

## **A ADAPTAÇÃO DA CULINÁRIA DOS IMIGRANTES ALEMÃES (RIO GRANDE DO SUL: 1850-1930)<sup>1</sup>**

### *ADAPTATION OF GERMAN IMMIGRANTS CUISINE (RIO GRANDE DO SUL: 1850-1930)*

**Fabiana Helma Friedrich<sup>2</sup> e Nikelen Acosta Witter<sup>3</sup>**

#### **RESUMO**

Entre fins do século XIX e princípios do século XX, os fluxos migratórios germânicos atingiram proporções significativas no Rio Grande do Sul. Deve-se tal fenômeno, em especial, à construção de novas colônias na região central do Estado e estímulos do governo a expansão de lavouras agrícolas para abastecimento interno do país. A partir dos registros observados dos anos de 1850 a 1930, apresentam-se algumas características desses contingentes: sua composição etária e sua origem, bem como a composição dos grupos familiares, religião e profissão. Ao longo do primeiro período da ocupação imigrante alemã desse território, ocorreram intensas trocas entre os recém-chegados e a população local, embora de ambos os lados houvesse resistências à culinária do outro. Esse intercâmbio ultrapassou preconceitos e dificuldades econômicas. Nessa perspectiva, a alimentação ascende como um agente social que atuava dentro e fora das colônias de imigrantes, na região central do Rio Grande do Sul. Partindo da avaliação das diferenças entre o local de origem dos imigrantes e o Rio Grande do Sul, buscou-se identificar as receitas e os ingredientes trocados entre estes e a população local, bem como a adaptação dos gostos importados aos novos produtos e padrões de consumo. Para isso, foram analisados cadernos de receitas, cartas pessoais, relatos de viajantes e fotos à luz da bibliografia específica da história da alimentação. Tal material é de grande importância para os estudos das culturas alimentares, considerando a evolução histórica das cozinhas, as quais estão permanentemente associadas à esfera social e étnica dos seres humanos.

**Palavras-chave:** alimentação, imigração, cotidiano familiar, receitas.

#### **ABSTRACT**

*In the late nineteenth and early twentieth century, German migration reached significant proportions in Rio Grande do Sul, especially due to the construction of new colonies in the central part of the state and some government incentives for the expansion of farm land. From the records observed accounting from the 1850s to the 1930s, some characteristics of these contingents are presented: its age and origin composition, and the composition of family groups, religion and profession. During the first period of German immigrant occupation of this territory, there were intense exchanges between the newcomers and the local population, even though, on both sides, there was resistance to the cuisine of the other. In this perspective, feeding became a social agent that worked inside and outside the immigrant communities in the central region of Rio Grande do Sul. Starting from the evaluation of the differences between the place of origin of the immigrants and Rio Grande do Sul, it is sought to identify the ingredients and recipes exchanged between the immigrants and the local population,*

---

<sup>1</sup> Trabalho Final de Graduação - TFG.

<sup>2</sup> Acadêmica do Curso de História - UNIFRA. E-mail: fabihf@bol.com.br

<sup>3</sup> Orientadora - UNIFRA. E-mail: nikelen@gmail.com

*as well as adapting to new tastes imported products and consumption patterns. For this, it was analyzed recipe notebooks, personal letters, travel reports and photos based on some books on the history of feeding. Such material is of great importance for studies feeding culture, if it is to consider the historical evolution of cuisines, which are permanently attached to the social and ethnic human sphere.*

**Keywords:** *feeding, immigration, family routine, recipes.*

## INTRODUÇÃO

O objetivo principal neste estudo foi compreender as transformações ocorridas na culinária dos imigrantes alemães em sua vinda para o Brasil, em que já não dispunham dos insumos de costume a que estavam habituados em sua alimentação original. Esses imigrantes, em seu novo território, tiveram de adaptar seus pratos a ingredientes, até então, desconhecidos por eles, recriando a culinária e construindo pontes entre os novos costumes e a memória. A pesquisa permitiu compreender a nova identidade cultural, que surgiu com a troca entre o que os imigrantes haviam trazido como experiência e o que conheceram e aprenderam no além-mar.

Prosseguindo a pesquisa, buscou-se identificar e apontar as práticas culinárias desses imigrantes e as características da apropriação dos novos ingredientes encontrados na Colônia Santo Ângelo, no Rio Grande do Sul. O *corpus* de análise abrange cadernos de receitas, diários de memória, cartas de imigrantes e os escritos do viajante alemão Robert Avé-Lallemant, além de um levantamento bibliográfico sobre o tema da alimentação. Sendo assim, os livros e cadernos de receitas são as principais fontes primárias do estudo.

Existe no corpo físico dos cadernos e livros de receitas uma memória viva, portanto, mesmo que distantes do tipo de vida levado pelos seus ancestrais, os imigrantes - ao conservarem e utilizarem estes cadernos - devotaram nisso um respeito a sua cultura de origem. O passado acaba sendo revisitado, vindo à tona, em memórias dos cheiros e gostos peculiares da infância, junto de seus primeiros donos. Perder estes livros seria, igualmente, deixar de preservar os sabores do passado, cortando os seus vínculos com os dias atuais. Daí sua importância dentro da cultura imigrante.

É fato que os hábitos alimentares são instrumentos vivos que marcam a história das civilizações humanas. Em cada época, os alimentos refletiram os comportamentos da sociedade de acordo com o pensamento político, social e avanço científico. Nesse sentido, não se pode negar que a culinária de um povo representa suas tradições culturais, sua compreensão étnica e de grupo. Guarda em suas receitas um valioso patrimônio que deve ser preservado como qualquer obra de arte ou monumento. Cozinhar é um ato cultural e toda nação ou região tem uma marca que identifica sua cultura culinária. No caso dos imigrantes, mesclam a sua alimentação tradicional com produtos locais, reformulando suas receitas.

## O CONTEXTO DA IMIGRAÇÃO GERMÂNICA E A COLÔNIA SANTO ÂNGELO, NO RIO GRANDE DO SUL

Embora a imigração europeia para o Brasil Meridional, especificamente para o Rio Grande do Sul, já viesse ocorrendo desde os primeiros séculos de ocupação da América, o fluxo mais intensivo de imigrantes de origem europeia se insere no fenômeno das migrações transoceânicas entre a Europa e o Brasil no século XIX. Até o início do século XIX, a Alemanha manteve-se essencialmente rural. A revolução agrícola e demográfica, que ocorreu neste século, serviu de fator propulsor ao desenvolvimento do processo de industrialização e urbanização. O principal reflexo dessa revolução no campo foi o desmantelamento da estrutura feudal, o que, em contrapartida, ocasionou a expulsão de grande parte dos pequenos camponeses alemães, ou seja, na Alemanha ocorreu a existência de poucas terras e uma população densa, o que provoca uma elevação do preço da terra, imobilidade da mesma e um desestímulo ao desenvolvimento de técnicas e recursos agrícolas devido a abundância de mão de obra barata e relativamente produtiva. Em vista destas profundas transformações políticas e sociais - entre as quais: a guerra Franco-Prussiana, as lutas pela unificação nacional da Alemanha e o crescimento do capitalismo industrial - contingentes populacionais tornados excessivos ao novo contexto econômico produtivo, passaram a encaminhar-se para a América, sendo o sul do Brasil, um dos principais destinos.

Essa conjuntura favorável à imigração encontrou respaldo nos interesses do Governo Imperial Brasileiro em recrutar colonos, a fim de estimular o desenvolvimento econômico através da ocupação efetiva do território. Assim sendo, o fenômeno da imigração no Brasil vincula-se ao momento histórico em que se dá - no âmbito nacional - a transição das relações escravistas para as relações assalariadas. Além disso, segundo o próprio discurso oficial da época, a introdução do imigrante europeu alemão tinha como objetivo superar a agricultura praticada pela população local. A carência de produção de excedentes agropecuários para abastecer os núcleos urbanos era uma situação complicada, para a qual o Estado acreditava ser o projeto de imigração a solução. Para isso, incentivou-se a implantação de colônias para produção diversificada de excedentes, o que na concepção corrente da época só poderia ser feito pelos colonos europeus.

A Colônia Oficial de Santo Ângelo, atuais municípios de Agudo, Paraíso do Sul, parte de Dona Francisca e Cachoeira do Sul, constituiu-se no resultado concreto das aspirações do governo provincial em estabelecer um núcleo de produção agrícola na região central do Rio Grande do Sul. Esta, até então, fora desprezada pelos criadores de gado por ser uma região de banhados, matas fechadas, distantes de áreas urbanas e com estradas precárias. Neste sentido, os imigrantes europeus, e as necessidades que estes passaram a elaborar e exigir, foram fundamentais para a organização de novas estruturas socioeconômicas, políticas e culturais no sul do Brasil. Tal processo exigiu dos imigrantes e de seus descendentes a construção de uma identidade diferente, a de imigrante alemão. Neste contexto, a alimentação teve um papel fundamental.

Em 1847, o Presidente da Província, Manoel Antonio Galvão, notificou a Câmara Municipal de Cachoeira do Sul, pedindo informações sobre a existência no município de lugar apropriado para estabelecer uma colônia de alemães. Segundo Werlang (1995), para dar parecer sobre esse assunto foi nomeada uma comissão presidida pelo brigadeiro José Gomes Portinho, que alegou haver na margem esquerda do Rio Jacuí, no lugar denominado Agudo, terras devolutas e apropriadas para o desenvolvimento da agricultura. Tal relatório resultou no ano de 1855, na criação da Colônia de Santo Ângelo (atuais municípios de Agudo, Paraíso do Sul, parte de Dona Francisca e de Cachoeira do Sul) pelo Governo Provincial.

Os primeiros imigrantes chegaram da Europa no vapor “Irene”, vindos de Hamburgo para o Rio Grande do Sul. A maior parte dos que se estabeleceram na colônia eram originários da cidade de Lubow, Província da Pomerânia (região de Naustettin/Alemanha) (WERLANG, 1995). Os colonos imigrantes exerciam as mais variadas profissões em sua Pátria de origem; entretanto, seguindo a Lei da Imigração, o governo Provincial destinou-os para os lotes rurais e eles tiveram de se tornar agricultores. Segundo Cunha (1988), através de dados analisados do Relatório de KOSERITZ<sup>4</sup> expõe que:

a população pioneira da colônia de Santo Ângelo é bastante jovem, sendo grande o número de solteiros que ocupam singularmente lotes e que as famílias são igualmente jovens, ou seja, de constituição recente [...] (p. 89).

Muitos dos jovens citados por Cunha (1988) vinham buscar o casamento com mulheres residentes em outras colônias de imigrantes. É preciso, porém, ter claro que a homogeneidade na origem territorial, isto é, a Pomerânia não significava uma imediata identificação cultural. Os colonos imigrantes da Colônia de Santo Ângelo eram iguais na extrema pobreza que os impulsionou a sair de seu país natal, mas diferentes culturalmente: língua, religião, hábitos e costumes. Diferentes profissões e ambições os colocavam em classes sociais distintas. A composição profissional das pessoas da colônia Santo Ângelo era variada<sup>5</sup>, formando diferenças culturais devido ao trabalho e à formação religiosa.

Por outro lado, os imigrantes alemães que chegaram ao Brasil estavam acostumados a um sistema econômico ainda com muitos resquícios feudais. Nesse, estavam habituados a ter alguém responsável por suas vidas e pela terra que usavam para trabalhar, um padrão que já durava há séculos. No Brasil, os imigrantes se defrontam com um modelo diferente, no qual, sendo proprietários, eles seriam responsáveis por sua terra. Assim, as primeiras levas receberam ajuda financeira, nas seguintes teriam de pagar suas despesas e as do seu lote de terra. Eles receberam ou compraram a sonhada propriedade, puderam livrar-se da fome que os atingia na sua terra natal, e seria justo que se unissem para buscar recursos de sobrevivência. Sendo assim, é preciso relativizar o que nos afirma a

<sup>4</sup> Relatório de Carl von Koseritz, funcionário público da província do Rio Grande do Sul enviado a Administração Central das Colônias em 1866. Arquivo Histórico do Rio Grande do Sul, colonização, lata 296.

<sup>5</sup> FRIEDRICH, Fabiana H. Trabalho final de graduação apresentado em dezembro de 2012 no Centro Universitário Franciscano. “O tesouro das famílias: cadernos de receitas e a adaptação da culinária dos imigrantes alemães (Rio Grande do Sul: 1850-1930)”.

historiografia clássica a respeito da imigração. Afinal, quando se diz que os imigrantes passaram por dificuldades, isso não seria nenhuma novidade. Qualquer pessoa que vai para outro país, onde não se fala a mesma língua e com culturas próprias, definidas de acordo com sua região, sofrerá traumas, irá se sentir deslocado passando por privações provenientes do processo migratório como um todo. Nada disso foi exclusivo à imigração alemã, mas próprio de todos os deslocamentos de mesmo tipo, seja para o Brasil, seja para outros locais.

De acordo com Cunha (1988), a colônia de Santo Ângelo prosperou, tornando-se um importante fornecedor de alimentos, fato considerado pelo governo como um objetivo atingido. Nesse momento, também, ocorreu reestruturação no espaço territorial, afinal, nele foram inseridas novas formas de utilização, advindas dos conhecimentos técnicos trazidos pelos colonos. Seus hábitos, costumes, língua, religião, culinária entre outras manifestações socioculturais foram ressignificados, pois agora não eram mais “alemães” e sim “imigrantes alemães” no Brasil. Inicia-se assim uma nova construção de identidade.

Segundo Lévi-Strauss (1984), o homem ao chegar a um lugar diferente, percebe-se vulnerável e suscetível a forças maiores que ele e, devido ao medo do novo, busca unir-se aos mais próximos, neste caso, a outros imigrantes. Quando se toma a decisão de imigrar, na mesma proporção se está decidindo deixar um pouco da sua história e de tudo que se viveu até aquele instante. Neste momento, o que se carrega de identidade pessoal está na memória, nos poucos pertences que se traz na bagagem para a nova vida e no nome que se usa para apresentar-se. É próprio supor que é um novo sujeito que está a surgir. As memórias da sua terra natal estarão mais fortes do que nunca, porque ninguém quer se desfazer de suas bagagens culturais. Trata-se de uma maneira de proteger sua história, sem que sejam perdidas suas recordações. Pois, como coloca Hall:

[...] a identidade é realmente algo formado, ao longo do tempo, através de processos inconscientes, e não algo inato, existente na consciência no momento do nascimento. Existe sempre algo ‘imaginário’ ou fantasiado sobre sua unidade. Ela permanece sempre incompleta, está sempre ‘em processo’, sempre ‘sendo formada’ (2006, p. 38).

Uma memória cultural e uma identidade fantasiada de certa forma tornam-se real. Neste contexto de ajuda mútua<sup>6</sup>, o panorama da região central do Rio Grande do Sul modificou-se. A região em que ficava localizada a colônia de Santo Ângelo - antes considerada improdutivo e indesejada pelos pecuaristas, por suas áreas pantanosas, alagadiças e montanhosas e de difícil acesso - viu-se transformada à medida que esses detalhes eram superados. A produção de uma ampla variedade de gêneros agrícolas pelos colonos tornou as antigas áreas desprezadas, proveitosas aos olhos da província e ajudou a fortalecer uma identidade imigrante alemã.

---

<sup>6</sup> As colônias dos imigrantes foram construídas em forma de mutirão (ROCHE, 1969). Segundo Werlang (1995), era comum os imigrantes da colônia de Santo Ângelo ajudar uns aos outros, nas construções, nas colheitas - sistema de vizinhança.

**A ADAPTAÇÃO DOS IMIGRANTES ALEMÃES AOS INGREDIENTES DA NOVA TERRA**

É certo que a vida não foi fácil de início. Ao menos até os ritmos da nova terra estarem organizados e resolvidos, contaram com “trabalho pesado de derrubar mato, sofrer ataques de animais e algumas moléstias” (KÜHN, 2007, p. 88). Os relatos das decepções dos imigrantes, quando descobriram, ao desembarcarem no solo gaúcho, “que se tratava de uma grande região de difícil acesso, devido à falta de infraestrutura como estradas, pontes, transportes, indústrias e comércio” (WERLANG, 1995, p. 12) são inúmeros, mas pertencem, em sua maioria, aos primeiros anos. Somavam-se a isso as grandes distâncias que levavam dias para serem percorridas. Até organizarem seus lotes de terra, os imigrantes ergueram prédios muito simples. Os cômodos eram construídos sem divisão e infraestrutura, no início. As latrinas ou patentes, quando existiam, eram feitas não muito distantes da casa principal ocasionando transtornos de menos gravidade como o mau cheiro e, os de maior gravidade no caso da contaminação. Diz, em seu diário, Josef Umann (1981):

Erguida à primeira choupana, minúscula e improvisada, recebia os baús e pertences indispensáveis que haviam sido trazidos, constatando-se logo que ela era por demais reduzidas para acomodar os objetos e permitir um lugar para dormir. O leito era geralmente feito de vara de palmito. Como mesa serviam os baús, e para cadeiras usavam-se pequenos troncos de árvore, que levavam a vantagem de não quebrarem o espaldar ao caírem. Em vez de polido fogão, espetavam-se duas forquilhas no chão e sobre elas se deitava uma pequena vara e se dependurava uma ou duas chaleiras. Nos primeiros tempos este fogão ficava ao relento, porque faltava tempo e também tabuinhas lascadas para erguer uma cobertura provisória (p. 34).

Passado o primeiro assombro com a nova situação, os imigrantes foram ajudando uns aos outros, buscando motivação para construir e desenvolver a colônia. Quanto à alimentação, plantaram inicialmente a batata no primeiro ano, como na Alemanha, pois além de ser uma colheita relativamente rápida (em torno de 45 dias), já conheciam o processo de cultivo. No segundo ano, já haviam descoberto o milho, a mandioca e o feijão, produzindo também o trigo e outras culturas, como o fumo. O viajante Robert Avé-Lallemant, ao chegar à colônia, escreve que alguns imigrantes não gostavam do que recebiam como alimentos do governo e quando iniciaram a produzir passaram comer com mais prazer.

Os primeiros anos foram marcados pela preocupação - devido à experiência da escassez vivenciada na Europa - em garantir a produção de alimentos para o consumo (FROEHLICH; DIESEL, 2004). A colônia de Santo Ângelo, no segundo e terceiro ano da colonização, tornou-se uma grande produtora de arroz. Usou-se inicialmente a técnica de plantação do arroz no seco e depois o arroz irrigado. O arroz já era um produto conhecido e apreciado pelos brasileiros. Segundo o relatório de Koseritz de 1878, a Colônia Santo Ângelo era o maior exportador de arroz do Rio Grande do Sul, com 2050 sacas. Dedicou-se ativamente ao comércio de arroz, centeio, feijão, milho, fumo que eram remetidos em carroças para o comércio de Cachoeira do Sul.

A produção de alimentos cresceu em pouco tempo, atingindo um dos objetivos do governo provincial, ao implantar o projeto de imigração, sendo que os imigrantes também contribuíram com o aumento populacional do Rio Grande do Sul no decorrer do século XIX. O crescimento populacional nas quatro primeiras décadas da colônia atingiu uma taxa média de 5,5% ao ano, dois pontos percentuais acima da taxa para o Rio Grande do Sul no último quartel do século XIX (MELLO, 2006). A maioria das famílias dos imigrantes possuía uma quantidade grande de filhos, composta por uma média de mais de 10 por família. Segundo os registros dos livros de batismo da Igreja Luterana, algumas famílias chegavam a ter mais de 15 filhos. Pode-se concluir, assim, que o solo do sul do Brasil foi generoso com os imigrantes e se o governo brasileiro queria pessoas para ocupar o território do país, eles fizeram. Os imigrantes usavam a mão de obra familiar para produzir em seus lotes. O maior número de filhos representava também mais força de trabalho e, conseqüentemente, maiores possibilidades de trabalho.

Os imigrantes, sem respaldo público, construíram as suas comunidades e nelas constituíram a sua identidade de forma muitas vezes isolada, conservando uma bagagem cultural e elementos identitários que não se apagam de uma hora para outra, e estes são repassados para as próximas gerações. Sobre a questão de identidade Lando e Barros (1976) afirmam que:

Não se deve entender por indivíduo uma unidade física, mas sim alguém que traz consigo toda a bagagem cultural, social, e experiências de formas produções diferentes, enfim, uma sociedade [...] o imigrante vê-se forçado a deixar a sociedade de origem em vista de algum tipo de inadequação, por outro lado, ele não consegue se desvencilhar de concepções e relações sociais pertinentes ao tipo de sociedade que realmente operou na formação de sua identidade (p. 60).

A citação nos leva a refletir sobre a bagagem cultural que está agregada à formação dos grupos de imigrantes, fazendo-se presente na construção da nova comunidade no país escolhido. Tal formação identitária está ligada ao novo espaço territorial no seu cotidiano. Nesse sentido, o sujeito traz consigo todas as coisas aprendidas que o constituem e o identificam. Entre muitos elementos que os imigrantes trouxeram, destacamos a língua alemã, que permeava o dia a dia das pessoas nas diferentes instâncias, como nos cultos, nas aulas, nos ornamentos das casas e na transmissão de receitas culinárias, “ganhavam mais força de identidade quando ensinados na língua” dos imigrantes (WERLANG, 1995, p. 28).

A língua estava presente em todas as relações sociais. A sua importância era tanta que as pessoas faziam questão que estivesse presente de forma visível em seus lares. Um exemplo típico entre os imigrantes são as “Wandsprüche” - os dizeres de parede - que enfeitavam principalmente as cozinhas e eram, na maioria, bordados pelas mulheres com motivos bucólicos, passagem da bíblia ou regras de educação e depois emoldurados, tendo a função de enfeitar os lares, lembrar, animar e consolar os membros da família, portanto “era uma forma eficaz de transmitir os valores morais

herdados dos antepassados” (TORNQUIST, 1997, p. 56).

Segundo Seyferth (1994) e Tornquist (1997), os adornos são considerados como marcadores de pertença étnica (ainda hoje), o estilo de vida próprio dos descendentes de alemães, que pode ser expresso, por exemplo, através da moradia, jardim na frente da casa e cortinas na janela. Outro fator relevante considerado pelos autores é que esse distanciamento das colônias de imigrantes dos centros urbanos era grande, com muitas dificuldades de transporte, fato que dificultava um convívio diário com pessoas fora do espaço que conheciam. O que não é conhecido causa um desconforto e andar entre os seus era mais prático.

Os colonos fixaram-se em lotes distribuídos às margens de picadas abertas na mata, que, com o passar do tempo, organizaram-se em *vilas* também chamadas de *linhas*, ou ainda mantendo a denominação original de *picadas*. Como indica Woortmann (1995, p. 21), “a *picada* tornou-se o padrão tradicional de organização espacial e social dos colonos”. Trata-se de um centro onde eram discutidos os assuntos referentes ao plantio, à colheita e aos demais assuntos de interesse dos moradores da comunidade (FROEHLICH, 2008). Apesar de não se constituir em um núcleo urbano, muitos assuntos eram resolvidos na própria colônia de Santo Ângelo e seus moradores se dirigiam à cidade apenas quando necessário. Não se tratavam, no entanto, de núcleos autônomos, pois a colônia permanecia ligada ao “município-mãe”<sup>7</sup>.

No princípio da colonização, os imigrantes se ocupavam com o trabalho nas lavouras, aonde, muitas vezes, ia toda a família, mesmo crianças pequenas. As mulheres faziam um tipo de abrigo com quatro varetas cravadas no chão, que nas pontas tinham um pequeno galho com formato de “V”, chamado de “forquilhas”. Essas varetas serviam de suporte para galhos com folhas, que se tornava um abrigo para as crianças pequenas e para as pessoas realizarem suas refeições durante o trabalho na roça. Nos períodos de preparo dos roçados, os colonos tomavam um café da manhã reforçado, pois sabiam que levaria bastante tempo para ocorrer a próxima refeição. Essa refeição no início do dia era composta por pão, café e comida salgada como o feijão, o arroz, às vezes carne; quase sempre tinha ovos, cardápio que não mudaria para a próxima refeição do dia. O que poderia mudar eram as frutas encontradas no meio do caminho e o horário de alimentar-se novamente acontecia quando “o sol estivesse bem a pico” (WERLANG, 1995), eles só voltavam para casa quando a escuridão se aproximava. Para ajudar a compor a alimentação, os imigrantes utilizavam, muitas vezes, as carnes de caças, porque o uso de animais como o gado, no início da colonização, seria perder meio de transporte e o leite das crianças. Segundo Avé- Lallemand, era comum entre os primeiros imigrantes consumir a caça, alguns animais similares aos que conheciam na Europa, outros nem tanto. Como pode ser observado nas palavras do viajante:

Constituem [...] artigo de caça [...] diferentes macacos, especialmente o bugio. Caçam-no para obtenção da carne, mas também porque são perigosos inimigos dos milharais. [...].

<sup>7</sup> A colônia de Santo Ângelo, hoje Agudo, era distrito de Cachoeira do Sul.

Ocorre também a saborosa paca, prato tão procurado quanto é detestado a capivara. Ocorre também, em pequenos bandos, o pequeno porco do mato de cerdas grossas [...] que é caçado e comido. Todavia não é muito estimado (AVÉ-LALLEMANT, 1953, p. 349-51).

O uso de frutas na culinária dos imigrantes alemães é marcante, as receitas apresentam-nas em recheios ou mesmo compondo a massa. Uma das características da comida dos imigrantes alemães é o modo de preparo de suas comidas salgadas, as quais, não raro, são misturadas a frutas, o que para outras culturas brasileiras, na grande maioria, gera estranheza. Essa população sofreu, durante a sua história, constantes percalços, fazendo com que aprendessem a aproveitar o que estivesse a sua disposição. Um único ingrediente poderia ser utilizado de várias formas, dando valor aos alimentos e evitando desperdícios.

As diferentes formas de comer revelam as culturas dos diferentes grupos e as concepções e classificações por eles estabelecidas nos informam acerca de suas visões de mundo, bem como de sua própria organização social. O comer está diretamente relacionado à sobrevivência biológica do homem; trata-se de um ato vital, sem o qual a vida não é possível (MACIEL, 2010). O comportamento relativo à comida, no entanto, permite-nos adentrar ao universo dos símbolos, da cultura, na medida em que se trata não apenas de um comportamento instintivo, mas de processos mediados por códigos culturais. De acordo com Elias (2011), as atitudes dos homens em relação ao consumo de alimentos revelam aspectos importantes das dinâmicas sociais, sendo reinventados a cada geração. Os conhecimentos são transmitidos pelos mais velhos aos mais novos. Apreendem a produzir, transformar e consumir de acordo com os gostos alimentares do grupo social a que se inserem e as necessidades que se apresentam. Os imigrantes alemães transformaram a paisagem do Rio Grande do Sul com suas roças de produções agrícolas, mas eles mesmos sofreram mudanças na forma de ver o mundo, desde aspectos culturais até a sua culinária. A comida está tão entremeada com as emoções humanas desde o início de nossas vidas, que o ato de comer acaba por tornar-se, inevitavelmente, uma forma de expressão da nossa personalidade e de inserção em um determinado grupo (CRUMPACKER, 2009).

Os imigrantes - devido às dificuldades que os trouxeram de seus países de origem - precisavam relatar aos que ficaram a diversidade do que consumiam no Brasil. Nestas informações, contavam, nas entrelinhas, que as condições de vida haviam melhorado, que haviam se adaptado, mas que continuavam a lembrar da antiga vida, uma questão de pertencimento e de ligação com a identidade alemã. Ainda na Alemanha, aqueles que imigrariam para o Rio Grande do Sul conheciam trigo, cevada, repolho, batata inglesa, lentilha, videira, leite, carne de porco defumado (HOBSBAWM, 2003). Lá, era comum o agricultor possuir sua casinha de defumar pernil de porco, linguiça, toucinho e costelas, assim como viria a ocorrer na região sul do Brasil (RICHTER, 1994). Aqui, muitos alimentos seriam incorporados à sua cozinha, como feijão, milho, aipim, amendoim e diversas frutas que antes não conheciam (RICHTER, 1994). Também o chimarrão e a cachaça (schnaps) seriam por eles adotados (ROCHE, 1969).

Conforme escreveu Freyre (1969), o Brasil não conheceu o pão até o século XIX. Antes do pão, o que se usava, em tempos coloniais, era o biju de tapioca no almoço e no jantar a farofa, o

pirão escaldado ou a massa de farinha de mandioca feita no caldo de peixe ou de carne. Um alimento que chegou da Europa como parte dos hábitos alimentares dos imigrantes e que foi incorporado aos costumes nacionais foi o pão, nem sempre de trigo, mas continuamente presente a partir de então. O pão é um produto muito importante nas refeições dos imigrantes alemães. Em suas regiões de origem, eles consumiam o pão preto com base de aveia e centeio na composição, mas no Brasil passaram a consumir mais o pão branco. Ora, é comum os estudos sobre a alimentação europeia das épocas moderna e contemporânea ressaltarem que o pão branco era um privilégio das classes mais abastadas, quase nunca chegando à mesa dos mais pobres e, portanto, pouco comum à maioria dos homens e mulheres que migraram para o Brasil (FLANDRIN; MONTARI, 1998). Isso fez com que alguns imigrantes passassem a destacar em suas cartas que no Brasil consumiam pão branco quando quisessem. Os imigrantes alemães eram hábeis na mistura e no aproveitamento de ingredientes, logo, passaram a elaborar, no Brasil, um tipo de pão diferente. Neste, a massa era misturada a outros produtos, como mandioca, abóbora e milho.

O Viajante Robert Avé-Lallemant se mostrou surpreso ao consumir este tipo de pão no Rio Grande Do Sul;

O pão de farinha de milho misturada com um pouco de farinha de centeio é excelente; uma senhora da colônia faz com essa farinha bolinhos e pãezinhos (AVÉ-LALLEMANT, 1953, p. 136).

O vendeiro [...]. Trouxe-me pão de milho, manteiga, carne seca e mais um copo de vinho do Porto (AVÉ-LALLEMANT, 1953, p. 115).

O uso de outros ingredientes junto à farinha de trigo se dava, muitas vezes, pela escassez do produto nas colônias, devido às distâncias dos centros urbanos, até porque o cultivo do trigo não acontecia suficientemente para abastecer a colônia e o Estado (WERLANG, 1995).

Na comunidade de imigrantes, houve uma adaptação aos hábitos, às condições e cultivos da região, da qual a utilização do aipim (mandioca), do milho e do feijão preto pode ser considerada como exemplo. Ao mesmo tempo, difundiram hábitos alimentares característicos dos seus países de origem, como o consumo de batata inglesa e aceitaram outros, típicos do Brasil. Surgindo pratos que com o tempo ganham importância para as tradições de imigrantes como a conhecida Cuca, as conservas, compotas e os embutidos<sup>8</sup>.

Produtos como queijos, salsichas, linguiças, defumados de porco, salames e outros frios, a uva e o vinho, pão e massas em geral passam a compor o cardápio da população. Pratos que utilizam o repolho preparado de várias formas, o pastel polonês de ricota (*pierogui*), a sopa de beterraba (*borsch*) e outros tantos passam a ser consumidos aqui, mesmo que sofrendo modificações e/ou adaptações.

---

<sup>8</sup> Algumas receitas podem ser encontradas em FRIEDRICH, Fabiana H. (1912). Trabalho final de graduação apresentado em dezembro de 2012 no Centro Universitário Franciscano. “O tesouro das famílias: cadernos de receitas e a adaptação da culinária dos imigrantes alemães (Rio Grande do Sul: 1850-1930)”.

Aliás, as sopas ou caldos ganham capítulos inteiros em muitos livros de receitas, sendo elaborada com muitos ingredientes, tem a sopa de beterraba já mencionada, a de legumes (todos os legumes possíveis de encontrar), de mandioca, de frango com arroz, de abóbora, de ervilha e é claro a sopa de batata inglesa<sup>9</sup>. Esta uma das mais apreciadas, e era um dos primeiros pratos oferecidos às crianças quando em tempo de começar a comer alimentos sólidos.

No cuidado com a saúde, a alimentação também aparecia como um sucedâneo caseiro, próprio das épocas anteriores à propagação da medicalização da sociedade. Assim, como em boa parte das pequenas localidades do Rio Grande do Sul, há relatos de que o médico só aparecia na colônia em casos extremos. No lugar de se abalar para o “Doktor”, fazia-se o que a tradição mandava e se lançava mão de remédios caseiros. Conhecimentos e receitas passavam de geração para geração. Assim, tomavam-se vinho ferroso, vinho cozido com ferro, para manter a energia, ou recuperar o apetite. Na horta, plantavam várias plantas medicinais, trocando muda com os vizinhos para manter e aumentar a quantidade (AZAMBUJA, 1999, p. 29-31). O abastecimento não doméstico provinha de pequenas casas de comércio chamadas de vendas, nas quais geralmente não se usava moeda corrente e sim o sistema de trocas. O imigrante produzia determinado produto, como batata, feijão e trocava por produtos de que necessitava.

Em uma época em que não havia supermercado, e o que se consumia como alimento dependia do que o lugar produzia com sua agricultura, torna-se relevante ressaltar a importância dos ingredientes de cada país para assim constituir a sua gastronomia. A produção agrícola depende de fatores climáticos, composição do solo, além dos valores culturais, sociais, políticos e econômicos. Com esses princípios a serem considerados, pode-se dizer que existiam ingredientes comuns e existiam ingredientes totalmente desconhecidos dos alemães emigrados para o Brasil.

A culinária alemã não é considerada como uma elite gastronômica no mundo e, de acordo com pesquisadores da área, ela é vista com simplicidade e de fácil preparo. Ainda assim, a cozinha alemã é uma cozinha generosa, com uma variedade enorme de ingredientes. Através da análise das receitas se comprova o quanto é simples, mas muito caprichada.

As dificuldades passadas pelo povo alemão devem ter contribuído para essa simplicidade da gastronomia, e ter obrigado a criar receitas com poucos ingredientes, mas com qualidade e elegância das áureas épocas de fartura dos países germânicos. Os europeus que para o Rio Grande do Sul imigraram marcaram fortemente a região central do sul do país, sendo muitos os pratos agregados ao padrão alimentar da terra. O estranhamento diante do novo, com o qual se defrontavam e a reação causada por esse contato com o cotidiano de vários segmentos das populações nacionais, produzia um discurso que revelava normas e valores regidos por outra lógica que não a dos brasileiros. Alguns

---

<sup>9</sup> Algumas receitas podem ser encontradas em FRIEDRICH, Fabiana H. (1912). Trabalho final de graduação apresentado em dezembro de 2012 no Centro Universitário Franciscano. “O tesouro das famílias: cadernos de receitas e a adaptação da culinária dos imigrantes alemães (rio grande do sul: 1850-1930)”.

padrões alimentares dos imigrantes foram mantidos no âmbito das tradições familiares, talvez por já se constituírem em referencial para o grupo. É interessante conhecer como se dá a transmissão desse saber culinário entre a família, ao longo de gerações, uma vez que:

Certas dominantes alimentares resistem a uma mudança, mesmo que profunda, do ambiente social e da ideologia [...] os imigrantes, embora por vezes abandonem todas as tradições do seu país de origem, permanecem obstinadamente fiéis a algumas tradições culinárias. A ligação simbólica entre estas e a mãe-pátria pode explicar a sua utilização, consciente ou mais frequentemente inconsciente, como critério de identidade étnica: os alimentos que têm este valor simbólico são oferecidos aos compatriotas [...] O consumo de certos pratos tem, de fato, o valor de um verdadeiro culto das origens (VALERI, 1987, p. 206).

Os imigrantes, por terem mudado de país, criaram aqui uma identidade de imigrante alemão, mas não mais alemães, principalmente os seus descendentes, o que fazia com que lutassem contra as perdas culturais do país de origem. É correto afirmar que a população estrangeira não tinha como manter seus hábitos alimentares da mesma forma que no país natal, pois a produção de alimentos varia de acordo com o lugar, por vários motivos, sejam eles: climáticos, geográficos e também de acesso às sementes e mudas dos produtos. Hoje sabemos que até mesmo a carne tem características diferentes de acordo com a região que produz.

Os ingredientes absorvem as transformações da história, sejam elas por processos voluntários ou involuntários dos homens. Ao analisar as fontes documentais e revisando a bibliográfica, fica claro que há diferenças e estranhezas com relação aos produtos da alimentação encontrados no Brasil, com os disponíveis na Alemanha. Em nosso estado, sobretudo na referida região, não falamos só da alimentação, mas também de costumes culturais, agravados por não falarem a mesma língua e por muitos não praticarem a mesma religião. O ato da alimentação, mais do que biológico, envolve as formas e tecnologias de cultivo, manejo e a coleta do alimento, a escolha, seu armazenamento e formas de preparo e de apresentação, constituindo um processo social e cultural. O consumo alimentar não depende exclusivamente de fatores econômicos. Ao contrário, os hábitos e padrões alimentares são definidos principalmente por conjuntos de regras sociais que influenciam na seleção, no consumo e na interdição de certos alimentos e que envolvem critérios para sua preparação e ritual para seu consumo, o que evidencia o seu caráter simbólico.

## CONCLUSÕES

Apesar dos momentos difíceis que marcaram a chegada dos imigrantes alemães à colônia de Santo Ângelo, atual cidades de Agudo, Paraíso do Sul, Dona Francisca, Restinga Sêca e Cachoeira do Sul, esses homens e mulheres reconstruíram suas vidas na localidade a partir da integração com a sociedade local, recriando assim uma identidade própria de imigrante. A historiografia sobre imigração é vasta, entretanto, ainda não foi dada o devido valor à alimentação dos imigrantes em suas análises.

Novos estudos sobre a História da Alimentação estão a surgir. Os estudos mais representativos, que buscam compreender o assunto sob um ponto de vista multidisciplinar, especialmente na antropologia e na sociologia, ao menos apresentam novas possibilidades que não apenas aquelas que analisam a alimentação partindo unicamente de seus aspectos econômicos, políticos ou fisiológicos.

Fazendo a opção pela análise de cadernos, cartas, diários e registros de viajantes, pode-se perceber que, no que se refere a padrões alimentares, conservadorismo e mudança indicam, respectivamente, o prolongamento de uma tradição e a possibilidade de ruptura. Seja qual for o caso, nada se dá de um momento para o outro, nem se terá a eliminação total de um traço por outro. Essas são duas tendências que convivem e que em certas ocasiões podem sobrepor-se uma à outra, mas que basicamente se completam. O que se observa é que os hábitos e padrões alimentares são reestruturados quase sempre favorecendo a continuidade. Não parece haver um total abandono do modo tradicional de comer, mesmo com a incorporação de novos produtos, utensílios e equipamentos de cozinha, nem mesmo em razão de mudanças no modo de preparar os alimentos.

A culinária imigrante tem, em grande parte, recriações aqui elaboradas com ingredientes produzidos em território nacional. Há, então, uma troca cultural gastronômica rica, de pessoas as quais tiveram que conviver e aprender a respeitar a individualidade de cada um. Sim, há diferenças entre o que os imigrantes consumiam no além-mar e o que encontraram no Brasil, até porque, como foi mencionada no decorrer do trabalho, a produção de alimentos é regional e local, que depende de condições climáticas e de relevo.

A alimentação de um grupo de imigrantes irá sempre permanecer nas famílias, nas festas regionais das diversas associações da cidade e também na busca que cada um destes imigrantes empreende, no sentido de reencontrar-se com suas origens, no paladar que identifica e provoca reconhecimento e rememoração da cozinha da infância e se deslocam pelo território brasileiro. A comida étnica pode ser sinônimo de resistência, de permanência e de identidade daqueles que emigram. Muitas vezes ela é adaptada em parte ou em quase tudo, mas o perfume que a identifica, os ingredientes que a sazonom e que permitirão reconhecê-la, assim como o sabor inconfundível, permanecerão por muitos anos nas memórias daqueles que vivem em outra cultura. Muitas das tradições culinárias não são transmitidas pelas receitas escritas, mas sim através do contato entre mãe e filha. As que foram redigidas e que conseguimos obter nos auxiliaram neste trabalho.

No caso dos imigrantes alemães foi percebida uma conservação relativamente grande quanto aos saberes culinários, pois como a própria condição de “imigrante alemão” já acarretava uma maior dificuldade de integração com a população local, imposto pela própria língua alemã. A própria condição de imigrante já os distinguia dos demais moradores. Atentou-se para os hábitos alimentares e tradições culinárias de imigrantes e descendentes de alemães: traços culturais que fazem parte de uma etnia que está em constante movimento. Portanto, como foi percebido, os hábitos alimentares fazem parte de um traço cultural pertencente à etnicidade, neste processo dinâmico de contato cultural e consequente

interpenetração de culturas. Ocorre de alguns hábitos alimentares terem perdido seu espaço, outros sofridos modificações, reelaborações, outros se conservando com outras características, outros significados. Não tendo somente a função de alimentar o corpo, mas também alimentar o espírito.

Observamos que ainda hoje, no Rio Grande do Sul, têm-se pessoas que se sentem inseridas em um grupo particular, distinto, de origem étnica alemã, expressando uma etnicidade. Logicamente, este grupo não tem as mesmas características do grupo de imigrantes visualizados até aproximadamente a metade do século XX, pois o contexto histórico, político e social mudou e o grupo mudou com ele. Outra questão observada é que é utilizada por muitos traços culturais para diferenciação do grupo étnico alemão, como a língua, a música e a gastronomia. Consciente ou inconscientemente, porém, um dos traços culturais utilizados como diferenciadores, e que se mantém presente entre todos, é a comida. Em alguns dos casos, este é o único traço cultural de origem alemã que se mantém presente. Comprovando que a comida é um elo muito forte.

Sendo assim, o que hoje é chamado de tradição culinária alemã teve sua origem com hábitos alimentares que ocorriam por praticidade, mas também como resposta às necessidades adaptativas a uma nova realidade. A arte e a criatividade culinária atingem um de seus pontos culminantes no instante em que remetem ao passado, a um momento marcado no tempo por sabores, cheiros e pessoas.

## REFERÊNCIAS

- AVE-LALLEMANT, Robert. **Viagem pelo sul do Brasil no ano de 1858**. Rio de Janeiro: Instituto Nacional do Livro, 1953.
- AZAMBUJA, Lissi Bender. **Forno e fogão: como nos tempos de nossas avós**. Santa Cruz do Sul: Edunisc, 1999.
- CUNHA, Jorge Luiz da. **Os colonos alemães de Santa Cruz e a fomicultura**: Santa Cruz do Sul; Rio Grande do Sul - 1849/1881. Dissertação de Mestrado em História do Brasil. Curitiba: UFPR, 1988.
- CRUMPACKER, Bunny. **A Vida Sexual dos Alimentos - Uma Viagem Através da História e da Psicologia da Comida**. São Paulo: Ideia e ação, 2009.
- ELIAS, Norbert. **O processo civilizador: uma história dos costumes**. 2<sup>a</sup>. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2011.
- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo, **História da Alimentação**, tradução de MACHADO, Luciano Vieira; TEIXEIRA, Guilherme J. F. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FREYRE, G. **Novo mundo nos trópicos**. São Paulo: Nacional/Edusp, 1969.
- FRIEDRICH, Fabiana H. **“O tesouro das famílias: cadernos de receitas e a adaptação da culinária dos imigrantes alemães (Rio Grande do Sul: 1850-1930)”** Trabalho final de graduação apresentado ao curso de História - UNIFRA. Santa Maria: UNIFRA, 2012.

FROEHLICH, Graciela. **Uma vila alemã, um médico nazista e alguns pontos de vista**: uma etnografia entre encontros narrativos e acontecimentos. 2008. 56f. Monografia (Bacharelado em Ciências Sociais) - Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2008.

FROEHLICH, J. M.; DIESEL, V. (Orgs.). **Espaço rural e desenvolvimento regional** - estudos a partir da região central do Rio Grande do Sul. Ijuí: Ed.Unijuí, 2004.

HALL, Stuart. Quem precisa de identidade? In: SILVA, Tomaz Tadeu da (org). **Identidade e diferença**: a perspectiva dos estudos culturais. Petrópolis: Vozes, 2006.

HOBSBAWN, Eric. **A Era dos Impérios 1875-1914**. 6ª Ed. São Paulo: Ed Paz e Terra, 2003.

KÜHN, Fábio. **Breve história do Rio Grande do Sul** 4ª. ed. Porto Alegre: Leitura XXI, 2007.

LANDO, Aldair Marli . BARROS, Eliane Cruxen. **A Colonização Alemã no Rio Grande do Sul** - uma interpretação sociológica. Porto Alegre: Movimento, 1976.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **El origen de las maneras de mesa**. Mitológicas III. 5 ed. México: Siglo XXI, 1984.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à gaúcha. In: BRUM, Ceres; MACIEL, Maria Eunice; OLIVEN, Ruben G. (Orgs.). **Expressões da Cultura Gaúcha**. Santa Maria: Editora UFSM, 2010.

MELLO, José Lannes de. Do capital comercial na fronteira agrícola ao capital industrial: um estudo de caso das origens do Grupo Gerdau. In: XXXIV ENCONTRO NACIONAL DE ECONOMIA, Salvador, 2006. **Anais...** 2006. Disponível em: <<http://www.anpec.org.br/encontro2006>>. Acesso: 23 set. 2012.

RICHTER, Waldemar L. **Nossas origens**. Lajeado: Cometa, 1994.

ROCHE, Jean. **A colonização alemã no Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Ed. Globo, 1969.

SEYFERTH, Giralda. “Identidade nacional, diferenças regionais, integração étnica e a questão imigratória no Brasil.” In: ZARUR, George de Cerqueira Leite. **Região e nação na América Latina**. Brasília: Editora da UnB 1994, 81-109.

TORNQUIST, Ingrid Margareta. Linguagem e mentalidade entre teuto-gaúchos. In: CUNHA, J.; VALERI, René. **ENCICLOPÉDIA Einaudi**. Porto: Imprensa Nacional/Casa da Moeda, 1984, v. 16.

UMANN, Josef. **Memórias de um imigrante boêmio**. Porto Alegre: São Lourenço de Brindes, 1981.

VALERI, René. A alimentação. **Enciclopédia Einaudi**. 4ª ed. Lisboa: Imprensa Nacional, v. 16, 1987.

WERLANG, William. **A colônia de Santo Ângelo**: Agudo: Editora Werlang. 1995.

WOORTMANN, E. F. **Herdeiros, parentes e compadres**. São Paulo: Hucitec: Editora da Universidade de Brasília, 1995.