

Comida à mesa: afeto, memória e história saborizada de idosas descendentes de italianos

Sandréli Terezinha da Cruz^{*}; Shelly Westphalen Palma^{**}; Vanessa Ramos Kirsten^{***}; Patrícia Chagas^{****}; Loiva Beatriz Dallepiane^{*****};

Resumo

A comida, além de suprir a necessidade fisiológica do organismo, é um fator de identidade e cultura que inclui sabores, afetos e rituais que estabelecem relação entre o indivíduo e a sociedade. As cozinhas nacionais e internacionais resultam da miscigenação de culturas e hábitos que carregam cargas históricas permanentes na memória individual e coletiva. O objetivo do estudo foi identificar e registrar os simbolismos e práticas alimentares de idosas descendentes de italianos em um município do Rio Grande do Sul. A pesquisa é descritiva de abordagem qualitativa. Participaram dez mulheres, maiores de 60 anos, descendentes de italianos, não institucionalizadas, sem diagnóstico de alteração cognitiva. A seleção destas mulheres ocorreu de forma aleatória. A escolha por entrevistar apenas as mulheres aplica-se ao fato de estas, ainda na sua geração, serem

as principais responsáveis pelo cuidado com a alimentação da família e quanto ao número de dez entrevistadas, deve-se ao número atingido na saturação das falas, seguindo a regra de exaustividade e de representatividade. Quanto aos resultados, a comida típica e os hábitos culturais relacionados a cozinha remetem a lembrança de momentos e pessoas que participaram da vida destas idosas. Refletimos a relação entre a identidade étnica, culinária e memória, desde a infância até os dias atuais das participantes, envolvendo hábitos alimentares culturais, familiares, festivos e memórias da imigração italiana na primeira metade do século XX.

Palavras-chave: Hábitos alimentares. Cultura. Idosos. Nutrição. Memória.

^{*} Nutricionista. Especialização em Oncologia pelo Instituto Israelita de Ensino e Pesquisa Albert Einstein, São Paulo. E-mail: sandrelicruz@hotmail.com.

^{**} Nutricionista. Especialização em Docência do Ensino Superior pela Universidade Pitágoras Unopar, Londrina. Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Gerontologia da Universidade Federal de Santa Maria. E-mail: shelly-wp@hotmail.com.

^{***} Nutricionista. Doutorado em Saúde da Criança e do Adolescente pelo Programa de Pós-Graduação em Saúde da Criança e do Adolescente da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Mestre em Medicina e Ciências da Saúde pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul. Docente do Programa de Pós-Graduação em Gerontologia da Universidade Federal de Santa Maria. E-mail: kirsten.vr@gmail.com.

^{****} Nutricionista. Pós-doutorado no Centro de Investigación Cardiovascular do Hospital Sant Pau, IIB-Sant Pau, em Barcelona/Espanha. Doutorado e mestrado em Gerontologia Biomédica pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul. Docente do Programa de Pós-Graduação em Gerontologia e do Programa de Pós-Graduação em Reabilitação Funcional da Universidade Federal de Santa Maria. E-mail: patriciachagas.ufsm@hotmail.com.

^{*****} Nutricionista. Doutorado em Medicina e Ciências da Saúde pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul. Mestrado em Ciência dos Alimentos pela Universidade Federal de Santa Catarina. Livre Docente da Universidade Federal de Santa Maria. E-mail: loiva.dallepiane@hotmail.com.

<http://dx.doi.org/110.5335/rbceh.v16i3.7703>

Introdução

O ato de comer vai muito além da função de nutrir para garantir a sobrevivência, visto que a alimentação humanizada e humanizadora são providas de significação, estabelecendo relações sociais, culturais e históricas entre os homens e seu ambiente. A comida é entendida como um marcador identitário, pois define um modo de comer próprio e carrega um componente afetivo que ativa a memória e o pertencimento quanto a identidade individual e coletiva de familiares, compartilhado em rituais de refeições (CASTRO; MACIEL; MACIEL, 2016; SILVA, 2013).

A manutenção da memória está associada à cozinha, pois é neste espaço cotidiano que há a manutenção das lembranças e onde se encontra o processo de metamorfose do alimento, desde sua preparação até à degustação, registrando social e simbolicamente os costumes culturais e sociais que fazem parte da construção do indivíduo (OLIVEIRA, 2013).

As cozinhas culinárias revelam sinais das trocas culturais constituindo-se em uma miscigenação cultural entre os povos. Atualmente, os estudos sobre a comida e a alimentação são acolhidos e discutidos nas ciências humanas, a partir da compreensão que a formação do gosto alimentar não se dá, exclusivamente, pelo seu aspecto nutricional e biológico. O alimento tem uma interface com a categoria histórica, visto que os padrões dos hábitos e práticas alimen-

tares têm seus constructos na própria dinâmica social (CAETANO *et al.*, 2012).

Muitas etnias contribuíram para a formação da nação brasileira, porém, os italianos foram decisivos devido a sua bagagem cultural diversificada, principalmente em relação à economia, como agricultura e fortalecimento da indústria e comércio. Os primeiros anos de vida dos imigrantes italianos no Brasil foram difíceis, com poucos recursos para a sobrevivência e a realidade de hábitos e culturas diferentes, sendo as refeições o programa esperado do dia, uma vez que marcavam o retorno da família que trabalhava na roça. Assim, encontraram na culinária uma maneira de preservação da identidade (BACCIN; AZEVEDO, 2012; CONEDERA, 2012).

Diante do exposto, este estudo tem o propósito de identificar e registrar os hábitos alimentares e os simbolismos da alimentação em idosas descendentes de italianos.

Método

Trata-se de uma pesquisa descritiva de abordagem qualitativa. Os sujeitos participantes foram dez mulheres, maiores de 60 anos, descendentes de italianos, não institucionalizadas, sem diagnóstico de alteração cognitiva nos prontuários da secretaria municipal de saúde, residentes no município de Palmitinho/RS e cadastradas junto à respectiva secretaria de saúde, em um universo de 230 idosas que se inseriram nos critérios de inclusão. A seleção destas mulheres ocorreu por sorteio aleatório. A

escolha por entrevistar apenas as mulheres aplica-se ao fato de estas, ainda na sua geração, serem as principais responsáveis pelo cuidado com a alimentação da família e quanto ao número de 10 entrevistadas, deve-se ao número atingido na saturação das falas, seguindo a regra de exaustividade e de representatividade (BARDIN, 2006).

Os dados foram coletados nos meses de fevereiro a março de 2015, por meio de entrevista gravada, transcrita na íntegra a partir de uma pergunta balizadora: Fale o que a senhora lembra sobre a alimentação da sua família, quanto aos seguintes aspectos: local de origem dos antepassados, simbolismos da alimentação, reminiscências alimentares, hábitos de consumo alimentar, hábitos familiares culturais alimentares, métodos de conservação, forma de preparo/cozimento. O tempo de entrevista foi de aproximadamente 90 minutos em cada residência.

Para a análise dos dados qualitativos foi utilizada a técnica de análise de conteúdo temática. O método visa identificar as ideias convergentes, agrupar e categorizar no intuito de dar resposta ao objetivo da pesquisa, estudando a palavra e seus significados, ou seja, a mensagem por trás da fala e o seu grupo social (BARDIN, 2006). As entrevistadas foram identificadas ao longo do trabalho com os termos *E1*, *E2*... *E10*.

A pesquisa seguiu a Resolução 466/12 (BRASIL, 2012), sendo aprovada no Comitê de Ética da Universidade Federal de Santa Maria, parecer 938.365 e as entrevistadas assinaram o TCLE.

Resultado e discussão

A população idosa estudada tinha idade entre 69 a 79 anos, baixa renda, compreendendo entre 1 a 3 salários mínimos, e baixa escolaridade, ou seja, fundamental incompleto. A realidade rural dos imigrantes italianos da cidade de Palmitinho apresentava famílias numerosas que retiravam das pequenas propriedades a sua sobrevivência, através do árduo trabalho de pais e filhos, sendo comum o abandono escolar com a justificativa do necessário ofício na lavoura (ENDERLE, 1996). Os imigrantes italianos, em sua maioria, imigravam para o Brasil em famílias e eram chamados de colonos. O governo brasileiro preferia receber famílias inteiras para o Brasil, pois homens, mulheres e crianças ajudavam nas plantações da lavoura (FALCI, 2012).

As respostas foram agrupadas em três categorias: origem da história saborizada; afeto e sabor: as lembranças que aquecem e alimentam o coração; a vida atual e a memória de outros tempos.

Origem da história saborizada

O início deste estudo envolve também os primórdios da vivência das idosas, como a chegada de suas famílias a Palmitinho/RS e como os contextos individuais se desenvolveram ao longo destes anos. Com as entrevistas, foram revelados os modos de viver e o duro começo de histórias que influenciaram a cultura regional. Na primeira fase temática do estudo, foram evidenciados

tabus no relacionamento entre pais e filhos na primeira metade do século XX. A maioria das entrevistadas não soube precisar a região de origem, porém as que sabiam, referiram a região do Vêneto (Itália) como procedência das famílias. O município de realização das entrevistas situa-se na região Norte do estado do Rio Grande do Sul, pertencendo à região do Médio - Alto Uruguai. No início do século XX, chegaram à nova colônia - Grande Palmeira - os imigrantes europeus como alemães, italianos e portugueses (ENDERLE, 1996).

Os colonos italianos foram atraídos para a região para trabalharem como pequenos agricultores com oferta de terras selvagens na encosta da Serra Gaúcha. O Sul do Brasil, nesse período, exercia um poder de atração de italianos, pois contava com disponibilidade de terras, atraindo os que aspiravam se tornar proprietários rurais (FALCI, 2012). Os alimentos consumidos eram produzidos de acordo com o que foi plantado. Eles produziam na lavoura seu próprio alimento, uma cultura de subsistência:

“(...) Não existia mercado quando eu era criança. Não me lembro de ter um mercado e de tu ir lá comprar cebola. Agora se tu tinha pra vender, vendia na bodega (armazém de secos e molhados, também conhecido como botequim). Tu vendia a cebola, passava um caminhão e levava lá para Porto Alegre, Carazinho, sei lá onde, nas grandes cidades. Mas aqui não existia, não me lembro de ter ido no mercado um dia e ter essas coisas, mas Deus o livre, nem comparar com hoje. Tinha açúcar, café e nem farinha de trigo não se comprava. A gente colhia o trigo (...) farinha de milho também, a gente ia no moinho com o milho. Arroz tu colhia e ia no

moinho, eles descascavam e hoje tu vai no mercado e acha pronto. Antigamente não, era só ir no moinho e longe ainda porque tinha poucos. Era longe e tu ia de a cavalo, botava aquela bolsa (bolsa de garupa é um saco feito de estopa ou juta grossa usada para armazenar os alimentos, colocada no lombo do cavalo) em cima do cavalo e ia longe, fazia 6 ou 7 quilômetros (E3)”.

Quando questionadas sobre as preferências alimentares, as idosas responderam de forma variada, desde o popular arroz e feijão até a tradicional macarronada. Houve muita divergência entre os pratos citados, mas todos eram pratos comuns e sazonais. E2 cita pratos étnicos na sua preferência:

“Ah, eu gosto de sopa, polenta (prato italiano feito com água, farinha de milho e sal) com queijo, fortaglia (omelete italiano com ovos, salame e queijo), couve refogada, radicci cozida (almeirão roxo usado na culinária italiana dos imigrantes em refogados e saladas cruas)”.

Através da pesquisa, também pode-se observar um maior cuidado com a alimentação relacionada à saúde. Algumas entrevistadas alegaram que é um hábito antigo o zelo com a saúde. Já, outras demonstraram preocupação com a hipercolesterolemia como a entrevistada E10:

“Eu tenho que comer só feijão e arroz. Tenho colesterol e estou me tratando pro coração daí não posso comer mais. Eu misturo qualquer outra coisinha, mas por teimosa”.

“(...) Mas a minha comida principal, que como todo dia é arroz, feijão, uma carne, uma mandioca, às vezes polenta também. Eu faço bastante salada, coisa né. Assim, ovo frito, fortaglia a gente faz pouco porque

agora estão meio proibidos os ovos fritos por causa do colesterol. Até nós temos uma nutricionista fazendo estágio na terceira idade e ela está falando muito disso (E5)”.

A escuta constitui-se em aspectos fundamentais na prática dos profissionais de saúde, inclusive da Nutrição, visto ser um instrumento facilitador de aproximação, contato e criação de vínculo, em busca do cuidado integral (FRUTOSO; SEVERO; SILVA, 2014).

O modo de se alimentar atual diverge muito da forma como os colonos pioneiros do município se alimentavam. A banha era o método de conservação dos alimentos cárneos, o tempero das preparações e ainda, o remédio para situações como cortes e queimaduras. Em certos momentos, algumas idosas demonstraram o desprezo pelo óleo de soja e o modo de vida atual relacionado à alimentação. O nutricionista é um profissional integrante da equipe multiprofissional voltada à assistência à saúde da população. Sua inserção na saúde pública é recente e pode ser justificada pelos Núcleos Ampliados de Saúde da Família (NASF), através da busca pela segurança alimentar e nutricional (CERVATO-MANCUSO, et al 2012).

Afeto e sabor: as lembranças que aquecem e alimentam o coração

Da colonização italiana derivou-se uma gastronomia composta por pratos hipercalóricos com o objetivo de fornecer energia ao trabalhador braçal nos afazeres rurais (PERTILE; FILIPPON; KUNZ, 2013). Pratos típicos como *capel-*

leti (uma massa em formato de chapéu feita com farinha de trigo, ovos, sal e água, recheada com carne moída, frango ou queijo), *lasagna* (massa de farinha de trigo, água, ovos e sal, cozida e disposta interfolhada, recheada com queijo ou carne), *bruschetta* (pão fatiado tostado com azeite) e tantos outros que são famosos na culinária italiana não foram mencionados pelas entrevistadas, exceto pela entrevistada E1.

“Antigamente não existia lasanha, pizza, uma coisa assim. Não existia. A coisa que a gente mais fazia era massa espichada na mesa porque não tinha máquina. A gente fazia tagliarim (macarrão feito com farinha de trigo, sal, água e ovos, espichado e cortado em tiras finas) e hoje em dia já compram pronto (E3)”.

As questões sobre lembranças provocadas pelos alimentos e o modo de preparo e conservação destes foram dispostas no mesmo eixo temático ao perceber que, não havia apenas um alimento específico que instigava recordações, mas também, os rituais de preparo destes alimentos. Rememorar uma comida ou prato utilizado trouxe a recordação do trabalho na lavoura, dos irmãos e pais que repartiam o alimento, da fome ao não ter o que comer. As lembranças dos sabores da infância ressurgem com os ingredientes e aromas que impregnam as reminiscências, levando a memórias afetivas de tempos passados (MATOS, 2013).

Quando questionadas sobre as reminiscências que os alimentos proporcionavam, foram confienciadas diversas histórias e uma mistura de sentimentos,

desde o amargor da infância sofrida à saudade de épocas passadas e pessoas queridas que já se foram, revelando uma sociedade patriarcal que cumpria severamente seus costumes. Os pratos de comida que as mulheres cozinhavam naquela época não tinham o mesmo valor cultural atual. Ao falar sobre estes alimentos, vieram à tona mágoas, saudosismos e lembranças boas ou ruins que eram memoradas em silêncio na cozinha. A entrevistada E5 se emocionou muito ao lembrar o passado:

“Da minha madrinha (...) [choro]. (...) eu fiquei moça, namorei e casei (...) e eu louca pra convidar essa madrinha, mas, assim como antigamente eram só os pais do noivo que mandavam (...) a noiva fazia o café da manhã para os convidados, testemunhas e a festa maior era na casa do noivo. E daí eu queria convidar ela, mas por sinal, que disseram que não era pra convidar muitos eu não a convidei e tu vê, eu tinha tudo pra convidar ela, mas não, o nono [sogro], na época disse não porque era muita gente e eu não convidei. Mas ela me cobrou toda a vida, viu? Ela me cobrou! (...) Ela nunca mais me olhou com bons olhos (...). E eu ia fazer o quê? Brigar com o mundo? Não tinha, a gente não tinha aquela liberdade de falar como hoje tem com os pais (E5)”

“[Risos] Tenho a lembrança de um vizinho. Ele cozinhava o arroz e colocava bastante pimenta. Hoje tu faz um arroz com galinha e eles faziam arroz com pimenta (E3)”

A culinária italiana, feita por mulheres, com poucos ingredientes, destinava-se ao consumo de um grupo de imigrantes que não dialogava com a cidade, a não ser como trabalhadores. Era uma cozinha de imigrantes que almejavam abandonar o rótulo de desfavorecidos,

que tentavam valorizar sua imagem de italianos transitando entre o assumir a italianidade e a brasilidade (COLLAÇO, 2012).

As comidas preparadas para ocasiões especiais como aniversários, casamentos ou festas em geral constituem-se motivos de comemorações ou simplesmente compartilhar com a família uma refeição agradável e saborosa. Estas preparações alimentares normalmente são originadas de algumas experimentações entre temperos e fogão que remetem a lembranças afetivas (KOERICH; SILVA, 2014).

Narrativas que denotam o gosto por comer e pela comida desde o seu preparo podem indicar um atributo diferenciado do comportamento alimentar pelas possibilidades simbólicas intrínsecas a esta prática. A comida é uma forma de agregar pessoas, de prover cuidado aos destinatários das preparações, e é um prazer estético e sensorial (DIEZ-GARCIA; CASTRO, 2011).

A alimentação como prática precisa ser pensada na sua construção e reconstrução cotidiana, na rede complexa das necessidades biológicas, sociais e culturais. Trabalhar na perspectiva de acesso, autonomia, participação na decisão, cuidado, risco, autossatisfação, ressignificação do comer, são conceitos importantes para uma reflexão sobre a ideia de alimentação saudável para o público idoso (MENEZES et al., 2015).

Quanto aos alimentos mais comuns na infância, foi relatado:

“Feijão e arroz. Então para o café era polenta, fortaglia ou carne seca, a carne de sol. Porque naquele tempo não tinha o açougue

que carneava a carne (...) e de noite o pai queria feijão e arroz de novo ou sopa de feijão. Se não dava tempo de socar o arroz se fazia gatarei (massa feita com farinha de trigo e ovos, amassada e cozida dentro do leite como mingau) (E1)”.

No Brasil, uma preparação à base de farinha de mandioca ou milho já era consumida, semelhante à polenta, porém denominada Angu. Ao chegarem ao sul brasileiro, os imigrantes italianos adaptaram sua alimentação. A polenta, na Europa, era uma adequação derivada do palmentum, uma espécie de papa elaborada com mistura de cereais moídos (PERTILE, K; FILIPPON, K; KUNZ, J.G., 2013). A polenta e a fortaglia, foram citadas em todas as entrevistas como o alimento mais comum na infância destas idosas.

“Ah, sim. O meu pai. Sabe o que ele fazia para nós? Agora dizem omelete (fritura de ovos batidos) mas é (...) em italiano, outro nome (...) fortaglia, omelete! Omelete com polenta. Coitadinho, a mãe ia pro hospital com um irmãozinho meu que depois morreu de meningite. Papai tinha comércio e ele saía cedinho, então fazia ligeiro uma polentinha e uma coisa e a verdura que não faltava (E9)”.

A polenta é prato típico italiano, mas nem sempre foi valorizada. Ela era o prato base do colono italiano, sendo relacionada à pobreza e rejeitada pelo imigrante rico (BACCIN; AZEVEDO, 2012). A simbologia de mesa farta, ostentada por italianos e seus descendentes não condiz com a real imagem dos primeiros imigrantes, que passaram por muitas privações (COLLAÇO, 2012). Os colonos italianos, quando já instalados

no Brasil, nos primeiros dias na lavoura, plantaram o básico para o sustento diário se preocupando com o arroz, o feijão, a mandioca e com a horta. Em suas mesas a verdura não podia faltar, a mesma recordava os tempos de jejum de alimentos na Itália (SOUZA, 2012). Em relação à conservação e preparo dos alimentos na infância e juventude destas mulheres, muitas dificuldades são colocadas:

“Hoje é tudo mais moderno. Uma vez era de qualquer jeito, carneava uma galinha, colocava no fogo com mandioca, sem tanta cerimônia. Hoje em dia, tu tempera, tu compra no mercado e as coisas tu coloca junto mas antigamente não existia (...) era banha e sal e a carne e pronto (E3)”.

“Quando a gente carneava uma galinha, a gente botava metade dela, então dentro de um balde e colocava o balde lá embaixo, dentro do poço até no outro dia. Depois tirava e saía fresquinho [risos]. Era isso aí, eu e minha irmã fazia assim. Hoje em dia, olha, hoje em dia eles tem tudo e acham que não tem nada. Nós sim esses ano não tinha nada e a gente dizia que tinha tudo porque era assim (...) (E4)”.

Algumas das idosas entrevistadas citaram que existe diferença no preparo dos alimentos pela praticidade encontrada. Nas primeiras décadas do século XX, estas mulheres (com exceção da E10) eram colonas e viviam da agricultura familiar com os seus pais e irmãos assim como os futuros maridos e o objetivo da alimentação desse grupo, na época, não era o prazer, mas sim, garantir o aporte energético necessário para as atividades rurais diárias:

“Ah hoje é muito diferente. Esses anos era banha e não tinha quase tempero, nada! Era

um pouco de cebola e alho e pronto! E hoje é muito tempero pra fazer ficar (...). Esse caldo de galinha, essas coisas nunca se usava, nunca e hoje é o que mais se usa. Mas hoje eu tô diminuindo um pouco, é muita coisa pelo que essa nutricionista conta, tem que diminuir (E4)”.

“E a carne de porco, a gente fazia o salame e fritava toda a carne que sobrava num tacho, num panelão e depois guardava numa lata bem tampadinha e quando tu queria (...) tu pegava aquela carne e esquentava e era uma carne pronta. A gente colocava só o sal por causa se tu colocava outro tempero, ela podia pegar o cheiro, cebola, essas coisas a gente não botava e depois a gente esquentava e fazia com uma polenta, mandioca, uma salada e tava pronta a comida. (E5)”.

A entrevistada E2 complementa na sua fala o que as idosas referiram:

“Não tinha como conservar, tinha que tirar da roça e comer. Não tinha nada pra congelar, não tinha luz, não tinha nada, a luz era no biquinho de queosene”.

A carne de gado não era comum no dia a dia dos colonos, sendo usada em épocas especiais. O gado tinha a finalidade de fornecer o leite, utilizado para queijo e puína (ricota fresca de consistência cremosa). As entrevistadas contaram que não havia, na época, açougue na cidade e isso dificultava o consumo deste tipo de carne, que era armazenado da seguinte forma, como cita a entrevistada E8:

“Faziam charque. Secavam no sol, cortavam fininho e secavam no sol”.

A vida atual e a memória de outros tempos

A memória social e as narrativas de comida foram analisadas através de receitas. As lembranças e a reflexão da documentação da culinária de um lugar podem ser fundamentais para o conhecimento antropológico, visto que esses processos despertam sentimentos, emoções, significados e transformações no cotidiano dos agrupamentos humanos (CAMARGO, 2015). Quando interrogadas sobre receitas de pratos típicos, as idosas informaram que ainda se lembravam de tudo o que faziam, citando como diferença para os dias atuais a troca de banha pelo óleo e temperos que elas não tinham o hábito de usar. Porém, a E2 cita dois pratos que não lembra a receita:

“A tal de puína, o codeguim” (linguiça feita com couro de porco).

Também questionamos se os filhos destas idosas aprenderam as receitas dos pratos étnicos e elas manifestaram dúvidas e incertezas quanto à continuação da tradição alimentar, como observamos através da fala da entrevistada E1:

“Não, acho que não porque tem uns que nem comem essas comidas, nós fazia gatarei com leite (...)”.

“(...) mas os filhos nenhum, nunca quiseram aprender porque eles diziam que tinham que chegar da roça e que tinha que ter tudo pronto (E4)”.

Deste modo, entre os costumes dos agricultores, observamos que além de ajudar os maridos com os afazeres rurais, a mulher ainda, responsabilizava-se sozinha pelo trabalho doméstico. A

autonomia das mulheres restringia-se à tomada de decisões relativas ao preparo dos alimentos, cuidado da casa e da roupa, orientação e educação dos filhos, assim como ao uso de recursos destinados ao consumo doméstico (FREIRE, 1983 apud Anita BRUMER, 2004. p. 212). Durante a conversa, houve empolgação ao lembrar receitas antigas que hoje não são feitas pela dificuldade de encontrar o ingrediente principal:

“Assim, por exemplo, fazia o vinho doce, tinha que tomar enquanto ele tava doce, depois não tinha como guardar. Daí a gente fazia o sùgulo de vinho (creme de vinho tinto doce e farinha de trigo servido em consistência de polenta. Também é conhecido como polenta vermelha ou de uva) que hoje é novidade entre as crianças, minhas filhas não sabem fazer e às vezes nem vinho doce não se consegue (...) (E5)”.

Os costumes destas idosas eram hábitos comuns entre os colonos pioneiros do sertão do Alto Uruguai. A cultura delas, assim como de seus maridos e filhos é a herança de uma terra cuja localização é longínqua e ficou para trás. Ao serem questionadas sobre os festejos, observou-se que o modo de vida era simples e, mais uma vez, a comida retirada daquilo que foi produzido para um único fim: sobrevivência. Segundo as idosas, festejos em datas específicas ou reuniões familiares não eram comuns, como manifestado a seguir:

“Não, não se fazia festa. Nos fins de ano a mãe dizia: eu vou pro Palmito [vila na época] pra comprar umas coisas pra fazer no Natal. Então ela vinha fazer o quê? Ela vinha comprar o açúcar, vinha comprar uma farinha para fazer umas bolachas (...) é, umas bola-

chas, umas cucas, era o fim de ano no modo de dizer. Mas fazer festa assim, não (...) não, não era costume (E7)”.

A entrevistada E3 explica quais eram os pratos usados quando havia festa ou encontro familiar ou de amigos:

“Sopa de galinha com massa ou com arroz. Era isso ou um arroz com galinha [risoto] se era uma festa ou encontro, mas, na maioria, era uma panelona de sopa”.

Atualmente, hábitos alimentares seguem a prática comum dos gaúchos, o churrasco e a maionese, como cita a entrevistada E10:

“Ah daí elas fazem maionese, churrasco, elas fazem aipim, arroz, salada. A salada é o principal, que é bom, muito boa à salada”.

As próprias idosas perceberam as diferenças pontuais entre as épocas que elas viveram:

“Não, agora, por exemplo, a gente faz quando comem todos juntos, um churrasquinho, arroz, faz maionese (no Rio Grande do Sul, maionese é o molho à base de óleo de soja e ovos acrescido a uma salada de batata e outros temperos), faz salada verde. E depois tem doce, refri, cervejinha, essas coisas (...) (E5)”.

A comida compõe um conjunto de saberes sociais, culturais e familiares. A família não se reproduz apenas biologicamente mas também simbolicamente apreendida pelo modo de comer. O gênero também é construído, no aspecto das representações, através da compreensão da comida, quem come o quê, quando, em que circunstâncias (WOORTMANN, 2013).

Como limitação do estudo cita-se o fato de se tratar de um estudo qualitati-

vo com uma população específica de mulheres, idosas e de descendência italiana moradoras da cidade de Palmitinho/RS e por isso, os resultados, embora sinalizem para a vida, história e comida destas, não pode ser generalizados a toda população com estas características.

Considerações finais

O alimento está intimamente associado ao cotidiano. Os simbolismos remeteram a uma vida simples, difícil e feliz. Embora novos hábitos alimentares foram introduzidos na rotina destas idosas, os pratos étnicos não foram esquecidos, fazendo a ligação social e afetiva entre o passado e presente. As emoções despertadas e reveladas foram provocadas pelo estudo através do imaginário contido em uma única palavra: alimento. Através dessa palavra, foi possível trazer à tona histórias “esquecidas”, recordações importantes que explicam a história da cultura regional. A comida e os hábitos alimentares antigos, na forma como foram abordados, demonstraram hierarquia e a relação entre a família, trabalho e sociedade. Ainda que estejam aposentadas e morando na zona urbana, estas mulheres mantêm vínculo com a vida rural que tiveram através da comida.

Há muita cultura e histórias guardadas na memória destas idosas. Estas descendentes de imigrantes italianos consideram os tempos atuais como uma época de fartura, relacionada com a facilidade para a aquisição de alimentos e realização de pratos que não fazem parte

da sua cultura de origem. Mesmo que as lembranças, experiências e tradições não sejam repassadas fielmente aos seus descendentes e os hábitos e costumes não sejam mantidos entre eles é na cozinha que estas idosas saboreiam suas reminiscências.

Food on the table: affection, memory and flavored history of elderly women descendants of Italians

Abstract

Food, besides supplying the physiological need of the organism, is an identity and culture factor that includes flavors, affections and rituals that establish relation between the individual and the society. National and international kitchens result from the miscegenation of cultures and habits that carry permanent historical burdens into individual and collective memory. The objective was identify and register the symbolisms and eating practices of elderly women descendants of Italians in a city of Rio Grande do Sul. Descriptive research study with qualitative approach. Participants were ten women, over 60 years of age, descendants of Italians, not institutionalized, without diagnosis of cognitive alteration. The selection of these women occurred at random. The choice to interview only women applies to the fact that, in their generation, they are the main responsible for caring for the family feeding and about the number of 10 interviewed, it is due to the number reached in the saturation of the speech following completeness and representativeness rules. Typical food and cultural habits related to cooking reminds us of moments and people who participated in the life of these elderly women. We reflect the relationship between ethnic identity, culinary and memory, from childhood to

the present day, involving cultural eating habits, family, festive and memories of Italian immigrants in the first half of the 20th century.

Keywords: Food habits. Culture. Aged. Nutrition. Memory.

Referências

BACCIN, P.; AZEVEDO, S. Mangiare all'italiana: cozinha regional, cozinha nacional ou cozinha internacional? *Revista Letras*, Curitiba, n. 86, p. 191-209, jul./dez. 2012.

BARDIN, L. *Análise de conteúdo*. Lisboa: Edições 70, 2006.

BRASIL. Ministério da Saúde, Conselho Nacional de Saúde. Resolução nº 466, de 12 de dezembro de 2012. *Diretrizes e normas regulamentadoras de pesquisas envolvendo seres humanos*. Diário Oficial da União [da] República Federativa do Brasil. 2013 jun. 13;150(112 Seção 1):59-62.

BRUMER, A. Gênero e agricultura: a situação da mulher na agricultura do Rio Grande do Sul. *Revista Estudos Feministas*, Florianópolis, v. 12, n. 1, p. 205-227, jan./abril 2004.

CAETANO, A. L. O.; LIMAS, D. S.; KOERICH, J.; CAPISTRANO, M. C. História posta à mesa: o patrimônio cultural e alimentar das culturas teuto-brasileiras e luso-brasileiras em Santa Catarina. *Revista Santa Catarina em História*, Florianópolis. v. 6, n. 1, p. 37-53, 2012.

CAMARGO, F. M. Cozinhar é alimentar as futuras gerações: estudo antropológico sobre a culinária trentino-tirolesa do bairro de Santa Olímpia, Piracicaba-SP. *DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde*, Rio de Janeiro, v. 10, n. 3, p. 663-674, 2015.

CASTRO, C. H. C.; MACIEL, M. E.; MACIEL, R. A. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. *Ágora*, Santa Cruz do Sul, v. 18, n. 7, p.

18-27, jan./jul. 2016. DOI: 10.17058/agora.v18i1.7389

CERVATO-MANCUSO, A. M. *et al.* A atuação do nutricionista na Atenção Básica à Saúde em um grande centro urbano. *Ciência & Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 17, n. 12, p. 3289-3300, 2012.

COLLAÇO, J. H. L. Imigração e cozinha italiana na cidade de São Paulo Concepções de fartura e distinção. *Anuário Antropológico, Brasília*, v. 36, n. 1, p. 211-236, 2012.

CONEDERA, L. O. Imigração e trabalho: a presença italiana em Porto Alegre, no pós-guerra (1946-1976). *Métis: História & Cultura*, v. 11, n. 22, p. 81-96, jul./dez. 2012.

DIEZ-GARCIA, R. W.; CASTRO, I. R. R. A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição. *Ciência & Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 91-98, 2011.

ENDERLE, A. T. *Palmitinho, origem e trajetória histórico-cultural*. Frederico Westphalen: URI, 1996.

FALCI, M. B. Os Italianos na agricultura brasileira: o caso do Piauí. *Revista IHGB*, Rio de Janeiro, a. 173, n. 457, p. 365-380, out./dez. 2012.

FRUTOSO, M. F. P.; SEVERO, A. B.; SILVA, E. B. Narrativas sobre alimentação de mulheres idosas residentes em região periférica de Santos, São Paulo. *Revista Nutrire*, [s.m.], v. 39, n. 3, p. 265-275, dez. 2014.

KOERICH, J.; SILVA, J. G. Comida de alma: lembranças, reivindicações e sensibilidades na região rural de Joinville/SC. *Revista Santa Catarina em História*, Florianópolis, v. 8, n. 1, p. 18-39, 2014.

MATOS, M. I. S. Temperados com lágrimas e saudades: Sabores, memórias e tradições entre portugueses. *Anuac*, v. 2, n. 1, p. 141-146, 2013.

MENEZES, M. F. G.; PRADO, S. D.; CARVALHO, M. C. V. S.; FERREIRA, F. R. Reflexões sobre alimentação saudável para idosos na

agenda pública brasileira. *Revista Brasileira de Geriatria e Gerontologia*, Rio de Janeiro, v. 18, n. 3, p. 599-610, 2015.

OLIVEIRA, T. S. Alimentação, identidade e memórias práticas alimentares cabo - verdianas num contexto migratório. *Revista Habitus*, v. 11, n. 1, p. 19-35, jan./jun. 2013.

PERTILE, K.; FILIPPON, K; KUNZ, J. G. Memória: polentaço de Monte Belo do Sul, RS - pequena história de um evento gastronômico. *Revista Rosa dos Ventos*, v. 5, n. 4, p. 644-654, out./dez. 2013.

SILVA, M. C. G. Mistura, identidade e memória na alimentação de imigrantes brasileiros em Barcelona. *Revista Habitus*, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 65-76, jan./jun. 2013.

SOUZA, I. G. A Imigração italiana, séculos XIX-XX, em Nova Veneza-GO: contribuições para a cultura. *Revista Visão Acadêmica*, Cidade de Goiás, v. 2, n. 3, p. 116-136, nov. 2012.

WOORTMANN, E. F. A comida como linguagem. *Revista Habitus*, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 5-17, jan./jun. 2013.