

NADA SE PERDE TUDO SE TRANSFORMA: TRADIÇÃO E MODERNIDADE NUMA CASA DE CAFÉ E CULTURA POMERANA

PAIVA, Vinicius Schwochow¹; MENASCHE, Renata²

¹Graduando do Bacharelado em Antropologia – UFPel | Bolsista IC/FAPERGS – e-mail: viniciusspaiva@hotmail.com; ²Professora da UFPel | Departamento de Antropologia e Arqueologia | LEAA - Laboratório de Estudos Agrários e Ambientais

1. INTRODUÇÃO

A partir do século XIX, com mudanças estruturais¹ ocorridas na Europa, desencadearam-se processos de emigração. Alguns dos deslocamentos populacionais que cruzaram os mares chegaram ao sul do Brasil. Entre esses, estavam os que vinham de uma terra chamada Pomerânia – localizada na região oriental da Alemanha, área à época sob domínio do Império Prussiano. Como aponta Salamoni (2001, p. 26), “esse processo exigiu dos imigrantes e de seus descendentes a construção de uma identidade”. E é no contexto do processo histórico cultural em que se constitui determinada identidade étnica que, como assinala Maciel (2005), se pode apreender os sentidos da construção da cozinha de um grupo étnico – no caso, pomeranos –, objeto de estudo do presente trabalho.

A alimentação, além de suprir as necessidades biológicas humanas, também abastece nossas relações sociais, isto é, a alimentação é impregnada pela cultura e pode ser considerada como um elemento que traça distinções sociais e marca identidades étnicas. Assim sendo, “para que o alimento se torne comida ele deve, via de regra, sofrer um processo de transformação qualitativa, realizando a passagem do plano da natureza para o da cultura pela via da culinária” (Woortmann, E., 2004, p. 46). Para que tal transformação aconteça, utilizam-se diferentes produtos e ingredientes, tecnologias e utensílios, que dependem, como um todo, do contexto social e cultural em que um dado grupo social está inserido. Dessa maneira, os múltiplos comportamentos e práticas relativos à alimentação podem ser entendidos como elementos associados a um sentimento de pertencimento, assim como reveladores da cultura, que se renova constantemente na dinâmica das interações humanas.

É tomando um contexto – presente – de transformação, em que significados e valores atribuídos aos grupos étnicos e seus hábitos alimentares tem sido ressignificados – processo em que são realçadas e valoradas positivamente as diferenças culturais, ou melhor, aquilo que é ‘local’, ‘tradicional’, ‘natural’ –, que o presente trabalho se insere. Para tanto, pretende-se refletir sobre a confluência, na sociedade contemporânea, de elementos do passado e do presente, ou seja, aspectos associados à tradição lado a lado com os que remetem à sociedade tecnológica e globalizada, em que a homogeneização dos modos de vida e hábitos alimentares se faz presente (Contreras, 2005). Para desenvolver tal discussão, o olhar é aqui conduzido à análise de um processo específico, o do estabelecimento *Jeske's – Casa de Café e Cultura Pomerana*, que une gastronomia, tradição e modernidade em um só espaço.

Ainda, o presente trabalho está inserido em um projeto de pesquisa mais amplo, em andamento, intitulado Saberes e Sabores da Colônia: modos de vida e

¹ "(...) entre elas as lutas pela unificação nacional da Alemanha, a guerra franco-prussiana e o crescimento do capitalismo industrial" (Salamoni, 2001, p. 25).

patrimônio alimentar entre pomeranos no Brasil meridional², que propõe o estudo dos modos de vida e do patrimônio alimentar de descendentes de imigrantes pomeranos da região colonial de Pelotas, identificando as tradições culinárias caracterizáveis como patrimônio imaterial.

2. METODOLOGIA (MATERIAL E MÉTODOS)

A pesquisa foi desenvolvida a partir da perspectiva antropológica de que a cultura é uma linguagem – um sistema de comunicação –, formada por diferentes categorias nucleantes de representações que se intercomunicam, formando uma rede de significados. É nesse sentido que a comida é abordada como categoria nucleante e as práticas alimentares percebidas como textos culturais, que, ao serem *lidos* pelo antropólogo, *falam* da totalidade de uma determinada cultura (Geertz, 1978 *apud* Woortmann, K., 2004), no caso específico deste estudo, da cultura dos descendentes de imigrantes pomeranos. Tomando o estabelecimento *Jeske's – Casa de Café e Cultura Pomerana* – situado na cidade de Pelotas/RS – como universo de observação, a pesquisa etnográfica foi desenvolvida especialmente a partir da dimensão da comensalidade, ou seja, das sociabilidades que envolvem o ato alimentar. As reflexões aqui apresentadas foram elaboradas a partir de revisão bibliográfica nas temáticas pertinentes à antropologia da alimentação e de pesquisa a campo, realizada a partir de observação participante, uso de diário de campo e de entrevistas semi-estruturadas (uma delas, com o emprego de gravador), bem como da utilização de recurso fotográfico e fílmico.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Elizete Jeske, proprietária da *Jeske's – Casa de Café e Cultura Pomerana*, é uma descendente pomerana urbanizada. Hoje aposentada, foi professora – fui seu aluno no ensino fundamental – e tem um percurso de mais de vinte anos de estudos e pesquisas sobre a cultura pomerana. Já realizou várias atividades em relação à mesma, entre elas: a montagem de um museu pomerano na zona rural, a criação de um grupo de dança pomerana e, em 2009, teve a ideia de construir a Casa de Café e Cultura Pomerana. Todas essas atividades foram realizadas com o objetivo de, além de dar retorno às tantas pessoas que lhe ajudaram nesse percurso, recriar sua própria origem. Para Zanini (2004, p. 60), uma busca desse tipo relaciona-se “à dinâmica das sociedades modernas, ou seja, (...) está se transformando numa forma prazerosa de relação com o mundo”. Tal busca por informações sobre suas raízes familiares revelou a Elizete uma conexão com os primórdios da colonização pomerana no Rio Grande do Sul, quando foi possível perceber a ligação de sua família com o sobrenome Rheingantz, o mesmo de Jacob Rheingantz, co-fundador e primeiro administrador da colônia pomerana de São Lourenço do Sul.

A *Jeske's – Casa de Café e Cultura Pomerana* atende nos finais de semana e feriados. Está localizada a cerca de sete quilômetros do centro urbano da cidade de Pelotas, tendo sido concebida com o intuito de recriar um ambiente o mais próximo possível do colonial, evidenciando, como indicado em Menasche (2010), um contexto de valorização de alimentos associados a um rural idealizado. Assim é que, no jardim, além de diversas árvores e flores, observamos uma carroça, um carrinho de mão e um poço. Esses objetos constituem-se enquanto representações do modo de vida característico dos pomeranos em sua chegada ao Brasil, apresentando-se

² Projeto de pesquisa financiado pela FAPERGS - Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio Grande do Sul.

como mensagens. Como aponta Sahlins, “o objeto fica como um conceito humano fora de si mesmo, como se fosse homem falando com homem usando as coisas como meio de comunicação” (2003, p.178). A ampla casa, também com uma arquitetura que remete ao rural, possui o teto alto feito de madeira e janelas grandes com cortinas bordadas, além de vários artefatos e fotos antigas. No salão do Café, encontra-se, no centro do ambiente, uma grande mesa retangular, onde estão dispostas as mais de cinquenta variedades de comidas e bebidas. Essa mesa é rodeada pelas mesas com cadeiras – em que se acomodam os comensais –, que, vale dizer, não são todas iguais, pois foram adquiridas, de venda em venda, na zona rural.

O café colonial oferecido no local conta com um bufê: a grande variedade de alimentos e bebidas ali oferecidos relaciona-se com a cultura, na medida em que está associada a prestígio e honra. As comidas ali oferecidas têm três origens: produção industrial, produção agro-familiar e produção própria da cozinha *Jeske's* (que une ingredientes dos dois tipos anteriormente citados na confecção das receitas).

A comida tradicional teuto-brasileira sofreu adaptações, devido ao impacto do turismo e da migração para áreas urbanas de descendentes de colonos. É o caso da sofisticação introduzida no lanche da tarde (...), de que resultou o chamado café colonial (Woortmann, E., 2007, p. 193).

Há predominância de alimentos produzidos por famílias rurais (produção agro-familiar) em relação aos produtos industrializados, que se restringem a bebidas, condimentos e frios. Além disso, a maioria das comidas encontradas no *Jeske's* é feita no próprio local, evidenciando que, apesar de transformações nos padrões alimentares, as mulheres³ da família *Jeske* preservam um *saber-fazer* em que procedimentos culinários e representações simbólicas de seus antepassados são mantidos, tornando-as depositárias da tradição camponesa pomerana (Bahia, 2000).

Como aponta Woortmann (2004), as transformações nos padrões alimentares são decorrentes, principalmente, de mudanças sócio-demográficas e inovações tecnológicas. No *Jeske's* este fato se confirma, pois além de localizar-se em uma área urbana, as alterações nos modos de fazer das receitas são influenciadas pelo avanço tecnológico. Por exemplo, nas formas de fazer das receitas *antigas*, eram utilizados o forno a lenha e a batedeira manual, enquanto que hoje em dia esse processo adaptou-se à modernidade, sendo utilizado o forno a gás e a batedeira elétrica. Não se trata, portanto, “de avaliar se o uso de uma dada tecnologia é bom ou ruim, mas de buscar observar que tipo de mudanças pode causar, particularmente no que se refere às percepções em relação à alimentação” (Menasche, 2005, p. 11).

Vale ressaltar o chamado “Cantinho Rural”, um local onde estão colocados alguns produtos a venda, todos feitos por famílias rurais – nem todas de descendência pomerana –, de várias localidades. Ali se encontram sucos, geleias, vinhos, compotas de pêsego e de figo, mel, néctar, entre outros. Muitos desses produtos também estão disponíveis no bufê, uma forma de divulgação e valorização de produtos feitos em propriedades rurais. Outro espaço relevante que compõe o ambiente é o museu, que foi formado a partir de objetos passados de geração em geração na própria família *Jeske*, a partir de doações ou, ainda, como resultado da pesquisa referente à cultura pomerana através dos anos. O museu está localizado

³ Elizete e sua mãe, Ilma *Jeske*.

em uma pequena sala e os objetos ali expostos são divididos em três espaços: cozinha, quarto e trabalho, ou seja, comer, dormir e trabalhar; separação que talvez, de certo modo, retrate o modo de organização social dos colonos pomeranos.

4. CONCLUSÃO

O entendimento que perpassa este trabalho é de que identidade não pode ser tomada como algo dado, com traços culturais específicos e fronteiras rígidas e imutáveis. Cada grupo encontra diferentes referências culturais para distinguir-se de outros, em contextos, momentos e ambientes díspares. Pode-se afirmar que a alimentação entre os grupos étnicos, os pomeranos e, mais especificamente, na *Jeske's – Casa de Café e Cultura Pomerana*, se alterou, adaptando-se a novos contextos sociais e culturais.

As consequências da sociedade tecnológica e globalizada – com a homogeneização de alimentos e de modos de vida em escala mundial – acabam por provocar uma valorização positiva, principalmente por parte de consumidores de áreas urbanas, do que é 'tradicional', 'natural', 'local'. "A constatação da diferença converte-se em valor positivo, justamente no momento de produção de um processo de homogeneização, no âmbito da alimentação, no qual as diferenças se reduzem" (Contreras, 2005, p.141). Esse movimento colabora, ainda, para a contínua reinvenção desses saberes culturais.

Nota-se, assim, que as tradições – no caso, alimentares – não foram abandonadas, muito antes ressignificadas. Assim é que a comida tradicional pomerana foi e é revalorizada, permitindo sugerir que, no campo da cultura alimentar, nada se perde tudo se transforma.

5. REFERÊNCIAS

- BAHIA, Joana. Práticas mágicas e bruxaria entre as pomeranas. **Ciências Sociais e Religião**, Porto Alegre, v. 2, n. 2, p. 153-176, 2000.
- BELUZZO, Rosa. A valorização da cozinha regional. In: **Coletânea de Palestras do 1º Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar**. Brasília: UnB, 2004.
- CONTREAS, Jesus. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, A. M. e GARCIA, R.W. (Org.). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.
- MACIEL, Maria Eunice. Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, A. M. e GARCIA, R.W. (Org.). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.
- MENASCHE, Renata. Comida: alimento transformado pela cultura (Entrevista). **IHU On-Line**, São Leopoldo: Unisinos, p. 8-12, 2005.
- MENASCHE, Renata. Campo e cidade, comida e imaginário: percepções do rural à mesa. **Ruris**, Campinas, v. 3, n. 2, p. 195-218, 2010.
- MENASCHE, Renata. Cuando la comida se convierte en patrimonio: puntualizando la discusión. In: MINGOTE, José Luis (Coord.). **Patrimonio inmaterial, museos y sociedad**. Balances y perspectivas de futuro. Madrid. Ministerio de Cultura, 2011.
- SAHLINS, Marshall David. La Pensée Bourgeoise – a sociedade ocidental enquanto cultura. In: **Cultura e razão prática**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2003.
- SALAMONI, Giancarla. A imigração alemã no Rio Grande do Sul – O Caso da comunidade Pomerana de Pelotas. In: **História em Revista**. Pelotas, v.7, p. 25-42, 2001.
- WOORTMANN, Ellen. A lógica e a simbólica dos saberes tradicionais. In: **Coletânea de Palestras do 1º Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar**. Brasília: UnB, 2004.
- WOORTMANN, Ellen. Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros. In: MENASCHE, Renata (Org.). **Agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari**. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2007.
- WOORTMANN, Klaas. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: **Coletânea de Palestras do 1º Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar**. Brasília: UnB, 2004.
- ZANINI, Maria Catarina Chitolina. A família como patrimônio: a construção de memórias entre descendentes de italianos. **Campus**, Curitiba, v. 5, n. 1, p. 53-67, 2004.