

ESTUDO PRELIMINAR DAS ETNIAS QUE COMPÕEM A CIDADE DE PELOTAS E A SUA MANIFESTAÇÃO CULINÁRIA

MINUZZI, Maiara Dorneles¹; AGUIAR, Camila Carrasco¹; KARNOPP, Ediana Neitzke¹; CERETTA, Caroline Ciliane²

¹Acadêmicas Curso de Nutrição. Faculdade de Nutrição. Universidade Federal de Pelotas. UFPel.

² Faculdade de Administração e Turismo; Departamento de Administração e de Turismo;
maiarinhadorneles@hotmail.com / carolineceretta@hotmail.com

1 INTRODUÇÃO

Diversos grupos étnicos apresentam uma expressiva variedade de elementos socioculturais manifestados na alimentação, em que a maneira de cozinhar e os ingredientes utilizados na culinária significam a identidade cultural de um grupo.

Conforme Figueiredo (2009) ao observar a alimentação de um grupo étnico, é possível traçar a relação entre os hábitos alimentares, sua herança cultural, seu cotidiano e sua história.

Como resultante da apropriação do alimento para a sobrevivência do ser humano, a culinária passou a identificar também a expressão cultural étnica de seus povos, onde a etnia evidencia a própria arte de cozinhar, de produzir alimentos, que no decorrer da história foram ganhando novos significados para tornar-se parte da cultura de cada indivíduo, seja com seus reflexos de fluxos migratórios, como representações ligadas ao alimento e a própria estruturação da economia (SAVARIN, 1995).

Gândara (2009) acrescenta que a alimentação, sua relação com a cultura e a sociedade permitirá compreender a diversidade dos grupos sociais, seja por hábitos, modos de produção ou por consumo, todos eles representativos de um determinado momento histórico, que poderão ser evidenciados pela valorização das características culturais.

O estudo preliminar das etnias de Pelotas traz como contextualização, o significado que estas representam, isto é, um grupo de pessoas que se diferencia dos outros, o que ocorre em função de aspectos culturais, históricos, lingüísticos, raciais, artísticos e religiosos. A etnia não é um conceito fixo, podendo mudar no decorrer do tempo. Além disso, o aumento populacional e o contato de um povo com outros, ou seja, a miscigenação cultural pode provocar mudanças numa determinada etnia (HERES, 2011).

Na temática, algumas indagações caracterizam o problema de pesquisa, uma vez que ao identificar e analisar as principais etnias e suas relações com a culinária local reúne-se subsídios para esclarecer de que maneira essa gastronomia é reconhecida por eles mesmos.

Assim, este estudo tem como objetivo realizar uma abordagem preliminar de referências documentais e bibliográficas que identificam as principais etnias que compõem a cidade de Pelotas, bem como a valorização através da sua culinária.

2 METODOLOGIA

A pesquisa caracteriza-se por ser de caráter exploratório e qualitativo. A investigação ocorreu em fonte bibliográfica, ou seja, livros, artigos e revistas científicas. Para Cervo e Bervian (1983) apud Raupp e Beuren (2003, p. 86), a pesquisa bibliográfica explica um problema a partir de referências teóricas publicadas em documentos. Busca conhecer e analisar as contribuições culturais ou científicas do passado existentes sobre um determinado assunto, tema ou problema.

A pesquisa documental foi realizada em jornais, relatos e depoimentos utilizando-se de materiais que ainda não receberam um tratamento analítico ou que podem ser reelaborados de acordo com os objetivos da pesquisa com materiais que ainda não receberam nenhuma análise profunda.

Com relação à análise do estudo, este levará em conta a análise descritiva, uma vez que busca descrever as informações pesquisadas em grupos étnicos relevantes, ou seja, traz informações das principais etnias localizadas na cidade de Pelotas (MALHOTRA, 2001).

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO PRELIMINAR

Como resultado da pesquisa bibliográfica e documental realizada até então, identificou-se expressivamente que a cidade de Pelotas é caracterizada por possuir, em sua formação cerca de 28 etnias, que permanecem cultivadas através de manifestações, como grupos de dança, corais, clubes e festas tradicionais (PREFEITURA MUNICIPAL DE PELOTAS, 2006).

Dentre a miscigenação de etnias que identifica Pelotas, Heres (2011) menciona as etnias mais expressivas como sendo: portugueses, franceses, italianos, alemães e africanos em sua maioria, que conferem ao povo pelotense uma grande riqueza cultural.

As pesquisas evidenciaram que a etnia africana tem como importante marco na cultura a sua religião, na qual as cerimônias são realizadas a partir do culto dos orixás, onde são feitas oferendas, pagamento de favores recebidos como resgate pelas faltas aos preceitos religiosos. Dentre as inúmeras religiões afro-brasileiras, a mais comum é o Candomblé. Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2007), em Pelotas, 45% da população é negra, o que torna o município com o maior número de afro-descendentes do estado e a segunda no país em percentual. Devido à fundamental importância dessa etnia na formação cultural e econômica de Pelotas, desde o ano passado, foi inserido no calendário oficial de eventos do município, a Semana da Consciência Negra (PREFEITURA MUNICIPAL DE PELOTAS, 2011).

Os africanos tiveram grandes contribuições na culinária pelotense, entre essas se destacam os seus temperos, a maneira de cozinhar, a introdução do leite de coco-da-baía, o azeite de dendê, da pimenta malagueta, o feijão preto, o quiabo, vatapá, caruru, mungunzá, acarajé, angu e pamonha.

Com relação aos imigrantes italianos, quando chegaram à cidade de Pelotas, se instalaram na área rural, atual Colônia Maciel, onde encontraram apenas uma paisagem rústica, desprovida de qualquer infra-estrutura. Havia, portanto, a necessidade da aplicação do trabalho, das técnicas e da força para transformar o espaço, de forma a garantir mínimas condições produtivas e de reprodução social (CASARIN, 2003). Neste processo de modificação do espaço pelos imigrantes

italianos foi construída uma variedade de bens materiais, alguns dos quais permanecem atualmente apesar das constantes modificações sofridas pela sociedade (PANIS, 2008). Além disso, a etnia italiana teve forte contribuição na gastronomia pelotense, com a introdução de seus pratos típicos, como massas, pizzas e molhos.

A imigração francesa foi de grande importância na região, pois trouxe contribuições inestimáveis ao seu desenvolvimento. Na zona rural, através das plantações de uvas e fabricação de vinhos e na zona urbana com o desempenho principalmente do comércio, educação e cultura, sempre com grande benefício à cidade. Atualmente, a cidade de Pelotas abriga a única colônia francesa existente no Rio Grande do Sul, este fato torna a colônia de Santo Antônio, no distrito do Quilombo, um rico exemplar desta colonização no Estado. Em relação a sua culinária, está relacionada com a questão dos doces, influência evidenciada na produção de compotas de pêssego na região (BETEMPS, 2008).

Quanto à etnia alemã, está se estabeleceu fortemente na zona rural de Pelotas e deixaram grande contribuição na formação da culinária pelotense, através da introdução de alguns pratos típicos como o chucrute, prato à base de repolho; a carne assada com vinho e vinagre; o *strudel* feito com massa folheada e recheado com doces de frutas, como também a *cuca* e a *chimier* nos fartos cafés coloniais. Atualmente, a cultura alemã mantém suas tradições folclóricas, através de algumas festas, como o Kerb e a Kolonistenfest, nas quais predominam as danças e músicas típicas (PREFEITURA MUNICIPAL DE PELOTAS, 2006).

Além dessas etnias expressivas de colonização, está à portuguesa, a qual diversificou a produção agrícola, criou a conformação distrital e territorial do município. Pelotas é reconhecida como Capital Nacional do Doce, e segundo trabalhos de investigação de Pombo (1990), a cidade tem suas raízes na doçaria portuguesa a base de ovos moles, muitos deles encontrados com os mesmos nomes na região de Aveiro em Portugal, como por exemplo: os pastéis de Santa Clara e fios de ovos. Os doces portugueses estão divididos em três grupos: os doces tradicionais como o camafeu, bem-casado, papos de anjo, e pastéis de Santa Clara, os bombons como, o de morango e os cristalizados como o figo. Da culinária portuguesa herdaram-se as especiarias como o cravo, a canela e a noz-moscada, ingredientes fundamentais na elaboração de doces em calda a base de frutas.

4 CONCLUSÃO

O estudo sobre as etnias que compõem a cidade de Pelotas e a sua manifestação culinária permitiu que se evidenciassem as principais etnias que identificam culturalmente os colonizadores e moradores do município, uma vez que sua forte miscigenação cultural é uma característica marcante no município. A partir do estudo pode-se identificar 28 etnias, das quais cinco representam a maioria da formação cultural do município.

Dessa forma, os grupos étnicos encontrados tiveram uma expressiva contribuição gastronômica na cidade de Pelotas, pois ainda muitos pratos são valorizados e utilizados na culinária local, principalmente, pela tradição doceira vigente no município até os dias atuais.

5 REFERÊNCIAS

BETEMPS, Leandro Ramos; CERQUEIRA, Fábio Vergara. Os Suportes da Memória Social na Colônia Francesa de Santo Antônio em Pelotas, RS. In: **XVI CONGRESSO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA- CIC**, Pelotas, 27, 28 e 29 Novembro, 2008. Anais do CIC

CARREIRA, Maria Alzira. Influência Portuguesa na Doçaria Pelotense. In: FRÓES, José Costa; SANTOS, Maria Roselaine da Cunha; FISS, Regina Lúcia Reis de Sá Britto. Anais do Seminário Projeto do Sul: Memória, Patrimônio e Identidade Presença Luso Açoriana em Pelotas. Pelotas: Editora Universitária/UFPEL, 2010.

CASARIN, Margarete Cristina. **Imigração Italiana no município de Pelotas: uma análise sobre a Colônia Maciel – Distrito de Rincão da Cruz – Pelotas – RS.** 2003. Monografia de Conclusão de Curso (Bacharelado em Turismo) Universidade Federal de Pelotas, Pelotas

GÂNDARA, J. M.; Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos. In: NETTO, A.; ANSARAH, M.(Editores) Segmentação do mercado turístico: estudos, produtos e perspectivas. Barueri, SP: Manole, 2009.

HERES, Denise da Silva. **Análise do Festival do Bacalhau, do Centro Português 1º de Dezembro, como Expressão da Gastronomia Portuguesa em Pelotas, RS.** 2011. Monografia de Conclusão de Curso (Bacharelado em Turismo) Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2011.

IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pelotas, 2007.

MALHOTRA, N. K. Pesquisa de Marketing: uma orientação aplicada. 3ed. Trad. Nivaldo Montingelli Jr e Alfredo Alves de Farias. Porto Alegre: Bookman, 2001.

PANIS, Marcelo. A Paisagem Colonial como Objeto do Turismo: O Caso das Colônias de Imigrantes Italianos em Pelotas/RS. In: **VIII SEMINÁRIO DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA DA UNESP**, Rio Claro, 17 a 19 de dezembro de 2008. Anais do SIMPGEO-SP.

POMBO, Carmen Regina da Silva Matos. **Confeitaria Nogueira, uma Doce Lembrança.** Pelotas, Diário Popular Ed. Centenária de 25/08/1990.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PELOTAS. **Pelotas: Qualidade de Vida e Bons Negócios.** Pelotas: Coordenadoria para o Desenvolvimento Local e Regional, 2006.

RAUPP, Fabiano Maury; BEUREN, Ilse Maria. Metodologia da Pesquisa Aplicável às Ciências Sociais. In: BEUREN, Ilse Maria (ORG). **Como elaborar trabalhos monográficos em contabilidade: teoria e prática.** São Paulo: Editora Atlas S. A., 2003.

SAVARIN, Jean Anthelme Brillat. **A fisiologia do Gosto.** Trad. Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.