

Sabores e Saberes Missioneiros: práticas culinárias e hábitos alimentares em São Miguel das Missões/RS

LUCIANE DE OLIVEIRA ALMEIDA ¹

DIEGO LUIZ VIVIAN ²

Patrimônio histórico-cultural e estado nacional: breve histórico

As iniciativas do Estado brasileiro no campo da preservação do patrimônio histórico-cultural são relativamente recentes. A Constituição de 1824 se mostrou silenciosa quanto ao tema e, mesmo que o Imperador D. Pedro II demonstrasse interesse pelos estudos históricos, sabe-se que nenhuma providência de maior vigor foi tomada durante seu reinado para organizar a proteção aos chamados monumentos nacionais.

Omissão semelhante se fez sentir durante o início do período republicano, pois a Constituição de 1891 não previu qualquer encargo estatal na área da preservação do patrimônio.

Somente na década de 1930 se concretizaram ações oficiais de maior impacto nessa área. Com a Carta Magna de 1934 foram atribuídas à União, aos estados e aos municípios da federação algumas responsabilidades importantes quanto à proteção do patrimônio cultural material e natural existente. Estas responsabilidades foram previstas em seu Capítulo I, afirmando-se que caberia à União e aos estados “proteger as belezas naturais e os monumentos de valor histórico ou artístico, podendo impedir a evasão de obras de arte.” Mais adiante, em seu Capítulo II, a Carta Constitucional afirmava que o poder estatal, em suas distintas esferas de atuação, deveria “(...) favorecer e animar o desenvolvimento das ciências, das artes, das letras e da cultura em geral, **proteger os objetos de interesse histórico e o patrimônio artístico do País**, bem como prestar assistência ao trabalhador intelectual.”

¹ Graduada em História.

² Mestre em História.

Diante disto, a proteção ao patrimônio histórico e artístico começava a se afirmar no Brasil como um princípio constitucional, embora o país ainda carecesse de legislação federal preocupada em efetivar esta proteção, delineando as medidas oficiais a serem tomadas em escala nacional.

Esta legislação não tardou a ser produzida e, no contexto da instauração do Estado Novo, houve a criação do Decreto-Lei nº 25, de 30 de novembro de 1937, também conhecido como a “Lei do Tombamento”, que repercutiu com força na formação e institucionalização do campo da preservação do patrimônio histórico-cultural no país.

Com este decreto presidencial se lançavam, além das normas legais para fazer valer o referido instituto de proteção, as bases de funcionamento do então Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (SPHAN) – mais tarde denominado de Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan).³

Note-se que neste primeiro período de atuação do poder estatal e de seus agentes, conhecido como a “fase heroica” do Iphan, houve a construção de uma “política de patrimônio que preservou a casa-grande, as igrejas barrocas, os fortes militares, as câmaras e cadeias como as referências para a construção de nossa identidade histórica e cultural e que relegou ao esquecimento as senzalas, as favelas e os bairros operários” (FERNANDES, 1993: 275).

Esta análise circunscreve, de modo crítico e contundente, algumas limitações visíveis da atuação do Iphan ao longo da sua trajetória histórica.⁴

Pedro Furari (2001:25) complementa o exame a este respeito, ressaltando que

³ Revestido de autoridade moral e legal para atuar na preservação do patrimônio em todo o país, o novo órgão federal contou com a colaboração de diversos intelectuais ligados ao movimento modernista, se destacando como seu principal dirigente Rodrigo Melo Franco de Andrade. Além dele, participaram do nascente projeto outras pessoas de renome, tais como Mário de Andrade, Carlos Drummond de Andrade, Lúcio Costa, Prudente de Moraes Neto, Gilberto Freyre, Sérgio Buarque de Holanda, Manuel Bandeira, Luiz Saia, Paulo Tedim Barreto e Ligia Martins Costa.

⁴ Apesar da contundência destas críticas, de acordo com Velozo (2007), Rodrigo M. F. de Andrade - primeiro diretor do Iphan – e parte de seus colaboradores mais próximos pareciam ter consciência de que a preservação do patrimônio era mais ampla e complexa que o tombamento dos monumentos históricos e demais registros de “pedra e cal”. Como grupo, se mostravam atentos à memória das tradições populares, bens culturais que hoje compõem aquilo se convencionou chamar de patrimônio imaterial. Interessados em valorizar a diversidade das práticas culturais associadas à identidade nacional, Andrade e seus colegas também firmaram a noção de paisagem e de entorno, destacando a importância do contexto em que os bens culturais se inserem.

“(…) é comum que os grupos dominantes usem seu poder para promover seu próprio patrimônio, minimizando ou mesmo negando a importância dos grupos subordinados, ao forjar uma identidade nacional à sua própria imagem (...) Neste contexto, não é de surpreender que o povo não preste muita atenção à proteção cultural, sentida como se fora estrangeira, não relacionada à sua realidade. Há uma expressão no português do Brasil que demonstra, com clareza, esta alienação das classes: “eles, que são brancos, que se entendam”. Note-se que esta frase é usada também por brancos para se referirem às autoridades em geral. A mesma distância afeta o patrimônio, pois os edifícios coloniais são considerados como “problema deles, não nosso”. Poderíamos dizer, assim, que a busca da modernidade, mesmo sem levar em conta a destruição dos bens culturais, poderia bem ser interpretada como um tipo de luta não apenas por melhores condições de vida, mas contra a própria lembrança do sofrimento secular dos subalternos.”

Estas ponderações fazem pleno sentido ao se observar a realidade social em que se desenvolve a presente experiência de pesquisa e atuação comunitária, pois sua execução tem se dado no contexto de uma cidade que possui em seu território remanescentes que remontam justamente ao período colonial, entre os séculos XVII, inscritos na lista do Patrimônio Cultural da Humanidade, como mencionado anteriormente.

Ressalta-se que constatação análoga já havia sido feita por pesquisadores que atuaram junto a moradores de São Miguel das Missões. Willians Fausto Silva (2008, p. 07), por exemplo, aponta em seu estudo que diversos miguelinos foram historicamente excluídos das decisões que envolvem o patrimônio que faz fronteira com o quintal de suas casas e se encontra inscrito, desde 1938, no Livro Tombo de Belas Artes do Iphan. Isto contribuiu, em certa medida, para a existência de vicissitudes no relacionamento estabelecido por moradores da localidade com os bens culturais patrimonializados através de ações encabeçadas pelo poder estatal na região missioneira. Por um lado, os remanescentes das Missões Jesuíticas dos Guarani, declarados Patrimônio Cultural da Humanidade, em 1983, se manifestam como uma espécie de ícone identitário para os moradores de São Miguel das Missões; por outro, este grupo social se vê aliado das decisões técnicas e políticas que visam gerir as utilizações deste mesmo patrimônio.

Esta situação conflitante revela, portanto, ao menos duas faces de um mesmo fenômeno, pois se é verdade que os miguelinos em geral cultivam fortes vínculos identitários em relação aos bens culturais tombados e inscritos na lista da Unesco, também é visível seu alheamento das instâncias decisórias sobre a gestão deste mesmo patrimônio.⁵

Como se percebe, um relativo distanciamento das “pessoas comuns” em relação ao patrimônio gerenciado na órbita do poder estatal também é visível em São Miguel das Missões, sendo possível traçar comparativos, juntamente com os moradores(as), entre os processos valorização social dos saberes e fazeres tradicionais com os quais se identificam e dos bens culturais “sacralizados” pelas ações oficiais de proteção.

Para tanto, o presente projeto tem como pressuposto que o engajamento de historiadores em debates, estudos e ações no campo patrimonial deve implicar disposição intelectual para um amplo e crescente diálogo social, de modo que as pesquisas históricas e as intervenções daí resultantes também se mostrem interligadas ao cotidiano das comunidades.⁶

Com estas premissas e observações em mente, temos buscado trabalhar conjuntamente com moradore(as) de São Miguel das Missões, investigando, registrando e promovendo a realização de receitas culinárias tradicionais, como a Cocadinha de Mamão do Mato (Amália dos Santos Bortolozo, Distrito do Campestre), a Moca (Aorora Ribas de Oliveira, Distrito do Mato Grande) e o chamado Cuscuz Missioneiro (Leontina e Marcílio Alcides, Bairro Alegria – Distrito Sede).

A seguir, comentaremos com mais detalhamento o trabalho realizado através do projeto Sabores e Saberes Missioneiros, pontuando a indispensável contribuição dos detentores dos patrimônios culturais que compartilharam conosco suas experiências e saberes, viabilizando a pesquisa e as ações de registro e promoção daí decorrentes.

Sabores e Saberes Missioneiros: execução do projeto e perspectivas

⁵ A determinação oficial de remover o cemitério utilizado por moradores até a década de 1970 e que ficava ao lado das ruínas do antigo templo construído no século XVIII é um caso exemplar deste complexo relacionamento entre comunidade local e patrimônio cultural tombado.

⁶ A partir dos debates promovidos pela Rede de Pontos de Memória e Iniciativas de Museologia Social do Rio Grande do Sul (REPIMRS), temos buscado trabalhar, em nossas pesquisas, com a noção de comunidade, entendida como grupo ou grupos de pessoas em situação de vulnerabilidade social unidas por vínculos históricos relacionados a aspectos territoriais, étnicos, culturais e/ou de gênero, em especial quando movidas ou organizadas em prol da defesa e promoção do Direito à Memória e à História, assim como a outros tópicos dos Direitos Humanos e Culturais. (Carta das Missões, 25 de agosto de 2012, São Miguel das Missões/RS).

Importante ressaltar que os modos de se fazer, conservar e consumir alimentos ajudam a compor o vasto repertório de referências culturais existente no país. Eles constituem bens, expressam valores e significados compartilhados por comunidades e grupos, tal como os diversos conhecimentos gastronômicos associados a pratos da culinária regional. Por isso, esse conjunto de saberes e fazeres ligados à subsistência e à sobrevivência também merece atenção especial das práticas de registro patrimonial.

Nesse sentido, o projeto Sabores e Saberes Missioneiros tem buscado investigar valores e significados engendrados no âmbito das práticas culinárias e hábitos alimentares existentes na região das Missões. Ao mesmo tempo, visa promover a reflexão, a discussão e a troca de experiências sobre o patrimônio cultural, destacando atividades inseridas no cotidiano das comunidades e grupos que também representam fontes para complexas construções identitárias.

Estas iniciativas de pesquisa e registro do patrimônio se relacionam com uma meta mais ampla do projeto, que é desenvolver ações permanentes de identificação, reconhecimento, salvaguarda e promoção da dimensão imaterial do patrimônio cultural na região das Missões, no estado do Rio Grande do Sul, destacando-se conhecimentos e modos de fazer associados a práticas culinárias e hábitos alimentares enraizados no cotidiano missioneiro.

Com isto, também expressamos uma convicção de que o patrimônio – seja em sua dimensão imaterial ou material - é capaz de expressar valores coletivos corporificados em manifestações concretas, sendo fruto de relações sociais específicas e historicamente situadas.

Assim entendido, o patrimônio cultural apresenta vínculos significativos com a experiência histórica coletiva, e é nessa relação vital que se destacam saberes e fazeres tradicionais e genuínos, ou seja, os conhecimentos compartilhados que fazem parte do repertório cultural comum de determinado grupo.

Exemplo disso são os saberes e fazeres associados ao chamado “Doce de Pau” ou “Doce de Jaracatiá”, preservados pela família Bortolozo, no Distrito do Campestre, mas também conhecidos por parte de moradores mais antigos de São Miguel das Missões.

Esta iguaria apresenta um consumo bastante difundido entre moradores de São Miguel das Missões, sendo reconhecido por diversos de seus membros como uma receita típica do lugar. Nas festas anuais da paróquia do Distrito do Campestre, organizadas em colaboração com o Clube de Mães local, o doce costuma ser comercializado por unidade e em forma de rapadura, acrescentando-se o côco à receita original.

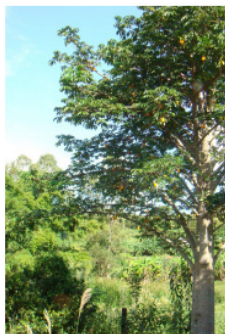
Importante destacar que seu ingrediente básico não é a fruta do mamoeiro-do-mato, planta nativa encontrada na região conhecida também pelo nome de jaracatiá, jacaratiá, mamão-bravo ou mamoeiro selvagem. Na verdade, o ingrediente principal do doce é obtido a partir do corte de um dos galhos ou do próprio caule da planta. Após o corte, descasca-se o galho ou tronco da planta e, em seguida, rala-se o seu miolo, para alcançar uma consistência que facilite seu cozimento. Antes de ir ao fogo é indicado lavar o jaracatiá ralado em água corrente, para minimizar o sabor amargo que é característico da planta.

Abaixo, material gráfico informativo sobre a receita da Cocadinha de Mamão do Mato, de autoria de Amália dos Santos Bortolozo, detalhando o processo de produção do alimento.

Cocadinha de Mamão do Mato

Ingredientes:

- 250 gramas de mamão do mato
- 1 Kg de açúcar
- 100 gramas de coco ralado
- 300 ml de água



Árvore de Mamão do Mato

OBS: A pá ou colher de madeira deve ser usada só para doces.



Modo de Fazer

- Descascar e limpar bem um pedaço de mamão do mato;
- Ralar e colocar esta massa em uma bolsa branca;
- Lavar em baixo da torneira em água corrente até sair todo o amargo;
- Espremer para retirar toda a água e colocar para cozinhar;
- Ferver por 25 minutos, troque a água de duas a 3 vezes deixando sempre ferver de 25 a 30 minutos.
- Depois de cozido e bem espremido pese a quantidade que desejar (250 gr) .
- Coloque em uma panela o açúcar e a água mexendo com uma colher de pau ou pá .
- Deixe ferver por 5 minutos .
- Coloque o mamão e deixe cozinhar mais ou menos 25 minutos mexendo sempre;
- Experimentar um pouquinho no pirex e se achar retirar do fogo e mexer por 5 minutos já com o coco;
- Tirar com uma colher e colocar em mesa de fórmica.



Receita fornecida pela agricultora Amália dos Santos Bortolozo- Comunidade do Campestre

Durante a execução do projeto se registrou com equipamento de filmagem digital todo o processo de preparo dessa receita, adaptada por Amália Bortolozo de forma a resultar na chamada Rapadurinha de Mamão do Mato ou Cocadinha de Mamão do Mato. Os registros em vídeo foram acompanhados de uma Carta de Cessão, a fim de respeitar a autoria da receita e, ao mesmo tempo, explicitar o nosso reconhecimento em relação aos membros da comunidade na qualidade de detentores dos saberes e fazeres. Com esse procedimento, se observou, como consta na Carta das Missões (2012), que “(...) o Direito à imagem e o Direito à propriedade intelectual sejam norteadores da produção imagética, musical e textual das ações, tanto no que diz respeito à produção infantil quanto aos demais integrantes das comunidades.”

Após o pacto que resultou na cessão do uso das imagens, os registros foram editados, de forma experimental, pelos historiadores responsáveis por esta comunicação, bem como transformados em um vídeo-documentário, com duração de cerca de sete minutos, cuja cópia foi fornecida em primeira mão para a avaliação e aprovação de Amália dos Santos Bortolozo, José João Bortolozo, Silvia Bortolozo Ferreira e Dyenifer Bortolozo Ferreira.

A partir da avaliação positiva da família Bortolozo sobre o vídeo produzido e da sua autorização para utilizá-lo como peça de divulgação, o vídeo foi objeto de apresentação durante oficina realizada na 5ª Primavera de Museus, com o tema “Mulheres, Museus e Memórias”, em São Miguel das Missões, no mês de setembro de 2011, nas dependências do Centro de Tradições Nativistas – CTN Sinos de São Miguel.

Durante esta oficina foram mobilizados recursos metodológicos da história oral e da educação patrimonial, notando que nestas condições de trabalho e pesquisa os informantes também costumam assumir o papel de intérpretes de seu próprio patrimônio.

Para dar conta dos objetivos propostos, as atividades foram organizadas na seguinte sequência:

- 1º - Roda de diálogo sobre o patrimônio cultural imaterial, abordando conceitos ligados à temática (patrimônio cultural, história das mulheres, saberes populares etc).
- 2º Debate sobre exemplos concretos de registro do patrimônio cultural imaterial, como o caso do Ofício das Paneleiras de Goiabeiras (Espírito Santo), no âmbito do Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (Iphan).
- 3º - Apreciação do vídeo “Sou jovem, meu patrimônio é o mundo” (REJUPAM), buscando dialogar a respeito das distintas visões que existem sobre o patrimônio cultural.
- 4º - Atividade em grupo para o preparo de receita da Moca, sob a responsabilidade de Aurora Ribas, com o foco na valorização dos saberes e fazeres das mulheres participantes da oficina.
- 5º - Degustação da receita de Moca.

Durante a oficina relatada acima a metodologia de registro utilizada durante as pesquisas sobre a Cocadinha de Mamão do Mato foi replicada, efetivando-se filmagens e fotografias para documentar a forma tradicional de fazer a receita de Moca, quitute feito à base de mandioca e polvilho, utilizando pouca água e nenhum fermento químico.

Os registros audiovisuais da oficina também foram cedidos ao projeto Sabores e Saberes Missioneiros e passaram por processo de edição, o que resultou em novo vídeo-documentário sobre hábitos alimentares e práticas culinárias existentes em São Miguel das Missões.⁷



Roda de Diálogo da oficina realizada na 5ª Primavera de Museus, nas dependências do Centro de Tradições Nativistas – CTN Sinos de São Miguel. 2011. Foto: Fabiano Venturotti.

O registro fotográfico acima revela momento de diálogo e reflexão promovido através da oficina que integrou a programação da 5ª Primavera de Museus. Ao centro (camisa verde), notamos a presença de Aorora Ribas de Oliveira, líder comunitária e agricultora responsável por preservar os saberes que envolvem a receita tradicional da Moca.

Em novembro de 2011 foi realizada nova oficina através do projeto Sabores e Saberes Missioneiros, momento em que foram trabalhados os saberes e práticas relacionados à receita

⁷ As práticas associadas aos hábitos alimentares missioneiros e às memórias gustativas em questão têm sido registradas em vídeo pelos historiadores do projeto, oportunidade em que são abordados os saberes e fazeres culinários. A presença masculina nesse campo não tem sido desprezada, buscando evitar eventuais segregações que empobrecem o próprio projeto.

do chamado “Cuscuz Missioneiro”, iguaria feita com sêmola moída e cozida no vapor, podendo ser servida juntamente com carne, legumes e embutidos.

A atividade foi realizada pelo casal formado por Leontina e Marcílio Alcides, compondo a programação do 3º Gaitaço Missioneiro, evento comunitário promovido pelo Ponto de Memória Missioneira (RS), em parceria com o Museu das Missões (Ibram/MinC), em homenagem ao Dia do Músico e à Santa Cecília, padroeira dos artistas segundo a tradição católica.



Ao centro, Marcílio Alcides (lenço vermelho), morador do Bairro Alegria e detentor do saber tradicional sobre o Cuscuz Missioneiro, durante o 3º Gaitaço Missioneiro, promovido pelo Ponto de Memória Missioneira. 2011.
Foto: Luciane de Oliveira.

Cabe destacar, portanto, que o projeto Sabores e Saberes Missioneiros busca contribuir com os esforços de preservação dos bens culturais e das memórias coletivas que integram o cotidiano missioneiro, registrando e divulgando saberes e práticas que ajudam a compor esse rico cenário histórico e cultural.

Preservar e proteger não significa, necessariamente, sinônimo de engessamento e esterilização do patrimônio. Ao contrário, se procura favorecer a salvaguarda dos bens culturais através de uma metodologia participativa, valorizando práticas, representações, saberes e técnicas tradicionais como parte integrante do patrimônio cultural em seu mais amplo sentido.

Como afirmado anteriormente, isto se torna mais pertinente ao executar o projeto numa cidade que possui em seu território um monumento inscrito na lista do Patrimônio Cultural da Humanidade, pois é possível traçar comparativos, juntamente com os moradores(as), entre os saberes e fazeres tradicionais existentes na região e os remanescentes históricos e arquitetônicos que tem sido objeto de ações de proteção permanente por parte do poder estatal, desde os anos 1920-1930.

Assim, com foco nas referências culturais dos próprios produtores e detentores dos bens, o presente projeto tem apostado que a identificação e a valorização do patrimônio imaterial relacionado às práticas culinárias e aos hábitos alimentares missioneiros podem ensejar iniciativas de geração de trabalho e renda, a exemplo da possível comercialização dos produtos resultantes das receitas tradicionais em restaurantes, festas populares e aos turistas e excursionistas que visitam o município por conta dele possuir em seu território o único Patrimônio Cultural da Humanidade existente no sul do país.⁸

Para tanto, o projeto tem se preocupado em criar materiais gráfico informativos e de divulgação (folders, banners, *buttons* e DVDs) relativas às atividades desenvolvidas, como forma de fortalecer as iniciativas comunitárias e o próprio empoderamento social dos detentores dos saberes e fazeres.

Nesta perspectiva, também planejamos a realização de Cerimônia de Reconhecimento e Mérito Comunitário, em maio de 2013, durante a programação da Semana Nacional dos Museus, oportunidade em que os detentores dos saberes serão homenageados diante de autoridades, lideranças locais e demais convidados.

Através da continuidade das ações, também se espera atender às demandas da própria comunidade no tocante à valorização e preservação de suas práticas cotidianas, especialmente àquelas vinculadas aos saberes e fazeres tradicionais no campo da gastronomia e da culinária missioneira. Assim, temos tido especial atenção para o fato de o patrimônio cultural envolver valores e interesses coletivos que, por sua dinâmica e especificidade, estão em constante transformação, sendo construídos e experimentados no interior da vida social e comunitária, expressando consensos, hierarquias, conflitos e contradições.

⁸ Durante reunião do Conselho Municipal de Turismo,

Referências bibliográficas

- ALEMEIDA, Luiz Fernando de. Entrevista concedida à Revista Brasileira de História. **Revista Brasileira de História**, Rio de Janeiro, nº 26, Nov. 2007. p. 32-33.
- CHAGAS, Mario. **Museália**. Rio de Janeiro: JC Editora, 1996.
- CHUVA, Márcia. **O ofício do historiador: sobre ética e patrimônio cultural**. RJ: IPHAN, 2008.
- SILVA, Willians Fausto. **Patrimônio a contragosto: a presença de bens culturais na vida cotidiana de São Miguel das Missões**. Dissertação de mestrado em museologia e patrimônio. Rio de Janeiro: UFRJ, 2008.
- FERNANDES, J. R. Educação patrimonial e cidadania: uma proposta alternativa para o ensino de história. **Revista Brasileira de História**, São Paulo, v. 13, nº25-26.
- FUNARI, Pedro Paulo. Os desafios da destruição e conservação do Patrimônio Cultural no Brasil. **Trabalhos de Antropologia e Etnologia**, Porto41, 2001, p. 23-32.
- HARTOG, François. Tempo e Patrimônio. **Varia Historia**, BH, 2006.
- PINHEIRO, Maria Lucia Bressan. Origens da noção de preservação do patrimônio cultural no Brasil. **Risco**, SP, 2006.
- POSSAMAI, Zita Rosane. **Patrimônio e Museu: a investigação de objetos ainda estranhos à historiografia**. Comunicação no IV Encontro Estadual de História da ANPUH/RS. São Leopoldo, 1998.
- REDE DE PONTOS DE MEMÓRIA E INICIATIVAS DE MUSEOLOGIA SOCIAL DO RIO GRANDE DO SUL (REPIMRS). **Carta das Missões**, 25 de agosto de 2012, São Miguel das Missões/RS.
- VELOZO, Mariza. Intrépido Rodrigo. **Revista Brasileira de História**, Rio de Janeiro, nº 26, Nov. 2007. p. 42-45.
- VELOZO, Mariza. O fetiche do patrimônio. **Habitus**, Goiânia, 2006.