

# COZINHA

## Saberes e Sabores da Gastronomia Missioneira

Eilamaria Libardoni Vieira<sup>1</sup>  
Rut Maria Friedrich Marquette<sup>2</sup>  
Giuliana Tramontini<sup>3</sup>

### RESUMO

A cozinha, como essência, apresenta-se como um espaço de preparação de comidas e partilha com a família e visitantes durante as refeições. Este trabalho objetivou investigar como o espaço da cozinha é estruturado e quais sabores e saberes são produzidos nesse espaço. Para a coleta de informações foi aplicado um questionário semiestruturado e realizada análise qualitativa para discutir as concepções sobre a cozinha nas famílias missioneiras. Foram entrevistados dez atores sociais que fazem parte da cultura alimentar de cidades da Região das Missões do RS. Nas gerações passadas, na cozinha, os equipamentos e utensílios eram o fogão à lenha e as panelas de ferro, e os alimentos eram produzidos pela família. A comida tinha gosto; as refeições eram feitas ao redor da grande mesa da cozinha. Após as orações de agradecimento, a partilha dos alimentos era um momento de prazer, de saborear uma comida feita pela matriarca com a ajuda dos filhos. As receitas eram passadas pelas mães e pelas avós. Hoje as comidas são industrializadas, vêm prontas do supermercado ou come-se fora de casa. Os equipamentos são todos com muita tecnologia e a comida não tem gosto. As mudanças no comportamento alimentar, após a industrialização dos alimentos, colaboraram para que o espaço da cozinha perdesse os fundamentos de preparação das refeições em casa com os alimentos *in natura*. Essas transformações têm colaborado para a perda da memória sensorial e da cultura alimentar.

**Palavras-chave:** Gastronomia missioneira. Cultura alimentar. Cozinha.

### KITCHEN: KNOWLEDGE AND FLAVORS OF CUISINE MISSIONS

### ABSTRACT

The kitchen, as essence, is presented as a preparation space food and sharing with family and guests during meals. This study aimed to investigate how the Kitchen space is structured and what flavors and knowledge are produced in that space. To the Data collection was applied a semi-structured questionnaire and conducted analysis qualitative to discuss conceptions of the kitchen in Misiones families. Were interviewed ten social actors who are part of the food culture of the region towns Missions of RS. In past generations, the kitchen equipment and utensils were the wood stove and iron pans, and food were produced by the family. The food I tasted like; the meals were made around the large kitchen table. After the prayers of thanks, sharing food was a moment of pleasure, enjoy a meal made by matriarch with the help of the children. The recipes were passed down through mothers and grandparents. Today the foods are industrialized, right out of the supermarket or eat out home. The devices are all with great technology and the food has no taste. At changes in feeding behavior after the industrialization of food, collaborated so that the space of the kitchen lost the fundamentals of preparing meals at home with fresh food. These changes have contributed to the loss of memory sensory and food culture.

**Keywords:** Cuisine missions. Food culture. Kitchen.

<sup>1</sup> Mestre em Ciência dos Alimentos, Nutricionista, professora do curso de Nutrição da Unijuí, pesquisadora do projeto financiado pela Fapergs – Edital 17/2013. eilamaria.vieira@unijui.edu.br

<sup>2</sup> Doutora em Desenvolvimento Regional, Mestre em Engenharia da Produção. Turismóloga, Docente no Programa de Pós-Graduação Stricto Sensu em Gestão Estratégica de Organizações – Ciências Sociais Aplicadas, na Universidade Integrada Regional do Alto Uruguai e das Missões (URI) – Campus Santo Ângelo – RS, Brasil. Coordenadora/pesquisadora do projeto financiado pela Fapergs – Edital 17/2013. rutmarquette@gmail.com

<sup>3</sup> Bolsista, acadêmica do curso de Nutrição da Unijuí.

A cozinha contém e expressa a cultura de quem a pratica e está relacionada às tradições e modo de viver das populações. É representada com um espaço de autorrepresentação e de comunicação. Na cozinha são estabelecidos os vínculos familiares e com os amigos. Não apenas é instrumento de identidade cultural, mas talvez seja o primeiro modo para entrar em contato com culturas diversas. Bem mais do que a palavra, a comida auxilia na intermediação entre as diferentes culturas, abrindo os conhecimentos culinários a todas as formas de invenções (Montanari, 2009; Pollan, 2014).

A cozinha doméstica contemporânea é um espaço que se apresenta como herança de variadas interferências de origem histórica, cultural e social que contribuíram para a sua definição, e que está inserido na planta física da maioria das habitações rurais e urbanas. Na arquitetura, as suas inúmeras concepções variam de acordo com os diversos contextos ligados à cultura e aos hábitos de uma determinada sociedade. Assim, a evolução do conceito de espaço de cozinha, varia de acordo com as culturas e os modos de vida que caracterizam as diversas populações (Flamínio, 2006).

A escolha do que comer e como comer compreende dimensões históricas, ambientais e socioculturais. Desse modo, aprendemos desde a infância, no cotidiano familiar, a identificar alimentos recomendados para o consumo diário, considerando as necessidades nutricionais, os saberes e sabores da comida da família. Outros alimentos são evitados por não serem considerados saudáveis ou por terem preceitos religiosos, desobedecer a prescrições médicas, não serem acessíveis e até por superstições (Bezerra, 2013).

As cozinhas são planejadas para preparar as refeições, porém as famílias costumam destinar nesse espaço móveis para guardar equipamentos e utensílios, gêneros alimentícios e uma mesa para o momento de partilha da comida nas refeições diárias. Os temas das cozinhas e das diferentes culinárias revelam os tempos da memória gustativa e têm suas origens em uma riqueza étnica e cultural que proporcionou uma mesa ampla, com receitas produzidas pelos povos locais ou trazida por diversos imi-

grantes, em um processo permanente de adaptação e readaptação dentro das dinâmicas dos processos históricos culturais da gastronomia. Nesse sentido, as construções das cozinhas, partindo da teorização de que a alimentação se constitui em uma categoria histórica, são marcadas pelas novas condições materiais, utensílios, tecnologias, alimentos, rotas de abastecimento, mercados, hábitos alimentares, e muita invenção e criatividade, adaptados às circunstâncias do gosto e das práticas alimentares, quando história, comida e identidade criam e mantêm uma articulação permanente (Santos, 2011).

As refeições representam a dimensão do ritual, pois são constituídas de atos simbólicos, cujos significados são partilhados por seus participantes. A comida está relacionada aos laços sociais e provoca lembranças, emoções e sentimentos que nos remetem às memórias do passado e dos indivíduos com quem nos relacionamos. Além de reforçar os vínculos que unem os membros de uma família, o ato de comer à mesa também expressa tensões, conflitos e distinções entre familiares (Assunção, 2008).

No contexto histórico, social e cultural da cozinha, como espaço de saberes e sabores da gastronomia missioneira, este trabalho teve como objetivo investigar como a extensão da cozinha era estruturada, quais preparações eram produzidas nesse espaço e quais as relações familiares eram ali estabelecidas. A pesquisa faz parte do projeto “A dinâmica socioeconômica e histórico-cultural da emblemática gastronomia missioneira”, referente ao Edital Fapergs 17/2013 do Programa RS Mais Gastronomia do governo do Estado do Rio Grande do Sul, Brasil (2ª edição – URI, campus Santo Ângelo/RS).

## MATERIAIS E MÉTODOS

A metodologia utilizada foi de natureza qualitativa, que, segundo Minayo (2008, p. 21), “responde a questões muito particulares. Ela se ocupa, nas Ciências Sociais, com um nível de realidade que não pode ou não deveria ser quantificado. Ou seja,

ela trabalha com um universo dos significados, dos motivos, das aspirações, das crenças, dos valores e das atitudes”.

Para investigar a estrutura física, utensílios, equipamentos e os sabores e saberes das cozinhas missioneiras, foi realizada visita domiciliar com aplicação de um questionário semiestruturado para entrevista. O questionário era composto de questões sobre a constituição da cozinha, o significado do ato de cozinhar e comer, os equipamentos e utensílios utilizados na Antiguidade e atualmente, histórias de família, preparações passadas de geração em geração e local onde eram e são feitas as refeições.

Foram realizadas dez entrevistas com cozinheiras tradicionais dos municípios de Santo Ângelo, São Miguel das Missões, Guarani das Missões e Cerro Largo. As cozinheiras foram indicadas por historiadores e entidades relacionadas à gastronomia.

Para a discussão dos resultados, as considerações foram comparadas com livros e trabalhos que relatam os temas relacionados com a cozinha, culinária, gastronomia e saberes populares referentes à alimentação.

Na apresentação de falas das entrevistadas, as cozinheiras serão identificadas com nomes diferentes para manter o sigilo das informações. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética da URI – Campus Santo Ângelo, segundo o CAAE: 28240214.7.0000.5354.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Nas residências da zona rural e urbana as matriarcas são as detentoras dos conhecimentos relacionados à cultura alimentar das famílias. As filhas que permanecem morando com os pais até a juventude aprendem a cozinhar com a mãe e a avó. Dona Maria apresenta sua cozinha dizendo:

Na minha cozinha tem fogão de lenha. Minhas filhas aprenderam fazer comida comigo. Só se usava panela de ferro e colher de pau. Nada de fogão a gás; a comida fica sem gosto daí. Tudo

com banha, comida da gente, com gosto de família. A gente ensinava as filhas. [...] O que a gente produzia ou comprava na mercearia nós guardava nas tuia e alguma coisa nas latas. Não tinha geladeira, as carne eram guardada na lata de banha. Quando o animal era grande a gente dividia com os vizinhos depois ganhava um pedaço deles.

A cozinha é o espaço da mulher e da sociabilidade entre as mulheres, e as mulheres normalmente entram na casa pela porta da cozinha. A mulher – especialmente a mãe – tem papel principal na preparação da comida. É a matriarca que decide os alimentos que serão consumidos, ainda que estes respeitem o gosto individual dos filhos e necessite da aprovação deles e do marido. A cozinha de pequena dimensão, racionalizada e funcional que advém, certamente, da continuidade de um processo relacionado com acontecimentos e aproximações realizadas, relativos ao espaço da cozinha na casa, representa a troca de conhecimentos e a continuidade da execução das preparações que fazem parte da história da família (Assunção, 2008; Flamínio, 2006).

Quando eu aprendi cozinhar com a minha mãe a comida era feita no fogo de chão. Comida de fogo de chão tem outro gosto. Pão de milho era assado na panela de ferro. Hoje essa comida moderna tem outro gosto. Essas panelas não deixam gosto na comida. [...] Minhas panelas de ferro e meu pilão de pedra eu não largo, minhas comidas são de fogo de fogão de lenha. [...] Meus filhos e netos querem a comida da vó [...] a da vó que tem gosto (Carmem).

A comida e o seu modo de preparo estão relacionados com os laços familiares e sociais, pois evocam lembranças, emoções e sentimentos que remetem às memórias do passado e dos indivíduos com quem nos relacionamos, constituindo uma comida da família. Segundo Nina Horta apud Koerich e Silva (2014, p. 21), seria aquela que:

Dá segurança, enche o estômago, conforta a alma, lembra a infância e o costume. [...] Comida de alma tem de ser neutra. [...] Tudo tem de ser especial na comida de alma. [...] A comida, de preferência, deve ser bebida aos goles ou tomada de colher. [...] de se comer com lágrimas nos olhos [...] detonadora de lembranças.

O gosto alimentar, o prazer de comer a comida da família, não é exclusivamente determinado pelos valores nutricionais ou biológicos; ele é, também, segundo Franco apud Koerich e Silva (2014, p. 23), “[...] moldado culturalmente e socialmente controlado,” quando cada cultura estabelece critérios e regras, e na qual “[...] os alimentos habituais tornam-se objeto de predileção, os mais saboreados”.

A manutenção das regras da cozinha, estabelecidas pelas receitas das matriarcas e a utilização das panelas e utensílios de família, com história, fazem com que os familiares, na descrição da cozinheira Camélia, os netos e os filhos, prefiram a sua comida, pois ela tem gosto e é feita no fogão de lenha, como aprendeu com sua mãe. A alimentação não é um ato somente nutricional; envolve a valorização da história da comida naquela família, e a valorização dos alimentos, panelas e fogão utilizados na preparação das refeições.

Segundo Santos (2011, p. 108), “nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais, como espelho de uma época e que marcaram uma época”. Uma família manifesta, na comida da mãe ou da avó, emoções, significados e sabores, que são somente daquela sábia cozinheira.

As formas de armazenar alimentos produzidos ou comprados na mercearia (poucos, como sal, açúcar, fermento) são representadas de diferentes maneiras. Eram utilizadas tuias de madeiras latas e prateleiras de madeira. Dona Antônia conta: “As carnes a gente guardava na banha em lata e o leite na guampa do gado.”

Nós tinha em casa caixas de madeiras repartidas, “as tulhas”, para guardar o que era seco. O feijão era guardado no pó, a carne na banha do porco (salgava, fritava e botava na lata com banha). A carne bovina virava charque ou fazia salame. O arroz era socado no pilão” (Dona Joana).

Na ausência de energia elétrica, os métodos de conservação, especialmente no que se refere a alimentos perecíveis, como o leite e a carne, constituem-se em um dos aspectos determinantes para definir os tipos de alimentos utilizados e seus mo-

dos de consumo. Esse limitante acaba por definir a dieta das famílias, pois, para consumir determinado alimento, é necessário, primeiramente, dominar a técnica para conservá-lo e ensinar às gerações (Santos; Menasche, 2013).

Se a comida é descrita como uma forma de comunicação, assim como a fala, ela pode contar histórias e pode se constituir como narrativa da memória social de uma família ou sociedade. O que se come, portanto, é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come e, ainda mais, quem prepara a comida (Santos, 2011).

As cozinheiras recebem suas visitas dentro das suas cozinhas e as refeições são partilhadas ali, ao redor da grande mesa, coberta com toalha de pano e com muitas panelas em cima dela. Segundo Dona Angelina:

Na minha cozinha as minhas comadres sentam e me ajudam a preparar o almoço ou se é janta. Enquanto a gente cozinha conversa e, às vezes, troca as receitas que eram do tempo da minha mãe. Quando a gente conversa na cozinha rende; a comida fica com gosto melhor.

Minhas visitas, quando vem aqui em casa, a gente senta para comer na mesa da cozinha. Na cozinha é mais quente. A gente coloca as panelas na mesa, conta causo enquanto come (Dona Ana).

Conforme Flamínio (2006, p. 253), “o espaço da cozinha está presente em toda a arquitetura habitacional, formaliza-se segundo inúmeras formas e faz parte do nosso cotidiano. É um espaço cuja essência o torna único no seio da casa porque a sua função está associada a uma das necessidades básicas do ser humano, a alimentação.” Sentar-se à mesa está imbricado de vários fatores além do ato de se alimentar. Nesse momento de refeição compartilhada na cozinha, estão presentes os saberes de preparar receitas do tempo de antigamente, os causos da família, as histórias vividas e a serem construídas.

Nos saberes das receitas do tempo de antigamente existe a preservação de alguns ingredientes e modo de preparo. Dona Angelina relata: “Faço ainda a canjica como a minha mãe me ensinou, com leite de vaca que a gente tem”.

Ainda faço a polenta, o queijo (do nosso leite), massa caseira como fazia quando era menina (Ana).

[...] minhas netas gostam da minha sopa de feijão que aprendi fazer com a minha mãe. [...] melado com nata no pão de forno de barro é uma coisa que me pedem para fazer” (Dona Joana).

“Faço ainda a sopa de galinha e a canjica com galinha, mas não tem o mesmo gosto, porque hoje não é igual, não fica o mesmo gosto (Dona Sônia).

Na vida moderna o espaço da cozinha está cada vez menor na construção dos nossos lares. A evolução da cozinha traz diversas tecnologias, mas que não têm a capacidade de manter o gosto das preparações que são descritas pelos sabores e aromas, tais como o que lembra Dona Cláudia:

Meu sobrinho diz: Tia faz aquela tua sopa porque a da minha mãe não tem esse cheirinho nem esse gosto.

Quando a comida vem à mesa em pratos ou panelas para uso coletivo, dos quais as pessoas se servem, o alimento adquire a forma de comunitário/divisível. Servir comida na panela é comum acontecer na vida doméstica, ou seja, familiar. Cabe a cada um compor seu próprio texto visual, criando contrastes e reiterações de cores e formas. Por outro lado, quando os pratos são servidos individualmente, em casa ou nos restaurantes, surge a possibilidade da composição de discursos mais particulares, de autoria do cozinheiro, e não de quem come (Oliveira, 2010).

A degustação coletiva das preparações é entremeadada pela troca de ideias sobre a experiência vivida, sendo levantadas e sistematizadas as impressões gerais dos participantes em relação a esta atividade. Nesses momentos de comer à mesa são mobilizados conhecimentos sobre culinária, exercitados nas preparações propostas pelos participantes com os

alimentos adquiridos e que possibilitam uma aproximação e maior familiaridade com tais alimentos e pessoas da relação familiar ou social (Diez-Garcia; Castro, 2011).

Na cozinha as comidas preparadas para ocasiões especiais, com o intuito de comemorar ou mesmo dividir com a família uma refeição agradável e saborosa, requer que todos gostem e sintam-se acolhidos. Esses pratos comumente são frutos de algumas histórias familiares ou experimentações. É geralmente na cozinha, em meio a temperos, panelas, mesas e ao fogão, que a alquimia dos diferentes ingredientes acontece, gerando produções que muitas vezes, eram realizadas entre mãe e filhas(os) ou avós e netas(os) (Koerich; Silva, 2014).

A transformação do alimento/ingrediente em comida define o modo de fazer e de conviver de cada família, comunidade ou de uma região e os seus ingredientes mais particulares. “O comer e o ser comida guardam entre si uma relação complexa que a sociologia ainda não tem explorado completamente” (Da Matta, p. 629 apud Cruz; Simões, 2015). Nas atitudes ante as receitas preparadas e as relações familiares estabelecidas durante as refeições, estão presentes laços e histórias familiares, sendo a comida o fio condutor dessas relações.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

O espaço físico da cozinha em uma casa/família não é apenas uma construção constituída de móveis, equipamentos e utensílios. Na cozinha são estabelecidos vínculos familiares e sociais. Os conhecimentos sobre a gastronomia de uma família ou de um povo é construído nesse espaço.

O ato de cozinhar comidas de família constrói uma história da cultura alimentar familiar e de uma comunidade. Cozinhar alimentos *in natura* produzidos pela própria família em panelas que têm história e dão sabor, é possibilitar que a cultura alimentar não seja perdida e sim historiada e vivida pela sociedade moderna.

Os ingredientes, as receitas e a utilização de fogo de lenha e utensílios domésticos tradicionais e os conhecimentos sobre culinária são saberes que contribuem para a preservação de comportamentos alimentares que colaboram para a promoção da saúde das pessoas.

## REFERÊNCIAS

ASSUNÇÃO, Viviane Kraieski de. Comida de mãe: notas sobre alimentação, família e gênero. *Caderno Espaço Feminino*, v. 19, n. 1, jan./jul. 2008.

BEZERRA, Nilton Xavier et al. *Sabores, saberes e fazeres da chapada do Apodi*. Apodi: IFRN, 2013.

CRUZ, Mércia Socorro Ribeiro; SIMÕES, Maria de Lourdes Netto. *Imaginário da cozinha regional como condutor e atrativo do destino turístico*. Disponível em: <[http://www.uesc.br/icer/artigos/o\\_imaginario\\_cozinha\\_regional.pdf](http://www.uesc.br/icer/artigos/o_imaginario_cozinha_regional.pdf)>. Acesso em: 19 abr. 2015.

DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda; CASTRO, Inês Rugani Ribeiro de. A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da alimentação e nutrição. *Ciência & Saúde Coletiva*, 16(1):91-98, 2011.

FLAMÍNIO, Isabel. O espaço da cozinha na habitação plurifamiliar urbana – modos de vida e apropriação do espaço. *Revista da Faculdade de Letras: Sociologia*. Centros de Estudos da Faculdade de Arquitectura da Universidade do Porto, Portugal, v. 16, p. 251-277, 2006. Disponível em: <<http://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/4630.pdf>>. Acesso em: 20 abr. 2015.

KOERICH, Josiély; SILVA, Janine Gomes da. “Comida de alma”: lembranças, reivindicações e sensibilidades na região rural de Joinville/SC. *Revista Santa Catarina em História*, Florianópolis, UFSC, v. 8, n. 1, 2014.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. *O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde*. 11. ed. São Paulo: Hucitec, 2008.

MONTANARI, Massimo (Org.). *O mundo na cozinha: história, identidade, trocas*. São Paulo: Estação Liberdade; Senac, 2009.

OLIVEIRA, Sandra Regina Ramalho e. *Da arte de comer à arte comida: sentidos dando sentido*. ENCONTRO DA ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE PESQUISADORES EM ARTES PLÁSTICAS “ENTRE TERRITÓRIOS”, 19., 20 a 25/9/2010, Cachoeira, Bahia, 2010.

POLLAN, Michel. *Cozinhar: uma história natural da transformação*. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2014.

SANTOS, Carlis Roberto Antunes dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011.

SANTOS, Jaqueline Sgarbi; MENASCHE, Renata. A carneação: comida, trabalho e sociabilidade. *Habitus*, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 53-64, jan./jun. 2013.

Recebido em: 29/6/2015

Aceito em: 5/8/2015