

JANINE GOMES DA SILVA *
VALÉRIA KÖNIG ESTEVES **

NARRATIVAS E MEMÓRIAS DE UMA ÁREA RURAL¹

Resumo: Este artigo apresenta algumas abordagens sobre memória e patrimônio a partir do cotidiano e da gastronomia da Estrada Bonita, distrito de Pirabeiraba, em Joinville/SC. Cabe mencionar que as entrevistas analisadas foram aplicadas com o Grupo de Desenvolvimento da Mulher Rural, coordenado pela Fundação Municipal de Desenvolvimento Rural 25 de Julho, e com as produtoras que fazem parte do roteiro turístico da Estrada Bonita.

Palavras-chave: Patrimônio. Agricultura familiar. Memória.

Abstract: This article presents some boardings about memory and patrimony since on daily and gastronomy of Estrada Bonita – Pirabeiraba/Joinville. Its fits to mention that the analyzed interviews are being applied with the Group of Development of Agricultural Woman, co-ordinated for the Municipal Foundation of Agricultural Development 25 of July, and with the producers that are part of the tourist script of Estrada Bonita.

Keywords: Resource. Family farming. Memory.

Autoras convidadas, artigo recebido em 14 de abril de 2011

* Doutora em História e professora do Departamento de História da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). E-mail: janine.gomesdasilva@gmail.com.

** Mestre em Patrimônio Cultural e Sociedade pela Universidade da Região de Joinville (UNIVILLE). E-mail: val.konig@ig.com.br.

¹ As reflexões apresentadas neste texto resultam da pesquisa “Lugares de memória, memórias de lugares... Diferentes olhares para o patrimônio cultural de Joinville”, financiada pela Universidade da Região de Joinville (UNIVILLE) e concluída em 2010.

No artigo “Um sentido global do lugar”, Dorren Massey (2000: 185) menciona que “os lugares não têm ‘identidades’ únicas ou singulares”, pois “estão cheios de conflitos internos”. Todavia, nem mesmo os conflitos negam a “importância da singularidade de um lugar”. Essas reflexões parecem importantes para pensar sobre Joinville, cidade localizada na região nordeste do Estado de Santa Catarina que, embora já tivesse alguns moradores, foi fundada oficialmente por imigrantes, principalmente alemães, em março de 1851. Aos poucos, Joinville transformou-se numa “cidade grande”, mas mantém, especialmente na região rural, várias características de um tempo pretérito (construções, modos de falar, “comidas típicas” etc.) ainda associadas à cultura dos imigrantes, que inferem sobre um “lugar do tempo dos pioneiros”. Tais características, somadas à pluralidade étnica do tempo presente – pois devido ao desenvolvimento industrial, principalmente a partir da década de 1960, muitos migrantes de várias regiões do país foram para Joinville –, possibilitaram que o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) incluísse a cidade em um projeto nacional chamado “Roteiros nacionais de imigração: alemães, italianos e poloneses em Santa Catarina”. Ações como essa visam e/ou devem contribuir com a revitalização de pequenas propriedades rurais da região de imigração e com o desenvolvimento do turismo cultural.

Desse modo, falar de Joinville, na perspectiva de compreender o patrimônio cultural da cidade e os seus “lugares”, pode ser, ao mesmo tempo, problematizar as diferentes características tangíveis (do espaço urbano e do espaço rural) e intangíveis como os modos de falar e cozinhar, especialmente dos moradores das estradas do Pico, Quiriri, Mildau, Bonita, do Oeste, dentre outras, que fazem parte do distrito de Pirabeiraba, em Joinville. Também, falar desses lugares pode significar buscar compreender como nem mesmo os conflitos, relacionados, por exemplo, às questões do turismo cultural (como priorizar uma “identidade germânica” para que o turista possa consumir produtos “típicos” dos colonizadores), minimizam os discursos que inferem sobre a singularidade da região rural da cidade. Todavia, ao problematizar esses lugares, não podemos esquecer que se o patrimônio cultural de uma cidade não for significativo para os seus moradores, pode se tornar apenas um empreendimento dentro da chamada “indústria patrimonial”, tendo “efeitos perversos” (CHOAY, 2001: 225-232).

Dentre os lugares escolhidos para um empreendimento cultural/turístico na cidade, a Estrada Bonita foi eleita como uma referência. Essa estrada faz parte de um projeto de turismo rural na agricultura familiar de Joinville, de iniciativa do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf), com sua implantação a partir de 1990. Um

dos motivos deste projeto foi a constatação de que os colonos da Estrada Bonita eram de baixo nível de renda e a autodesvalorização dos hábitos e costumes em detrimento do ideal urbano ocasionava, como uma das consequências, o êxodo rural². Diante desse quadro, a implantação de um projeto de turismo rural possibilitou a valorização da agricultura familiar, uma vez que a sua cultura tornou-se o próprio atrativo turístico, com efeito direto no aumento da renda familiar e da autoestima da população. Como consequência pôde-se oferecer ao turista uma amostra da vida no campo, seu cotidiano, sua produção e, principalmente, a sua culinária, buscando reproduzir uma “antiga colônia de imigrantes germânicos” do final do século XIX e início do século XX.

Como principal instrumento de implementação desse programa, o Ministério do Desenvolvimento Agrário contou com o apoio da Rede de Turismo Rural na Agricultura Familiar (Rede TRAF), uma articulação nacional de instituições governamentais e não governamentais, técnicos e agricultores familiares organizados que atuavam nas atividades do turismo rural com o objetivo de fortalecer a agricultura familiar e promover o desenvolvimento rural sustentável.

Diversas pessoas de Joinville e de outras cidades procuram a Estrada Bonita, principalmente nos finais de semana, para passear, comprar produtos e ter algumas horas de lazer, longe da agitação das cidades. Cercada pela Serra do Mar, a estrada percorre pequenas propriedades rurais, ornamentadas com plaquinhas de madeira que identificam o nome do produtor e os produtos que fabrica de forma artesanal, “como seus antepassados faziam”. Lá se pode degustar e comprar delícias como pães,ucas, bolos, biscoitos, geleias, licores, melados, queijos e outros atrativos. Há também restaurantes e pousadas, que nos seus cardápios destacam o café colonial e a culinária, como “típica alemã”.

De acordo com o mencionado programa, o conhecimento e a valorização dos bens culturais dessa localidade irão contribuir para o “resgate” da história e da “tradição” local e regional, viabilizando a inserção social da comunidade. Uma das questões que marcam tais discursos infere sobre as tradições culinárias que preservam a identidade da cidade. Assim, esse patrimônio cultural permeado por “maneiras de fazer” atribuídas às tradições dos antepassados aparece como elemento que fortalece o sentimento de pertencimento a uma comunidade, cultura ou tradição e permite realizar o elo entre passado e presente. Nesses discursos, insiste-se na identidade, no singular, não abrindo espaço para a multiplicidade de outras “maneiras de fazer” que compõem a cidade contemporânea. Ou seja, a perspectiva de valorização de identidade, associada ao turismo da região rural de Joinville, é dessa forma, de

² Ainda sobre o turismo rural implementado na Estrada Bonita, ver ESTEVES, 2010.

acordo com as reflexões de Stuart Hall (2000: 110-111), “construída no interior do jogo do poder e da exclusão”. Ainda, nessa valorização de “uma identidade”, reforça-se o peso de “uma tradição” – a alemã – e, convém lembrar, é característica das tradições, independentemente de serem inventadas, a “invariabilidade” (HOBSBAWM, 1997: 10).

Mas não só a área do turismo vem se preocupando com as tradições da área rural de Joinville, especialmente quando relacionadas às questões que envolvem o patrimônio cultural. Se as narrativas, por vezes, valorizam mais a gastronomia, por exemplo, como um atrativo turístico, também podemos pensar sobre como ainda muito pouco problematizamos o patrimônio cultural da cidade, especialmente no que diz respeito aos “bens de natureza imaterial”, pois também podem ser considerados bens culturais “as formas de expressão” e “os modos de criar, fazer e viver” dos diferentes grupos que formam a sociedade brasileira³. Ou seja, tanto quanto os “conjuntos urbanos” ou “sítios de valor histórico”, as “artes de fazer”, como diria Michel de Certeau (1994), entendidas aqui como as mais variadas práticas cotidianas vivenciadas em Joinville – as “maneiras ou modos de fazer” –, podem ser problematizadas como importantes na compreensão do patrimônio cultural da cidade. Ainda sobre os “modos de fazer”, notadamente as práticas relacionadas à alimentação e as lidas na cozinha, possibilitam compreender “uma linguagem plural de histórias estratificadas [...] linguagens fundamentais soletradas em detalhes cotidianos” (CERTEAU; GIARD & MAYOL, 1996: 32).

Notadamente na questão da História da Alimentação, salienta-se que, de acordo com Carlos Roberto Antunes dos Santos (2005: 12), essa temática está cada vez mais presente nos estudos históricos, pois as cozinhas “são produtos da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais”.

Ao se relacionarem histórias sobre a alimentação da região rural de Joinville e o patrimônio cultural, pode-se dizer que muitas ainda são as temáticas a serem perscrutadas, seja pela história ou por outras áreas do conhecimento. Se a cidade sofreu transformações desde sua “fundação oficial” em 1851, é certo que as práticas cotidianas também foram modificadas, e “as formas de expressão” e “os modos de criar, fazer e viver” de homens e

³ “Art. 216. Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem:

I. as formas de expressão;

II. os modos de criar, fazer e viver;

III. as criações científicas, artísticas e tecnológicas;

IV. as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais;

V. os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico [...].” CONSTITUIÇÃO DA REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL, 1988.

mulheres que viveram e vivem em Joinville podem, ao mesmo tempo, ser (re)significadas. Ainda, a diversidade cultural dos moradores de uma cidade que sofreu um profundo processo de industrialização, a partir da segunda metade do século XX, pode indicar pistas para outras abordagens na discussão de memória e identidades. Nesse sentido, fazem-se importantes as observações de Mariza Veloso (2007: 229 e 242) quando menciona que o “patrimônio cultural deve ser entendido como um campo de luta [...]” e que “a atribuição de sentido às práticas culturais permite [...] aos sujeitos sociais construir o próprio sentido da sua identidade social”.

Na busca de compreender como as/os moradoras/es da área rural de Joinville, especialmente da Estrada Bonita, entendem a sua relação com o patrimônio do “seu lugar”, estamos ouvindo diferentes pessoas, por intermédio da metodologia da História Oral⁴. Procuramos ouvir especialmente questões relacionadas à perspectiva do turismo rural implementado na região, perguntando sobre o perfil familiar e de produção, buscando identificar suas práticas produtivas e de consumo de alimentos.

Os diversos aspectos que envolvem os alimentos, o ato de comer e suas relações com o nosso corpo, a natureza e as relações sociais estão presentes na civilização humana desde sua origem. Como diz Carneiro (2005: 72):

O costume alimentar pode revelar de uma civilização desde a sua eficiência produtiva e reprodutiva, na obtenção, conservação e transporte dos gêneros de primeira necessidade e os de luxo, até a natureza de suas representações políticas, religiosas e estéticas. Os critérios morais, a organização da vida cotidiana, o sistema de parentesco, os tabus religiosos, entre outros aspectos, podem estar relacionados com os costumes alimentares.

Assim como em outras regiões de imigração, “os alimentos produzidos e destinados ao autoconsumo das famílias podem ser classificados em da roça, do pomar e processados” (WAGNER; MARQUES & MENASCHE, 2007: 59). Em Joinville, entre os produtos plantados existe uma variedade de frutas como amora, tangerina, laranja, figo, carambola e, principalmente, banana. Na plantação de verduras e leguminosas, o aipim é comum em quase todas as casas, além da batata-doce, pepino, repolho, abobrinha, vagem, batata, cará, alface e temperos verdes. Nas criações é comum ter galinhas, de corte e poedeiras; alguns criam galinhas-d’angola, perus, patos e marrecos. Quase todas as propriedades da região têm vacas e

⁴ Em relação à perspectiva da memória e da metodologia da História Oral, destacam-se: BOSI, 1994; AMADO & FERREIRA, 1998; PORTELLI, 1997; THOMSON, 1997.

porcos; carneiros, com pouca frequência. Alguns possuem tanque de peixe para a atividade de pesque-pague e para consumo próprio.

Por meio das entrevistas, podemos observar também nas lidas da roça atividades destinadas a homens e atividades de mulheres, embora na prática cotidiana a divisão sexual do trabalho não seja tão rígida. Buscar conhecer a cidade, especialmente sobre a região rural, potencializando um olhar a partir da história das mulheres, pode se constituir, de certa maneira, uma forma de compreender as “fronteiras” estabelecidas nos “espaços para homens e mulheres”, ou nas práticas tidas como “de homens ou de mulheres”, embora sejam tênues os limites entre público e privado. Michelle Perrot (1998: 37) vem apontando, particularmente com seus estudos sobre as cidades francesas do século XIX, como os diferentes lugares da cidade também inferem sobre as práticas, pois “na cidade, espaço sexuado, vão porém se deslocando, pouco a pouco, as fronteiras entre os sexos”. Dessa maneira, estamos problematizando como diferentes mulheres narram as transformações ocorridas na cidade no decorrer do século XX.

A fim de contribuir com outros olhares para o patrimônio cultural de Joinville, realizamos entrevistas orais com mulheres nascidas preferencialmente antes de 1950, de diferentes etnias e classes sociais. As entrevistas abordam histórias que falam do cotidiano, dos espaços, dos lugares, das “maneiras de fazer”, do artesanato e, principalmente, das práticas referentes à alimentação. Desse modo, a perspectiva de trabalhar com práticas de memórias femininas para abordar a cidade significa positivar os olhares femininos sobre essas experiências, não excluindo os homens, pois as histórias são relacionais. Trabalhar com a perspectiva dos estudos de gênero para olhar a cidade está em consonância com a observação de que “[...] *não se pode fazer a abstração da diferença dos sexos que percorre e faz o traçado da cidade, espaço social, étnico e sexuado*” (PERROT, 2005: 360).

As memórias sobre a culinária cotidiana, sobre as receitas nos dias especiais como Natal, casamentos, batizados e aniversários, bem como sobre o modo de produção e os ingredientes usados na fabricação dos alimentos vendidos na propriedade, são repletas de diferentes significados. E, muitas vezes, lembranças de vivências da infância, que emergem na fase adulta, ajudam a fazer um comparativo com as mudanças alimentares de hoje, em relação ao passado, pois de acordo com Ecléa Bosi (1994: 31):

A criança recebe do passado não só os dados da história escrita: mergulha suas raízes na história vivida, ou melhor, sobrevivida, das pessoas de idade que tomaram parte na sua socialização. Sem estas haveria apenas uma

competência abstrata para lidar com os dados do passado, mas não a memória.

Lembranças que muitas vezes misturam as receitas de antigamente pontuam também a alimentação a uma “arte de nutrir”, como nomeia Luce Giard. Esta autora nos lembra que as práticas culinárias “se situam no mais elementar da vida cotidiana” e que “cozinhar é o suporte de uma prática elementar, humilde, obstinada, repetida no tempo e no espaço [...]” (CERTÉAU; GIARD & MAYOL, 1996: 218). Assim, na esteira dessas observações, toma efeito de sentido as palavras de Ana Maria M. Mafra, que lembra que quando a mãe matava um porco, cortava em postas grandes, assava e mergulhava dentro da lata de banha, para conservar, ou fazia linguiça, ou defumava; e que quando era criança, “era tudo muito difícil, não tinha água, luz, geladeira, lavava roupa na beira do rio, hoje tá tudo muito fácil, até aqui no sítio”⁵.

As dificuldades vivenciadas na região rural costumam ser lembradas também como algo do tempo em que não havia energia elétrica (anterior ao turismo rural). Ao perguntarmos a Anita Hatennhauer sobre o que mudou na vida dela quando veio para a propriedade localizada na Estrada Bonita, depois de casada, para morar com os sogros, respondeu que teve de se adaptar a muitas coisas, pois ali não havia energia elétrica. O estranhamento dela em relação às residências da região associa-se ao fato de não possuírem geladeira. A carne era salgada e colocada na banha. Quando ia cozinhar tinha que ferver primeiro para depois prepará-la⁶. Todavia, para além da energia elétrica (ou da ausência dela), outras práticas relacionadas à culinária são enfatizadas. A omelete que a família do marido fazia era diferente, pois adicionavam farinha. Ela achava aquilo estranho, pois ficava como uma “massa pesada”. Então ela um dia fez do jeito que havia aprendido com a mãe e todos gostaram muito, e passaram a fazer como ela. O segredo? A sua receita de omelete: “Bater o ovo, acrescentar leite, cebolinha verde e um pouco de sal. Fritar”. Também tinha o *Platen Kuchen*, ou a cuca, com farofa e fermento de pão: “Para a farofa é utilizado margarina, um pouco de banha, trigo, açúcar, baunilha ou raspa de limão também. Se quiser acrescentar banana, pode ser fatiada ou amassada com garfo, e polvilhar com canela e açúcar”. Interessante observar, para além das receitas e dos gestos com as mãos que parecem nos querer ensinar qual é a quantidade correta dos ingredientes ou a intensidade do movimento que deve ser feito com as colheres, garfos ou outros instrumentos que estão presentes nesse

⁵ MAFRA, Ana Maria M. Entrevista concedida a Maria Elisa Horn Iwaya. Joinville, 14/10/2008.

⁶ HATENNHAUER, Anita. Entrevista concedida a Valéria König Esteves e Maria Elisa Horn Iwaya. Joinville, 14/10/2008.

universo, é a satisfação em relação a um saber mesclada a um olhar singelo. Algumas entrevistadas, ao mesmo tempo que inferem sobre o requinte de sua “arte de nutrir”, parecem querer dar um toque de simplicidade ao que podemos chamar, como já mencionado, de as “artes de fazer” do cotidiano, pois “[...] entrar na cozinha, manejar coisas comuns é pôr a inteligência a funcionar, uma inteligência sutil, cheia de nuances, de descobertas iminentes, uma inteligência leve e viva que se revela sem se dar a ver, em suma, uma inteligência bem comum” (CERTEAU; GIARD & MAYOL, 1996: 220).

Dessas “artes”, e de tantas histórias sobre as “receitas tradicionais da região” que ouvimos na realização das entrevistas, emergem também outros temas, muitas vezes relacionados a outros saberes, nem sempre associados à culinária, mas de maneira geral aos saberes das mulheres em relação ao artesanato e à lida com as plantas e com a criação de animais. Convém destacar que as entrevistas que realizamos na região rural de Joinville objetivava também possibilitar novas fontes de pesquisa para futuros projetos relacionados, principalmente, com o patrimônio cultural da cidade. Em relação à região rural, as entrevistas foram realizadas especialmente com mulheres ligadas à Fundação 25 de Julho, entidade criada em 1967 para, entre outras ações, prestar assistência técnica ao agricultor. Essa fundação tem diversos programas, entre eles o de Turismo Rural e o de Desenvolvimento da Mulher Rural (com 500 mulheres organizadas em 22 grupos). As diferentes atividades desenvolvidas por essas mulheres, em especial as ligadas ao artesanato e à culinária, visam a melhoria de vida da população local relacionada a ações de geração de emprego e renda.

São principalmente as mulheres participantes desses grupos que têm nos descortinado uma outra “Estrada Bonita”, com problemas de infraestrutura, como o pouco apoio do Poder Público para a continuidade dos programas que dão visibilidade à proposta turística/cultural da região. Mas, apesar dos problemas, a Estrada Bonita é referência para outros lugares da cidade. Moradoras da Estrada Quiriri, por exemplo, ao pontuar suas dificuldades com a falta de infraestrutura para suas ações de turismo rural, costumam exemplificar a Estrada Bonita como modelo de programa que deveria ser realidade também em outras estradas da cidade.

Nas diferentes narrativas, além das receitas memorizadas e passadas de geração a geração, destacam-se os livros de receitas, fontes que apresentam grande potencial de informação e que nos proporcionam um raro momento para compreendermos, por intermédio de “simples” receitas ou dicas culinárias, o que essas mulheres faziam e fazem em seu cotidiano. O ato de cozinhar costuma ser associado às mulheres. Não se trata, obviamente, de uma atividade naturalmente feminina, mas de uma prática que foi historicamente atribuída às

mulheres, pautada nas relações de gênero⁷. Em algumas regiões e em determinados períodos, como nas Minas Gerais nos tempos da mineração, cozinhar costumava ser associado a um procedimento lento, “que marca longos processos de preparação e confecção de alimentos, e sempre exigiu da mulher dedicação total e praticamente exclusiva [...]” (ABDALA, 2006: 125). Atividade geralmente relacionada com a observação, a transmissão de saberes e movimentos delicados, ou ainda, como observa Luce Giard no texto anteriormente citado, “atividade multiforme considerada tão simples ou até um pouco tola, salvo nos casos raros em que é elevada à excelência, ao extremo requinte – mas isto já é questão de *grands chefs*, que são homens, é claro” (CERTEAU; GIARD & MAYOL, 1996: 219). Observações que, de certa maneira, explicitam como historicamente as práticas culinárias foram associadas às atividades “tipicamente femininas”. Todavia, apesar de a maioria das/os moradoras/es de Estrada Bonita ainda destacarem as práticas relacionadas à alimentação a uma atividade das colônias⁸ – pois os homens cuidam dos animais, da roça, dos negócios ou, ainda, trabalham na cidade (entenda-se outros bairros mais centrais da própria cidade de Joinville) –, outras personagens vêm sendo inseridas nessa relação Estrada Bonita/turismo rural/patrimônio cultural/história da alimentação.

Rudolfo Germann, por exemplo, um jovem proprietário de um restaurante na Estrada Bonita, rememora que gosta de cozinhar desde os 13 anos de idade. Gentilmente, durante a entrevista, contou-nos a receita da Torta Alemã, uma torta considerada “típica de Joinville”, e observou: “O segredo da Torta Alemã está em congelar de um dia para outro”⁹.

A entrevista de Rudolfo, mais do que apontar para as delícias da culinária (e ele transitava das receitas “típicas” aos pratos com fruto do mar, “por ser prático e saboroso”), revelou questões importantes que dão a ver os “conflitos internos” do projeto de turismo associado a um programa de agricultura familiar. No restaurante, aberto porque atrairia turistas, são servidos no almoço dez tipos de carne: porco, cupim, frango, linguiça, galinha caipira, língua ensopada, rabada, peixe, entrevero¹⁰ e o marreco recheado. Assim, o que serve no almoço de mais “típico” é o marreco recheado com repolho-roxo e o chucrute (que ele compra pronto). Ou seja, da fala de Rudolfo, pode-se compreender que, embora a visibilidade

⁷ Sobre o conceito de gênero, ver: SCOTT, 1990.

⁸ Cabe destacar que o termo “colono” tem sua origem na administração colonial: “para o Estado, eram colonos todos aqueles que recebiam um lote de terras em áreas destinadas à colonização” SEYFERTH, Giralda (1992, p. 80). A apropriação da categoria administrativa pelos agricultores de origem europeia como definidora de sua identidade se daria, explica a autora, com a exclusão daqueles chamados caboclos ou brasileiros. Assim, para Seyferth, “colono é a categoria designativa do camponês... e sua marca registrada é a posse de uma *colônia* [...] a pequena propriedade familiar”.

⁹ GERMANN, Rudolfo. Entrevista concedida a Valéria König Esteves, Maria Elisa Horn Iwaya e Janine Gomes da Silva. Joinville, 18/10/2008.

¹⁰ Prato geralmente preparado à base de temperos, diferentes tipos de carne e pinhão cozido.

naquele lugar seja a da “comida típica alemã”, a mesma mescla-se com tantas outras referências da culinária brasileira, como o entrevero (nada germânico!), revelando, como aponta Carlos Roberto Antunes dos Santos (2005: 12), “vestígios das trocas culturais”. Ainda, segundo este autor, a cozinha é um “*espelho da sociedade, um microcosmo da sociedade, é a sua imagem*”. Assim, “*em vez de falar em cozinha, é melhor falar em cozinhas, no plural [...]*” (SANTOS, 2005: 21).

Das cozinhas da Estrada Bonita, muitas receitas parecem ser mais do que a narrativa de uma prática culinária, mas a referência a expressões ditas em alemão, que sobrevivem ao tempo, misturando-se aos nomes “brasileiros”. Dona Ana Maria M. Mafra nos conta que como “receita de família” destaca-se a “maionese quente”, que sua mãe chamava de *Gemuse*: uma mistura de folhas de couve, batatinha, farofa, cebola de cabeça, cebolinha verde e salsinha.

Das receitas tradicionais, com relação ao turismo rural, uma das questões que podemos observar assemelha-se às evidenciadas também no Rio Grande do Sul, com o chamado “café colonial”. O antigo “lanche da tarde” (uma comida “considerada pesada”), importante para os colonos após as árduas lidas diárias, na contemporaneidade passa a ser apresentado como um produto a ser consumido pelos turistas, que “podem ser dar ao luxo de romper, no domingo, o controle alimentar autoimposto durante a semana, para consumir a antiga comida dos camponeses”. Também, “*nessa ocasião se percebem em face de uma comida tida como saudável, pois seus ingredientes são pensados como naturais, sem conservantes ou outros aditivos [...]*” (WOORTMANN, 2007: 193-194).

De maneira geral, todas/os as/os entrevistadas/os nos forneceram receitas, salientando quais eram as de que suas famílias mais gostavam. Uma mistura de sabores e saberes, repletos de “segredinhos”. Afinal, são receitas de família, desde os “tempos dos pioneiros”.

As receitas, uma arte que resiste ao tempo, vão se repetindo ou recriando-se. Quando perguntamos a Ana Maria M. Mafra como faz o queijinho, nos diz:

Não tem quem faz, [...] eu tirei leite agora de manhã, trago pra cima, coo numa peneirinha ou paninho ou boto numa vasilha pra deixar azedar. O que eu botei hoje de manhã, amanhã de noite ele está azedo, aí eu tiro a nata, boto numa vasilha de alumínio, boto atrás do fogão para esquentar, tem que ficar assim mais morno, não posso deixar ferver, se eu deixar ferver ele acaba estragando, não estragando ele fica assim muito... como é que eu vou te dizer... muito solto, não fica assim pegado, fica muito soltinho, muito... eu não gosto quando eu deixo... eu tenho fogão a lenha e geralmente eu boto lá atrás e eu vejo quando ele está assim mais quente, mais morno, mais quente do que morno né, só amornar ele também não, não dá, [...] tem que ir atrás

do fogão [...] aí depois que pegou a temperatura certa a gente escorre em saquinho de tecido, no saquinho pendura ele escorre todo o soro.

Os modos de fazer dessa “velha receita” de origem alemã apresentam a capacidade de vencer o tempo, a receita não aceita formas mais atuais de preparo, continua artesanal. As receitas variam de casa para casa. Ao indagarmos a diferença entre geleias e musses, fomos informadas de que as musses são feitas com a garapa da cana e com a polpa de frutas mais abundantes, como a banana. E as geleias são feitas com o suco da fruta e açúcar branco. Também as bolachas são oferecidas na Estrada Bonita como as mais originais delícias da culinária alemã, como, por exemplo, as bolachas de nata. Mas todas elas têm os seus segredos: a qualidade da nata interfere na textura da massa (“para dar liga”) e uma pitadinha de sal pode fazer a diferença no gosto e até no crescimento da massa ao assar.

Várias propriedades que fazem parte da rota do turismo rural oferecem aos visitantes pães caseiros (assados no fogão a lenha), bolachas, musses e geleias. Diante de toda a modernidade dos utensílios de cozinha, muitas possuem fogão a gás ou industrial, freezer ou micro-ondas, mas seus moradores preferem (ou dizem preferir) para as suas refeições e assados utilizar fogão e forno a lenha, pois declaram deixar a comida mais saborosa ao ser cozida lentamente.

Ao adentrar em algumas dessas propriedades, observamos um aconchego de “casa de vovó”, com potes de bolachas e conservas sobre os armários, toalhinhas nas prateleiras e uma limpeza que parece que a cozinha da casa nunca é usada e, é claro, o fogão a lenha, que necessariamente não precisa estar dentro da cozinha. Um cenário que, além de receber os turistas, procura demonstrar que boa parte dos costumes dos antepassados se mantém. Esse é, sem dúvida, um dos atrativos dessa proposta de turismo que enfatiza seu aspecto cultural. Assim, as imagens dos objetos também “circulam” nos meandros das memórias dos sujeitos, carregando lembranças de situações vividas outrora, permeadas por certas sutilezas e emoções próprias do ato de lutar contra o esquecimento e a finitude do ser, bem como de seus vínculos com o seu lugar de pertença (SILVEIRA, 2005).

Além das atividades domésticas, como as da casa, as mulheres, juntamente com os homens da família, são responsáveis pelas tarefas de plantar, colher, capinar o mato, tratar dos animais, tirar o leite, os ovos, como pela própria manutenção da propriedade. O que é plantado e criado é para o próprio sustento da família, geralmente não comercializado. O processamento dos produtos para venda é realizado na maioria das vezes pelas mulheres, na fabricação dos queijos, geleias, musses, melado, bolachas, pães e doces. Ao perguntarmos

sobre o que consomem no seu dia a dia, fomos informadas de que pouca coisa é comprada do comércio e que, em grande parte, é consumido o que elas/es produzem na propriedade, como aipim, frango e verduras, e como sobremesa, comem geralmente frutas do próprio pomar.

Em dias de festa, por exemplo no Natal, procuram preparar algo especial, como marreco, peru, porco, criados por eles; em relação aos doces, destacam as bolachas de melado, confeitadas com decoração natalina, as chamadas bolachas de Natal.

Os estudos acerca do tema da alimentação são vários e revelam sua importância para a historiografia, como aponta SANTOS (2005). São estudos que demonstram que a alimentação é muito mais que uma necessidade biológica; é um intrincado sistema que se consolida em hábitos, ritos e costumes, com grande relação com o poder (REZENDE, 2004: 1). As regulamentações alimentares estão presentes na distinção social através do gosto, na construção dos papéis sexuais e das identidades étnicas, nacionais e regionais, e também muito ligadas à religiosidade. Portanto, todo esse estudo sobre a alimentação perpassa necessariamente pelas discussões sobre cultura e identidade, ou mais adequadamente “identidades” (no plural). Através das análises etnográficas localiza-se um apanhado de diferenças culturais e, conforme vai passando o tempo, vão se construindo as identidades da própria região estudada (GONÇALVES, 2007).

Os estudos sobre os “modos de fazer” relacionados à gastronomia, em articulação com as questões do patrimônio como categoria, demonstram a importância da culinária para simbolizar, representar ou comunicar. Durante a realização das entrevistas, procuramos perguntar para as/os entrevistadas/os como entendem as discussões sobre patrimônio, presentes na valorização do patrimônio cultural da região articulado com o turismo rural da Estrada Bonita. Para Regina Galicki, a culinária deve ser um patrimônio a ser conservado, como os docinhos de Natal, o pão de aipim e, especialmente, o pão de cará, entendido como um elemento da culinária “típica” da região. A importância que a entrevistada dá a essa receita é acompanhada pelo “modo de fazer”:

[...] você faz, cozinha o cará, com água e sal, depois amassa bem amassadinho e você agrega na massa do pão, você vai amassa o pão, você põe o trigo, o azeite, ou gordura, eu já gosto por a gordura suína, sal, fermento, [...] amassa bem amassadinho, mistura o legume com a massa, daí ela cresce, [...] depois do processo ele cresce, e cresce e depois cresce e amassa mais uma vez, divide e põe nas formas, ele cresce nas formas e põe para assar, no forno a lenha, de preferência, que ele é mais gostoso [...]¹¹

¹¹ GALICKI, Regina. Entrevista concedida a Valéria König Esteves. Joinville, 8/10/2008.

Nos últimos anos, a discussão sobre o patrimônio não edificado tem estado presente sob diversas formas no meio acadêmico, revelando a sua complexidade e a necessidade de uma abordagem interdisciplinar com a antropologia e com conceitos sobre memória, identidade, cidadania, culturas étnicas, cultura material e imaterial.

Durante todo o século XX até os dias de hoje, diversos estudos foram elaborados com a finalidade de explicar o processo de construção da sociedade brasileira, buscando a identidade nacional, tais como: tombamento, cultura material, cultura popular, folclore, modos de ofício, cultura imaterial, patrimônio edificado, celebrações, registro, religiosidade etc. Tal construção contribuiu para a criação do Inventário Nacional de Bens Culturais, cuja escrita busca compor um documento “sobre o processo histórico cultural do Brasil, por meio do instrumental analítico e conceitual dos estudos acerca do patrimônio”.

Somando-se a esse estudo, com o objetivo de melhorar e complementar as leis de proteção ao patrimônio cultural brasileiro, instituiu-se o Decreto nº 3.551, de agosto de 2000, que compõe o Registro dos Bens Culturais de Natureza Imaterial, ou seja, pertencentes ao patrimônio imaterial.

A partir dessa perspectiva, a materialidade dos objetos, o patrimônio como categoria de ação e as reflexões sobre a imaterialidade do patrimônio têm qualificado os estudos sobre o patrimônio cultural.

Embora muitas reflexões tenham sido publicadas sobre os significados da lei do registro e da noção de patrimônio imaterial ou intangível, a questão não deixa de ser controversa. É como se a necessidade da preservação histórica de bens edificados, frequentemente relacionados com a ideia de “congelamento” no tempo, fosse também imediatamente correlacionado com a proposta do registro dos bens imateriais. O resultado é um conflito com a dinâmica da vida social, intrínseca ao conceito de cultura. Ou seja, não se “congela” o que, por princípio, é volátil, flexível, mutável, posto que vivido nas práticas sociais inseridas no corpo de um vasto conjunto de ações culturais dinamizadas pelo imaginário, intimamente vinculado à memória coletiva das comunidades (SILVEIRA, 2005: 45).

A maioria das pessoas entrevistadas apresentou dificuldade com a terminologia “patrimônio cultural”. E quando verbalizada, aproximava-se da fala de Rudolfo Germann: “Patrimônio tem várias categorias: o próprio – o que a gente tenta construir; patrimônio cultural – que a gente tenta não perder, as origens”. Para ele, patrimônio cultural também são os museus, como, por exemplo, o Museu Nacional de Imigração e Colonização e o Museu do Sambaqui, e as construções antigas como as que abrigam a Farmácia Minâncora e a

Sociedade Harmonia Lyra, que se constituem em importantes patrimônios da cidade. Como patrimônio histórico Rudolfo também destaca as festas, como, por exemplo, a Festa das Tradições. Na Estrada Bonita, ele destaca como patrimônio a história da colonização, mas da forma que veio surgindo, até os tempos atuais, pois não tem algo específico. Segundo ele: “[...] foi uma comunidade que viu no meio turístico uma possibilidade de uma renda a mais, do que viver só com a plantação”. Ainda, em relação ao patrimônio cultural da região rural da cidade de Joinville, Rudolfo destaca o Silberflus, grupo folclórico que frequentou na Estrada Rio da Prata (também no distrito de Pirabeiraba):

[...] anos atrás, mais assim, na época dos nossos pais, ele [o grupo folclórico] era bem mais forte, na época em que eu estava, até que ele tava bem forte também, porque a gente ia bastante fazer apresentações, só que, sempre tem aqueles altos e baixos, porque daí para conseguir patrocínio é difícil, é tudo meio complicado porque tudo tem um gasto também. E daí querendo ou não, a cultura às vezes acaba caindo do conceitos das pessoas e [...] e são coisas assim que acontecem sem o pessoal do grupo querer. Porque acredito que os [...] os integrantes que estão hoje no, batalham pra não morrer, porque senão já teriam acabado faz tempo, [...] mas enquanto ainda estão conseguindo, [...] não morre a tradição [...] esse grupo folclórico, deve ter um... uns 40 anos deve ter.

Para dona Anita Hatennhauer, patrimônio:

“é alguma coisa devia ser preservado, tem muitas coisas que deviam permanecer. Acho legal a Festa das Tradições, as comidas típicas, cada um de sua origem. Deve-se manter essa tradição e as Festas das Flores [outra festa considerada tipicamente alemã que é realizada a mais de setenta anos], que nunca deverá acabar, pois trás muitos visitantes de fora”.

Mas, para além das festas e da culinária, também são valorizadas na região rural as edificações associadas às técnicas construtivas utilizadas pelos imigrantes do século XIX, cujo estilo, em Joinville, é chamado de “estilo enxaimel”. Tais casas carregam duas características fortemente associadas ao patrimônio da cidade: podem ser classificadas como um patrimônio cultural material e, ao mesmo tempo, imaterial, pela técnica da construção, um saber fazer de um tempo pretérito.

A região da Estrada Bonita ainda preserva alguns exemplares desse patrimônio relacionado aos “tempos da imigração”. Um tempo não necessariamente só do século XIX, mas construído depois por descendentes dos imigrantes “pioneiros”. Assim, essas casas fazem

parte do cenário rural da cidade. Ana Maria M. Mafra enfatiza que fica triste quando desmancham uma casa antiga “que poderia ser uma coisa típica da nossa cidade, deviam preservar as casas mais antigas”.

A partir das entrevistas realizadas, podemos observar uma relação afetiva dos moradores com o patrimônio, para a preservação dos bens culturais imóveis. Uma valorização do patrimônio local que é tangenciada pelas necessidades econômicas, pois mencionam ter clareza da importância do que eles produzem para o seu sustento e para venda, como parte integrante de um patrimônio a ser preservado e passado adiante, mediado pela implementação do turismo rural. Todavia, também ficou evidenciada a força de uma concepção tradicional sobre patrimônio. Os bens primeiramente destacados como patrimônio nesse imaginário são, sobretudo, as edificações e logradouros de caráter histórico, bem como estilos arquitetônicos.

As famílias que se enquadraram na implantação do projeto de turismo rural admitem que o mesmo possibilitou a valorização da agricultura familiar, uma vez que a sua cultura tornou-se o próprio atrativo turístico, com efeito direto no aumento da renda familiar. Também, esse projeto fez com que os jovens ficassem trabalhando na propriedade, constituindo um trabalho familiar que, esperam, possa permanecer por muitas gerações.

Todavia, nem tudo é tão bucólico e tranquilo, como inferem as propagandas sobre a região rural de Joinville. Várias/os entrevistadas/os se queixaram da falta de continuidade por parte dos governos municipal e federal, dos incentivos a financiamentos para a agricultura do pequeno produtor. Na Estrada Bonita, a maioria das pessoas não vive apenas da agricultura, ou com os recursos advindos dos produtos que fabricam e comercializam. Outros empregos se fazem necessários, geralmente em fábricas ou estabelecimentos comerciais fora da região rural.

Mas, de maneira geral, as entrevistas da região da Estrada Bonita, notadamente associada à imigração alemã, valorizam as origens de sua “identidade étnica”, de um passado de colonização. E é especialmente esse passado que a maioria das/os entrevistadas/os, quando descendentes de imigrantes, faz questão de destacar. Portanto, podemos entender que o patrimônio apresenta-se para muitos como um esforço para preservar, às novas gerações, uma memória de valorização do tempo da imigração. Temática interessante para perscrutar a cidade, pois de fato essas narrativas exemplificam embates entre diferentes grupos (hoje a cidade apresenta-se cada vez mais suíça, italiana, açoriana, entre outras “origens”) e, como menciona Marieta de Moraes Ferreira (2006: 201), “*indivíduos e grupos tomam posições diante dos acontecimentos e, ao fazerem isso, utilizam-se de memórias e reelaboram o passado recente*”.

Podemos então retomar a ideia de Dorren Massey (2000: 185): “*os lugares não têm ‘identidades’ únicas ou singulares*”, pois, “*estão cheios de conflitos internos*”. Todavia, nem mesmo os conflitos negam a “importância da singularidade de um lugar”. E Estrada Bonita é, podemos dizer, permeada por conflitos e, ao mesmo tempo, singular. Oferece ao turista uma amostra da vida no campo, em especial a partir de sua culinária “tipicamente alemã”, buscando reproduzir uma antiga colônia, que é, não ingenuamente, visitada pelos turistas e diferentes moradores da cidade.

REFERÊNCIAS

ABDALA, Mônica Chaves. Sabores da tradição. **Revista do Arquivo Público Mineiro**, Belo Horizonte, ano XLII, n. 2, dez. 2006.

AMADO, Janaína; FERREIRA, Marieta de Moraes (Org.). **Usos e abusos da história oral**. 2. ed. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1998.

BOSI, Ecléa. **Memória e sociedade**: Lembranças de velhos. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

CARNEIRO, Henrique. Comida e sociedade: significados sociais na História da Alimentação. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005.

CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano – 1**. Artes de fazer. Petrópolis: Vozes, 1994.

CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano – 2**. Morar, cozinhar. 5. ed. Petrópolis: Vozes, 1996.

CHOAY, Françoise. **A alegoria do Patrimônio**. São Paulo: Estação Liberdade/Unesp, 2001.

ESTEVES, Valéria König. **No caminho do sabor e da cultura**: uma abordagem sobre a cozinha e o cotidiano da Estrada Bonita (Pirabeiraba – Joinville/SC). 2010. 123 f. Dissertação (Mestrado em Patrimônio Cultural e Sociedade) – Universidade da Região de Joinville, Joinville, 2010.

FERREIRA, Marieta de Moraes. Oralidade e memória em projetos testemunhais. In: LOPES, Antonio Herculano; VELLOSO, Mônica Pimenta; PESAVENTO, Sandra Jatahy (Org.). **História e linguagens**: texto, imagem, oralidade e representações. Rio de Janeiro: 7 Letras, 2006.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. **Antropologia dos objetos**: coleções, museus e patrimônios. Rio de Janeiro: IPHAN, 2007.

HALL, Stuart. Quem precisa de identidade? In: SILVA, Tomaz Tadeu da. **Identidade e diferença**: a perspectiva dos estudos culturais. Petrópolis: Vozes, 2000.

HOBBSAWM, Eric. Introdução: a invenção das tradições. In: HOBBSAWM, Eric; RANGER, Terence (Org). **A invenção das tradições**. 2. ed. São Paulo: Paz e Terra, 1997.

MASSEY, Doreen. Um sentido global do lugar. In: ARANTES, Antônio Augusto (Org.). **O espaço da diferença**. Campinas: Papirus, 2000.

PERROT, Michelle. **As mulheres e os silêncios da história**. Bauru: Edusc, 2005.

_____. **Mulheres públicas**. São Paulo: Unesp, 1998.

PORTELLI, Alessandro. O que faz a história oral diferente. **Projeto História**, São Paulo, n. 14, p. 25-39, fev. 1997.

REZENDE, Marcela Torres. A alimentação como objeto histórico complexo: relações entre comidas e sociedades. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, p. 175-179, 2004.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005.

SCOTT, Joan W. Gênero: uma categoria útil de análise histórica. **Educação e realidade**, Porto Alegre, v. 16, n. 2, p. 5-22, jul./dez. 1990.

SEYFERTH, Giralda. As contradições da liberdade: análise de representações sobre a identidade camponesa. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, n. 18, p. 78-95, 1992.

SILVEIRA, Flávio Leonel Abreu da; LIMA Filho, Manuel Ferreira. Por uma antropologia do objeto documental: entre a “alma nas coisas” e a coisificação do objeto. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 11, n. 23, p. 37-50, jan./jun. 2005.

THOMSON, Alistair. Reconstituindo a memória: questões sobre a relação entre a História Oral e as memórias. **Projeto História**, São Paulo, n. 15, p. 51-84, abr. 1997.

VELOSO, Mariza. O fetiche do patrimônio. In: ABREU, Regina; CHAGAS, Mário de Souza; SANTOS, Myrian Sepúlveda dos (Org). **Museus, coleções e patrimônios**: narrativas polifônicas. Rio de Janeiro: Garamond, MinC/IPHAN/DEMU, 2007.

WAGNER, Saionara Araújo; MARQUES, Flávia Charão; MENASCHE, Renata. Agricultura familiar à mesa. In: MENASCHE, Renata (Org). **A agricultura familiar à mesa**: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: UFRGS, 2007.

WOORTMANN, Ellen Fensterseifer. Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros. In: MENASCHE, Renata (Org.). **A agricultura familiar à mesa**: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: UFRGS, 2007.