

# A Lógica e a Simbólica dos Sabores Tradicionais

*A comida, seus códigos, suas representações sociais. Os hábitos alimentares como linguagem que reflete gênero, família, religião, identidade. A comensalidade como forma de sociabilidade. Tudo isso será abordado neste texto por meio de um trabalho realizado pela autora sobre a percepção da comida entre os colonos teuto-brasileiros do Rio Grande do Sul e seus descendentes.*

---

**POR ELLEN FENSTERSEIFER WOORTMANN**

**DOUTORA EM ANTROPOLOGIA SOCIAL PELA UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA**

**UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA**

**e-mail: ellen@unb.br**

Este trabalho visa a analisar algumas dimensões das representações sociais sobre a comida. Como categoria cultural *nucleante*, a idéia de comida articula-se no universo camponês com outras categorias, tais como trabalho e terra igualmente ricas em significado. Em outro trabalho (WOORTMANN; WOORTMANN, 1997), foi detalhado como a classificação da comida é parte de uma matriz cognitiva mais ampla e, como mostra Woortmann (1986), que os hábitos de comer constituem uma linguagem que *fala* de outras coisas como gênero, família, religião, identidade, etc. A comida, ou melhor, a comensalidade é também um meio de sociabilidade e de traçar distinções sociais.

É o que diz também Douglas (1972), quando confere à comida um *status* de código.

*“Se a comida é tratada como um código, as mensagens que ela codifica serão encontradas no padrão de relações sociais que estão sendo expressas. A mensagem trata de diferentes graus de hierarquia, de inclusão e exclusão, de fronteiras e transações através de fronteiras [...] as categorias de comida, por conseguinte, codificam eventos sociais.”*

A percepção da comida entre os colonos (camponeses) teuto-brasileiros do Rio Grande do Sul e seus descendentes, que serão o objeto de minha análise, apresenta semelhanças com outras regiões e tradições culturais do Brasil – como a oposição entre comidas *fortes* e *fracas*. Contudo, irei me limitar apenas ao grupo anteriormente mencionado.

Os hábitos alimentares são produzidos pelo que Elias (1997) e Bourdieu (1983) chamaram de *habitus*. Para o primeiro, o *habitus* consiste num saber social incorporado, introjetado no indivíduo e nele sedimentado. Os padrões alimentares socialmente incorporados formariam como que uma ponte entre a continuidade e a mudança. Para Bourdieu, o *habitus* consistiria em disposições internalizadas e naturalizadas em relação dialética com as práticas. Conjugando as duas proposições, poder-se-ia dizer que o *habitus* forma os hábitos.

O gosto relativo à comida sofre mudanças no tempo e no espaço. Assim, as inovações tecnológicas, as mudanças sociodemográficas, novas concepções de saúde e de percepção do corpo conduziram a transformações nos padrões alimentares daqueles colonos e de seus descendentes urbanizados. A tradição, contudo, não foi abandonada, e as mudanças parecem constituir mais adaptações à modernidade do que alterações radicais.

Assim, como será visto, se a comida tradicional teuto-brasileira cotidiana sofreu alterações, ela foi ressignificada. Retida na memória, ela foi revalorizada como comida ritual das festas em que os laços de parentesco são reforçados e as raízes familiares e étnicas são atualizadas.

Esse caráter de *identidade portátil* representado pela gastronomia também se faz presente, por exemplo, entre nipo-brasileiros (WOORTMANN, 1995), que aos domingos, em reunião familiar, comem a comida tradicional japonesa, e entre ítalo-brasileiros (OLIVEIRA SANTOS, 2004). Como afirma Dutra (1991):

*“O paladar muitas vezes é o último a se desnacionalizar, a perder a referência da cultura original. A culinária atua com um dos referenciais do sentimento de identidade: é por sua característica de portable [...] que ela pode se tornar referencial de identidade em terras estranhas.”*

Cabe aqui também a afirmação de Lucien Fèbvre de que era fundamental analisar a sociabilidade e a ritualização da vida cotidiana. Nesse sentido, Lavaggi e Martinelli (2004) observam que:

*“La gastronomía [...] es portadora de la cultura de una comunidad. Lo que se sirve y la manera en que se hace es un rasgo distintivo que diferencia a un grupo cultural de otro y constituye un vehículo de comunicación.”*

Comida distingue-se de alimento. Ambas as noções são socialmente construídas e devem ser percebidas em seu contexto. Ainda que sejam próximas, não se confundem. Basta lembrar que quando vamos a certo tipo de restaurante desejamos comer *comida italiana*, *comida balinesa*, etc. e não *alimento italiano* ou *alimento balinês*. Além disso, a categoria alimento refere-se a um *vir a ser*, a algo que poderá potencialmente ser consumido. Para que o alimento se torne comida ele deve, normalmente, sofrer um processo de transformação qualitativa, realizando a passagem do plano da natureza para o da cultura pela via da culinária.

Camponeses, sejam os colonos do Sul ou os sitiantes do Nordeste por mim estudados, não se referem à *comida dos animais*, mas ao *alimento dos animais*. Referem-se ao que está sob o domínio simbólico/productivo do pai de família, isto é, àquilo que diz respeito ao roçado e que permanece no plano da natureza. E se referem à *comida da família* quando designam aquilo que passou do domínio do pai de família para o domínio simbólico e reprodutivo do consumo humano gerenciado pela mãe de família – é na cozinha que alimento (natureza) se transforma em comida (cultura). Quando falam no *alimento da família* estão se referindo àquilo que ainda está *in natura*, seja embaixo da terra, como a mandioca, ou no paiol, como o milho.

Nem todo alimento se transforma em comida. Existem aqueles que são exclusivos para o mundo animal, como a palma, no Nordeste<sup>1</sup>, simbolicamente afastados do consumo humano. Em um caso por mim observado em Honduras, logo após a catástrofe inflingida em 1999 pelo furacão Mitch, alguns donativos não foram aceitos pelas vítimas porque não se enquadravam em sua classificação relativa ao consumo humano<sup>2</sup>. E existem também os alimentos proibidos, como aqueles que fazem parte das *abominações do Leviticus*, ou outros, como, por exemplo, no Rio Grande do Sul, o *muçum*, não comido por ser *um bicho esquisito; é do mar e não é peixe, parece cobra*.

1 A não-observância dessa classificação, aliada a outros fatos, explica o fracasso de projetos voltados para a melhoria do estado nutricional de populações carentes. Mesmo em período de seca prolongada houve recusa de consumo da palma, embora esta seja, segundo pesquisas de laboratório, muito nutritiva.

2 Segundo o depoimento de uma representante de organismo internacional de socorro às vítimas do desastre, duas variedades de feijão procedentes do Canadá foram recusadas pelos camponeses hondurenhos porque eram variedades localmente definidas como alimento destinado aos porcos.

Cada grupo elege aquilo que pode ou não ser comido, ou que constitui a base do mínimo social aceitável para o consumo familiar em situações normais. É o caso de pescadores do litoral da Paraíba que têm como base de sua dieta a combinação de peixe – trazido do mar pelo pai e emblemático da identidade masculina – com a *mistura*, isto é, a farinha, o feijão e os legumes produzidos pela mulher na terra. Como observei entre pescadores do Rio Grande do Norte, o conjunto da comida revela a complementaridade entre os domínios masculino e feminino, ainda que o domínio masculino seja a dimensão mais valorizada. Para essas populações, a falta do peixe é indicadora de *precisão*, ainda que não faltem os outros componentes que podem compor uma refeição nutricionalmente adequada.

No caso dos colonos teuto-brasileiros, a fome é representada pela falta de carne de porco ou, em sua manifestação mais grave, pela ausência de alguma modalidade de gordura na refeição.

Os colonos teuto-brasileiros distinguem um *sistema antigo* do *sistema novo*, isto é, há um modo de vida tradicional do qual a comida é parte e expressão, diferente dos ajustes à modernidade a partir da segunda metade do século XX, que se refletem nos padrões alimentares.

O *sistema antigo* e os hábitos alimentares correspondentes resultam da combinação entre padrões já existentes no Rio Grande do Sul e aqueles trazidos pelos imigrantes. Estes últimos são bastante heterogêneos, visto que os imigrantes vieram de regiões localizadas na atual Alemanha, assim como da Áustria, parte da Suíça e partes das atuais Polônia e Hungria. São heterogêneos também porque entre os imigrantes havia pessoas de todas as classes sociais (camponeses, artesãos, profissionais liberais e membros da pequena nobreza), bem como refugiados por motivos políticos ou religiosos. Dada tal heterogeneidade, se muitos hábitos alimentares e processos produtivos foram retidos ou redefinidos, outros foram abandonados e outros ainda reincorporados.

Elementos básicos dos padrões germânicos foram mantidos, embora adaptados, e entre eles a própria categoria comida – aquilo que é socialmente definido como de consumo humano, oposto àquilo que é para consumo animal – de forma semelhante ao que foi antes referido para outros grupos sociais do Brasil. Hübner Flores mostra que na década de 1840 houve graves períodos de fome na Boêmia, assim caracterizados pelos emigrantes:

*“As colheitas miseráveis de batata inglesa [...] fê-los recorrer à batata selvagem, destinada ao gado, e à farinha preta ou àquela destinada à alimentação dos animais. Carne só aparecia na mesa de alguns na Páscoa, Pentecostes e Natal, meia libra para uma família de cinco a seis pessoas!” (grifos meus).*

Sobre essa mesma região, Lillie (1984) detalha:

*“A alimentação do morador local consistia [...] de batatas, sopa acre, leite, pão e manteiga. Carne só quatro vezes por ano [...] Café só havia aos domingos, mas não na mesa do camponês, que comia diariamente sua merenda de sopa rala [...] Pão branco era igualmente muito raro [...].”*

Na Europa, como entre os teuto-brasileiros, a falta de gordura é percebida como fome ou penúria extrema, ao lado do fato de terem de compartilhar soro de leite com batatas no almoço e com pão no jantar. Como relata Umann, esta foi uma das razões pelas quais emigrou da Boêmia.

Fome significa também *não comer o suficiente*, isto é, até se saciar. Na Alemanha e entre os colonos teuto-brasileiros (como também mostra Wall para camponeses de Portugal), a mãe distribuía a comida aos seus familiares de maneira proporcional ao trabalho de cada um na unidade produtiva. Reforçava, assim, a hierarquia tradicional, privilegiando o pai acima de si mesma e dos filhos e a estes em relação às filhas, e a estas últimas em relação aos empregados. Um filho de camponeses do Paraguai aponta em suas memórias que, quando menino, seu maior sonho era poder comer sozinho um pão branco de dois palmos de comprimento porque raramente recebia a comida necessária para se sentir saciado.

Essa mesma preocupação dos camponeses com a fome é destacada por Darnton quando analisa algumas das histórias do ideário camponês resgatadas pelos irmãos Grimm no norte da Alemanha e na Dinamarca, histórias nas quais a comida constitui, com frequência, um dos focos centrais.

No Brasil, nem sempre se encontrava a fartura. Como disse uma colona idosa, filha de camponeses fracos de um lugar chamado Picada 48, referindo-se a sua infância na década de 1930:

*“Nós éramos colonos muito fracos [...] a pouca terra que minha mãe herdou era fraca também e meu pai era muito doente. Com o estábulo (expressão idiomática) cheio de filhos pequenos, nós passamos às vezes meses só comendo feijão, arroz e aipim, e no domingo minha mãe dividia uma galinha para toda a família [com 11 pessoas]. Os vizinhos e minha tia mandavam às vezes alguma carne [de porco], bacon e banha, mas eles também não tinham muito. Só depois quando nós começamos a trabalhar também é que melhorou*

[...] *Nunca me esqueço, era pão só de milho com doce (Schmier) de goiaba ou da comum, nem ricota (Käsechmier) ou nata a gente tinha; era tudo vendido.*”

E não tinham frutas, plantavam verduras, essas coisas?

*“Essas a gente tinha que vender também para pagar o médico e comprar os remédios do pai.”*

Note-se o uso da expressão *estábulo* para se referir à casa, como que *animalizando* a família em situação de penúria. Mas de modo geral era marcado o contraste entre a fome ou o acesso limitado à comida na Europa, de um lado, e a fartura conquistada na América de outros, que marcava o conteúdo das cartas enviadas por imigrantes para os EUA e daqueles vindos para o Brasil.

A comida ideal valorizada pelos colonos é a por eles denominada comida forte (*starkes Essen* ou *kräftiges Essen*), a refeição percebida como nutritiva, ou ainda a *fettes Essen*, comida com bastante gordura. É interessante observar que Graefe, com relação a teuto-russos instalados no século XIX na Argentina, também menciona essas categorias, que expressam a relação entre comida forte e trabalho forte.

A essa relação os colonos opõem a *leichtes Essen* (refeição leve), relacionada ao tempo de trabalho leve, ao lazer, à doença, ao descanso e a alimentos doces. É o caso do lanche da tarde, composto de café com leite, alguma cuca que sobrou do domingo, ou biscoito, pão com doce e alguma modalidade de queijo, ricota ou nata.

A comida forte devia ser consumida por aqueles que realizaram durante a manhã o trabalho pesado, geralmente homens adultos e em algumas ocasiões também mulheres adultas. É a refeição do almoço, ao final do tempo diário de trabalho pesado. O almoço forte é considerado uma forma de reposição de energias despendidas.

À tarde, o trabalho é mais leve, e a comida que a ele se segue no jantar deve ser forte, mas leve. Combina-se uma sopa de legumes (reforçada com osso de tutano) ou de galinha, ou ainda restos do almoço, com o café com leite, pão e banha temperada como também o café da manhã que se seguiu a um período de sono reparador.

A refeição da noite deve ser leve também porque as atividades noturnas são leves: às mulheres cabia fiar, tecer, costurar, bordar, escolher sementes e o feijão para o dia seguinte, fazer travesseiros, preparar conservas, etc., enquanto aos homens cabia cortar a palha de milho, remendar arreios e sacos. Cabia ainda a algum membro da família ler em voz alta para todos. Como afirmou um colono octogenário sobre a relação comida – trabalho no *sistema antigo*:

“Naquela época não era como hoje – se comia vigorosamente (*kräftig*) e se trabalhava pesadamente (*geschuft*). As pessoas também eram mais fortes que as de hoje.”

Essa concepção relaciona-se com a medida tradicional alemã de terra – *Morgen* – que corresponde à extensão de terra trabalhada por um homem até o fim de uma manhã de trabalho árduo. É o trabalho que exige grande esforço físico, expresso pelo suor, como que remetendo ao universo bíblico dos colonos: do suor de teu rosto comerás teu pão.

Mais especificamente, a *starkes Essen* compreende a preparação da comida com ingredientes definidos como fortes, ou tornados fortes, remetendo à quantidade de gordura presente na comida. Entre os ingredientes definidos como fortes e mais valorizados está a carne de porco e seus derivados, em especial o bacon, cru ou defumado, a banha e as lingüiças, a carne bovina, a nata e a manteiga. Como observa Schmitz com relação aos colonos de Nova Petrópolis, “a criação de porcos era básica e generalizada, ao ponto de haver colonos que matavam em média um porco por semana para o consumo da família.”

O feijão, numa evidente forma de adaptação ao Brasil, foi incorporado aos hábitos alimentares dos teuto-brasileiros desde o início de sua instalação e foi um dos primeiros produtos por eles comercializados para Porto Alegre. Ele foi classificado entre os ingredientes mais fortes, com gradações expressas pela cor: o feijão escuro (preto, roxo) é considerado mais forte que as variedades mais claras, enquanto o feijão branco (e também a lentilha) são considerados os mais fracos dentre os fortes. Com relação ao milho, a variedade amarela é considerada forte, enquanto a branca é fraca. Também a morcela de sangue, preta, é considerada mais forte e destinada aos homens, enquanto a branca é destinada às mulheres e às crianças.

Ainda assim, todas as variedades devem ser reforçadas com derivados de porco e acompanhadas de farinha de mandioca frita e temperos. Mas devem ser consumidas com arroz, considerado fraco por natureza, e com pickles azedos ou agrídoces, ou saladas que *cortam* a gordura, tornando-as mais digeríveis.

A partir dessa classificação relaciona-se o consumo alimentar com a concepção de trabalho: o milho branco é exclusivo para consumo humano e, mais especificamente, para crianças, velhos, mulheres gestante ou nutrízes. Para estes últimos recomenda-se também a sopa de galinha; um de seus ingredientes, o fígado, considerado quase um remédio, destina-se à criança mais franzina, enquanto o coração era o prêmio para a criança mais obediente. A variedade fraca de milho também é consumida em momentos de *não-trabalho*: o lazer nos fins de semana ou os eventos rituais, tais

como o *Kerb*<sup>3</sup> ou festas de batizado, casamento ou velório. Nas ocasiões rituais, contudo, comia-se também, quando possível, churrasco.

As farinhas de milho branco ou de trigo eram em geral combinadas com a manteiga, considerada mais fraca ou leve (*leicht*) que a banha de porco ou o toucinho. Em contraposição, as variedades de milho amarelo tanto podem ser consumidas pelos animais domésticos quanto, depois de beneficiadas, servirem para o consumo familiar. O milho amarelo destina-se àqueles que *trabalham duro*, devendo ser consumido por aqueles que despendem muita energia no processo de trabalho, principalmente nos períodos de derrubada e preparação do solo, colheita, reparação dos caminhos, etc.

Essa mesma relação também está presente na sua incorporação como ingrediente do pão caseiro. No pão consumido no domingo, dia de descanso, sem dispêndio de energia, deve ser incorporada a farinha de milho branco, ou apenas a farinha de trigo (comprada), ao passo que os pães consumidos durante a semana de trabalho devem conter a farinha amarela e, eventualmente, outros ingredientes fortes, como a lingüiça ou o torresmo.

Alimentos definidos como neutros (nem fortes nem fracos) ou fracos podem ser reforçados com um ingrediente forte, como no caso do nhoque (*Klöss*), ou da massa feita em casa, reforçados com partículas de massa crocante fritas ou farinha de mandioca frita. À batata-inglesa, batata-doce ou ao aipim, cozidos em água e sal, definidos como neutros, adicionam-se *bacon*, farinha de mandioca frita ou manteiga. Sem tais *aditivos*, são comidas ministradas aos doentes.

O *sistema antigo* era caracterizado por um dispêndio de energia maior que o atual, por isso:

*“A gente naquele tempo comia muito porque trabalhava muito. Enquanto tinha sol a gente trabalhava lá fora [na roça] e depois, de noite, a gente ainda fazia outras coisas. Não tinha motor para puxar água, fazer isso ou aquilo, trator, essas coisas. Era tudo a gente, no braço [...] Galinha era só no domingo ou se tinha alguém doente. Às vezes o pai deixava os guris caçar no mato, lá embaixo [...] ou eles pegavam algum peixe, mas só no sábado à tarde [...] assim, no domingo a gente tinha alguma coisa diferente na mesa.”*

---

<sup>3</sup> *Kerb* é a denominação da principal festa dos colonos teuto-brasileiros. Corresponhia a três dias (hoje, nas áreas urbanas, foi reduzida a um dia) nos quais, em homenagem ao santo padroeiro da localidade, entre os católicos, ou na data da inauguração da igreja, entre os luteranos, cada família recebia seus parentes e amigos de outras localidades. Grande quantidade de comida era consumida nas *casas-tronco* de um grupo de descendência ou em um clube.



Nos fins de semana consumiam-se também alimentos associados ao lazer, como aqueles obtidos pela caça ou pesca, já mencionados. Em contraposição aos dias de semana, observa-se uma inversão de papéis. Sendo atividades definidas como masculinas, cabia aos homens *limpar* os peixes ou a caça, à diferença da caça obtida durante a semana pelas mulheres em armadilhas dispostas nas proximidades da casa ou como forma de proteção da roça. O churrasco domingueiro também implica uma inversão de papéis. É comida, mas é preparada pelos homens ao ar livre, no pátio, enquanto as mulheres preparam na cozinha as várias modalidades de salada e os aperitivos, isto é, os componentes secundários que *acompanham* a carne.

Deve-se ressaltar que na concepção dos colonos o não-trabalho não significa ócio; ele inclui, por exemplo, a tarefa de afiar facas e instrumentos de trabalho, realizada pelo pai no pátio em frente à casa e portanto de forma bastante visível.

Os dias de chuva, quando os colonos eram impedidos de realizar o trabalho árduo, masculino, fora de casa, ou a entressafra, eram também dedicados a atividades leves: reparação de estábulos, arrumação do depósito, reparação de instrumentos de trabalho. As mulheres, por sua vez, aproveitavam esses dias para preparar conservas e doces, tal como também entre os teuto-russos da Argentina.

De modo geral, os colonos consideram que o *sistema novo* foi sendo configurado entre 1950 e 1980, ainda que o *sistema antigo* se tenha mantido em várias colônias mais afastadas até a década de 1990. O *sistema antigo* manteve a valorização da gordura, tal como na Europa, sinalizadora não só da comida forte, mas também símbolo de fartura, expressiva da qualidade de vida. Correlatadamente, esta última expressava-se mais pela quantidade e pela variedade, do que pela sofisticação ou pela estética. Certamente, não eram *gourmets* – comer bem era comer muito. Por isso, seja no cotidiano ou em eventos especiais, a mesa farta é o centro das atenções. Avaliada pela comunidade, ela indica a prosperidade derivada da eficiência da família, notadamente do pai e da mãe.

O já referido *Kerb* constitui o grande momento do ano em que a diversidade e a quantidade de comida são exibidas. Exibe-se toda a preparação realizada durante o ano, ao longo do qual animais e outros produtos são cultivados. São consumidos também ingredientes especiais como o coco, refrigerantes e cerveja. É a ocasião ritual em que louças e talheres da *cozinha de dentro*, assim como os aventais tradicionais e as roupas de mesa festivas são postos em uso. O caráter ritual do *Kerb* atual manifesta-se hoje em dia, embora tenha-se reduzido bastante o número de convidados, pelo

esforço para manter a comida tradicional; aqueles que não são mais produzidos pela família são agora comprados. A comida do *Kerb* deve continuar a ser a *Kerbeesse* do *sistema antigo*, parte da identidade dos colonos teuto-brasileiros.

A gradativa substituição do *sistema antigo* pelo novo deu-se a partir de vários fatores, quase simultâneos. O primeiro deles diz respeito à migração dos filhos de colonos para as cidades próximas, atraídos pela indústria de calçados e, numa etapa subsequente, por sua incorporação à força de trabalho das fábricas quando da instalação de unidades fabris coureiro-calçadistas nas próprias áreas coloniais, criando uma nova categoria – os camponeses-operários. Nessa nova atividade, o trabalho é considerado leve, exigindo pouco dispêndio de força física – não provoca suor – por implicar um horário definido restrito a oito horas diárias e por ser realizado no interior das fábricas, ao abrigo do sol e da chuva. Com tais características, o trabalho nas fábricas aproximava-se do trabalho feminino realizado dentro da casa. Esse trabalho semanal, leve, contrasta com o trabalho pesado realizado agora na unidade camponesa aos fins de semana. Ocorreu, pois, uma notável inversão com relação ao *sistema antigo*.

Outra modificação que alterou o *workteam* tradicional foi o que Carneiro caracterizou como pluriatividade. Desde um ponto de vista mais amplo não é propriamente uma novidade, pois Chayanov já mostrava que atividades domésticas não agrícolas eram parte da lógica da economia camponesa, mas ao mesmo tempo eram uma forma de ocupar aqueles que Tepicht (1973) caracterizou como *forças marginais* do grupo doméstico camponês. Entre os colonos teuto-brasileiros foi uma novidade. Tal como entre os camponeses franceses estudados por Carneiro, os colonos redirecionam parte de sua força de trabalho para outras atividades, como ser garçom de restaurantes ou clubes nos fins de semana (uma situação inversa à dos camponeses-operários, que são colonos nos fins de semana). Outras atividades são realizadas no próprio espaço camponês e remuneradas *por produção* – foram bem aceitas nas colônias, percebidas como complementares ao trabalho na roça, são flexíveis, ao contrário do trabalho nas fábricas. É o caso da colocação de fivelas, cadarços ou trançagem para a indústria calçadista, ou a aplicação de enfeites, etiquetas, elásticos para malharias próximas.

Destarte, a comida do cotidiano semanal dos homens – forte e pesada – cede lugar a comidas mais leves, nas quais a banha ou a manteiga são substituídas pelo óleo de soja e pela margarina, por exemplo. Em contraposição, a comida leve do final de semana no *sistema antigo* é substituída pela comida mais pesada. Se o trabalho mudou de lugar, o mesmo ocorreu com a comida.

Outra dimensão é dada pela instalação de cooperativas e grandes empresas que conduzem a outro tipo de trabalho, mais rentável e mais leve: a criação de frangos, porcos e coelhos. Com a nova inserção no mercado, novas variedades são introduzidas, como o porco *tipo carne* que substitui o *tipo banha*, ou o *frango de granja* que substitui o *tipo da colônia*.

Com isso, os produtos de autoconsumo que sempre supriram a alimentação familiar passaram a ser restritos àqueles considerados básicos, ou mais viáveis, dada a nova disponibilidade de força de trabalho familiar, substituindo-se os demais por produtos comprados. Assim, mantém-se a produção doméstica de batata, feijão e legumes, mas o arroz e as farinhas passam a ser comprados. Mantém-se, nas unidades maiores, o gado e a produção de leite, mas, como já dito, a banha cede lugar ao óleo de soja e à margarina. A *Schmier*, uma modalidade de doce, ainda é produzida como forma de aproveitamento das frutas sazonais, mas a maior parte das frutas *in natura* e as cristalizadas é agora destinada ao mercado. O melado e o açúcar mascavo, produzidos na moenda familiar, são substituídos pelo açúcar branco. A massa (*Nudel*) também desaparece do processo produtivo doméstico; agora, o macarrão é comprado, como o são as variedades de lingüiça.

Outro fator de modernização foi a construção de uma rede de estradas vicinais e pontes substituindo os antigos caminhos mantidos pelos próprios colonos, o que estimulou a venda de produtos alimentícios para as cidades ou para cooperativas de outras localidades rurais.

As novas tecnologias que tornaram o trabalho mais leve, como os motores elétricos, facilitaram a produção familiar e alteraram o padrão de consumo familiar. Desaparece, por exemplo, a antiga prática alemã de conservação de carnes em banha, assim como o processamento sob a forma de defumados, lingüiça ou torresmo. Hoje, recorre-se ao congelamento ou à refrigeração, que substitui a conservação de ovos em cal. O chucrute, alimento tradicional, é agora preparado domesticamente em pequena quantidade ou é comprado daqueles colonos que o produzem para comercialização. Desapareceram também os vários tipos de cervejas brancas e escuras de preparação doméstica, assim como o *Spritzbier* (refrigerante não alcoólico derivado do abacaxi ou do ananás). Mas se alguns produtos saem do universo produtivo camponês, outros são nele incorporados, como o tomate. Como mencionou uma matriarca:

*“No meu tempo não se conhecia tomate. Eu me lembro bem quando meu irmão veio um dia do quartel [onde prestava serviço militar por volta de 1940] e trouxe alguns para experimentar; era daqueles grandes,*

*sabe? Primeiro a gente achou estranho, mas depois a gente viu que a comida ficava mais bonita, vermelhinha, e se acostumou com o gosto deles. Mas era só cozido. Comer tomate cru? Só uns tempos depois é que a gente aprendeu a comer ele na salada.”*

E complementou o marido:

*“Eu me criei sem conhecer mamão. Os primeiros que chegaram tinham um cheiro muito esquisito, parecia cocó de gato. Depois, a gente foi se acostumando; era na salada [de frutas], com açúcar. Eu me lembro que o Harry foi o primeiro a trazer [as sementes] e plantar. Depois todo mundo plantou também. Hoje, desde que eu fui operado, eu como mamão quase todos os dias porque faz bem para meu estômago.”*

O que também causou um significativo impacto, seja quanto à alimentação seja quanto ao trabalho, foi a aposentadoria rural e o acesso à rede pública de saúde. Como disse, jocosamente, uma mulher idosa que hoje mora na cidade:

*“Nunca me esqueço – quando meu marido ganhou o primeiro dinheiro dele [primeira aposentadoria] ele me disse: agora podemos ficar doentes, temos médico e temos dinheiro para pagar os remédios. Só que tem uma coisa; depois que nós fizemos aqueles exames de sangue o médico cortou quase tudo. Imagina uma vez, nós que comemos porco toda a vida, agora ficar comendo galinhazinhas ou peixe? Até que a banha a minha nora já usava pouco, ela usa mais é óleo, mas ficar sem toucinho? Não tem gosto, fica tudo insosso. Por isso que nos domingos, quando dá, meu filho nos leva para comer no Wolf [restaurante típico].”*

Destarte, o desenvolvimento de atividades turísticas conduziu a uma ressignificação dos hábitos de comida tradicionais que, na região aqui considerada, conduziu a uma revalorização da comida étnica teuto-brasileira, correspondendo ao que diz Schlüter (2002):

*“A través de sus preferencias y aversiones las personas comunican su identidad y cuando emigran la llevan consigo reforzando su sentido de pertenencia al lugar que dejaron. Asimismo, van creando una cocina de carácter étnico utilizada con mucha frecuencia en el turismo para resaltar una cultura en particular.”*

Tanto o turismo como a migração para áreas urbanas de descendentes dos colonos fizeram com que a comida tradicional passasse por uma certa sofisticação. É o caso do chamado *café colonial*, hoje parte do roteiro turístico-gastronômico do Vale do Rio dos Sinos e da Serra Gaúcha. Hoje existem vários restaurantes – como o já referido Wolf – de renome nessa região que servem a *comida colonial*, isto é, aquela do *sistema antigo* para turistas e para ex-colonos urbanizados. Para estes últimos, é como uma *memória gastronômica*. E, novamente, opera-se uma inversão, semelhante àquela que ocorre no *Kerb*: é uma comida considerada pesada, nos termos da atual relação comida – trabalho, visto que utiliza ingredientes como banha, manteiga, carne de porco, etc. Mas seus novos consumidores podem se dar ao luxo de romper, no domingo, o controle alimentar auto-imposto durante a semana para consumir a comida do antigo cotidiano camponês. Além disso, se habitualmente consomem alimentos tratados quimicamente, nessa ocasião se percebem em face de uma comida tida como saudável, pois seus ingredientes são naturais, sem conservantes ou outros aditivos.

Finalmente, um ponto deve ser ainda ressaltado: os princípios classificatórios tradicionais que distinguem comida forte de comida fraca, que relacionam essas propriedades à cor do alimento e definem tais qualidades em relação ao corpo e a estados de saúde são os mesmos que informam a percepção da comida em outras partes do Brasil. Parece haver uma convergência entre uma tradição mediterrânea, presente no Nordeste, no Norte e no Centro Oeste, e outra, norte-européia, presente nas concepções dos colonos teuto-brasileiros. O que é étnico, então, não é o princípio classificatório, mas o produto consumido: chucrute, *Schmier*, nata, etc.