

MEMÓRIAS FEMININAS, IDENTIDADES E PATRIMÔNIO ALIMENTAR: HISTÓRIAS SOBRE A REGIÃO DE JOINVILLE/SC.

JANINE GOMES DA SILVA*

Este texto apresenta algumas reflexões de pesquisa que objetiva problematizar, a partir da perspectiva dos estudos de gênero, do patrimônio cultural e da metodologia da História Oral, especialmente a partir de memórias femininas, e com a análise dos discursos veiculados pela imprensa local, como a culinária de diferentes regiões da cidade de Joinville, localizada ao nordeste do Estado de Santa Catarina, (re)significa a história e o patrimônio cultural da região, ampliando os estudos no campo do patrimônio alimentar. Ressalta-se que a pesquisa ainda está em fase inicial e, portanto, as reflexões apresentadas não são conclusivas. Os principais objetivos da pesquisa são: problematizar, especialmente a partir de memórias femininas, como a culinária de diferentes regiões de Joinville (re)significa a história e o patrimônio cultural da cidade; compreender diferentes aspectos do patrimônio cultural alimentar, principalmente da região rural da cidade de Joinville; problematizar como diferentes mulheres narram as transformações ocorridas na cidade no final do século XX, notadamente a partir da valorização da culinária considerada “típica”, seja ela alemã ou de outra origem étnica; perceber com são tematizados “os modos de criar, fazer e viver” da vida cotidiana, especialmente relacionados com a alimentação e as receitas tradicionais, bem como, se as pessoas entrevistadas entendem tais práticas como partes integrantes da memória, da identidade e da cultura da cidade; compreender como a considerada “culinária típica” é tematizada pela imprensa local e pelos discursos vinculados ao turismo rural; a partir das entrevistas realizadas, criar e organizar uma coleção de fontes orais relacionando memória, gênero e patrimônio cultural; e, possibilitar novas fontes de pesquisa para futuros projetos relacionados, principalmente, com o patrimônio cultural imaterial da cidade de Joinville.

* Doutora em História, professora do Departamento de História da Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC, projeto de pesquisa com financiamento do CNPq (Aprovado no Edital MCT/CNPq 14/2010 - Universal).

Destaca-se que a cidade foi colonizada, a partir de 1851, principalmente por imigrantes alemães, todavia, na contemporaneidade recebe (i)migrantes de várias regiões apresentando uma diversidade cultural, mas, mesmo assim, muitas vezes se pauta na valorização da culinária “típica dos imigrantes alemães”, como elemento significativo da “identidade” da cidade. Nos últimos anos, no campo do patrimônio cultural pode-se verificar um aumento significativo de estudos que vem problematizando, principalmente, o chamado patrimônio tangível ou material, notadamente o edificado. Porém, estudos que tematizam os aspectos intangíveis/imateriais são mais recentes e, especialmente na área da História ainda o patrimônio alimentar é pouco perspectivado se comparado, por exemplo, com os estudos da área da Antropologia. Assim, o principal objetivo deste projeto de pesquisa é procurar compreender como o patrimônio alimentar da cidade, expresso na culinária de diferentes origens étnicas (alemã, luso-brasileira e italiana) é (re)significada na contemporaneidade nos discursos que tematizam a história da cidade. Discursos que valorizam a culinária como patrimônio especialmente associados às chamadas “festas típicas”.

Na expectativa de problematizar questões relacionadas com o patrimônio cultural de Joinville, cidade localizada no nordeste do Estado de Santa Catarina, especialmente a partir da perspectiva da memória e das lembranças de moradoras/es, que muitas vezes se prendem a antigos lugares, procuramos, em pesquisas anteriores, problematizar alguns temas que tangenciam as noções de patrimônio, tanto na área central da cidade, bem como, na região rural. De acordo com Alessandro Portelli (1997, p. 25), os interlocutores quando narram suas histórias de vida têm um conhecimento, que estamos “tentando aprender”. Assim, a partir da metodologia da História Oral, que tem como principal característica o emprego de narrativas orais, procuramos conhecer, especialmente a partir de memórias femininas, aspectos do patrimônio cultural da cidade de Joinville, evidenciando histórias de diferentes lugares, casas e prédios, instituições, períodos e práticas cotidianas, vivenciadas no decorrer do século XX, contribuindo com a historiografia local e, principalmente, com diferentes reflexões sobre o patrimônio cultural da região, em seu aspecto material e imaterial. Deste modo, trabalhamos com a metodologia da História Oral, por meio de entrevistas, concedidas principalmente por mulheres, preferencialmente nascidas antes de 1950, que podem de

modo privilegiado, narrar histórias sobre a cidade de Joinville, suas transformações e permanências. Foi neste contexto, que conhecemos algumas histórias sobre a Festa do Cará, criada em Joinville, na região rural da cidade, na Estrada Mildau, Distrito de Pirabeiraba, no início da década de 1990.

Mais ou menos vinte produtores da região cultivam cará. Há quase duas décadas, no início do mês de agosto, para comemorar a época da colheita, as/os moradoras/es da região se reúnem por intermédio da Festa do Cará para saborear diversos pratos à base deste tubérculo (como pães, cucas, bolinhos, maionese, cará com bacon) e divulgar a região como um lugar de turismo rural. De maneira geral, além da culinária mencionada por várias/os moradoras/es da região como “típica dos imigrantes alemães”, a programação do evento inclui concurso de beleza, competição por produtividade, desfile, corrida em que os competidores carregam um saco de cará e bailes. A partir de diferentes narrativas foi possível perceber representações que nos remetem aos espaços de sociabilidades e divertimento na região rural, com destaque para “as festas típicas” e “tradicionais” que enaltecem um passado de “berço germânico”. Todavia, convém lembrar que o cará não é um tubérculo típico da região de onde vieram os imigrantes alemães para Joinville ainda no século XIX. Ou seja, em novas terras, os imigrantes e seus descendentes adaptaram este tubérculo às suas antigas receitas, introduzindo, aos poucos, novos hábitos alimentares. Mas, o que chama a atenção é como que, no presente, em tempos de maior valorização do patrimônio cultural da região associado ao turismo rural, ao que tudo indica, o cará (não só a planta, mas todas as representações que a cercam como a memória dos imigrantes e a identidade germânica) toma efeito de sentido mais amplo, assumindo a força de um bem cultural tipicamente tradicional. Ou seja, uma recente “tradição”, uma “tradição inventada”, como diria Hobsbawm (1997).

Mas, se olharmos para as diferentes regiões da cidade, principalmente para as diferentes estradas que compõem a região rural, notamos que são variados os “pratos típicos” associados a um vínculo com um passado de imigração. Em algumas regiões são valorizadas as cucas alemãs, os doces, os biscoitos, as lingüiças e os pratos com marreco e repolho roxo como portadores de um vínculo com um passado germânico. Em outras, são os pratos “à brasileira”, com muito aipim e cana-de-açúcar que são associados à identidade da cidade; e, ainda, destacam-se as várias “festas da polenta” que insere os imigrantes de descendência de italianos como também personagens

importantes da história local. Ou seja, na contemporaneidade, os usos sociais do patrimônio alimentar são, por vezes, diretamente relacionados a discursos identitários, seja pelo poder público local, pela imprensa, pelos moradores das diferentes regiões ou pelas ações relacionadas ao turismo. Em relação aos usos sociais do patrimônio cultural, destacam-se as reflexões de Silvia Zanirato (2009, p. 145) que aponta que estes são “herdados do passado ou criados no presente, no qual um determinado grupo de indivíduos reconhece sinais de sua identidade”.

Entendemos, em consonância com as reflexões de Jesús Contreras Hernández (2005, p. 138) que, a “progressiva homogeneização e a globalização alimentares é que provocam, precisamente, uma certa ‘nostalgia’ relativa aos modos de se alimentar [...] suscitando o interesse pelo regresso às fontes dos ‘patrimônios culturais’.” Assim, como já mencionamos, pretendemos problematizar, especialmente a partir de memórias femininas, e com a análise dos discursos veiculados pela imprensa local, como a culinária de diferentes regiões da cidade de Joinville, como por exemplo, a Estrada Mildau e a criação da Festa do Cará (re)significa a história e o patrimônio cultural da cidade. Deste modo, a perspectiva de trabalhar com práticas de memórias femininas para abordar a cidade significa positivar os olhares femininos sobre estas experiências, não excluindo os homens, pois, como afirma Joan Scott (1990), as histórias são relacionais. Trabalhar com a perspectiva dos estudos de gênero para olhar a cidade está em consonância com a observação de que “[...] não se pode fazer a abstração da diferença dos sexos que percorre e faz o traçado da cidade, espaço social, étnico e sexuado” (PERROT, 2005, 360). Entendemos que o recorte de gênero para trabalhar com as memórias, especialmente das moradoras das diferentes regiões, seja na área urbana ou rural é significativa, pois, de maneira geral, costumam-se atribuir as mulheres as lidas com a culinária. E, são elas, ou melhor dizendo “suas maneiras de fazer”, como diria Certeau (1994), que podem possibilitar outras significações para a identidade da região como “tipicamente germânica”

Especialmente em relação à festa, destaca-se que uma das questões que marcam tais discursos infere sobre as tradições culinárias que preserva a identidade da cidade. Assim, este patrimônio cultural permeado por “maneiras de fazer” atribuída às tradições dos antepassados aparece como elemento que fortalece o sentimento de pertencimento a uma comunidade, cultura ou tradição, que permite realizar o elo entre passado e

presente. Nestes discursos, insiste-se na identidade, no singular, não abrindo espaço para a multiplicidade de outras “maneiras de fazer” que compõem a cidade contemporânea. Ou seja, a perspectiva de valorização de identidade associada ao turismo da região rural de Joinville é desta forma, poderíamos dizer de acordo com as reflexões de Stuart Hall (2000, p. 110-111), “construídas no interior do jogo do poder e da exclusão”. Ainda, nesta valorização de “uma identidade”, reforça-se o peso de “uma tradição” – a alemã e, convém lembrar, é característica das tradições, independente de serem inventadas, a “invariabilidade”. (HOBSBAWM, 1997, p. 10).

Aos poucos, podemos perceber que começa fazer efeito de sentido para as/os moradoras/es da região rural a importância da preservação de suas práticas culturais relacionadas à culinária. Inicialmente, podemos dizer que são as ações estimuladas pelo turismo rural que fomentam a intenção de muitas famílias em permanecer nas propriedades investindo na produção de produtos artesanais para vender para os visitantes da cidade (leia-se os moradores da região central/urbana da cidade de Joinville) e dos “turistas de fora”. Neste sentido, parece interessante a reflexão de Poulain (2004, p. 38), ao mencionar que “a patrimonialização do alimentar e do gastronômico emerge num contexto de transformação das práticas alimentares vividas no modo da degradação e mais amplamente no risco de perda da identidade”. E, destaca-se, é o discurso de uma “identidade germânica” que acompanha as bolachas, as cucas e outras delícias produzidas na maioria das residências da região rural que são parceiras da maioria dos programas de turismo rural da cidade. Talvez, a ratificação de tais discursos infere para a necessidade das/os descendentes dos imigrantes de preservarem bens culturais que são signos importantes das suas histórias de vida num momento onde a diversidade cultural está mais presente no cenário da cidade. Ou seja, enquanto na área urbana a cidade já não é mais marcada apenas pelos signos dos imigrantes pioneiros, ainda seria possível preservar, na paisagem cultural da área rural, uma “identidade alemã”. Deste modo, até mesmo o cará passa a estar associado a esta identidade, pois, nesta elaboração discursiva, representa um alimento presente na história da cidade desde os tempos da colonização, já que, “a história da alimentação mostrou que cada vez que identidades locais são postas em perigo, a cozinha e as maneiras à mesa são os lugares privilegiados de resistência”. (Poulain, 2004, p. 38).

Os estudos sobre os “modos de fazer” relacionado à alimentação, articulados com as questões do patrimônio como categoria, demonstram a importância da culinária para simbolizar, representar ou comunicar. Por último, convém destacar que este estudo está em consonância com as atuais discussões acerca do patrimônio cultural brasileiro, pois, de acordo com o artigo 216 da Constituição da República Federativa do Brasil (1989, p. 86), “constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira”. Assim, torna-se, no campo da cultura e da história, cada vez mais necessário ampliar as reflexões sobre as “maneiras de fazer” que compõe o patrimônio cultural.

Aos poucos, Joinville transformou-se numa “cidade grande”, mas mantém, especialmente na região rural, várias características de um tempo pretérito (construções, modos de falar, “comidas típicas”, etc.) ainda associadas à cultura dos imigrantes. Tais características, somadas a pluralidade étnica do tempo presente, pois, devido ao desenvolvimento industrial, principalmente a partir da década de 1960 muitos migrantes de várias regiões do país vieram para Joinville, possibilitou que o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN incluísse a cidade em um projeto nacional chamado “Roteiros Nacionais de Imigração: alemães, italianos e poloneses em Santa Catarina” (2006). Ações como estas visam e/ou devem contribuir com a revitalização de pequenas propriedades rurais da região de imigração e com o desenvolvimento do turismo cultural. E, convém lembrar que se o patrimônio cultural de uma cidade não for significativo para os seus moradores, pode tornar-se apenas um empreendimento dentro da chamada “indústria patrimonial”, tendo “efeitos perversos”. (CHOAY, 2006, p. 225-232).

Assim, falar de Joinville, na perspectiva de compreender o patrimônio cultural da cidade, pode ser, ao mesmo tempo, problematizar as diferentes características tangíveis (do espaço urbano e do espaço rural) e intangíveis como os modos de falar e cozinhar, especialmente dos moradores das estradas do Pico, Quiriri, Mildau, Bonita, do Oeste, Vila Nova, Blumenau, entre outras. Lugares, que assim como o centro da cidade, vão passando por transformações... “Ah! Naquele tempo era assim...”. “Olha, na minha época aquele prédios ainda não existiam...”. “No meu tempo a cidade era diferente...”. Frases como estas são ouvidas frequentemente por aqueles que enveredam por trabalhar

com a memória e, especialmente, por aqueles que também adotam em suas pesquisas, a metodologia da história oral. Frases assim, fluídas..., truncadas..., que dizem muito, mas, às vezes, parecem não dizer nada, remetem a uma das questões que está muito presente nos estudos da memória, ou seja, sobre suas porosidades e lacunas. Ou ainda, como menciona Alessandro Portelli, sobre a memória “elaborada” no tempo histórico sendo um “processo ativo de criações e significações” (PORTELLI, 1997, p. 33). Se as narrativas, por vezes, sugestionam a ausência de algo, também podem nos fazer pensar sobre como ainda muito pouco problematizamos o patrimônio cultural da cidade, especialmente, nos que diz respeito aos “bens de natureza imaterial”. Ou seja, tanto quanto os “conjuntos urbanos” ou “sítios de valor histórico”, as “artes de fazer”, entendidas aqui como as mais variadas práticas cotidianas vivenciadas em Joinville podem ser problematizadas como importantes na compreensão do patrimônio cultural da cidade. Ainda sobre os “modos de fazer”, notadamente as práticas relacionadas à alimentação e as lidas na cozinha, possibilitam compreender “uma linguagem plural de histórias estratificadas [...] linguagens fundamentais soletradas em detalhes cotidianos” (CERTEAU, GIARD, MAYOL, 1996, p. 32).

Em relação à região rural além da análise de entrevistas anteriormente gravadas, as entrevistas para este projeto devem ser realizadas especialmente com mulheres ligadas a Fundação 25 de Julho, entidade criada em 1967 para, entre outras ações prestar assistência técnica ao agricultor. Esta Fundação tem diversos programas, entre eles o de Turismo Rural e de Desenvolvimento da Mulher Rural (com 500 mulheres em 22 grupos). E, almejando compreender melhor o cenário das “festas típicas” e da culinária, seus discursos e representações (re)significando memórias e identidades da cidade de Joinville, em consonância com a perspectiva teórica da memória e da identidade social (POLLAK, 1992), estamos aplicando formulários de pesquisa com as/os moradoras/es da região, bem como, analisando os discursos veiculados na imprensa local.

Entrelaçar memória, gênero e diferentes histórias sobre Joinville é, portanto, o principal objetivo deste projeto de pesquisa que intenciona, especialmente, contribuir com os estudos acerca do patrimônio cultural, notadamente o patrimônio alimentar, e o desenvolvimento social da cidade.

Referências:

CERTEAU, Michel de. *A invenção do cotidiano: 1. artes de fazer*. Tradução Ephraim Ferreira Alves. Petrópolis: Vozes, 1994.

_____; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A invenção do cotidiano: 2. morar, cozinhar*. Tradução Ephraim Ferreira Alves e Lúcia Endlich Orth. Petrópolis: Vozes, 1996.

CHOAY, Françoise. *A alegoria do Patrimônio*. Tradução de Luciano Vieira Machado. São Paulo: Estação liberdade: Editora UNESP, 2001.

CONSTITUIÇÃO DA REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. São Paulo: Ática, 1989.

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

HERNÁNDEZ, Jesús Contreras. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Orgs). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

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

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO NACIONAL. *O Registro do Patrimônio Imaterial*. Dossiê final das atividades e do Grupo de Trabalho Patrimônio Imaterial. 4ª Brasília: Ministério da Cultura; Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2006.

PERROT, Michelle. *As mulheres e os silêncios da história*. Tradução Viviane Vieira. Bauru, SP: EDUSC, 2005.

POLLAK, Michael. Memória e identidade social. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, v. 5, n. 10, p. 200-212, 1992.

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

POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Tradução Rossana Pacheco da Costa Proença, Carmem Sílvia Rial e Jaimir Conte. Florianópolis: UFSC, 2004.

ROTEIROS NACIONAIS DE IMIGRAÇÃO: alemães, italianos e poloneses em Santa Catarina. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, abr. 2006.

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

ZANIRATO, Silvia Helena. Usos sociais do patrimônio cultural e natural. *Patrimônio e memória*, UNESP, v. 5, n. 1, p. 145-160, out. 2009.