

UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL
CAMPUS CHAPECÓ
CURSO DE LICENCIATURA EM HISTÓRIA

RENATA LUZIA LUPATINI

COMIDA E SOCIEDADE
A ALIMENTAÇÃO NO OESTE DE SANTA CATARINA (1970-1990)

CHAPECÓ
2024

RENATA LUZIA LUPATINI

COMIDA E SOCIEDADE

A ALIMENTAÇÃO NO OESTE DE SANTA CATARINA (1970-1990)

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Licenciatura em História da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), como requisito para obtenção do título de graduação em Licenciatura em História.

Orientador: Prof. Dr. Claiton Márcio da Silva

CHAPECÓ

2024

Bibliotecas da Universidade Federal da Fronteira Sul - UFFS

Lupatini, Renata Luzia

Comida e Sociedade: A Alimentação no Oeste de Santa Catarina (1970-1990) / Renata Luzia Lupatini. -- 2024. 33 f.

Orientador: Doutor Claiton Marcio da Silva

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Universidade Federal da Fronteira Sul, Curso de Licenciatura em História, Chapecó, SC, 2024.

1. História. 2. História da Alimentação. 3. Oeste Catarinense. I. Silva, Claiton Marcio da, orient. II. Universidade Federal da Fronteira Sul. III. Título.

Elaborada pelo sistema de Geração Automática de Ficha de Identificação da Obra pela UFFS com os dados fornecidos pelo(a) autor(a).

RENATA LUZIA LUPATINI

COMIDA E SOCIEDADE

A ALIMENTAÇÃO NO OESTE DE SANTA CATARINA (1970 – 1990)

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Licenciatura em História da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), como requisito para obtenção do título de Licenciatura em História

Este trabalho foi defendido e aprovado pela banca em 30/08/2024.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. Claiton Márcio da Silva – UFFS
Orientador

Prof. Dr. Delcio Marquetti – UFFS
Avaliador

Ms. Priscilla Romano – UFFS
Avaliadora

Dedico este trabalho aos que vieram antes de mim, por torná-lo possível; e aos que vieram e virão depois de mim, por lhe dar significado.

AGRADECIMENTOS

Agradeço aos meus familiares, amigas e amigos, professoras e professores, alunas e alunos, por toda atenção e paciência neste longo processo.

Por outro lado, ao perseguirmos uma história comprometida com o presente, o que buscamos é o percurso da criatividade culinária do povo brasileiro, ou seja, a gastronomia que ela formou ao longo do tempo, gerando esta cozinha inzoneira da qual, de alguma forma, nos orgulhamos assim como apreciamos a “Aquarela do Brasil”, de Ary Barroso. A filosofia nos ensina que ninguém é livre onde só uma pessoa é livre. De modo análogo, podemos dizer que, se na culinária não há liberdade, também não prospera a gastronomia. Isso quer dizer que nem sempre a liberdade de criação esteve presente em nossa história e, por tal motivo, o colonialismo foi um terreno limitado para a construção gastronômica. Sob um regime escravocrata não se desenvolve a expressão do espírito de um povo, embora nos interstícios dessa sociedade seja sempre possível detectar um fio de liberdade empenhado na criação, conforme a pesquisa histórica mais recente permite ver. (Dória, 2021, p. 24-25).

RESUMO

Consideramos cultura alimentar como aspecto de uma determinada população, visto que esta tem reflexos na ocupação dos espaços, nas relações de poder, na política e na religião, nas relações interpessoais e, finalmente, na vida privada e estratificação social. O que se come, com quem se come, como se come fazem parte de um código de comunicação sem palavras e amplo em significados. Esse trabalho tem por objetivo principal analisar a história da alimentação e sua importância na região Oeste de Santa Catarina, no período de 1970 a 1990, uma época de profunda alteração dos hábitos alimentares em ambiente de industrialização. Entretanto, esta não é uma peça que se move sozinha, mas é parte de uma engrenagem maior; cada movimento reverbera em tantos outros e diversos aspectos como nutricional, econômico, geográfico, social, psicológica entre outros. Ao desenvolver o tema através da produção acadêmica regional, buscando excertos e fragmentos que deponham sobre hábitos alimentares regionais, observamos os fazeres rotineiros, de pessoas comuns inseridas na rotina de sobrevivência, a grande maioria das técnicas e ingredientes que à primeira vista não pareciam dignos de nota. Através dessa pesquisa, observamos através de quais estratégias esses saberes foram perpetuados, seja através da oralidade, da prática e do conhecimento empírico. O estudo de publicações acadêmicas regionais, bem como de periódicos e escritos particulares, como cadernos de receitas familiares nos orientam nesta busca.

Palavras-chave: história da alimentação; agroindústria; Oeste Catarinense.

ABSTRACT

We consider food culture as the aspect of a people, as it has repercussions on the occupation of spaces, power relations, politics and religion, interpersonal relationships and private life and social stratification. What you eat, who you eat with, how you eat are all part of a communication code without words and broad in meanings. The history of food and its importance in the western region of Santa Catarina, in the period from 1970 to 1990, when there was a profound change in eating habits and industrialization. However, this is not a piece that moves by itself; each movement reverberates in many other and diverse aspects such as nutritional, economic, geographic, social, psychological, among others.

When developing the theme through regional academic production, looking for excerpts and fragments that testify regional eating habits, observing the routine actions of ordinary people inserted in the daily survival, the vast majority of techniques and ingredients were not worthy of register. They were carried through orality, practical and empirical knowledge; therefore without the so called scientific value. Recently, research and academic production have been focused on our reality. The study of regional academic publications, as well as periodicals and private writings, such as family recipe notebooks guide us in this search.

Keywords: food history; agroindustry; West Santa Catarina

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABNT	Associação Brasileira de Normas Técnicas
UFFS	Universidade Federal da Fronteira Sul

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	12
2	BREVE HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO	14
2.1	A COZINHA BRASILEIRA	15
2.2	A OCUPAÇÃO DO SUL DO BRASIL.....	17
2.3	O OESTE SELVAGEM.....	128
3	A INDÚSTRIA DA BANHA	20
3.1	DA TERRA AO PRATO; DO SUPERMERCADO AO MICRO-ONDAS.....	25
4	CONSIDERAÇÕES FINAIS	29
	REFERÊNCIAS.....	32

1 INTRODUÇÃO

A história da alimentação não se distingue da história da fome; desde os primórdios, a vida em coletividade é baseada nos princípios mais básicos de sobrevivência: comer, dormir, abrigar-se do frio e perpetuar a espécie. Dado isso, notamos uma repetição exaustiva do uso de recursos alimentares para o controle e manipulação das massas (CARNEIRO, 2003; CASCUDO, 2011; FLANDRIN e MONTANARI, 1998).

Nos mais antigos registros históricos, como os de Heródoto, historiador grego que documentou práticas estrangeiras (FLANDRIN e MONTANARI, 1998; SAVARIN, 1995) temos também a alimentação vinculada a aspectos espirituais e religiosos, econômicos e políticos. Mesmo que durante os mais diversos períodos tenham recebido diferentes denominações, controle do que se come é capaz de exercer uma grande influência sobre um povo; períodos de escassez, sejam por condições climáticas ou por guerras ciclicamente levam a levantes populares e revoluções. Ao longo da História, mais de um Império caiu sob a fome. Períodos de abundância e fartura também podem ser associados a revoluções tecnológicas e saltos intelectuais (FLANDRIN e MONTANARI, op cit 1998)

No livro “Cultura: um conceito antropológico” de Roque de Barros Laraia, aprendemos que quando nos referíssemos a “aspectos culturais” estaríamos sendo tão abrangentes que correríamos o risco de dizer nada. Porém, neste caso específico, arrisco mencionar cultura alimentar como aspecto de uma população ou grupo social específico, considerando que esta tem reflexos na ocupação dos espaços – incluindo disputas por posses e recursos, na economia, no estabelecimento de relações de poder, na política e na religião, nas relações interpessoais e na vida privada e estratificação social (LARAIA, 2001)

O que se come, com quem se come, como se come fazem parte de um código de comunicação sem palavras e amplo em significados. Buscaremos, neste trabalho, abordar aspectos (alguns mais aprofundadamente que outros) da história da alimentação e de sua importância na região Oeste de Santa Catarina, no período de 1970 a 1990. O assunto central é a profunda alteração dos hábitos alimentares neste período, de início de intensa industrialização. Entretanto, esta não é uma peça que se move sozinha; cada movimento reverbera em tantos outros e diversos aspectos que este tema poderia ter abordagem nutricional, econômica, geográfica, social, psicológica e tantas outras.

No capítulo 2, faremos uma contextualização da História da Alimentação. Para evidenciar o aspecto histórico ambiental, esta obra é inspirada em dois grandes clássicos nacionais: História da Alimentação Brasileira, de Luís da Câmara Cascudo (CASCUDO,

2011) e Raízes do Brasil, de Sérgio Buarque de Holanda (HOLANDA, 2014). São registros que abrangem o final do século XIX e início do século XX que, embora descrevendo outras regiões do Brasil, abarcam o período que marca a oficialização da ocupação do território no Oeste de Santa Catarina e a constituição de uma idéia de cultura alimentar brasileira. Descrevem, ambos os autores, aspectos da cultura alimentar que não apareciam nas mesas refinadas dos grandes e influentes centros; fogem das casas senhoriais abastadas e da sistemática e intensiva importação de hábitos europeus. Em minha experiência de cozinheira profissional observo que, neste nosso complexo de vira-lata, com a extrema valorização do estrangeiro e desdém pela produção local (salvo em nichos populacionais e intelectuais específicos), ainda existe a chancela de qualidade do que “é importado”, provando que estes hábitos transferidos transgeracionalmente e pouco questionados nos fazem como colonizados culturais. Complementando o olhar para dentro do Brasil, buscamos a obra História da Alimentação (FLANDRIN e MONTANARI, 1988), que reúne extensa pesquisa e dedicação de muitos especialistas por mais de trinta anos. Por apresentar um viés europeu, ajudam-nos a compreender as comparações e saberes entre as cozinhas tanto ‘nativa’ quanto européia, a substituição de ingredientes, a adaptação das tecnologias e a fusão única de onde surge a cozinha cabocla¹.

Trataremos ainda, do desenvolvimento do tema através da produção acadêmica regional, como na obra História da Fronteira Sul (RADIN, VALENTINI e ZARTH, 2016). Neste capítulo temos um saudável desafio: selecionar, dentro de outras temáticas e obras, excertos e fragmentos que deponham sobre hábitos alimentares regionais. Em busca da observação dos fazerem vulgares (aqui no sentido de rotineiros), de pessoas comuns desprovidas de suas roupas ‘domingueiras’, inseridas na rotina de sobrevivência, a grande maioria das técnicas e ingredientes não pareciam dignos de nota. Eram perpetuados através da oralidade, da prática e do conhecimento empírico; logo sem dito valor científico. Recentemente a pesquisa e produção acadêmica tem se voltado para nossa realidade. Também buscaremos o trabalho desenvolvido pela CooperAlfa em seu Centro de Memória – CEMAC. O material produzido por esta instituição compreende cartilhas e documentos da cooperativa, de grande relevância para esta temática.

O capítulo seguinte será dedicado aos acontecimentos das décadas de 1970 a 1990, bem como a análise de como estes movimentos contribuíram – positiva e negativamente –

¹ Cozinha cabocla, trivial, do dia-a-dia, território feminino da garantia do “de comer”, da subsistência básica. De ingredientes vulgares e acessíveis, adaptada, mutável de acordo com cada recurso, o que mata a fome, aquilo que nos faz lembrar do cansaço e do descanso, do colo, do conforto, da infância, do cuidado. Cozinha afetiva, de recolhimento e de intimidade. Nas palavras de minha mãe e minha avó, buchinho cheio.

para o desenvolvimento industrial na região. Conforme mencionamos anteriormente, nenhum destes acontecimentos teve apenas uma consequência, e sim reverberou em diversas camadas e setores da sociedade. Observaremos os movimentos de êxodo rural, do incentivo a produção em escala e a lenta agonia da agricultura familiar; a substituição dos hábitos caboclos pela alimentação industrializada (FORNECK e LUBENOW, 2021; DÓRIA, 2021) Neste capítulo, também abordaremos a memória coletiva e todas as ações para sua preservação e manutenção de tradições, como o puxirão caboclo, as festas de comunidade e as hortas urbanas.

Apresentaremos neste tópico nossas percepções sobre a relevância da alimentação no Oeste de Santa Catarina e, principalmente, a importância de pesquisas, obras e projetos sobre o assunto. Diante de um quadro nacional de insegurança alimentar e de risco da sobrevivência de tradições e costumes locais, é fundamental que aconteça a documentação deste assunto, permitindo às gerações vindouras e, quiçá às gerações atuais o conhecimento e reconhecimento de seu espaço de cultura e lugar de fala. As necessidades de pertencimento a uma comunidade e a uma cultura fazem parte da identidade humana (LARAIA, 2001).

Para concluir, o capítulo intitulado Relevância da alimentação do Oeste e do Oeste na alimentação traremos o impacto econômico, social e cultural das agroindústrias da região, bem como de sua organização, modelo de produção e exportação.

Quanto à metodologia, a idealização do projeto de pesquisa aponta a necessidade de resgate da oralidade, colhendo depoimentos de indivíduos que tenham vivenciado estas transformações, enriquecendo assim o material analisado. Para embasamento teórico, utilizaremos a obra de Luiz da Câmara Cascudo, História da Alimentação no Brasil, além de Raízes do Brasil, de Sérgio Buarque de Holanda. Estes autores do início do século XX foram os primeiros a registrar a importância da alimentação. Mesmo que contem com um viés antropológico e social, nos ajudam a compreender a história do tempo presente. Da Universidade da Fronteira Sul e da Universidade Comunitária da Região de Chapecó exploraremos artigos e livros que tratam do contexto regional, notadamente da cultura cabocla e de sua importância. Os textos têm multidisciplinaridade entre História, Geografia e Nutrição, áreas que perpassam aspectos culturais, políticos, econômicos e da história ambiental.

Para análise das fontes, utilizaremos metodologia da história ambiental, por compreender a alimentação como um processo que se inicia com a produção do alimento; porém, utilizaremos também conceitos da história sócio-cultural, visto que ocorre interligação das mesmas.

2 BREVE HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO

O Homem é um ser social (CARNEIRO, 2003). Vive e se organiza em grupos, distribui as tarefas e atende suas necessidades – físico-biológicas, sociais-relacionais, intelectuais e místico-religiosas – em grupo. Muitas destas atividades atendem mais de uma destas necessidades ao mesmo tempo, como a alimentação. Como mencionamos na introdução, o que se come, como se come e com quem se come fazem parte de um código de comunicação amplo em significados.

Desde os registros da pré-história e história antiga, como nas pinturas rupestres no Parque Nacional da Serra da Capivara, Piauí – Brasil (FUNARI, 2005), no sítio paleolítico de Lascaux, França (<https://archeologie.culture.gouv.fr/lascaux/es/visita-cueva>) entre muitos outros, a comida é relatada como parte de celebrações, comemorações e rituais religiosos. Para citar uma fonte histórica muito conhecida e acessível – a Bíblia – temos os relatos do pai que ordena o abate da melhor rês para receber o filho pródigo (Lc, 15:11-32); da multiplicação de pães e peixes (Mc, 8:1-9); da festa de bodas regada a vinho (Jo 2:1-11) . O que se come define o grupo social ao qual se pertence: alimentos raros e caros se tornam acessíveis apenas a uma parte da população; tradicionalmente grupos religiosos, de uma forma generalista, optam por frugalidade e a população em geral costuma dispor de alimentos menos refinados no seu dia a dia.

E como foi que chegamos até o atual momento, onde as pessoas cozinham cada vez menos em casa? Parafraseando Hobsbawn, que escreveu em O século dos extremos “este livro não vai responder a todas as perguntas”, este trabalho de conclusão de curso não pretende responder todas as perguntas, mas lançar luzes sobre alguns aspectos que contribuíram para a escrita desta história (HOBSBAWN, 1995).

Ao estudarmos História mais aprofundadamente, temos acesso a um grande número de informações que nos fazem questionar – ou problematizar, como se diz no meio acadêmico – e, invariavelmente, construir o pensamento. Talvez esta seja justamente a parte mais difícil: deixar de aceitar um fato dado e passar a tirar as próprias conclusões. Ao acessar a preparação teórica e a oportunidade de construir um pensamento, precisamos reconhecer que nosso pensamento não nasce “do nada” e precisa ser “alimentado”; somos, pois, devedores de todos os que vieram antes de nós.

Em História, temos o consenso de “dividir” por períodos; com características em comum ou que marquem ou que se repitam com mais frequência. Desta forma, partimos da Pré-História, para História Antiga, Medieval, Moderna e Contemporânea. Temos como

referência os documentos, textos, esculturas, crenças, construções que foram realizadas nestes tempos, mas uma coisa nos diz muito sobre o que aconteceu: a visão de quem conta. As maiores partes dos registros vêm de uma parte da sociedade que tinha como registrar: reis, escribas, sacerdotes. O ordinário (aqui usado de uma forma não pejorativa, significando comum), o doméstico e rotineiro dificilmente é registrado. Outro aspecto que é necessário mencionarmos é que nos diferentes lugares, os diferentes povos e culturas tiveram o desenvolvimento de diferentes técnicas em diferentes tempos. Ou seja, cada um é único. Por isso, desencorajamos as comparações tratando por mais ou menos desenvolvido, visto que este é um conceito eurocentrado. Durante um período significativo, a cultura europeia foi o balizador e a medida de civilização. Hoje conseguimos compreender que tecnologias e desenvolvimento são particulares a situações e povos.

2.1 A COZINHA BRASILEIRA

Habituamo-nos com a idéia de que a culinária brasileira tem três bases: a portuguesa, a africana e a indígena. Entretanto, uma observação mais atenta de ingredientes e métodos nos indica ampla variedade de origens e de saberes. Os fatos não acontecem ao mesmo tempo em todos os lugares, mas para estabelecer um raciocínio, começemos dos ingredientes (CASCUDO, 2011; DÓRIA, 2021).

O Reino de Portugal, privilegiadamente situado na península ibérica, com fácil acesso ao oceano deu a Portugal a vantagem na corrida exploratória do século XV. As viagens portuguesas levavam víveres e mantimentos e traziam novos ingredientes, plantas e animais exóticos. Difícil para nós imaginarmos os tempos (a ida, a espera, o retorno) e os conhecimentos (das línguas, fazeres e hábitos) de povos estranhos. As expedições marítimas foram uma forma muito eficiente de multiplicar as variedades alimentares. Hoje, muito do que consumimos como alimento típico local é espécie introduzida. Da Ásia, vacas, galinhas, arroz, cana-de-açúcar (a soja se tornou popular a partir do século XX). Da África, café, dendê, jiló e quiabo, inhames, a cultura de trigo e cevada. Das Américas, tomates, batatas, milho. Em muitos casos, as procedências são discutidas. Há historiadores e antropólogos como Carneiro, Cascudo e Dória que divergem sobre como o coco chegou às Américas; ou sobre as diferentes espécies de arroz nativo das Américas e da África (CARNEIRO, 2003; CASCUDO, 2011).

Sobre o coco, Cascudo escreveu:

“No Brasil o coco-da-praia, coco-da-india, coco-da-bahia, coqueiro, enfim, foi plantado pelo homem e não trazido pelas ondas desde as praias africanas onde não vivia em quantidade determinante dessa disseminação mecânica. Apodreceria

durante a travessia marítima, como demonstrou, praticamente, a expedição do “kon-tiki” em 1947, viajando do Peru para a Polinésia (Callao-Tuamotu)” (p.127);

Cita ainda: “*O coqueiro erguia-se no litoral americano do Pacífico antes da vinda europeia, segundo a exposição de Georg Fridericiquae Paul Rivet divulgou e já existente nos terrenos pilocênicos ou pré-pilocênicos da Nova Zelândia*” (p.182).

Já sobre o arroz, uma gramínea asiática, Cascudo diz:

“Os árabes teriam-no espalhado por toda a orla oriental africana, trazido da Índia, e na parte ocidental influíram as produções da África Setentrional. Na ampla região do Guiné, nas manhãs do século XVI, as plantações, permutas, consumos, aparecem repetidamente nos registros venerados de Duarte Pacheco, Valentim Fernandes e André Álvares d’Almada.” (p.455) (...)

“Debata-se a existência do arroz nativo no Brasil de 1500. (...) Para Gabriel Soares de Souza a espécie pertencente à *fila dos frutos estrangeiros que se dão na Bahia*. Indica sua procedência: *Levaram a semente do arroz ao Brasil do Cabo Verde*. Escrevia entre 1570 e 1587. Valentim Fernandes, mencionando as produções da ilha de Santiago, no arquipélago de Cabo Verde, 1506 – 1510, inclui o arroz insultar: *Dá milho e arroz como em Guynne*.

Martius fala em arroz nativo no Pará e Couto de Magalhães, nos pantanaís do Mato Grosso. Pirajá da Silva, anotando o capítulo XXXV de Gabriel Soares de Souza, expõem documentação para comprovar o arroz anterior a 1500, e o botânico F.C. Hoehne, C. Levy-Strauss, divulgam a mesma afirmativa, negada Estevão Pinto, não admitindo que os tupiniquins de Porto Seguro tivessem oferecido arroz aos marujos de Pedro Álvares Cabral em abril de 1500, o que me parece certo e lógico.

A presença do arroz-bravo, *abatipê* dos lagos amazônicos, visto por Martius, *Oryza subulata*, abati-mirim, no pantanal de Mato Grosso, *Oryza caudata*, o arroz do mato nortista, a gramínea *Luziola peruviana*, arroz-brabo, serrano da região do Rio de Janeiro, *Streptochaeta spicata*, o maçambará, peripomonga ou sorgo-de-alepo, *Androgopon halepense* Brot, não estavam na ementa indígena antes que o português popularizasse a *Oryza sativa*, familiarizando-a com o ameraba, como sucedeu com outras espécies valorizadas aos olhos nativos, comparando com os tipos trazidos pelo colonizador branco”.(p.456)

Observamos então, que a construção de hábitos alimentares foi grandemente influenciada pelas questões comerciais correspondentes as suas épocas e tecnologias, porém conseguimos traçar paralelos e adequações. Ao falarmos de cozinha brasileira é muito difícil ignorar o que hoje é um prato de identidade nacional: a feijoada. Tratada como comida popular, de baixas classes e até grosseira, teve sua origem atribuída à cozinha de escravizados, alegando-se que os miúdos, desprezados pela casa grande, eram aproveitados nas senzalas (CASCUDO, 2011; DÓRIA 2021). Entretanto, ao observarmos mais atentamente os hábitos da plebe portuguesa nos séculos XV a XIX, existem muitas menções de cozidos, feitos em trempe, em único caldeirão, misturando legumes e miúdos; bem como na cozinha francesa, o hoje glamourizado “cassoulet”, cozido com feijão branco, hortaliças e embutidos e miúdos (DÓRIA, 2021). Não nos parece familiar? Portanto, ao delimitarmos as origens da cozinha brasileira ao tripé portuguesa – indígena – escravizada ou liberta, excluimos recortes de classe, geográficos e etnográficos. É necessário abranger mais nuances.

Dória cita Monteiro Lobato :

“Comer o que se quer é regionalismo sórdido. Come-se o que é de bom-tom comer. Manducar leitão assado, picadinho, feijoada, pamonha de milho-verde, moqueca e outros petiscos da terra é uma vergonha tão grande como pintar paisagens locais, romancear tragédias do meio, poetar sentimentos do povo” (p.45)

e o contrapõe da seguinte forma:

“Pois é justamente essa culinária vergonhosa, muitas vezes comida às escondidas, que viria a ser a nossa duradoura cozinha inzoneira. Entende-se, pois, que nesse contexto contraditório, variado, de pouco mais de meio século de busca do que pudesse tipificar a consciência nacional em qualquer esfera da cultura, a idéia de miscigenação tenha se apresentado como algo tão confortável ideologicamente. Ela supera as tensões do escravismo colonial, ao conferir ao negro uma personalidade cultural forte e dominante; incorpora a história indígena não como processo dramático de aniquilação, mas, sim, como a verdadeira trajetória de adaptação às novas terras descobertas; finalmente, apresenta a herança européia como plástica e assimiladora, dando conformação moderna a tudo o que, visto de modo isolado, pareceria impróprio para fundamentar uma civilização dos trópicos.(...)”

De fato, ainda é hoje é bastante conveniente a idéia de que somos mestiços no prato, mesmo que a maior parte das comidas populares não seja aceita em mesas cultas e elitizadas. E é trabalhando com essas heranças, atenuando seus aspectos mais estranhos, que vamos construindo a nova cozinha brasileira.” (p.45-46)

Câmara Cascudo (2011) fez um trabalho singular ao registrar fazeres dos sertões brasileiros, que no início do século XX ainda eram considerados terra de ninguém, por mais habitados que fossem. Escreveu e documentou hábitos e costumes interessantíssimos, dentre os quais precisamos citar as farturas. Para o sertanejo retratado por Cascudo, a hospitalidade refletia a relevância social. Devemos nos atentar que hotéis e restaurantes são serviços relativamente recentes na História; viajantes, fossem estes comerciantes, militares ou exploradores, precisavam da gentileza e acolhimento dos moradores locais. Ser escolhido como local de pouso e refeição por estas personagens, denota o quanto a família é conhecida e respeitada; que têm meios e recursos de prover aos que chegam, geralmente sem aviso prévio. Escreve sobre a visita do padre jesuíta:

“O padre jesuíta Fernão Cardim é a informação mais viva, direta, positiva, sobre a alimentação brasileira nas últimas décadas do século XVI. A narrativa epistolar historia a missão apostólica do padre Cristóvão de Gouvêa, visitador do Brasil por do Geral Cláudio Aquaviva. A primeira carta, mais noticiosa e útil, compreendendo de maio de 1583 a outubro de 1585, é dirigida ao padre Sebastião de Moraes, Provincial dos Jesuítas em Portugal. A visita abrangeu Bahia, Ilhéus, Porto Seguro, Pernambuco (Olinda), Espírito Santo, Rio de Janeiro, São Vicente, Piratininga que será a cidade de São Paulo, com menores encomiásticos e bem possível fidelidade anotadora.

O padre visitador, companheiro dos 66 dias de viagem do governador-geral Manuel Teles Barreto, é recebido festivamente onde aparece. (p.403)

E, ainda citando o padre, descreve o seguinte:

“De uma coisa me maravilhei nesta jornada, e foi a grande facilidade que tem em agasalhar os hóspedes, porque a qualquer hora da noite ou dia que chegávamos em brevíssimo espaço nos davam de comer a cinco da Companhia (afora os moços) todas as variedades de carnes, galinhas, perus, patos, leitões, cabritos, e outras castas e tudo têm de sua criação, com todo o gênero de pescado e mariscos de toda sorte, dos quais sempre têm a casa cheia, por terem deputados certos escravos pescadores para isso, e de tudo têm a casa tão cheia, que na fartura parecem uns condes, e gastam muito” (p.407)

Já Holanda descreve, observando que a execução das tarefas também está ligada as festividades e a fartura, características da hospitalidade e da cozinha cabocla, caipira, brasileira:

“Outros costumes, como o do muxirão ou mutirão, em que roceiros se socorrem uns aos outros nas derrubadas de mato, nos plantios e nas colheitas, na construção de casas, na fiação do algodão, teriam sido tomados de preferência ao gentio da terra e fundaram-se, ao que parece, na expectativa de auxílio recíproco, tanto na excitação proporcionada pelas ceias, as danças, os descantes e os desafios que acompanham obrigatoriamente tais serviços. Se os homens se ajudam uns aos outros, notou um observador setecentista, fazem-no “mais animados do espírito da caninha do que do amor ao trabalho”” (p.70),

2.2 A OCUPAÇÃO DO SUL DO BRASIL

Conforme observado nas demais regiões do Brasil, litoral e interior foram ocupados de forma diferente. Em Santa Catarina temos uma das mais antigas cidades do Brasil – São Francisco do Sul, ao mesmo tempo em que vivenciamos, entre o final do século XIX e início do século XX, disputas e acordos por territórios no Oeste. Estas peculiaridades nos premiam com várias Santas Catarinas dentro de um território chamado Santa Catarina; podemos dividir o Estado em pelo menos quatro regiões, com traços distintos e marcantes: o litoral, de forte influência portuguesa/açoriana; o sul do estado, como uma continuidade gaúcha; o vale do Itajaí, reduto germânico; o meio oeste e oeste do estado, influenciados pelas Companhias Colonizadoras (Radin, Valentini e Zarth, 2016, p. 16)

Vamos nos deter no meio oeste e oeste, e para tal, segue uma breve história da ocupação destes espaços:

Uma das críticas fundamentais sobre a colonização presentes nas novas pesquisas denuncia a ideia tradicional segundo a qual o território da Fronteira Sul seria como um espaço vazio à espera da conquista da civilização. São frequentes, na bibliografia, referências ao suposto “vazio demográfico” da região no século XIX,

condição que justificaria os projetos de colonização com imigrantes europeus ou descendentes. Essas referências incorporam a visão presente em inúmeros documentos oficiais do governo brasileiro e dos governos regionais. A bibliografia recente tem desmitificado essa ideia e revela que os colonizadores encontraram uma população indígena que habitava o território de longa data (Radin, Valentini e Zarth, 2016 p. 16).

Não conseguimos falar de colonização, fronteiras e vazio geográfico sem começar pelos conceitos de civilização e progresso. Durante muito tempo, praticamente toda a história conhecida e registrada, refletem as percepções de povos dominadores, vencedores nas batalhas e lutas, como vencedores de povos menos evoluídos, menos civilizados. A constatação de que tudo o que é estranho é inferior, bárbaro e atrasado nos acompanha pelo menos desde as civilizações gregas e romanas. Logo podemos deduzir que a Europa se autodenominou a baliza civilizatória do mundo e, ao longo dos séculos, impôs esta crença em todos os locais que alcançou. Lembramos que, conforme citado anteriormente, as grandes navegações realizadas a partir do século XV e XVI estabeleceram contato de europeus com os demais continentes, por vias e trajetos inusitados.

A ocupação dos espaços que hoje conhecemos como Brasil por povos europeus tem registros a partir do século XV, com a “descoberta” por Pedro Álvares Cabral, na Bahia, distante cerca de 2 mil quilômetros de São Francisco do Sul, cidade mais antiga de Santa Catarina. Em Santa Catarina, de acordo com os registros históricos, o território ocupado por povos originários Kaingangues, Xoklengs e Guaranis recebeu imigrantes açorianos em janeiro de 1504, que estabeleceram um povoado que chamaram de São Francisco. Adotaram algumas denominações dos nativos, bem como hábitos culturais.

De acordo com o Tratado de Tordesilhas, que dividiu o continente americano entre Portugal e Espanha no ano de 1494, o território português se estenderia até onde hoje conhecemos Laguna; logo, a ocupação destes espaços foi iniciada com portugueses vindos dos Açores. A porção oeste caberia a Espanha, que iniciou as incursões pelo continente através do Rio da Prata; o que hoje é o oeste de Santa Catarina já foi território espanhol. Hans Staden (2011) descreve interações entre europeus e povos originários, principalmente quanto a alimentação. Depois de um longo período embarcado, os marinheiros aportavam com fome e sede, pois os métodos de conservação eram limitados. Ao chegar em um território desconhecido, precisavam da orientação dos nativos para saber o que consumir, como caçar e coletar alimentos; já os povos originários os recebiam com curiosidade e desconfiança e, com o passar do tempo, adotaram hábitos estrangeiros.

Antes de ser uma imposição ou dominação cultural, a troca de saberes, fazeres, viveres, métodos e hábitos, propiciou a sobrevivência. Pura e simples, das necessidades mais básicas de todo ser vivo, alimentar-se em ambiente desconhecido iniciou a cozinha brasileira. Também devemos nos atentar quanto ao tempo cronológico: o que hoje nos parece uma eternidade para a chegada da motocicleta com a tele-entrega de uma refeição, não corresponde às realidades dos séculos passados. Muitos dos hábitos demoraram mais do que uma geração para assentar-se; inúmeros ingredientes tiveram receptividade e consumos diferentes ao longo dos territórios. Podemos imaginar que o surgimento de técnicas que mesclassem origens diversas, que não foram registradas ou explicadas tenham surgido neste ínterim.

Em “duas viagens ao Brasil”, Staden realiza um breve relato sobre algumas técnicas indígenas:

“Eles preparam a mandioca de três modos diferentes. Primeiro, trituram totalmente a as raízes numa pedra, em pequenas migalhas, e as amassam para que o suco saia por meio de um tubo feito a partir de cascas das palmas e que chamam tipiti. Assim, a massa, que fazem então passar por uma peneira, fica seca. Com a farinha cozinham, então, bolos finos. O recipiente dentro do qual torram e cozem sua farinha é queimado a partir de barro e tem a forma de uma grande travessa.

Segundo: eles pegam as raízes frescas, as põe na água, deixam fermentar, tiram da água e deixam secar na fumaça em cima de um fogo. Chamam essas raízes secas de *carimã*. Conservam-se durante muito tempo. Quando os selvagens querem então usá-las, trituram-nas num almofariz de madeira. O pó fica branco como farinha de trigo. Disso fazem bolos que chamam de beijus.

Terceiro: pegam mandioca fermentada, mas não a secam. Misturam-na com mandioca seca e verde. Disso obtém, após torrâ-la, uma farinha que se pode conservar tranquilamente durante um ano. Chamam isso de *uiatán*.” (p.142)

A estas técnicas sofisticadas de preparo e conservação, Cascudo acrescenta informações que nos são caras para compreensão da formação da culinária brasileira:

“Os “Brasis” teriam tido tempero nos séculos XVI e XVII? A técnica complicou-se depois pela imitação. Distanciou-se dos padrões primitivos. Mesmo assim, no plano dos adubos culinários, o indígena não é tão rico, presentemente. Os viajantes dos séculos XIX e XX não contam surpresas nem evocam maravilhas. Não quer dizer que a comida não fosse gostosa. O Marechal Cândido Mariano da Silva Rondon dizia-me que certas tribos tratavam o peixe de forma incomparável. Outros juram que a ementa selvagem é de carne dura com gosto de fumaça. Mas o assunto é apenas o tempero. Que herdaram os brasileiros dos condimentos nativos?

Ao correr dos séculos XVI e XVII as cunhas, cozinheiras natas, começaram a copiar a mulher portuguesa e usar os temperos que cresciam nas hortas dos colonizadores.

Essencial condimento indígena era a pimenta (*Capsicum*) que Hans Staden conta de duas espécies, amarela e vermelha, e Gabriel Soares de Sousa umas seis, que Martius identificou todas no gênero *capsicum*, solanáceas.” (p.119)

E também:

“Os portugueses foram agentes distribuidores de espécies alimentares com surpreendente eficiência. De suas mais longínquas possessões orientais e africanas traziam sementes, raízes, “mudas”, bolbos, confiando-os à terra brasileira. A disseminação da mandioca, do milho, da batata e do amendoim brasileiros tiveram uma intensidade, rapidez e precisão incomparáveis. O café, o açúcar, o cacau, o fumo, expandiram-se muito mais lentamente no plano da quase universalidade.” (p.218-219)

Percebemos com clareza que muito das técnicas descritas acima continua inalterado até o tempo presente, bem como hábitos que explicamos a partir destes relatos.

2.3 O OESTE ‘SELVAGEM’

A ocupação da porção oeste do hoje território de Santa Catarina teve mais espaço e relevância nos planos governamentais a partir do século XX. Historicamente, os espaços precisavam ser ocupados por membros seguidores de um governo ou reinado. Podemos inclusive, traçar diversas diásporas, iniciadas no projeto de embranquecimento populacional ao final do século XIX, com a chegada de europeus, cujos descendentes, em busca de mais terras, foram progressivamente ocupando espaços no Rio Grande do Sul, depois em Santa Catarina e no Paraná, estendendo-se, na ditadura civil-militar, até a Amazônia legal (Mato Grosso, Pará, Tocantins) e depois no Cerrado (Maranhão, Tocantins, Piauí e Bahia) (SANTANA, 2009). Podemos citar, entre inúmeros exemplos, a saga de minha família, no Brasil desde o final do século XIX, da região de Santa Tereza, no Rio Grande do Sul RS, para Severiano de Almeida, também Rio Grande do Sul, para Vargeão e Nova Erechim, já em Santa Catarina e para Guarantã do Norte, no Mato Grosso. As promessas de posses de terras e enriquecimento que atravessaram pelo menos cinco gerações, a perspectiva de enriquecimento através unicamente do próprio trabalho e uma cultura de escassez, inculcada nessas famílias proporcionou uma vasta mão de obra experiente em agricultura. Neste mesmo cenário de valorização do trabalho e acumulação de bens, a região Oeste de Santa Catarina, em especial a maior cidade deste rincão, Chapecó, também foi cunhada na idéia de trabalho árduo e constante, introduzida pelos migrantes de origem européia. Logo, os caboclos e povos originários que aqui viviam, que não comungavam dos mesmos valores e conceitos de trabalho, foram logo rotulados de ‘vadios’ e ‘preguiçosos’. Mesmo que hoje saibamos que tais afirmações sejam discriminatórias e incoerentes, é visível que estes valores são o fundamento de nossa atual sociedade.

Os registros da colonização do “oeste selvagem” retratam a expulsão sistemática de grupos que ocupavam estes espaços, para que os imigrantes pudessem trazer o “progresso”. Estes relatos, recheados de violência extrema são vastamente documentados em obras como a de Haas (2013) e Radin, Valentini e Zarth (2016), entre vários outros. Entretanto, estas publicações são relativamente recentes e desconfortáveis para grande parte da população, que vê o sonho do Eldorado desmistificado e refeito com as tintas fortes de uma realidade violenta, injusta e suja. O processo de “civilização e progresso” contou com estratégias políticas, econômicas e militares, iniciado com a concessão de loteamento e venda de terras para “coronéis” (muitos destes que nomeiam importantes vias públicas, praças e cidades).

Após o período descrito por Haas (op. cit, 2013) a estratégia sofreu adequações e, para que a agricultura e suinocultura se tornassem viáveis, foram incentivadas as cooperativas, em complexa organização que uniu interesses capitalistas de industrialização e desenvolvimento de agricultores familiares e entidades públicas e privadas. Este tópico é vasto e por si só oferece material para extensas discussões, em aspectos econômico-financeiros, políticos, sociais e culturais, mas evitemos tergiversar.

3 A INDÚSTRIA DA BANHA

A criação de suínos é uma característica bastante presente nas populações eurodescendentes, notadamente a dos colonos de imigração gaúcha. A sua importância na subsistência das famílias vinha atrelada às formas de conservação desta carne. Antes da popularização do uso de gorduras vegetais, principalmente as derivadas da soja, e de eletrodomésticos como a geladeira, a gordura produzida por suínos era a principal fonte de lipídios na alimentação dos colonos e dos caboclos (FORNECK, 2021).

De uma forma bastante generalizada, podemos dizer que estes grupos tinham algumas afinidades na utilização dos animais, como o uso do gado *vacum* para arar (bois de canga) e fornecimento de leite; suínos como fonte de alimentação (banha, toucinho, embutidos defumados) e galinhas para consumo e postura de ovos; e algumas diferenças quanto a finalidade econômica. Foi observado e registrado por Arlene Renk (1997), que enquanto caboclos criavam porcos, bois e galinhas soltos no terreiro, em espaços conhecidos como “terra de criar”, para sua subsistência, sem a pretensão comercial, os colonos se organizavam para otimizar os recursos de abate e comercialização. Este registro histórico está bem documentado na cartilha “De fábricas de banha a agroindústrias internacionais”, produzido pelo centro de Memória da CooperAlfa (FORNECK, 2021).

Temos então processo que reverberou por décadas, iniciando com os primeiros açougues e abatedouros, suas formas de funcionamento e a constante sofisticação de processos, até o período alvo deste estudo.

A partir da década de 1970 observamos o florescimento das associações cooperativas: um modelo de organização industrial de mútua colaboração, implementação de parcerias e não apenas relação de fornecedor – comprador de matérias-primas. Uma cooperativa prevê que a gerência e uso dos recursos sejam decididos por seus membros em assembléia; que seus representantes sejam eleitos entre os membros participantes e que proporcione melhores condições de negociação.

As cooperativas do oeste catarinense captaram muitos parceiros associados dentre os colonos descendentes de italianos, alemães e poloneses por aproximar as oportunidades de crescimento e acumulação de riqueza aos anseios deste público. O objetivo de crescimento mútuo deu-se através das garantias para o produtor rural, do escoamento de sua produção e para a indústria, de abastecimento de matéria-prima. Estas relações foram se sofisticando e alcançando requintes de segurança econômica e jurídica. Tanto o produtor rural precisou

adequar-se às novas formas de negociação, como a indústria precisou atender novas demandas do mercado. Quanto ao caboclo nativo, muitos já haviam sido vilipendiados e expulsos de sua propriedade pelas companhias colonizadoras; haviam se tornado mão de obra em propriedade de outrem, agregados e arrendatários. A forma de acessar a cooperativa geralmente passava por um casamento com filha ou filho de colono, validando o nome e a procedência. Neste contexto, vários pequenos produtores não puderam acompanhar os investimentos necessários na propriedade, ou as exigências da indústria. Assim, desfizeram-se de suas propriedades, mudaram-se para a cidade e transformaram-se em mão de obra para esta mesma indústria. (MATTE, 2017).

Dentre as exigências de produção, estão as normas fitossanitárias. A preocupação com a possibilidade de doença de um único indivíduo, que pode levar à contaminação de um lote inteiro. Em um setor da economia que trabalha em três turnos, com custos operacionais bastante significativos, a parada para limpeza e desinfecção, a perda de um lote de produção, as horas de cada funcionário parado podem atingir valores financeiros bastante importantes. Desta forma, as exigências com a saúde animal foram sendo ajustadas para minimizar estas ocorrências: a ausência de quaisquer outros animais na propriedade, fosse para consumo familiar ou animais de estimação; a ausência de produção familiar de verduras e legumes que pudessem interferir na produção agrária ou mesmo, pudessem atrair animais selvagens; a desinfecção de qualquer pessoa que se aproximasse dos locais de produção. Estas orientações inviabilizaram todo um modo de vida rural, fazendo com que cada vez mais o mesmo colono que criasse suínos precisasse comprar salame e banha (FORNECK, 2021; MATTE, 2017).

Como mencionado anteriormente, a alimentação é um fator importantíssimo de identidade social e cultural. Em um espaço de tempo tão curto de tempo, que muitos de nós ainda vivenciamos, trocamos produtos frescos, de agricultura familiar, de subsistência, por produtos ultraprocessados. Deixamos de comer banha e manteiga para utilizar margarina e óleo de soja.

É de amplo conhecimento que o projeto iniciado na ditadura civil militar, com órgãos como EPAGRI (Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina), EMBRAPA (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária), EMATER (Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural) visavam pesquisas e adequação para exploração econômica das riquezas e potencial agrícola. De fato, todos estes órgãos contribuíram de forma excepcional para novas tecnologias. Muitas utilizadas para melhorias efetivas e outras não tão melhorias assim. Paralelamente ao incentivo e manutenção de sementes crioulas diversas (principalmente de milho), também houve a seleção e melhoria genética de várias

espécies. Estas espécies melhoradas também se mostraram mais resistentes a pragas, necessitando o uso de diversos “defensivos agrícolas”, que é como agora são chamados os agrotóxicos e venenos.

Os melhoramentos genéticos foram também aplicados aos animais: a partir da década de 1970, com a popularização do uso de eletrodomésticos como a geladeira e de gorduras vegetais como óleo de soja, o objetivo da criação de suínos deixou de ser a banha e passou a ser a carne. Logo, passaram a ser selecionadas as raças de porco que tivessem melhor engorda em menor tempo, com mais produção de carne do que de banha. É sabido que enquanto cresce, o porco produz menos banha; focando na produção de carne, o ciclo do nascimento até o abate do porco ficou sensivelmente menor. Maior rotatividade, maior lucro. Do mesmo modo na avicultura o ciclo de produção de frangos e, mais tarde, perus e chesster teve a implementação de diversas tecnologias como confinamento, controle de luminosidade (luz acesa o frango come, luz apagada, o frango dorme), sedentarismo (não há espaço dentro dos aviários, não gasta energia, então engorda) e seleção genética (mais peito e coxa) tornaram o ciclo nascimento – abate bastante encurtado. Mesmo tratado por outros nomes, como “otimização de recursos”, estas informações estão disponibilizadas pelas próprias empresas, em meio eletrônico. (<https://www.brf-global.com/sustentabilidade/bem-estar-animal/cadeia-produtiva/>; <https://auroracoop.com.br/aurora-coop-avanca-no-bem-estar-animal-de-suinos-e-aves/>; MATTE, 2017).

3.1 DA TERRA AO PRATO; DO SUPERMERCADO AO MICRO-ONDAS

Ratificado pelos escritos e pesquisas realizados, a memória familiar ressoa nesta constatação: o que já foi da terra ao prato tornou-se do supermercado ao micro-ondas.

“Muitas técnicas adstritas ao mundo feminino perdem-se com o tempo. Por exemplo, como abater um frango, depená-lo e sapecá-lo ao fogo antes de iniciar a execução de uma receita qualquer. Os frigoríficos acabaram com isso, e, diante de um frango vivo, a maioria esmagadora dos cozinheiros não sabe o que fazer – a não ser imaginar como deverá ser preparado depois que estiver morto e limpo. Um conjunto de gestos ou técnicas se perde quando a sociedade redefine o modo de produzir determinado bem comestível. A serialização que a cozinha industrial pratica pressupõe a igualdade tanto de produtores quanto de consumidores. Ela produz uma cozinha abstrata, que não retém as particularidades, afinidades ou preferências de qualquer executor.” (Dória, op.cit p. 213-214).

Podemos traçar múltiplos fatores causais e consequenciais da imensa mudança de hábitos alimentares e da produção de alimentos. De acordo com as pesquisas realizadas periodicamente pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, o aumento populacional entre o período correspondente a este trabalho (1970 – 1990) ocorreu uma retração significativa da população rural e um aumento expressivo da população urbana (IBGE, 2024; MATTE 2017).

Os modos e fazeres de produção, preparação e consumo de alimentos precisou adequar-se aos novos espaços e tecnologias. Constatamos que o século XX nos proporcionou através das ciências, descobertas, tecnologias e agilidade que não foram registradas ou experimentadas em outro período. Conhecimentos sobre saúde e controle das doenças, que permitiram aumento da longevidade, diminuição dos índices de mortalidade infantil, melhores condições gerais para a população nos trazem a um número recorde de humanos no planeta. Porém, o planeta é o mesmo e seus espaços são similares, constantemente readequados às necessidades humanas; significa dizer que juntamos muito mais gente em espaços cada vez menores, que extraímos da terra o máximo de produtividade possível, para alimentar todo este contingente. Amontoamos pessoas, animais, plantas, coisas. Classificamos e aglomeramos de acordo com as características que imputamos a estes itens: gado em fazendas, grãos em *plantations*, humanos em condomínios (WORSTER, 1991).

Definido como Antropoceno, o atual período pode ser caracterizado como a era do impacto humano na terra. Esta denominação e seu conceito são objeto de debate e estudo no meio acadêmico, longe de uma idéia unânime. Neste trabalho buscamos os aspectos das relações humanas com a natureza. De acordo com Suliani, Klanovicz e Silva (2023), “o Antropoceno também permite trazer, para a centralidade do curso do tempo, as extinções e o risco como experiência histórica.” A partir do momento que modificamos o desencadeamento natural dos fatos, que alteramos o curso dos rios e as concentrações de substâncias diversas no solo, alteramos superfícies, retiramos proteções naturais, a humanidade facilita muitas necessidades para a sobrevivência e conforto, bem como gera a constante alteração do meio ambiente que dificulta sua sobrevivência.

Ainda nas palavras de Donald Worster:

“O sistema técnico ambiental não é absolutamente estável, insiste ele. Certamente não dura para sempre. Existe sempre a tendência de intensificar a produção. Ela pode ser causada pelo crescimento populacional, mudanças climáticas ou disputa entre estados. Seja qual for a causa, a consequência é sempre a mesma: o esgotamento dos recursos do ambiente, a queda da eficiência, a deterioração dos

padrões de vida, as pressões para migrar para outra região – ou, se não há um lugar novo para ir, a pressão para encontrar novas ferramentas, técnicas e recursos locais, criando-se assim um novo tecno-ambiente. Em outras palavras, a degradação do ambiente pode ser trágica, infeliz, ou, se o povo vence o desafio, pode levar à vitoriosa emergência de uma nova cultura” (p. 208)

Precisamos pensar na interação com o meio, ou melhor dizendo, incluir a humanidade como ser participativo e pertencente ao meio ambiente e não como única espécie de vida que prevalece sobre as demais, de um modo especial sobre como produzimos nossos alimentos de forma predatória, negando qualquer tipo de diversidade em flora e fauna.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Santa Catarina pode ser considerada o berço de diversas agroindústrias, de escala nacional e internacional: Aurora, Perdigão, Sadia e Seara são marcas encontradas em todo o território brasileiro, nos mercadinhos de bairro, nos grandes atacados e em comércios especializados. Estas marcas têm em comum a origem no Oeste e Meio Oeste do Estado de Santa Catarina.

Montanari e Flandrim (1998) descrevem os processos de industrialização e padronização dos alimentos como conseqüências das Grandes Guerras, na esteira do imenso movimento industrial estadunidense e das reformas dietéticas baseadas nos estudos científicos que iniciaram as descobertas das vitaminas. Desenvolveram uma obsessão por saúde, vitalidade e realização de proezas, ingestão de tônicos e pílulas que, mais do que garantir todo o propagandeado, aqueceram a economia e alavancaram as vendas da indústria farmacêutica. (p. 828-834). Entretanto

“Após 1948, quando uma aparência de ordem foi restabelecida nos mercados e as pessoas voltaram a ter a impressão de que estavam na boa extremidade da cornucópia da abundância, as preocupações com a higiene dietética foram relegadas para o segundo plano. A era do baby boom – entre 1943 e cerca de 1963 – foi marcada pela família: os americanos fundaram milhões de lares e sua principal preocupação era a adaptação a nova realidade. No plano alimentar, as questões de saúde ou gastronomia cederam lugar à comodidade; isso marcou o início do que os fabricantes de alimentos industriais designaram por “pronto-a-servir”. Os produtores e especialistas da transformação alimentar aperfeiçoaram uma grande quantidade de métodos de cultivo, criação de gado, preparação prévia, conservação e embalagem dos alimentos. Entre 1949 e 1959, os químicos apresentaram, por sua conta, mais de 400 novos aditivos para permitir que os alimentos ficassem em condições de resistir a tais procedimentos”. (p 835-836).

Conforme citado anteriormente, a expansão industrial no Oeste catarinense deu-se de forma mais expressiva nas décadas seguintes e percebemos que as pesquisas e descobertas estadunidenses passaram a ser utilizadas nestas plantas fabris.

Uma grande mudança de hábitos domésticos foi documentada por Flandrin e Montanari:

“Sobretudo a partir da segunda metade do século XX, a produção agrícola não cessa de se concentrar e se intensificar. As zonas de produção especializam-se. A policultura acompanhada de um forte autoconsumo tende a ceder lugar à monocultura em vastos espaços. As trocas comerciais mundializam-se e diminui a autoprodução. Os produtos da agricultura são cada vez mais transformados pela indústria.

A distribuição passa, igualmente, por profundas mudanças. Na Europa ocidental, sobretudo a partir dos anos 60, espalham-se os supermercados, assim como o carro, a televisão, o lazer, a elevação do nível de vida e de educação. (...)

Em duas ou três décadas, uma parte crescente do trabalho culinário, tanto em casa como no restaurante, deslocou-se da cozinha para a fábrica. Esses alimentos

transformados, “marketados”, divulgados pela publicidade são também produtos que incorporam um valor agregado cada vez mais elevado, já presente no nível de preparação: a indústria toma à sua conta o essencial do trabalho doméstico; uma vez transformados pela indústria, os alimentos se transformam em “alimentos-serviço”. (p.846-847)

Estes novos comportamentos sociais, econômicos, culturais e alimentares foram identificados, em maior ou menos grau, em todos os continentes.

Na região Oeste de Santa Catarina, estes movimentos foram registrados pela CopperAlfa, em obra de Deborah Matte. O livro é institucional e conta com diversos depoimentos, além de fotografias e documentos. Através destes depoimentos, podemos acompanhar a intensa mudança nos hábitos das pessoas e da indústria, na produção de alimentos.

Matte registra o seguinte:

“Até os anos 1970, os armazéns de “secos e molhados” eram basicamente o lugar onde se encontrava tudo de que se precisava: desde alimentos e roupas até ferramentas e insumos agrícolas. No entanto, aquela década promoveu grandes mudanças tanto na economia quanto nas formas de vida dos habitantes do campo e da cidade: as lavouras de subsistência foram dando espaço para as lavouras comerciais; a população do campo diminuía, enquanto as cidades cresciam. Os armazéns de “secos e molhados” já não eram muitos; os supermercados, com maior variedade de produtos, começaram a ganhar força”. (p. 200).

Estes espaços visavam atender as necessidades primeiramente dos cooperados e mais tarde, da população em geral. Perceptível neste documento a valorização da família e a necessidade de fixação do homem no campo; surgem então políticas cooperativas que incentivam a vida social em comunidade, garantindo a perpetuação desta relação simbiótica entre os produtores rurais e a cooperativa.

Constatamos o incentivo para a manutenção de saberes populares, através das reuniões e mutirões, troca de sementes, mudas e receitas, de maneira mais formalizada a partir de 1999, com projetos como implantação de hortas de plantas medicinais (MATTE, 2017), além da cultura culinária, conforme o relato que segue:

“Para Leodir Fachini, uma de suas grandes satisfações no trabalho cooperativo é poder exercer sua paixão em cozinhar. Segundo ele, é também uma forma de interação com os associados, comunidade e colegas de trabalho. “Já fiz janta na garagem da filial, eu ia na casa do agricultor fazer churrasco para os carregadores de aves, alguns faziam na varanda ou no próprio estábulo, não tinha crise... Quando têm festas, nas comunidades, vou lá ajudar a espetar a carne, matar o boi, cozinhar risoto, feijoada... ajudo a fazer de tudo. Isso nos auxilia a exercitar e fortalecer a cooperação.”” (p.314)

E, desta forma, depois de milênios, o homem é um ser social. O que se come, com quem se come, como se come fazem parte de um código de comunicação sem palavras e amplo em significados.

REFERÊNCIAS

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **ABNT NBR 10520**: informação e documentação: citações em documentos: apresentação. 2. ed. Rio de Janeiro: ABNT, 2023.
- BORJES, Lucia Chaise; LAZARIN, Camila; MARCON, Michele Carla. **Mudanças nos hábitos alimentares do caboclo de Chapecó**. Revista Demetra: alimentação, nutrição & saúde; 2016; 11(2); 255-264.
- CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade: uma história da alimentação** – Rio de Janeiro : Elsevier, 2003.
- CASCUDO, Luis da Câmara. **História da Alimentação no Brasil** – 4ª edição. São Paulo: Global, 2011.
- CERVINI, Simone Fatima Mascarello; TONEZER, Cristiane; AMARAL, Marta Nichelle do. **Gastronomia do Oeste Catarinense: relato da cultura e valorização étnica**. IV Seminário Nacional de Planejamento e Desenvolvimento - IV SNPD; IV Encontro Nacional dos Mestrados Profissionais da Área Planejamento Urbano e Regional e Demografia - Purd/Capes; III Seminário Território, Territorialidades e Desenvolvimento Regional: o Rural. Tema: Ruralidades - Urbanidades: Potencialidades e Desafios para o Desenvolvimento. Chapecó, 11 e 12 de abril de 2019.
- COUTO, Cristina. **Arte de Cozinha: alimentação e dietética em Portugal e no Brasil (séculos XVII – XIX)** – São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2007.
- DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira – escritos sobre a cozinha inzoneira** – São Paulo: Fósforo, 2021.
- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação** – São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FORNECK, Elisandra. LUBENOW, Aline Maisa. **Entre trilhas e caminhos: a importância do tropeirismo no desenvolvimento de Chapecó**. Chapecó, 2018.
- FUNARI, Pedro Paulo; NOELLI, Francisco Silva. **Pré-História do Brasil** – São Paulo – Contexto, 2005.
- GIELDA, Monique F. **A comida como traço étnico da cultura cabocla no limiar do século XXI**. Revista Grifos - n. 25 – dez/2008.
- HASS, Monica. **O linchamento que muitos querem esquecer**. – Chapecó: Editora Argos, 2003.
- HOBBSAWN, Eric. **Era dos extremos. O breve século XX 1914-1991**. – São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
- HOLANDA, Sérgio Buarque de. **Raízes do Brasil** – São Paulo : Companhia das Letras, 2014.
- MATTE, Deborah. **Cooperação como herança** – Chapecó : Dux Produções, 2017.

MORETTO, Samira Peruchi; SILVA, Claiton Márcio da; VALENTINI, Delmir José. **Árvore é quase bicho, e bicho é quase gente”: os caboclos da América Subtropical e um *Buen Vivir* alternativo**. Boletim Historiar, vol 07, n 03. Set/Dez 2020. P. 57-79.

RADIN, José Carlos; VALENTINI, Delmir José; ZARTH, Paulo A. (Organizadores) **História da Fronteira Sul**. Chapecó: Ed. UFFS, 2016.

RENK, Arlene Anélia. **A luta da erva: um ofício étnico no Oeste catarinense**. Chapecó: Grifos, 1997

SANTANA, Arthur Bernardy. **A BR-163: “ocupar para não entregar”, a política da ditadura militar para a ocupação do “vazio” Amazônico**. ANPUH – XXV SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA – Fortaleza, 2009.

SAVARIN, Brillat. **A Fisiologia do Gosto**; Tradução Paulo Neves – São Paulo : Companhia das Letras, 1995.

STADEN, Hans. **Duas viagens ao Brasil: Primeiros registros sobre o Brasil** – Porto Alegre, RS. L&PM, 2011.

SULANI, Carla Rodrigues Dal Prá; KLANOVICZ, Jó; SILVA, Claiton Marcio da. Antropoceno: história, historiografia e perspectivas. **Cadernos do CEOM História Ambiental** – v 36, n. 59 (out/2023) p. 40 -55.

WORSTER, Donald. Para fazer história ambiental. **Revista Estudos Históricos**, v. 4, n. 8, p. 198-215, 1 dez. 1991.

AuroraCoop. Disponível em: <https://auroracoop.com.br/aurora-coop-avanca-no-bem-estar-animal-de-suinos-e-aves/>. Acesso em 19/08/2024.

BRF. Disponível em: <https://www.brf-global.com/sustentabilidade/bem-estar-animal/cadeia-produtiva/>. Acesso em 19/08/2024.

IBGE – Estatísticas sociais. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/populacao/22827-censo-demografico-2022.html?=&t=microdados>). Acesso em 08/08/2024.

Musée D’Archeologie Nationale. Ministère de La Culture. <https://archeologie.culture.gouv.fr/lascaux/es/visita-cueva>. Acesso em 19/08/2024.



TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO Nº 13/2025 - CCLH - CH (10.41.13.19)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 06/02/2025 11:07)

ANA CLAUDIA ARENHART
ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO
SEGEC - CH (10.41.13.31)
Matrícula: ###495#3

Visualize o documento original em <https://sipac.uffrs.edu.br/public/documentos/index.jsp> informando seu número: 13
, ano: 2025, tipo: **TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**, data de emissão: 06/02/2025 e o código de
verificação: 6d4f8c4c8b