

Comida e simbolismo entre imigrantes italianos no Rio Grande do Sul (Brasil)¹

Miriam Oliveira Santos*
Maria Catarina C. Zanini**

Resumo: Este artigo tem por objetivo efetuar algumas reflexões comparativas acerca da comida entre descendentes de imigrantes italianos no Rio Grande do Sul (Brasil). Partindo de duas pesquisas etnográficas diversas, pretende-se analisar como a comida, em suas diferentes fases e momentos é algo valorizado entre esses descendentes, e envolve um processo que depende da organização do trabalho familiar e coletivo, em que estão imbricadas relações de gênero, etárias, hierárquicas, entre outras.

Palavras-Chave: Italianos. Comida. Identidade Étnica.

Abstract: This paper aims to reflect on some comparative questions about food and eating among descendents of Italian settlers in Rio Grande do Sul (Brazil). With two ethnographic researches, our objective is to analyze how food in its different phases is something relevant to those descendents.

Key words: Italians. Food. Ethnic Identity.

Miriam Oliveira Santos, doutora em Antropologia Social. Atualmente é pesquisadora associada do Núcleo Interdisciplinar de Estudos Migratórios e professora adjunta do Instituto Multidisciplinar da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. mirsantos@uol.com.br

Maria Catarina C. Zanini, doutora em Ciências Sociais pela USP. Professora Adjunta da Universidade Federal de Santa Maria RS. cmzanini@terra.com.br

¹ Texto recebido: 30/06/2008.
Texto aprovado: 28/07/2008.

Nosso objetivo neste artigo é tecer algumas breves reflexões acerca da comida e das comensalidades e suas múltiplas significâncias, fases, momentos e importâncias entre descendentes de imigrantes italianos no Rio Grande do Sul, especialmente considerando que a “cozinha”, enquanto espaço doméstico, é considerado um ambiente do universo feminino. Baseado em duas pesquisas etnográficas realizadas em espaços e tempos próximos, mas diversos, pretendemos, comparativamente, apontar elementos comuns (ou não) deste processo rico e cada vez mais estudado que tem envolvido a comida nas coletividades humanas.

Como salientado por Murrieta, não há dimensão da vida social que abarque de melhor forma “as contradições do processo cotidiano de tomada de decisão”² como a alimentação. Pensamos desta forma também. Embora inicialmente em nossas pesquisas esse não fosse um tema central em nossas investidas etnográficas, foram os descendentes de italianos que nos chamavam constantemente a atenção para a importância da comida em suas vidas e na de seus antepassados também. Além disso, observamos o quanto as mulheres tinham “poder” e voz para introduzir ou rejeitar alimentos no universo doméstico, especialmente aqueles considerados “inovações”, como os temperos prontos, embutidos e pães industrializados, congelados, entre outros. Por vezes, tratava-se de um conflito entre gerações também, salientando o quanto o “gosto” é uma instância que bebe das interações sociais maiores e que o “por a mesa” é uma atividade repleta de negociações.

Nas pesquisas desenvolvidas com objetivos diversos, em diferentes regiões do Rio Grande do Sul, ambas as pesquisadoras encontraram naquelas populações um forte investimento remetido à comida, em suas múltiplas dimensões (econômicas, simbólicas, organizacionais, religiosas, identitárias, rituais, entre outras) e que merece ser estudado mais detalhadamente.

² MURRIETA, Rui Sérgio. Dialética do sabor: alimentação, ecologia e vida cotidiana em comunidades ribeirinhas da Ilha de Itaquí, Baixo Amazonas, Pará. *Revista de Antropologia*: USP, São Paulo, v. 44, n.2, 2001. p. 40.

Nosso objetivo aqui é, de uma forma breve, baseadas em nossas pesquisas, refletir e, talvez, inspirar novos pesquisadores a investirem neste campo de pesquisa.

Como ressaltado por Mintz, o comportamento referente à comida está diretamente vinculado ao “sentido de nós mesmos e à nossa identidade social”³. Nosso objetivo neste artigo é, de certa forma, apresentar elementos históricos e etnográficos que auxiliem a melhor compreender e interpretar porque a comida foi e ainda é algo tão valorizado entre aquelas populações descendentes de imigrantes italianos que rumaram para o Brasil num contexto complexo como aquele dos finais do século XIX. Cabe destacar que os imigrantes são grupos relevantes de serem investigados nos estudos sobre comida, pois como alerta Mintz, os “people on the move”⁴ são importantes agentes das mudanças dietárias. Diria que estas mudanças afetam tanto a sociedade hospedeira como a migrante. Estas trocas findam por revelar muito das capacidades humanas de dialogar com as adversidades e as diferenças. Ou seja, falam sobre as pessoas e a forma como processam as mudanças e as necessidades cotidianas.

Além disso, a comida assume um papel muito importante na construção das memórias coletivas destes grupos que, marcados por rupturas, passadas e presentes, elaboram sinais diacríticos específicos como demarcadores de seus pertencimentos e origens. E, para os italianos no Rio Grande do Sul, a comida farta e forte foi e ainda é um importante demarcador étnico. Ela deve ser servida à mesa, em exposição de abundância e trabalho produtivo. Serve para o paladar e para os olhos também. Como ressalta Woortmann, a comida e a comensalidade, quando desnaturalizadas “expressam meios de sociabilidade e apontam para distinções socialmente identificáveis”⁵. A comida se converteria, igualmente, como elemento extremamente importante na conformação do *habitus*⁶ e dos gostos destes descendentes e faz parte de sua história enquanto

³ MINTZ, Sidney. Comida e antropologia. Uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, São Paulo, v.16, n.47, 2001. p. 31.

⁴ MINTZ, Sidney; DU BOIS, Christine. The anthropology of food and eating. *Annual Review of Anthropology*.v. 31, 2002. p. 105. Disponível em: jstor.org/stable/4132873. Acesso em: ago. 2008.

⁵ WOORTMANN, Ellen. 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. p.177.

⁶ No sentido que Bourdieu atribui a este, ou seja, estruturas internalizadas, BOURDIEU, P. *Questões de Sociologia*. Rio de Janeiro: Marco Zero, 1983.

WIRTH, Louis. O urbanismo como modo de vida. In: VELHO, Otávio Guilherme. *O fenômeno urbano*. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 1987. p.90-113.

WOORTMANN, Ellen. 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. p.177-196.

ZANINI, Maria Catarina Chitolina. Ítalo-brasileiros: a revivificação da identidade étnica em Santa Maria-RS. *Travessia*. Revista do migrante. CEM, São Paulo, ano XII, n.34, p.20-23, maio/ago, 1999.

ZANINI, Maria Catarina. *Italianidade no Brasil meridional*. A construção da identidade étnica na região de Santa Maria- RS. Santa Maria: Ed.UFSM, 2006.

coletividade no Brasil. Em suma, suas trajetórias estão envoltas em e com comidas. Neste processo histórico, contudo, é importante salientar o quanto as mulheres foram protagonistas e também elementos extremamente importantes de manutenção de gostos, paladares e costumes culinários étnicos. Elas, de certa forma, em suas cozinhas, no ensinamento de receitas de mães e avós para as filhas e netas, passaram muitos valores do universo “italiano” de origem. Ensinavam, além de culinária, posturas para a vida: quem deveria ser servido primeiro, para quem seria destinado o melhor pedaço de alimento, como servir as visitas, o que deveria ser destinado à caridade, onde sentar, com quem falar, sobre o que falar, entre tantos outros ensinamentos. Enfim, além de comida, ensinava-se como uma “boa mulher italiana” deveria se comportar dentro e fora de casa, quais as hierarquias sociais existentes e como deveriam ser respeitadas (ou não).

Salientamos que compreendemos os descendentes de italianos no Rio Grande do Sul como grupos étnicos no sentido de que estes se auto-atribuem e são reconhecidos como portadores de uma origem distinta⁷ e também no sentido apontado por Seyferth⁸, de que os grupos migrantes no Brasil, historicamente, converteram-se em grupos étnicos.⁹ Processo esse que envolve uma série de perspectivas históricas e políticas que vão desde relações pessoais a relações macroestruturais. Compreendemos também que a etnicidade é algo que reside nos domínios dos imaginários e dos discursos e não necessita estar necessariamente materializada, embora se saiba o quanto às materializações são importantes para se reavivar códigos, posturas e valores entre os indivíduos. Os domínios étnicos são abertos e em constante negociações porque sintonizados em contextos específicos, como os Estados nacionais e suas hegemonias, por exemplo.

Neste sentido, apresentamos os descendentes de italianos no Rio Grande do sul, num recorte analítico,

⁷ BARTH, Frederik. Os grupos étnicos e suas fronteiras. In: LASK, Tomke (Org.). *O guru, o iniciador e outras variações antropológicas*. Rio de Janeiro: Contra Capa Livraria, 2000.

⁸ SEYFERTH, F. *Imigração e cultura no Brasil*. Brasília: EDUNB, 1990.

⁹ Além disso, compartilham a crença na origem comum e é desta que procede a boa parte dos sentimentos associados à pertença. WEBER, M. *Economia e Sociedade: fundamentos da sociologia compreensiva*, v. 1. 3 ed. Brasília: UNB, 1994.

também enquanto grupo de interesse¹⁰ que, de formas diversas, tem negociado posições e representações em arenas diversas usando o demarcador étnico como um recurso (quando necessário). Contudo, importante observar, como referido por Zanini¹¹ em sua pesquisa, que as italianidades são variadas, situacionais, contextualizadas e acionadas por sujeitos históricos com interesses específicos. O papel da comida, em nossa compreensão, deve ser compreendido no interior desta dinâmica. Ele é um importante sinal diacrítico que representa a capacidade produtiva e generosa, seja das pessoas ou da terra. Poderíamos dizer, igualmente, que esta é a versão externa, no interior dos domínios domésticos, há todo um cenário anterior a esta exposição da comida que merece ser conhecido também. Nele estão imbricadas relações de gênero, etárias, hierárquicas e outras que mostram que a comida é um processo que depende da organização do trabalho familiar e coletivo, especialmente entre camponeses. Compreendemos estes camponeses como colonos, no sentido atribuído por Seyferth¹², ou seja, de que são, além de trabalhadores da terra, indivíduos que reivindicam uma origem distinta, no caso, a italiana. Entre descendentes de italianos urbanos, há variedades de formas de relação com a comida que será analisada ao longo deste artigo. Concordamos com Maciel, que enfatiza o quanto a comida envolve emoção e “trabalha com a memória e com sentimentos”¹³. É esse universo específico ao qual a comida remete entre os descendentes de imigrantes italianos no Rio Grande do Sul que pretendemos melhor compreender. Afinal, o que se observa nestes grupos é um processo contínuo de reinvenção¹⁴ de suas tradições, e modos de ser e estilos de vida envolvidos, também em sua posição enquanto consumidores.¹⁵

¹⁰ COHEN, A. *Custom and politics in urban Africa*. London: Routledge and Kegan Paul, 1979.

¹¹ ZANINI, Maria Catarina. *Italianidade no Brasil meridional*. A construção da identidade étnica na região de Santa Maria-RS. Santa Maria: UFSM, 2006.

¹² SEYFERTH, G. Identidade camponesa e identidade étnica (um estudo de caso). *Anuário Antropológico*. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1993, p. 31-63.

¹³ MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 7, n.16, 2001. p. 151.

¹⁴ HOBBSBAWN, E.; RANGER, T. (Org.). *A invenção das tradições*. 2. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.

¹⁵ FEATHERSTONE, M. *Cultura de consumo e pós-modernismo*. São Paulo: Studio Nobel, 1995.

A imigração italiana “em massa” para o Rio Grande do Sul – agentes, paisagens e encontros

A Itália, em finais do século XIX, era um país em reviravoltas (políticas, religiosas, culturais, económicas) que não oferecia um bom nível de vida a todos os seus cidadãos. Marcado por muitas desigualdades, por um campesinato explorado que se proletarizava cada vez mais, a emigração se convertia para aquelas populações mais pobres, num bom negócio¹⁶ e uma forma de manter uma determinada sobrevivência cultural também¹⁷. Lorenzoni¹⁸, jovem migrante que chega ao Brasil em 1877, narra, em suas memórias, a “febre” que acometeu muitas das localidades italianas empobrecidas e mal-alimentadas e o papel dos agentes migratórios e suas promessas de riqueza e fartura na América. Nestas memórias, uma das características mais marcantes ao leitor, são as narrativas do encontro com os sabores, temperos e bebidas da nova terra, em especial a carne bovina, que no Brasil haveria em abundância naqueles finais de século XIX. As gentes diferentes também aguçam seu olhar, especialmente os negros escravos.

O processo colonizador da região serrana do estado do Rio Grande do Sul começa em 1875 e o da região central, em 1877/78. Em sua maioria formada por camponeses pobres, católicos, esta migração familiar foi marcada pela expectativa da “cucagna”, da terra em que os “salames dariam em árvores” e a conquista da riqueza seria uma questão de tempo e algum trabalho. Ou seja, além de ascenderem socialmente, tornarem-se proprietários, aquelas populações queriam comida e a queriam em abundância. Na Itália, segundo os relatos dos memorialistas, comia-se muito mal e pouco.

Em uma pesquisa na região central do Rio Grande do Sul, foram encontradas narrativas de algumas famílias, relatos sobre a falta de comida que os antepassados haviam sofrido na Itália e a forma como

¹⁶ LORENZONI, J. *Memórias de um imigrante italiano*. Porto Alegre: Sulina, 1975. POZZOBON, A. Uma odisséia na América. In: POZZOBON, Z. F. (Org.). *Uma odisséia na América*. Caxias do Sul: EDUCS, 1997.

¹⁷ ALVIM, Z. M. F. *Brava gente! Os italianos em São Paulo 1870-1920*. São Paulo: Brasiliense, 1986.

¹⁸ LORENZONI. *Op. cit.*

elaboravam formas criativas para “enganar o estômago” (seus e das proles extensas). Carne e leite eram relatados como alimentos escassos e privilégio dos mais abastados. Aos pobres sobrava o que denominavam de “frutas” e os farináceos menos privilegiados. Como ressaltou uma das entrevistadas, camponesa, de 76 anos, moradora da zona rural¹⁹:

Ela dizia que só lá não era como aqui. Ela disse que lá quando comia o salame, cortava as fatias e era só os velhos que comiam e eles comiam fruta e de noite pra elas fazer crochê, trabalhar, essas coisas, ela disse que tinha a estrebaria das vaca então num lado ficava as vaca e num lado ficava aquelas que trabalhava pra se esquentar porque não tinha lenha pra fazer fogo. Então, eu acho que no folgo das vaca, na respiração das vaca, ficava quente. Lá que elas ficava, senão não tinha como e ia pastar as vacas no serro, que tinha só aquele pedacinho de terra. Mas, que comia salame era só velhos e as criança comia fruta. Ela sempre. Aquilo sim, ela sempre contava. Depois aqui, começaram a plantar arvoredos, criar as vaca e então tinha a vontade o leite, a comida, o milho. Então, tinha à vontade, ela dizia, agora sim, não é como lá.

Nas épocas de penúrias, de guerras ou de intempéries climáticas, segundo relatos, recorriam à religião como forma de “alimentar o espírito”. Para os italianos, na perspectiva católica cristã, não somente o corpo deve ser alimentado, mas o espírito também. Mesmo pobres, aqueles emigrados, construíram suntuosas capelas e Igrejas em todo o Rio Grande do Sul e as adornaram de uma forma enriquecida, com beleza e requinte, coisa que a grande maioria não tinha em suas próprias casas. A comida, seja a do corpo ou a do espírito, transforma-se, ao longo de mais de um século de processo colonizador, num sinal importante do sucesso da empreitada migratória.²⁰ Numa Itália que se unificara (de direito, em 1870), aquelas populações, quando vieram para o Brasil, não se sentiam italianos num sentido genérico, mesmo porque

¹⁹ Estaremos usando rural e urbano neste artigo como referência geográfica e baseadas nas divisões administrativas das localidades que estudamos. Salientamos que, de nosso ponto de vista, estes domínios são muito mais complexos e difíceis de delimitar. WIRTH, L O urbanismo como modo de vida. In: VELHO, O. G. *O fenômeno urbano*. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 1987. p. 90-113.

²⁰ Neste artigo, contudo, trataremos somente da comida do corpo. A religiosidade destas populações é um capítulo à parte.

não havia uma identidade nacional elaborada e determinante ainda, como não existe ainda hoje. Falavam dialetos diversos, adoravam santos distintos, casavam e comiam de formas diferenciadas. Serão alguns destes elementos que pretendemos analisar ao longo deste artigo, salientando o quanto nossos argumentos devem ser interpretados se considerando o que está acima exposto: historicidade, etnicidade e rupturas, em trajetórias individuais e coletivas que se mesclam no interior de um contexto político, o Estado brasileiro.

²¹ Um dos informantes (agricultor, cerca de oitenta anos) relatava que uma das carnes mais apreciadas pelos antepassados era a de passarinhos, caçados com espingarda em verdadeiras “caçadas”. Como estes animais eram entraves aos plantios, estragando espigas de milho, cachos de uva, entre outros malefícios, sua caça era algo bem-vindo e festejado. Este informante ressaltava que hoje, com os agrotóxicos, até os passarinhos tinham sumido. A caça era um esporte apreciado entre os jovens, que aprendiam a caçá-los com “bodoque” (estilingue) e depois com espingardas. Estes passarinhos eram limpos e fritos, servidos com polenta e vinho. A polenta é um alimento que se faz misturando farinha de milho e água. Na Itália, originalmente, era um mingau com leite. O que se costuma denominar de polenta no sul do Brasil foi, na verdade, uma adaptação culinária.

²² GEERTZ, Clifford. *A Interpretação das culturas*. Rio de Janeiro: LTC, 1989.

A comida adentra este cenário como um importante elemento de diálogo com o Novo Mundo e suas novidades: as frutas diferentes, a mandioca, o feijão preto, o charque, as carnes de um modo geral,²¹ entre outros. De certa forma, este diálogo com a comida é uma fonte muito interessante para se observar o quanto as coletividades ressignificam o que seja “tradicional” ou não e como as comidas, ao adquirem significações e estarem incorporadas nas “estruturas de significado”²², podem se tornar parte de seu mundo. Alguns elementos e ingredientes novos encontrados na terra hospedeira passam por filtros e acabam por serem introduzidas em receitas culinárias tidas como típicas que podem ser transformadas desde que por pessoas legitimadas para isso, como as *nonnas*, por exemplo. Contemporaneamente o discurso médico também tem trazido importantes elementos de mudança no interior do universo culinário destes grupos, fazendo-os reinterpretar, não sem ressentimentos, a noção de “boa comida” que, segundo os médicos, não poderia conter banha, frituras e excesso de carboidratos, coisas que muitos apreciam demais.

Para melhor mantermos o tom etnográfico de nossas pesquisas ao longo deste artigo, cada uma das autoras relatará em separado seu encontro com os domínios da comida, partindo de seus campos específicos.

Uma etnografia em Caxias do sul - festa da uva, jantares e muita comida

Parece paradoxal que Caxias do Sul, uma metrópole industrial, tenha como festa maior, a Festa Nacional da Uva uma celebração da colheita. Alguns dias na cidade possibilitam a percepção da importância da uva para a cidade. Ela consta do brasão e da bandeira e na Câmara Municipal videiras enlaçam o prédio, demonstrando como o fruto é ao mesmo tempo símbolo e representação da cidade. Além do simbolismo da uva que dá nome à festa (e é distribuída às toneladas durante o evento), há uma preocupação constante em enfatizar a fartura da mesa italiana.

Por quê? Em depoimentos tomados na cidade, recebi explicações diferentes, mas complementares, de duas professoras da cidade. Segundo Cleodes Piazza²³, a uva é símbolo do trabalho dos imigrantes italianos que fundaram Caxias do Sul e também uma das primeiras fontes de riqueza da cidade. Loraine Giron²⁴, lembra-nos que a celebração, a festa e a ênfase na gastronomia, estão ligadas à “fome milenar” dos camponeses. Sendo assim, a uva e o vinho, funcionariam como um símbolo da fartura, da saciedade que compensa os anos de privações. Estas explicações se coadunam com o que afirma Teixeira:

(...) penso que se pode dizer que [estas festas] se constituem, duplamente em ritos de prosperidade. Duplamente, porque se destinam a mostrar a prosperidade permanente, já alcançada pelas coletividades promotoras, e a proclamar a disposição de todas elas, de sempre, se esforçarem para aumentá-la.²⁵

Segundo seus organizadores, ao longo da história as comemorações da Festa da Uva em Caxias do Sul passaram por quatro fases bem marcadas: origem, de 1931-1937, de afirmação, 1950-1972; profissionalização de 1975-1992 e de volta as origens, de 1994 aos dias atuais. Durante este tempo a

²³ Profª da Universidade de Caxias do Sul e autora, entre outros, do livro RIBEIRO, Cleodes P. *Festa & Identidade: como se fez a festa da uva*. Caxias do Sul: EDUCS, 2002.

²⁴ Profª da Universidade de Caxias do Sul e autora, entre outros, do livro GIRON, Loraine Slomp. *Caxias do Sul: evolução histórica*. Caxias do Sul: Editora da Universidade de Caxias do Sul, 1977.

²⁵ TEIXEIRA, Sérgio Alves. *Os recados das festas*. Rio de Janeiro: FUNARTE, 1988, p.10.

periodicidade da festa se alterou, passando de anual no primeiro período para quadrienal no segundo. Em 1975 há outra alteração no calendário para fazer coincidir a Festa com o Centenário da Imigração Italiana no Rio Grande do Sul, sendo atualmente bienal.

Desde os seus primórdios a Festa se caracteriza como uma Festa da cidade de Caxias do Sul, que celebra aquilo que Roberto da Matta chamou de “festas da ordem”, atribuindo-lhes a função de sedimentar as diferenças e gradações sociais, conservando hierarquias e poderes.

Em geral, todas essas festas comemoram ou celebram alguma coisa que, supomos, realmente aconteceu. (...) As festas patrocinadas pelo Estado, como as comemorações da Independência, também celebram uma ocorrência real, o nascimento de uma nação, e por isso são eventos paradigmáticos que justificam a importância da data.²⁶

O período oficial da Festa Nacional da Uva de 2002, a 24ª Festa da Uva e a 18ª Feira Agroindustrial, foi de 15 de fevereiro até 03 de março, mas na verdade a preparação começa muito antes. Em 2002, escolheu-se o tema *Mulher imigrante: graça, força, inspiração* E os adjetivos escolhidos e a ordem em que foram colocados na frase dizem muito sobre o papel destinado à mulher.

Apesar do tema da festa ser: “Mulher Imigrante” a comissão organizadora da festa era composta só por homens. Quando interrogados sobre a questão, informaram que, na verdade, o casal sempre “trabalha junto”. O que quer dizer que as mulheres trabalham, mas não são nomeadas e apenas os homens entram para a história das festas como organizadores, para as mulheres sobram os papéis de Rainha e Princesas.²⁷

No dia 23 de fevereiro de 2002, no primeiro sábado da festa, houve uma chamada no Jornal Nacional da Rede Globo de Televisão. Intitulava-se: “Imigrantes italianas são um dos destaques da Festa

²⁶ DA MATTA, Roberto. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro, Rocco, 1986. p.89.

²⁷ Analogamente ao que Chaves observa em relação às Folias de Reis: “As mulheres não ocupam posições na organização interna do grupo (...). Essa aparente não participação, na verdade pode ser olhada por outro ângulo, que revela intensa participação, só que ‘oculta’, ‘invisível’” (CHAVES, W. *Na jornada de santos reis. Uma etnografia da Folia de Reis do Mestre Tachico*. Rio de Janeiro. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social). PPGAS do Museu Nacional/UFRJ, 2003, p. 44. Teixeira declara que os principais atores da festa da uva de Caxias do Sul dividem-se em duas categorias: “homens com poder e mulheres com beleza”. Os homens com o poder são o Presidente da República, Governadores de Estado, ministros, Secretários de Estado, Embaixadores, Parlamentares Federais e Estaduais, Dignatários Religiosos, Dirigentes de Organismos Oficiais Importantes, Prefeitos Municipais, Presidentes das Festas, Técnicos em Produtividade. E as mulheres são as rainhas e princesas. TEIXEIRA, S. A. *Os recados das festas*. Rio de Janeiro: FUNARTE, 1988. p. 42.

da Uva no Rio Grande do Sul”:

O sacrifício das mulheres que trocaram a Itália para começar uma vida nova no Rio Grande do Sul está recebendo uma homenagem. Elas são um dos destaques da festa da uva, que vai até o dia três de março.

Pela primeira vez, a rainha não é a figura mais importante da festa. As imigrantes italianas são as homenageadas da festa, que desde 1933 mostra o melhor da produção de vinho e uva da serra gaúcha. A colheita deste ano deve ultrapassar 500 mil toneladas, o que representa 90% da produção nacional. O cultivo foi trazido pelos italianos, que chegaram ao Brasil no início do século XIX. Dona Norma, de 73 anos, ainda ajuda a fazer vinho na cantina da família. Um negócio que não teria crescido sem ela por perto. ‘Era tudo diferente, era pipa de madeira, não tinha máquina, não tinha nada’, conta Norma Bampi, de 73 anos.

As mulheres não sabem se foi discriminação ou esquecimento. Mas esta é a primeira grande homenagem que elas recebem pelo trabalho na colonização italiana. Na roça, nos parreirais, na educação dos filhos, no serviço da casa. Em época de colheita, esforço dobrado. Dias ainda mais cansativos. É o que contam as histórias espalhadas por um pavilhão inteiro da Festa da Uva. Fotos e depoimentos mostram que as mulheres trabalharam tanto ou mais do que os homens.

O passado, tão presente, quase ofusca a principal atração da festa: as uvas. A qualidade da safra, a melhor dos últimos 10 anos, é tão comentada quanto à saga da mulher migrante, lembrada por orgulhosas mamas e nonas²⁸.

Nota-se no texto acima que as mulheres imigrantes são pensadas enquanto *mamas* e *nonas*, mães e avós, e não como imigrantes. São vistas como reprodutoras nos dois sentidos da palavra: aquelas que dão filhos aos imigrantes, mas também as que zelam pela manutenção da tradição italiana. A novidade é o reconhecimento ao trabalho das mulheres, que ao longo dos anos foi sempre pensado como “ajuda” e não trabalho.²⁹ Há um reforço dos papéis diferenciados

²⁸ <http://jornalnacional.globo.com/Telejornais//JN/0,,MUL540507-10406,00-MIGRANTES+ITALIANAS+SAO+UM+DOS+DESTAQUES+DA+FESTIA+DA+UVA+NO+RIO+GI> 08 abr. 2003. (citação n. 17). (Texto extraído do site do Jornal Nacional).

²⁹ Ver, por exemplo, PAULO, M. I. O peso do trabalho leve. *Revista Ciência Hoje*. Rio de Janeiro: SBPC, v. 5, n. 28, 1987.

e, por vezes, desiguais que homens e mulheres desempenham.

A comida, e especialmente o apelo à fartura e a abundância são centrais na propaganda da festa. Nela, o preparo das comidas típicas aparece como de responsabilidade exclusiva das mulheres, sendo frequentemente ilustrados com fotos de “mamas” e nonas” gordas e sorridentes. A mesa farta é o mote principal de cartazes, *folders* e cartões postais. Nestes últimos, além das fotos da mesa farta comuns aos outros dois, temos também os textos, cheios de alusões à fartura e abundância:

Junte duas das culinárias mais ricas do mundo: a gaúcha e a italiana. Misture ao agradável clima da serra gaúcha e tempere ao seu gosto. O resultado será um festival gastronômico incomparável. Do churrasco ao galeto com fortáia, do feijão mexido às melhores massas e pizzas, tudo vai à mesa em Caxias do Sul, pólo da região que mais produz uvas e vinhos no Brasil.

E no final de outro cartão: “Venha curtir nossas tradições, a excelência da gastronomia e da culinária ítalo-gaúcha, tudo regado ao bom vinho da região”.

Não podemos esquecer também o caráter de identidade portátil que a gastronomia adquire e como ela sinaliza para as diferenças entre os povos. Segundo Dutra:

O paladar, muitas vezes, é o último a se desnacionalizar, a perder a referência da cultura original. A culinária atua como um dos referenciais do sentimento de identidade; é por sua característica de “portable” (...) que ela pode se tornar referencial de identidade em terras estranhas.³⁰

³⁰ DUTRA, Rogéria. *A boa mesa mineira: um estudo de cozinha e identidade*. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social). Museu Nacional/UFRJ. Rio de Janeiro. 1991. p.17.

Nas últimas festas, a Secretaria Municipal da Agricultura, tem desempenhado papel de fundamental importância é o responsável pela Vice-Presidência da Agricultura da Comissão Comunitária que coordena

partes estratégicas da Festa Nacional da Uva, como a Exposição de Uvas, o Concurso e Premiação dos Expositores, o Parque Temático, o Palácio das Uvas e o Seminário da Vitivinicultura.

Localizada na entrada do Pavilhão II, a Exposição de Uvas, ganhou, em 2002, lugar de destaque, com a passagem obrigatória dos visitantes. O número de expositores inscritos cresceu de 230 para mais de 400 nas últimas três edições. Durante a Exposição de Uvas é realizado o concurso das melhores uvas e a premiação dos viticultores.

No Concurso das Melhores Uvas, os produtores de toda a Região concorrem com 13 variedades individuais, na categoria de conjuntos e na mostra por distritos. A escolha do prêmio que será entregue aos vencedores é decidida pelos próprios viticultores expositores. O prêmio é, geralmente, uma viagem, que pode ser para uma região de viticultura do Brasil, ou ainda para países que tenham tradição no setor.

O visitante dos Pavilhões da Festa da Uva, ao entrar no parque, pode se dirigir ao Palácio das Uvas para degustar a fruta gratuitamente, embora não possa sair com ela do espaço destinado à degustação. As uvas são também distribuídas fartamente nos desfiles de carros alegóricos, a camada mais pobre da população, costuma levar sacolas plásticas para estes eventos, voltando para casa com as mesmas transbordando de uvas. Para suprir tal demanda, são adquiridos 250 mil quilos de uvas das variedades Niágara Branca, Niágara Rosa e Isabel, envolvendo em torno de 50 agricultores.

Um dos pontos altos da Festa da Uva, o jantar-baile do viticultor é um evento fechado, para produtores de uvas e autoridades locais, onde são entregues os prêmios aos agricultores, que se destacaram na produção de uvas durante o ano.

Na edição 2002 o jantar aconteceu no dia 23 de fevereiro no salão paroquial de Forqueta, um dos distritos de Caxias do Sul. Como o regime de chuvas

durante o ano de 2001 ajudou, comemorava-se antecipadamente a excelente safra que seria produzida em 2002. O clima era de alegria e otimismo, além dos viticultores e suas famílias, estavam presentes o secretário municipal de agricultura, um representante da Câmara dos Vereadores, o prefeito e a vice-prefeita, o presidente da Comissão Comunitária da Festa da Uva, representantes da imprensa, a rainha da Festa e as princesas. Inicialmente acontecem os discursos e a entrega dos prêmios aos melhores viticultores, depois o jantar animado por coral, bandinha de música italiana e uma apresentação de dança folclórica, também italiana. Após o jantar, retiram-se as mesas e começa o baile.

O jantar é extremamente farto, em cada mesa encontram-se garrafas de vinho tinto e branco e os “copeiros”, recrutados entre os jovens e as senhoras da comunidade passam por entre as mesas servindo a todos. Iniciou-se o jantar com uma sopa de agnolini (retângulos de massa recheada com carne fervidos em caldo de galinha).³¹ As sopesiras foram colocadas sobre a mesa acompanhadas de queijo ralado e pão. Sempre que se esvaziavam, os copeiros traziam mais. A seguir, serviu-se a carne lessa³², que são postas da carne das galinhas que serviram para fazer o caldo dos agnolini. Acompanhando a carne, salada de batatas com maionese, salada verde temperada com vinagre e crem.³³ O crem é feito de raízes raladas e postas em vinagre. Ainda junto com a carne lessa foi servido o risoto com miúdos de galinha. No fim, churrasco também até sobrar, o jantar se encerrou com o churrasco, não foi servida nenhuma sobremesa. A inclusão do churrasco é uma adaptação da tradição italiana a gastronomia local.

Acreditamos que a ênfase na fartura representa a prosperidade e o desejo de perpetuá-la de que falava Teixeira³⁴, mas remete também para um sinal diacrítico: a fartura dos italianos (ou de seus descendentes) em contraste com, por exemplo, o refinamento e as

³¹ Segundo Ribeiro (1998, p.188). A sopa típica da região por quase um século foi a *Minestra* uma sopa de verduras com feijão que normalmente servia de jantar para a maioria dos colonos. Só bem mais tarde se populariza a sopa de *agnolini* ou *capeleti* (a diferença entre o *agnolini* e o *capeleti* é somente o formato da massa).

³² Lessa é uma reminiscência em dialeto, significa cozida em água fervente.

³³ Raiz forte. O tubérculo que depois de ralado dá origem a este prato é conhecido na região das colônias alemãs por *meerettich*, onde ele é usado para fazer um prato semelhante.

³⁴ TEIXEIRA, S. A. *Op. cit.*

pequenas porções da *nouvelle cousine* francesa. Qual o significado que a ênfase na fartura e na gastronomia assume na Festa da Uva? Parece acertado concluir que a comida é aqui utilizada como símbolo identitário e a abundância está associada com a prosperidade.

Desperdício? Talvez não, uma vez que o desperdício é sempre um símbolo de fartura, uma forma de afirmar: Tenho tanto que não preciso me preocupar com as sobras. Mas devemos lembrar que a carne que sobra assada do churrasco, e que era parte de um jantar em que se celebrava a identidade italiana, pode entrar no arroz de carreteiro do dia seguinte e aí se passa de um pólo ao outro desta sociedade que é pensada como dual: ítalos-gaúchos.

Do nosso ponto de vista, a comida é utilizada como símbolo identitário e a abundância associada com a prosperidade e o sucesso da empreitada migrantista. Como afirma Douglas:

Se a comida é tratada como um código, as mensagens que ela codifica serão encontradas no padrão de relações sociais que estão sendo expressas. A mensagem trata de diferentes graus de hierarquia, de inclusão e exclusão, de fronteiras e transações através de fronteiras (...) as categorias de comida, por conseguinte, codificam eventos sociais³⁵

Para entender melhor o significado da fartura na Festa da Uva é preciso entender como a lógica camponesa é contextualizada pela sociedade a qual está associada, a ressignificação e a revalorização da comida camponesa, transformada agora em comida de festa, e conseqüentemente na revalorização e ressignificação do rural, algo que já acontece em alguns lugares do Rio Grande do Sul, especialmente naqueles onde foram implantados projetos de turismo rural, como é o caso, aliás, da própria região nordeste do Rio Grande do Sul, onde Caxias do Sul está inserida.

Essa valorização da “comida étnica” acaba levando

³⁵ DOUGLAS, Mary. Deciphering a meal. In: GEERTZ, Clifford (Org.). *Myth, Symbol, and culture*, Nova York: Norton, 1971, p. 61.

também a uma valorização do saber-fazer feminino, no qual a mulher se considera e é considerada detentora de saberes que se constituem em cultura imaterial.

Relatos etnográficos da região central do Rio Grande do Sul: risoto, salsa, sálvia e manjerona, “tudo à vontade”

Quando aquelas populações de emigrados italianos chegaram à região central do estado do Rio Grande do Sul, os encontros com os sabores, as cores e a natureza chamaram sua atenção a tal ponto que deixaram isto registrado³⁶. Segundo Lorenzoni, os primeiros tempos transcorridos no *Barracão dos Imigrantes*³⁷, onde foram alojados assim que chegaram na Colônia Silveira Martins foi marcado por dificuldades, época em que comiam bolachas que vinham em barris e tinham que trabalhar na abertura de estradas para conseguir recursos econômicos extras. Além disso, as moléstias perseguiam alguns que, após uma travessia oceânica de trinta e poucos dias em barcos nem sempre em boas condições sanitárias adoeciam³⁸.

Após o processo de instalação nos lotes, que teriam, em média, 22 hectares³⁹, aqueles colonos foram construindo suas casas, fazendo os primeiros plantios, tendo as primeiras colheitas e se enraizando na terra estrangeira, ainda considerada “floresta” ou “mato”. Quando efetuei minha pesquisa de campo (de 1997 a 2001), várias famílias ainda moravam nos lotes que tinham sido adquiridos por seus antepassados em finais do século XIX. Alguns em declives, com terrenos pedregosos e irregulares que me faziam pensar como aquelas populações tinham conseguido produzir em tais terras, com tantas pedras. Encontrei pequenos plantios, dispersos nas propriedades e variados em espécies (batata, feijão, milho, frutíferas, entre outras). No contínuo da região central do estado, que hoje está reivindicando a alcunha de IV Colônia de

³⁶ LORENZONI, J. *Op. cit.* e POZZOBON, A. *Op. cit.*

³⁷ No lugar em que este estaria localizado foi construído, por descendentes, um Monumento ao Imigrante e que é fonte de visitação constante. O termo *Barracão dos Imigrantes* possui uma simbologia muito forte entre os descendentes contemporâneos que constroem, sobre os tempos pretéritos, uma série de narrativas.

³⁸ MOLINARI, A. *Aspetti sanitari dell'emigrazione transoceanica di massa. História: debates e tendências.* Passo Fundo, v. 1, n. 1, p. 205-224.

³⁹ SAQUET, M. A. *Os tempos e os territórios da colonização italiana.* O desenvolvimento econômico da colônia Silveira Martins (RS). Porto Alegre: EST. 2003.

Imigração Italiana⁴⁰, há, nos terrenos mais altos e difíceis, o plantio de batatas e milho, na medida em que os terrenos se aplainam, planta-se majoritariamente arroz (e alguma soja). Aliás, a soja é um produto pouco encontrado nas pequenas propriedades desta região mais vizinha a Santa Maria. A batata, contudo, é largamente encontrada e tem se tornado a grande fonte de renda daqueles camponeses.

As populações rurais contemporâneas têm hortas próximas às casas, nas quais produzem para suas subsistências ou para algum pequeno comércio nas feiras de Santa Maria, cidade mais próxima e que possui um bom mercado para estes produtos denominados de “coloniais” e roças (ou lavouras) maiores dispersas nas propriedades, conforme os terrenos permitem. Os plantios maiores ou que necessitassem de algum veneno “mais forte” costumam estar mais afastados da casa. Aliás, uma das reclamações dos entrevistados, era a quantidade de veneno que necessitavam utilizar no plantio da batata. Para o consumo caseiro e dos parentes, alguns plantavam roças separadas, sem veneno. Na zona urbana, encontrei muitas casas com hortas imensas, maravilhosamente cuidadas, com chás, verduras, leguminosas e temperos plantados. Eram cuidados, em sua grande maioria, pelos membros mais idosos da família, que tinham com esta, uma verdadeira relação de afetividade e pertencimento, fosse ao mundo camponês ou ao *mundo dos antigos*⁴¹ italianos. Encontrei homens e mulheres cuidando destas hortas em espaço urbano⁴². Na zona rural, encontrei mais mulheres cuidando das hortas e os homens cuidando com mais afinco das roças. Contudo, as mulheres camponesas, embora os maquinários, tenham-nas retirados do trabalho mais pesado, ainda auxiliam nas lavouras quando necessário, sejam jovens ou de mais idade. Segundo uma descendente, camponesa, moradora da zona urbana, já idosa:

⁴⁰ Esta região seria composta pelos municípios de Agudo, Dona Francisca, Faxinal do Soturno, Ivorá, Nova Palma, Pinhal Grande, Restinga Seca, São João do Polêsine e Silveira Martins. Silveira Martins é considerado o berço da colonização italiana na região central do estado. A Colônia Imperial foi desmembrada em 1888 e esta localidade transformada em distrito de Santa Maria, tendo sido emancipada somente em 1987.

⁴¹ Este mundo dos antigos é algo que deve ser observado como relativo e não absoluto. Torna-se um tempo de contraste entre o que consideram seu tempo de hoje e um tempo passado, marcado por um maior apego à “tradição”. São, em verdade, mundos em contraste. Tanto pode querer se referir ao tempo dos pais, dos avós ou mesmo dos pioneiros. Por vezes, trata-se de contraste em suas trajetórias de vida, quando marcadas por migrações entre o mundo camponês e o mundo urbano.

⁴² Ressalto que, na zona urbana, não foram encontrados jovens envolvidos nestas atividades.

Ah, eles trabalhavam na lavoura, faziam tudo em casa, sim o normal né, comida, pão, ajudavam na lavoura também elas iam, a mãe sempre contava que ela se criou acho que desde pequena sempre, sempre trabalhando na lavoura né, e fazia o serviço em casa também, costurava quando chovia, não dava pra ir pra lavoura... então remendava, costurava.

⁴³ Cuca é uma espécie de bolo doce com cobertura de uva e farelos de açúcar com farinha. No Rio Grande do Sul há muitas variedades de cuca. A cuca alemã é mais “baixa”, tendo menos massa e mais recheio. A cuca italiana é mais “alta”, tendo mais massa e um pouco menos de recheio. Em Santa Maria, há um tipo de pão doce com cobertura de farelos de açúcar com farinha que é denominado de cuca também.

⁴⁴ Salame é um embutido de carne suína misturada com alho, vinho, pimenta e outros condimentos. Depois de pronto, é defumado e se deixa “secar” por algum tempo, até adquirir a consistência mais firme. Este tempo varia conforme as estações do ano, a umidade do ar, entre outros fatores.

⁴⁵ Como ressalta Messer “[...] texture and visual properties are two other sensory characteristics by which foods are judged edible, preferred, and appropriate for a particular ethnic cuisine or life style”. (MESSER, E. *Anthropological Perspectives on Diet. Annual Review of Anthropology*, v. 13, 1984, p. 219. disponível em: jstor.org/stable/2155668. Acesso: ago. 2008, p. 219).

Esta era, enfim, a rotina dos descendentes de italianos na produção da comida, que envolvia a família como um todo, numa organização de trabalho orientada pelos pais, particularmente o pai, que decidia qual atividade cada filho deveria realizar. Como salientei, fosse na zona urbana ou rural, produzir sua comida, plantar, colher e conhecer a procedência do alimento era algo muito valorizado. Havia, também, uma rede de trocas entre famílias que possuíam propriedades rurais, moravam nas cidades e traziam gêneros alimentícios para os parentes urbanos, com custos menores ou sem custo algum, dependendo de como a família extensa entendia que deveria haver a “troca”, que reforçava laços de solidariedade e de parentesco.

Do tempo dos antigos, o que permaneceu como um gosto foi o fato de comer em família e ter, como alimento, determinados sabores e texturas, como pães (doces ou salgados), cucas⁴³, salame⁴⁴, polenta, *radicci* e o aroma especial de alguns temperos como a salsa, a sálvia e a manjerona.⁴⁵ Aliás, estas, segundo algumas das entrevistas, seriam imprescindíveis. Pode-se incluir também o manjerição e o alecrim, menos usados. O alho e a cebola devem ser usados em abundância também. O *radicci*, uma verdura relativamente amarga, tendo várias subespécies, conhecido como almeirão em algumas localidades, é adorada e em torno dela há uma verdadeira rede de troca de semestres e discussões sobre melhorias de plantios, seja na zona urbana ou rural. Acompanhei várias cenas em que se trocavam sementes e a espera da germinação da nova espécie era algo comemorado e comentado. Eu mesma, fui inserida neste “fluxo” de troca de sementes,

plantando e colhendo, apreciando os diferentes sabores, e texturas das folhas, que podiam ser maiores ou menores, mais ou menos amargas. Uma grande novidade quando estava em campo, foi a introdução da espécie roxa que, diziam, teria vindo da Argentina. Era um verdadeiro acontecimento a troca destas sementes, sendo acompanhado de narrativas longas sobre sua circulação, procedência e como teria vindo parar em suas mãos. Certa vez, acompanhei o trânsito de sementes vindas do Paraná para Santa Maria e a comemoração quando as sementes recebidas brotaram.

No comércio de Santa Maria e da IV Colônia como um todo há, contemporaneamente, a venda de vários tipos de sementes de *radicis* e de outras espécies apreciadas. Contudo, a relação que se estabelecia entre a troca de sementes caseiras era algo muito particular de ser analisado porque se observava que, ao trazer uma semente de sua casa para a casa do outro, você estaria com ele estabelecendo um vínculo especial, de amizade e afinidade. Eu recebi sementes de tomates, *radicis*, feijões, pimentas, pimentões, salsa, mudas de couves, manjerona, sálvia, manjeriço e chás. Ao observar meu gosto por comida e horta, muitas descendentes mulheres me levavam para mostrar como cuidavam das suas, o que plantavam, como plantavam e como faziam circular sua produção. Aliás, eu mesma, como descendente de italianos e residente em zona urbana, passei a cultivar em minha casa uma pequena horta.

Em Santa Maria encontrei verdadeiros mundos camponeses em miniaturas nas zonas urbanas. Estes universos camponeses na cidade refletem todo um *ethos* sobrevivente e que remete a uma noção particular de italianidade baseada na terra e suas valorações. A comida produzida nestes pequenos espaços era algo apreciado, pois segundo meus informantes, teria sabor, em detrimento da comida comprada nos supermercados.

Das hortas, passei às receitas e ao conhecimento de uma série de pequenas ou grandes substituições permitidas no preparo dos alimentos tidos como “tradicionais”: o pão, o salame, o risoto, a polenta. O mais comentado pelas mulheres era a introdução dos caldos em cubo de carne de frango que, segundo as descendentes mais idosas, poderiam ser usados, não havia problema nenhum, dizia-me uma delas, “mas tinha que ser bom”, era necessário que fosse “Knorr” (uma marca comercial de caldos de carne). Assim, observou-se a domesticação das novidades efetuadas pelas mulheres mais idosas que adaptavam suas receitas às novidades do mercado. O risoto, que em seu preparo requer uma série de etapas, estaria sendo mais “facilitado”, mas segundo uma descendente risoteira⁴⁶, teria que se saber fazer. A introdução do caldo pronto de carne seria um destes facilitadores. Aliás, diria que as descendentes de italianos são muito pragmáticas na cozinha, tentando aliar “sabor tradicional” à economia de esforços e de recursos produtivos.

⁴⁶ Risoteira é a forma como são denominadas as mulheres que fazem os risotos nas festas e nas grandes comemorações, ou seja, aquelas cozinheiras que dominam a técnica do preparo em larga escala. Durante minha pesquisa ouvia, “A Sra. X é uma grande risoteira”, ou “risoteira boa é a Sra. Y”. Uma delas era da zona rural e os descendentes da zona urbana de Santa Maria a buscavam e levavam em casa para ter um risoto feito por ela.

Não feitura do pão, igualmente, foi introduzido o fermento biológico e mesmo o químico, por vezes, mas algumas descendentes, mesmo jovens, ainda preferiam o uso do fermento caseiro, feito à base de fermentação da batata. O consumo do pão caseiro branco, na atualidade, está sendo desestimulado pelos médicos, o que leva aqueles descendentes que tem maiores recursos financeiros a comprar o pão integral com redução de calorias vendidos nos supermercados e padarias. Encontrei muitas famílias fazendo pães integrais também e trocando receitas sobre a melhoria das massas dos mesmos.

Quanto às carnes, muito apreciadas na dieta diária, encontrei, durante minha pesquisa, formas variadas de preparo, contudo era-me ressaltado que teriam que ter “tempero”, em especial manjerona, sálvia, alho e cebola, “tudo à vontade”. O “descanso” da carne no vinho ou no vinagre era algo também recomendado, para melhorar o sabor. Nas camadas

médias urbanas, encontrei homens que cozinhavam, especialmente carnes e massas. Não encontrei adeptos de refeições congeladas industrializadas, contudo.

Nas situações rituais nas quais a comida é utilizada como elemento agregador, foi observado que, na atualidade, em festas de casamentos, de bodas e outras, pode-se fazer uso de *buffets* que prestam serviço elaborando refeições para estes eventos. Na zona rural, o mais comum é se fazer churrasco, acompanhado de salada de maionese (batata inglesa com maionese e temperos variados), cerveja, mandioca, farinha de mandioca, salada de *radicci* ou de tomate com cebola, risoto ou arroz branco. O galeto⁴⁷ também é bastante apreciado, tendo todo um ritual de preparo que começa no dia anterior. O mesmo deve ser deixado marinar numa mistura de vinho, vinagre, cebola, alho, pimentas diversas, salsa e outros temperos. Depois desta etapa, que duraria 12 horas (em média), ele é assado em espetos, no fogo, como churrasco.

⁴⁷ Frango de menor porte, que é cortado em pedaços, temperado e depois assado em espetos.

A introdução dos novos elementos na alimentação dos descendentes de italianos foi algo que ocorreu desde o começo do processo colonizador e foi sendo negociado no interior dos domínios doméstico e sendo legitimado nas festas religiosas, dos clubes e assumindo versões mais “misturadas”. Muitas daquelas descendentes rurais diziam que se determinada novidade era boa, “por que não experimentar?”. Alguns produtos mais quimicamente elaborados eram experimentados e descartados. Assim vi acontecer com sopas instantâneas em pacote, sucos em pó e pão de sanduíche de farinha de trigo branca. Um dos elementos que foi introduzido devagar e acabou por se legitimar como algo “do gosto” do italiano foi o chimarrão. Como já ressaltado por mim em outros escritos havia, sobre o chimarrão, o estigma de ser bebida brasileira, ou seja, nativa e depreciativa. Depois das últimas décadas do século passado, quando houve todo um trabalho regional de ressemantização do ato de beber chimarrão, os descendentes de italianos, que

já o faziam nos domínios domésticos, tornaram tal hábito público. Como me foi ressaltado em campo, “o mate chama para o trabalho”, ou seja, é uma bebida reconhecida como coadjuvante na lida ou que dá disposição para o trabalhar, valor muito apreciado entre os descendentes.

Em suma, os domínios da comida ressaltam o quanto os grupos, sejam étnicos ou não, dialogam com os entornos nos quais se inserem (ou são inseridos) e como, enquanto seres reflexivos e abertos em suas negociações, podem aceitar ou não determinadas novidades e elementos e elaborar, sobre as mesmas, novas ou velhas significações. Desta forma, entendo que, enquanto manifestação de determinados gostos, sabores e texturas, a comida pode ser compreendida, também, como um espaço lúdico, de criação e recriação de significados. E, neste espaço de negociação, as mulheres desempenham um papel fundamental.

O preparo da comida, entre os descendentes de italianos deve ser observado como algo que envolve a pessoa em sua totalidade e expressa algo da mesma. Uma boa comida, bem feita, caprichada, revelaria parte do “interior” da pessoa e sua forma de se relacionar com aqueles para quem faz a mesma, ou seja, com os “outros/próximos”. Ouvia reclamações de sogras italianas com relação a suas noras brasileiras, dizendo que estas não eram caprichosas no fazer comida para seus filhos porque não despediam muito tempo na cozinha, preparando a comida de uma forma mais elaborada. Ou seja, eram mais modernas, mais apressadas, o que poderia significar pouca atenção delegada àqueles para quem se cozinaria. Contudo, quando avaliavam seu trabalho na cozinha, estas descendentes também salientavam que as novidades que faziam “ganhar tempo” eram boas. Em suma, a comida se torna cenário de representações e disputas, na verdade, entre papéis sociais específicos.

Ao longo do processo colonizador, o que se

observa é que a comida e o preparo desta foram sofrendo transformações na medida em que as famílias ascendiam socialmente. Neste aspecto, há contradições entre as descendentes modernas e “as antigas”. Como as antigas iam para as roças com os maridos e filhos, levavam comida feita para parte do dia e à noite caprichavam mais, na polenta com *fortaia*⁴⁸ ou na *minestra*⁴⁹. Algumas descendentes contemporâneas queriam, por vezes, ressaltar o capricho das antigas, por outras vezes, desculpavam as mesmas por fazer aquelas comidas “misturadas”, como a *minestra*, por exemplo, porque elas não teriam tempo para cozinhar com mais afincio, uma vez que tinham que trabalhar na roça, cuidar da casa e dos filhos, sem trégua. Segundo relatos de entrevistados, na medida em que a situação econômica e de vida dos emigrados se estabeleceu, alguma das mulheres podiam permanecer mais tempo em casa e levavam o “lanche” para aqueles que estavam trabalhando “com a enxada”, na roça. Podia ser um lanche mais leve, com vinho (ou café), pão e salame ou uma refeição completa com polenta, *fortaia*, pão e salame. Aliás, o pão é algo muito consumido até dos dias de hoje, tendo sobre seu preparo uma elaboração imensa. O fermento para algumas descendentes, não poderia ser o industrial, teria que ser o elaborado por elas mesmas por meio da fermentação da batata. Outra comparação interessante que ouvia em campo eram as comparações entre as comidas das italianas e a das alemãs, tidas como mais caprichosas nos bolos e doces. As italianas, segundo elas, seriam mais apressadas e as alemãs, mais detalhistas, o que interferiria na aparência do doce. Enfim, a comida, além de boa para comer, é boa para “pensar”, “classificar” seres e coisas.

Considerações Finais

Observamos que o poder das mulheres no domínio da comida é muito grande em seu preparo,

⁴⁸ *Fortaia* é uma omelete que é feita com bastante queijo e salame. É muito apreciada e se come acompanhada de polenta e salada de *radicci*. Esta seria considerada uma refeição completa. Os moradores da zona rural a fritam na banha de porco. Esta, contudo, tem sofrido grandes ataques por parte do discurso médico e alguns descendentes a têm substituído por óleos vegetais.

⁴⁹ Ouvi narrativas diversas sobre a *minestra*. Mas, de uma forma simples, seria uma mistura de feijão, arroz ou massa e restos de comida de uma refeição que formariam uma espécie de “sopa de feijão”. Alguns chamam de *minestra*, outros de *minestrone*. Segundo uma de minhas entrevistadas, 40 anos, moradora da zona urbana, pertencente a classes médias de Santa Maria, a *minestra* poderia ser interpretada como “comida de pobre”. Ou seja, feita de restos e de misturas.

contudo a distribuição (ainda) passa pelo crivo da autoridade masculina. Era o pai que separava o melhor produto para a venda, o melhor salame, o queijo mais perfeito, o melhor vinho, a verdura mais inteira. Ao falar sobre esse assunto, algumas mulheres de mais idade, apresentavam um relato repleto de ressentimentos, pois trabalhavam lado a lado com os homens, produziam e eram alienadas do valor de troca de seus produtos. O dinheiro era administrado pelo pai da família e acabava, por vezes, privilegiando os filhos homens que eram incentivados a estudar, em detrimento delas. Elas não podiam consumir nem usufruir o lucro obtido com a inserção destes produtos no mercado.

Aliás, o dinheiro é uma categoria que merece ser melhor analisada no cruzamento entre comida, sua produção, circulação e consumo. Para algumas mulheres, deter o comércio de alguns produtos, como os ovos e o queijo, é algo muito importante, pois sentem que podem manejar seu dinheiro, investir na educação de algum filho (a) ou mesmo na propriedade. O poder das mulheres “em relação à comida” estaria mais sintonizado com a elaboração da mesma, nos sabores e texturas destas e na manutenção das “receitas étnicas”. Num grupo de valoriza amplamente a comida farta e forte e que tem usado este sinal adscritivo para valorizar o turismo rural e o turismo para suas cidades, salienta-se que, com certeza, a comida entrando como um valor específico num cenário de mercado como o de turismo, muitas transformações e trocas devem estar acontecendo.

Em função do incentivo, tanto do governo federal, quanto do estadual à formação de cooperativas e de pequenas indústrias familiares a dimensão do preparo da comida deixa de ser um domínio exclusivo das mulheres e passa a ser permeado por uma série de “saberes externos”. São orientações de técnicos sobre normas técnicas de higiene e conservação que, por

vezes, entram em confronto com as receitas “tradicionais” e os domínios do mundo de origem. No entanto, nas situações em que presenciamos tal aprendizado, o diálogo era pragmático, seguiam as normas técnicas apenas quando produziam para o mercado. Em suas casas, faziam como gostavam e podiam.

A alcunha “gringo polenteiro” que no passado incomodava alguns descendentes, pois remetia à noção de colono, trabalhador da terra e rude, parece estar se ressemantizando na contemporaneidade. Diríamos que o papel de “agentes culturais” desempenhado pelos descendentes urbanos das classes médias que assumem este “gosto” como algo valorizado e fazem questão de torná-lo público, tem ajudado muito. O papel desempenhado pelas associações e entidades italianas no Rio Grande do Sul também tem contribuído para tal positividade. Em Santa Maria, apesar de muitas divergências entre os membros das entidades italianas, festeja-se a “Noite da Polenta”, quando esta é assumida como um gosto estilizado e se elaboram acompanhamentos mais requintados, o que nos revela o quanto a comida e as comensalidades são domínios em constante dinâmica.

Referências

ALVIM, Zuleika Maria Forcione. *Brava gente! Os italianos em São Paulo 1870-1920*. São Paulo: Brasiliense, 1986.

AZEVEDO, Thales de. *Italianos e gaúchos*. Rio de Janeiro/Brasília: Catedra/INL, 1982.

AZEVEDO, Thales de. *Os italianos no Rio Grande do Sul*. Caxias do Sul: EDUCS, 1994.

BARDENSTEIN, Carol. Transmission interrupted: reconfiguring food, memory and gender in the cookbook – memoirs of middle Eastern exiles. *Signs*, v. 28, n.1, Gender and cultural memory,

p.353-387, 2002. Disponível em : jstor.org/stable/3175712. Acesso em: ago. 2008.

BARTH, Frederik. Os grupos étnicos e suas fronteiras. IN: LASK, Tomke (Org.). *O guru, o iniciador e outras variações antropológicas*. Rio de Janeiro: Contra Capa Livraria, 2000.

BARTOLOMÉ, Miguel Alberto. Bases culturais da identidade étnica no México. In: ZARUR, George de Cerqueira Leite (Org). *Região e nação na América Latina*. Brasília: UnB; São Paulo: Imprensa Oficial do Estado, 2000. p. 135-161.

BATTISTEL, Arlindo I.; COSTA, Rovílio. *Assim vivem os italianos*. Vida, história, cantos, comidas e estórias. Porto Alegre/Caxias do Sul: EST/EDUCS,1982.

BATTISTEL, Arlindo. *Colônia italiana: religião e costumes*. Porto Alegre: EST, 1981.

BOURDIEU, Pierre. *Lições de aula*. 2. ed. São Paulo: Ática, 1994.

BOURDIEU, Pierre. *O poder simbólico*. 2. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1998.

BOURDIEU, Pierre. *Questões de sociologia*. Rio de Janeiro: Marco Zero, 1983.

CINQUANTENARIO della colonizzazione italiana nel Rio Grande del Sud 1875-1925. [S.L.: s.n], 1925.

CHAVES, Wagner Neves Diniz. *Na Jornada de Santos Reis*. Uma etnografia da Folia de Reis do Mestre Tachico. Rio de Janeiro. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social). Museu Nacional/UFRJ, 2003.

COHEN, Abner. *Custom and politics in urban Africa*. London: Routledge and Kegan Paul, 1979.

COSTA, Rovílio et al. *Imigração italiana no Rio Grande do Sul*.

Porto Alegre: EST; Caxias do Sul: EDUCS, 1986.

DA MATTA, Roberto. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DACANAL, José H.; GONZAGA, Sérgio. *RS: Cultura e Ideologia*. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1980.

DE BONI, Luis Alberto (Org.). *A presença Italiana no Brasil*. Porto Alegre: EST. 1987.

DE BONI, Luis Alberto; COSTA, Rovílio. *Os italianos do Rio Grande do Sul*. 2. ed. Porto Alegre/ Caxias do Sul: EST/ Universidade de Caxias do Sul, 1982.

DE BONI, Luis Alberto. *O catolicismo da imigração: do triunfo à crise*. In: LANDO, Aldair et al (Org). *Migração & Colonização*. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1980. p. 234-255.

DEUS, Sandra de Fátima Baptista. *Camponeses: organização e comunicação- as relações de liberdade e opressão*. Dissertação (Mestrado em Extensão Rural) Santa Maria, 1989.

DOUGLAS, Mary. *Deciphering a meal*. In: GEERTZ, Clifford (Org). *Myth, Symbol, and culture*. Nova York: Norton, 1971.

DURKHEIM, Émile. *As formas elementares da vida religiosa*. São Paulo: Martins Fontes, 1996.

DUTRA, Rogéria. *A Boa Mesa Mineira: um estudo de cozinha e identidade*. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social). Museu Nacional/UFRJ, Rio de Janeiro. 1991.

DUVIGNAUD, Jean. *Festas e Civilizações*. Ceará/Rio de Janeiro: UFC/Tempo Brasileiro, 1983.

FEATHERSTONE, Mike. *Cultura de consumo e pós-modernismo*. São Paulo: Studio Nobel, 1995.

GEERTZ, Clifford. *A Interpretação das culturas*. Rio de Janeiro: LTC, 1989.

GIRON, Loraine Slomp. *Caxias do Sul: evolução histórica*. Caxias do Sul/Porto Alegre: UCS/EST,1977

GROSSELI, Renzo Maria. *Vencer ou morrer*. Camponeses trentinos (venetos e lombardos) nas florestas brasileiras. Florianópolis: Editora da UFSC, 1987.

HALBWACHS, Maurice. *A memória coletiva*. São Paulo: Vértice, Editora Revista dos Tribunais, 1990.

HOBBSAWN, Eric.; RANGER, Terence (Org.). *A invenção das tradições*. 2. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra,1997.

LORENZONI, Julio. *Memórias de um imigrante italiano*. Porto Alegre: Sulina, 1975.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 7, n.16, p.145-156, 2001.

MACHADO, Paulo Pinheiro. *A política de colonização do Império*. Porto Alegre: Edufrgs, 1999.

MAESTRI, M. (Org) *Nós, os italo-gaúchos*. Porto Alegre: Editora da Universidade,1996.

MAESTRI, Mário. *Os Senhores da serra*. A colonização italiana no Rio Grande do Sul (1875-1914). Passo Fundo: UPF, 2000.

MANFRÓI, Olívio. *A Colonização italiana no Rio Grande do Sul*. Implicações econômicas, políticas e culturais. 2. ed. Porto Alegre: EST, 2001.

MENASCHE, Renata. (org) *A agricultura familiar à mesa*. Saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: UFRGS, 2007.

MESSER, Ellen. Anthropological Perspectives on Diet. *Annual Review of Anthropology*, v.13, p.205-249, 1984. Disponível em: jstor.org/stable/2155668. Acesso: ago 2008.

MINTZ, Sidney. Sweet, salt na the language of love. MLN, v.106, n.4. *Cultural representation of food*, set.1991, p.852-860. Disponível em: jstor.org/stable/2904627. Acesso em: ago 2008.

MINTZ, Sidney; DU BOIS, Christine. The anthropology of food and eating. *Annual Review of Anthropology*. v.31, p.99-119, 2002. Disponível em: jstor.org/stable/4132873. Acesso em: ago. 2008.

MINTZ, Sidney. Comida e antropologia. Uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, São Paulo, v.16, n.47, p.31-41, 2001.

MOLINARI, Augusta. Aspetti sanitari dell'emigrazione transoceanica di massa. *História: Debates e Tendências*. Passo Fundo, v.1, n.1, p.205-224, jun 1999.

MOREIRA, Igor et al. *Espaço e sociedade no Rio Grande do Sul*. 4 ed. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1995.

MURRIETA, Rui Sérgio. Dialética do sabor: alimentação, ecologia e vida cotidiana em comunidades ribeirinhas da Ilha de Itaquí, Baixo Amazonas, Pará. *Revista de Antropologia*, USP, São Paulo, v.44, n.2, p.39-88, 2001.

PAULILO, Maria Ignez. O peso do trabalho leve. *Revista Ciência Hoje*. Rio de Janeiro:SBPC, v. 5, n. 28, p. 64-70, 1987

POZZOBON, Andréa. Uma Odisséia na América. In: POZZOBON, Zolá Franco. (Org.). *Uma odisséia na América*. Caxias do Sul: EDUCS, 1997.

RIBEIRO, Cleodes Maria Piazza Julio. *Festa e Identidade*. Caxias do Sul: EDUCS, 2002.

RIGHI, José Vicente et al. *Povoadores da Quarta Colônia*. Porto Alegre: EST, 2001.

SANTIN, Silvino; ISAIA, Antônio. *Silveira Martins*: patrimônio histórico-cultural. Porto Alegre: EST, 1990.

SANTIN, Silvino. *A imigração esquecida*. Porto Alegre: EST; Caxias do Sul: EDUCS, 1986.

SANTOS, M.O. *Bendito é o Fruto*: Festa da Uva e identidade entre os descendentes de imigrantes italianos de Caxias do Sul – RS, Rio de Janeiro, Tese (Doutorado em Antropologia Social). Museu Nacional, UFRJ, 2004.

SAQUET, Marcos Aurélio. *Os tempos e os territórios da colonização italiana*. O desenvolvimento econômico da colônia Silveira Martins (RS). Porto Alegre: EST, 2003.

SAYAD, Abdelmalek. *A imigração*. São Paulo: Edusp, 1998.

SEYFERTH, Giralda. Identidade camponesa e identidade étnica (um estudo de caso). *Anuário Antropológico 91*. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1993. p.31-63.

SEYFERTH, Giralda. *Imigração e cultura no Brasil*. Brasília: EdunB, 1990.

SEYFERTH, Giralda. Identidade étnica e folclore. *Anais do I Seminário sobre Folclore Alemão*, Blumenau, s/d.

SPONCHIADO, Padre Luiz. A anágrafe de Nova Palma e os inícios da Colônia Silveira Martins. In: DE BONI, Luís Alberto (Org.). *A presença italiana no Brasil*. v.2. Porto Alegre: EST; Torino: Fundação Giovanni Agnelli, 1990. p.425-446.

TEIXEIRA, Sérgio Alves. *Os recados das Festas*. Rio de Janeiro: FUNARTE, 1988.

WEBER, Max. *Economia e Sociedade*: fundamentos da sociologia compreensiva. 3. ed. Brasília: UNB, 1994. vol1.