

A culinária como patrimônio cultural imaterial

*Adelina Padilha de Souza Della Giustina**

*Mauricio da Silva Selau***

Resumo

A identidade, o sabor e o saber fazer qualificam a culinária como patrimônio imaterial de uma cultura, é a manifestação da memória e da história numa atividade tida como corriqueira, mas que é de fácil percepção e entendimento como parte do passado. O colonizador italiano, no município de Orleans, contribuiu no desenvolvimento dos hábitos alimentares atuais com sua culinária adaptada aos recursos disponíveis, transformando-a e enriquecendo-a. Esta cultura alimentar está representada no Museu ao Ar Livre de Orleans – MALO – por meio do acervo que conta com utensílios, ferramentas e máquinas utilizadas na transformação e preparo dos alimentos. A museologia considera o museu uma instituição que pesquisa, preserva e comunica e, como tal, está em constante busca pela ampliação do conhecimento. Com este objetivo, a presente pesquisa identificou por meio da história oral a relação entre o acervo do museu, o saber fazer e a memória cultural deste povo para gerar conhecimento que possa ser agregado aos objetos expostos no MALO.

Palavras-chave: Museu; Memória; Alimentação.

Introdução

A cultura de uma região se manifesta de muitas formas e aspectos. A alimentação pode ser considerada uma manifestação cultural de grande importância. Por ser um bem físico, sofre modificações decorrentes das inovações tecnológicas, da variação dos gostos e costumes. Novos alimentos vão surgindo, por vezes até descaracterizando os originais. Modernos equipamentos são utilizados e muito do modo caseiro vai se perdendo na utilização dos alimentos industrializados. Cascudo retrata estas contradições:

[...] as recepções com salgadinhos, as bandejas circulantes, as comidas nos restaurantes automáticos, o cachorro-quente, o sanduíche frio, a desculpa de não ter tempo para comer, aplicando-o noutras tarefas inferiores, o disfarce decorativo mutilando a integridade sávida, as maquinais self-services, a banalidade policolor dos drugstores, são fatores adversos à boa e venerada tradição cozinheira. (CASCUDO, 2004, p. 361)

A elaboração dos alimentos envolve técnicas, elementos e artefatos que trazem o conhecimento adquirido no tempo. Pode-se considerar a alimentação um Patrimônio Cultural, como se apresenta na definição de Lemos: “O segundo grupo de elementos refere-se ao conhecimento, às técnicas, ao saber e ao saber fazer. São os elementos não tangíveis do Patrimônio Cultural. Compreende toda capacidade de sobrevivência do homem no seu meio ambiente.” (LEMOS, 2000, p. 9).

Um alimento pode evocar a memória e despertar lembranças de um momento outrora vivido. Este conhecimento, se não registrado, pode se perder, com isso gerações futuras não terão oportunidade de conhecer este passado. É importante a preservação deste saber fazer, a manutenção e transmissão continuada do conhecimento adquirido pelos povos, pois assim fortalece a identidade, a cultura e as práticas de seu patrimônio cultural material e imaterial.

A museologia é uma ciência que trabalha as relações humanas em cada momento histórico e tem como objetivos integrados a pes-

quisa, por meio do levantamento de dados, informações e produção de conhecimento, a conservação, que compreende a coleta, restauração e o cuidado com os acervos, e a comunicação, que transmite e informa à sociedade sobre o patrimônio e a história preservada.

A pesquisa museológica consiste na construção do conhecimento, tendo como base o dia-a-dia de uma comunidade ou grupo de pessoas. Partindo do objeto catalogado podemos aumentar as informações e o conhecimento sobre a sua relação com o mundo externo, por meio da pesquisa, observando-os no seu contexto e em seus múltiplos aspectos.

O museólogo analisa o objeto e extrai dele suas interpretações, em concordância com as condições ambientais e culturais. Neste trabalho, o acervo foi analisado com um viés museológico com a temática da alimentação e suas implicações no modo de vida do povo imigrante do século XIX.

A conservação é o suporte essencial para o desenvolvimento social do patrimônio cultural. A sensibilização e a participação da comunidade são fundamentais neste processo, numa busca por atitudes preservacionistas, que garantam o interesse pelo patrimônio por meio do sentimento de participação.

O museu é o espaço onde se estabelece o vínculo do objeto com a sua história e seu relacionamento com a organização social. É função do museu conservar e comunicar ao meio social a memória coletiva. Isto ocorre com a musealização do objeto, baseada em pesquisa museológica.

O Museu ao Ar Livre de Orleans (MALO), tem, em seu acervo, uma grande variedade de objetos que remontam às etnias colonizadoras da região de Orleans, separados em unidades de finalidades comuns, entre as quais temos a Casa do Colono, o Engenho de Farinha, a Atafona, o Monjolo e o Engenho de Açúcar. O acervo deste museu, especificamente a unidade Casa do Colono, é o ponto central deste estudo, que consiste em identificar os objetos, reunir as informações disponíveis e pesquisar relacionando com a culinária regional, que aqui se apresenta como patrimônio

imaterial que remete ao ambiente cultural e social da época dos imigrantes. Neste estudo foram consideradas as décadas de 1940 a 1960. A culinária exprime o sentido mais amplo do objeto. Vê-se a necessidade de transposição do objeto para a utilização do mesmo no seu meio social.



Foto 1 : Fachada da Unidade Casa do Colono do MALO.

Adelina Padilha de Souza Della Giustina

A pesquisa sobre hábitos alimentares como patrimônio cultural tem a intenção de mostrar a influência das culturas colonizadoras no município de Orleans e sua contribuição aos costumes alimentares atuais, suas origens e transformação histórica. O objetivo é evitar a perda da memória coletiva deste povo, preservando seu conhecimento e relacionando-o ao acervo do MALO, especialmente a unidade Casa do Colono.

O patrimônio cultural compreende cidadão e comunidade e a museologia é uma ligação neste contexto, porque por meio dela ocorre a integração entre ambos. A museologia oportuniza ao cidadão o reconhecimento e o pertencimento a sua comunidade valorizando o passado, vivendo o presente e preparando o futuro para as próximas gerações.

Definimos como estratégia pesquisar por meio da História Oral como modo de reavivar a memória dos descendentes dos colonizadores sobre a culinária, sob a ótica do patrimônio cultural, perce-

bendo o museu como local para preservar esta memória e comunicá-la por meio do acervo.

A pesquisa deve ter uma confrontação com o real para uma melhor análise e interpretação dos dados teóricos. Consta desta pesquisa a investigação direta com pessoas cuja história esteja relacionada ao tema, por meio de entrevistas, levantamento de dados, estudo de objetos e realização de experimentos que possam comprovar ou dar suporte às teorias relatadas. A pesquisa apresenta um delineamento das ideias, com a comprovação documental e um planejamento quanto ao tratamento dos dados coletados, como nos coloca Gil:

O delineamento refere-se ao planejamento da pesquisa em sua dimensão mais ampla, que envolve tanto a diagramação quanto a previsão de análise e interpretação de coleta de dados. Entre outros aspectos, o delineamento considera o ambiente em que são coletados os dados e as formas de controle das variáveis envolvidas. (GIL, 2002, p.43)

As pessoas entrevistadas deveriam ser da etnia italiana, moradoras no município de Orleans durante as décadas de 1940 a 1960, pois, assim, se atende os mesmos critérios do acervo da Casa do Colono no MALO. Esta casa invoca a memória de várias gerações. É um modelo (foto 1) que começou a ser construído na região por volta de 30 anos após a ocupação destas terras pelos imigrantes. Foram selecionadas cinco mulheres, acima dos cinquenta anos, que tenham feito uso de objetos culinários, no seu dia-a-dia, semelhantes aos expostos no museu, como caldeirão de ferro, fogão à lenha, tábua da polenta, gamela, forno de rua, entre outros.

O questionário foi elaborado com perguntas simples, de forma aberta, direcionadas à relação da entrevistada com o uso dos utensílios de cozinha e o saber fazer culinário, com o propósito de estimular a fala de suas experiências com o tema, sua relação com a culinária na casa de seus pais, seu casamento, os costumes alimentares com a nova família, finalizando com alguma receita típica.

No MALO, foram feitas pesquisas no setor de documentação e no acervo, observando sempre as informações relacionadas com a alimentação, sua produção e consumo. O acervo é bastante diversificado e foi criado com os objetivos de: salvaguardar o maquinário, a memória, as manifestações culturais do povo da região, manter viva a cultura das diversas etnias que povoaram estas terras e conscientizar as gerações atuais e futuras sobre a importância de manter um patrimônio que os pertence (SOUZA, 2002, p. 32).

Museu, memória e história oral

O museu é uma instituição permanente, sem fins lucrativos, a serviço da sociedade e de seu desenvolvimento, aberta ao público e que adquire, conserva, pesquisa, comunica e expõe, com a finalidade de estudo, educação e lazer, os testemunhos materiais do homem e de seu ambiente, conforme a definição do ICOM (International Council of Museums).

Os museus têm a responsabilidade de que os bens materiais e imateriais, que são os testemunhos do passado, se mantenham conservados para que a ação do tempo não cause a sua destruição. Estes espaços necessitam de uma boa expografia para serem compreendidos, como afirmam Giraudy e Bouilhet:

O museu é a casa dos objetos dos homens, fabricados ontem, hoje, aqui ou alhures. Nele, Tempo e Espaço são abolidos. Na idade do efêmero e do consumismo, o museu conserva para amanhã. Aí residem sua singularidade, seu papel e seu objetivo. Mas essas insubstituíveis coleções de objetos originais bi ou tridimensionais são tão inúteis ao visitante quanto um livro nas mãos de um analfabeto, se não forem expostas de modo a serem compreendidas ou amadas. (GIRAUDY; BOUILHET, 1990, p. 14)

As exposições permanentes ou temporárias têm a função social e pedagógica de comunicar aos cidadãos seus bens e memória, permitindo refletir sobre sua própria trajetória, dos que o antecederam e dos que estão por vir.

O museu tem a pesquisa como uma função básica. É necessário que o museu desenvolva pesquisa para manter sua identidade, do contrário, poderá ser conhecido apenas como um mostruário aberto ao público. Os museus foram núcleos formadores de pesquisadores e ainda o são, porém, sem prejuízo no fato dos museus serem também campos de pesquisa. Um museu tanto pode ser um lugar de produção de pesquisas quanto pode ele mesmo ser transformado em objeto de pesquisa (CHAGAS, 2005, p. 60-61).

Neste trabalho buscamos aliar estas duas dimensões tanto produzindo pesquisa a partir do museu quanto a transformarmos em alvo de nossas reflexões. As entrevistas realizadas mostram a importância da memória e da lembrança para a sociedade. Lembrar é deixar vir à tona o que estava submerso, fazendo aflorar o passado. As lembranças deslocam as percepções reais das quais são retidos alguns signos que se destinam a evocar antigas imagens, sendo que a lembrança organiza uma resposta que o presente reivindica.

A sobrevivência do passado é a lembrança e para isso a memória dos indivíduos tem papel importante para refazer, reconstruir e repensar as imagens e ideias das experiências antigas. Reviver o passado tal e qual é impossível, mas reconstruí-lo nos moldes dos acontecimentos, isso sim, pode ser feito.

A memória do indivíduo depende do relacionamento social, familiar e cultural no qual está inserido, ou seja, a vida atual do cidadão desencadeia o curso da reminiscência, só lembra porque a situação presente os faz lembrar. O sujeito quando despertado para evocar da memória o passado o faz com afeição, principalmente quando chega à idade madura, a memória das pessoas idosas é repleta de lembranças, de vivência. É a partir disto que Bosi afirma:

[...] é possível verificar uma história social bem desenvolvida: elas já atravessaram um determinado tipo de sociedade, com características bem marcadas e conhecidas; elas já viveram quadros de referência familiar e cultural igualmente reconhecíveis: enfim, sua memória atual pode ser desenhada

sob um pano de fundo mais definido do que a memória de uma pessoa jovem, ou mesmo adulta, que, de algum modo ainda está absorvida nas lutas e contradições de um presente que a solicita muito mais intensamente do que a uma pessoa de idade. (BOSI, 1994, p. 60)

Assim, o fato que rege a atividade mnêmica é função que geralmente fica com os mais velhos, que podem ser considerados guardiões da memória da família, do grupo e da sociedade. A história oral é uma metodologia que possibilita o desenvolvimento de uma pesquisa por meio das narrativas dos entrevistados. São documentos importantes, pois retratam a memória da pessoa que vivenciou direta ou indiretamente o assunto pesquisado e do qual, muitas vezes, dispõe-se de pouco ou nenhum material escrito. Diante disto, as investigações sobre as transformações sociais, políticas e culturais encontram na história oral um precioso recurso para a transmissão das informações acerca dessas experiências vividas. A história oral, por sua vez, utiliza-se da memória. Ocorre, então, um diálogo entre o entrevistado e o pesquisador.

Os suportes de informações que são representados pela memória justificam a preservação, a pesquisa e a exposição dos museus. Os testemunhos culturais e naturais envolvem o patrimônio imaterial que é transmitido de geração para outra, de pai para filho e o ato de transmitir estes testemunhos não se manteriam, se não houvesse a memória.

A importância da memória se estende para todos os campos da relação humana, inclusive a vida, como coloca Chagas: “Sem memória não existiria a linguagem, o ensino-aprendizagem, a vida psíquica e espiritual. E se pensarmos em termos de memória genética mesmo a vida física estaria comprometida” (1991, p. 1).

Patrimônio imaterial e culinária no MALO

Ao legislar sobre o patrimônio cultural e a necessidade de preservar e documentar, a Constituição Federal deu o embasamento

legal para o desenvolvimento de ações voltadas ao registro dos bens materiais e imateriais do patrimônio cultural brasileiro. O Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) segue o princípio desta legislação no desenvolvimento de seus trabalhos, quais sejam de gestão deste patrimônio (BRASIL, 2000).

A alimentação, suas técnicas e o saber fazer se constituem como manifestação da cultura de um povo. Os estímulos sensoriais agem como evocação da memória, desencadeando sentimentos importantes que ligam o passado ao presente. Lemos exemplifica esta manifestação cultural de forma apropriada:

Uma comida elaborada na cozinha da gente é um artefato de consumo imediato, em cuja confecção participaram conhecimentos acumulados durante gerações e gerações, relativos ao uso dos ingredientes variados, de vasilhames apropriados, de equipamentos de preparação, de fogões e até ao modo de obtenção da energia térmica. (LEMOS, 2000, p. 13)

A salvaguarda do saber fazer, da memória, do ambiente dos objetos, é a identidade de um povo. As transformações por meio dos tempos, a evolução tecnológica e a globalização influenciam para que os indivíduos esqueçam suas origens e a importância da sua cultura. Diante disto, Lemos diz que preservar não é só guardar o objeto por si, é, muito além disso: "Preservar também é gravar depoimentos, sons, músicas populares e eruditas. Preservar é manter vivos, mesmo que alterados, usos e costumes populares. É fazer, também, levantamentos, levantamentos de qualquer natureza..." (LEMOS, 2000, p.29). Com isso, tem-se o entendimento de que é necessária a preservação do que tiver significado para manter a memória cultural.

A interação entre o museu e as pessoas conhecedoras e que vivenciaram o momento traz benefícios no sentido de ajudar na compreensão do fato histórico, Scheiner apresenta a importância da museologia para se conhecer o museu e dispor de informações para complementar seu acervo:

É neste sentido que acreditamos na museologia. Conhecer o Museu nas suas diversas manifestações nos ajudaria a perceber como certas sociedades constroem a sua auto-narrativa, como elas se colocam no mundo, como vêem o mundo, e como é esse mundo que elas vêem (SCHEINER, 2005, p. 99).

Assim, o profissional de museologia pode assumir a função de pesquisa do museu, pesquisando nele e para ele, gerando informações que complementem o acervo, embasadas na vivência da cultura ou sociedade que este representa.

Colonização e a alimentação dos imigrantes italianos em Orleans

No início do século XIX, Orleans pertencia ao município de Tubarão e tinha como habitantes os índios botocudos. A região já servia como caminho para os tropeiros do planalto serrano, que traziam gado, queijos e charques com destino ao porto de Laguna. Com a descoberta do carvão pelos tropeiros na região, onde hoje é o município de Lauro Müller, houve interesse do governo por estas terras. A construção da estrada de ferro para atender a exploração desta nova riqueza trouxe para uma visita na região, o Conde d'Eu, proprietário das terras juntamente com sua esposa, a Princesa Isabel. Neste ato foi decidido pela criação de Orleans, como nos relata Lottin:

Ao visitar o local, canteiro de obras da estrada de ferro, declarou então o Conde d'Eu: "Aqui nascerá uma cidade com o nome de Orleans". O nome foi uma homenagem a sua própria família da nobreza da França. A escolha do nome e de sua localização determinou a tomada de grandes providências, já em 1885, com a abertura de ruas, venda dos primeiros lotes e construção da Capela nas imediações da estrada de ferro. (LOTTIN, 2004, p. 17)

Com a definição de nome e local para a instalação de um futuro município teve início a colonização. Os primeiros imigrantes italianos chegaram por volta de 1885. Ao chegarem às localidades de

destino, eram assentados em lotes de terras, com 30 hectares em média. A empresa colonizadora distribuía sementes acompanhadas de instruções sobre o plantio, além das culturas temporárias como milho, feijão, batata, cana de açúcar, arroz.

Com o desenvolvimento da agricultura houve um aumento da produção e os excedentes deram início ao desenvolvimento das indústrias artesanais da época, que eram a atafona, para a moagem do milho; o engenho de açúcar, no qual era moída a cana de açúcar para obtenção do melado, do açúcar mascavo e da cachaça por meio dos alambiques e, ainda, o engenho de farinha de mandioca, onde também era feito o polvilho.

Um fato marcante na história de Orleans foi a enchente ocorrida em 1974, nos dias 23 e 24 de março. As águas das chuvas acumularam-se nos rios que transbordaram e destruíram a estrada de ferro que ligava Orleans a Lauro Müller e a Tubarão, levando casas, lavouras, atafonas, estradas, pontes, animais e algumas vidas. As águas levaram junto, também, os sonhos, mas não a vontade de recomeçar. A destruição, pela enchente, de grande parte das indústrias artesanais, propiciou a criação do MALO para preservar este patrimônio local:

Diante disso, as preocupações do Pe. João aumentaram. Precisava achar uma forma de salvar e preservar esta riqueza cultural que os colonizadores implantaram na região. Registrou algumas idéias no papel e começou a apresentá-las em órgãos do governo. [...] O entusiasmo suscitado levou ao projeto de criação de um museu que reunisse tudo num único local. Assim, seria preservada a memória de toda a tecnologia desenvolvida pelos colonizadores. (SOUZA, 2002, p. 28)

O desenvolvimento de um país, uma região, uma cidade depende da luta e trabalho de seu povo. A educação patrimonial, a cultura e a memória são os propulsores deste desenvolvimento. Em Orleans se encontra no MALO a referência de um passado não muito distante, mas que é importante para o presente e para o futuro.

O Museu ao Ar Livre de Orleans (MALO) deve sua criação aos esforços e a persistência do Pe João Leonir Dall'Alba. Sempre

buscando informações e dados sobre a colonização no município, já publicara livros e artigos sobre o tema. Seus trabalhos tinham o objetivo de despertar na comunidade o gosto pelo conhecimento e preservação de sua própria história:

conhecer o processo de ocupação de nossa terra nos seus primórdios, o que isso representou no improvisar e, ao mesmo tempo, no inovar é um exemplo a seguir nas dimensões de nosso tempo atual e futuro. Portanto: o Museu ao Ar Livre é um centro de referência para um melhor entendimento do processo sócio-cultural de nossa gente. (SOUZA, 2002, p. 33).

O acervo do MALO é bem representativo do modo de vida dos colonizadores e seus descendentes, com várias unidades que representam o cotidiano e o trabalho na comunidade. A unidade Casa do Colono foi identificada, neste trabalho, como sendo o ponto de estudos sobre a cultura alimentar, com a representação do dia-a-dia das famílias, os artefatos de cozinha, enfim, todo um ambiente que evoca da memória a profusão de sentimentos que a comida traz às pessoas de modo geral.

Na casa do colono encontram-se objetos que foram utilizados no preparo e consumo dos alimentos, como o caldeirão de ferro, usado no preparo da polenta e a tábua da polenta, para cortar e servir. As canecas e pratos de esmalte, a gamela, o bule do café, o cilindro para sovar massas, enfim, vários outros que, embora não estivessem presente em todas as casas, estão ali representados.

Vozes da cozinha: a evocação da memória nas práticas das mulheres descendentes dos imigrantes

A ciência museológica, assim como os museus, tem em suas funções básicas preservar, pesquisar e comunicar, por meio do seu acervo, o patrimônio cultural humano. Preservar consiste em atividades de conservação e restauração, bem como documentação. Comunicar pode ser entendido como a interação com a sociedade. E a pesquisa está em todas as atividades desenvolvidas pelo museu.

Por meio destas funções básicas, o acervo do museu aparece como fonte de pesquisa que gera e dissemina novas informações. As entrevistas, depoimentos e histórias de vida são técnicas usadas pelos pesquisadores para obter informações, mesmo que parciais, de momentos da história e vivência social sob a visão de pessoas que foram participantes destes processos.

As entrevistas constituem-se em um importante elemento da pesquisa, a qual é um dos tripés da museologia e apresenta-se como peça fundamental para a história do objeto que é acervo do museu. A realização de entrevistas é uma forma de conversar com alguém que já vivenciou direta ou indiretamente um acontecimento. Com a entrevista é permitido analisar os fatos e saber na sua essência o relacionamento destes com a pessoa. A história oral tem um forte potencial que oportuniza estudar os grupos sociais. Neste estudo procuramos evidenciar como as mulheres descendentes de imigrantes vivenciaram o período compreendido nas décadas entre 1940 e 1960 em sua relação com as práticas culinárias.

A contribuição do trabalho das crianças na família

Nas famílias de descendentes dos colonizadores italianos na região, todos os integrantes desempenhavam funções desde muito cedo, entre sete e oito anos. As crianças já participavam na limpeza da casa, ajudando nas plantações, aprendendo a cozinhar e os mais velhos cuidavam e ensinavam os mais novos. Nos relatos as entrevistadas reforçam esta situação e comentam sobre os seus afazeres na família:

[...] eu, quando a minhas irmãs casaram daí eu tinha um irmão qui mi ajudava a tira o leiti, si não eu com dez ano eu já tirava leiti di três, quatro vacas de manhã e de noiti. (...) a minha mãe trabalhava, ajudava, mais a minha mãe gostava muito di i pra roça com meu pai, ela gostava muito di i pra roça, intão ficava, praticamenti eu fazia o queijo, eu fazia a puína. (CORDIOLI, 2007)

O trabalho das crianças era importante nestas famílias, pois os colonos tinham pouco maquinário e dependiam desta mão-de-obra para complementar seu orçamento. E ainda havia a ideia de que as crianças e os jovens precisavam aprender a trabalhar para poderem administrar sua própria família futuramente.

As refeições diárias

No cardápio do dia-a-dia dos descendentes de italianos a polenta tinha um lugar de destaque, sempre evocada pelos entrevistados como prato principal da sua dieta. O arroz e o feijão, normalmente feito minestra, também é bastante citado:

E as comida, se comia polenta de manhã, de meio dia minestra e de noite era polenta, comia-se assim, ah... de manhã era o armoço, de meio dia era a janta, de noite era a ceia, e a cumida se cumia polenta com fortaia, feito de queijo com ovo, ovo frito, se cumia repolho ensopado, e as cumida era tirado de lá, naquela época quase não se comprava nada que nem agora, a farinha de trigo quando a gente comprava, também a gente plantava trigo i a farinha de primeira que era mais branca i a casca intão era feito com um pão que ficava assim qui nem quase o farelo de trigo hoje. (BUSSOLO, D. 2007)

Pode-se dizer, também, que a variedade de pratos colocados à mesa era pequena, muitas vezes somente um prato quente com a salada e a carne poucas vezes era consumida. Os alimentos vinham quase todos de produção própria, suas plantações, do cultivo da horta e pouco se comprava.

Utensílios domésticos

Os utensílios domésticos desempenham importante função no preparo dos alimentos, influenciando, de acordo com o material de que é feito, no resultado final dos pratos. Diante da dificuldade na obtenção de alguns utensílios, recorria-se ao improvisado com o uso de folhas de plantas, como o caeté, ou formas caseiras feitas com latas:

Ah! Forno à lenha.[...] Na rua, eu tenho ainda o meu forno ali. [...] As formas era feita di folha di lata, eu as vez mesmo qui fazia, cortava uma lata i formava a forma i assava os pães, i nesse calor do forno a genti aproveitava assava a rosca di porvilho também, então, isso aí, daí era comido com nata é... fazia alguma vez doce, mais na casa da minha mãe não era feito muito doce de fruta, assim como hoji, como eu fiz depois com a minha família né. [...] Lá era menos, mais sempre si tinha muita nata, hoje si diz a ricota, a genti dizia a puína. [...] I u arroz era plantado, colhido i depois socado no pilão à mão, todo dia tinha qui soca pra faze a minestra, quando era di arroz, um pouquinho a mais pra sobra pra domingo não tê qui soca. É... essas coisa, tu vê como era sacrificoso né, como era difícil naquele tempo. (CORDIOLI, 2007)



Foto 2. Pilão. Objeto exposto na Unidade Casa do Colono do MALO.

Adelina Padilha de Souza Della Giustina

O uso de determinado utensílio, muitas vezes, está diretamente associado ao saber fazer de um alimento, como é o caso da polenta e o caldeirão de ferro, ou o pão caseiro e o forno de rua. Estes utensílios emprestam àqueles alimentos uma característica marcante, um sabor diferenciado até, que é o viés cultural da produção deste alimento:

assava no forno da rua, o se não até em cima da chapa do fogão di lenha.[...] É fazia um fogo antes de brasa, esquentava o forno, i dali depois tirava aquela brasa limpava daí colocava

o pão pra assa lá dentro. [...] em folha di caité era, não existia forma era assado em folha di caité, inliava a folha di caité e assava. [...] Si fazia assim numa gamela de barro, ou de madeira, a gente usava. [...] A polenta pra fica cuzida di carderão assim di ferro é im média di 45 minuto. Mexida com um pau.[...] Era cortada com a linha (BUSSOLO, D. 2007)

Com a evolução dos utensílios, existe hoje à disposição uma grande variedade de materiais para uso no preparo dos alimentos, porém, as panelas de ferro, presentes nas casas de todas as entrevistadas, ainda são muito utilizadas.



Foto 3. Forno a lenha. Objeto da Unidade Casa do Colono do MALO. Adelina Padilha de S. Della Giustina



Foto 4. Objetos de cozinha da Unidade Casa do Colono do MALO Adelina Padilha de Souza Della Giustina

Armazenagem dos alimentos

Em seus depoimentos, as entrevistadas ressaltam as dificuldades em armazenar os alimentos, pois estes se deterioravam rapidamente, principalmente por não dispor de refrigeração adequada e os artifícios usados na armazenagem destes alimentos para prolongar sua durabilidade:

I eles iam na Boa Vista i moíam o milho e depois levavam né [...] caxão né qui fazio di... táuba né i guardavo ali e tapavo. [...] o... açuca tamém qui... a gente eles fazio mais as veiz não dava pô ano né o açuca grosso qui fazio da cana né, então o falecido

pai comprava sacas assim de açúcar i eles guardava dentro do caxão né i tapava... ali a gente ia gastando né. [...] Oia a carne se a genti... matava... um... porco por exemplo a gente fazia o salame, mais... lá tinha muito bicho né, estragava muito né, i os osso a gente tinha qui já... ensopa ele tudo i já... dentro da cardera que fazia a banha né, a gente guardava tudo dentro duma lata, colocava banha pá cubrí pra ele não se arruiná, dipois ia tirando i isquentando né. (NAZARIO, 2008)

Porém, estes sistemas de armazenagem caseiros eram de pouca eficiência e os alimentos mais perecíveis, como as carnes, eram pouco estocados e consumidos rapidamente para evitar sua perda.

Preparo dos alimentos

Neste item as entrevistadas apresentam o que ainda mantém em sua memória sobre o preparo de alguns alimentos de seu passado, na infância com seus pais ou em sua casa no início da vida de casadas:

Di vez em quando si matava um porco e fazia lingüiça... se fazia di tudo, murcilha, si fazia um outro qui im italiano si dizia figadel, qui era com o fígado do porco, i si fazia o Sacol qui era o presunto qui ele (o pai) fazia também. [...] sempre tinha duas, três até quatro vaca dando leiti pro gasto, então fazia o queijo pro gasto, si fazia também a puína qui hoje se compra como ricota mais nós dizíamos puína [...] a puína é feito depois do quejo, é posto aquele soro no fogo fervido aí sobe a puína, qui si dizia, aí é tirado com uma espumadera i botado a iscorre, aquilo é muito gostoso qui até hoje mi lembro qui era muito gostoso. (CORDIOLI, 2007)

O preparo e o consumo dos alimentos faz com que os sentidos humanos sejam aguçados: olfato (aquele cheirinho de uma galinha ensopada); paladar (o sabor do tempero bem dosado); visão (ver uma polenta amarelinha); tato (sentir a textura de uma massa de pão); e audição (o frigrir de uma “fortaia”). Tudo isso evoca da memória sentimentos de tempos passados. Mas para que esta relação entre sentidos, sentimentos e alimentos se mantenha é preciso registrar o saber e o saber fazer.

O modo de preparar o alimento, de forma artesanal, com o mesmo jeito do passado é o que a pesquisa se propõe a preservar, relacionando com o acervo MALO, para que estas receitas sejam consideradas parte do patrimônio imaterial dos colonizadores italianos de Orleans. Estas práticas vão além dos limites da cozinha é também parte da herança cultural da comunidade, principalmente do seu patrimônio cultural alimentar.

Desta forma, as entrevistadas contribuíram com algumas receitas típicas de sua época:

A polenta eu fazia assim: eu botava um pouquinho de água no calderão, e uma chaleira de água fervendo né, do lado, aí botava o sal e botando a farinha e botando água... e mexendo era 40 minutos se não fosse muito grande né se não era uma hora...[...] E era fogão a lenha, agora já é gás né! [...] É o ravióli que eles dizem em brasileiro, mas em Italiano é o Carrossei. [...]...tu pega meio quilo de carne crua moída, bem moidinha, tu manda passa no açougue umas duas vezes, e tu põe nessa carne depois sal, põe uma colher e meia de manteiga ou margarina e põe queijo ralado, nanoscada, põe canela, e... ovos uns três a quatro ovos assim cru também, bate junto na aquela massa ali e por último tu põe farinha de rosca, faz assim umas duas ou três horas antes deixa junto né, e... eu já gosto de fazer de noite, no outro dia então fica bem gostoso né, e aí faz uma bolinha corta com um copo ou uma outra coisa tipo um pastelzinho, aí tu pega e fecha tipo um pastelzinho assim né fecha e depois tu aperta no meio que fica assim como um passarinho. (VOLPATO, 2007)

A receita aqui mencionada é uma narrativa de momentos vividos no passado, é uma experiência repleta de informações que, se passadas de geração para geração, não só na oralidade, mas sim, por meio de documentos disponíveis à pesquisa, em muito contribuirão para manutenção da cultura alimentar italiana em Orleans. E este material, quando associado ao acervo do museu, complementa-o.

O objeto, como acervo do museu, porém sozinho e fora de seu contexto, fica limitado na função de comunicar a sua história; a pesquisa e as informações dela provenientes é que complementam o objeto e associam o momento histórico por ele representado. Esta

nova perspectiva da visão do museu e sua relação com a história do objeto é muito bem retratada no texto de Freire:

O mundo se redescobre a cada dia. Novas perspectivas inauguram caminhos. O museu redimensiona-se. Antes passivo, ordena-se ativo. Não mais o objeto em si mas o resumo histórico. A interdependência cultural, a rede trançada nos fios que se entrecruzam por entre passado, presente e futuro. (FREIRE, 1990, p. 7).

Portanto, cada vez mais se faz necessário a pesquisa da história do objeto para que ele seja compreendido, respeitado e valorizado pelo público.

Conclusões provisórias

O museu deve ser um local de pesquisa, ser a própria pesquisa e ainda fazer pesquisa. Ao conservar, deverá manter seu acervo em bom estado para que se perpetue no tempo. E a comunicação há de ser clara, objetiva, acessível ao entendimento de todos os visitantes; que desperte o interesse pelo bem exposto e por sua subjetividade, fazendo com que o conhecimento seja compartilhado. Assim, o museu se torna o guardião por excelência dos bens materiais e imateriais, do patrimônio cultural da sociedade e de sua história, sendo o elo entre o seu acervo e a humanidade.

O Museu ao Ar Livre de Orleans contém um acervo representativo da cultura do município, lembrando dos colonizadores e seu cotidiano, a vida em casa, o trabalho na colônia, os meios de transporte e a engenhosidade das máquinas que produziam sem uso de energia elétrica. É notável a capacidade do homem em se adaptar às adversidades do ambiente.

Entre os muitos aspectos que compõem a cultura de uma sociedade, a alimentação merece um destaque especial por ser item indispensável à sobrevivência humana, está presente na identificação de um grupo cultural. No MALO estão preservados os utensílios, as máquinas, os artefatos que foram utilizados pelos colonizado-

res na produção e consumo de seus alimentos. São objetos que representam esta cultura alimentar, porém de forma física, material. Mas a cultura alimentar de um povo é mais do que bens guardados, são o saber e o saber fazer, é o patrimônio imaterial.

A pesquisa feita neste trabalho, por meio da história oral, teve o propósito de demonstrar, por meio da memória das entrevistadas que utilizaram determinados objetos e sua inter-relação na sociedade que o produziu, a importância de registrar esta cultura, pois algo que se apaga, ou não se consegue imprimir de alguma forma, será esquecido.

Os relatos das entrevistadas complementam o acervo e os situam no seu ambiente de uso, é o elo entre a cultura imaterial, que é a culinária, e os bens materiais, que são os artefatos e utensílios domésticos. No entanto, esta pesquisa não é conclusiva, mas uma aproximação entre a história da culinária local e sua representação museológica no acervo do MALO, uma vez que não há estudos mais aprofundados sobre a mesma. Espera-se que este trabalho seja agregado com outros estudos e ampliem novas fontes.

Notas

* Museóloga – COREM 5R 049-I. Bacharel em Museologia pelo UNIBAVE (Centro Universitário Barriga Verde), Orleans, SC.

** Graduado em História pela UNESC (Universidade do Extremo Sul Catarinense) e Mestre em História Cultural pela UFSC (Universidade Federal de Santa Catarina). Atualmente, é professor do UNIBAVE, Orleans, SC, e do Colégio São Bento, Criciúma, SC.

Referências

BOSI, Eclea. **Memória e Sociedade: Lembrança de Velhos**. 3 ed. São Paulo: Cia das Letras, 1994.

BRASIL. Decreto Lei no. 3551 de 04 de agosto de 2000.

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 3 ed. São Paulo: Global, 2004.

CHAGAS, Mario. **Museologia, Memória e Patrimônio Cultural**. Boletim Informativo do COREM 2ª região - Ano VI - n.º 20 - Novembro 1991.

_____. Pesquisa Museológica. In: GRANATO, Marcus; SANTOS, Cláudia Penha dos. **Museu: instituições de pesquisa**. Rio de Janeiro: MAST, 2005.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4 ed. São Paulo: Atlas, 2002.

GIRAUDY, Daniele, BOUILHET, Henri. **O museu e a vida**. Trad. Jeanne France Filiatre Ferreira da Silva. Rio de Janeiro: Fundação Nacional Pró-Memória; Porto Alegre: Instituto Estadual do Livro – RS; Belo Horizonte: UFMG, 1990.

LEMOS, Carlos A. C. **O que é patrimônio histórico**. 2. ed São Paulo: Brasiliense, 2000.

LOTTIN, Jucely (Org.). **Orleans em Dados 2004**. Florianópolis: Elbert, 2004.

SCHEINER, Tereza Cristina. Museologia e Pesquisa: perspectivas na atualidade. In: GRANATO, Marcus; SANTOS, Cláudia Penha dos. **Museu: instituições de pesquisa**. Rio de Janeiro: MAST, 2005.

SOUZA, Celso de Oliveira. **Museu ao ar livre de orleans: oficinas do saber: apoio didático para trabalhar com educação patrimonial**. Orleans: FEBAVE, 2002.

Fontes Orais

BUSSULO, Doraci Terezinha Pilon. Entrevista Concedida. Orleans, SC em 26 de setembro de 2007.

BUSSULO, Severina Furlaneto. Entrevista Concedida. Orleans, SC em 03 de janeiro de 2008.

CORDIOLI, Olinda Volpato. Entrevista Concedida. Orleans, SC em 30 de outubro de 2007.

NAZÁRIO, Rosaria Rossi. Entrevista Concedida. Orleans, SC em 04 de janeiro de 2008.

VOLPATO, Iolanda Bresciani. Entrevista Concedida. Orleans, SC em 27 de agosto de 2007.

Abstract

The identity, the taste and how to make food designate culinary art as a non material inheritance of a culture which represent; they are the manifestation of the history in an activity we could have like simple of everyday, but that can be of easy perception and comprehension as a part of the past. The Italian Colonizer of Orleans contributed in the development of the nowadays nourishment habits, when the culinary is adapted to the available appeals, transforming and enriching. This nourishment culture is represented in the Outdoor Museum (Museu ao Ar Livre) of Orleans – MALO – through its gathering that has utensils, tools and machines people used to transform and make food. Museum Art consider this museum an institution for research preservation and communication, and so is constantly researching and amplifying the knowledge. With this goal, this research identified the oral history, through interviews from people from our community and through relation between things of the stuff of the museum, the know-how and the cultural memory of this people. To create knowledge that can be added to the objects we can see in MALO.

Keywords: Museum. Memory. Feeding.