

Da colônia, com afeto: o encontro de comida e memória entre italianos e descendentes¹

Luiza Giordani, UFRGS/RS

Maria Eunice Maciel, UFRGS/RS

Palavras-chave: imigração italiana, comida típica, identidade alimentar

1 Introdução

. Embora tenha à sua disposição uma variedade significativa de alimentos, o ser humano realiza escolhas a partir daquilo que considera mais adequado para o consumo. No encontro entre o que a natureza oferece e o que a cultura seleciona, são as escolhas alimentares que acabam refletindo diretamente aspectos sociais, econômicos, culturais, entre tantos outros, que apresentam ao mundo a forma como aquela sociedade se organiza e funciona. Para Lévi-Strauss (2006, p. 448) a culinária serve como uma representação de técnicas, símbolos e rituais, materializados nas regras e restrições seguidos por determinado povo, e que constituem sua identidade alimentar. Tudo isso desempenha um papel decisivo ao determinar o que é comestível ou não comestível.

A alimentação, a comida e a culinária são, em suma, elementos culturais, e como quaisquer outros, influenciam e são influenciadas pelo meio em que existe. Podem se tornar tão representativas e significativas que servem como um marcador identitário, adotado por um grupo como um símbolo de identificação e distinção, que possui um imaginário social e um sistema simbólico carregado de códigos e significados.

E o condicionamento sociocultural relacionado à comida é poderoso e complexo. Os usos dados a cada alimento, suas combinações, a ordem, a composição, o número e as horas das diferentes refeições... tudo isso está codificado de forma precisa; e essa codificação é o resultado de um processo social e cultural cujo significado e razão podem ser buscados na história de cada sociedade ou cultura.

(CONTRERAS, 1993, p. 52)

¹ Trabalho apresentado na 33ª Reunião Brasileira de Antropologia, realizada entre os dias 28 de agosto a 03 de setembro de 2022.

O trabalho a seguir é fruto de uma etnografia desenvolvida junto a imigrantes e descendentes de imigrantes italianos na cidade de Porto Alegre, no período de março a dezembro de 2019. Cheguei a estes indivíduos a partir da Sociedade Italiana do Rio Grande do Sul, que me colocou em contato com eles após um encontro com a diretoria para explicar o trabalho. Durante a realização desta etnografia, tive a oportunidade de ter como interlocutores os imigrantes Marinho, que chegou ao Brasil na década de 1950, aos 15 anos, acompanhado dos pais e dos irmãos; e Camélia, que chegou ao Brasil também na década de 1950, aos três anos, acompanhada dos pais e do irmão. Entre os descendentes de imigrantes, participaram Rosa, neta de italianos que chegaram ao Brasil por volta de 1900 e se estabeleceram na região metropolitana de Porto Alegre, e que é casada com Marinho; Violeta, descendente de italianos que chegaram ao Brasil por volta de 1890 e se estabeleceram na região central do RS; e Nero, descendente de italianos que chegaram ao Brasil por volta de 1890 e se estabeleceram na região da serra do RS, e que é casado com Violeta.

Muito debatemos, os interlocutores e eu, sobre o papel e a importância da comida na construção da identidade de italianos e seus descendentes. Ainda durante a pesquisa documental, a alimentação se mostrou um dos temas mais recorrentes nas referências bibliográficas que explorei. Se fazia presente em diferentes aspectos da vida do italiano e do colono, como a migração e o estabelecimento (para fugir da fome na Itália e na busca de terras mais produtivas), a economia e infraestrutura (com a comercialização da produção e abertura de caminhos para facilitar o trânsito comercial), a vida social (com as comidas preparadas para festas, reuniões e datas comemorativas), entre diversos outros.

2 Dimensões culturais da alimentação

Para Poulain (2004, p. 160), é “o sistema cultural, que determina a originalidade das práticas alimentares.” Essa é a dimensão cultural da alimentação: o momento em que o alimento se torna comida. A seleção do que se come, a forma de preparo, as escolhas envolvidas no ato alimentar dão significado às práticas e são baseadas no sistema cultural da sociedade em que o indivíduo está inserido. “Não comemos com nossos dentes e não digerimos com nosso estômago; comemos com nosso espírito, degustamos segundo as normas culturais ligadas ao sistema de trocas recíprocas que está na base de toda vida social. É por isso que cada povo se define por suas práticas alimentares e suas maneiras à mesa tão

claramente, tão certamente, quanto por sua língua, suas crenças ou suas práticas sexuais.” (MOULIN apud POULAIN, 2004, p. 161)

A comida não é apenas nutriente para o corpo - ela também é uma parte significativamente importante da cultura, envolvendo sociabilidade, solidariedade e da integração entre indivíduos. De acordo com Montanari (2008, p. 160), comer junto, compartilhando a mesa e o alimento servido são formas de expressar não apenas o pertencimento a um grupo, mas também as relações travadas no interior dele. As atitudes, comportamentos e modos de agir e interagir adquirem um caráter comunicativo, ultrapassando a dimensão funcional.

A comida desempenha um papel importante na sociabilidade dos indivíduos, fortalecendo amizades e vínculos, mas também reforçando laços de soberania e subordinação e acordos econômicos. “Comer e beber juntos já servia para fortalecer a amizade entre os iguais, para reforçar as relações entre senhores e vassallos, seus tributários, seus servidores e, até, os servidores de seus servidores. Da mesma forma, em um nível social mais baixo, os mercadores selavam seus acordos comerciais na taberna, diante de uma panela.” (FLANDRIN, 1998, p. 27)

Conforme Dupont (1998, p. 152), historicamente, atributos como honra e generosidade estavam diretamente associados à quantidade de comida disposta à mesa ou que era oferecida a um visitante. Da mesma forma, comer pouco ou passar mal facilmente estavam atrelados a conotações negativas, como mesquinhez e avareza. É a dimensão simbólica do comer sendo explorada a partir das práticas alimentares e convivência à mesa.

Com todo esse histórico, não é difícil imaginar que a comida tenha adquirido um espaço e um significado especial na vida dos italianos e seus descendentes ao longo dos tempos. Com o passar dos séculos, os processos de fabricação dos alimentos e elaboração da comida foram sendo alterados, agregando as novas tecnologias que surgiram, aliado a práticas sanitárias mais adequadas, mas sem prejudicar o sabor.

Para os interlocutores, a comida desempenha um papel fundamental na “identidade do italiano” - traduzida por italianidade - prática que foi trazida pelos imigrantes ao saírem do país e que se manteve nas colônias. “*Era muita coisa ligada à gastronomia, né? A gastronomia, quando tu vê, comandava a vida da gente*”, me contou Nero, sobre a vivência dele junto de seus antepassados na região da serra gaúcha, quando era criança.

Mesmo nos casos em que os hábitos alimentares tradicionais foram deixados de lado, como no caso de Marinho, pelo menos nos primeiros anos pós-imigração, a comida de suas origens ainda exercia um papel central, fazendo-lhe falta. O restaurante do hotel que sua família administrava servia uma “comida mais brasileira”, segundo ele, com um prato feito, e o local era bastante movimentado, principalmente com o fluxo intenso de embarcações na beira do Lago Guaíba. O serviço era do tipo menu cíclico, onde se oferecia uma opção diferente a cada dia da semana, sendo repetido toda semana (GISSLEN, 2012, p. 89). “Não era [buffet]. O sistema que nós fazíamos era um sistema determinado. Quer dizer, cada dia tinha um cardápio, mas era assim, na sexta-feira era peixe, etc.”, me conta Marinho. Com orgulho da reconhecida fama culinária de seu país natal, ele afirma:

Eu acho que a gastronomia é tão importante quanto a cultura italiana. É impressionante. Pro mundo, pro mundo todo, se espalhou pelo mundo todo. Hoje tu vai na Alemanha tu come pizza italiana, tu come massa italiana; tu vai na China... e assim vai. [...] A massa, a origem é chinesa, né, mas acontece que o manuseio, o manuseio da massa, o molho, o tratamento que foi dado, é tudo italiano.

Sobre as práticas em torno da comida, Marinho me fala um pouco sobre diferentes circunstâncias da vida na Itália. As festas e datas especiais, como aniversários, eram celebrados nos domingos à noite, e a alimentação consistia em maior oferta de alimentos, geralmente envolvendo aves. As de caça, como o pato, eram bastante comuns também. Enquanto a avó estava viva, era a responsável pelos preparos, função que foi assumida pela mãe de Marinho quando a antepassada morreu. Entendi que, considerando as exigências e limitações da vida rural da família, a alimentação de seu pai durante o trabalho consistia mais em alimentos que pudessem ser levados até o campo. Polenta, salame e queijo tinham presença cativa. Completava esta seleção o *muzetto*, como era chamado, em dialeto, o codeguim. De acordo com Marinho:

Pra nós, lá na Itália, isso aí [o muzetto]... não me atraía mais porque como não tinha outras coisas, sobrava muitas vezes um muzetto desse tamanho assim, então era cozido, cortado em fatiazinha assim, etcétera e tal, cada um tinha uma fatiazinha, polenta à vontade e salada. Era um almoço, por exemplo. Daqui a pouco come uma vez, duas, três vezes, daqui a pouco enche o saco. [...] Lá também é codeguim, aqui também é codeguim. Só que em dialeto, nós tínhamos ele como muzetto. Por que muzetto? Porque era usado muita coisa da face do porco.

Ainda sobre as reuniões familiares realizadas no domingo, na Itália, Marinho conta que lembra da época em que seus pais e tios se reuniam, promovendo encontros entre os familiares, tudo em torno da mesa e da comida.

Falando em comida, uma coisa que eu tenho ainda presente... por exemplo, os meus pais tinham quatro ou cinco, entre irmãos e cunhados, etcétera e tal, eram cinco ou seis casais, mais ou menos da mesma idade. E quase todos os domingos à noite, quase todos, nem sempre, na casa de um ou de outro era feita uma janta especial, daí eles se juntavam em volta de uma mesa. Claro que a dona da casa ia pro fogão e fazia, preparava ou um risoto, ou uma massa, fazia aquele mini banquete, bastante vinho e tal, então aquilo era uma reunião dos cunhados, dos irmãos, que normalmente era aos domingos de noite. Porque, até hoje, na Itália... nós aqui temos o hábito de jantar no sábado de noite. Lá não, lá é no domingo de noite.

Na casa de Rosa, a figura masculina ficou mais associada ao papel de cozinhar do que o feminino. Pergunto quem cozinhasse mais, e a resposta de pronto se refere ao pai de Rosa. “Difícilmente, na tua casa [direcionado à Rosa], a tua mãe assumia o fogão. Difícilmente. Era sempre o pai dela que, quando saía um almoço, uma janta e tal, ele que ia preparar”, me conta Marinho a respeito do sogro. No entanto, ao longo da conversa, consigo estabelecer que esse “cozinhar” que a figura do pai representava na realidade se trata de algo eventual, que assume as panelas em reuniões da família, no final de semana e datas especiais. A “cozinha do dia a dia” ficava mais com a mãe, que se dedicava a preparar o “trivial”, segundo Rosa, para alimentar a família durante a semana. Sobre a dedicação do pai, ela conta:

Que que era os cappelletti e ravioli! Ele que fazia, desde a massa, de tudo! Fazendo tudo, depois tanto o recheio como o molho que ele fazia, quem preparava tudo era ele. E a tripada que ele fazia? Barbaridade! [...] Meu pai fazia, ele chamava tripada, era só aquela parte branca da coisa [intestino do boi], lavadíssima. Meu Deus! Era no tempo que tu tinha que colocar uma panela a ferver, pra tirar... hoje em dia eles limpam com soda! Tu perde completamente, aquela coisa fica molenga, não tem gosto nenhum!

A família de Camélia trabalhou muito para conseguir se estabelecer, após sair da Itália e chegar a Porto Alegre na década de 1950. Quando começaram a prosperar, o pai abriu um açougue, que era atendido e administrado pela família. Isso contribuiu não só para que o provimento de carnes doméstico fosse constante, mas também na manutenção de várias das tradições alimentares que vieram na bagagem. No âmbito doméstico, quando a família conquistou a casa própria, a chefia da cozinha permaneceu nas mãos da matriarca.

Quando era mais jovem, Camélia não queria saber da cozinha. No entanto, passou a se interessar pela prática culinária da família quando a mãe adoeceu, com a preocupação de não deixar que os saberes dela acabassem se perdendo. “*Não é igual à da minha mãe, mas quebra o galho*”, me diz ela sobre os pratos que prepara, receitas que aprendeu cozinhando com a mãe, pois “*não tinha livro de receita, essas coisas, era tudo no olho, fazendo na hora.*” Com o tempo, Camélia passou a valorizar o saber da mãe, recheado de conhecimento, além de incentivar seus filhos a aprenderem também. Hoje, os dois filhos têm uma pizzaria em sociedade, localizada na zona sul de Porto Alegre, que atende por tele-entrega os bairros da região. Embora não usem as receitas da avó, o vínculo com a alimentação passou para a geração seguinte.

O cuidado com a saúde também passava por receitas caseiras, muitas delas envolvendo os hábitos alimentares, a inclusão de elementos na alimentação diária, ou até mesmo a confecção de remédios caseiros para prevenir doenças. Violeta relata que a anemia era prevenida na casa dela com uma receita bem caseira, feita pela mãe:

Uma coisa que eu lembro sempre que minha mãe fazia, ela fervia o vinho, com um pouco de açúcar e botava pedacinhos de prego, coisas assim, já mais velho, mais enferrujado, um pedacinho de ferro - lavava bem, claro, né - e deixava fervendo um tempo [longo]. E aí aquele licor que ficava, porque ficava bem grosso aquele vinho, a gente tomava uma colherada daquilo, assim, por dia, e era o que fazia a gente não ter anemia.

O único momento em que ela e os irmãos tomavam refrigerante era no dia de tomar o óleo de rícino, que era usado contra vermes. De resto, apenas suco entrava na mesa da família. “*E nossa alimentação era tão rica que nem sei se precisava*”, afirmou, sobre os tônicos e suplementos caseiros que a mãe providenciava. É uma das facetas que a comida adquiriu em nossa conversa: reforça laços familiares e age como um meio de união entre vizinhos e semelhantes, a comida também é vista como fonte principal da saúde e maior aliado na prevenção a doenças.

3 Para além dos macaquinhos de Koshima e Brillat-Savarin

O título desta seção é uma referência ao artigo de Maciel (2001), onde a autora explora as perspectivas sócio-antropológicas por trás da alimentação - o que se come (o que é

comida), como (vivo, cru, cozido, assado), de que maneira (qual a técnica empregada), quando (em que ocasião) e com quem (inclusive sozinho). Todos estes aspectos falam muito sobre os atores envolvidos na dinâmica alimentar que se desenrola, onde cada parte exerce um papel simbólico na prática que envolve o ato alimentar. Para Claude Fischler (1995), o ato alimentar é uma combinação de duas dimensões inerentes:

A alimentação é, com efeito, uma função biológica vital e ao mesmo tempo uma função social essencial. É um fenômeno complexo e abundante; é um objeto de múltiplos aspectos. Suas inúmeras facetas são organizadas de acordo com pelo menos duas dimensões. A primeira se estende do biológico ao cultural, da função nutritiva à função simbólica. A segunda, do individual ao coletivo, do psicológico ao social. O homem biológico e o homem social, a fisiologia e o imaginário estão estreita e misteriosamente combinados no ato alimentar.
(FISCHLER, 1995, p. 14-15)

A escolha por determinados alimentos, também resumido em “o que se come”, passa por diferentes aspectos, desde escolhas individuais e coletivas até econômicas. No caso dos italianos, imigrantes e seus descendentes, isso não foi diferente. Durante muito tempo, a polenta era presença cativa no prato não só por uma questão cultural, mas também porque era o que o dinheiro podia pagar e a disponibilidade era maior. Discutirei mais adiante a relação entre a comida de rico e a comida de pobre neste contexto.

A preferência pela comida embutida ou em conserva, entendido em “como se come”, está diretamente relacionada com o fato de que não havia formas de manter o alimento fresco, principalmente as carnes, pois não havia refrigerador. Dessa forma, alternativas de conservação para preservar a comida por mais tempo, para que pudesse ser consumida e não apodrecesse ou fosse desperdiçada foram adotadas. O carpaccio é um dos poucos pratos em que a carne é consumida crua - no caso do carpaccio moderno, finas fatias de filé mignon são servidas em um prato, temperadas com sal, pimenta, azeite de oliva, suco de limão, acompanhadas de manjericão fresco picado, alcaparras e lascas de parmesão. (WRIGHT, TREUILLE, 2004, p. 122)

A escolha pelo método adequado de preparar a carne é abordada em “de que maneira se come”. O método de preferência varia muito conforme a região, mas a técnica de curar as carnes está presente de norte a sul do país. Em geral, a região norte apresenta pratos mais robustos e elaborados (molhos espessos, longos cozimentos), a cozinha do centro é caracterizada por preparos mais simples com foco no sabor da comida (menos ingredientes,

temperos não se sobrepõem), e a do sul é o que conhecemos como cozinha mediterrânea (marcada presença de alimentos frescos e sazonais) (VIZIOLI, 2001). Nesse grande leque de pratos, preparos e regiões, ensopados, grelhados, braseados, assados ou uma combinação de técnicas se fazem presentes para todos os gostos.

Outro aspecto que apresenta contrastes marcantes é a ocasião em que a comida é servida, também compreendida como “quando se come”. Existe diferença entre a “comida do dia a dia” e a “comida de fim de semana”, a comida de dias de festa e a comida de reunião de família, a comida do almoço e a comida do jantar. Estas diferenças são observadas nos preparos realizados, no tempo dedicado à cozinha, mas também na percepção que se tem sobre a ocasião, que a distinção do momento deve ser marcada também na comida a partir de um menu diferenciado, onde a comida seja capaz de frisar sua importância.

A mesa é um local importante, por isso a companhia é significativa, englobando o “com quem se come”. Entre os fatores acima mencionados, um dos que mais influencia na escolha de com quem a mesa será compartilhada é a ocasião em que a refeição é realizada. Habitualmente, o almoço e o jantar eram momentos em que a família se reunia para partilhar a comida e a convivência. As festas reuniam mais gente, saindo do núcleo familiar imediato e abarcando também tios, primos, avós e demais parentes.

Não posso falar em técnica sem entrar em um tópico bastante importante, principalmente ao se considerar a chegada dos imigrantes no Rio Grande do Sul no século 19: a instrumentação. Em meio a improvisações com o que havia disponível e usando o conhecimento trazido que havia nas novas terras, foi possível arranjar formas de moer o trigo e o milho, plantar sementes, cozinhar no fogão de barro e conservar os alimentos em latas, cerâmicas e vidros. Para Nero, a parte mais essencial da casa era o porão:

Todas as casas tinham porão, sem exceção. A primeira coisa que eles faziam era o porão, que sempre era de pedra, pra manter bem fresquinho, e de preferência se pudesse ser mais pra baixo, assim. Porque o porão era a geladeira da casa. Ali se guardava tudo de comida, né? Salame pendurado, queijo, vinho, as pipas de vinho, banha, que era muito usado.

As pipas de vinho são como barris de madeira de tamanhos diversos, usados para armazenar vinho. Os domésticos costumam ser menores, cabendo em uma mesa com tranquilidade. Os maiores, usados por produtores, podem ter o tamanho de uma sala inteira.

O hábito de produzir e consumir vinho é muito forte e perdurou entre italianos, colonos e descendentes. Muitas famílias tinham um pequeno parreiral e faziam seu próprio vinho, muitas vezes trocando a produção entre si. Com o tempo, algumas dessas pequenas produções familiares deram origem a algumas das grandes marcas de vinhos da serra gaúcha.

Até mesmo as crianças eram envolvidas. Entre as práticas mais adotadas, Violeta me apresentou o refresco de vinho, onde a bebida era diluída em água, servindo de suco de uva para a família; Nero afirma que, na sua casa, crianças e adultos “pocciavam” - embebiavam pedaços de pão no vinho servido em uma xícara e comiam. Violeta demonstrou surpresa, pois basicamente, era como dar vinho às crianças, sem diluí-lo, como era feito em sua casa, e lembra que esta prática costumava ser feita com o café com leite. Na família de Nero, também era costume colocar vinho na sopa, que mantém até os dias de hoje.

Converso com os interlocutores também sobre uma espécie de lenda urbana que já ouvira em outras ocasiões: de que italianos não misturam a comida no prato. Ao que consta, esta prática deu origem ao serviço italiano, que Vizioli (2001, p. 29) aponta como sendo dividido em quatro etapas: *antipasti*, *primo piatto*, *secondo piatto* ou *piatto di mezzo* e *dolci*. É corrente que a origem do antepasto remonta à “anteceia” que era feita pelos antigos romanos, geralmente composta de ovos, azeitonas, linguiças, crustáceos e moluscos. O primeiro prato geralmente é composto de preparações ricas em carboidratos - é o caso das sopas, massas e risotos. O segundo prato traz as proteínas, em carnes de mamíferos, aves, ovos e verduras. Por último, a sobremesa finaliza a refeição, com forte presença de frutas e, dependendo da região, de queijos também.

Capatti e Montanari (1999, p. 180-183) afirmam que a aderência ao prato único não é uma prática recente - já em 1977 havia sido publicado um livro que apontava as vantagens de se explorar um prato único que fosse composto de carboidratos e proteínas juntas, por exemplo. A versatilidade gastronômica e a fácil reprodutibilidade das receitas são pontos elencados a favor do prato único. A pizza, por excelência, é apontada pelos autores como o prato mais multiuso da culinária italiana. “Como muitas comidas de fronteira, há uma versão sua pobre e outra luxuosa, e ainda outra, disponível nas quatro estações, com uma carga simbólica significativa, a do calendário solar e gastronômico. Um círculo de massa de pão pode receber literalmente qualquer coisa, mesmo a milhares de quilômetros de distância de sua terra natal, mudando apenas seu nome para ‘nova pizza’.” (CAPATTI E MONTANARI, 1999, p. 183)

Mas prato único, nesse caso, não significa mistura de comidas. Quando perguntei como era a composição do prato, Rosa me antecipou: “*Misturava tudo? Depende. Meu pai nunca misturou nada.*” Marinho continua:

Na Itália, por exemplo, a gente dizia o seguinte: a comida que fazemos aqui, que estamos habituados, lá serviria para os porcos. Por quê? Porque não mistura A, B, C. Lá é individual: primo piatto, secondo piatto, tudo separado.

Ao fazer campo na Massolin, participei dos jantares realizado às segundas-feiras, e o mesmo se repete no Filó de Vila Flores e no aniversário da SIRGS. Quando me convidam a me servir, a primeira coisa que faço é observar os pratos de todos que estão próximos e como estão compostos. Quando percebo que os participantes colocaram a salada no mesmo prato com a comida quente, me sinto à vontade para fazer o mesmo. Nero conta que nunca aderiu ao hábito de comer tudo separado: sob o olhar do pai a contragosto, servia-se de tudo no prato, cortava a comida toda e depois comia de uma vez. Violeta ressalta o contraste com os hábitos do sogro: “*nem parece que é filho do teu pai!*” O que mostra que os descendentes também misturam. Abordo mais a questão da mistura a seguir.

4 Uma cozinha italiana à brasileira

Cascudo (2004, p. 620) afirma que os italianos “impuseram sua alimentação ao brasileiro, aceitando apenas o sul-americano tomate. O prato italiano veio para as mãos da cozinheira nativa indeformado e manteve-se na integridade sávida.” Na realidade, no percurso entre Europa e Brasil, muita coisa precisou ser mudada em função de fatores como as circunstâncias de colonização, o isolamento das cidades e centros comerciais, a disponibilidade de alimentos, temperos e ingredientes e as condições financeiras das famílias, principalmente nos primeiros anos.

Alguns autores dizem que os imigrantes não contavam com alimentação alguma ao chegar na colônia - apenas dois anos depois é que as primeiras colheitas começaram a dar frutos. Na realidade, ao chegarem ao estado, eles tinham à sua disposição a alimentação nativa, consumindo carnes silvestres, frutas regionais e, claro, o pinhão. Fruto da araucária, bastante produtivo e profuso na região da serra gaúcha, o pinhão era um dos alimentos mais

abundantes. “Os imigrantes, enfrentando grandes dificuldades para alimentação, deparam-se com este rico e abundante produto. Porque desconhecido, faltavam-lhes, de início, técnicas de colheita, preparo e utilização. O pinhão passou por fases diversas na alimentação do imigrante italiano.” (COSTA et. al, 1974, p. 67)

O pinhão foi um alimento fundamental para diferentes povos no sul do Brasil. Consumido pelos Kaingang e Xokleng, aos poucos foi entrando na alimentação de outros povos indígenas, fez parte do cardápio dos tropeiros que faziam o comércio entre o sul e o sudeste, e posteriormente chegou à mesa dos imigrantes italianos e alemães que colonizaram a região sul. (SLOW FOOD BRASIL, 2008)

Um dos pratos que os imigrantes trouxeram consigo na bagagem é a passarinhada. Aparece em diferentes preparos, seja recheando massas ou assado com temperos. Chegando aqui, com a fome, as dificuldades econômicas e adaptações necessárias, o preparo chegou a ser feito com aves de diferentes tamanhos e espécies, incluindo o papagaio. Eventualmente, o prato se transformou no que hoje conhecemos por galeto *al primo canto*, preparado com franguinho com aproximadamente 500 gramas. (PECCINI, 2008, p. 3)

As massas são, sem dúvida, dos elementos mais fortes da cultura italiana. Aparece de norte a sul do país, em diferentes formatos (*linguine, cappelletti, lasagne*), com diferentes molhos (*pesto, amatriciana, arrabiata*) e diferentes acompanhamentos (*brodo, scampi, pomodoro*). Todos os interlocutores com quem conversei citaram a importância da massa para a cultura alimentar italiana, e em todos os lugares que fui, quando a comida era servida, a massa estava presente na mesa.

Nero e Violeta afirmam que, ao chegar na Itália, perceberam o quanto que a gastronomia, e, principalmente, o consumo da massa, são importantes para a população. Cada família tem seu segredo, seu jeito de fazer, suas técnicas especiais que passam para as gerações seguintes. “*Queriam que a gente fosse lá todo dia, se a gente tivesse lá perto tinha que ir almoçar com ela [prima de Nero], aí cada dia uma massa diferente pra gente provar todos os tipos de massa, te lembra? Era um festival de massas, de tudo que era tipo, com tudo que é tipo de molho*”, lembra Violeta sobre a parente do marido que visitam na Itália. Também são muito religiosos no que se refere a seguir a forma de fazer - a receita deve ser respeitada, utilizando os ingredientes tradicionais, a variação fica por conta da mão da cozinheira ao colocar os temperos e suas técnicas.

Quando comecei a pesquisar alimentação, me chamou a atenção o quão pouco eu via o feijão preto na mesa da minha família de origem italiana. Por isso, incluí o alimento em meu roteiro de pesquisa, para entender dos interlocutores se havia a mesma percepção. Marinho criou o hábito de comer feijão preto ao chegar ao Brasil, pois o hotel que a família administrava servia a comida que os frequentadores estavam mais habituados: feijão, arroz, carne, vegetais, ovo. Mas ele afirma que não era prática, na Itália. *“Eu vim conhecer feijão preto aqui. Lá na Itália não tinha feijão preto. É só feijão branco.”* Rosa nos conta que seu pai não gostava do feijão preto. Seu substituto era o feijão branco, mais corriqueiro na Itália. *“Feijão preto, isso que se faz feijão, arroz e não sei o que, o pai não gostava de feijão preto. Ele fazia muita coisa com feijão branco. E o feijão branco não usado assim, como tu ferve e vai comer com arroz. Fazia o feijão, preparava uma carne de porco, pra misturar aquilo que ele misturava...”*, me contou ela sobre as preferências do pai.

Quando perguntei ao Marinho como havia sido a adaptação alimentar ao chegar no Brasil, a resposta dele me marcou bastante. Disse ele:

Claro que de uma hora pra outra tu estranha. Isso aí... é óbvio, de uma hora pra outra... Por exemplo, nós nunca comíamos feijão preto, nem conhecia feijão preto na Itália, porque só tinha feijão branco, e assim por diante. Então nesse primeiro momento houve aquele choque diferencial, mas aos poucos a gente... se fazia uma massa, se fazia uma coisa, então a gente foi se adaptando e misturando um pouco, e daí a pouco tu já sai comendo normal.

Adaptando e misturando. Para Marinho, ele e a família trouxeram um pouco de seus hábitos, incorporaram um pouco dos hábitos locais, e o resultado foi uma integração que não é totalmente lá nem cá, mas sim um pouco de tudo.

5 Comida “típica” para quem?

Em um primeiro momento, gostaria de endereçar a questão do termo “comida típica”. Resgato o conceito de Maciel (2001, p. 152) sobre comida típica, ou emblemática, onde a autora afirma que “nem sempre o prato considerado ‘típico’, aquele que é selecionado e escolhido para ser o emblema alimentar da região é aquele de uso mais cotidiano. Ele pode, sim, representar o modo pelo qual as pessoas querem ser vistas e reconhecidas.” A autora cita o exemplo do Brasil, onde o prato mais consumido é o feijão com arroz, mas o prato

emblemático do país é a feijoada, que geralmente é oferecida para estrangeiros, em datas festivas ou reuniões familiares, e não em um contexto cotidiano, como era de se esperar de um prato que simboliza determinada cultura.

Por isso, acho importante levantar a questão: a chamada “comida típica” italiana servida no Rio Grande do Sul é considerada típica, ou emblemática, para quem? E no que consistiria esta comida emblemática? Como ela seria reconhecida pelos seus pares, como um elemento de pertencimento, e pelos demais, como um elemento de distinção? Afinal, conforme apontado por Maciel (2001, p. 152), a definição de cozinha “típica” não é apenas uma lista de pratos e práticas singulares, mas também implica na relação de tais práticas associadas ao pertencimento.

Quando estava desenvolvendo meu trabalho de conclusão de curso na graduação em Gastronomia, duas coisas ficaram muito claras ao finalizar minha pesquisa comparativa entre os restaurantes ditos típicos e a bibliografia selecionada: a primeira é que a comida representada nos lugares se assemelhava muito mais e quase exclusivamente à culinária do norte da Itália, o que me levou a inferir que esta tinha sido a maior influência, não apenas por ser de onde os primeiros imigrantes saíram, mas de onde veio o maior volume também; a segunda é que, nos 145 anos que separavam a chegada dos primeiros imigrantes no RS e os dias atuais, o tempo que continuou passando na Itália parou para aqueles que emigraram. A comida que trouxeram consigo era italiana, mas de uma Itália que foi deixada para trás e que hoje não existe mais.

Os primeiros imigrantes que chegaram ao RS eram do norte da Itália. Por isso, nada mais natural que a comida que buscavam reproduzir nas colônias fosse aquela que eles trouxeram consigo do país de origem. Contreras (1993, p. 66) afirma que “dado o significado simbólico dos alimentos, é fácil, então, identificar as pessoas de acordo com o que comem, da mesma forma que elas mesmas se identificam ou se ‘constroem’ através da comida [...]. Por meio de certos usos e preferências alimentares, um indivíduo se identifica com um determinado grupo social, étnico ou etário.”

No entanto, como foi mencionado anteriormente, ao chegarem no Rio Grande do Sul, muitas adaptações foram feitas na alimentação. Começa o distanciamento entre o que havia na Itália e o que era feito no Brasil. Conforme o tempo foi passando, imigrantes de outras regiões da Itália foram chegando, se integrando à comunidade local, convivendo nos filós e dando início às sociedades italianas. À essa miscigenação foram incorporados também elementos da

cultura local - em minha visita à Massolin, me foi dito que entre as comidas de filó da época, rapadura, pinhão e pipoca, comidas originárias do Brasil, figuravam entre o que era compartilhado nas reuniões.

Dessa forma, a comida regional dos imigrantes italianos deixou de ser a “comida da Itália” e passou a ser a comida da colônia italiana no Rio Grande do Sul. Foi desta forma que Nero definiu a diferença entre a comida encontrada na Itália nos dias atuais e o que é servido no Rio Grande do Sul, principalmente nas zonas de colonização italiana:

Essa comida que eles conheciam lá e trouxeram pra cá, ela continua sendo feita aqui, daquele jeito. Lá na Itália, eu acho que eles evoluíram, eles começaram a melhorar economicamente. [...] Eu falo isso porque não dá pra dizer “vamos comer comida italiana”. Não, não é italiana. É gastronomia colonial italiana.

Para Violeta, a comida típica da região colonial italiana é bem característica e distinta das demais que consome no dia a dia. Tem gosto de infância, de casa de mãe e vó, de passado. Quando foram visitar os parentes do marido pela primeira vez, lá na Itália, a família quis recebê-los com muito carinho - a comida é uma forma de afeto, de emoção, de sentimento - e com pratos que fossem conhecidos de Violeta e Nero.

E a primeira coisa, quando a gente chegou lá, que aquilo, assim... aquilo me marcou! [...] As filhas dela, as duas, ainda eram solteiras, e foram elas que prepararam o almoço. Qual era o almoço? As coisas que tinha na mesa? Radicci coti, que é radicci grandão, frito, assim, cozido, que nem a gente faz a couve, com bacon junto, polenta, carne de galinha, assim como a gente faz, com molho, e não me lembro mais o que, tinha um monte, a mesa tava cheia! Cheia de massa e não sei o que, mas essas coisas assim, ali... não acredito, tô em casa!

Estes são alguns dos pratos encontrados nas consagradas “galeterias”, como são chamados os restaurantes que servem a comida da colônia italiana com ênfase nos galeto. De acordo com Peccini (2008, p. 3), quando um indivíduo afirma que vai comer galeto, na realidade está se referindo ao universo de comidas que acompanham o prato nos restaurantes. Além dos pratos citados acima pela interlocutora, em geral também são oferecidos sopa de agnolini ou cappelletti, salada de batata com maionese, polenta mole, frita e/ou brustolada, com ou sem queijo, massas dos mais variados tipos, além do próprio galeto, entre outros pratos que podem fazer parte do serviço também. (GALETERIA CASA DO MARQUÊS)

O relato de Violeta e Nero acaba apresentando um forte contraste com aquilo que Camélia considera como a comida clássica que veio junto com o patrimônio familiar quando saíram da península. A família é originária do sul da Itália, uma região que sofreu forte influência de vários povos do Mediterrâneo ao longo dos séculos. Nos pratos que ela descreve como sendo os preparos da família, observa-se uma forte presença da chamada “cozinha mediterrânea”, que seria caracterizado pelo uso de alho, azeite, pimentão e manjerição (embora isso possa ser questionado). Ela me conta que os pratos que a mãe mais preparava usavam berinjela (que, segundo alguns autores, foi uma introdução árabe na região sul da Itália), como berinjela recheada ou a parmegiana, além do uso de insumos sempre frescos e sazonais.

Quando fui a campo para observar como comiam os descendentes de italianos ao se reunirem em suas sociedades, me chamou a atenção o quanto que os pratos eram tão similares àqueles que eram oferecidos nas chamadas “galeterias” espalhadas pelo Rio Grande do Sul, com algumas alterações aqui e ali.

Nos jantares que participei na Massolin, eram servidas massas variadas, complementadas com saladas, inclusive o convencional radicci com bacon, risoto e sobremesa - o sagu com creme que não pode faltar. Mas frequentemente o jantar de segundas-feiras conta com galeto no seu cardápio, pois o cozinheiro gosta de variar semana após semana, já que, em geral, os participantes mais assíduos são os mesmos.

Participando da celebração do filó em Vila Flores, os organizadores fazem questão de avisar que não estão servindo um jantar “típico italiano” na noite, pois a proposta é fazer uma refeição mais informal, mais semelhante ao que era servido nos filós de antigamente. Mas a polenta com molho não pode faltar - embora tenha sido servida com uma colher, o célebre fio que acompanha a tábua da polenta está lá presente, amarrado em um canto.

Participei também do almoço de 126 anos da SIRGS, ocorrido em novembro. O serviço, um buffet enorme no meio do salão que comporta mais de 150 pessoas sentadas e com lotação máxima, contava com os pratos mais emblemáticos da cozinha italiana: cinco tipos de salada, entre elas radicci com bacon e caprese; risotto de alho-poró, sempre repostado como manda a norma, para não endurecer; gnocchi acompanhado de três molhos diferentes, cozido no ponto certo; duas lasanhas, de carne e de frango, agradando todos os paladares; e claro, galeto, a estrela da festa gastronômica. Para que fosse uma verdadeira “sequência de galeteria”, só faltou a polenta.

Me chama a atenção que tanto o serviço de rodízio presente nas “galeterias”, quanto o serviço servido no Filó de Vila Flores, como ainda os serviços de buffet da Massolin e da SIRGS têm algo em comum: todos eles, de uma forma ou de outra, acabam terminando na mistura da comida no prato. Conforme mencionado anteriormente, esta não é uma prática habitual entre os italianos, que em geral separam sua comida em diferentes pratos.

Mas por que isso é relevante? Porque é a aderência ao hábito local em contraste com aquilo que vários interlocutores afirmaram ser a prática dos italianos: a mistura no prato. E essa mistura, no Brasil, pode ser observada de dois ângulos diferentes.

O primeiro deles é a mistura de diferentes gêneros de comida no prato. Essa prática ficou mais evidente com a popularização dos serviços de *buffets* e *self-service*, que começaram a se expandir pelo Brasil a partir da década de 1980. (REBELATO, 1997, p. 322) No *buffet* a quilo, por exemplo, que em geral costuma ser mais barato do que o livre, o comensal precisa servir toda a comida de uma vez para pesar o prato na balança, que vai determinar o montante a ser pago por aquela refeição. Dessa forma, tudo que a pessoa for comer, da salada aos pratos quentes (e, em alguns casos, inclusive a sobremesa), precisa ser pesado. Conforme Barbosa (2007, p. 95), mesmo colocando os diferentes alimentos no prato, eles são separados em uma organização feita pelo comensal na hora de servir, e a quebra desta separação ainda no servir, ou seja, sobrepor os diferentes alimentos resulta em uma quebra de “etiqueta do servir”.

O segundo é a mistura de diferentes tipos de comida no prato. Ainda nos restaurantes de *buffet*, com a popularização de comidas de diferentes origens étnicas (sushi japonês, ravioli italiano, hambúrguer estado-unidense, frango xadrez chinês, etc.), é comum ver a mistura de diferentes tipos de comida sendo oferecidas aos comensais. “Um restaurante brasileiro do tipo *buffet* pode ser um bom exemplo: ele oferece sushi, prato típico da culinária japonesa, em churrascarias, as quais são típicas do Brasil.” (COELHO, 2015, p. 150) A mistura não se limita aos gêneros que o comensal coloca no prato, mas também os tipos culinários que são escolhidos para serem comidos em uma mesma refeição.

Eu sempre digo: a nossa cultura, aqui, é a cultura dos nossos antepassados. Não é atual. A gente não vive na Itália, não viveu lá. A maioria nem conhece a Itália. A maioria não sabe nem falar italiano, fala o dialeto. Então, a cultura nossa é a cultura que a gente herdou, sobre tudo, inclusive sobre a comida, é aquilo que os nossos antepassados trouxeram. Por isso, não pensa [que] aqui é feita a cozinha italiana. Não, é cozinha colonial, é a cozinha dos antepassados.

Foi assim que Nero concluiu mais adiante em nossa conversa a questão da comida, típica ou emblemática, que é servida no Rio Grande do Sul pelos descendentes dos colonos italianos. Uma forma de distinção e valorização da cultura trazida por estes imigrantes talvez fosse, realmente, dar-lhe o destaque merecido, intitulado-a de gastronomia colonial italiana.

Ainda em relação à influência árabe nos pratos do sul da Itália, Camélia afirma que a pizza, no dialeto de sua região, é chamada de “pitta”. É o mesmo nome como é conhecido o pita, pão típico da região do Oriente Médio, bastante popular em países como Síria, Líbano e Israel. Sobre o pita, Marks (2010) afirma que:

Pães redondos, como o bíblico *kikkar*, estão entre as comidas mais antigas e comuns e foram assados em todo o Oriente Médio desde antes do início da história. O povo do Oriente Médio não usava talheres para jantar, então pedaços destes finos e firmes pães se mostraram ideais para apanhar a comida. [...] A palavra hebraica *paht*, que significa "pedaço de pão", e seu equivalente aramaico pita, têm sido usados há muitos milênios.

Embora a pizza seja reconhecida como um dos pratos mais emblemáticos da cozinha italiana, apenas Camélia relatou que costumava comê-la em casa com a família. Nero e Violeta, inclusive, acreditam que os familiares não conheciam a pizza quando vieram para o Brasil. Nero questionou a esposa: “*Tu ouviste falar de pizza quando era pequena? Nunca ouvi falar em pizza. Lasanha eu também não me lembro de falarem muito.*” Os dois acreditam que, como os imigrantes eram pessoas pobres, as comidas mais nobres, destinadas aos reis e fidalgos das regiões, eram desconhecidas da população em geral, não fazendo parte do repertório alimentar dos colonos.

6 Comida de rico x comida de pobre

Quando falam na pizza, Nero e Violeta recordam que a margherita foi criada em homenagem a um membro da realeza. Por isso, acreditam que era comida da nobreza, explicando assim porque suas famílias, pobres, não trouxeram consigo o prato na bagagem. Na realidade, conforme aponta Nowak (2014), a pizza margherita surgiu em um contexto político, como uma forma de atrair o povo napolitano para o lado da monarquia. Talvez a explicação pela qual os colonos italianos não tenham trazido a cultura da pizza logo que

chegaram possa ser geográfica, visto que Nápoles, de onde é a pizza italiana como conhecemos hoje, fica muito mais ao sul do que as regiões de onde os imigrantes partiram na primeira leva migratória. Mas isso é especulação, pois não foram encontrados dados consistentes sobre este assunto.

Além disso, os interlocutores observaram uma série de diferenças e transformações entre as comidas que aqui eram servidas, no caso dos descendentes da colonização, ou as comidas que deixaram para trás ao emigrar, no caso dos que vieram pós-guerra, e àquilo que encontraram ao visitarem ou retornarem à Itália décadas depois. Dois grandes alicerces desta transformação são facilmente identificáveis: as condições econômicas prosperaram e o país se tornou referência mundial na gastronomia. Nero afirma que:

Claro que eles refinaram mais depois, porque a Itália era muito, muito, muito pobre. Tinha meia dúzia de senhores, de ricos, e 99,9% pobres, empregados, servos, e trabalhadores braçais, “bracciale” como eles chamam, que iam atrás de trabalhar aqui e ali pra sobreviver. [...] Então hoje, claro, a Itália é um país rico, entre as sete poderosas economias do mundo, a vida lá é completamente diferente.

Nas conversas durante o campo que realizei na Massolin, percebi que, ainda que tenha saltado para um patamar de destaque na alta gastronomia, a comida italiana permanecia muito consistente às suas origens. Mesmo nos pratos mais elaborados, de custo elevado, em restaurantes e cantinas famosas, os ingredientes e preparos são muito semelhantes àqueles encontrados lá no início do século 20. Em geral a comida é simples, barata e acessível.

Pego o exemplo da Osteria Francescana (2020), do chef Massimo Bottura. Localizado em Modena, na Itália, que fica na região de Emilia-Romagna, o destaque fica por conta das três estrelas Michelin que o chef detém há alguns anos. O menu do restaurante é enxuto e sazonal, mas oferece pratos como tagliatelle com ragú cortado à mão (€ 80) ou raviolli de alho-poró (€ 90). Claro que acompanhamentos como foie gras e trufas adicionam sabor e requinte ao preparo, mas na sua base é uma comida simples, igual àquela feita no passado.

Os colonos italianos se utilizavam muito das hortas domésticas para suprir a necessidade de ervas e chás, mas também de legumes, verduras e frutas. Violeta lembra que a mãe sempre lhe pedia que fosse no quintal buscar as hortaliças que seriam a base da sopa do dia. “*A horta era algo! Tudo o que tu possa imaginar. Eu vou no supermercado, eu olho*

assim... porque eu me acostumei com tudo aquilo, porque a minha mãe tinha na horta. [...] A gente arrancava o pé de batatinha e tirava a batatinha assim, na hora!”, conta ela.

Embora, em um primeiro momento, a escolha pelo cozimento em forma de ensopado pareça irrelevante, ela possui um significado importante. Lévi-Strauss (2006, p. 432-434) afirma que, para diversas culturas, o assado e o ensopado representam os modos fundamentais do cozido. Simbolicamente, assado e ensopado representam técnicas diametralmente opostas, pois o assado, ou alimento não elaborado, representa a natureza, enquanto que o ensopado, ou alimento elaborado, representa a cultura. Para o autor, isso se dá em dois sentidos: o primeiro deles é literal, já que o ensopado requer a mediação de elementos culturais, como o uso de um recipiente; o segundo é simbólico, devido à mediação feita entre o homem e o mundo a partir da cultura, da mesma forma em que existe uma mediação feita entre a incorporação do alimento e o fogo através da água da fervura.

No caso específico aqui empregado, em relação à questão do rendimento proporcionado pelo cozido em sobreposição à outras técnicas, como o assado, Lévi-Strauss (2006, p. 437) afirma que “o ensopado apresenta um método de conservação integral da carne e de seus sucos, ao passo que o assado é acompanhado de destruição ou perda. Assim, um evoca a economia e o outro, o esbanjamento; um é do povo, e o outro, aristocrático. Esse aspecto salta ao primeiro plano em sociedades que marcam diferenças de status entre os indivíduos ou as classes.”

Os embutidos, especialmente os salames, também faziam parte da mesa do pobre, tanto dos colonos quanto dos italianos que ficaram no país. Geralmente eram preparados com as sobras das carnes do porco, que eram processadas, temperadas e condicionadas nas tripas do próprio animal para que então fosse iniciado o processo de curagem. “*Quando meu pai carneava um porco, o pai fazia salame. Bah, meu pai sabia temperar a carne que era uma maravilha!*”, lembra Violeta. Aproveitava-se o animal inteiro, do focinho ao rabo - o que não era pedaço nobre virava salame, linguiça, morcela branca ou escura (usando o sangue do animal), entre outros.

Leite, queijo, manteiga e outros derivados também estavam presentes na mesa, pois sempre havia uma vaca na propriedade para fornecer leite para a família. “*Nós tínhamos quatro vacas de leite. Quatro! E o leite era só pra nós, não se vendia leite. Ih! Fazia queijo, fazia nata, leite era o que não faltava nunca.*”, recorda Nero sobre a família.

Avançando alguns anos, há a situação vivida por Camélia e sua família. Quem cozinhava para a família toda eram a mãe e a tia de Camélia, trabalhando nos preparos de todos os pratos em cada uma das refeições - se sobrasse, era aproveitado, mas geralmente era feito para durar apenas para o almoço ou o jantar. Logo que chegaram, a família teve dificuldades financeiras até se estabilizar, o que fazia com que arranjar a comida fosse uma tarefa complexa. Ainda era melhor do que na Itália, onde os racionamentos faziam com que simplesmente não houvesse comida. Aqui havia, cozinhar para muita gente dava trabalho e requeria planejamento. Quando a família se estabilizou e o pai abriu o açougue, ficou mais fácil. Carne sempre havia na mesa, em diferentes apresentações, como almôndegas ou vitela. Além da carne bovina, Camélia relata vários preparos que a mãe fazia com bacalhau.

O bacalhau também surgiu na fala de Marinho. Para ele, o peixe era um prato requintado, que na Itália a família reservava para ocasiões festivas e especiais, como a Páscoa.

Um outro prato que era bem valorizado, mas que naturalmente não era sempre, era il baccalà. Polenta e baccalà. Mas o baccalà é diferente do nosso aqui, era um bacalhau, tipo bacalhau espada seco, sabe? Então pra tu preparares ele, não era salgado, o bacalhau era tipo uma tábua. Então tu tinha que bater ele na véspera, assim, mas tinha que bater com força durante umas duas horas, pra ele se entregar.

O trabalho de “bater no peixe” na véspera cabia ao pai de Marinho, enquanto ele mesmo segurava o bacalhau. Depois de amaciado, entregavam à avó ou à mãe de Marinho, para que desse seguimento ao preparo. Segundo Rosa e ele me contam, o pescado ficava secando no sol, o que conferia a rigidez à carne. Só muitas “marretadas” mais tarde é que o peixe começava a “se entregar”, ficando pronto para a cocção, e geralmente era acompanhado de molho e polenta (expressões usadas por ele). “Era prato fino! Prato que tinha que valorizar”, reconhece Rosa. Hoje, eles afirmam, o bacalhau é diferente, preparado com outro peixe, utilizando outras técnicas, com mais requinte do que antigamente.

Marinho também tem sua história familiar de multiplicação da comida. Nos tempos difíceis durante a guerra, ele conta que não sabia como a avó dava conta de colocar comida na mesa para a família todos os dias. Percebo que é com muita admiração em relação ao esforço da avó que ele fala dos tempos difíceis, de quando ela precisava realizar todo um planejamento para poder alimentar a família com o pouco que havia disponível.

Naquela época estávamos carentes de tudo. Me lembro que a vó acordava às 5 horas da manhã praticamente, já tocava lenha no fogão porque não tinha gás, e daí ia o dia inteiro fazendo alguma coisa, e às vezes me chamava a atenção ‘mas como é que ela pode alimentar uma família de sete, oito pessoas se não tem praticamente nada para oferecer?’. Então ela tinha que criar, criar alguma alternativa, porque ninguém vive sem comida.

O que permitiu que a família de Marinho permanecesse razoavelmente abastecida durante o período foi justamente o fato de morarem no interior e terem condições de plantar nas terras onde viviam, ainda que a produtividade extraída da terra não rendesse muito financeiramente para a família. Com a criação de vacas, porcos e galinhas, eles conseguiam tirar um pouco de sustento da terra, um pouco de alimento para se manter. Era um “luxo” que as famílias que moravam na cidade não tinham.

7 Conclusão

A partir da etnografia realizada entre descendentes e imigrantes italianos, foi possível compreender a importância da comida para estes indivíduos. A comida é um ponto fundamental da cultura de um povo, passada por gerações e presente nas escolhas que os indivíduos fazem entre as possibilidades que podem colocar em seus pratos. Exerce um papel importante na sociabilidade dos indivíduos e da comunidade, pois o ato de compartilhar uma refeição fortalece laços e vínculos entre os diferentes atores da relação.

Da mesma forma que a comida é importante, o contexto do comer e da montagem do prato também desempenham papéis significativos e comunicam bastante sobre a cultura. Para estes interlocutores, a hora das refeições sempre foi partilhada pela família, um momento em que todos estavam presentes para desfrutar do alimento e da companhia uns dos outros. A montagem dos pratos, que seguiu durante muito tempo a mesma lógica trazida da Itália, de separar os preparos em diferentes cursos, sofreu influência local e passou a comportar a mistura de diferentes gêneros alimentícios em uma única servida, reduzindo os cursos para apenas um que comporta carboidratos, proteínas e saladas em um mesmo espaço.

Por terem sido, os imigrantes, pessoas que saíram da Itália em um momento de sérias dificuldades financeiras no país, a tradição alimentar trazida por eles era identificada como “comida de pobre”. No entanto, com o passar do tempo, foi feito o resgate desses pratos tradicionais, muitas vezes recebendo uma nova roupagem, e voltando aos menus dos

restaurantes por preços consideráveis, sendo considerados como “comida de rico”. Tanto na Itália quanto na colônia, a falta fazia com que as escolhas fossem feitas pensando no melhor aproveitamento, no maior rendimento, e quase tudo era produzido em casa, do leite ao salame, dos ovos à massa.

Para os interlocutores, a comida é um ponto dos mais fundamentais da italianidade, o que mostra que a identificação com a cultura e identidade italiana por parte destes indivíduos passa necessariamente pela comida. No entanto, embora vários pratos e preparos possam ser identificados com a Itália, alguns interlocutores entendem que a construção gastronômica feita no Rio Grande do Sul passou por processos de aculturação e já não é mais a mesma comida trazida pelos imigrantes no passado. O que se tem aqui é a comida colonial italiana, que surgiu a partir de uma combinação entre o que os imigrantes trouxeram na bagagem e o que encontraram na colônia, passando por transformações ao longo do tempo até chegar aos dias de hoje.

REFERÊNCIAS

- BARBOSA, Livia. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. In: *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 13, n. 28, p. 87-116, jul./dez. 2007.
- CAPATTI, Alberto. MONTANARI, Massimo. L'ordine delle vivande. In: CAPATTI, Alberto. MONTANARI, Massimo. *La cucina italiana: Storia di una cultura*. Roma: Editori Laterza, 1999. p. 145-183.
- CAPATTI, Alberto. MONTANARI, Massimo. Mangiare all'italiana In: CAPATTI, Alberto. MONTANARI, Massimo. *La cucina italiana: Storia di una cultura*. Roma: Editori Laterza, 1999. p. 41-98.
- CARDÁPIO. In: *Galeteria Casa do Marquês*. Disponível em <<https://galeteriacasadomarques.com.br/menu-2/>>. Acesso em 08 de janeiro, 2020.
- COELHO, Carolina. Globalização. In: COELHO, Carolina. *História e antropologia da nutrição*. Rio de Janeiro: SESES, 2015. p. 145-177
- CONTRERAS, Jesús. Funciones socioculturales de la alimentación. In: CONTRERAS, Jesús. *Antropología de la Alimentación*. Madrid: EUDEMA, 1993. p. 51-69
- COSTA, Rovílio. COSTELLA, Irineu. SALAME, Pedro. SALAME, Paulo. Alimentação, vestuário e costumes. In: COSTA, Rovílio. COSTELLA, Irineu. SALAME, Pedro. SALAME, Paulo. (Org.). *Imigração italiana no Rio Grande do Sul: vida, costumes e tradições*. Porto Alegre: Sulina, 1974. p. 54-69.
- DUPONT, Florence. Gramática da alimentação e das refeições romanas. In: FLANDRIN, Jean-Louis. MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 151-164.
- FISCHLER, Claude. Comensal eterno y comensal moderno. In: FISCHLER, Claude. *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Editorial Anagrama, 1995. p. 11-23.

- FLANDRIN, Jean-Louis. Pré-história e primeiras civilizações: a humanização das condutas alimentares. In: FLANDRIN, Jean-Louis. MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 22-28.
- FORTALEZA DO PINHÃO DA SERRA CATARINENSE. In: *Slow Food Brasil*. Disponível em <<http://www.slowfoodbrasil.com/fortalezas/fortalezas-no-brasil/231-fortaleza-do-pinhao-da-serra-catarinense>>. Acesso em 06 de fevereiro, 2020.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. Pequeno tratado de etnologia culinária. In: LÉVI-STRAUSS, Claude. *A origem dos modos à mesa*. Mitológicas 3. São Paulo: Cosac Naify, 2006. p. 425-448.
- MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação, ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? In: *Horizontes Antropológicos*. Porto Alegre, ano 7, n. 16, dezembro de 2001, p. 145-156.
- MARKS, Gil. *Encyclopedia of Jewish Food*. Hoboken: John Wiley & Sons, Inc., 2010.
- MENU. In: *Osteria Francescana*. Disponível em <<https://www.osteriafrancescana.it/menu/>>. Acesso em 09 de janeiro, 2020.
- MONTANARI, Massimo. Comer junto. In: MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac, 2008. p. 157-170.
- NOWAK, Zachary. Folklore, Fakelore, History: invented tradition and the origins of the pizza margherita. In: BENTLEY, Amy. *Food, Culture & Society: An International Journal of Multidisciplinary Research*. London, Volume 17, Issue 1, March 2014. p. 103-124
- PECCINI, Rosana. Galeto al Primo Canto: tradição gastronômica. In: *V Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL - SemintUR*. Universidade de Caxias do Sul (UCS), Caxias do Sul, jun, 2008.
- REBELATO, Marcelo Giroto. Uma análise sobre a estratégia competitiva e operacional dos restaurantes de *self-service*. In: *Gestão e Produção*, São Carlos, v. 4, n. 3, p. 321-334, dez. 1997.
- VIZIOLI, Paulo. Os pontos cardeais da cozinha italiana. In: VIZIOLI, Paulo. *Italianos à mesa: uma viagem gastronômica através da Itália*. São Paulo: Editora Nova Alexandria, 2001. p. 17-27.
- WRIGHT, Jeni. TREUILLE, Eric. Como preparar carne bovina & vitela. In: WRIGHT, Jeni. TREUILLE, Eric. *Le Cordon Bleu: Todas as técnicas culinárias*. São Paulo: Editora Marco Zero, 2004. p. 120-123.