzida e preservada, e que se dá através do “saber fazer”.

Este “saber fazer” representa o conhecimento implícito no processo da feitura da comida, que diferente da matéria-prima envolvida na produção, que é perecível, pode ser eternizada e reproduzida por diversas gerações através da salvaguarda de seus saberes.

Entretanto, para que estes conhecimentos sejam preservados e possam criar condições para a popularização, preservação e reprodução das práticas e saberes alimentares para as futuras gerações, e que assim garantam a perpetuação da memória em um grupo social, deve-se buscar auxílio no campo da memória afim de encontrar instrumentos pra sua preservação.

Desta forma, é necessário se adentrar ao campo da memória e observar quais são os conceitos e possibilidades de apontamentos que podem ser traçados para se trabalhar com os saberes da comida através deste campo.

A memória, de uma forma geral, pode ser analisada partindo da definição de Von Simson (2000), apontando que a “Memória é a capacidade humana de reter fatos e experiências do passado e retransmiti-los às novas gerações através de diferentes suportes empíricos (voz, música, imagem, textos, etc.)”. (VON SIMSON, 2000, p. 63)

Complementando esta análise, Rios (2013) conclui:

A memória é, portanto, um tipo de relação que se estabelece entre o presente e o passado. Simbolicamente, ela é capaz de congelar o tempo por um instante, fornecendo uma imagem bem acabada sobre determinado momento de nossas vidas, permitindo que ele seja revivido de algum modo por nós. (RIOS, 2013, p. 6)

Assim, observa-se que os saberes voltados a comida incluem-se neste processo da memória e sua retransmissão para outras gerações, para assim serem reproduzidas e carregarem seus significados.

Contudo, quando a memória é o objeto a ser trabalhado de forma a se relacionar com saberes de grupos sociais e populares, deve-se observar outro conceito que também é forjado para se referir aos saberes populares: a memória coletiva.

A memória coletiva é conceituada por Halbwachs (2006) e refere-se a ideia de que a memória pode ser vista como um patrimônio social, sendo construída por relatos de memória de diferentes pessoas para construir uma memória coletiva que represente um fato, saber ou lembrança.

Desta forma, Halbwachs (2006) afirma:

Nossas lembranças permanecem coletivas e nos são lembradas por outros, ainda que se trate de eventos em que somente nós estivemos envolvidos e objetos que somente nós vimos. Isto acontece porque jamais estamos sós. Não é preciso que outros estejam presentes, materialmente distintos de

nós, porque sempre levamos conosco certa quantidade de pessoas que não se confundem. (HALBWACHS, 2006, p.30)

Conforme exposto acima, a memória só pode ser coletiva, portanto o fato de se preservar uma lembrança ou saber é realizado de forma social, assim como Halbwachs (2006) complementa:

Uma ou mais pessoas juntando suas lembranças conseguem descrever com muita exatidão fatos ou objetos que vimos ao mesmo tempo em que elas, e conseguem até reconstituir toda a sequência de nossos atos e nossas palavras em circunstâncias definidas, sem que nos lembremos de nada de tudo isso (HALBWACHS, 2013, p. 31).

Portanto, é possível afirmar que o ato de se preservar e realizar a salvaguarda de um conhecimento ou saber é dado de forma social, devido a memória coletiva.

Esta relação da memória coletiva pode ser observada também quando se analisa a salvaguarda dos saberes e conhecimentos envolvidos com a comida como elemento cultural.

É possível realizar esta afirmação devido a interpretação do que Santos (2011) aponta:

A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais, como espelho de uma época e que marcaram uma época. Desta forma, uma comunidade pode manifestar na comida emoções, sistemas de pertinências, significados, relações sociais e sua identidade coletiva. (SANTOS, 2011, p. 108)

E complementa:

Se a comida é uma forma de comunicação, assim como a fala, ela pode contar histórias e pode se constituir como narrativa da memória social de uma comunidade. Nesse sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come. Enfim, este é lugar da alimentação na História. (SANTOS, 2011, p. 108)

Desta forma, a comida é possível de ser conceituada como produto da memória coletiva de um grupo social e que se apresenta como elemento simbólico-afetivo imerso em uma teia de significados diversos, sobretudo de preservação de costumes histórico-social e de saberes populares.

5 IMIGRAÇÃO POLONESA E A COLÔNIA MURICI

Para compreender os processos sociais advindos da imigração polonesa na região da Colônia Murici, é necessária uma análise da conjuntura histórica e social da Europa nos anos que antecederam o início, e os motivos que fomentaram, o grande fluxo migratório polonês para o Brasil nos séculos XIX e XX.

O processo migratório europeu no Brasil teve seu início no século XIX, e na segunda metade desse século se solidificou, sobretudo devido ao fato do Estado Brasileiro fazer uma campanha no exterior para atrair imigrantes europeus para regiões com menor densidade populacional.

Esse processo foi consequência da situação e condições enfrentadas no cotidiano europeu que passava por diversas transformações em sua estrutura, como coloca Adamoski (2013), questões como a divisão desigual de terras no período pós feudal, onde poucos acumularam grandes porções de terras produtivas e a grande maioria precisou se sujeitar a péssimas condições de trabalho para manter a sobrevivência de sua família ou migrar para os recém-formados centros urbanos industrializados devido à recente revolução industrial, o crescimento demográfico entre outros aspectos socioeconômicos, favoreceram o surgimento das ondas imigratórias europeias para o continente americano e mais especificamente para o Brasil.

No caso da imigração polonesa ao Brasil, esse fenômeno ocorreu a partir do ano de 1869, com a chegada de um grupo de famílias polonesas. Esse grupo se fixou na região do litoral norte do estado de Santa Catarina, como afirma Reis e Silveira (2008):

Os primeiros representantes do grupo étnico polonês chegaram ao Brasil em 1869. Um grupo de 16 famílias, com aproximadamente 80 pessoas, provenientes da localidade de Siolkowice, região de Opole, província da Silésia, então sob ocupação prussiana, fixou-se numa área de terras da Colônia Príncipe Dom Pedro, próxima à Colônia Itajaí, atual município de Brusque-SC. (REIS; SILVEIRA, 2008 p. 02)

Por sua vez, a questão da imigração polonesa para o Brasil teve outros elementos que foram mais relevantes para o acontecimento das ondas imigratórias,

nos quais se destacaram a situação política e nacional polonesa. Como cita Doustdar:

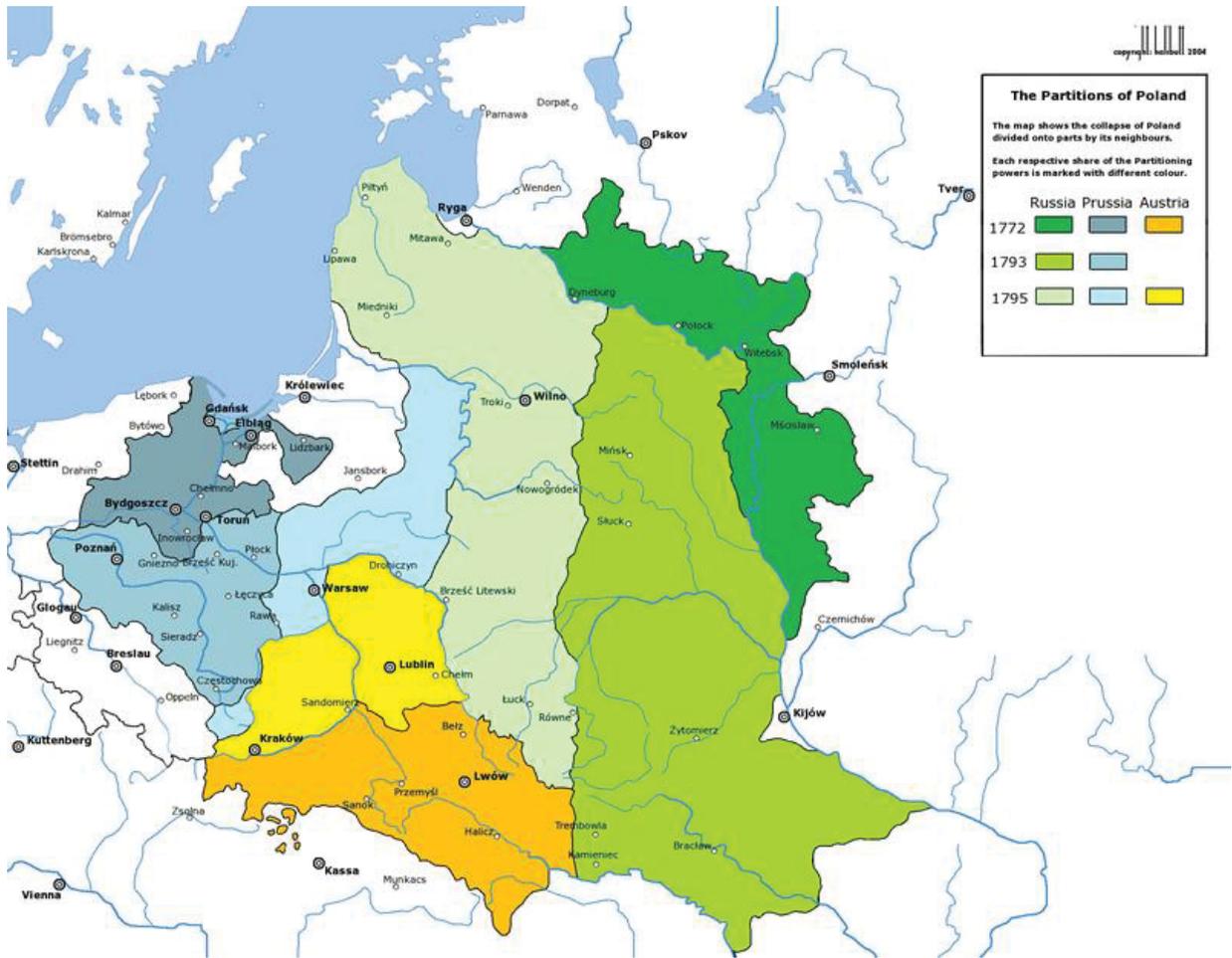
Em fins do século XVIII, a Polônia desapareceu como nação livre e independente, transformando-se num pedaço de chão da periferia oriental dos grandes centros de decisão localizados no ocidente da Europa. Frente a uma Europa que emergia da Revolução Industrial, a Polônia sofria ainda os efeitos das forças medievais, principalmente de uma população camponesa feudalizada. Associado a isso, havia o domínio da ação conjunta de três potências ocupantes: a Áustria, a Prússia e a Rússia. (DOUSTDAR, 1990, p. 76)

Devido a essas questões, a população polonesa iniciou o seu processo migratório sem pertencer a seu país de origem, cujo havia deixado de existir enquanto Estado independente, mas sim enquanto nação polonesa, como afirma Iarochinski:

Quando a imigração polaca começou no Brasil, não existia o Estado Polaco, somente a nação. A Polônia, após ter sido um dos maiores países europeus nos séculos XVI e XVII, foi invadida no século dezoito pelos seus três vizinhos, Rússia, Áustria e Prússia. (IARochinski, 2000, p.64)

A figura 1 representa a região anteriormente compreendida como Polônia e partilhada desde o século XVII ao XIX pela Rússia (tons verdes), Prússia (tons azuis) e Império Austro-húngaro (amarelo e laranja).

FIGURA 1 – MAPA DA PARTILHA DA POLÔNIA



Fonte: Wikipedia.org

Assim é possível visualizar esta situação político-geográfica que potencializou a imigração dos poloneses da Europa em sentido às Américas.

Enquanto ocorriam esses processos sociais no velho continente, no Brasil ocorriam uma série de fenômenos sociopolíticos que contribuíram para que o país fosse um dos principais destinos para os imigrantes poloneses e europeus de uma forma geral.

Com o processo de abolição da escravatura (1850-1888), a mão de obra negra teve que deixar de ser explorada e com isso surgiu uma necessidade para Estado Brasileiro: a de ter mão de obra qualificada para a produção agrícola nacional. Como é citado por Santos:

O tráfico negreiro, enfim, chegaria ao fim. A reposição de mão-de-obra escrava vinda da África deixaria de existir, e juntamente com ele um dos grandes fatores de acumulação lusa no Brasil-Colônia e posteriormente Império. Porém, o tráfico em si não cessa plenamente no Brasil. A rápida expansão da economia cafeeira gera uma crescente demanda por mão-de-obra. (SANTOS, 2008, p. 11)

Por esse motivo o governo brasileiro investiu na propaganda e viabilizou políticas de incentivo a fim de atrair imigrantes europeus para o território nacional. Como cita Bueno (1996, p.14-15) “Em busca de mão de obra para as lavouras, as autoridades brasileiras promoveram na Europa uma intensa propaganda sobre a fertilidade das terras brasileiras”, complementando que:

Com o intuito de promover a vinda de europeus para o trabalho agrícola nas terras brasileiras, as companhias de imigração divulgavam as vantagens oferecidas pelo sistema de imigração brasileiro. As companhias instaladas em diferentes países ofereciam passagens gratuitas aos emigrantes que quisessem tentar a sorte em outros lugares. A pretensão de organizar o caos reinante nas cidades europeias, decorrente do crescimento populacional, facilitava e impelia a saída dos desempregados, o excedente da população rural, os desclassificados que vagavam nas ruas dos centros urbanos, os velhos e as famílias numerosas. (BUENO, 1996, p. 15)

Aliado a isso um dos maiores interesses dos imigrantes poloneses e demais europeus era o de conquistar seu direito à propriedade, trabalho digno, liberdade e estar longe de guerras e domínios que devastavam seus meios de vida, como coloca Gritti (2004, p.33): “Não é difícil imaginarmos quanto era atrativo o Brasil para os camponeses de então, principalmente se considerarmos a pobreza que sofriam antes da emigração”.

A partir dessas políticas de incentivo para a mobilização de imigrantes europeus para o Brasil e ao grande interesse que foi gerado em terras europeias, ocorreram as ondas imigratórias que transformaram o cenário sociocultural nacional, e em especial da Região Sul do país.

A política imigratória promovida pelo governo brasileiro, desde cedo causou preocupação aos governantes da província do Paraná. Suas intenções eram fazer com que as vastas áreas geográficas desabitadas do estado fossem colonizadas e que o solo fosse cultivado a fim de prover produtos de primeira necessidade.

Para isso o governo da província do Paraná oferecia comodidades para esses imigrantes, desde sua chegada nos portos brasileiros até sua fixação nas colônias de imigrantes já fundadas no Paraná, como afirma Bueno:

A preocupação com a política imigratória esteve presente no Paraná desde quando o primeiro presidente da província assumiu. Já naquele momento, a intenção era atrair colonos através do sistema espontâneo, de imigração criando para isso as condições adequadas. O objetivo era povoar os imensos territórios, levar vida aos sertões desabitados, estabelecer colônias agrícolas para a produção de gêneros de primeira necessidade. Para que os imigrantes fossem atraídos a um país ainda escravocrata, os administradores empenhavam-se em oferecer-lhes agasalhos, alimentos e atendimento desde o desembarque nos portos até a sua instalação nas colônias. (BUENO, 1996, p. 12)

Porém como o fluxo de imigração no Paraná, e ainda mais próximo a centros urbanos já estabelecidos era intenso, começaram a ocorrer problemas nos loteamentos das colônias para esses imigrantes, em especial os poloneses e ucranianos, como afirma a Kravczyk:

O governo brasileiro não conseguiu acomodar os imigrantes poloneses em terras férteis, propensas para a agricultura como havia prometido. Esses imigrantes quando chegavam aos locais designados pelo governo brasileiro nos estados do Sul, geralmente encontravam um habitat impróprio para fixar moradia e desenvolver a agricultura, visto que as colônias alemãs e italianas que estavam em franco desenvolvimento já possuíam os melhores lotes de terra. Como não havia lotes demarcados nem locais para instalar um número tão grande de pessoas, os imigrantes poloneses foram alojados em diversos locais. (KRAVCZYK, 2013, p.12)

Na mesma linha de pensamento, Polanczyk (2010) afirma a respeito dos imigrantes poloneses:

os poloneses não foram instalados, foram “espalhados” onde era possível: Espírito Santo, Mato Grosso, nos cafezais de São Paulo, na cidade de São Paulo, Minas Gerais, Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul. Foram colocados em colônias alemãs, italianas, nos piores pedaços de terra, aqueles rejeitados por outros imigrantes. (POLANCZYK, 2010, p. 24)

Com isso, os imigrantes poloneses, que eram em sua grande maioria ligados a agricultura, tiveram que se afastar dos centros urbanos e terras férteis próximas a esses centros, ficando assim à margem dos aglomerados demográficos. “Neste período, 95% dos poloneses recém-chegados eram agricultores”. (OLIVEIRA, 2009, p.4)

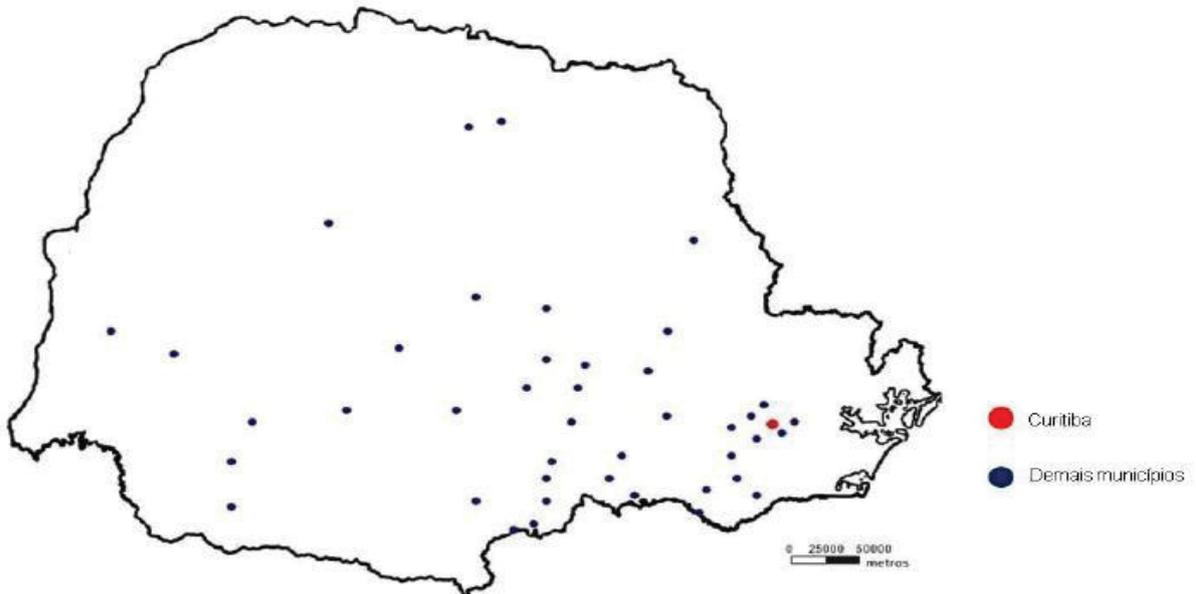
Os primeiros imigrantes poloneses a chegar no Paraná vieram do estado de Santa Catarina, onde haviam se fixado anteriormente, como cita Reis e Silveira:

No Paraná, estudos apontam o ano de 1871 como marco principal da vinda dos poloneses, ou seja, dois anos depois de se fixarem em Santa Catarina. Nessa data, o grupo já ampliado, chegou a Curitiba, instalando-se no bairro do Pilarzinho[...] Em Curitiba, fundaram várias colônias que hoje são, por exemplo, os bairros de Santa Cândida e Abranches. (REIS; SILVEIRA, 2009, p. 06)

Porém as seguintes levas de imigrantes poloneses não conseguiram se fixar nos grandes centros urbanos, tendo que ficar em regiões mais afastadas, sendo que de maneira geral “os imigrantes eram acomodados na periferia da cidade” (BUENO, 1996, p. 36.)

Para ilustrar essa ideia apresentada por Reis e Silveira (2009) anteriormente, é apresentada na figura 2, um mapa da distribuição da imigração polonesa no Paraná:

FIGURA 2 – A DISTRIBUIÇÃO DA IMIGRAÇÃO POLONESA NO ESPAÇO GEOGRÁFICO PARANAENSE



Fonte: Reis e Silveira (2009)

O mapa apresentado na figura 2, corrobora com as reflexões já apresentadas de que a forma de distribuição da imigração polonesa foi marginalizada. Observa-se cinco municípios ao redor da cidade de Curitiba, sendo um deles o de São José dos Pinhais, onde se localiza a Colônia Murici.

Apresenta-se na figura 3 um mapa que demonstra a localização do município de São José dos Pinhais, no Estado do Paraná:

FIGURA 3 – LOCALIZAÇÃO DO MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS NO ESTADO DO PARANÁ



Fonte: Secretaria Municipal de Urbanismo

Relacionando os dois mapas dispostos acima, é possível perceber que um número significativo dos conjuntos populacionais de imigrantes poloneses que se estabeleceram na região apontada.

Um dado que chama a atenção é que em apenas cinco anos a população de imigrantes ultrapassou a quantidade de três mil pessoas, conforme afirma Reis e Silveira (2008, p. 8) e que em “1876, as colônias polonesas no entorno de Curitiba contavam com 3850 pessoas”.

Devido a essa situação de estarem se fixando às margens da cidade, os colonos poloneses, aos poucos, foram se adaptando a essa condição e ampliando suas colônias aos redores da região Curitiba, como afirma Doustdar:

As novas gerações, apesar da proximidade da capital, deram as costas para a urbanização e embrenharam-se nas matas em direção ao oeste; foram adquirindo terras dos brasileiros e povoaram todo o município de Araucária. (DOUSTDAR, 1990, p.33)

Desse modo, a distribuição demográfica dos imigrantes poloneses se deu em sua imensa maioria às margens da região de Curitiba, onde “os colonos de Tomás Coelho penetraram também nas terras do município de Campo Largo e atingiram também as terras de Palmeira” (DOUSTDAR, 1990, p. 3). Ocupando regiões que até então eram desabitadas e afastadas e hoje fazem parte de diversos municípios da região metropolitana de Curitiba, como Araucária, Campo Largo, Contenda, Piraquara, Pinhais e São José dos Pinhais. (DOUSTDAR, 1990)

O Município de São José dos Pinhais e, principalmente, seu distrito de Colônia Murici foram um dos principais pontos de chegada e fixação dos imigrantes poloneses que chegaram na região no final do século XIX. Para descrever como se iniciou a colonização dos migrantes poloneses na região Reis e Silveira descrevem que:

A colônia Murici surgiu na terceira etapa da colonização polaca no Paraná. Após a bem sucedida experiência com a colonização polaca em Curitiba, o governo da Província decidiu estender o processo ao município vizinho de São José dos Pinhais. Foram adquiridos 2.891 hectares, pois houve dificuldades de desapropriação, já que quase todos os terrenos ao redor de Curitiba eram propriedades particulares. (REIS; SILVEIRA, 2009, p. 18)

Ainda Reis e Silveira (2008), complementam a respeito da origem e chegada dos migrantes poloneses a terras São-joseenses:

No dia 6 de junho de 1878, segundo registros da Paróquia de Murici, chegaram 60 colonos procedentes da Galícia (região de Gorlice, Malopolska e Podkarpacie) e Prússia Ocidental (região de Starogard, atual município de Gdansk). Os novos imigrantes chegaram com o navio inglês Paschoal, em Paranaguá. Foram trasladados para outro barco, no qual atracaram no Porto de Antonina, de onde vieram em carroças até o planalto curitibano. A data de fundação da nova colônia foi fixada em 21 de setembro de 1878. (REIS; SILVEIRA, 2009, p. 18)

Desta forma, é possível verificar como se deu o início da colonização polonesa na região do distrito de Colônia Murici, em São José dos Pinhais, que ainda neste mesmo ano de 1878, recebeu mais uma leva de migrantes o que totalizaram mais de 560 colonos assentados na região. (TURBANSKI, 1978)

Este grupo, cada vez mais crescente, de migrantes poloneses alterou consideravelmente diversos aspectos sociais, econômicos e culturais da região,

sendo alguns dos aspectos principais a questão da agricultura, que foi desenvolvida na região após a chegada dos poloneses, a relação idiomática com a criação de escolas polonesas e a questão da alimentação, com a introdução de técnicas eslavas de conservação e produção de alimentos, que foi difundida pela região a posteriori. (DOUSTDAR, 1990)

O processo histórico da imigração polonesa nessa região traz a reflexão quais foram os aspectos que foram trazidos pelos imigrantes e quais ainda se mantêm vivos com seus descendentes em diferentes âmbitos culturais.

5.1 A COLÔNIA MURICI

O distrito de Colônia Murici, criado pela Lei Estadual n.º 5.597, de 21-07-1967, e anexado ao município de São José dos Pinhais/PR é um dos sete distritos que hoje compõem o município (Borda do Campo de São Sebastião, Cachoeira de São José, Campo Largo da Roseira, Marcelino, São Marcos, além de Colônia Murici e da sede administrativa).

Baseado em dados do IBGE (2010), o distrito de Colônia Murici possui atualmente uma população de 2450 habitantes, dos quais a sua grande maioria são descendentes diretos dos cerca 560 imigrantes poloneses que se fixaram na região no ano de 1878. (TURBANSKI, 2005)

Muitos destes descendentes dos imigrantes fundadores da Colônia Murici preservam até hoje a cultura trazida pelos seus ascendentes e isso pode ser expresso tanto no fato de alguns terem noção do idioma, outros de participar do folclore polonês (Figura 4) consumir alimentos tradicionais, participar de festas tradicionais e manter com um elo extremamente forte com a religião católica.

FIGURA 4 – GRUPO FOLCLÓRICO WAWEL EM FRENTE A PAROQUIA DA COLÔNIA MURICI

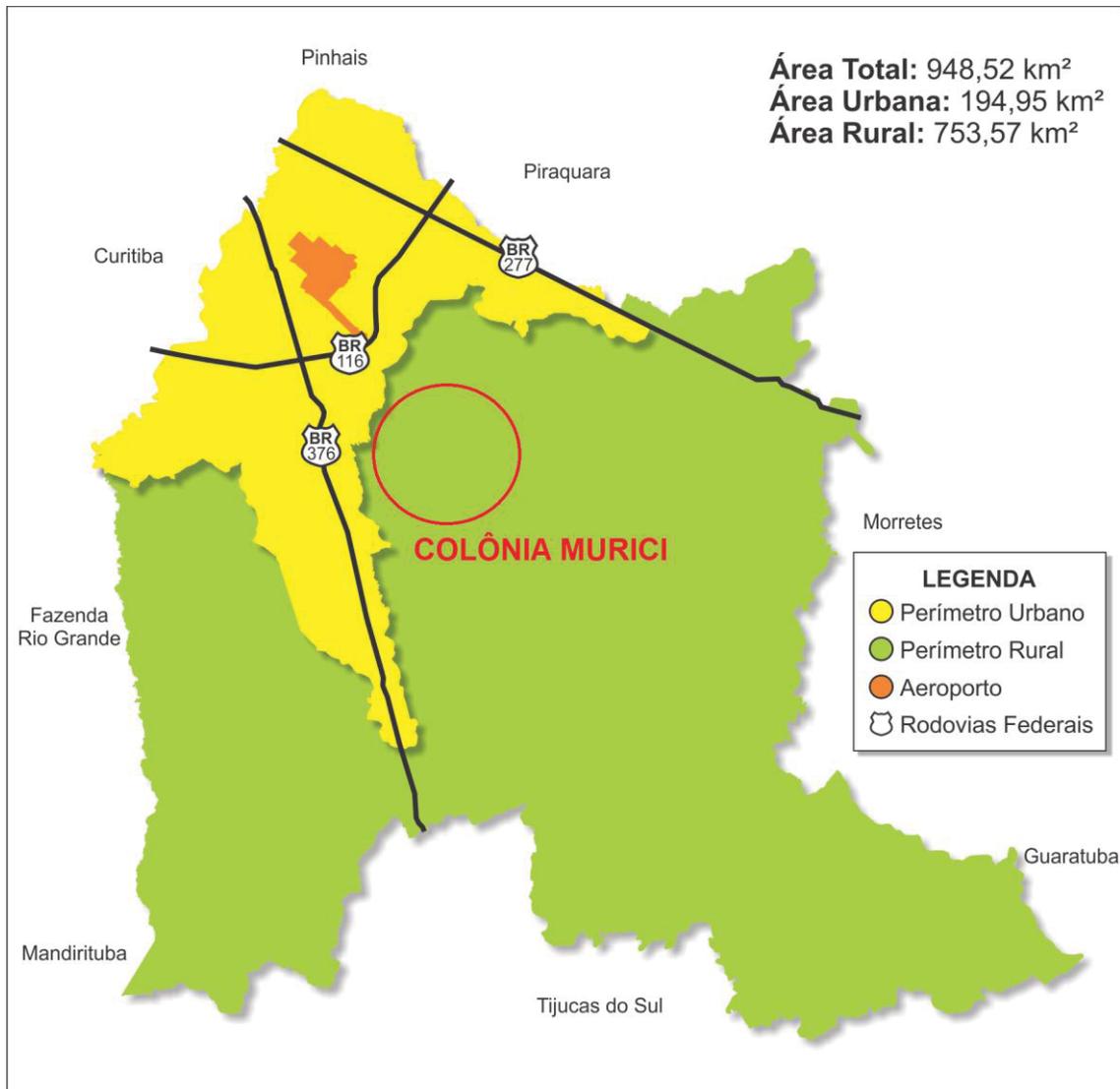


Fonte: Gazeta do Povo (2014)

A Figura 4 apresenta elementos que corroboram com a afirmação, exposta anteriormente, do forte vínculo dos moradores da colônia com o folclore e a religião. O que pode ser apontado como um dos pilares que sustentam a manutenção dos costumes étnicos poloneses na região.

Encontra-se na Figura 5, a localização do distrito de Colônia Murici no mapa do município de São José dos Pinhais/PR:

FIGURA 5 – LOCALIZAÇÃO DO DISTRITO DE COLÔNIA MURICI NO MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS/PR



Fonte: Prefeitura Municipal de São José dos Pinhais (2014)

Como pode-se observar na Figura 5, a região onde se localiza o distrito de Colônia Murici está fixada no início do perímetro rural do município de São José dos Pinhais.

A Figura 6 ilustra a característica rural da região:

FIGURA 6 – COLÔNIA MURICI: UMA ÁREA RURAL



Fonte: o autor (2019)

Os imigrantes poloneses que se fixaram na região de Colônia Murici advinham de uma origem camponesa, em grande parte analfabeta, que vieram ao Brasil em razão de promessas de terras férteis e paz, algo diferente do que havia na Europa dos séculos XIX e XX. (TURBANSKI, 2005)

Devido a isso houve um processo de isolamento social deste grupo, devido a uma marginalização social e cultural, e que mantinha apenas relações comerciais (vendas de verduras e legumes produzidos na região) com os centros urbanos. (DOUSTDAR, 1990)

Este processo se deu por décadas, se acirrando principalmente no período da Era Vargas (1930-1945), onde o então presidente Getúlio Vargas instituiu uma proibição que manifestações culturais, idiomáticas e étnicas de estrangeiros fossem proibidas no Brasil devido a associação com o Nazismo. (DOUSTDAR, 1990)

Isso reafirmou e potencializou o isolamento social dos imigrantes, da primeira e da segunda geração de descendentes de imigrantes europeus, entre eles os

poloneses da Colônia Murici, em seus nichos sociais regionais, fazendo com que criassem cada vez mais esta identidade de colônia isolada.

O contra processo disso foi só teve seu início no final da década de 1960 e na década de 1970, período da Ditadura Militar, onde o Brasil passou por um momento intenso de industrialização e progressismo, que levou a expansão da malha e zonas urbanas da cidade de São José dos Pinhais. (TAVARES, 2004)

Isso realizou a aproximação do urbano com o rural na região, de certa forma obrigando os moradores da região da Colônia Murici a se integrarem com o meio urbano, num momento onde os descendentes de dos imigrantes poloneses da região já estavam na quarta geração.

Entretanto, mesmo com a proximidade do espaço urbano, o Distrito de Colônia Murici compõe o cinturão verde da região metropolitana de Curitiba, fonte da produção hortifrutigranjeira da região, e considerado por Wachowicz, “o primeiro cinturão verde organizado por imigrantes no Brasil”. (WACHOWICZ, 1988, p.146)

Com uma produção anual média 12 mil toneladas de batata-doce e 13 mil toneladas de milho, a área rural de São José dos Pinhais, onde o distrito de colônia Murici é responsável pela maior parcela de produção, é o maior produtor destes tipos de cultura na região do cinturão verde curitibano. (IPARDES, 2019)

A Figura 7 ilustra a característica rural da região que voltada a produção de alimentos na região da Colônia Murici, neste caso uma plantação de milho.

FIGURA 7 – PLANTAÇÃO DE MILHO NA COLÔNIA MURICI



Fonte: o autor (2019)

Desta forma, é possível observar a relação da população da região com a agricultura, principal fonte de renda do distrito, o que remete a profissão de origem dos imigrantes poloneses que chegaram à região, a agricultura.

Entretanto, após a criação da rota turística do “Caminho do Vinho” em 1999, criada devido a parceria da prefeitura de São José dos Pinhais com a associação de moradores da Colônia Mergulhão, colônia vizinha a Colônia Murici e de forte influência de imigrantes e descendentes de imigrantes italianos, foi possível observar novos potenciais econômicos na região. (SÃO JOSÉ DOS PINHAIS, 2014)

Nos anos que seguiram ocorreu a consolidação do “Caminho do Vinho” como uma rota turística, na qual atrai atualmente milhares de turistas para a região. Como principais elementos explorados estão o turismo rural, o turismo cultural e a gastronomia. (MARTINS et al, 2017)

Neste processo, aproveitando o crescimento da rota turística na colônia vizinha, houve a abertura de diversos comércios na região fronteira das duas Colônias, o que se expandiu nos anos seguintes para dentro da Colônia, um exemplo é a abertura do Kawiarnia Café, um café colonial típico polonês na Colônia Murici no ano de 2010, apresentado na Figura 8.

FIGURA 8 – KAWIARNIA CAFÉ



Fonte: o autor (2019)

Isso demonstra uma rota turística informal e marginal à principal rota da região, o “Caminho do Vinho”, ocorrendo de forma paralela e aproveitando dos grandes fluxos turísticos dela.

Em um segundo momento, os moradores e empreendedores da região da Colônia Murici iniciaram o pedido e reivindicação da criação do portal polonês na entrada do distrito, além de uma maior atenção do poder público ao potencial turístico da região.

A Prefeitura de São José dos Pinhais, por meio de sua Secretaria de Indústria, Comércio e Turismo (SICTUR), inaugurou em 2015 o portal polonês (Figura 9) na entrada da colônia Murici e com isso oficializou a rota turística “Caminhos da Colônia Murici” que contava inicialmente com alguns poucos comércios locais, além da Casa da Cultura Polonesa (um mini museu da imigração polonesa), a igreja Sagrado Coração de Jesus (principal centro social da região nos primeiros anos de imigração) e casas de artesanato típico, geralmente situados em casas de tronco de madeira em arquitetura típica polonesa. (GAZETA DO POVO, 2017)

FIGURA 9 – PORTAL POLÔNES – COLÔNIA MURICI



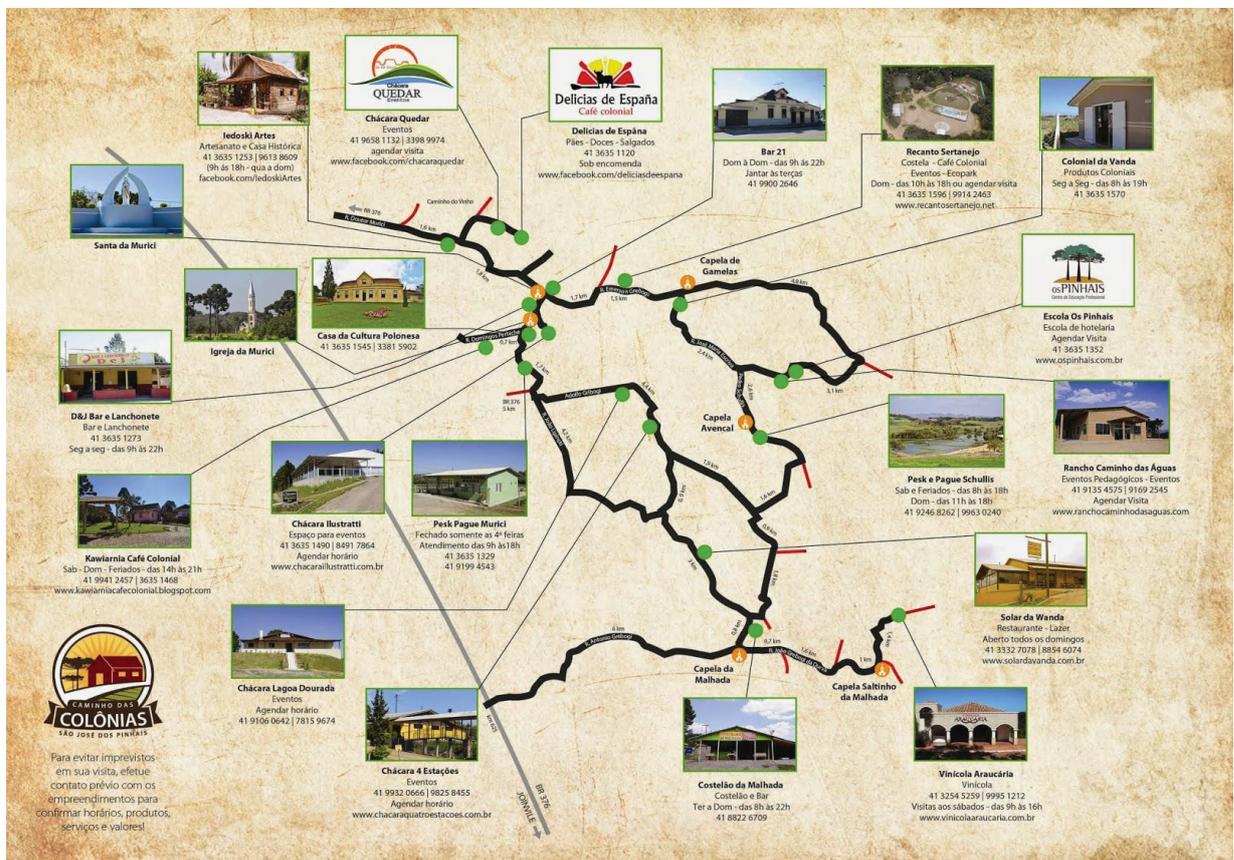
Fonte: Gazeta do Povo, 2017

Desta forma, se deu o início formal da rota turística “Caminhos da Colônia Murici”, inicialmente contando com 22 empreendimentos divididos entre Restaurantes, Salões de Festa, Pesque-pague, Loja de Artesanato e Parque Aquático. (SÃO JOSÉ DOS PINHAIS, 2017)

Esta rota turística idealizada na região atualmente compõe parte de outro projeto de turismo rural do município e que pretende aglutinar as ofertas de serviços turísticos e de hospitalidade na zona rural que envolve a Colônia Murici e arredores.

Juntando as Colônias Malhada, Avencal e Gamelas, a rota “Caminho das Colônias” apresenta um roteiro idealizado pela prefeitura de São José dos Pinhais em conjunto com a associação de moradores das colônias citadas anteriormente. Na Figura 10 está disposto o atual mapa da rota “Caminho das Colônias”:

FIGURA 10 – MAPA DA ROTA “CAMINHO DAS COLÔNIAS”



Fonte: São José dos Pinhais, 2018

Como pode ser observado pelo exposto acima, a ideia de se construir rotas turísticas para promover o turismo cultural, sobretudo o gastronômico na região, já é idealizado, entretanto não de forma sistematizada e organizada na prática. Como foi possível perceber ao realizar as entrevistas.

6 A COMIDA COMO ELEMENTO DA MEMÓRIA COLETIVA E SUAS (POTENCIAIS) INTERFACES COM O TURISMO NA COLÔNIA MURICI

Como já exposto anteriormente, a memória coletiva e sua oralidade são os principais instrumentos de salvaguarda dos saberes culinários e da comida para um grupo social.

Desta forma, neste trabalho foram realizadas entrevistas semiestruturadas com moradoras da Colônia Murici que apresentam contato com a cultura polonesa trazida pelos seus antepassados, imigrantes fundadores da Colônia.

O fato de se ter escolhido apenas mulheres para as entrevistas realizadas é que, em sociedades que herdaram elementos culturais tradicionais, cabe a mulher o papel de ser a responsável pelos serviços domésticos, entre eles o de cozinhar. (CAMPO; NAVARRO, 2012)

Desta forma, consideramos as mulheres, donas de casa, de ascendência polonesa e moradoras da Colônia Murici como guardiãs de memória, forma esta que é utilizada para apresentar os relatos coletados em campo através das entrevistas realizadas. Este conceito de Guardiã de Memória é baseado em Gomes (1994) que afirma:

Por conseguinte, o enquadramento e a guarda da memória comum se retroalimentam, estando ligados à presença de uma figura especial - porque singular no grupo e porque especializada - que se reconhece e é reconhecida como o guardião da memória. (GOMES, 1994, p. 7)

E Gomes (1994) acrescenta:

O guardião ou o mediador, como também é chamado, tem como função primordial ser um “narrador privilegiado” da história do grupo a que pertence e sobre o qual está autorizado a falar. Ele guarda / possui as “marcas” do passado sobre o qual se remete, tanto porque se torna um ponto de convergência de histórias vividas por muitos outros do grupo (vivos e mortos), quanto porque é o “coleccionador” dos objetos materiais que encerram aquela memória. (GOMES, 1994, p. 7)

Sendo assim, a escolha por pessoas que ocupem esta tarefa de preservar a memória através da oralidade perpassa também por uma questão de idade e experiência na vivência na região e no grupo social que as envolve.

Este pressuposto que se refere a idade e a experiência do Guardião de Memória é comentado por Gomes (1994), que afirma que “O guardião, nesta perspectiva, é um profissional da memória. No meio familiar, é comum que os avós assumam esta função.” (GOMES, 1994, p. 7)

Desta forma, é possível dizer que entrevistar ou simplesmente conversar com estes guardiões de memória é conhecer o passado, como viajar em uma máquina do tempo mesmo estando parado no mesmo lugar.

Entretanto, anterior a apresentação dos dados deste trabalho, também é de suma importância fazer a compreensão de que as informações coletadas possuem autorização e o nome real dos entrevistados não será exposto devido a questões de privacidade.

Além desta etapa burocrática, é também necessário fazer um apontamento mais denso no que tange ao processo da coleta de dados realizada em campo e que será apresentada.

Realizar entrevistas com indivíduos ou grupos com a finalidade de compreender informações sobre os contextos gerais histórico-sociais e subjetivos é nada menos do que coletar relatos etnográficos em campo, partindo de uma ótica antropológica.

Então, como todo relato etnográfico, o que será exposto será apenas a interpretação do entrevistador/etnógrafo das informações expostas através da memória dos entrevistados. Isso pode ser afirmado pois Geertz (1978) diz:

Nos escritos etnográficos acabados, inclusive os aqui selecionados, esse fato – de que o que chamamos de nossos dados são realmente nossa própria construção das construções de outras pessoas, do que elas e seus compatriotas se propõem – está obscurecido, pois a maior parte do que precisamos para compreender um acontecimento particular, um ritual, um costume, uma ideia, ou o que quer que seja insinuado como informação de fundo antes da coisa em si mesma ser examinada diretamente. (GEERTZ, 1978, p. 19)

Portanto, o ponto de vista do autor e sua análise com seus conhecimentos prévios é o que balizará a análise das informações coletadas partindo, também, de sua interpretação dos fatos e informações expostas e transmitidas pelas guardiãs de memória que participaram desta pesquisa etnográfica de campo.

Todavia, para iniciar um debate sobre as interfaces da alimentação, memória e tradições culturais polonesas, é necessário apresentar o que seriam estes pratos, do que são feitos e, quando possível, o porque de serem comidos pelos poloneses e seus descendentes.

6.1 PREPAROS E PRATOS QUE COMPÕEM A TRADIÇÃO ALIMENTAR POLONESA

A gastronomia polonesa é formada por inúmeros pratos com os mais variados insumos e métodos de preparos. Sua base é constituída pela variedade de carnes, massas, cereais e legumes que são encontrados no leste europeu ou foram trazidos e incorporados a cultura alimentar polonesa.

A necessidade de se ter uma alimentação mais robusta em uma região geográfica caracterizada pela sua baixa temperatura e particularidades agrícolas, fez com que a culinária polonesa tivesse sua base em alimentos mais adaptáveis para a região. Em uma tentativa de caracterizar isso aponta:

A culinária polonesa é rica em carne de todos os tipos e temperos, bem como de tipos diferentes de massas e bolinhos, sendo o mais popular deles o pierogi. Assemelha-se à outras culinárias eslavas quanto ao uso de mingaus (kasza) e de outros cereais. O clima frio do país favorece uma cozinha contundente na qual as carnes e as batatas são ingredientes essenciais. (ADAMOSKI, 2013, p. 12)

O conhecimento empírico do manuseio e métodos aplicados aos insumos alimentares permitiu com que a gastronomia polonesa se desenvolvesse, por isso será apresentado na Tabela 2 alguns dos mais populares e tradicionais pratos da culinária polonesa.

Alguns dos pratos que serão apresentados, muitas vezes, são encontrados em tradições alimentar de outros países do centro e leste europeus, como na República Checa, Eslováquia, Ucrânia, Hungria, Rússia, Lituânia e Bielorrússia, podendo apresentar pequenas diferenças nos insumos utilizados e variações em seus nomes.

TABELA 2 – PRATOS POLONÊSES E O QUE SÃO

PREPARO TÍPICO	O QUE É? DO QUE É FEITO?
PIEROGI	Pastelzinho de massa fresca tradicionalmente recheado com repolho, batata, cogumelos e/ou carne de porco embutida. Também pode ser encontrado doce com recheio de frutas da região como amoras e cerejas. É cozido, mas também pode ser encontrado frito e com cobertura de geléia.
BIGOS	Um guisado clássico de repolho fresco, chucrute, cogumelos e carnes, tanto suína quanto bovina, temperado com alho, pimenta e sal. O preparo leva algumas horas para ser feito e geralmente é feito em grandes quantidades.
BARSZCZ	Sopa de beterraba com carne suína ou bovina, batata, podendo ser encontrada com repolho, cenoura e salsão, dependendo da região. Podendo ser encontrada cremosa (com creme de leite).
GOŁĄBKI	Um charuto tradicionalmente feito no leste europeu com folhas de repolho envolvendo o arroz, carne, suína e bovina (em situação de ascendência judaica, apenas bovina), e servido com molho vermelho.
KIEŁBASA	Linguiça polonesa, é o embutido de porco tradicional da Polónia podendo ser encontrado misto com carne bovina, ou apenas carne suína e geralmente temperado com pimenta, alho e sal.
CHLEB	Broa polonesa, é o pão tradicional da Polónia feito basicamente por farinha de centeio, banha, ovo e levedura. Geralmente é encontrado com o formato redondo.
PIERNIK	Bolo seco tradicionalmente feito de mel, canela, açúcar, ovos, leite e farinha de trigo. É um preparo bem seco, feito para consumo de vida útil prolongada. Pode ser encontrado com recheio de damasco e semente de amapolas.

SERNIK	Torta de ricota polonesa, provavelmente a sobremesa polonesa mais difundida. Diferente do cheesecake, é feito com a inclusão da ricota seca adoçada diretamente na massa. Pode ser encontrada com uvas passas e damasco.
PAÇZEK	Sonho polonês, uma massa doce frita e recheada, bem parecido com o encontrado no Brasil, que foi popularizado pelos alemães. Pode ser encontrado com recheio de creme, nata ou geleias de amora, cereja e pêssego.
MAKOWIEC	Torta feita com massa neutra, parecida ao pão de ló e coberta por um caramelo. Recheado com sementes de amapola/papoula. Pode ser encontrado como torta ou dobrado em forma de um rocambole.

Fonte: autor, 2019

Entre todos os preparos da gastronomia polonesas elencadas anteriormente, temos a relação que eles se mantêm vivos nos hábitos alimentares dos poloneses como afirma Adamoski (2013, p.17): “Boa parte destes alimentos é consumida na Polônia atualmente”. E em continuidade a essa lógica da cultura viva nos hábitos alimentares dos poloneses Teleginski afirma:

O Pierogi se trata de um dos pratos mais populares na Polônia sendo considerado um símbolo nacional. Está difundido nas áreas de imigração polonesa do Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul. É um prato emblemático na Polônia e emblemático nas áreas de imigração polonesa no Brasil e países que receberam imigrantes poloneses como Estados Unidos, Canadá e Argentina, representando um forte símbolo de identidade étnica e regional. (TELEGINSKI, 2014, p. 10)

Devido ao exposto, é possível conseguir encontrar um ponto onde fica notória a relação da tradição alimentar com os imigrantes poloneses que se fixaram na região de Colônia Murici.

Grupos sociais que imigram tem características claras neste processo, como afirma Maciel (1996) a respeito dos movimentos migratórios europeus do Sec. XIX e XX:

fizeram com que as populações que se deslocaram levassem com elas seus hábitos, costumes e necessidades alimentares, enfim, todo um conjunto de práticas culturais alimentares. Para satisfazê-las, levaram em sua bagagem vários elementos, tais como plantas, animais e temperos, mas também preferências, interdições e prescrições, associações e exclusões. Nas novas terras, utilizaram elementos locais mesclando e criando conjuntos e sistemas alimentares próprios. (MACIEL, 1996, p. 51)

Assim os imigrantes poloneses que se fixaram na região de Colônia Murici, tentaram manter vivas as suas tradições alimentares, reproduzindo-as, buscando passar pelas gerações e encontradas atualmente em grupos familiares descendentes dos primeiros imigrantes.

Estes preparos e pratos que materializam as tradições alimentares polonesas são patrimônios culturais que só podem ser encontrados através da memória e reprodução dos conhecimentos dos responsáveis pelo preparo dos alimentos da região.

6.2 A COMIDA COMO ELEMENTO DA MEMÓRIA

Desde que foi realizada a primeira entrevista com a Guardiã de Memória 1, que também teve a função de ser a entrevista-teste no período anterior a qualificação deste trabalho, foi possível observar a relação intrínseca da comida e das comensalidades, como tradições do ato de se alimentar, no cotidiano e especialmente na memória destes atores sociais.

Isso pode ser afirmado pois em todas as entrevistas realizadas, foi possível observar como um preparo alimentar, a ação de estar cozinhando, um saber culinário ou estar em sentada à mesa, apareceu de forma transversal e subjetiva ao contexto do todo.

De forma a ilustrar essa ideia, um fato chamou muito a atenção do entrevistador e também pode ter função de colaborar com a construção da ideia do papel central da comida e da comensalidade no resgate da memória das Guardiãs de Memória: todas as entrevistas foram realizadas na cozinha por iniciativa própria das entrevistadas. Na Figura 11 encontra-se a fotografia da cozinha da casa da Guardiã de Memória 2:

FIGURA 11 – COZINHA DA GUARDIÃ DE MEMÓRIA 2



Fonte: o autor (2019)

Um exemplo pode ser observado quando a Guardiã de Memória 2 é questionada sobre locais em que viveu durante a vida:

Nasci e morei a vida toda aqui em Murici, antes morava lá perto do portal com meus pais, mas depois que me casei vim para cá nos meus sogros. Antes aqui era uma casinha onde meu sogro fazia linguiça e assava pão pra vender pra fora mas depois reformamos e ficamos por aqui. (GUARDIÃ DE MEMÓRIA 2)

Este fato pode ser comparado com o que ocorre em outra entrevista, neste caso com a Guardiã de Memória 3, que quando questionada sobre o fato de saber falar o idioma polonês pronuncia comidas e insumos alimentares em polonês como forma de mostrar que possui conhecimento básico do idioma:

Meus pais e meus sogros costumavam falar entre eles em polonês, mas não queriam ensinar pra nós. Falavam que a gente era brasileiro e tinha que falar “brasileiro”. Mas de escutar eles a gente aprende alguma coisa né? Como Dzień Dobry (bom dia), Dobranoc (boa noite), Mleko (leite), Kapusta (repolho), Ziemniak (batata), essas coisas né. (GUARDIÃ DE MEMÓRIA 3, tradução nossa)

Esta relação da memória e acontecimentos da vida também aparece com a Guardiã de Memória 1 quando questionada sobre lugar onde nasceu e viver:

Sim, nasci e vivi sempre na mesma casa... na verdade essa casa era onde matava porco, fazia linguiça e fazia pão, mas como era de assoalho nos mudamos para cá. Era mais quente e ficava mais perto dos bichos né? (GUARDIÃ DE MEMÓRIA 1)

Como exposto acima, a comida sempre aparece como um personagem da construção social das entrevistadas, o que demonstra que esse objeto é algo central da cultura desta comunidade, um elemento com significado central na teia de significados que compõe a cultura. (GEERTZ, 1978)

Já quando questionadas diretamente sobre a questão da alimentação, foram expostas, por parte das Guardiãs de Memória, diversos comentários e informações sobre comida e comensalidades.

Um exemplo é que quando respondendo o questionamento sobre se ainda elas cozinhavam e se faziam pratos que consideravam poloneses, a resposta foi afirmativa em todos as situações, porém os preparos que apareceram nem sempre foram os mesmos.

Isso pode ser visto quando a Guardiã de Memória 1 responde:

Eu cozinho sim, não como antigamente né, o tempo passa (risadas), mas ainda faço a broa, hleb que fala né?, cerveja caseira, repolho, beterraba e pepino em conserva, repolhinho com costelinha de porco, couve empanada, bolinho de batata. (GUARDIÃ DE MEMÓRIA 1)

Na Figura 12 está apresentada uma garrada de cerveja caseira feita pela Guardiã de Memória 1:

FIGURA 12 – CERVEJA CASEIRA POLONESA



Fonte: o autor (2019)

Já em outro momento, a Guardiã de Memória 4 diz:

Olha, eu cozinho todo dia mas faço mais comida brasileira mesmo: feijão, arroz, macarrão, essas coisas. Só quando vem visita ou tem alguma festa que eu faço um pierogi, um klutski, um bigus e coisas assim. Ah, eu faço cuque também porque meus netos adoram. (GUARDIÃ DE MEMÓRIA 4)

Em uma condição semelhante, a Guardiã de Memória 2 responde o mesmo questionamento:

Eu faço almoço e janta todo dia, mas meu marido gosta mais mesmo é de comida daqui mesmo, feijão e arroz não pode faltar, mas nos domingos meus filhos trazem as crianças pra cá e fazemos umas coisinhas diferentes, ai faço um cuque, um pão, um repolho com porquinho. (GUARDIÃ DE MEMÓRIA 2)

Com o exposto acima pode-se observar que a comida como elemento da identidade cultural polonesa se mantém presente no contexto da comunidade, mas não é algo do cotidiano, se limitando a dias festivos, encontros familiares ou ocasiões esporádicas.

Diversos podem ser os fatores que apontam para este fenômeno, entretanto a aculturação pode ser compreendida como o que mais se adapta aos relatos coletados devido ao fato da substituição de costumes alimentares por costumes considerados brasileiros foram os principais fatores.

A aculturação, enquanto construto teórico que procura explicar o processo de contato direto com uma nova cultura, pode ser entendida como uma forma cumulativa de aprendizagem social que envolve a assimilação de novos padrões culturais por indivíduos que, mesmo assim, mantêm valores de sua cultura de origem. (MARTINS, 1989)

Portanto, é possível apontar que, provavelmente, devido ao fenômeno da aculturação e da conseguinte introdução da cultura brasileira na comunidade da Colônia Murici, a cultura alimentar polonesa ainda está presente: não no cotidiano, mas como um patrimônio cultural na memória das Guardiãs de Memória.

6.3 A CULTURA ALIMENTAR POLONESA E SUAS INTERFACES COM O TURISMO NA COLÔNIA MURICI

Como constatado anteriormente, a cultura alimentar polonesa permanece existindo na comunidade de Colônia Murici sobretudo com uma função de preservação de costumes e tradições familiares, além de aparecer também em festas e celebrações.

Neste sentido, é possível pensar a cultura alimentar enquanto produto para o turismo, formando o turismo gastronômico e através deste novo prisma buscar meios de que a cultura alimentar polonesa seja ressignificada, assim evitando que caia em esquecimento pelas novas gerações.

Este uso do uso da cultura alimentar polonesa como um atrativo para o turismo da região é visto de forma positiva por parte das Guardiãs de Memória entrevistadas.

Neste sentido, foi questionado para as entrevistadas se elas achavam se haveria público para consumir os pratos da tradição alimentar polonesa, caso abrissem restaurantes na Colônia Murici que os servissem.

Em resposta, a Guardiã de Memória 1 respondeu:

Eu acho que sim, as pessoas de fora da colônia gostam de comer essas coisas quando vem pra cá. Meu filho mais velho está querendo abrir um restaurante aqui no terreno, onde antes era o depósito. Mas a reforma “tá” parada porque ele vai ser pai começo do ano. (Guardiã de Memória 1)

Esta ideia positiva a respeito de restaurantes que sirvam pratos da cultura alimentar polonesa na região também apareceu nas respostas da Guardiã de Memória 3, que afirmou:

Já me falaram pra fazer a casa aqui ser um restaurante, falaram que daria certo e acho que até daria. Mas pensar em trabalhar na lavoura e ainda em restaurante fica difícil, ainda mais com idade. Minha nora deu a ideia a uns anos atrás, antes de abrirem o Kawiarnia. (Guardiã de Memória 3)

A Figura 13 ilustra a casa da Guardiã de Memória 3:



Fonte: o autor (2019)

Quando questionada a respeito do tema, a Guardiã de Memória 4 demonstrou que tem interesse e inclusive trabalha com a comida típica polonesa:

Eu penso em abrir com minha filha e o marido um “restaurantinho” nem que seja um “bodeguinha” pra vender umas comidas pra quem vem a turismo levar. Eu faço broa, cerveja caseira e conserva pra vender para os conhecidos. Já vendi pierogi congelado, mas só quando encomendam. (GUARDIÃ DA MEMÓRIA 4)

Entretanto, em entrevista a Guardiã de Memória 2, apesar de concordar com a ideia, se mostrou um pouco resistente a ideia:

Eu acho que a ideia é boa, o povo da Mergulhão fez isso e lá deu certo. Aqui o pessoal é mais desunido, se fossem mais unidos acho que daria certo, mas é difícil. Polaco é difícil de lidar (risos). A única que deu certo foi Bernadete lá do Kawiarnia. (GUARDIÃ DE MEMÓRIA 2)

Na Figura 14 está ilustrado a mesa de café do Kawiarnia, citado pela Guardiã de Memória 2.

FIGURA 14 – MESA DE CAFÉ COLONIAL DO KAWIARNIA CAFÉ



Fonte: o autor (2019)

Como exposto anteriormente, existe uma aprovação para a realização da atividade turística voltada a gastronomia na comunidade receptora, mesmo havendo certa resistência por parte de alguns membros.

Entretanto, nenhuma das entrevistadas soube dizer acerca da criação da rota das colônias, a rota turística criada pela prefeitura para envolver a comunidade com o turismo. Demonstrando assim que o turismo não se encontra de forma desenvolvida na região devido ao fato de não ter uma base endógena diretamente ligada a realização da atividade, com exceção dos estabelecimentos já conhecidos.

Neste sentido, em entrevista a Guardiã de Memória 2 respondeu quando questionada se frequentaria um restaurante típico polonês na região:

Eu e meu marido não gostamos de sair pra comer, o pessoal mais novo gosta, mas nós não. Pra experimentar eu até ia, mas não sei do jeito que fazem as coisas aqui parece que não conhecem direito o povo da colônia. O certo era a gente organizar as coisas por conta própria daí chamar o povo de fora. (GUARDIÃ DE MEMÓRIA 2)

Como exposto acima, boa parte da resistência que se dá para a atividade turístico-gastronômica na região é ligado ao fato de ser algo de fora pra dentro, não endógeno, com poucas exceções.

Assim, é possível afirmar que existem interfaces diretas entre o desempenho da atividade turística, o resgate da memória e das tradições e a cultura alimentar na região da Colônia Murici, sendo um material propenso a apontamentos e análises mais elaboradas.

7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

As informações e dados levantados através das entrevistas realizadas obtiveram uma relação muito positiva com a revisão de literatura bibliográfica realizada previamente neste trabalho, possibilitando assim um diálogo positivo com o objeto estudado e os objetivos traçados previamente nesta pesquisa.

Este aspecto positivo, realizado através da triangulação dos dados coletados, dados observados e marco teórico, possibilitou apontar criticamente para a problemática da dissertação, respondendo-a e possibilitando que o trabalho permita o desenvolvimento de outras pesquisas relacionadas ao tema e ao conteúdo abordado.

A escolha das metodologias, técnicas e instrumentos utilizados para a elaboração desta dissertação se mostraram adequados e condizentes com a forma que o contexto social e histórico que esta pesquisa demandava.

Esta afirmação é de suma importância devido ao fato de muitas vezes pesquisas mostram-se insuficientes devido a escolhas equivocadas de instrumentos e técnicas para as coletas de dados, tratamento das informações e articulação teórico-prática do objeto com os objetivos elencados.

No que tange aos objetivos previamente elencados, é possível fazer o apontamento de que o objetivo geral conseguiu se sustentar e ser alcançado através dos objetivos específicos, fazendo com que o fato de ter sido destrinchado auxiliou na potencialidade de responder o mesmo.

Especialmente relacionado ao primeiro objetivo específico, é possível afirmar que foi possível se ter uma análise mais detalhada sobre como se deu a imigração polonesa para a região da Colônia Murici, assim como o início da ocupação territorial.

A respeito do segundo objetivo específico, pode-se constatar que a cultura alimentar polonesa ainda existe na região do distrito de Colônia Murici, mas que apesar de ser um elo cultural dos indivíduos com a cultura trazida pelos seus antepassados, está ficando preservada apenas nas Guardiãs de Memória da região.

Com estes pontos é possível responder o terceiro objetivo específico e mostrar que sim podem ser realizados apontamentos no que tange a interface do turismo com a cultura alimentar na região, fato que apareceu nas entrevistas e que

levantou uma crítica da comunidade diretamente ligada a questão da gestão do turismo na região, gerido pela Prefeitura Municipal de São José dos Pinhais e suas secretarias.

Também é possível realizar mais um apontamento no que tange a relação da conservação destes costumes culturais. Aparentemente, a conservação destes conhecimentos se deriva, em sua maioria, das relações sociofamiliares, assim estes conhecimentos seguem perpassando de geração em geração de descendentes de poloneses que ainda vivem na região. Assim, reforçando o significado literal do termo “Herança Cultural”.

Contudo, é possível apontar para a possibilidade de que o turismo, como uma atividade cultural e econômica na região, possa servir como um mecanismo de conservação dos costumes que andam se perdendo na região devido ao fenômeno da aculturação.

Isto pode se dar devido ao fato da comunidade ressignificar e se identificar novamente como personagem do legado histórico-cultural dos imigrantes, seus antepassados, e assim encarar isto como algo a ser desenvolvido e preservado na atualidade e pelas seguintes gerações.

Contudo, alguns dos pressupostos apontados anteriormente a coleta de dados e do refinamento da bibliografia abordada não se mostraram condizentes com a realidade encontrada.

O pressuposto 2, que se liga diretamente à similaridade que se pode ter entre o imaginário do senso comum sobre a gastronomia polonesa e o que de fato é explicitado como cultura alimentar polonesa na região da Colônia Murici, mostrou uma negativa.

Este ponto se deve ao fato do pierogi, prato típico polonês e principal representante da gastronomia cultural do país, não aparecer em todas as entrevistas realizadas com as Guardiãs de Memórias, apenas duas das quatro entrevistas realizadas.

Isto pode demonstrar que o pierogi, na Colônia Murici, se enquadra como uma tradição inventada por parte de um imaginário nacionalista que cria e transforma objetos em símbolos a fim de reafirmar uma identidade de tradição, mas

não necessariamente demonstrar o que a população compreende como um costume popular. (HOBSBAWM, 1984)

Outro pressuposto que pode ser analisado e visto como não condizente necessariamente com a realidade encontrada é o que se refere a nunca ter sido desempenhado um turismo organizado e minimamente planejado na região.

Isto se deve ao fato, que foi exposto no trabalho, da Prefeitura Municipal de São José dos Pinhais, através de suas secretarias, ter elaborado rotas, mapas e divulgações relacionadas a atividade turística que envolve a região da Colônia Murici.

Entretanto, foi possível apontar através das entrevistas realizadas com as Guardiãs de Memória, que a comunidade local não aprova unanimemente a forma com que se deu este planejamento turístico, apontando que acreditam que deveria ser relacionado de forma endógena, ou seja, partindo da própria comunidade da Colônia Murici.

Desta forma é possível fazer a compreensão que esta dissertação conseguiu cumprir o papel de abordar a comunidade da Colônia Murici através da memória coletiva relacionada a cultura alimentar e traçar apontamentos e interfaces com o fenômeno turístico, partindo de uma ótica cultural.

Este trabalho também tem a possibilidade de ser acrescido por pesquisas complementares e adjacentes, fazendo com o que objeto da cultura alimentar polonesa seja trabalhado de forma mais consistente na região da Colônia Murici e no Estado do Paraná.

Atenta-se o fato da necessidade de afirmar, como meio de se finalizar as conclusões deste trabalho, que este tipo de pesquisa, seus objetos trabalhados e recortes realizados não são definitivos ou estanques.

Este trabalho conseguiu demonstrar apenas um recorte temporal da dinâmica social dialética envolvida em uma comunidade que está diretamente propensa a ter modificações drásticas de costumes e reproduções culturais devido a diversos fatores econômicos e sociais.

Entretanto espera-se que a cultura e os costumes populares sejam preservados, mesmo que de forma simbólica, pois representam parte de uma história viva no coração de muitas pessoas e grupos sociais.

REFERÊNCIAS

ADAMOSKI, T. **Comer para lembrar a alimentação e a preservação da identidade étnica polonesa nas colônias murici e mergulhão**. Caderno de estudos e pesquisa do turismo, Curitiba, v. 2, p. 80-106, dez. 2013.

ALVES, A. J. **A revisão da bibliografia em teses e dissertações: meus tipos inesquecíveis – o retorno** IN: A bússola do escrever, São Paulo, Ed. CORTEZ, 2012.

BABBIE, E. **Métodos de pesquisa de survey**. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 1999.

BARRETTO, M. **Planejamento e organização em turismo**. Campinas: Papirus, 1991.

BARRETTO, M. **Turismo e legado cultural**. 3ª ed. Campinas: Papirus, 2002.

BAHL, M. **Legados étnicos & oferta turística**. Curitiba: Juruá, 2004.

Beni, M. **Análise estrutural do turismo**. São Paulo: Senac, 1998.

BESSIS, S. **Mille et une bouches : cuisines et identités culturelles**. Paris: Autrement: 1995

BUENO, W. L. **Curitiba, uma cidade bem-amanhecida: vivência e trabalho das mulheres polonas no final do século xix e nas primeiras décadas do século xx**. 1996. 178 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de História, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 1996.

BRAMBATTI, L. E. **O turismo como mercadoria no capitalismo avançado: uma análise conceitual**. 2011. ANPTUR

BRILLAT SAVARIN, J-A. **A fisiologia do gosto**: tradução Paulo Neves. São Paulo: Companhia das letras, 1995

CAMPO, María Lis del; NAVARRO, Alicia. El significado de la cocina em mujeres de clase media de córdoba, argentina. Una aproximación desde la teoria de las representaciones sociales. Perspectivas en Nutrición Humana. Vol. 14, N° 2, julio-diciembre de 2012, p. 113-124.

CARVALHO, P. **Turismo cultural, património e políticas públicas em territórios rurais de baixa densidade: eixos vertebradores de revitalização e de**

construção de novas identidades?. In SANTOS, M. (Org.), Turismo cultural territórios e identidades. IPLeiria/Afrontamento, Porto, 2010, p. 123-158.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

CLAVAL, P. **Geografia Cultural**. Florianópolis, UFSC, 1999.

CONTRERAS, J. in SCHLUTER, R. **Turismo y Patrimônio Gastronômico: uma perspectiva**: CIET Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos. Buenos Aires, Argentina, 2002.

CRESWELL, J. **Seleção de um projeto de pesquisa**. In: Projeto de pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto. Porto Alegre: Artmed, 2010.

CRUZ, M. S. R.; EDMÉE, L. **Gastronomia como Atrativo turístico-cultural: Uma análise da potencialidade do Sul da Bahia**. In: 2º CULTUR – Seminário de Pesquisa em Cultura e Turismo da UESC & IV SEMINTTUR, n. 2. Bahia. nov., 2008. p. 1- 33.

CSERGO, J. **Saber e Sabor... História comida e identidade**. Conferencia de abertura in Saber e Sabor I Colóquio de História e Cultura da Alimentação. 2007.

DE LA TORRE. O. **El turismo- fenómeno social México**, Fondo de Cultura Económica, 1992

DENZIN, N. K.; LINCOLN, Y. S. **O planejamento da pesquisa qualitativa**. Penso: Porto Alegre, 2006.

DOUSTDAR, N. M. **Imigração polonesa raízes históricas de um preconceito**. Curitiba. 1990.

FREYRE, G. **Casa grande e senzala: formação da família brasileira sobre o regime da economia patriarcal**. São Paulo: Global, 2003.

GÂNDARA, J.M.G. **Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos** in PANOSSO NETO, A. ANSRAH, M. G. R., Segmentação do mercado turístico: estudos, produtos e perspectivas. Barueri, São Paulo: Manole, 2008

GEERTZ, C. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

GIMENES-MINASSE, M.H.S.G. **Cozinhando a tradição: Festa, cultura, história e turismo no litoral paranaense**. Curitiba: Editora UFPR, 2013.

GLUCHOWSKI, K. **Os poloneses no Brasil**. Porto Alegre: Rodzicz & Ordakowski, 2005.

GRAY, D. E. **Coletando dados primários: entrevista.** In: *Pesquisa no mundo real.* Porto Alegre: Penso, 2012.

GRECHINSKI, P. T. **A Gastronomia Eslava Em Irati Como Forma De Atrativo Turístico.** 2007. 58 f. TCC (Graduação) - Curso de Turismo, Universidade Estadual do Centro-oeste, Campus de Irati – Pr, Irati, 2007.

GRIX, J. **Introducing students to the generic terminology of social research.** *Politics*, v. 22, n. 3., 2002.

GRITTI, I. R. **Imigração e Colonização Polonesa no Rio Grande do Sul: a emergência do preconceito.** Porto Alegre: Martins Livreiro, 2004

GOMES, A. C. **A guardiã da memória.** *Acervo - Revista do Arquivo Nacional*, Rio de Janeiro, v.9, nº 1/2, p.17-30, jan./dez. 1996.

GÜNTHER, H. **Pesquisa qualitativa versus pesquisa quantitativa: Esta é a questão?** *Revista Psicologia: Teoria e Pesquisa*, N. 22 (2) : pag. 201-210, 2006.

KOSIK, K. **Dialética do concreto.** 2 ed. Rio de Janeiro: Editora Paz e Terra, 2002.

KRIPPENDORF, J. **Sociologia do Turismo: para uma nova compreensão do lazer e das viagens.** Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1989

HALBWACHS, M. **A Memória Coletiva.** São Paulo, Centauro: 2006.

HARVEY, D. **A brief history of neoliberalism.**, Oxford University Press : Oxford, 2005.

HERNÁNDEZ, J. C. **Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares.** Trad: CANESQUI, A M IN: CANESQUI, A M.; GARCIA, R. W. D. (org.) *Antropologia e nutrição: um diálogo possível.* Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

HOBSBAWM, E. **Introdução à invenção das tradições.** Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984.

IAROCINSKI, U. **Saga dos Polacos.** Curitiba: Gráfica Mansão, 2000.

IPARDES, **Caderno Estatístico: Município de São José dos Pinhais**. Paraná: IPARDES, 2019.

IPHAN – INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. **Guia de Pesquisa e Documentação para o INDL**, v. 1. Brasília, DF, IPHAN, 2014.

KRAVCZYK, M. V. **Polfest: A construção da identidade polonesa em Guarani das Missões- RS**. Porto Alegre: LUME, 2013.

LAFARGUE, P. **O direito à preguiça**. São Paulo: Kairós. 1983.

LEFÉBVRE, H. **The Production of Space**; tradução de Donald Nicholson-Smith. Oxford: Blackwell Publishing, 1991.

MACIEL, M. E. **Identidade cultural e alimentação**. IN: CANESQUI, A M.; GARCIA, R. W. D. (org.) **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

MARTINS, D. F. Q.; IGREJA, A.; MONLEVADE, A. P. B.; OZELAME, A. M. C. C. & SILVEIRA, M. A. T. **O caminho do vinho em São José dos Pinhais/PR: um território turístico em (trans) formação**. *Applied Tourism*, 2(1), 2017, p. 149-17

MARTINS, W. **Um Brasil diferente. Ensaio sobre fenômenos de aculturação no Paraná**. 2. ed. São Paulo: T. A. Queiroz, 1989.

MASCARENHAS, R. G. T. **A diversidade gastronômica como atrativo turístico na região dos campos gerais do Paraná: um estudo de caso no município de Castro**. Curitiba, *Revista Geografar*, 2009. Disponível em: <<http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/geografar/article/view/14360>>. Acesso em: 02 jun. 2018.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**: tradução de Letícia Martins de Andrade. São Paulo: editora SENAC, 2008

OLIVEIRA, M. de. **Os poloneses do Paraná (Brasil) e a questão da nacionalização dos imigrantes**. Fortaleza, Anais do XXV simpósio nacional de história, 2009. Disponível em: <<http://anais.anpuh.org/wp-content/uploads/mp/pdf/anpuh.s25.0879.pdf>>. Acesso em: 02 jun. 2018.

PAES, M. T. D. **Refuncionalização turística de sítios urbanos históricos no Brasil: das heranças simbólicas à reprodução de signos culturais**. *Revista Geografia*, Rio Claro, v. 37, n. 2, p. 319-334, 2012.

PERALTA, E. **O mar por tradição: o patrimônio e a construção das imagens do turismo**. *Horizonte Antropológico*. Porto Alegre, v. 9, n. 20, 2003.

PITTE, J. R. **Gastronomia francesa: história e geografia de uma paixão**. Porto alegre: LP&M, 1993.

POLANCZYK, A. J. **O Imigrante Polonês e a Colônia Guarani**. Porto Alegre: Renascença: Edigal, 2010.

PONS, S. C. **Pontos de Partida Teórico-metodológicos para o Estudo Sociocultural da Alimentação em um Contexto de Transformação**. Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

POZENATO, J. C. **Processos culturais na região de colonização italiana do Rio Grande do Sul**. Caxias do Sul: EDUCS, 1990.

REIS, A. L. C.; SILVEIRA, M. A. T. da. **A imigração polonesa no território paranaense**. Curitiba, 2008. Disponível em: <<https://geografiatecnologia.wikispaces.com/file/view/projeto.pdf>>. Acesso em: 02 jun. 2018.

RIOS, F. **Memória coletiva e lembranças individuais a partir das perspectivas de Maurice Halbwachs, Michael Pollak e Beatriz Sarlo**. In: Revista Intratextos, 2013, vol 5, no1, p. 1-22.

RUSCHMANN, D. **Turismo e planejamento sustentável: a proteção do meio ambiente**. Campinas: Papyrus, 1997.

RUSSELL, B. **O elogio ao ócio**. Rio de Janeiro: Sextante. 2002

SANTOS, M. **A Urbanização Brasileira**. São Paulo: HUCITEC, 2002.

SANTOS, C. R. A. **História da Alimentação no Paraná**. Curitiba: Juruá, 2007.

SILBERBERG, T. **Cultural Tourism and Business Opportunities for Museums and Heritage Sites**. Tourism Management N. 16 (5), 1995, p. 361-365

TELEGINSKI, Neli Maria. **Comeres, Memórias E Práticas: A Transmissão Da Culinária Polonesa Entre Descendentes De Imigrantes No Centro-Sul Do Paraná**. In: ENCONTRO ESTADUAL DE HISTORIA DA ANPUH-SP, 22., 2014, Santos: Anpuh, 2014. p.1 - 15.

TURBANSKI, S. D. **Murici, Terra Nossa**. Curitiba: Amaro, 2005.

VERA, F. et al. **Analisis Territorial del Turismo**. Espanha, 1997

VON SIMSON, O. R. M. **Memória, cultura e poder na sociedade do esquecimento: o exemplo do centro de memória da UNICAMP**. Arquivos, fontes e novas tecnologias: questões para a história da educação. Campinas: Autores Associados, 2000.

WACHOWICZ, R. C. **As escolas da colonização polonesa no Brasil**. Curitiba: Anais da Comunidade Brasileiro-Polonesa. vol. VII, 1970.

WACHOWICZ, R. C. **História do Paraná**. Curitiba: Vicentina, 1988.

WACHOWICZ, R. C. **O camponês polonês no Brasil**. Curitiba: Fundação Cultural de Curitiba/Casa Romário Martins, 1981.

APÊNDICE 1 – ROTEIRO DE ENTREVISTA SEMIESTRUTURADO

DADOS PESSOAIS: (Nome, Idade, Local de nascimento, Tempo que vive na região, Ascendentes da região, Profissão – se aposentados qual a profissão na juventude)

- 1. Nasceu na região de Colônia Murici? Se não, a quanto tempo vive no distrito?**
- 2. Seus pais e avós também (caso a pessoa seja) eram da Colônia Murici?**
- 3. Você se identifica como “polaca”/polonesa? Porque?**
- 4. Você fala polonês? Aprendeu onde?**
- 5. Você já foi para a Polônia? Em relação aos antepassados, quem veio da Polônia?**
- 6. Você cozinha/cozinhou? O que gostava de fazer?**
- 7. Com quem aprendeu a cozinhar? (se com familiares – pais, avós, tios) você cozinha da mesma forma que eles te ensinaram/observava?**
- 8. Que pratos você se lembra que não podiam faltar em casa quando você era criança/jovem?**
- 9. Que pratos você chamaria/classificaria como “comida típica polonesa”?**

- 10. Você faz/fazia estes pratos “típicos poloneses”?**
11. Você ensinou alguém a fazer estes pratos típicos poloneses? Se sim, quem?
- 12. Você ainda vê/come estes “pratos típicos poloneses” no seu dia a dia?
Você ou seus familiares ainda reproduzem este costume?**
13. Você vê muitas diferenças entre aqueles “pratos típicos poloneses” que comia em sua infância/juventude e os que são consumidos hoje em dia?
14. Você acredita que os jovens ainda se interessam em aprender e cozinhar estes “pratos típicos poloneses”?
15. Você acredita que caso tenham restaurantes de ofereçam estes “pratos típicos poloneses” eles seriam atrativos pra pessoas de fora da colônia?
16. Você iria em um restaurante de comida “típica polonesa”? Porque?
17. Conte alguma história sobre comida vivenciada aqui na colônia.

APÊNDICE 2 – ROTEIRO DE OBSERVAÇÃO

Descrição e informações sobre o local: (onde é, como é. Quem esta acompanhado, vestimentas, adornos, pinturas, cores, arquiteturas, cheiros e sons marcantes)

- 1- O local remete a ideia de polonidade?
- 2- Existem adornos, quadros, enfeites ou acessórios que remetam a ideia de polonidade? Se sim, quais?
- 3- Como é a vestimenta da entrevistada.
- 4- Quem esta acompanhando?
- 5- Quais as cores mais marcantes do local?
- 6- Quais os cheiros do local?
- 7- Qual são os sons mais marcantes do local?
- 8- Existe sotaque na fala da entrevistada?
- 9- Alguma referência religiosa no local?
- 10-O local tem arquitetura/estrutura que remeta a polonidade?

APÊNDICE 3 – TERMO DE CONSENTIMENTO E PARTICIPAÇÃO EM PESQUISA

Aceito participar de entrevista sobre A TRADIÇÃO ALIMENTAR POLONESA E SUAS INTERFACES COM O TURISMO NO DISTRITO DE COLONIA MURICI, SÃO JOSÉ DOS PINHAIS/PR, do Mestrando Marcos Roberto Pisarski Junior, sob orientação da Prof.^a. Dr.^a. Silvana do Rocio de Souza, e promovido pelo PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM TURISMO (PPGTURISMO) da UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ (UFPR).

Declaro que fui informado que a pesquisa pretende analisar a percepção individual da tradição alimentar da etnia polonesa e suas possíveis relações com o turismo na região do distrito de Colônia Murici, no Município de São José dos Pinhais/PR.

Como participante da pesquisa declaro que concordo em ser entrevistado uma ou mais vezes pelo pesquisador em local e duração previamente ajustados, () permitindo / () não permitindo a gravação das entrevistas.

Fui informado pelo pesquisador que tenho a liberdade de deixar de responder a qualquer questão ou pergunta, assim como recusar a qualquer tempo, participar da pesquisa, interrompendo minha participação, temporária ou definitivamente.

() Autorizo / () Não autorizo que meu nome seja divulgado na pesquisa, comprometendo-se, o pesquisador, a utilizar as informações que prestarei somente para propósitos da pesquisa e futuras publicações derivadas da mesma.

São José dos Pinhais, de de 2019.

Nome do(a) Entrevistado(a):

Telefone de contato: ()

ASSINATURA DO ENTREVISTADO

ASSINATURA DO PESQUISADOR