



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL
CAMPUS ERECHIM
CURSO DE GEOGRAFIA LICENCIATURA**

ANGELITA NOSKOSKI SIKORSKI

**IDENTIDADES À MESA: AS TERRITORIALIDADES PRESENTES NAS
PRÁTICAS ALIMENTARES COMO EXPRESSÃO IDENTITÁRIA DOS
DESCENDENTES DE POLONESES NA REGIÃO GEOGRÁFICA IMEDIATA
DE ERECHIM/RS.**

ERECHIM

2021

ANGELITA NOSKOSKI SIKORSKI

**IDENTIDADES À MESA: AS TERRITORIALIDADES PRESENTES NAS
PRÁTICAS ALIMENTARES COMO EXPRESSÃO IDENTITÁRIA DOS
DESCENDENTES DE POLONESES NA REGIÃO GEOGRÁFICA IMEDIATA
DE ERECHIM/RS.**

Trabalho de Conclusão de Curso de graduação apresentado ao Curso de Geografia da Universidade Federal da Fronteira Sul Campus Erechim, como requisito para a obtenção do título de licenciatura em Geografia.

Orientador: Prof. Dr. Márcio Freitas Eduardo

Erechim

2021

Bibliotecas da Universidade Federal da Fronteira Sul - UFFS

Sikorski, Angelita Noskoski
IDENTIDADES À MESA: AS TERRITORIALIDADES PRESENTES
NAS PRÁTICAS ALIMENTARES COMO EXPRESSÃO IDENTITÁRIA DOS
DESCENDENTES DE POLONESES NA REGIÃO GEOGRÁFICA IMEDIATA
DE ERECHIM/RS. / Angelita Noskoski Sikorski. -- 2021.
84 f.:il.

Orientador: DOUTOR Márcio Freitas Eduardo

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) -
Universidade Federal da Fronteira Sul, Curso de
Licenciatura em Geografia, Erechim, RS, 2021.

1. Alimentação. Culinária. Descendentes Poloneses.
Territorialidades. I. Eduardo, Márcio Freitas, orient.
II. Universidade Federal da Fronteira Sul. III. Título.

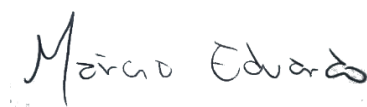
ANGELITA NOSKOSKI SIKORSKI

IDENTIDADES À MESA: AS TERRITORIALIDADES PRESENTES NAS
PRÁTICAS ALIMENTARES COMO EXPRESSÃO IDENTITÁRIA DOS
DESCENDENTES DE POLONESES NA REGIÃO GEOGRÁFICA
IMEDIATA DE ERECHIM/RS

Trabalho de conclusão de curso de graduação apresentado como requisito para obtenção de grau de Licenciado em Geografia da Universidade Federal da Fronteira Sul – UFFS.

Este trabalho de conclusão de curso foi defendido e aprovado pela banca no dia 13/05/2021 às 13h30.

BANCA EXAMINADORA:



Márcio Freitas Eduardo – Orientador(a)

Janete Teresinha Reis – UFSM – Avaliador(a)

Everton de Moraes Kozenieski – UFFS –
Avaliador(a)

A autora não só como geógrafa pesquisadora, mas como participante dessa pesquisa. Pela memória que traz da cultura de seus antepassados, visto que seu bisavô viera da Polônia ainda criança com treze anos de idade. E, portanto, ouvira histórias de sua família sobre as dificuldades encontradas tanto das guerras e invasões na Polônia como nas dificuldades para desbravar esse novo território. A narrativa desta traz consigo o protagonismo feminino na produção dos alimentos, pelas mãos das mulheres e suas famílias que se dá a preservação da cultura, tão importante para a etnia polonesa, pois essa retrata toda uma vivência. A importância que essa etnia dá a cada prato produzido. A cada ingrediente que retrata algo de sua origem de sua memória.

AGRADECIMENTOS

A Deus pelo dom da vida. Tudo que eu tenho foi ELE que me deu. E sou muito grata por essas bênçãos.

Aos meus professores, todos formaram uma parte de um todo que é a Geografia pra mim. Cito aqui em especial o Professor Anderson Matos Teixeira que não me deixou desistir que me incentivou a continuar na hora que eu não tinha mais forças. A Professora Dr. Janete Reis que acreditou sempre na minha capacidade. Ao meu orientador Dr. Márcio Freitas Eduardo, pela paciência e dedicação, fazendo-me desafiar em cada escrita. A todos os professores da UFFS que tive nos sete anos de duração da graduação.

Aos meus colegas, foram muitos, em muitas turmas que estive nesses sete ou oito anos de graduação. Cito alguns, Sandra Ceslak Bortolassi amiga de infância que reencontrei na Universidade por um acaso do destino, e que me foi tão especial em momentos difíceis. Ajudou-me, incentivou e motivou, sendo sempre um exemplo de superação. Luciana Zvierzykoski que me inspirou a cursar Geografia, minha comadre, companheira e amiga. Ao meu grande amigo Sanclér Eduardo Zanotelli, que me entende, me fortalece e acredita na minha capacidade. Seguirá sempre comigo.

Aos meus familiares, que entenderam minhas ausências, me ajudaram nas dificuldades, me fortaleceram nas tristezas. Minha mãe Maria, minha inspiração. Meu esposo Wilmar Antônio, pela compreensão, apoio e amor. Por sua dedicação e cuidado com nossos filhos enquanto eu estava ausente. Meu filho Ariel a quem sempre tentei dar o melhor exemplo de honestidade e trabalho e educação. Obrigado pelo teu carinho e amor. Ao meu filho Augusto que dentro de meu ventre esteve junto na realização do meu sonho de estudar em uma Universidade Federal. Obrigado por ser tão compreensivo quando de minha ausência, por seu amor que me faz viver.

A mãe Maria minha base de tudo.
Aos filhos Ariel e Augusto meus amores.

RESUMO

A territorialidade expressa, ao mesmo tempo, a prática e a percepção, por parte de um indivíduo, ou, um grupo de indivíduos, sobre a forma que se organiza um território. Assim, a alimentação vem construindo a identidade tornando a culinária polonesa atrativa, onde a cultura imprime características específicas sobre o espaço. Neste intuito, objetiva-se averiguar como os descendentes de poloneses expressam suas identidades por meio das territorialidades culinárias nos municípios de Áurea/RS, Carlos Gomes/RS e Centenário/RS. Para tanto, utilizou-se de matrizes teóricas para determinar conceitos chaves como: território, territorialidade, cultura, identidade e culinária. Ao relacionar a referida temática a Geografia expressa à ocupação e a maneira que os descendentes de poloneses enfrentaram para se adaptar ao novo território preservando ou reinventando a memória, hábitos e costumes do seu povo, e, assim, afirmar que a alimentação possui geograficidade. Pois, as relações dos sujeitos com o território se dão pelo modo que eles se apropriam das distintas porções do espaço, de maneiras específicas como o caso da alimentação. Portanto, a cultura polonesa edificou um território e uma identidade marcados pela culinária, onde os descendentes de poloneses reproduzem suas tradições e visões de mundo através dos alimentos e festas típicas.

Palavras-chave: Alimentação. Culinária. Descendentes Poloneses. Territorialidades.

ABSTRACT

The territoriality expresses, at the same time, the practice and perception, on the part of an individual, or, a group of individuals, about the way a territory is organized. Thus, food has been building the identity making Polish cuisine attractive, where the culture prints specific characteristics on the space. In this sense, the objective is to find out how the descendants of Poles express their identities through the culinary territorialities in the municipalities of Áurea, Carlos Gomes and Centenário - RS. For this purpose, theoretical matrices were used to determine key concepts such as: territory, territoriality, culture, identity and cuisine. When relating the aforementioned theme, Geography expresses the occupation and the way that the descendants of Poles faced to adapt to the new territory, preserving or reinventing the memory, habits and customs of their people, and, thus, affirming that the food has Geography. Because, the subjects' relations with the territory take place by the way they appropriate the different portions of space, in specific ways such as the case of food. Therefore, Polish culture has built up a territory and an identity marked by cuisine, where the descendants of Poles reproduce their traditions and worldviews through typical foods and festivals.

Keywords: Food. Cooking. Polish Descendants. Territorialities.

LISTA DE MAPAS

MAPA 1 – REGIÃO GEOGRÁFICA IMEDIATA DE ERECHIM/RS.	.. 16
MAPA 02 – REGIÃO GEOGRÁFICA IMEDIATA DE ERECHIM/RS, COM DESTAQUE PARA OS MUNICÍPIOS DE ÁUREA/RS, CARLOS GOMES/RS E CENTENÁRIO/RS.....	34
MAPA 03 – ROTEIRO TURÍSTICO TRILHA DO IMIGRANTE, ÁUREA/RS. ..	41

LISTA DE TABELAS

TABELA 01 - FESTAS DOS PIEROGI EM CENTENÁRIO.....	52
--	-----------

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 01 - CARTAZ DA VIGÉSIMA PRIMEIRA FESTA NACIONAL DA CZARNINA. ÁUREA - RS.....	35
FIGURA 02 - CELEBRAÇÃO DO OGNIZKO.....	40
FIGURA 03 - MUSEU MUNICIPAL JOÃO MODTKOWSKI, ÁUREA-RS.....	43
FIGURA 04 - IGREJA NOSSA SENHORA DO MONTE CLARO, ÁUREA/RS.....	45
FIGURA 05 - FOTO DE DIVULGAÇÃO. DÉCIMO JANTAR POLONÊS (DZIESIATA POLSKA KOLACJA) (2014).....	46
FIGURA 06 - MESA POSTA NO JANTAR POLONÊS DE CARLOS GOMES (2014).....	47
FIGURA 07 - CORAL GLOSZY KRAKOWSKIE (VOZES DE CRACÓVIA) (2015).....	47
FIGURA 08 - GRUPO DE DANÇA POLONESA GORY (2015).....	48
FIGURA 09 - IGREJA MATRIZ SANTA ANA, CARLOS GOMES.....	49
FIGURA 10 - CAPELINHA COM O QUADRO DE NOSSA SENHORA DO MONTE CLARO. CARLOS GOMES.....	49
FIGURA 11 - CAPELINHA NO MUNICÍPIO DE CARLOS GOMES.....	50
FIGURA 12 - CAPELINHA NO MUNICÍPIO DE CARLOS GOMES.....	50
FIGURA 13 - CARTAZ DA FESTA DO PIEROGI (FRENTE) (2019).....	52
FIGURA 14 - CARTAZ DA FESTA DO PIEROGI (VERSO) (2019).....	53
FIGURA 15 - MESA POSTA PARA A FESTA DO PIEROGI (2019).....	54
FIGURA 16 - GRUPO DE ASSADORES DAS CARNES PARA A FESTA DO PIEROGI. CENTENÁRIO (2019).....	54
FIGURA 17 - CAPELINHA DE NOSSA SENHORA DA SALETE, MUNICÍPIO DE CENTENÁRIO (2021).....	55
FIGURA 18 - MINHA HORTA COM VERDURAS TEMPEROS E CHÁS.....	61
FIGURA 19 - CRIAÇÃO DE PORCOS EM MINHA PROPRIEDADE.....	62
FIGURA 20 - PRATO DE CZARNINA.....	64

FIGURA 21 - PANELA COM CZARNINA, EM UMA COMEMORAÇÃO DE ANIVERSÁRIO EM MINHA CASA.....	64
FIGURA 22 - MESA COM PIEROGI COZIDO E FRITO, FESTA DO PIEROGI, CENTENÁRIO/RS.....	66
FIGURA 23 - BIGUS NA FESTA DO PIEROGI DE 2019, CENTENÁRIO.....	67
FIGURA 24 - PEPINO FERMENTADO.....	68
FIGURA 25 - CHÁ DE ERVA MATE COM LEITE (HERBATA).....	69
FIGURA 26 - LOMBO DE PORCO ASSADO, FATIADO E DECORADO, FESTA DO PIEROGI (2019).....	71
FIGURA 27 - MORCILHA (KISZKA).....	73

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	13
OBJETIVOS E METODOLOGIA	16
CAPÍTULO 01	20
A IMIGRAÇÃO	20
ALIMENTAÇÃO E TERRITÓRIO	22
TERRITORIALIDADES EM (RE)CONSTRUÇÃO	24
CAPÍTULO 02	27
CULTURA	27
A ALIMENTAÇÃO.....	28
PATRIMÔNIO CULTURAL INTANGÍVEL	31
CAPITULO 03	34
IDENTIDADE, SIMBOLOGIA E CÓDIGOS.	35
MANIFESTAÇÕES DA CULTURA E ALIMENTAÇÃO POLONESA EM ÁUREA.....	36
MANIFESTAÇÕES DA CULTURA E ALIMENTAÇÃO NO MUNICÍPIO DE CARLOS GOMES/RS	45
MANIFESTAÇÕES DA CULTURA POLONESES DO MUNICÍPIO DE CENTENÁRIO/RS.	51
CAPÍTULO 04	56
IDENTIDADE DA AUTORA	57
CZARNINA E O APROVEITAMENTO INTEGRAL DO PATO	63
PIEROGI: UM SÍMBOLO DA CULTURA POLONESA	65
REPOLHO, PEPINO E CHÁ.	66
BIGUS.....	66
PEPINO FERMENTADO	68
CHÁ.....	69
CONSIDERAÇÕES FINAIS	74
REFERÊNCIAS	77
APÊNDICE A – Cartaz Da Primeira Festa Nacional Da Czarnina (1999).	81
APÊNDICE B – Cartaz da oitava Festa da Czarnina (2006).	82
APÊNDICE C – Cartaz da nona Festa Nacional da Czarnina (2007).	83
APÊNDICE D – Cartaz da décima terceira Festa Nacional da Czarnina (2011).	84

INTRODUÇÃO

A colonização ocorrida no Brasil permitiu a formação de territórios com marcas identitárias de grupos étnicos que aqui se instalaram. A presença dos descendentes de poloneses é marcante na Região Geográfica Imediata de Erechim¹- RS, onde, particularmente, alguns municípios como, Áurea/RS, Carlos Gomes/RS e Centenário/RS, mesmo após cerca de 120 anos de imigração polonesa ainda reproduzem aspectos da cultura e valorizam os elementos identitários oriundos de seus antepassados.

Os descendentes de poloneses têm na alimentação uma das bases para manifestar sua identidade. A cada prato “tradicional” produzido eles retomam e reinventam um pouco da sua memória e de sua cultura. É nessa identidade que a autora, descendente de poloneses vem fundamentar seu Trabalho de Conclusão de Curso, expressando a vivência com essa cultura, a paixão pela alimentação polonesa e seu amor pela Geografia.

A temática que engloba a alimentação possui fortes elementos geográficos especialmente quando atrelado a um quadro referenciado cultural e territorialmente. A identidade coletiva dos descendentes poloneses possui na alimentação uma de suas facetas, demonstrada nas territorialidades desses sujeitos presentes em distintos municípios da região.

O tema da pesquisa foi definido com base na valorização da cultura dos descendentes de poloneses, através da alimentação que reforça seus elementos identitários, os inscrevem-se espacialmente e produzem distintas territorialidades, seja no cotidiano das famílias, nas festas ou nas iniciativas econômicas. Para expressar melhor essa identidade Saquet e Briskievicz (2009) nos explicam:

As identidades são produtos dos processos históricos e relacionais, ou seja, da formação de cada território num contexto de relações sociais com o ambiente externo à vida em sociedade. A identidade, desta maneira, configura-se num patrimônio territorial a ser preservado e valorizado pelos atores envolvidos diretamente na sua

¹ O recorte das Regiões Geográficas Imediatas e Intermediárias de 2017 incorpora as mudanças ocorridas no Brasil ao longo das últimas três décadas. Reforçando a necessidade de atualização do quadro regional anterior (Mesorregiões e Microrregiões Geográficas) produzido na década de 1980. (IBGE, 2017).

constituição histórica e por outras pessoas que podem 'viver' esse patrimônio (SAQUET e BRISKIEVICZ 2009, p. 14).

Percebe-se que as estas etnias conquistaram a territorialidade reproduzindo seu espaço, sua cultura tornando o território atrativo e diferenciado na Região geográfica Imediata de Erechim e principalmente nos municípios de Áurea/RS, Carlos Gomes/RS e Centenário/RS. Esses três municípios destacam-se, por possuírem ações no campo da cultura e do turismo que dialogam com o patrimônio cultural da imigração polonesa, como, por exemplo, a Festa Nacional da Czarnina, a Rota Turística “Caminhos Poloneses”, o Grupo de Danças Auresóvia e o museu da imigração em Áurea. Em Carlos Gomes, destaca-se o Jantar Polonês e o Grupo de Dança Góry. Já em Centenário/RS ocorre o evento denominado “Jantar do Pierogi”.

Em outros municípios da citada região ocorrem manifestações que destacam a cultura e a alimentação dos descendentes de poloneses. Aqui podemos mencionar a Festa da Kiska em Aratiba/RS², como um exemplo, dentre outros, fora dos municípios que são alvo deste trabalho. Dentre os pratos servidos salientamos a famosa Kiska (espécie de morcilha com arroz) que dá o nome à principal festa da Comunidade da Linha Polonesa interior do município de Aratiba/RS.

Este trabalho vem para enaltecer e dar visibilidade a todo esse empenho dos descendentes de poloneses em demonstrar sua identidade cultural através das danças, turismo e, sobretudo, por intermédio da alimentação.

Os alimentos e bebidas mais elaborados pelos descendentes de poloneses são a Czarnina³, Pierogi, Bigus, Kiska, Chá de erva mate com leite, Pepino fermentado, Lombo suíno, Sopa de beterraba, Kielbasa⁴ e outros.

O alimento é o elemento central da relação, sociedade e a natureza. Um dos elos entre os sujeitos em busca de sobrevivência física, econômica e cultural e o espaço tornando um território. Apropriar-se do espaço para prover sua existência através da alimentação já é transformá-lo em território e implica na construção de territorialidades.

² Disponível em: <http://pmaratiba.com.br/conteudos/linha-polonesa-realiza-tradicional-festa-da-kiska> Acesso em: maio, 2021.

³ A apresentação e as explicações sobre os diversos pratos da culinária polonesa serão detalhados no quarto capítulo.

⁴ Kielbasa: Salame.

Os imigrantes poloneses, ao reterritorializarem-se na região de Erechim, precisaram construir intensos vínculos com esse recorte espacial, apropriando-se de conhecimentos sobre o solo, sobre as condições climáticas, sobre as espécies vegetais convencionais e não convencionais (em relação ao seu patrimônio cultural precedente) e através da própria prática da pecuária e da agricultura.

É nesse sentido que, assim como Raffestin (1993), entendemos o território como um espaço onde se projetou um trabalho, seja energia ou informação, e que, por consequência, revela relações marcadas pelo poder.

Além de sua faceta, o território contém também aspectos intangíveis, como a identidade, entendida, conforme Saquet (2007), como produto de interações recíprocas, de territorialidades, no âmbito das relações que acontecem entre a sociedade e a natureza. Por isso, o território em que os imigrantes poloneses se reterritorializaram, agora está impregnado de sua identidade por meio de seus descendentes.

A maioria dos municípios da Região Geográfica Imediata de Erechim/RS tem alguma relação com a imigração polonesa. Por isso, Stawinski (1976), relata que a colonização foi iniciada em 1908 com imigrantes vindos de São Marcos/RS e Antônio Prado/RS, que ingressaram em Carlos Gomes/RS que na época tinha uma representatividade de 95% de descendentes de poloneses, Áurea/RS, Centenário/RS e Linha Hortência com 98%, Gaurama/RS com 50% e o mesmo ocorre em Barrão de Cotegipe/RS, em Getúlio Vargas/RS tem capelas que quase a totalidade de sócios é de origem polonesa e a Paróquia de Capoêre sua maioria é de descendentes de poloneses.

No mapa 01 podemos visualizar os municípios que compõe a Região Geográfica Imediata de Erechim/RS a qual é à base do estudo.

MAPA 1 – REGIÃO GEOGRÁFICA IMEDIATA DE ERECHIM/RS.



Fonte: Angelita N. Sikorski; Leonardo M. Silveira (2021).

OBJETIVOS E METODOLOGIA

O objetivo geral do estudo constitui em demonstrar como a Geografia está presente nas práticas atreladas ao contexto da alimentação. Mais particularmente, buscou trazer a tona como as territorialidades ensejadas pelos descendentes de poloneses na Região Geográfica Imediata de Erechim/RS,

traduzidas na construção de um patrimônio cultural, com forte referência em certa mediação com os alimentos (pratos, ingredientes e preparo), contêm traços identitários que remetem a um contato entre um território vivido e imaginado do passado (ao longo do processo migratório) e as territorialidades e celebrações do presente.

Sob a metodologia de revisão bibliográfica. As etapas metodológicas foram pensadas da seguinte forma: I. Pesquisa bibliográfica sobre território, cultura, alimentação e identidade; II. Colonização polonesa no Brasil e no Rio Grande do Sul; III. Coleta de materiais como fotos dos cartazes das festas, receitas para o preparo dos alimentos, fotos das festas e das mesas com os alimentos e arquivos pessoais; IV. Pesquisa participativa, vivência e considerações da autora sobre a imigração de seus antepassados e a relação que ela tem com os alimentos da cultura dos poloneses.

Para cumprir com esses objetivos usar-se-á de reflexões pautadas a partir de autores como: Saquet (2008, 2009), Hall (2011), Haesbaert (2008), Raffestin (1993), Claval (2012), Brum Neto (2012), Teleginski (2016), Wenczenowicz (2007), Stawinski (1076), Gritti (2004) entre outros autores que corroboraram com a temática da pesquisa.

A pesquisa está organizada em quatro capítulos: Primeiramente a ligação da imigração polonesa com a Geografia, e a relação dos sujeitos e sua alimentação com o território. O segundo tem como base a cultura material e imaterial e territorialidades engendradas através da alimentação com referência cultural. No terceiro as festas que marcam a cultura nesse novo território. O quarto e último a relação que a autora tem com a cultura polonesa que ela expressa através do preparo e consumo de alimentos.

Cabe relatar aqui que essa pesquisa teve que ser modificada do original projeto de pesquisa da disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso I, devido à pandemia do novo Corona-vírus (Covid 19). Para conter a pandemia instaurou-se o isolamento social, que consiste em cada um ficar em suas casas saindo somente para necessidades essenciais. Em respeito ao isolamento social reformulou-se a pesquisa tornando ela mais bibliográfica e material do que pesquisa a campo com entrevistas como estava programado. Sem prejuízo a qualidade do respectivo Trabalho de Conclusão de Curso.

E sem perder o foco na Geografia da Alimentação, e nos aspectos da identidade dos descendentes poloneses que a autora carrega com orgulho.

CAPÍTULO 01

OS DESCENDENTES DE POLONESES E O TERRITÓRIO: BREVE CONSIDERAÇÃO SOBRE A CONSTRUÇÃO DE SUAS TERRITORIALIDADES NA REGIÃO GEOGRÁFICA IMEDIATA DE ERECHIM/RS.

A importância de contextualizar os fatos através da pesquisa bibliográfica mostra que os conceitos conversam com a realidade dos descendentes de poloneses que vivem na Região Geográfica Imediata de Erechim/RS. Estes conceitos geográficos estudados no curso de Geografia Licenciatura trazem consigo uma carga importante de análise. Tornou-se primordial usar dos conceitos da Geografia para tentar entender como se dá a construção da identidade dos descendentes de poloneses, sua territorialização através da alimentação. Além do fato, de que há poucos estudos nessa área e que poderá trazer uma grande contribuição e unir território, cultura, alimentação e Geografia.

A IMIGRAÇÃO

Os imigrantes poloneses começaram a chegar ao Brasil na primeira metade do século XIX, com mais ênfase no final do século XIX e no início do século XX. Como afirma Gritti (2004, p.73):

O período de maior intensidade da corrente imigratória polonesa para o Rio Grande do Sul coincide com a Revolução Federalista (1892-1895), que se desencadeia no Estado e provoca queda do fluxo imigratório polonês, que é retomado em 1907, e novamente interrompido no período da Primeira Grande Guerra, 1914-1918.

Por volta de 1912, de acordo com a historiografia, os primeiros imigrantes poloneses se estabeleceram na então Colônia Erechim (WENCZENOVICZ, 2007). Chegando de outros municípios brasileiros ou vindos diretamente da Polônia para colonizar essa região. Conforme Stawinski

(1976), em 1908 teriam chegado às primeiras famílias, principalmente onde localizam-se agora os municípios de Áurea/RS, Carlos Gomes/RS e Centenário/RS.

Estes imigrantes vinham da Polônia fugindo da fome, miséria e das doenças, com a promessa de serem donos de terras férteis e muita fartura Stawinski (1976), Gritti (2004), Wenczenovicz (2002). Pois o território em que eles viviam estava passando por dificuldades econômicas, crise de alimentos e epidemias. A Polônia estava dividida devido à dominação de que eram vítimas por parte das potências vizinhas, quais sejam a Rússia, a Áustria e a Prússia, somada a exploração interna que vitimava o camponês polonês pela sua condição de servo (GRITTI, 2004). Com a ameaça da perda de traços importantes de sua cultura e na esperança de um futuro melhor para si e para seus descendentes, eles aceitaram vir para o Brasil.

Como afirma Kravczyk (2013, p.12): “O imigrante polonês veio para o Brasil com a promessa de liberdade e com o sonho de trabalhar e de ser proprietário legítimo de suas terras [...]”. Gritti (2004, p.33) coloca que:

Impulsionados pelas péssimas condições de vida e estimulados pela propaganda que era feita no exterior pelo governo brasileiro com o objetivo de atrair imigrantes a fim de povoar o território brasileiro através da instalação de imigrantes como pequenos proprietários no sul do Brasil [...] e ao Rio Grande do Sul a partir de 1889.

Brum Neto (2012, p. 71) reverbera que “as migrações representam a dinâmica dos movimentos de reconstrução dos territórios”. Porém não só dos territórios, mas sim das vidas e da cultura desses sujeitos. Após a desterritorialização eles viram no Brasil seu novo território, onde eles poderiam viver em harmonia com seus costumes tradições e cultura. Essa reterritorialização foi para eles a esperança de obter seu pedaço de chão e cultivar seus alimentos.

Wenczenovicz (2002, p. 65) retrata a realidade “na sua maioria, os emigrantes eram camponeses pobres que não tinham bens imóveis na terra de origem”. Os poloneses imaginavam que o Brasil correspondia à ideologia da pequena propriedade como basilar para o progresso e independência, a qual ansiava o camponês em detrimento as dificuldades e pobreza que vivia na Polônia (GRITTI, 2004).

Porém as dificuldades que os poloneses tinham se somaram ao chegar no Brasil. O acesso a terra não se deu de forma tranquila e imediata, eles percorreram vários núcleos coloniais antes de se fixarem num deles, bem como se defrontaram com condições precárias de assentamento (GRITTI, 2004). Apesar de tudo isso, a imigração polonesa tem o mérito de ter contribuído com a parcela do seu trabalho e dedicação ao desenvolvimento e cultura do Rio Grande do Sul (Stawinski, 1976). “Sem dúvida, a grande razão da imigração foi a possibilidade de imigrar para uma nação onde fosse possível tornar-se proprietário de terra.” (WENCZENOVICZ, 2010, p.17).

ALIMENTAÇÃO E TERRITÓRIO

Sabe-se que a alimentação tem uma potência geográfica significativa e se reporta ao tempo, lugar e dá uma sensação de espacialidade. A Geografia da alimentação insere os sabores as paisagens ao contexto do território, este agora reporta a uma vivência dos antepassados e traz consigo uma carga de afetividade para essa reterritorialização, impregnada com sua identidade cultural.

É possível afirmar que a alimentação de um país é tão importante para sua identidade cultural quanto sua história ou idioma. Mesmo com as mudanças sociais ou em lugares diferentes, elementos se reproduzem criando novas territorialidades e identidades, através da incorporação de novos elementos socioespaciais. Haesbaert (2008, p. 399) explica que “um dos conceitos em Geografia que melhor expressa uma abordagem integradora é o conceito de território, conjugado a sua contraparte indissociável, a territorialidade”.

A conexão com o território dos antepassados traz também uma conexão com a memória sob o aspecto alimentar. Para não perder essa conexão os descendentes poloneses se reportam a produzir diariamente comidas com receitas trazidas pelos primeiros imigrantes poloneses no final do século XIX. É o que reverbera Teleginski (2016, p. 69):

A alimentação e a culinária no contexto imigratório e sua transmissão através de gerações de descendentes, faz com que esses passem a valorizá-las como um patrimônio legado pelos antepassados, vivenciado no tempo presente.

Concordando com as palavras de Rekovvsky (2015) constata-se que em certos casos, a modernidade não exclui, mas pelo contrário favorece a formação de particularidades locais. Para Vale, Saquet e Santos (2005) o território é a base para a construção das identidades e para as representações afetivas:

[...] O território, nesta perspectiva é, antes de tudo, um espaço simbólico ou uma referência para a construção de identidades, ou, fruto de identidades; está ligado a uma questão cultural que reconhece uma identidade. Esse é um espaço comutativo/disjuntivo; um solo que agrupa um ser social, um espaço de comensalidade e simbiose; vivem nas mesmas paisagens, participam de atividades cotidianas, de mesma cultura regional ou nacional, dividem representações afetivas, com cumplicidades múltiplas. Tais interações espaciais formam uma unidade. (VALE, SAQUET e SANTOS, 2005, p. 17).

Stuart Hall (2011) explica a seguir a importância de um povo manter sua cultura mesmo que em um novo território, porém sem perder a identidade:

[...] aquelas formações de identidade que atravessam e intersectam as fronteiras naturais, compostas por pessoas que foram *dispersadas* para sempre de sua terra natal. Essas pessoas retêm fortes vínculos com seus lugares de origem e suas tradições, mas sem a ilusão de um retorno ao passado. Elas são obrigadas a negociar com as novas culturas em que vivem, sem serem assimiladas por elas e sem perder completamente a identidade. Elas carregam os traços das culturas, das tradições, das linguagens e das histórias particulares pelas quais foram marcadas. (HALL, 2011, p. 88-89).

Com relação às migrações e deslocamentos verifica-se que as populações levam consigo um conjunto de práticas culturais alimentares e também valores, preferências, prescrições e proibições, criando novas cozinhas nos novos territórios salienta (TELEGINSKI, 2016, p. 62).

Saquet e Flávio (2008, p.71) argumentam que: “o território, por sua vez, é uma síntese da relação espaço-tempo, com determinadas características específicas centradas nas relações de poder, na identidade e nas redes de comunicação e circulação”.

A abordagem territorial no movimento de desterritorialização e reterritorialização dos descendentes de poloneses produz a construção da identidade polonesa neste novo lugar com o processo de apropriação e produção de espaços, e os alimentos são uma forma de mediação. Silva (2019) salienta que:

[...] o conceito de território pressupõe relações de poder, que podem ser simbólicas e afetivas, incidindo nas identidades culturais e na formação das territorialidades. [...] essas territorialidades podem estar relacionadas com diferentes formas de utilizar o território, que está em constante processo de transformação, o qual nem sempre é visível, mas tem influência sobre as relações de poder. (SILVA, 2019, p. 142).

Saquet e Briskievicz (2009) descrevem que a memória (coletiva) de um grupo social precisa de uma referência territorial e que território, territorialidade e identidade complementam-se. “Território, territorialidade e identidade acontecem simultaneamente e, nesta concepção, há um condicionamento mútuo também entre território-identidade-desenvolvimento”. (SAQUET e BRISKIEVICZ, 2009, p. 15).

TERRITORIALIDADES EM (RE)CONSTRUÇÃO

O estudo das territorialidades torna-se cada vez mais importante para entender como se dá a produção do território, neste caso no caráter simbólico-cultural da alimentação dos descendentes poloneses da Região Geográfica Imediata de Erechim - RS. Ferreira (2014) argumenta o seguinte:

Pode-se dizer então, que na atualidade o debate em torno do território, assim outros conceitos correlatos – como territorialidade e territorialização – assume importância imprescindível para a geografia. Tal importância exige que o conceito seja (re)visto constantemente frente aos processos de re-ordenamento do espaço geográfico mundial em suas múltiplas dimensões (política, econômica, simbólico cultural etc.). (FERREIRA, 2014, p.113).

A territorialidade é marcada pela subjetividade e pela materialidade, as quais devem ser vistas em conjunto na constituição territorial. Saquet e Flávio

(2008, p. 74) entendem que: “materialidade e imaterialidade conjugam-se na(s) territorialidade(s) e no(s) território(s)”.

“A sociedade se territorializa sendo o território sua condição de existência material.” (PORTO GONÇALVES, 2002, p. 230). Assim sendo as relações sociais dos descendentes de poloneses, concomitantemente, dão continuidade e transformam as territorialidades de seus antepassados. Pois esses deixaram suas marcas nesse território devido à forma que eles expressavam sua identidade através da alimentação.

Saquet (2009) descreve que:

[...] A territorialidade é um fenômeno social que envolve indivíduos que fazem parte do mesmo grupo social e de grupos distintos. Nas territorialidades, há continuidades e descontinuidades no tempo e no espaço; as territorialidades estão intimamente ligadas a cada lugar: elas dão lhe identidade e são influenciadas pelas condições históricas e geográficas de cada lugar. (SAQUET, 2009, p. 88).

Para Raffestin (1993, p. 158), a territorialidade adquire um valor bem particular, pois reflete a multidimensionalidade do "vivido" territorial pelos membros de uma coletividade, pelas sociedades em geral. Ele afirma também que a territorialidade se manifesta em todas as escalas espaciais e sociais; ela é consubstancial a todas as relações. (ibidem, 1993, p. 161 e 162).

O modo com que os sujeitos deste território relacionam-se com os alimentos e os pratos de referência étnico-cultural têm a ver com as relações sociais mantidas durante os anos. A alimentação é uma forma de relação social dos descendentes de poloneses.

Essa relação está muito bem descrita por Saquet e Briskievicz:

[...] estamos compreendendo a noção de territorialidade como um processo de relações sociais, tanto econômicas, como políticas e culturais de um indivíduo ou de um grupo social. A territorialidade corresponde às relações sociais e às atividades diárias que os homens têm com sua natureza exterior. (SAQUET; BRISKIEVICZ, 2009, p. 08).

O território construído a partir das relações de afetividade entre as pessoas que o constitui traz consigo uma simbologia. Brum Neto (2012) exemplifica:

O território como uma construção histórica, com mudanças e permanências, agrega a (i)materialidade, isto é, além das formas, compreende os vários elementos subjetivos –pensamentos, ações, valores e crenças – que orientam condutas e são responsáveis pela organização territorial. Nesse caso, o território é dotado de simbologias, signos, códigos, como verdadeiros aportes culturais responsáveis pela materialização da identidade. (BRUM NETO, 2012, p. 62).

Para entender melhor sobre o conceito de imaterialidade ou de cultura imaterial pode-se ver o que diz o documento da UNESCO (Organização das Nações Unidas para Educação, Ciência e Cultura).

Entende-se por “patrimônio cultural imaterial” 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. Este patrimônio cultural imaterial, que se transmite de geração em geração, é 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 e contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana. (UNESCO, 2003, p. 02).

Os descendentes de poloneses revivem a cultura de seus antepassados através dos alimentos, porém adaptando com os ingredientes aqui encontrados e mesclando com a cultura dos povos originários e “caboclos” (como é o caso do chá de erva mate com leite). Algumas particularidades mais evidentes serão abordadas no decorrer do estudo.

Desta forma, no capítulo seguinte veremos como a alimentação dos descendentes de poloneses está ligada a sua cultura e de seus antepassados, e a Geografia representada no território em que eles vivem.

CAPÍTULO 02

OS DESCENDENTES DE POLONESES E SEU PATRIMÔNIO CULTURAL INTANGÍVEL: A ALIMENTAÇÃO COM REFERÊNCIA IDENTITÁRIA COMO OBJETO DE PESQUISA EM GEOGRAFIA.

O patrimônio cultural alimentar dos descendentes poloneses é carregado de aspectos identitários. Seus antepassados sofreram muito com a fome e a dificuldade de obter alimentos na Polônia. Quando vieram para o Brasil passaram por muitas dificuldades também. As sementes que trouxeram demoraram a dar frutos e algumas não se adaptaram. Os animais tinham que ser rústicos e que necessitassem de pouco alimento para se desenvolver. Tudo deveria ser aproveitado, igual faziam seus antepassados. Essa dificuldade de alimentação tornou-se um elemento de sua cultura. Pois, mesmo quando melhoravam financeiramente eles permaneciam com os mesmos costumes.

CULTURA

Para entender melhor o termo cultura e a sua relação com os descendentes de poloneses, Rischbieter e Dreher (2006) explicam o seguinte:

Cultura refere-se a tudo aquilo que é produzido pelo homem e por eles transmitido de uma geração a outra no contínuo processo de adaptação e transformação da sociedade e dos indivíduos. Para apreender a dinâmica da mudança cultural é fundamental conhecer o passado, as tradições e as transformações que construíram a cultura particular de cada comunidade ou sociedade. (RISCHBIETER E DREHER, 2006, p. 05).

Os poloneses continuaram a manifestar sua cultura no novo território. Esses sujeitos marcados pelas adversidades fortaleceram um sentido de territorialidade comum. Brum Neto (2012), a respeito do conceito de cultura destaca que:

O conceito de cultura agregou a dimensão imaterial, valorizando o significado e a subjetividade, isto é, a essência cultural, o que não é visível, mas que também é responsável pelas ações e atitudes dos

indivíduos, dos grupos sociais em relação a sua base territorial. (BRUM NETO, 2012, p. 85).

Neste contexto, Kravczyk (2013) vem para reafirmar:

O Patrimônio Cultural Imaterial está relacionado aos saberes, habilidades, crenças e práticas das sociedades. São considerados como bens imateriais os conhecimentos enraizados no cotidiano das comunidades como: as manifestações literárias, religiosas, rituais e festas que marcam a vivência coletiva e social dessas comunidades. (KRAVCZYK, 2013, p. 10).

A ALIMENTAÇÃO

A alimentação que expressa cultura dos descendentes de poloneses traz consigo os sinais de sua identidade, as marcas de um determinado lugar. Para Pimentel (2017) a alimentação exerce uma função integradora na construção cultural das populações mantendo papel importante na harmonia de grupos sociais e na perpetuação dos mesmos.

Os principais pratos da cultura polonesa tem uma forma artesanal de preparo⁵. O cultivo dos ingredientes é essencial para que o alimento esteja imbuído de um significado imaterial.

Segundo Ferro (2013, p. 43) “[...] o ato de se alimentar deixa o campo de satisfação biológica para imersão do sociocultural, como meio de expressão decorrente das necessidades locais, principalmente geográficas, aliadas aos fatores de construção social [...]”. Essa construção social vem junto com a identidade dos poloneses desde as dificuldades que eles enfrentaram na Polônia.

Por isso a alimentação dos descendentes de poloneses tem essa dimensão simbólica, além de ser um ato biológico. Como explica Barroco e Barroco (2008) o ato de se alimentar não é apenas biológico, mas é também social e cultural, possui um significado simbólico para cada sociedade, e para cada cultura. Acrescentam ainda que é um fator de diferenciação cultural, uma vez que a identidade é comunicada pelas pessoas também através do alimento, que reflete as preferências, as aversões, identificações e

⁵ Cada prato, seus ingredientes e questões culturais associadas, reiteramos, serão explicados no capítulo 4.

discriminações através da alimentação. E que a alimentação é também memória, opera muito fortemente no imaginário de cada pessoa, e está associada aos sentidos: odor, a visão, o sabor e até a audição, com diferenças, as semelhanças, as crenças e a classe social a que se pertence, por carregar as marcas da cultura.

Percebe-se que os descendentes de poloneses tratam os alimentos com essa afetividade relembando seus antepassados, cultivando suas memórias e as resignificando nesse novo território. Como mostram os autores a seguir:

A gastronomia é uma manifestação cultural das mais importantes, onde a cozinha é um símbolo cultural, de memória e, também, de identidade, pois por meio do alimento, herdamos também, os costumes, as tradições e a cultura. O patrimônio cultural de um país, de uma região ou localidade, não é formado apenas por manifestações materiais como monumentos, documentos, lugares históricos, e obras de arte. Ele é constituído também, por manifestações simbólicas ou sógnicas (culinária) próprias de um grupo ou cultura. Nesse sentido, o alimento constitui um objeto da história, pois eles não são apenas alimentos, mas constituem-se em um ato social relacionado aos usos, aos costumes, às condutas e às situações de uma determinada cultura. (ZUIN E ZUIN, 2008, p. 115).

O ambiente das comunidades⁶ está sendo cada vez mais pressionado a ser padronizado pela agricultura moderna, como destacam Rischbieter e Dreher (2016). Porém o que vemos nessa região é a tentativa de afirmar a cultura desses descendentes. Preservar a identidade polonesa e garantir que os descendentes tenham oportunidades de reconhecer-se.

Os descendentes de poloneses sentiram-se integrados a uma identidade étnica quando vislumbram na alimentação a oportunidade de desfrutar de alguns dos costumes que seus antepassados reproduziam em sua terra natal. Margarete Barreto (2000) assinala que:

Manter algum tipo de identidade étnica, local ou regional, parece ser essencial para que as pessoas se sintam seguras, unidas por laços extemporâneos aos seus antepassados, a um local, a uma terra, a costumes e hábitos que lhes dão segurança, que lhes informam quem são e de onde vêm (BARRETTO, 2000, p. 46).

Morais (2011) pondera também:

⁶ Comunidade refere-se às localidades rurais dos municípios. Geralmente composta por uma igreja, salão para festas e bailes, cemitério, mercadinho e algumas casas.

Na contemporaneidade, a dinâmica alimentar é mais do que nunca marcada pelo jogo de interação, influência e convivência entre inovações e tradições, criando um cenário em que várias temporalidades se fundem e se materializam em sabores, texturas e práticas (MORAIS, 2011, p. 250).

É possível perceber a relação intrínseca entre os alimentos e a cultura de seus produtores. Elevando a gastronomia a um patamar que supera o sentido estrito da relação alimento-saúde, enfatizando a necessidade de se preservar, por meio da alimentação, a história de uma cultura (ZUIN E ZUIN, 2008, p. 125).

Santos (2014), expressa bem a importância que os descendentes de poloneses dão aos alimentos, como eles adaptaram sua alimentação as características físicas deste novo território. Sem deixar de valorizar o papel simbólico que cada alimento tem para sua identidade.

Os alimentos fazem uma síntese da história e do modo de vida de um povo. [...] Os tipos de alimento cultivados em uma região podem expressar uma diversidade de características, tais como, o tipo de clima, os principais tipos de solo, as migrações existentes, os grupos étnicos, as influências exteriores, bem como as características culturais. (SANTOS, 2014, p. 01).

A necessidade de alimentar-se, para os poloneses vai muito além de consumir um alimento. É o sentimento de pertencimento àquela cultura. Rischbieter e Dreher (2006) esclarecem:

A herança histórico-cultural contribui para certa estabilidade, permanência e continuidade dos referentes culturais que, enquanto permitem estabelecer uma ponte simbólica entre o passado, o presente e o futuro, promovem um sentimento de filiação e pertença por parte dos membros do coletivo social. (RISCHBIETER E DREHER, 2006, p. 06).

Essa herança histórico-cultural está presente nesses municípios. Na forma dos indivíduos se vestirem, alimentarem entre outras.

PATRIMÔNIO CULTURAL INTANGÍVEL

Barretto (2000, p. 11) explicita que o legado cultural “[...] inclui não apenas os bens tangíveis como também os intangíveis, não só as manifestações artísticas, mas todo o fazer humano [...]”.

O patrimônio intangível atribui valor as expressões culturais de um indivíduo, comunidade, grupo ou de um povo, podendo estar ou não ligada a um território. De acordo com Saquet e Flávio (2008, p. 72):

A subjetividade é cultural, simbólica, imaginária, e tem objetivações através das ações e construções que realizamos todos os dias em nossa imersão nos eventos coletivos. A objetividade também é pensada, abstraída, representada, planejada a partir dos projetos e teleologias de grupos, etc. Portanto, uma está na outra, em recíproco condicionamento em suas materialidades e imaterialidades, de formas e conteúdos construídos intersubjetiva e socialmente. Há edificações e relações que (re)produzem territorialidades humanas, as quais podem ser traduzidas pelas relações econômicas, políticas e culturais em suas diversas (e desiguais) formas de materialização espacial. (SAQUET E FLÁVIO, 2008, p. 72).

Para compreender a territorialidade, que os descendentes poloneses engendraram nessa porção de espaço apropriado, deve-se ater aos movimentos que a compõe e sua inserção histórica, isto é, a desterritorialização e a reterritorialização (BRUM NETO, 2012).

Materialidade e imaterialidade conjugam-se na(s) territorialidade(s) e no(s) território(s). A territorialidade corresponde a todas as ações e reações sociais e cotidianas. A territorialidade significa, deste modo, relações sociais de apropriação e dominação (SAQUET E FLÁVIO, 2008, p. 74).

Manfio e Pierozan (2019, p. 07) colocam que:

O território pode ser material e imaterial, pois é tecido pela apropriação espacial do espaço geográfico no qual o homem passa a estabelecer distintas relações de poder, mas também envolve questões como sentimento, emoção, linguagem que são aspectos da imaterialidade.

Percebe-se que ao se reterritorializar, os grupos sociais procuram organizar os espaços de acordo com seus valores, crenças e preferências, isto

é, a herança simbólico-cultural que carregam (BRUM NETO, 2012). Assim também os descendentes de poloneses que aqui se reterritorializaram produziram um espaço de acordo com sua cultura, seus valores deixando suas marcas nesse território. Como fundamenta Brum Neto (2012) a seguir:

Ao se desterritorializarem, os grupos sociais experimentam uma reterritorialização, ainda mantendo os laços com seus territórios de origem, procurando materializar características culturais semelhantes. Porém, as alterações são inevitáveis e ocorrem em âmbito material e imaterial. Abrangem códigos como estilo da casa, gastronomia, templos e também costumes, valores e crenças. (BRUM NETO, 2012, p. 211).

Sendo assim, esses indivíduos compõe um sentimento de pertencimento a esse novo território, enquanto passam a fazer parte dele. Não se pode deixar de notar que esses descendentes deixaram marcas por onde passaram e onde se fixaram. Essas marcas tornaram a Região Geográfica Imediata de Erechim/RS um território que chama a atenção pela sua diversidade alimentar incorporada com os ingredientes da região.

Como ressalta Brum Neto (2012), torna-se fundamental uma reflexão sobre as “marcas” impressas no território pelos descendentes, em âmbito material e imaterial, seja através de edificações, linguagem, religião, gastronomia, economia, usos e costumes, crenças e valores. E também expõe que as referidas marcas são essenciais para que se entendam as des-reterritorializações ocorridas nos territórios estudados, suas mudanças e permanências, ou seja, a dinâmica dos processos de identificação.

Conforme Sokoloski (2018, p. 34):

A imigração e colonização polonesa se insere diretamente neste contexto de territorialização e desterritorialização, uma vez que estes imigrantes deixaram seu país de origem – deixando para trás sua cultura, seu idioma, seus costumes, para imergirem em um novo mundo, em busca de melhores condições de vida. Este processo de territorialização passa, necessariamente, pelo pertencimento ao território, onde seus costumes e diferentes códigos culturais se cristalizam.

No processo de colonização e territorialização, observa-se que ocorre a influência ou transferência cultural entre os que se inserem neste espaço, e vice-versa. Estes valores culturais imprimem características de diferentes esferas e costumes, sendo eles em

forma de dialeto, danças, culinária, dentre outros, passados de geração para geração. (SOKOLOSKI, 2018, p. 54).

É inquestionável que a identidade cultural desse povo, integra ainda um vasto patrimônio intangível que, ao longo do tempo vai se tornando mais valioso, à medida que mostra suas potencialidades.

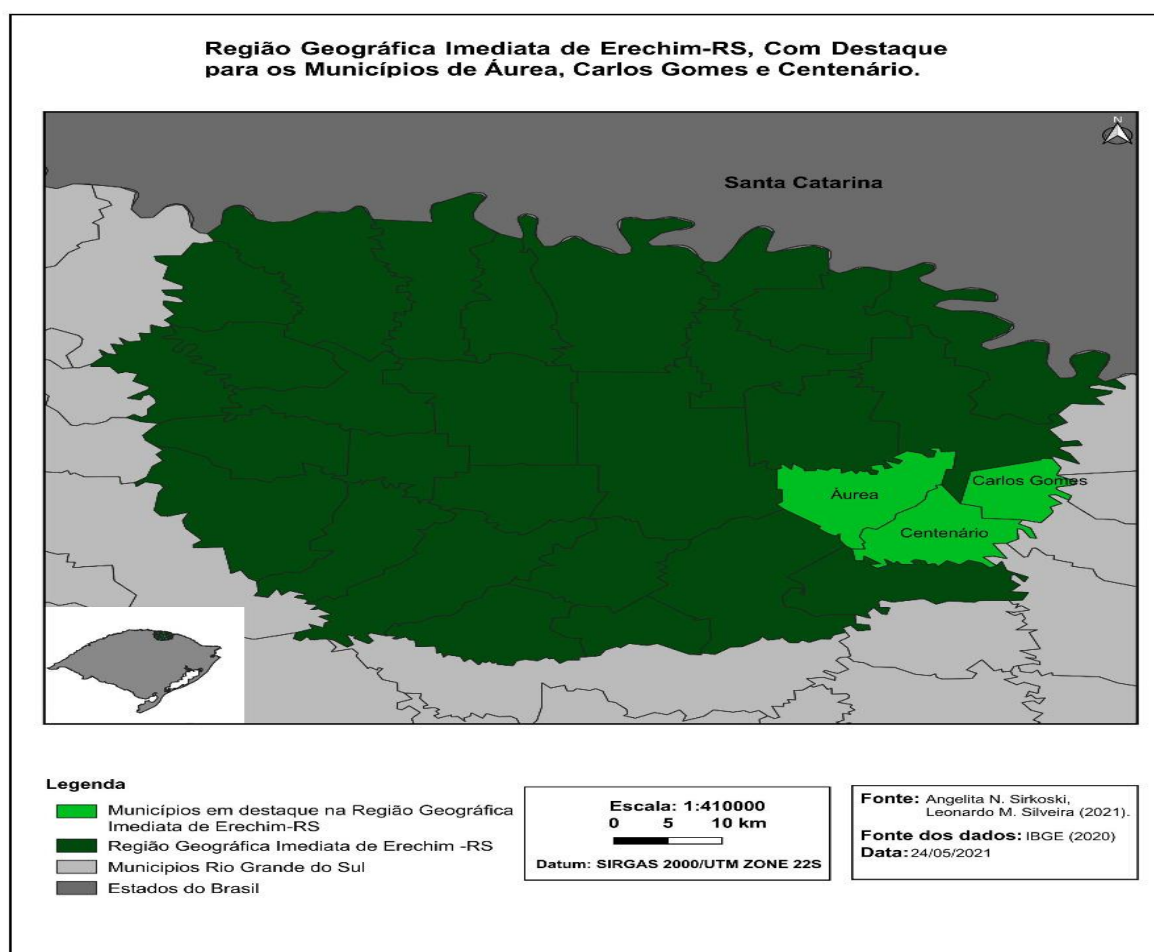
Assim, iremos aprofundar a temática sobre a identidade dos descendentes de poloneses comunicada através de suas festas, símbolos e alimentos oferecidos. A ênfase, como já destacado, se dará nos três municípios da região que mais representam essa cultura em seus territórios.

CAPITULO 03

IDENTIDADE DOS DESCENDENTES DE POLONESES EXPRESSA ATRAVÉS DAS FESTAS

A partir deste capítulo, dar-se à ênfase em três municípios da Região Geográfica Imediata de Erechim: Áurea/RS, Carlos Gomes/RS e Centenário/RS (mapa 02). Pois são os municípios em que os descendentes de poloneses mais expressam sua identidade através de festas, alimentos, danças e outros.

MAPA 02 – REGIÃO GEOGRÁFICA IMEDIATA DE ERECHIM/RS, COM DESTAQUE PARA OS MUNICÍPIOS DE ÁUREA/RS, CARLOS GOMES/RS E CENTENÁRIO/RS.



Fonte: Angelita N. Sikorski; Leonardo M. Silveira (2021).

IDENTIDADE, SIMBOLOGIA E CÓDIGOS.

Uma das formas de expressão da identidade polonesa efetiva-se através das festas, realizadas recorrentemente nos municípios de Áurea/RS, Carlos Gomes/RS e Centenário/RS. É a expressão das características da alimentação polonesa que faz esse grupo social diferenciar-se dos outros. Brum Neto (2012) esclarece:

A identidade existe em função da cultura e exprime suas características distintivas mais marcantes, atribuindo vínculos simbólicos que permitem estabelecer classificações de pertencimento, de inclusão ou de exclusão. Por conseguinte, a identidade atua como um elemento de distinção entre os grupos, baseada na diferença. Constitui-se no resultado da relação entre um grupo social e sua base espacial, através do estabelecimento de vínculos (BRUM NETO, 2012, p. 87).

O conjunto de elementos que fazem parte da etnicidade polonesa presentes nas festas, na gastronomia, no idioma, a indumentária típica e nas danças folclóricas são como mantenedores das tradições (KRAVCZYK, 2013).

Para Oliveira (2013, p. 5) “comer um produto local significa adquirir um conjunto de símbolos e significados que estão intrinsecamente ligados a um território, a uma cultura e/ou a um grupo de pessoas”.

A alimentação é um forte registro da cultura de um povo, e por meio dela, os imigrantes são capazes de preservar laços sociais, reforçando costumes e conectando-se com parte da sua história (HADJAB, 2014, p.11).

A cultura é espacializada e o espaço geográfico funciona não somente como lugar de possibilidades de acontecer o cultural, mas também como parte significativa dessas manifestações (SILVA, 2019). Assim as festas são manifestações da identidade.

As festas étnicas são espaços de celebração, modos de afirmação das identidades, e que também possibilitam a preservação e manutenção dos traços culturais e da memória coletiva (KRAVCZYK, 2013, p.4).

Para demonstrar essa identidade e divulgar sua cultura e seus alimentos faz-se necessário externar todo esse potencial para que mais pessoas possam provar e deliciar-se com esses alimentos. É o que descreve Zuin e Zuin (2008):

Estando a alimentação fortemente ligada à história e às tradições culturais de toda uma comunidade, o consumidor ou turista acaba por consumir a cultura do local, uma vez que a gastronomia de um lugar traduz toda uma herança cultural, como clima, situação geográfica, especificidades dos solos, a história, a situação político-social da região e do mundo, entre outros. Foram esses recursos disponíveis que possibilitaram à culinária tradicional a sua confecção e métodos de conservação. (ZUIN e ZUIN, 2008, p. 116).

Portanto, faz-se necessário registrar a relação que esses municípios têm para com a imigração polonesa, e as festas que são tão importantes para expressar sua cultura e identidade polonesa.

O compromisso do poder público dos municípios de Áurea/RS, Carlos Gomes/RS e Centenário/RS é notável. Sempre promovendo as expressões culturais como: festas, museus, coral, danças, manifestações de famílias rurais, entre outros. A partir disso destaca-se a cultura representativa dos descendentes de poloneses divulgando o que tem de mais atrativo em seus municípios para o mundo.

MANIFESTAÇÕES DA CULTURA E ALIMENTAÇÃO POLONESA EM ÁUREA

O povoamento de Áurea⁷ teve início em 1906, com a vinda de poloneses e descendentes desses, para um lugar chamado de Rio Marcelino. Os primeiros colonizadores vieram em busca de melhores condições de vida. Neste período, a localidade denominava-se Rio Marcelino. Por volta de 1918, passou a denominar-se Treze de Maio; em 1938, passou a chamar-se Princesa Isabel, e em 1944 passou a denominar-se Vila Áurea. A ideia da emancipação surgiu com a chegada do Pe. Josef Wojnar, Vigário da Paróquia de Monte Claro de Vila Áurea, em 1980 (GRITTI, 2004; STAWINSKI, 1976; WENCZENOVICZ, 2002).

Áurea é o município que com 98% da população descendentes de poloneses (WENCZENOVICZ, 2002), os quais desenvolvem no seu dia a dia a

⁷ Informações cedidas pela Prefeitura Municipal de Áurea, Secretaria de Educação e Cultura e página oficial do município nas redes sociais, disponível em: < <https://www.aurea.rs.gov.br/index.php> > acesso em: mar.2021. E outros autores conforme citação.

cultura polonesa, tendo como principal aliado à alimentação, onde a produção dos alimentos lhes remete a construção da identidade polonesa, tornando esse lugar um fator integrante ao processo de apropriação e produção do espaço. “A culinária típica polonesa mantém-se como um forte laço cultural com o país europeu, uma vez que se perpetua entre as famílias em suas refeições diárias” (SOKOLOSKI, 2018, p. 94).

A identidade polonesa, reconfigurada e remodelada ao longo das décadas e gerações, fez dos descendentes de poloneses ainda residentes em Áurea, nascidos em solo brasileiro e identificados com a cultura gaúcha, ainda manifestam, de diversas formas, a cultura polonesa (SOKOLOSKI, 2018).

Sikorski e Reis (2018) argumentam que a culinária cultural adquirida de seus antepassados é reproduzida pelos seus descendentes como forma de aperfeiçoar e enriquecer sua identidade.

Nesse contexto os descendentes poloneses modificaram o espaço que colonizaram, adaptando-o e agregando a representatividade da territorialidade de sua etnia. Isto se torna claro, por meio da alimentação, costumes, tradições, idioma e danças típicas.

Essa importância pode ser expressa pelo título de “Capital Polonesa dos Brasileiros”⁸ por tratar-se de um município em que a maioria dos habitantes são descendentes de imigrantes poloneses. Como afirma Wenczenowicz, (2007, p. 88), “entre as diversas Colônias Novas encontra-se uma região com significativo número de poloneses: Áurea, cuja maioria étnica foi constituída por imigrantes poloneses”.

Os descendentes de poloneses inseridos em Áurea/RS tem sua alimentação voltada às origens culturais. E faz com que este município se destaque em âmbito nacional por ser um município que promove eventos e atividades ligadas à cultura polonesa⁹.

A festa nacional da Czarnina

⁸ Registro no Instituto Nacional de Propriedade Industrial, processo número: 820208469, em 16/11/1999. Disponível em:

https://busca.inpi.gov.br/pePI/jsp/marcas/Pesquisa_num_processo.jsp Acesso em: jan.2021.

⁹ As festas e atividades estão relacionadas no decorrer do texto.

Para demonstrar o apreço à cultura, os descendentes de poloneses organizaram uma festa denominada “Festa Nacional da Czarnina”.

Conforme Pedro Martim Kokuszka (2000), a Festa Nacional da Czarnina consta no calendário do Rio Grande do Sul.

É uma promoção da Paróquia de Áurea que procura nesse evento resgatar os valores culturais, artísticos e culinários dos poloneses. Nessas oportunidades são promovidas atividades culturais, exposição de fotografias, lançamento de obras literárias, apresentações do folclore e o jantar cujo prato destaque é a famosa Czarnina. (KOKUSZKA, 2000, p. 384).

Esta foi uma maneira de divulgar a cultura do município de Áurea/RS promovendo a culinária polonesa juntamente com sua cultura e identidade no intuito de manter relações sócio espaciais. A referida festa foi incorporada no calendário do município e já alcançou sua vigésima primeira edição no ano de 2019.

A czarnina - chamada também como czernina - é o prato mais difundido da culinária polonesa entre seus descendentes, juntamente com o pierogi - sendo que, muitas vezes, um acompanha o outro nas refeições. A czarnina consiste em uma sopa produzida com carne de pato, mergulhado em seu sangue, que se tornou popular na Polônia e na Lituânia, no século XVII, e até hoje é um prato que faz parte do cotidiano alimentar dos poloneses. A iguaria também é um símbolo da perpetuação da cultura polonesa em Áurea, uma vez que é um atrativo turístico para quem se dispõe a visitar a cidade e reviver a cultura polonesa que está impregnada no cotidiano dos descendentes que ali residem (SOKOLOSKI, 2018).

Os ingredientes usados na festa são na maioria de produtores rurais do município e do comércio local. Os patos são criados por um tradicional produtor do município, no dia de coletar o sangue e limpar os patos para a festa, faz-se presente um médico veterinário, na propriedade rural, para certificar que os animais estão em boas condições de consumo e que a higiene está de acordo com as normas sanitárias.

Após o jantar as apresentações de danças típicas com o grupo Auresóvia, com elenco infantil, juvenil e adulto enriquecem as tradições culturais da comunidade. Esta festa é de extrema importância, tendo em vista

que há escolha da rainha e princesas da festa, onde as integrantes devem ser descendentes de poloneses trazendo a riqueza da cultura de seus antepassados, como pode ser visto na figura 01.

FIGURA 01 - CARTAZ DA VIGÉSIMA PRIMEIRA FESTA NACIONAL DA CZARNINA. ÁUREA - RS.



Fonte: Prefeitura Municipal de Áurea¹⁰.

Ognizko

O Ognizko é um rito que se caracteriza por uma fogueira acesa com fogo de chão, onde se assa linguiça, individualmente, com um pedaço de madeira rudimentar, normalmente uma taquara artesanal. Etimologicamente, ognizko significa “fogo/fogueira” e tem como objetivo lembrar os costumes dos antigos pastores da Polônia, que se alimentavam e festejavam ao redor da fogueira durante o rigoroso inverno europeu.

¹⁰ Disponível em: < https://www.aurea.rs.gov.br/pg.php?area=FOTOSVER&id_noticia=64>
Acesso em: Jan. de 2021.

FIGURA 01 – CELEBRAÇÃO DO OGNIZKO, ÁUREA/RS.



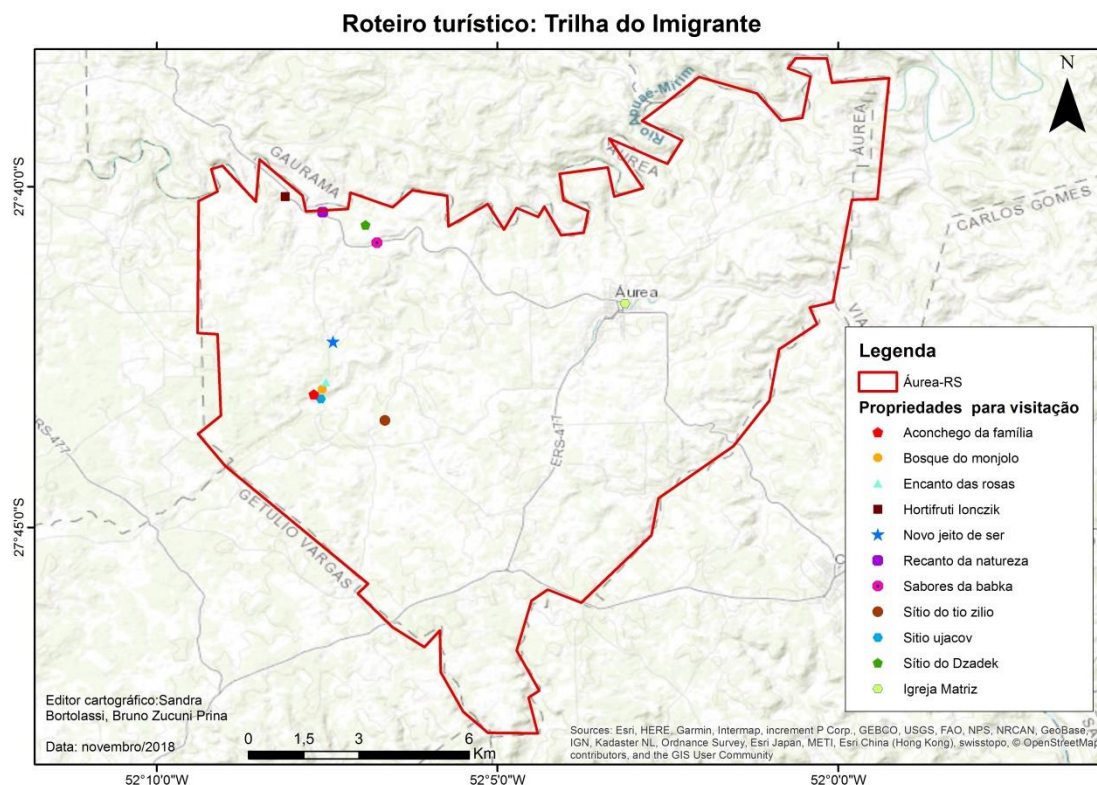
Ognizko realizado por professores e alunos no trabalho de campo da disciplina de Geografia Econômica e da População (Geografia/UFFS, campus Erechim), 2017. Fonte: A autora.

Os caminhos poloneses

Os caminhos poloneses reúne dois roteiros que levam os turistas a locais e casas que tem como referencial cultivar a cultura polonesa.

Trilha dos Imigrantes (mapa 03) é uma atividade que reúne religiosidade, cultura e culinária a partir da visita de diferentes pontos do município.

MAPA 03 – ROTEIRO TURÍSTICO TRILHA DO IMIGRANTE, ÁUREA/RS.



Pontos turísticos da rota da trilha do imigrante, em Áurea, RS. Fonte: BOTOLASSI, Sandra Maria (2018).

A atividade inicia na Igreja Nossa Senhora do Monte Claro, com a recepção dos visitantes por meio do rito do pão e sal, que para os poloneses significa votos de saúde e prosperidade. No mesmo local, é feita uma apresentação da história da padroeira da Polônia, a *Matka Boska Czestochowska*. Após, a visita contabiliza um total de dez propriedades rurais, sendo estas compostas por diversas representações da cultura polonesa.

O “Caminhos Poloneses” – Resgatando a História cumpre uma função semelhante a Trilha dos Imigrantes, porém possui uma abordagem histórica mais aprofundada, com a visita ao museu. Mantém em sua essência o papel das propriedades rurais e o envolvimento das famílias da comunidade. Bem como o observar as ferramentas, utensílios, fotos, documentos usados pelos imigrantes e seus descendentes.

Museu municipal João Modtkowski

O Museu Municipal João Modtkowski está ligado à imigração polonesa. O Acervo é constituído de objetos sacros, moedas, arquivo de fotografias, quadros, livros – com exemplares na língua polonesa e eslava -, instrumentos agrícolas, instrumentos de marcenaria, teares, utensílios domésticos, móveis, vestimentas, materiais cirúrgico-hospitalares, rádios, telefones, televisores, máquinas de datilografia, peças artesanais, objetos de uso pessoal, instrumentos musicais e outros objetos que retratam a história da localidade e, principalmente, a história dos imigrantes poloneses.

O museu é um dos locais onde é possível observar objetos e demais adereços trazidos pelos imigrantes poloneses que são mantidos para visitação e estudos até os dias atuais. O museu criado em 1990, é constituído por um centro de estudos, essencial a todos aqueles que buscam conhecimento e entendimento sobre a imigração polonesa no município de Áurea/RS, preservando e perpetuando a memória dos fundadores do município, bem como seus costumes étnicos, agrícolas e sociais.

O museu volta-se para a preservação da memória de Áurea/RS, a partir da conscientização dos munícipes do valor cultural dos bens particulares que possuem, podendo ser revertidos como uma importante ferramenta de valorização da memória de seus ancestrais, não se restringindo apenas a objetos da etnia polonesa, mas também de todas as demais etnias que foram importantes na fundação da cidade (SOKOLOSKI, 2018, p.103).

FIGURA 02 – MUSEU MUNICIPAL JOÃO MODTKOWSKI, ÁUREARS.



Fonte: Autora, 2019.

No museu encontra-se os cartazes de divulgação das Festas da Czarina. Alguns têm significados especiais, aqui destacados. O cartaz da primeira Festa da Czarnina, que tem como característica o vínculo religioso da festa. A programação religiosa e a foto da paróquia estampada no cartaz demonstra essa característica (Apêndice A).

Cartaz da oitava Festa Nacional da Czarnina: neste estão inseridas as seguintes expressões em polonês; “Serdecznie Zapraszamy” que significa cordialmente convidado. Fotos da igreja, museu, rua principal do município, grupo dos caminhos poloneses, grupo de danças, bandeira do município e águia símbolo da Polônia (Apêndice B).

Cartaz da nona Festa Nacional da Czarnina: com o intuito de rememorar as festas anteriores esse cartaz traz fotos de todos os outros cartazes, bandeira do município, a águia símbolo da Polônia e a programação referente ao jantar (Apêndice C).

Cartaz da décima terceira Festa Nacional da Czarnina: nota-se a intenção de destacar o cardápio da festa (jantar). Enfatizando os seguintes alimentos servidos; Czarnina, Bigos, Pierogi Ruskie (cozido) e Pierogi (frito), Carne suína, Batata doce, Maionese polonesa e outros. Apresentação do grupo de danças Auresóvia. Fotos das mulheres que preparando a Czarnina e do brinde antes do jantar com a Wotka (cachaça) produzida no município (Apêndice D).

Igreja Nossa Senhora do Monte Claro em Áurea/RS.

A igreja Nossa Senhora do Monte Claro (figura 04) é um importante marco da colonização e da cultura polonesa no município de Áurea/RS. Assim como retrata Siuda-Ambroziak (2012):

Apesar das difíceis condições de vida e falta de qualquer ajuda de fora, já em 1912 os imigrantes decidiram construir uma capela, e as fontes paroquiais, as entrevistas com os moradores mais velhos e os documentos das coleções do Museu Municipal são unânimes em confirmar que todos os membros da comunidade solidariamente coletaram dinheiro para a aquisição do terreno, e cada família participava dos custos da construção, da compra de materiais, etc. De que forma se pode explicar o fato de que os colonos constroem uma capela muito antes de surgir entre eles o primeiro padre, antes de concluírem a construção de suas próprias casas, de uma escola para as crianças, e antes que uma estrada de terra batida os ligasse com o mundo? Além da milenar tradição da Igreja em terras polonesas, que evidentemente devia estar fortemente enraizada na mentalidade dos camponeses que emigravam em busca de pão, que muitas vezes vinham ao Brasil unicamente com a imagem de Nossa Senhora na bagagem. (SIUDA-AMBROZIAK, 2012, p. 85).

Assim como mencionado anteriormente, os roteiros dos “Caminhos Poloneses” iniciam sempre pela igreja, na qual é servido o pão e o sal, representando abundância e felicidade. Estes alimentos servidos são um referencial étnico-cultural, além de fazer parte do cotidiano dos descendentes de poloneses, pela dimensão simbólica e religiosa que estão inseridos.

A igreja é um referencial para os descendentes de poloneses em todas as festividades. A presença deles no Natal, semana santa, Páscoa, casamentos, batizados e na festa da padroeira, é de extrema importância. É o lugar que reporta eles a religiosidade vivida por seus antepassados.

FIGURA 3 – IGREJA NOSSA SENHORA DO MONTE CLARO, ÁUREA/RS.



Fonte: Autora. 2021.

MANIFESTAÇÕES DA CULTURA E ALIMENTAÇÃO NO MUNICÍPIO DE CARLOS GOMES/RS

O município de Carlos Gomes/RS tem sua população composta por 95% da Etnia Polonesa⁷. Os primeiros habitantes eram vindos da Polônia e das colônias de São Marcos, Bento Gonçalves, Veranópolis, Garibaldi e Alfredo Chaves (Stawinski, 1976). Procuravam na época melhores condições de vida e novas terras, onde dedicaram-se ao desbravamento das matas e ao cultivo do solo. A colonização iniciou em 1907, quando então pertencia ao Município de Passo Fundo/RS. Passou pelas seguintes denominações: Sede dos Polacos (1907); Ribeirão Torto (1913); Rio do Peixe (1914); Nova Polônia (1935) e

Carlos Gomes (1944). Carlos Gomes tornou-se município em 20 de março de 1992¹¹.

Gritti (2004) esclarece que é importante destacar que os imigrantes poloneses, concentraram-se em determinados locais, como Barro¹², Nova Polônia¹³, Treze de Maio¹⁴ e Centenário, que concentram na atualidade um elevado número de descendentes de poloneses, geralmente a maioria dos habitantes dos municípios.

A maneira que esses descendentes de poloneses encontraram de homenagear sua cultura é realizando o “Jantar Polonês” (Figura 05). Esse jantar tem como características o consumo de alimentos que estão ligados à cultura polonesa. Os pratos servidos (Figura 06) neste jantar são: Pierogui, Bigos, Knedle¹⁵, Moranga Caramelada, Maionese Polonesa, Saladas Diversas e Carne Suína Assada. O Evento sempre conta com a Apresentação do Coral Glosy Krakowskie (Figura 08) e do Grupo de Dança Polonesa Gory (Figura 09). São grupos com integrantes do município de Carlos Gomes/RS. Atualmente estão com as atividades paradas devido à pandemia do COVID 19.

FIGURA 04 – FOTO DE DIVULGAÇÃO. DÉCIMO JANTAR POLONÊS (DZIESIATA POLSKA KOLACJA) (2014).



Fonte: Secretaria de Educação do Município de Carlos Gomes, 2021.

¹¹ Fonte: Prefeitura Municipal de Carlos Gomes, Secretaria de Educação e Cultura.

¹² Município de Gaurama.

¹³ Município de Carlos Gomes.

¹⁴ Município de Áurea.

¹⁵ Bolinho de massa cozida recheado com ameixa ou morango.

FIGURA 05 – MESA POSTA NO JANTAR POLONÊS DE CARLOS GOMES/RS, (2014).



Fonte: Secretaria de Educação do Município de Carlos Gomes, 2021.

FIGURA 06 – CORAL GLOSZY KRAKOWSKIE (VOZES DE CRACÓVIA) (2015).



Fonte: Secretaria de Educação do Município de Carlos Gomes, 2021.

FIGURA 07 – GRUPO DE DANÇA POLONESA GORY (2015).

Fonte: Secretaria de Educação do Município de Carlos Gomes, 2021.

Como a cultura polonesa está atrelada a religiosidade, Carlos Gomes/RS possui uma imponente Igreja dedicada a Santa Ana (Figura 09). Assim recorda Stawinski (1976) os pioneiros poloneses já tinham construído uma grande capela, Santa Ana, em 1925. Os descendentes de poloneses do município de Carlos Gomes/RS tem a religiosidade como referencial. Sendo assim construíram algumas capelinhas nas estradas vicinais (interior) perto das comunidades, em agradecimento e devoção dos santos que eles são devotos (Figuras 10, 11 e 12).

Carlos Gomes/RS no ano de 2021 teve a confirmação do título de Sede Polônica do Alto Uruguai Gaúcho. Que teve sua concessão dia 19/01/2021, pelo processo número 919827683¹⁶. Que traz para este município ainda mais visibilidade no que diz respeito à cultura polonesa e a presença os descendentes de poloneses. Buscando sempre a continuidade dos laços de cultura e identidade.

¹⁶ Disponível em: https://busca.inpi.gov.br/pePI/jsp/marcas/Pesquisa_num_processo.jsp
Acesso em: abr. 2021.

FIGURA 8 – IGREJA MATRIZ SANTA ANA, CARLOS GOMES/RS.



Fonte: Prefeitura Municipal de Carlos Gomes¹⁷.

FIGURA 9 – CAPELINHA COM O QUADRO DE NOSSA SENHORA DO MONTE CLARO. CARLOS GOMES/RS.



Fonte: Autora, 2021.

¹⁷ Disponível em<
<https://www.carlosgomes.rs.gov.br/site/cidadao/page?pagenome=galeria&id=6> Acesso em: 18 mar. 2021.

FIGURA 10 – CAPELINHA NO MUNICÍPIO DE CARLOS GOMES/RS.



Fonte: Autora, 2021.

FIGURA 11 – CAPELINHA NO MUNICÍPIO DE CARLOS GOMES/RS.



Fonte: Autora, 2021.

MANIFESTAÇÕES DA CULTURA POLONESES DO MUNICÍPIO DE CENTENÁRIO/RS.

A região onde hoje se localiza o município de Centenário/RS começou a ser colonizada entre 1900 e 1902, às margens do Rio do Peixe. Os imigrantes que se instalaram no agora município de Centenário/RS, oriundos dos locais onde haviam se instalado ao chegarem da Polônia, entre eles: São Marcos, Veranópolis, Bento Gonçalves e outros. O vilarejo tornou-se passagem de cavaleiros e carroceiros, que se deslocavam para lugares onde pudessem conseguir produtos de subsistência (sal, querosene, café, açúcar, pimenta e outros) Stawinski (1976) e Gritti (2004).

Em 1921, colonizaram a área onde é a atual sede do município, denominado inicialmente de São Paulo em virtude da religiosidade, posteriormente, de Vila Centenário. Em 1958 a localidade foi elevada a 4^o Distrito de Gaurama. Em 1989, com a emancipação do município de Áurea/RS, passou a ser distrito de Áurea. A emancipação de Centenário/RS foi oficializada pela Lei Estadual nº 9618, de 20 de março de 1992¹⁸.

Centenário/RS é uma comunidade formada em sua maioria por descendentes de imigrantes poloneses. A maior característica é manter a cultura étnica e histórica dos antepassados. Como forma de compartilhar o cultivo dos hábitos e costumes dos primeiros imigrantes é realizada a tradicional “Festa do Pierogi”. Em que o prato principal é Pierogi cozido e frito. O cardápio contempla também: carne suína, linguicinha, arroz branco, arroz à grega, batatas ao bafo, maionese polonesa, trouxinha de repolho, moranga caramelada, pão, cuca, frutas, saladas diversas e sobremesas. Podemos ver pela tabela 01 que é recorrente essa festividade, tornando assim um representativo da cultura polonesa neste município.

¹⁸ Prefeitura Municipal de Centenário, Secretaria de Educação e Cultura.

TABELA 01 – FESTAS DOS PIEROGI EM CENTENÁRIO/RS.

I Festa Do Pierogi- 2002	VI Festa Do Pierogi- 2007-14.07.2007
II Festa Do Pierogi-2003-26.04.2003	VII Festa Do Pierogi- 2008-28.06.2008
III Festa Do Pierogi-2004-17.04.2004	VIII Festa Do Pierogi- 2010-10.04.2010
IV Festa Do Pierogi-2005-16.07.2005	IX Festa Do Pierogi- 2014-31.05.2014
V Festa Do Pierogi- 2006-02.09.2006	X Festa Do Pierogi- 2019-31.08.2019

Fonte: Prefeitura Municipal de Centenário, Secretaria da Educação, 2021.

Na figura 13 (frente) visualizamos o cartaz da décima Festa do Pierogi, nele está retratada a diversidade da mesa servida para esta festa. Na figura 14 (verso) além da diversidade da mesa com os alimentos característicos da cultura polonesa, traz também a corte da festa o cardápio (já mencionado) e um pouco da história do Pierogi. Mesmo que se considera na Polônia como prato típico e símbolo de um país é produto de uma fusão cultural com outros povos. Portanto um alimento rico em elementos geográficos e históricos.

FIGURA 12 – CARTAZ DA FESTA DO PIEROGI (FRENTE) (2019).

FIGURA 13 – CARTAZ DA FESTA DO PIEROGI (VERSO) (2019).



Na figura 15 notamos a diversidade de alimentos com referência a cultura dos poloneses. A fartura das mesas é um dos indicativos da expressão dessa cultura. No passado os imigrantes passaram muita necessidade de alimentos, agora então é um prazer ver a mesa farta.

Na figura 16 refere-se ao uso da carne suína nas festividades, o preparo fica por conta dos homens.

Na figura 17 está a capelinha em homenagem a Nossa Senhora da Salete. Localizada na comunidade da autora e a poucos metros de sua casa. Tem o costume de reunir-se no dia 19 de setembro (data festiva da santa) para rezar e agradecer, pela saúde e os alimentos, por ser considerada a santa protetora dos agricultores.

FIGURA 14 – MESA POSTA PARA A FESTA DO PIEROGI (2019).



Fonte: Prefeitura Municipal de Centenário, Secretaria de Educação e Cultura, 2021.

FIGURA 15 – GRUPO DE ASSADORES DAS CARNES PARA A FESTA DO PIEROGI. CENTENÁRIO (2019).



Fonte: Prefeitura Municipal de Centenário, Secretaria de educação e Cultura. 2021.

FIGURA 16 – CAPELINHA DE NOSSA SENHORA DA SALETE, MUNICÍPIO DE CENTENÁRIO (2021).



Fonte: Autora, 2021.

Portanto, o que vimos neste capítulo é a grande manifestação da cultura polonesa nos municípios de Áurea/RS, Carlos Gomes/RS e Centenário/RS. Nas suas festas, músicas, religiosidade, rituais, grupos folclóricos, edificações, roteiros turísticos, encontra-se uma diversidade de expressões que destacam os moradores destes municípios como representantes da cultura polonesa.

No capítulo seguinte tratar-se-á da manifestação dessa cultura através das práticas alimentares desses moradores, tendo como base a experiência pessoal, familiar e do círculo de amizades da autora deste trabalho.

CAPÍTULO 04

IDENTIDADE POLONESA DA AUTORA: OS PRATOS E SUAS GEOGRAFIAS

A alimentação dos descendentes de poloneses passa a refletir sua identidade, seu jeito, suas memórias, seu espaço de vida e suas características no território brasileiro. A alimentação representa a linguagem, onde expressam todo modo de vida e trazem consigo uma dimensão cultural que reflete sua vida na comunidade. Como bem esclarece Saquet (2007, p. 71) que “o *velho* é re-criado no *novo*, num movimento concomitante de descontinuidade e continuidade”. Percebe-se que os elementos aparentemente velhos da cultura não foram deixados de lado e esquecidos, ao contrário, estiveram presentes e foram progressivamente atualizados para celebrar uma identidade em formação em um novo território.

Os imigrantes poloneses tem uma relação com o território marcada pelas dificuldades, por uma desterritorialização para fugir da pobreza e dos conflitos étnicos e pela reterritorialização cheia de adversidades. Em vista do que viveram esses imigrantes poloneses, seus descendentes tem uma afetividade relacionada com o território e com os alimentos cultivados neste. Por isso não são só os bens materiais que são cultivados pelos descendentes de poloneses e sim o significado que eles tem para suas vidas.

É através dos bens materiais e imateriais que eles rememoram seus familiares e sua cultura. Todos os dias eles relembam sua história através da alimentação, religiosidade, valores, canções entre outros. Saquet (2009) legitima o que foi colocado:

A identidade é construída pelas múltiplas relações-territorialidades que estabelecemos todos os dias e isso envolve, necessariamente, as obras materiais e imateriais que produzimos, como os templos, as canções, as crenças, os rituais, os valores, as casas, as ruas etc. (SAQUET, 2009).

IDENTIDADE DA AUTORA

A narrativa traz consigo a identidade e o protagonismo feminino na produção dos alimentos realizada pelas mãos das mulheres e suas famílias que preservam a cultura, sua importância se remete a etnia polonesa, pois retrata toda uma vivência. Cada componente familiar tinha sua função, porém a mulher era a que tinha mais contato com os alimentos desde o cultivo até o resultado final (o alimento na mesa), como relata Wenczenovicz, (2007):

[...] A produção de alimentos era uma preocupação primordial para a família colonial, tanto do homem como da mulher. Entretanto, eram as mulheres que preparavam e produziam as refeições. As frutas e legumes eram plantados e mantidos pela mulher, com o auxílio das crianças, as quais eram introduzidas desde a primeira infância nas atividades agrárias e no cuidado dos animais. Os de pequeno porte, como galinhas, patos, e até suínos, por estarem próximos à casa, também eram de responsabilidade feminina. Abundantes e apetitosos pratos podiam resultar dessa atividade. (WENCZENOVICZ, 2007, p. 120).

Zanela (1999,) reverbera que, às mulheres cabia à tarefa de cuidar dos filhos e prover a alimentação, organizando hortas. Assim foi se construindo essa vivência feminina com o cultivo e a alimentação, e na família da autora passou-se de geração em geração¹⁹.

A partir de agora retratar-se-á o universo cultural da autora do respectivo trabalho, então peço permissão ao leitor para escrever em primeira pessoa.

Desde a infância me identifiquei com a cultura polonesa. A partir do casamento minha identidade aflorou ainda mais. Em convivência com outros descendentes de poloneses aprendi a cozinhar vários pratos específicos da alimentação polonesa. A frequentar as festas e degustar esses alimentos com mais frequência.

“A necessidade de se identificar ou pertencer a algo acontece de forma espontânea entre os seres humanos” (OLIVEIRA, 2015, p.129). Identifico-me tão intensamente com a alimentação dos imigrantes poloneses, uma vez que tenho relação direta com os migrantes poloneses.

¹⁹ Sabe-se que nos dias atuais a presença masculina está mais frequente nos afazeres domésticos e da alimentação. Inclusive o cônjuge da autora tem presença ativa no cultivo e produção dos alimentos.

Meu avô veio da Polônia com 13 anos de idade. Conforme relação encontrada no livro Kozowski (2006) sobre os imigrantes poloneses que se estabeleceram primeiramente em Alfredo Chaves, em que meu bisavô Bernardo Noskowski²⁰, e minha bisavó Tekla Butrynowski e meu avô Estefano estão registrados no cartório de Veranópolis (em 1907, época da chegada deles, denominava-se Alfredo Chaves). “Noskowski Bernado c/c Tekla Butrynowski – Tirad./75 – NVC-25/13 de Stefano- 1907” (Kozowski, 2006, p.141).

Primeiramente a família Noskowski, estabeleceu-se em Alfredo Chaves. Assim como Kozowski (2006), o autor Alberto Victor Stawinski (1976) também faz o registro de pessoas com sobrenome Noskowski e Butrynowski que vieram da Polônia e fixaram-se em Alfredo Chaves.

Por volta de 1925, Estefano, já casado veio morar na localidade de Castilhos, município de Getúlio Vargas/RS. Com a distribuição de lotes de terra pelo governo do Estado viram na oportunidade de estabelecer-se na localidade onde agora pertence ao município de Áurea/RS e a partir daí constituíram a sua família e onde seus filhos, netos e bisnetos cresceram e alguns vivem até hoje²¹.

Meus filhos também trazem consigo essa memória da cultura alimentar. Desde muito pequenos estão em contato com esses alimentos juntamente com a família. A preferência deles (Ariel e Augusto) está na carne de porco e seus derivados, principalmente na kielbasa. Os dois ajudam na alimentação dos animais, no dia da carneação e principalmente no preparo. Ensino a eles com satisfação, e explico como a nossa família tem suas raízes voltadas a essa cultura. Acredito que eles levarão para seus descendentes todos esses ensinamentos.

Todo esse movimento vivido por essa família e todas as demais famílias polonesas, tem raízes na Geografia. As conexões que os imigrantes

²⁰ A grafia dos sobrenomes muda, pois o tabelião não tinha uma escrita padronizada, acrescentava e tiravam letras dos nomes e sobrenomes conforme era de seu julgamento. Portanto veremos muitas pessoas da mesma família com grafia diferente, o que era corriqueiro na época.

²¹ Depoimento oral em conversa informal com o tio da autora, C. N. em dez. de 2020, e com o tio D. N. em mar.de 2021.

construíram sobre o território, a vivência que reproduz no espaço geográfico a sua cultura e revigora sua identidade.

A relação do imigrante polonês com o território é muito forte. Seu desejo quando da saída da Polônia em busca de um território é que pudesse viver melhor, expressar sua cultura, religião e costumes. Sua desterritorialização ocorreu devido à fome, miséria, disputas territoriais. Em busca de uma vida melhor em um novo território, com a promessa de terra e fartura. Uma viagem difícil, a estadia nos albergues, as doenças, as longas viagens até os lotes destinados a eles. A dificuldade de produzir, adaptar-se, pois nem tudo que lhes foi prometido era realidade. Preparar a terra para as práticas agrícolas, construir suas casas, produzir seus primeiros grãos, animais e legumes. Essa reterritorialização aconteceu embasada na cultura que eles trouxeram na bagagem quando vieram da Polônia.

Foi então que os poloneses tiveram que reafirmar um costume já vivido na Polônia; o aproveitamento de todas as partes dos animais para a alimentação. Eles precisavam de muita energia para trabalhar e sobreviver a todas as dificuldades. Essa energia é tirada da proteína do sangue do pato, da carne do porco somada aos seus miúdos, das massas com ovos, do requeijão (derivado do leite). Para engrossar os caldos usam-se legumes, verduras e temperos.

Os animais mais utilizados eram os mais rústicos. O pato fácil de alimentar por ser pequeno, porém com muita utilidade, a carne e o sangue para a alimentação, as penas para travesseiros e cobertas. O porco que se alimenta dos restos de alimentos, e pode ser utilizado para produzir uma variedade de pratos. Nada é jogado fora. Como explicado nas receitas é utilizada a carne e os miúdos para a alimentação.

De acordo com Saquet (2009, p. 87) na natureza e na sociedade o homem vive relações e em ambas, o homem vive relações construindo um mundo objetivo e subjetivo, material e imaterial. As relações, conexões, subjetividades, imaterialidades da alimentação dos descendentes de poloneses na Região Geográfica Imediata de Erechim/RS podem ser analisadas pelos cardápios constituídos de comidas da cultura polonesa: a czarnina, sopa feita da carne e do sangue do pato; o pierogi; carne de porco assada; bigus; chá de

erva mate com leite (herbata); pepino fermentado; kiszka; sobremesas com a utilização da abóbora e cremes e a tradicional wódka (cachaça de alambique) usada como aperitivo antes das refeições.

As receitas trazidas pelos antepassados foram adaptadas conforme eles foram conseguindo produzir os alimentos. Alguns ingredientes tiveram que ser modificados pela falta de adaptação em um clima diferente do que da Polônia. Porém sempre com a mesma base e com a função de alimentar o corpo e as memórias.

Assim explica Sokoloski (2018):

Ao longo das décadas, os costumes dos imigrantes poloneses em Áurea sofreram ressignificações culturais, fundindo-se em diversas esferas com a cultura brasileira, principalmente, a gaúcha. Os hábitos alimentares, religiosos, estéticos, sofreram mutações provocadas pela inserção na nova cultura. Mesmo nas mais favoráveis condições, e/ou circunstâncias, a assimilação nunca se completa nos imigrantes de primeira geração; completa-se, porém, muitas vezes, nos de segunda e quase sempre nos de terceira (SOKOLOSKI, 2018, p. 63).

As receitas preparadas dão sustentação a minha identidade. O movimento de aprender e preparar o alimento reforça o sentimento cultural. É o presente recorrendo ao passado para fortalecer os descendentes na cultura polonesa.

A manutenção de certas tradições alimentares é uma das estratégias adotadas pelos imigrantes e descendentes como uma maneira de preservar a identidade vinculada às suas origens (HADJAB, 2014).

A afetividade por essa cultura está evidente em mim. Não basta somente elaborar os pratos, é importante o cultivo (figura 18) e a criação (figura 19) dos ingredientes que serão utilizados, assim como aprendi com minha família. Os chás, verduras e legumes mais resistentes planta-se fora ao ar livre. As hortaliças mais delicadas são plantadas dentro de uma horta fechada com um tecido vazado que impede a entrada de pássaros e borboletas. Ameniza a incidência da radiação solar nos dias mais quentes do verão.

FIGURA 17 – MINHA HORTA COM VERDURAS TEMPEROS E CHÁS.

Fonte: Autora, 2021.

Os porcos escolhidos para a criação geralmente são os híbridos Large White²² (branco) que possui mais carne e menos banha. Devido ao maior consumo de carne e menor consumo de banha (diferentemente de outrora), então se aperfeiçoa a criação. Aqui no caso temos outra raça a Duroc (vermelho) devido à falta de porcos híbridos, e como o consumo é grande precisamos engordá-los independentemente da raça.

²² É uma raça de suínos originários do condado de York, localizado na região norte da Inglaterra, cruzados com animais asiáticos da região de Cantão. Que apresentam como principal característica a precocidade.

FIGURA 18 – CRIAÇÃO DE PORCOS EM MINHA PROPRIEDADE.



Fonte: Autora, 2021.

A Geografia da alimentação está inserida no meu contexto econômico, cultural, territorial e afetivo. O valor que lhe é conferido está presente no dia a dia dos afazeres.

O cultivo dos alimentos, na maneira que a natureza é respeitada, por meio de alimentos orgânicos. Pelo cultivo de flores para embelezar a propriedade rural, pomar com diversidade de frutas.

Apoiada nas lembranças afetivas por meio das receitas e fotos dos alimentos busca-se representar a identidade polonesa.

A afeição por essa cultura demonstrada em cada prato preparado com ingredientes produzidos, cultivados e criados na propriedade rural. Pois foi assim que aprendi com o breve convívio com meu avô na infância. Que intensificou na convivência com meu pai e minha mãe, que sempre viveram em uma pequena propriedade rural no interior do município de Áurea/RS. Juntamente com meus irmãos, ajudava na lavoura e na criação de animais para consumo. Sempre cultivando e preparando, e assim construí durante toda a vida a afetividade por essa forma de lidar com os alimentos, transmitida pelos familiares imigrantes e migrantes poloneses.

Dessa forma é importante relatar como se dá o cultivo dos alimentos e preparo das receitas.

CZARNINA E O APROVEITAMENTO INTEGRAL DO PATO

Começamos pela sopa de pato ou czarnina. Não é em toda a Polônia que se tem o costume de consumir esse alimento. Está mais relacionada ao território da Polônia que foi invadida pela Prússia, respectivamente de onde vieram meus antepassados. Minha mãe conta como a criação de patos era grande na casa de meu avô, e depois na casa de meu pai. Após meu casamento comecei a ter contato com uma vizinha e comadre que tem criação de patos, foi ela quem me ensinou a preparar a Czarnina. É um alimento consumido em comemorações, como prato principal. O preparo da Czarnina faz-me pensar da longa trajetória de minha família em busca de um território que pudesse viver em paz e produzir seus alimentos e criar seus filhos com dignidade.

O preparo acontece desde a escolha do pato, precisa ser um pato mais velho e maior, para poder obter mais sangue e mais carne. O pato como já mencionado é um animal fácil de criar, rústico, pequeno e sua ingestão fornece muita proteína²³, essencial para o trabalho braçal dos imigrantes. Assim como o suíno, tudo do pato é utilizado, como podemos observar na receita²⁴ a seguir.

Receita da Czarnina: “Sopa de Pato”

Ingredientes: Um pato vivo, 2 colheres de vinagre de álcool, 1 pacote de massa fina (ou de sua preferência), 2 maços de tempero verde, 1 cebola média, 2 caldo de galinha (opcional), 6 litros de água, 3 colheres de farinha de trigo, sal a gosto. Modo de Fazer: Tirar o sangue do pato no vinagre e mexer para não coagular. Limpe o pato. Coloque a carne do pato já picada, tempero verde, água, sal, cebola e deixe ferver até a carne ficar mole. Retire uma xícara do líquido dessa fervura e deixe amornar. Bata essa água com o sangue do

²³ A quantidade de proteína na carne e no sangue do pato é maior, por isso ele é utilizado e não o galo ou galinha. Fonte: entrevista oral informal com o Agrônomo Dr. Carlos Noskoski.

²⁴ As receitas que seguem são padrão da culinária polonesa, o diferencial acontece no tempero e adição de ingredientes de cada cozinheira, conforme experiência agregada.

pato, um ovo cru e três colheres de farinha de trigo. Derrame aos poucos essa mistura na panela que está o pato, mexendo sem parar. Coloque a massa e espere dar o ponto de cozimento da massa e sirva. Servir acompanhada de batata doce cozida, assim como vemos na figura 20.

FIGURA 19 – PRATO DE CZARNINA.



Fonte: Autora, 2019.

FIGURA 20 – PANELA COM CZARNINA, EM UMA COMEMORAÇÃO DE ANIVERSÁRIO EM MINHA CASA.



Fonte: Autora, 2021.

PIEROGI: UM SÍMBOLO DA CULTURA POLONESA

No pierogi utilizava-se a farinha do trigo produzida na propriedade, como de costume entre os antepassados. O trigo era cultivado e levado em moinhos para a moagem, resultando em uma farinha de excelente qualidade. Os ovos utilizados no preparo também eram produzidos por galinhas caipiras criadas soltas juntamente com os patos, no pátio da casa. A massa, feita artesanalmente na propriedade, agrega sabor ao alimento final.

O Pierogi preparado por mim tem o recheio de requeijão²⁵ que faço na minha propriedade, artesanalmente. Gostamos muito do Pierogi cozido, porém o preferido é o frito em banha de porco.

O pierogi é um alimento consumido em todo o território da Polônia. Com os mais variados recheios. São pasteis de massa, que primeiro são cozidas e depois assadas ou fritas, recheados com requeijão e temperos. Aqui vamos somente listar o de requeijão mais tradicional e mais consumido. Na versão cozido (com molho vermelho e de nata) e o frito. Pois é assim que é servido na Festa Nacional da Czarnina, no Jantar Polonês e na Festa do Pierogi, como explicado anteriormente.

Receita de Pierog:

Massa do pierogi: 1 xícara de água quente, 3 ovos, 1 colher rasa de sal fino, 4 colheres de óleo, farinha até dar o ponto. Recheio: Coloque 1 kg de requeijão, cebolinha picada bem fina e sal, misture tudo em uma vasilha e reserve. Modo de fazer: dentro de uma bacia, colocar os ovos, sal, óleo e a água quente. Mexer acrescentando a farinha até dar o ponto de massa mais firme. Abra a massa com cerca de 2 mm de espessura e corte os pastéis do tamanho que preferir. Coloque o recheio feche bem. Coloque cozinhar em água fervente até dar o ponto, retire com uma escumadeira. Coloque em um

²⁵ Requeijão é um derivado do leite. Para obtê-lo deixa-se o leite azedar até talhar, aquece em fogão a lenha até ficar morno mexendo com as mãos cuidadosamente para separar a massa do soro do leite (subproduto dado aos porcos como alimento). Após coloca-se em uma toalha e suspende para escorrer bem o soro para a massa ficar bem sequinha e esfarelar. Após coloca temperos verde e sal a gosto.

refratário e derrame nata em cima e sirva. Tem a opção de fazer o molho com carne moída, extrato de tomate e sal.

Para o pierogi frito aqueça banha em uma frigideira e frite após fechá-los. E sirva quente.

Na figura 22 podem-se identificar os pratos da esquerda para a direita; pierogi frito, pierogi com molho de tomate e pierogi com nata.

FIGURA 21 – MESA COM PIEROGI COZIDO E FRITO, FESTA DO PIEROGI, CENTENÁRIO/RS.



Fonte: Autora, 2019.

REPOLHO, PEPINO E CHÁ.

BIGUS

O Bigus é confeccionado com a mistura de carnes, legumes, verduras e temperos, que dão um sabor maravilhoso. Sempre pensando em aproveitamento completo dos ingredientes, essa é uma receita excelente. Levando no seu preparo carnes diversas misturadas com o repolho e temperos combinado com um bom tempo de fervura traz muita energia para o dia a dia de trabalho. A maioria dos ingredientes é produzida na propriedade. A carne de

porco, o repolho, os temperos, legumes e outros. É um dos alimentos que eu mais aprecio, devido ao sabor e a utilização de ingredientes provenientes da propriedade, o que faz com que tenha um custo bem menor, sendo corriqueiro o preparo e o consumo.

Receita de Bigus:

Ingredientes: Um repolho, 250g de carne de porco sem osso, 250g de carne de gado, 250g de linguiça defumada, 100g de bacon, 50g de banha ou azeite, 50g de toucinho, 1 colher de massa de tomate, sal, pimenta, 1 folha de louro. Modo de fazer: Coloque a banha ou azeite em uma panela e refogue as carnes temperadas com sal e pimenta, acrescente o bacon, o toucinho, a linguiça defumada. Fatiar o repolho de cabeça, a folha de louro e colocar para fritar junto com as carnes. Deixar cozinhar até ficar macio. Acrescentar o repolho em conserva picado, a massa de tomate, sal e pimenta se necessário. Mexer, ferver mais uma vez e está pronto. Pode ser deixado para o dia seguinte em geladeira. É bem gostoso esquentado. Serve-se com pão ou com batatinhas. Na figura 23 retrata-se o prato de Bigus que foi elaborado para a Festa do Pierogi de Centenário/RS, em 2019.

FIGURA 22 – BIGUS NA FESTA DO PIEROGI DE 2019, CENTENÁRIO/RS.



Fonte: Autora, 2019.

PEPINO FERMENTADO

No pepino fermentado observamos a necessidade de prolongar os alimentos da época e pelo sabor característico muito apreciado pelos descendentes de poloneses. O uso dos temperos também é muito costumeiro nessa cultura. O pepino tem sua vida útil de poucos dias, então se prepararmos ele como a receita que segue teremos esse alimento por algumas semanas para ser consumido. O pão é utilizado como potencializador da fermentação. Essa fermentação faz com que possa prolongar sua vida útil e assim evitar desperdícios.

Receita de pepino fermentado:

Ingredientes: Pepinos médios e grandes, funcho, pedaços de pão, dentes de alho (a gosto), folhas de parreira, manjerona, folha de louro. Modo de Fazer: Ferver a água e deixe esfriar. Lave os pepinos, corte em pedaços grandes. Coloque-os num vidro grande, juntar todos os temperos, encher com a água bem salgada. Acrescente os pedaços de pão para ajudar a fermentar. Deixe o vidro semiaberto. Cerca de três dias após pode consumir. Na figura 24 encontra-se o pepino fermentado pronto para o consumo.

FIGURA 23 – PEPINO FERMENTADO.



Fonte: Autora, 2021.

CHÁ

O chá de Erva-mate (*Ilex Paraguaiensis*), com leite era uma bebida consumida pelos imigrantes poloneses no início da colonização no Rio Grande do Sul. Com dificuldade de obter café, obtinham a cafeína no chá de Erva-mate. Também chamada de Herbata, é uma mistura de culturas ou uma imersão dos imigrantes poloneses na cultura indígena ou cabocla. Quando os imigrantes chegaram à região perceberam que os povos originários já tinham o costume de utilizar a erva-mate como chá e como bebida. Então mesclaram o sabor colocando leite, e assim passaram a utilizar diariamente.

Observa-se que a bebida é um reflexo da inserção cultural destes imigrantes nos hábitos alimentares dos gaúchos, influenciados pelos costumes indígenas (SOKOLOSKI, 2018).

Receita do chá de Erva Mate com leite, “Herbata”:

Ingredientes: Uma colher de erva mate, meio litro de água quente, leite a gosto. Modo de fazer: coloque a erva mate no bule e água quente, deixe por uns minutos. Depois coe. Misture o leite, adoce a gosto e sirva. Na figura 25 tem-se a Herbata, pronta para consumo.

FIGURA 24 – CHÁ DE ERVA MATE COM LEITE (HERBATA).



Fonte: Autora, 2021.

O porco e seus derivados

O porco é um dos animais mais apreciados pelos imigrantes e seus descendentes. Pela facilidade de criar e alimentar, como já mencionado anteriormente.

A carneação começa com os preparativos no dia anterior, solicitando ajuda dos vizinhos, arrumando a lenha para aquecer a água, ao lavar as mesas, a panela grande de ferro (para ferver a água e depois para cozinhar o toucinho), as cordas para pendurar as partes do porco, entre outros.

No dia, o trabalho começa cedo, fazer fogo para aquecer a água que vai escaldar o couro do porco para a retirada do pelo. Após, abre a barriga do porco para separar as vísceras, o que for aproveitado separa-se para lavar e depois preparar a morcilha. Separa-se em pedaços maiores, para a separação do toucinho, a carne e os ossos.

Depois na panela grande de ferro, coloca-se o toucinho para derreter e fazer a banha, peneirar em uma toalha para separar a banha (líquida) do torresmo (que servirá de alimento depois).

A carne separada dos ossos e moída será temperada com sal, alho, pimenta e salitre (um conservante para não estragar a carne). Com a tripa do porco lavada, e colocada na máquina (própria para embutir a carne na tripa), enche a tripa bem firme e amara as pontas. Depois se pendura e defuma com fumaça de lenhas úmidas da propriedade, por uns três dias.

Para fazer a morcilha lava-se o fígado e a cabeça do porco. Junta a pele do porco que foi separada do toucinho. Cozinha tudo em água fervente até ficar mole. Separa as carnes do osso da cabeça, moer tudo misturar com arroz já cozido e temperos como salsa, cebolinha verde e um pouquinho de pimenta. Embutir da mesma forma que a kielbasa, mas não deixar firme por que vai expandir na hora do pré-cozimento. Depois de pré-cozida pode se consumir assada ou ao natural, em até uma semana.

Como não havia geladeira a maneira de conservar as carnes era em latas com banha. Cortava-se a carne de porco em pedaços médios ou pequenos, colocavam em panelas com um pouco de banha, fritavam um pouco

depois colocavam em latas e cobriam com mais banha. Conforme necessidade tirava-se aquecia e servia.

Quando chegava uma visita inesperada, pois não havia telefone na época, tinha que matar no dia os animais para o preparo das refeições.

O lombo é uma das partes mais nobres do porco. Os melhores cortes são destinados para as festas e recepções, e assim melhor elaboradas e apresentadas para servir. Enquanto os miúdos são utilizados para embutidos de consumo diário.

Receita de Lombo de porco assado.

Ingredientes: Um lombo de porco, alho, sal, 1,5 litros de leite, 1 cebola média, 4 colheres de óleo ou banha, farinha de trigo, queijo ralado. Modo de fazer: Faça furos no lombo e coloque dentes de alho. Passe sal e pimenta a gosto sobre o lombo e coloque em uma panela com o leite. Cozinhe até que o lombo fique macio, se necessário acrescente mais leite. Tire o lombo e fatie em fatias finas. Refogue a cebola com óleo e coloque farinha de trigo até engrossar, acrescente o leite coado até o ponto de molho. Se necessário acrescente sal. Em um refratário coloque uma camada de molho, outra de lombo, molho, queijo ralado até que complete. Leve ao forno para gratinar. Decore a gosto. Na figura 26, vemos o lombo de porco assado pronto ser degustado na Festa do Pierogi.

FIGURA 25 – LOMBO DE PORCO ASSADO, FATIADO E DECORADO, FESTA DO PIEROGI (2019).



Fonte: Prefeitura Municipal de Centenário/RS, Secretaria de Educação e Cultura, 2021.

A morcilha (Kiszka)

A morcilha é a mistura dos miúdos do suíno com temperos característicos. A necessidade de aproveitamento de tudo que se produz está representada nesse alimento. As raças suínas mais antigas não necessitavam de muitos cuidados devido a sua rusticidade. Desenvolvem-se comendo sobras de alimentos da cozinha, mandioca (aipim), moranga, batata, e grãos de milho moído. Hoje em dia, no entanto, utiliza-se também milho moído e concentrado de engorda (produto industrializado rico em proteína e vitaminas). O aproveitamento é total: banha, carnes, miúdos, kielbasa, torresmo, perninhas, orelhas, ossos (colocado para cozinhar junto com o feijão para engrossar o caldo e ficar mais nutritivo), morcilha e a morcilha preta que é confeccionada utilizando o sangue do animal, porém essa última não é produzida por mim.

Receita de morcilha (kiszka):

Ingredientes: Miúdos de porco, courinhos, cabeça de porco, arroz cozido, temperos a gosto (sal, pimenta, salsa, cebolinha, alho), tripa para encher as morcilhas. Modo de fazer: Cozinhar bem os miúdos de porco, os courinhos de porco, a cabeça do porco. Separar as carnes da cabeça de porco, os courinhos, os miúdos, moer e temperar. Coloque a carne temperada nas tripas, mas que fique mole. Fazer uns furos para soltar o ar. Dê uma pré-cozida Depois assar no forno até o ponto que achar melhor. Na figura 27 representa um prato típico com o aproveitamento de miúdos do porco denominado de Kiszka.

FIGURA 26 – MORCILHA (KISZKA).



Fonte: Autora, 2021.

Assim destacaram-se alguns dos alimentos mais utilizados pelos imigrantes poloneses e seus descendentes. Os quais gozo satisfação de preparar e servir, para minha família, amigos e visitantes.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com o intuito de trabalhar o conceito de Território na questão da alimentação dos descendentes de poloneses nos municípios de Áurea/RS, Carlos Gomes/RS e Centenário/RS, percebe-se que muitas territorialidades foram construídas ao longo dos anos.

A cultura por eles lembrada na alimentação é a forma de manter viva a memória de seus antepassados. A afetividade dos descendentes de poloneses, pela cultura que os imigrantes trouxeram na bagagem e mesclaram com outros imigrantes e os povos originários são de suma importância. Está demonstrada nas festas e nos símbolos usados por eles, em ocasiões especiais ou no dia a dia.

Um povo desterritorializado, chamado de “sem pátria”, conseguiu na reterritorialização no Brasil e principalmente no Estado do Rio Grande do Sul, um território mais livre para expressão de sua cultura. A importância que eles deram as terras que conseguiram cultivar, nos mais variados municípios em que se territorializaram, foi intensa. O mais importante é que adaptaram-se sem perder suas raízes culturais.

O percurso deste trabalho foi intenso, cheio de emoções. As descobertas ocorridas no desenrolar da teoria foram gratificantes, a cada dia surgiam novas possibilidades, a metodologia guiou-me de maneira satisfatória. Abrem-se novos caminhos de pesquisa na área da Geografia da alimentação, não só nestes municípios, mas também no Estado. As multiterritorialidades apresentadas pela alimentação evidenciando potencialidades para novos trabalhos.

O trabalho torna-se satisfatório a partir do momento que o pesquisador encontra-se dentro da pesquisa. Torna-se parte dela. No desenrolar das possibilidades segue um caminho que norteia a aprendizagem imbricada no seu dia a dia e na sua história. A pesquisa proporcionou o entendimento que os descendentes de poloneses expressam através de uma cultura e essa está inteiramente ligada à alimentação, identidade e cultura.

A alimentação ligada a Geografia traz muitas possibilidades de perceber o território. Cada cultura tem sua peculiaridade. Cada expressão dessa cultura

arraigada na alimentação produz diferentes territorialidades. A expressão cultural pode ser mais forte na alimentação, porém não deixa de ser notada na música, na dança, na história, na religião, na paisagem em muitos outros.

Os descendentes de poloneses apreciam a possibilidade de mesclar seus alimentos com a cultura de outros povos. E juntamente com isso desfrutar de tudo isso em festas e convívio com todos. Particularmente, percebo que são grupos que se identificam com essa cultura e que buscam sempre a união e amplitude das suas raízes culturais.

Saquet (2009, p. 87) afirma que na natureza e na sociedade o homem vive relações e em ambas, o homem vive relações construindo um mundo objetivo e subjetivo, material e imaterial. É o que percebemos nessa pesquisa; as relações, conexões, subjetividades, imaterialidades da alimentação dos descendentes de poloneses nos municípios de Áurea/RS, Carlos Gomes/RS e Centenário/RS.

Podemos perceber que mesmo com a delimitação de territórios esses municípios continuam dialogando entre si através da cultura, assim como seus antepassados fizeram durante a colonização.

Juntamente com o poder público, a EMATER/RS²⁶ (Associação Rio-grandense de Empreendimentos de Assistência Técnica e Extensão Rural), tem grande contribuição para a organização e divulgação desta cultura, e na valorização da identidade dos descendentes de poloneses. É de grande importância citar os nomes de Lígia Maria Spica Wencelewski, representante a EMATER no município de Áurea/RS, e Laura Mocfa Glaner, em Carlos Gomes/RS. Elas além de fazer essa excelente mediação entre os grupos, poder público e divulgação, também tiveram papel importante nas informações para este trabalho.

O senhor Artêmio Modtkowski é muito representativo no meio cultural e de preservação e conservação da história dos imigrantes e descendentes de poloneses. Ele é quem cuida do museu que leva o nome de seu pai, e foi na pessoa dele que consegui acesso aos livros e cartazes importantes que estão no museu municipal.

²⁶ Órgão vinculado ao governo do Estado que presta assistência técnica aos produtores rurais.

A provocação que fica para o poder público dos três municípios é um maior diálogo e maior cooperação para aumentar as parcerias entre eles visando à ampliação e a visibilidade da cultura dos descendentes de poloneses.

Essa pesquisa autoral buscou projetar esses municípios e a cultura dos descendentes de poloneses. Trabalhando com o conceito de Território, identidade e cultura, e dar projeção a Geografia da Alimentação que tanto em termos do Curso de Geografia como na região que abrange a UFFS Campus Erechim/RS, é o primeiro trabalho a ser realizado. Assim abrindo caminho para mais pesquisas nesta área, conferindo visibilidade aos distintos patrimônios culturais da região e subsidiando processos de intervenção via o poder público ou iniciativas locais.

REFERÊNCIAS

- BARRETTO, M. **Turismo e legado cultural**. Campinas: Papirus, 2000.
- BARROCO, Lize Maria Soares; BARROCO, Helio Estrela. A importância da gastronomia como patrimônio cultural no turismo baiano. Rev. investigación em turismo y desarrollo local Turydes, v.1, n.2, março, 2008. Disponível em: <<http://www.eumed.net/rev/turydes/02/sbb.htm>>. Acesso em: 06 mar. 2021.
- BRUM NETO, Helena. **Os territórios da imigração alemã e italiana no Rio Grande do Sul**. UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA “JÚLIO DE MESQUITA FILHO” Campus de Presidente Prudente. UNESP. Presidente Prudente. São Paulo. 2012.
- CLAVAL, P. A geografia cultural no Brasil. In: BARTHE-DELOIZY, F., and SERPA, A., orgs. **Visões do Brasil: estudos culturais em Geografia** [online]. Salvador: EDUFBA; Edições L'Harmattan, 2012, pp. 11-25. ISBN 978-85-232-1238-4. Available from SciELO Books .Disponível em: <<http://books.scielo.org>>. Acesso em: jan. 2021.
- COLLINS, John F. **Cultura, Conteúdo e Cercamento do ser Humano: herança intangível da UNESCO no novo milênio**. Cad. CRH vol.31 n.82 Salvador Jan./Abr. 2018. Publicação original: “Culture, Content, and the Enclosure of Human Being: UNESCO's ‘Intangible’ Heritage in the New Millennium.” Radical History Review, Number 109 (Winter): 121-135. 2011. Traduzido por Phillip Villane e revisado pelo próprio autor. Disponível em: [CULTURA, CONTEÚDO E CERCAMENTO DO SER HUMANO: herança intangível da UNESCO no novo milênio \(scielo.br\)](http://books.scielo.org) Acesso em: Jan. 2021.
- FERREIRA, Denílson da Silva. **Território, territorialidade e seus múltiplos enfoques na ciência geográfica**. CAMPO-TERRITÓRIO: Revista de Geografia Agrária, v. 9, n. 17, p. 111-135, abr., 2014.
- FERRO, R. C. **Gastronomia e turismo cultural: reflexões sobre a cultura no processo do desenvolvimento local**. Contextos da alimentação. v. 2. n. 2. p. 38-56, 2013.
- GRITTI, Isabel Rosa. **Imigração e Colonização Polonesa no Rio Grande do Sul: a Emergência do Preconceito**. Porto Alegre: Martins Livreiro, 2004.
- HADJAB, Patrícia Dario El-moor. **Alimentação, Memória e Identidades Árabes no Brasil**. Tese de Doutorado. Universidade de Brasília. Instituto de Ciências Sociais. Departamento de Sociologia. Brasília 2014.
- HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Tradução Tomaz Tadeu da Silva, Guacira Lopes Louro – 11. ed., 1.reimp. – Rio de Janeiro: DP&A, 2011.

HAESBAERT, Rogério. Hibridismo, Mobilidade e Multiterritorialidade numa Perspectiva Geográfico-Cultural Integradora. p. 393-419. In: SERPA, A., org. **Espaços culturais: vivências, imaginações e representações** [online]. Salvador: EDUFBA, 2008. 426 p. ISBN 978-85-232-1189-9. Available from SciELO Books .

IBGE. O recorte das Regiões Geográficas Imediatas e Intermediárias de 2017. **Divisão regional do Brasil em regiões geográficas imediatas e regiões geográficas intermediárias: 2017** / IBGE, Coordenação de Geografia. - Rio de Janeiro: IBGE, 2017.

IBGE Cidades, Brasil, Rio Grande do Sul, Áurea. 2017. IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística v4. 3.39. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rs/aurea/historico> Acesso em: 11 nov. 2019.

KOKUSZKA, Pedro Martim. **Nos Rastros dos Imigrantes Poloneses**. Curitiba: Arins, 2000.

KOZOWSKI, Vitor. **Os Poloneses da Colônia de Alfredo Chaves/Guaporé: Imigração na Serra Gaúcha**. Bento Gonçalves – RS. Ed. do autor, 2006.

KRAVCZYK, Mariane Virginia. **POLFEST: A Construção da Identidade Cultural Polonesa em Guarani das Missões – RS**. Universidade Federal Do Rio Grande Do Sul. Faculdade De Biblioteconomia E Comunicação Departamento De Ciências Da Informação. Porto Alegre. 2013.

MANFIO, V.; PIEROZAN, V. L. **Território, cultura e identidade dos colonizadores italianos no Rio Grande do Sul: uma análise da Serra Gaúcha e da Quarta Colônia**. Geosp – Espaço e Tempo (Online), v. 23, n. 1, p. 144-162, abr. 2019. ISSN 2179-0892. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/geosp/article/view/146130>. doi: <https://doi.org/10.11606/issn.2179-0892.geosp.2019.146130>. Acesso em: dez 2020.

MORAIS, L. P. **Comida, identidade e patrimônio: articulações possíveis**. História: Questões & Debates, Curitiba, n. 54, p. 227-254, jan./jun. 2011. Editora UFPR.

OLIVEIRA, Ágata Morena de Britto. **O sabor do território: o design estratégico e a valorização do Arroz do Litoral Norte Gaúcho e do Doce de Pelotas**. Dissertação (mestrado) – Universidade do Vale do Rio dos Sinos, Programa de Pós-Graduação em Design Estratégico, Porto Alegre, RS, 2013.

OLIVEIRA, Giully de. **Do Pão de Milho à Festa: O resgate de uma cultura – a experiência de São Bonifácio (SC)**. In: CARLS, S. AREAS, P. O. CUNHA, G. S. V. T. (Org.) Workshop Catarinense de Indicação Geográfica. UNIVILLE. Joinville. SC. p. 127-139, 2016.

PORTO GONÇALVES, Carlos Walter. Da geografia às geo-grafias: um mundo em busca de novas territorialidades. **La Guerra Infinita: Hegemonía y terror**

mundial. Buenos Aires Lugar CLACSO, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales Editorial/Editor 2002.

RAFFESTIN, Claude. **Por uma geografia do poder**. São Paulo: Ática, 1993 (1980).

RISCHBIETER, I. L. K.; DREHER, M. T. O Papel da Cultura Local no Desenvolvimento do Turismo em Blumenau – SC (2000 – 2005). **IV SeminTUR – Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL**, Universidade de Caxias do Sul – Mestrado em Turismo Caxias do Sul, RS, Brasil. 2006.

Disponível em:>

https://www.ucs.br/ucs/tplSemMenus/eventos/seminarios_semintur/semin_tur_4/arquivos_4_seminario/GT04-6.pdf. Acesso em: nov. 2020.

REKOVVSKY, Carmem. **Cozinha alemã**: entre a popularização da comida “étnica” e os exclusivos sabores do território. In: MEDEIROS, R.M.V. LINDNER, M. (Orgs.) Expressões da Cultura no Território. Porto Alegre: Evangraf, 2015. SANTOS, Thaine Ribeiro. **Os Alimentos e suas Geografias**: Uma Análise Sociocultural do Global ao Local. VII Congresso Brasileiro de Geógrafos. ANAIS do VII CBG. Vitória. ES. 2014.

SAQUET, M. A. **Dilemas de conceitos**: espaço-território e contenção territorial. In: SAQUET, Marcos Aurélio; SPOSITO, Eliseu Savério (Org.) território e territorialidades: teorias, processos e conflitos. 1ª ed. São Paulo; Expressão Popular, 2009. p. 95-120.

_____. **As diferentes abordagens do território e a apreensão do movimento e da (i)materialidade**. Geosul. Florianópolis, v. 22, n. 43, p 55-76, jan./jun. 2007.

_____. Por uma abordagem territorial. In: SAQUET, M. A. SPOSITO, E. S. (Org.) **Territórios e territorialidades**: teorias, processos e conflitos. 1ª ed. São Paulo: Expressão Popular: UNESP. Programa de Pós-Graduação em Geografia, 2008. p. 73-93.

_____. BRISKIEVICZ, M. **Territorialidade e identidade**: um patrimônio no desenvolvimento territorial. Caderno Prudentino de Geografia, nº31, vol.1, p. 3 a 16, 2009.

_____. FLÁVIO, Luiz Carlos. **Elementos de reflexão para fundamentar a pesquisa em geografia centrados na relação tempo-espaço-território**. Formação (Presidente Prudente), v. 2, p. 67-77, 2008.

SIKORSKI, Angelita Noskoski. REIS, Janete Teresinha. Culinária e Identidade: uma Visão Geográfica de Comunidades Rurais em Áurea, RS. In: I Colóquio Nacional Sobre Currículo, Território e Diversidade Étnico-Cultural; I Simpósio Nacional sobre Religiosidades Populares e Identidades Coletivas; I Seminário Regional sobre Povos Originários: cultura, sustentabilidade e modos de vida. Paranaguá, PR. 01., 2018. **Anais** [do]... [recurso eletrônico]: IFPR, p. 250-263. 2018. Disponível em<

http://www.cetedec.com.br/recursos/doc/ANAIS_CTEDEC%20_2019.pdf>

Acesso em: 23 mar. 2021.

SILVA, Marcia Alves Soares Da. **Geografia cultural**: caminhos e perspectivas. Curitiba: InterSaberes, 2019.

SIUDA-AMBROZIAK, Renata. Mudanças na religiosidade e costumes religiosos dos descendentes dos poloneses em Áurea. **Polonicus**: revista de reflexão Brasil-Polônia / Missão Católica Polonesa no Brasil - Ano 3, n. 6 (jul/dez. 2012) – Curitiba. Semestral, 2012.

STAWINSKI, Alberto Victor. Primórdios da imigração polonesa no Rio Grande do Sul (1875-1975). Porto Alegre: EST/UCS, 1976.

TELEGINSKI, Neli Maria. **Sensibilidades na Cozinha**: A Transmissão das Tradições Alimentares entre Descendentes de Imigrantes Poloneses no Centro-Sul do Paraná, Século XX. Tese de Doutorado em História, UFPR. Curitiba. 2016.

UNESCO. **Diretrizes para a salvaguarda do patrimônio documental**. Paris: UNESCO 2003. Tradução disponível em: Biblioteca Virtual de Direitos Humanos. Universidade de São Paulo. USP. São Paulo.
<http://www.direitoshumanos.usp.br/index.php/UNESCO>- Acesso em: Jan. 2021.

VALE, Ana Lia Farias. SAQUET, Marcos Aurélio. SANTOS, Roselí Alves dos. **O Território**: Diferentes Abordagens e Conceito-Chave para a Compreensão da Migração. Revista Fax Ciência, UNIOESTE. 2005.

WENCZENOVICZ, Thaís Janaina. **Montanhas que Furam as Nuvens!** Imigração Polonesa em Áurea – RS (1910-1945). UPF. Passo Fundo. RS. 2002.

_____. **Luto E Silêncio**: Doença E Morte Nas Áreas De Colonização Polonesa No Rio Grande Do Sul (1910-1945). Pontifícia Universidade Católica Do Rio Grande Do Sul. Instituto De Filosofia E Ciências Humanas Programa De Pós-Graduação Em História. Porto Alegre. 2007.

ZANELA, Ivone T. **A Construção do Espaço Polonês em Áurea**. Departamento de Ciências Humanas e Sociais. Curso de Pós-Graduação “Lato Sensu” em Geografia Regional. Universidade do Oeste de Santa Catarina. UNOESC – Campus Chapecó. 1999.

ZUIN, L.F.S.; ZUIN, P. B.. **Produção de Alimentos Tradicionais**: contribuindo para o desenvolvimento local/regional e dos pequenos produtores rurais. Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional, v. 4, p. 109-127, 2008.

APÊNDICE

APÊNDICE A – CARTAZ DA PRIMEIRA FESTA NACIONAL DA CZARNINA (1999).



Fonte: Autora, 2021.

APÊNDICE D – CARTAZ DA DÉCIMA TERCEIRA FESTA NACIONAL DA CZARNINA (2011).

13ª Festa Nacional da CZARNINA
 Aúra Serdecznie Zapraszamy

04 de junho de 2011

Programação:
 20:00 hs - Jantar Típico Polonês.
Cardápio:
 Czarnina, Bigos, Pierogi Ruskie (cozido) e Pierogi (frito), Carne Suína, Batata Doce, Maionese Polonesa, Saladas, Pão e Cuca, Moranga Caramelizada e Sobremesas.
 22:30 hs - Apresentação do Grupo Folclórico Polonês AURESÓVIA.

Local:
 Ginásio da Escola Agrícola.

Valor:
 R\$ 20,00 Adulto (Jantar Baile)
 R\$ 10,00 Infantil (de 06 até 12 anos)

Ingressos limitados. Os ingressos podem ser adquiridos pelos fones:
 (54) 3527-1141 (Luci)
 (54) 3015-5429 (Som Misura)

Às 23 hs Baile com a Banda Cheiro de Paixão com ingresso a R\$ 10,00

AUREA - Capital Polonesa dos Brasileiros®

REALIZAÇÃO:
 COMITÊ MUNICIPAL DE AUREA

PATROCINADORES:
 Banrisul, Nova, Bellender Pneus, CONCREGET, Mecânica Girardi, Cachiletti, Secopar, Dulmedi, Cordial, Printmax, Auto Posto Mostifaga.

Fonte: Autora, 2021.