



Modalidade do trabalho: Relato de experiência
Evento: XVIII Jornada de Pesquisa

IDENTIDADE GASTRONÔMICA DO MUNICÍPIO DE SANTIAGO, NO RIO GRANDE DO SUL¹

Camila Nemitz De Oliveira², Lurdes Marlene Seide Froemming³.

¹ Pesquisa Institucional desenvolvida no DACEC, pertencente ao Núcleo de Estudos em Marketing.

² Aluna do Curso de Mestrado em Desenvolvimento da UNIJUÍ, camilanemitz@yahoo.com.br.

³ Professora Doutora do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento, Orientadora, lurdesf@unijui.edu.br.

Introdução

A gastronomia é a arte culinária que compreende os métodos, as técnicas e procedimentos destinados a transformar e sazonar os alimentos da sua forma hostil e bruta, como a natureza nos apresenta, e apresentá-los de maneira que constituam um prazer ao paladar, à visão e ao olfato. Estuda a arte de cozinhar, sua história e evolução através dos tempos e visa a apreciação da boa comida que é capaz de proporcionar prazeres e mobilizar todos os sentidos. O entendimento das raízes culturais de um determinado lugar se reflete na sua culinária e está ganhando cada vez mais importância, devido a cozinha tradicional trazer arraigada um componente valioso do patrimônio intangível dos povos. (SCHLÜTER, 2003)

Cada povo tem seus costumes, quando se trata deste assunto. Alguns apresentam restrições a certos alimentos, apresentam rituais quando se trata de outros e até mesmo baseiam uma parte de sua cultura nas práticas alimentares. Araújo et al. (2005, p. 09) falam sobre a importância “da alquimia de odores, sabores, perfumes e cores do espetáculo que a gastronomia oferece para se estudar culturas e hábitos alimentares de nações, povos e etnias, da pré-história à pós-modernidade”.

A origem da cidade de Santiago é, irrefutavelmente, jesuítica, que em 1856, segundo Silveira (1979), era povoada por poucos portugueses. Logo após, em 1860, começa a imigração dos alemães, estabelecendo-se nas terras baixas e baseando sua economia na agricultura. No final da década de 80 do século XIX, foi a vez dos italianos, que povoaram as terras altas, trazendo as parreiras e a produção do vinho. Com o passar dos anos foram chegando imigrantes espanhóis, africanos, poloneses que contribuíram na formação do povo santiaguense/gaúcho.

Em função disto, acentuou-se o interesse em aprofundar a pesquisa sobre o tema, visando a construção de uma identidade gastronômica da cidade, através da análise das diferentes etnias que colonizaram, imigraram e se encontram hoje em dia em Santiago. A importância deste trabalho para a gastronomia é fazer, através de um resgate etno-cultural e gastronômico, com que esta importante, rica e tradicional cultura alimentar não se perca no tempo.

Metodologia





Modalidade do trabalho: Relato de experiência

Evento: XVIII Jornada de Pesquisa

Os tipos de metodologias utilizados foram o bibliográfico, através de pesquisas em livros e artigos científicos; o documental na coleta de fotos; e o levantamento ou survey, com a finalidade de responder a questão de pesquisa.

O instrumento de coleta de dados foi um questionário com questões semi-estruturadas, aplicado à pessoas tradicionais da comunidade e que tenham algum envolvimento com as suas descendências, justamente, para mostrar o quanto se sentem orgulhosas com a sua cultura e o quanto é importante a preservação de tais hábitos gastronômicos. Através destes dados foram discutidos e analisados os principais comportamentos alimentares, para conseguir chegar a conclusão de que quais as etnias que tem maior influência sobre os modos de alimentação dos santiaguenses.

Resultados e discussão

Iniciou-se na busca de dados documentais para identificar as principais etnias que fazem parte da formação do município de Santiago. Os dados revisam os principais hábitos alimentares que os povos mantêm em seu histórico e atualmente. Assim, pode-se perceber a riqueza dos costumes destas diferentes etnias com suas diferentes culturas que conviveram, se estabeleceram e construíram a cidade.

Foram apresentados, como resultados da pesquisa, os dados colhidos através das entrevistas realizadas e, para um melhor entendimento e consulta, uma lista com receitas típicas das etnias que foram citadas e descritas pelos entrevistados que são moradores tradicionais, descendentes das etnias, estudiosos das culturas e representantes das associações dos povos presentes em Santiago.

Foram aplicados quatro tipos de questionários que envolveram as sete etnias diferentes identificadas no município: italiana, polonesa, portuguesa, espanhola, africana, alemã e gaúcha. O primeiro foi respondido pelos moradores tradicionais da cidade, o segundo pelos descendentes das etnias, o terceiro pelos estudiosos das culturas e o quarto pelos representantes das associações.

Os resultados da pesquisa indicam as adaptações sofridas de ingredientes e pratos típicos de cada etnia, desde a época da colonização e imigração para a região até os dias de hoje. Os ingredientes e pratos que são comuns em mais de uma etnia, podendo fazer um paralelo da miscigenação e adaptação destas culturas alimentares ao meio em que se encontram, também são destaques da pesquisa.

Os pratos mais citados por parte dos entrevistados, indicam o arroz e feijão como comida do dia-a-dia do santiaguense. Cabe ressaltar, que o churrasco, o risoto e o galeto com polenta foram os pratos mais citados, como sendo os de maior consumo em dias de festas ou nos finais de semanas.

Um ponto de destaque foi a participação de cada uma das pessoas entrevistadas como ponto de suma importância para a realização da pesquisa. O orgulho delas em relação aos seus descendentes e às suas raízes é um ponto marcante e que faz com que a preservação dos costumes alimentares e sociais não caiam no esquecimento, ou seja, continuem sendo passados de geração em geração, tornando estas pessoas peças chave na construção da comunidade e identidade local. Muitos



Modalidade do trabalho: Relato de experiência

Evento: XVIII Jornada de Pesquisa

obsequiaram o estudo com receitas que cultivam em suas famílias e que compõe o trabalho final desta pesquisa.

Conclusões

Pode-se confirmar que a alimentação no dia-a-dia do santiaguense em geral, com base nos dados da pesquisa, segue uma dieta bem brasileira e equilibrada, sendo composta de café da manhã com pão, queijo, presunto e café com leite; almoço, arroz, feijão, carnes variadas (bovina, suína, peixe e frango), legumes e verduras, incluindo a carne ovina, que tem um consumo expressivo, devido à grande produção de ovinos na região; jantar, repete-se o café da manhã ou o almoço. Os hábitos étnicos gastronômicos são seguidos apenas nos finais de semana ou em dias de festas e ainda assim muitas etnias fazem pratos típicos italianos ou gaúchos, deixando os seus alimentos para as festas comemorativas.

Conclui-se que a construção da identidade gastronômica do Município de Santiago é baseada na miscigenação de culturas, hábitos e folclores de diferentes etnias, porém os pilares principais que permeiam esta construção são os da cultura alimentar italiana, através do risoto de frango, do galetto com polenta e do vinho, e da gaúcha, com o churrasco e o arroz de carreteiro. A maioria dos entrevistados, independente da sua descendência, citam estes pratos como sendo os de maior consumo em dias de festas e nos finais de semana.

Vale destacar também que a valorização, o resgate e a proteção dos hábitos e culturas alimentares étnicas e que remetam às raízes é uma tendência mundial de mercado, que cresce com o passar dos anos, pois a alimentação massiva e sem identidade está perdendo espaço.

Surpreende-se ao perceber que mesmo com a diversidade étnica presente no município, as culturas gastronômicas e identidade cultural que têm maior expressão é a italiana e a gaúcha.

Um ponto crucial para a preservação destes hábitos, folclore e cultura é o envolvimento das novas gerações, o que pode ser estudado, pesquisado e apresentado projetos para a confirmação desta hipótese.

Palavras-chave: gastronomia, etnia, hábitos, cultura.

Referências Bibliográficas:

ARAÚJO, Wilma Maria Coelho et al. Da Alimentação à Gastronomia. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2005.

SCHLÜTER, Regina G. Gastronomia e Turismo. São Paulo: Aleph, 2003.

SILVEIRA, José Hemetério Velloso. As missões orientais e seus antigos domínios. Rio Grande do Sul: ERUS, 1979.

