

A COMIDA COMO TRAÇO ÉTNICO DA CULTURA CABOCLA NO LIMIAR DO SÉCULO XXI

Monique F. Giêlda¹

Resumo

O oeste catarinense, nas últimas décadas, passa por fenômeno de revivescência étnica, em especial dos grupos minoritários. Dentre esses, situa-se os caboclos. O artigo apresenta elementos da despossessão cultural do grupo, por ocasião da colonização e o papel da comida e culinária, enquanto manifestação étnica. Estabelece um diálogo entre História e Antropologia, contribuindo para acumulação dos estudos da e na região.

Palavras-chave: História regional, diversidade cultural, comida cabocla.

¹ Pesquisa financiada pelo Fundo de Apoio à Pesquisa – Unochapecó e projeto associado do projeto longa duração Territórios Vividos – a afirmação das diferenças.

Antes de adentrarmos propriamente na perspectiva da Comida Cabocla, faz-se extremamente necessário realizar uma breve reconstituição sócio-histórica, a respeito do imaginário e das mentalidades que estruturam e estabelecem o indivíduo caboclo/brasileiro, como um sujeito histórico. Nesta perspectiva é necessário saber o que é ser caboclo? Quem é caboclo? Onde vive e como vive? O caboclo é visto como elemento resultante da miscigenação entre os diferentes grupos étnicos que viveram na região, a idéia de mistura atrai a crença da supremacia racial (étnica), o que sem dúvida, gerou uma “guetificação” deste grupo. Sendo que, esta denominação carrega uma carga de preconceito e estigmas, por trazer à memória os antepassados negros e indígenas, considerados, ainda hoje por colonos de origem italiana, alemã e polonesa como, causadoras de vícios e outros traços negativos na população. População, que freqüentemente é esquecida ou ignorada pela historiografia assim como a indígena, e também fora pelo governo quando designou terras para colonização, desconsiderando todo o contingente populacional existente aqui. A presença colonizadora transforma este espaço, criando conflitos e marginalizando os caboclos. Segundo Zarth (1998) em documentos que tratam de processos de colonização, é possível observar distinções entre colono – camponês descendente de europeu – e caboclo – lavrador nacional pobre, este tendo um modo de vida diferenciado, semelhante ao dos indígenas.

O ato de comer é uma necessidade natural que deve ser satisfeita através da ingestão de alimentos. Contudo, este ato de saciar a fome é natural e universal, assim como as práticas alimentares são particularizadas de acordo com cada cultura e seus significados simbólicos. Desta forma, portanto, ao se pensar em problematizar o ato de se alimentar/comer, é necessário levar em consideração as formas/modelos que cada sociedade constrói para si. Logo percebemos que este campo de investigação está repleto de particularidades, significando uma extensão particular do espaço social, possuindo regras fundamentadas em um senso comum, este repleto de preceitos e pré-conceitos, onde podem ser excluídos ou adicionados pratos do e no círculo alimentar.

A culinária desenvolvida pelos caboclos antes do estabelecimento do processo colonizador, certamente passou por intensas modificações, pois a inserção de novos alimentos e novas tecnologias fez com que alguns elementos fossem abandonados, como é o caso da substituição do trempe² pelo fogão a lenha. Como

² Estrutura triangular de ferro, utilizada pelos caboclos para cozinhar os alimentos, onde o fogo era posto embaixo da estrutura e uma panela era pendurada sobre o fogo, havendo outras, estas ficavam ao redor do fogo no chão.

já citado, o caboclo elemento da miscigenação possui aspectos culturais de dois ou mais grupos étnicos, significando com isso que a sua culinária é também uma “mistura de etnias”. Há pratos de origens crioulas como também releituras ou adaptações de pratos de outras etnias.

Hoje os caboclos que vivem em Chapecó possuem uma organização, a Associação Puxirão Caboclo, que busca resgatar elementos que foram destituídos da sua cultura, que vai desde os cuidados com a saúde até os hábitos alimentares característicos. A Associação procura, portanto, estabelecer laços que foram drasticamente rompidos, e tenta resgatá-los, para que estes propiciem a “ponte” necessária para uma “aprimoração” com seus ancestrais.

Atualmente, fora constituído um universo para disseminar a alimentação saudável, sendo este um elemento considerado fundamental para o desenvolvimento corporal e intelectual. Contudo, em nosso país, assim como em todo o mundo, foram adotados novos hábitos, estes criados por indústrias alimentares hegemônicas e tendo como características a rapidez e o excesso de produtos artificiais – *fast food* – conflitando diretamente com os produtos regionais e com a tradição alimentar regional. Pesquisas mostram que o feijão, a farinha de mandioca, o arroz e a farinha de milho, alimentos estes que já foram elementos essenciais na dieta do brasileiro, têm tido uma redução considerável em seu consumo. Os alimentos prontos, pré-cozidos, têm conquistado um público cada vez maior, e isso se deve a criação e a expansão de uma “mentalidade moderna”, difundida pelo desejo de consumo. Apesar da grande quantidade de comida industrializada, os caboclos ainda continuam resistindo a esses efeitos da “mundialização”, lutando e preservando suas tradições entre elas o da alimentação.

Em meados da década de 70, se dá um grande passo na historiografia contemporânea, pois, inicia-se um processo de uma maior utilização de fontes orais se torna mais freqüente em pesquisas, principalmente nos estudos de grupos excluídos dos processos sociais – sendo seus elementos na sua maioria com baixo ou quase nenhum grau de escolaridade, o que impossibilitou a deixada de documentos considerados como “oficiais” a partir da escola metódica. A partir da oralidade, surge à chamada “história vista de baixo”, “história dos dominados”, ou seja, que abordam uma perspectiva de valorização dos grupos minoritários.

Muitos períodos da história oficial parecem passar despercebidos de uma grande parcela da população. É como se os acontecimento da história narrada, divulgada pelos meios de comunicação e pelos diversos órgãos e agentes produtores do passado, nada de especial trouxessem, não deixando marcas que se constituíssem em referências de um passado, fundante de explicações de um presente, quiçá de projetos futuros (MONTENEGRO, 1992, p. 74).

A metodologia adotada na elaboração desta pesquisa consiste basicamente na união das informações obtidas a partir dos diferentes instrumentos de pesquisa, sobre o grupo étnico (caboclos), além de fontes escritas científicas e orais. Serão utilizadas fontes históricas locais e gerais a respeito da alimentação.

Na construção da pesquisa foi fundamental a utilização da história oral, pois esta temática além de não receber a devida importância, demonstra-se ser uma das únicas formas de registro de setores marginalizados da sociedade, uma vez que as classes dominantes, detêm e formulam a “construção da história” escrita oficial.

Ela [a história oral] passou a se usada muitas vezes como uma “arma” contra a “História Oficial”, aquela dos vencidos, dois “sem-história”, etc. Entretanto, a própria virulência destas interpretações acabou por desprestigiá-las. Hoje se reconhece a importância da História Oral para o estudo das classes desprivilegiadas, das minorias e mesmos dos vencidos, mas ninguém em sã consciência pretende reivindicar para esta o epíteto de “Verdadeira História” (GALLIAN, 1996, p. 144).

Geralmente a história oral fora e é utilizada por muitos historiadores, como se as informações obtidas nos diálogos entre narrador-pesquisador, fosse algo que completasse as lacunas dos diversos processos e objetos sociais pesquisados. Levando em consideração esta temática, a falta de documentação oficial-escrita para edificar essas lacunas, não tornaria débil a história deste grupo? Partindo de uma perspectiva metódica e positivista, seria impossível estudar esses atores sociais devido a não existência de documentação escrita, o que tornaria este grupo minoritário e tão marginalizado ainda mais excluído dos processos sociais. Desta forma a oralidade foi fundamental para esta pesquisa.

Geralmente a história oral fora, e é utilizada por muitos historiadores, como se as informações obtidas nos diálogos entre narrador-pesquisador, fosse algo que completasse as lacunas dos

diversos processos e objetos sociais pesquisados. Levando em consideração esta temática, a falta de documentação oficial-escrita para edificar essas lacunas, não tornaria débil a história deste grupo? Partindo de uma perspectiva metódica e positivista, seria impossível estudar esses atores sociais devido a não existência de documentação escrita, o que tornaria este grupo minoritário e tão marginalizado ainda mais excluído dos processos sociais. Desta forma a oralidade foi fundamental para esta pesquisa.

A história da alimentação fora até alguns anos esquecida, pela historiografia. Ganhando maior espaço quando na França e na Itália são criados espaços acadêmicos para desenvolver pesquisas. A historiografia brasileira teve maior resistência a esta temática, pois os estudos referentes a este tema surgem apenas nas últimas décadas. Sendo que a partir desta temática pode-se vislumbrar outros aspectos do imaginário sobre a educação, a civilidade e cultura dos atores sociais.

A alimentação é muito mais que o ato de nutrir-se, é um ato construído socialmente, um sistema de tamanha complexidade que materializa diversos hábitos, ritos e costumes, além de ser um delimitador de diferentes poderes, como por exemplo, o econômico, o estético, o religioso e o de gênero.

A alimentação é assim, um fato da cultura material, da infra-estrutura da sociedade; um fato da troca e do comércio, da história econômica e social, ou seja, parte da estrutura da sociedade – religiosas, artísticas e morais – ou seja, um objeto histórico complexo, para o qual a abordagem científica deve ser multifacetada” (CARNEIRO, 2003, p. 166).

O alimentar-se é também, um ato social, onde tudo dever estar em sintonia desde o grupo de pessoas envolvido, o ambiente, os alimentos. Claude Lévi-Strauss chama esta “sintonia” de “comensalidade totêmica”. A sociedade impõe ao “comedor” o que deve ser comido a partir de sua realidade e sua companhia, de acordo com DaMatta (1987).

Pode-se dizer que a culinária cabocla como todas as demais gastronomias, são pertencente, num primeiro momento, ao patrimônio imaterial³, pois, estão no mundo das idéias, e são expressões não materializadas da cultura cabocla. Já num dado momento ela se materializa num prato “típico” e passa a fazer parte do patrimônio material⁴.

³ Segundo o site do IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional) baseado diretrizes da Unesco (Organização das Nações Unidas), define o Patrimônio Cultural Imaterial como “as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural”. Sendo este transmitido de geração para geração e constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana.

⁴ Segundo o site do IPHAN, Patrimônio Material é composto por um conjunto de bens culturais classificados segundo sua natureza nos quatro Livros do Tombo: arqueológico, paisagístico e etnográfico; histórico; belas artes; e das artes aplicadas. Estão divididos em bens imóveis como os núcleos urbanos, sítios arqueológicos e paisagísticos e bens individuais; e móveis como coleções arqueológicas, acervos museológicos, documentais, bibliográficos, arquivísticos, video-gráficos, fotográficos e cinematográficos.

Mais que um elemento da chamada “cultura material”, a alimentação implica representações e imaginários, envolve escolhas, classificações, símbolos que organizam as diversas visões de mundo no tempo e no espaço. Vendo a alimentação humana como um ato cultural, é possível pensá-la como um “sistema simbólico” no qual estão presentes códigos sociais que operam no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza (MACIEL, 2004, p. 1).

A culinária em uma sociedade é a linguagem que traduz sua estrutura social. Os estudos culinários refletem o inconscientemente da vida cotidiana de uma sociedade, ao mesmo tempo em que, retratam uma época. Todo povo tem seu cardápio. Ao lado da linguagem, o processo de alimentação se coloca como um dos mais fabulosos produtos de uma cultura, e por isso a importância de um estudo antropológico do homem enquanto ser comensal. Nossos hábitos alimentares fazem parte de um sistema cultural repleto de símbolos, significados e classificações, de modo que nenhum alimento está livre das associações culturais que a sociedade lhes atribui.

A culinária não responde exclusivamente às necessidades biológicas de sobrevivência, mas também não é resultado somente cultural; duas dimensões de um mesmo fenômeno, espaço privilegiado da mediação entre Natureza e Cultura. Um meio pelo qual a natureza é transformada em cultura, como diria Lévi-Strauss (DUTRA, 2003, p. 31).

Pesquisar a história do oeste catarinense não é algo muito fácil. Ainda mais quando se trabalha com um grupo étnico que desde o início do século passado começa a ser desvalorizada, e por vários motivos não possuem registros escritos sobre a sua história. A expropriação dos caboclos ao limitar o seu pedaço de terra, o seu espaço. Acaba por interferir e adentrando no modo de vida familiar desses caboclos, resultando em mutações, re-significações e re-elaborações da sua própria cultura.

No planejamento das atividades da Associação de 2006 e 2007, dentre as várias diretrizes, estabeleceram o resgate da culinária cabocla e da religiosidade popular. No que diz respeito à alimentação, às práticas tradicionais, nas reuniões, nas assembléias e nos encontros informais merecia destaque a narrativa da comida no passado. Situavam o momento pós-colonização como aquele que impediu uma vida saudável. Era associado a um momento

sem o consumo de agrotóxicos, com fartura de carnes (caça e pesca) e águas potáveis. A paisagem se transformara com a perda das terras, do modo tradicional de vida, com a divisão em terras de plantar e terras de criar. As populações ribeirinhas presenciaram a “morte social”, na acepção de Mauro Leonel. De um lado, o acesso estava cada vez mais restrito, de outro, a poluição com o uso de agrotóxicos e o assoreamento.

Uma das formas de colocar em prática o “resgate” da comida dos caboclos, ocorria nas Assembléias que a Associação promovia nos bairros de Chapecó em 2005 e 2006. Na parte da manhã havia a reunião formal, com pauta, inscrições e deliberações. Ao meio dia, o almoço um prato considerado tradicional e pouco utilizado no presente. Trata-se de quirera com carne de porco e saladas. A repetição levou-o a ser considerado o prato típico da culinária cabocla.

Outra forma de inclusão da comida do passado era nas festas promovidas, sejam as festas sacras ou profanas. Nestas sempre se faziam presentes as comidas de outrora: quirera, mandioca cozida, carne de porco e a carne de porco fria, assada no dia anterior.

No cotidiano valorizam como sempre o fizeram, o consumo de feijão, angu, mistura (couve) e carne, se for o caso. Nas últimas décadas incluíram o arroz. Inicialmente este não constava do cardápio. Tradicionalmente, no chamado café da manhã incluía-se o feijão virado ou revirado, considerado comida de “sustância”.

Ao pesquisar a história do oeste catarinense, é difícil, não se defrontar com histórias de conflitos étnicos, da guerra do Contestado, de colonização e de expropriação de caboclos, pois tais elementos são fundamentais para a compreensão e constituição desta região.

Partindo da idéia de que não há cultura superior e sim culturas diferentes, a pesquisa foi construída a partir de pequenos fragmentos e de indícios de práticas de trabalho, das festas religiosas e demais práticas de religiosidade, das relações de convivência e de sobrevivência, dos modos de vida vinculados às potencialidades e limites existentes na região. Representando uma pequena parcela da historiografia regional, que é complexa e fascinante, é uma parte da história e da memória desse grupo étnico, os caboclos.

A presente pesquisa procurou, apreender os modos de vida dos caboclos, as transformações que se processaram e as práticas sociais da Associação Puxirão dos Caboclos (as) que tentam

recuperar dimensões e elementos do passado. Esses elementos ganham expressão nas formas de convivência e nas festas religiosas.

Percebe-se que os caboclos mantinham suas práticas baseadas no catolicismo popular, com festas e rituais distintos da igreja católica oficial e que hoje muitas dessas práticas são reelaboradas ou absorvidas pela igreja católica.

A expropriação sofrida pelos caboclos, ultrapassou os limites da posse/propriedade da terra, interferindo e adentrando no modo de vida, no cotidiano, na religiosidade, na sua auto-estima, no âmbito familiar desses caboclos, resultando em rupturas, ressignificações e reelaborações dos padrões culturais.

Tudo representou um aprendizado, as fontes orais deixaram de ser pensadas enquanto fornecedoras de informações em si mesmas, para serem reveladoras de significados, de valores e de práticas sociais.

Integrado a esse processo, foi preciso repensar o conhecimento e as concepções de história, a linguagem e os seus significados, a dimensão da subjetividade, o envolvimento do pesquisador e dos entrevistados na construção das fontes, bem como o papel da memória.

As fontes de pesquisa produzidas pelas entrevistas, possibilitaram dialogar com a historiografia e também com outras fontes, onde a leitura do passado, não se dá de forma aleatória, mas busca responder a indagações do presente. Nesse sentido, diz Fenelon (1992, p. 10) “[...] o propósito da História não é o de desencavar o passado para apenas descobrir as raízes de nossa identidade, mas o nosso compromisso de construir a transformação do presente”.

Muitas foram as indagações que deram origem a esse trabalho, algumas foram respondidas, outras necessitam ainda de respostas, mas o mais importante desta pesquisa, está no fato de historicizar e dar visibilidade à Associação Puxirão de Caboclos (as), no município de Chapecó. Inserindo-a na história, mostrando que são capazes de escrever a própria história. E essa história continua a ser escrita, possibilitando trabalhos futuros, sobre o assunto, pois não se esgota aqui, é apenas um começo.

Tudo representou um aprendizado, as fontes orais deixaram de ser pensadas enquanto fornecedoras de informações em si mesmas, para serem reveladoras de significados, de valores e de práticas sociais.

Integrado a esse processo, foi preciso repensar o conhecimento e as concepções de história, a linguagem e os seus significados, a dimensão da subjetividade, o envolvimento do pesquisador e dos entrevistados na construção das fontes, bem como o papel da memória.

Referências

- BANTON, Michel. **A idéia de raça**. Lisboa: Edições 70, 1979.
- BARTH, F. **O guru, o iniciador e as outras variações antropológicas**. Rio de Janeiro: Contracapa, 2000.
- BOURDIEU, P. **Coisas ditas**. São Paulo: Brasiliense, 1990.
- CARNEIRO, H. **Comida e sociedade: uma História da Alimentação**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.
- CSERGO, Julia. A emergência das cozinhas regionais. In: **História da alimentação**. 4. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- DAMATTA, Roberto. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **Correio da Unesco**, ano 15, n. 7, jul. 1987.
- ENCONTRO REGIONAL DE HISTÓRIA ORAL SUDESTE-SUL, 1, 1995 abr. 26-28, São Paulo, SP. **(Re) introduzindo a história oral no Brasil**. São Paulo: USP – Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Ribeirão Preto, 1996.
- FENELON, Déa Ribeiro. **Trabalho, cultura e história social: perspectiva de investigação**. IN: Revista Projeto História. São Paulo: EDUC, 1992.
- FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. A invenção da culinária. In: **Comida: uma história**. Rio de Janeiro: Record, 2004.
- FERREIRA, Lucia M.; ORRICO, Evelyn G. **Linguagem identidade e memória social: novas fronteiras, novas articulações**. Rio de Janeiro: Uni-Rio; Faperj e DP&A Editora, 2002.
- LE GOFF, Jacques; NORA, Pierre. **História: novos objetos**. 4. ed. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1995.
- LEVI-STRAUSS, Claude. **As estruturas elementares do parentesco**. Petrópolis: Vozes, 1982.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. In: **Estudos históricos**, n. 33. Rio de Janeiro: CPDOC/FGV, 2004.

MARCON, Telmo. **Memória e cultura**: modelos de vida dos caboclos do Goio-en (SC). São Paulo: PUC. 1999.

MONTENEGRO, Antonio Torres. **História oral e memória**: a cultura popular revisitada. São Paulo: Contexto, 1992.

RENK, Arlene. **A luta da erva**: um ofício étnico da nação brasileira no Oeste Catarinense. Rio de Janeiro: Pros As, 1990.

RENK, Arlene *et al.* **Novas etnicidades caboclas**. Relatório de Pesquisa. Chapecó: Unochapecó, 2006.

REZENDE, Marcela Torres. A alimentação como objeto histórico complexo: relações entre comidas e sociedades. In: **Estudos Nistóricos**, n. 33. Rio de Janeiro: CPDOC/FGV, 2004.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes. Alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. In: **História: questões & debates**, Curitiba, Ed. UFPR, ano 22, n. 42, jan. jun. 2005.

STOLS, Edy. Sabor do Brasil: a história na mesa. In: **Revista Nossa História**, ano 3, n. 29, mar. 2006.

ZARTH, Paulo. *História agrária do planalto gaúcho: 1850-1920*, Unijuí, 1998.

Abstract

The west of Santa Catarina, in recent decades has passed through the phenomenon of ethnic revival, especially of minority groups. Among them are found the Caboclos. This article presents elements of the cultural dispossession of the group, during the colonization and the role of food and cuisine, as an ethnic manifestation. It establishes a dialogue between History and Anthropology, contributing to the accumulation of the studies of and in the region.

Keywords: Local history, cultural diversity, native caboclo food.