

## A COMIDA E A SOCIABILIDADE NA CULTURA POMERANA

Adrielle Schmidt<sup>1</sup>

Rita de Cássia Pereira Farias<sup>2</sup>

**Resumo:** Este artigo objetiva identificar as comidas de origem pomerana e as tradições a elas associadas, explorando o processo de construção continuada das tradições culinárias nos rituais, nas festas e no cotidiano dos pomeranos. Trata-se de uma etnografia realizada em duas comunidades rurais do estado do Espírito Santo – Brasil. As comidas típicas pomeranas e as tradições associadas à culinária local estão repletas de significados e podem ser consideradas como uma linguagem que fala sobre família, relações sociais, trabalho, gênero e religião. A reciprocidade, troca e doações de comida são muito presentes no cotidiano e nos rituais pomeranos, envolvendo não só a comida, mas também sementes e até o empréstimo de utensílios de cozinha para a organização das festividades. Nesse sentido, nas comunidades pomeranas estudadas, além de alimentar o corpo físico, a comida alimenta o corpo social, amalgamando as relações sociais e afetivas.

**Palavras-Chave:** Comida; Sociabilidade; Pomeranos.

**Abstract:** This article aims to identify the foods of Pomeranian origin and traditions associated with them, exploring the ongoing construction process of the culinary traditions in the rituals, party and daily life of Pomeranians. This is an ethnography carried out in two rural communities in the state of Espírito Santo – Brazil. The

---

<sup>1</sup> Mestre em Economia Doméstica pelo Programa de Pós-Graduação em Economia Doméstica da Universidade Federal de Viçosa (MG) e Graduada em Economia Doméstica pela Universidade Federal de Viçosa (MG). E-mail: schmidtadrielle@gmail.com .

<sup>2</sup> Doutora em Antropologia pela Universidade Estadual de Campinas (SP). Possui Graduação e Mestrado em Economia Doméstica pela Universidade Federal de Viçosa. Atualmente é professora adjunta pela Universidade Federal de Viçosa. E-mail: fariasrep@ufv.br .

pomeranas typical foods and traditions associated with local cuisine are full of meanings and can be considered as a language that talks about family, social relations, work, gender and religion. Reciprocity, exchange and food donations are very present in daily life and in Pomeranians rituals, involving not only the food but also seed and until the loan utensils for the organization of the festivities. In this sense, the studied pomeranas communities and feed the physical body, the food feeds the social body, amalgamating the social and emotional relationships.

**Keywords:** Food; Sociability; Pomeranians.

## 1. Introdução

Os pomeranos são um grupo de descendentes de imigrantes europeus oriundos da Antiga Pomerânia que se situava entre as atuais Polônia e Alemanha. Vindos ao Brasil a partir dos anos 1859, os primeiros pomeranos desembarcaram no Porto de Vitória no estado do Espírito Santo. Atualmente podem ser encontradas comunidades de pomeranos em vários municípios do Espírito Santo, Rondônia e na região Sul do Brasil.

Juntamente em suas bagagens, os pomeranos trouxeram os seus costumes e hábitos, as suas festividades e rituais, como também a sua religião<sup>3</sup> e procuraram manter, no Brasil, seus tradicionais modos de vida. Muitos são os aspectos culturais pomeranos necessários de serem abordados quando se fala da cultura pomerana. Porém, neste artigo, tomaremos como objeto de análise a comida pomerana, que é um elemento cultural facilmente identificado nas comunidades em que estes descendentes vivem. A comida pomerana não está ligada somente à necessidade de fornecer nutrientes ao corpo, mas possui significados, está dotada de histórias e relaciona-se ao cotidiano e às diversas festividades e rituais deste povo.

DaMatta (2001, p. 55) ressalta este aspecto cultural da alimentação dizendo que a comida vale tanto para indicar uma operação universal, o alimentar-se, como para definir e marcar identidades pessoais e grupais,

---

<sup>3</sup> A religião predominante entre os pomeranos é a Evangélica Luterana, que resultou da Reforma Protestante introduzida por Martin Lutero na Alemanha, em 1517.

estilos nacionais e regionais de fazer, de ser, de estar e de viver. Ao diferenciar alimento e comida, DaMatta destaca que o alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva, enquanto a comida é tudo que se come com prazer, de acordo com as regras sagradas de comunhão e comensalidade. O autor faz a comparação de que o alimento é como uma grande moldura, enquanto a comida é o quadro, ou seja, aquilo que foi valorizado e escolhido. A comida corresponde a “aquilo que deve ser visto e saboreado com os olhos e depois com a boca, o nariz, a boa companhia e, finalmente, a barriga [...]” (DAMATTA, 2001, p. 55).

Nesse sentido, Braga (2004, p. 39) destaca que todas as comidas possuem associações culturais que a sociedade lhes atribui. Por isso, as tradições alimentares fazem parte de um sistema cultural repleto de significados, classificações e símbolos.

Parafraseando Lévi-Strauss, Maciel (1996, p. 8) destaca que a comida “não é apenas boa para comer, mas também boa para pensar”, pois pensar em comida é pensar em simbolismo uma vez que ao comeremos, além de ingerirmos nutrientes (que permitem a sobrevivência), ingerimos também símbolos, ideias, imagens e sonhos (que permitem uma vivência).

Considerando o simbolismo presente nos alimentos, os imigrantes pomeranos além das práticas e tradições culinárias, trouxeram consigo uma série de rituais, que, pertencentes à cultura, são criações sociais que revelam questões e dilemas da formação social, fazendo com que o mito e o ritual sejam formas de chamar a atenção para aspectos da realidade social, que normalmente estão submersas pelos interesses e aspectos do cotidiano.

Apesar de herdarem algumas comidas típicas de seus antepassados, os pomeranos reinventaram alguns, construíram novos hábitos e também acompanham as tendências impostas pela globalização. Nesse sentido, concordamos com Pelegrini et al (2008, p. 19) ao considerar que a cultura não é algo dado, uma simples herança que se possa transmitir entre as gerações, mas trata-se de construção histórica formada de forma diferenciada nas relações sociais. Com a comida este processo também

ocorre, pois, apesar de o grupo ao qual pertencemos ter uma maneira de comer, existem outros modos de se alimentar que variam nos diferentes grupos e contextos culturais.

Um exemplo que reflete as diversidades entre as sociedades e a dinâmica cultural se dá quando observamos os brasileiros, que comem com garfo e faca e os japoneses que comem com “pauzinhos”, chamado Hashi. Ao voltar para a história de nossos antepassados, constatamos que o uso de talheres à mesa, como o garfo, só foi difundido após o século XV, na corte real francesa, sendo que antes disso as pessoas pegavam os alimentos com as mãos. Assim, antes de se adotar garfos e facas ou pauzinhos talvez tivéssemos hábitos semelhantes, porém a estratégia adotada diante da consciência da importância das mudanças diferenciou os dois grupos.

No caso de imigrantes, outras mudanças nas formas de comer e nas comidas que são utilizadas foram produzidas por meio do contato entre diferentes culturas que passam a coabitar os mesmos espaços ou espaços próximos. Krone (2014, p. 131) ressalta que “onde se mistura a cultura, se mistura o tempero na panela”, nesse sentido, os pomeranos não comem só brote de milho e batata, mas também polenta e tutu de feijão, comidas que são tidas como ícones da culinária italiana e mineira, respectivamente.

Nesse sentido, este artigo objetiva identificar as comidas pomeranas e as tradições a elas associadas, explorando o processo de construção continuada das tradições culinárias, nos rituais, nas festas e no cotidiano deste povo campesino.

## **2. Metodologia**

Este artigo é parte da Dissertação de Mestrado intitulada *A comida*

*na cultura pomerana: simbolismo, identidade e sociabilidade*<sup>4</sup>, desenvolvida no Programa de Pós-Graduação em Economia Doméstica da Universidade Federal de Viçosa, financiada pela Capes. A pesquisa foi realizada junto aos pomeranos da Comunidade de Rio Possmoser, em Santa Maria de Jetibá, e da Comunidade de Santa Joana, localizada no município de Itarana, ambas no Espírito Santo.

Participaram da pesquisa 20 informantes, sendo 10 em cada comunidade. Em Rio Possmoser foram 7 idosos com idades entre 60 e 80 anos, 2 adultos com idades 33 e 41 anos e uma jovem com idade de 19 anos. Em Santa Joana participaram 6 idosos com idades entre 74 e 86 anos, 3 adultos cujas idades eram 45, 50 e 54 anos e um jovem com idade de 24 anos. A maioria dos participantes se constituiu de idosos por considerar que os mesmos são os guardiões da memória pomerana e poderiam trazer contribuições significativas para a pesquisa.

Trata-se de um estudo qualitativo, mais especificamente de uma etnografia sobre pomeranos. A coleta de dados se deu por meio de observação participante e entrevistas em profundidade acerca de assuntos como a identidade pomerana, a comida no cotidiano e nas festividades, as transformações e permanências ao longo das gerações, bem como sobre mutirões, sociabilidade e relações de trocas entre os pomeranos. Os dados foram trabalhados por meio da análise descritiva em que os assuntos foram agrupados, descritos e analisados de acordo com as perspectivas teóricas existentes sobre o assunto.

### **3. As comidas pomeranas e suas tradições**

Mesmo sofrendo algumas adaptações no encontro com a cultura brasileira devido à inexistência de alguns ingredientes utilizados na

---

<sup>4</sup> A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa, em 16 de junho de 2014, sob o número de registro CAAE 29113614.1.0000.5153.

Pomerânia, diversos elementos marcam a culinária pomerana. No café da manhã são tradicionais o café com leite “margoso”<sup>5</sup> e o brote de milho, também chamado de *miyherbroud*.

O *miyherbroud* é uma espécie de pão de milho tradicionalmente preparado com a mistura de batata doce, inhame, cará, aipim e fubá de milho branco ou amarelo, ingredientes estes produzidos nas lavouras pelas próprias famílias. Atualmente, essa massa é comumente misturada com banana, oferecendo um gosto mais adocicado ou também pode ser feita somente com batata doce, o que comprova as adaptações que foram feitas ao brote tradicional com o passar do tempo. Este alimento é consumido com manteiga, linguiça defumada crua, geleia, coalhada, banha de porco com sal, dentre outros.

O brote de milho desperta a curiosidade de muitas pessoas que entram em contato com o modo de vida pomerano e quase sempre o consideram como algo trazido junto com os imigrantes da região da Pomerânia. O que não é real, pois não há registros do uso deste alimento da Europa e nem em outras regiões do Brasil em que os pomeranos imigraram, tais como o Rio Grande do Sul e Santa Catarina.

Historicamente, este alimento foi uma invenção dos descendentes de imigrantes recém-chegados no Brasil, que na ausência do trigo, centeio e outros ingredientes utilizados na fabricação do pão, viram no milho uma alternativa para o preparo de um alimento calórico e nutritivo, capaz de lhes fornecer sustância para o trabalho. Para melhorar o seu aspecto e gosto, misturaram tubérculos que encontravam na região, usando a batata doce para adocicar e o cará para dar “liga” ao produto.

Essa adaptação dos ingredientes é comum também em outras sociedades, conforme explicita Montanari (2013, p. 172) ao dizer que na falta do trigo, o pão pode ser feito com cereais inferiores ou pode-se recorrer aos legumes como a fava, às castanhas nas regiões de montanha, às bolotas ou ainda às raízes e ervas silvestres e em casos mais extremos recorrer-se à

---

<sup>5</sup> Margoso é a palavra utilizada para denominar “sem açúcar”.

terra.

Mesmo com acesso ao trigo para fazer o pão de trigo caseiro e outros alimentos e a diminuição do uso do brote no cotidiano, esta comida típica continua sendo feita por muitas famílias e possui uma significação importante, atuando como símbolo de “não fome” ao fornecer sustância aos pomeranos. É considerado um alimento forte, como pode ser evidenciado na fala de Chaneta (74 anos, agricultora aposentada) quando relata que “até os meus 20 anos não tinha janta a noite, era fritado alguma coisa para complementar e brote de milho. Por isso a gente tinha tanta força”, evidenciando que o brote de milho era o alimento que fornecia a força para o trabalho. Vale ressaltar que em todas as culturas existe um alimento básico feito com ingredientes simples, cuja função é fornecer a sustância para o dia a dia.

Em contraposição ao alimento “forte”, outro alimento que pode ser inserido na categoria de alimento “fraco” e que marca a culinária pomerana no Espírito Santo é o bolo ladrão, também conhecido como bolo xadrez ou *spitsbuubkuuchen*. Trata-se de um bolo, cuja massa doce e dura é espalhada em tabuleiros em espessura fina, recebendo uma cobertura de goiabada e um quadriculado da mesma massa sobre a cobertura. O quadriculado lembra a cela de uma cadeia, por isso o nome do bolo, que, por ser seco, se assemelha a um biscoito.

Este bolo é utilizado em épocas festivas como casamentos e nas casas das pessoas em feriados religiosos, porém não se sabe ao certo às suas origens, devido a sua semelhança com outras preparações de outras culturais, tais como a culinária mineira.

Além destas comidas utilizadas em horários de café e lanches, há também comidas salgadas e doces que são utilizadas nas demais refeições. Dentre as comidas salgadas alguns alimentos típicos são a linguíça defumada, carne cozida, carne seca, batata ensopada, sopa de arroz, sopa de

macarrão (caseiro)<sup>6</sup> e sopa de galinha com rosca. Além destes, os tubérculos (batata, aipim, batata doce, cará, inhame) cozidos e “socados” são comuns tanto para serem consumidos no almoço, quanto no jantar e são mais frequentes nos almoços de domingo, em substituição do feijão. Nessa preparação o tubérculo é cozido em água e sal; após escorre-se a água e com o auxílio de um utensílio de madeira conhecido por socador ou *stampkull*, amassa-se o alimento com fortes pancadas, deixando-o com aspecto de purê, porém seco. Este normalmente é acompanhado de sopa de galinha ou sopa de macarrão.

Comidas doces também são comuns, sendo o arroz doce<sup>7</sup> e a sopa de frutas (ameixa, pêssigo e banana) consumidas com mais frequência aos domingos e feriados. Além desta forma de consumo, desde os primórdios da imigração também é comum encontrar pessoas ou famílias que consomem estas comidas doces junto com as outras comidas salgadas, tanto no almoço quanto no jantar, o que ainda acontece em algumas famílias pomeranas, principalmente por pessoas de mais idade. Porém, atualmente essas preparações são consumidas principalmente como sobremesa.

Estas comidas citadas remetem à tradição pomerana e continuam vivas entre as comunidades de descendentes, porém existem outras comidas que fizeram parte do passado deste povo e que estão na memória de muitos que viveram em tempos de maior escassez e dificuldades. Alguns exemplos são a canjica de milho branco, a polenta doce, a farofa de farinha ou de fubá, torrada de fubá, sopa de soro de leite e adaptações com frutas e legumes que eram utilizados como manteiga sobre o brote de milho.

É possível que existam outros alimentos que deixaram de ser feitos ou que alguns exemplos explorados aqui sejam comumente feitos em outras regiões até os dias atuais. Porém, acredito que todas as mudanças são frutos

---

<sup>6</sup> Depois que o trigo passou a fazer parte dos ingredientes de acesso dos pomeranos, fazia-se o macarrão caseiro fresco. Cada família fazia uma quantidade suficiente para uma refeição, porém com a facilidade de compra deste alimento esta prática caiu em desuso.

<sup>7</sup> O arroz doce é utilizado pelos pomeranos em sua alimentação cotidiana e ritual, porém suas origens são asiáticas e provavelmente tenha chegado ao Brasil via Portugal.

## Tessituras

da dinâmica cultural, como bem explicitou um jovem diante de minha indagação sobre o seu conhecimento de algum alimento que era feito por seus pais ou avós e que atualmente não é feito mais:

Tudo que eu comia no passado hoje eu continuo comendo, talvez não na mesma proporção. Igual o brote de milho antigamente eu comia mais, talvez por causa do tempo mesmo que gasta pra fazer um brote, pela correria do dia a dia. Às vezes é melhor fazer rapidinho um pão de trigo ou um pão misturado<sup>8</sup>. Assim, não é deixar de comer, mas diminuiu [a frequência] pela praticidade das outras coisas (Eduardo, 24 anos, agricultor).

Nesse sentido, muitas coisas foram substituídas por outras, trocas culturais aconteceram e deram origem a facilidades tanto no acesso ao alimento quanto na variedade disponível. Dessa forma, muitas tradições vão sendo ressignificadas e readaptadas diante das novas demandas, uma vez que os pomeranos reinventaram as suas formas de fazer de acordo com as necessidades e disponibilidades de ingredientes.

As comidas tradicionais pomeranas não passaram simplesmente pela vida das pessoas, mas possuem significados e fazem parte da memória individual e coletiva das comunidades estudadas. Tanto para os idosos, quanto para os adultos e os jovens, as comidas pomeranas fazem lembrar fatos vividos no passado e histórias, além de representar algo sem o qual não seria possível sobreviver, como afirma Chaneta (74 anos, agricultora aposentada) ao dizer que não conseguiria deixar de comer as comidas pomeranas.

Elza (41 anos, agricultora), que adora cozinhar e faz brote de milho semanalmente para vender na feira municipal diz que é diferente fazer uma comida tradicional e uma “moderna”, por que quando se faz a receita antiga não se está somente fazendo uma comida para alimentar o corpo, mas também para a preservação da cultura, da tradição e de uma história, ela

---

<sup>8</sup> O pão misturado é uma adaptação do brote de milho, também conhecido como pão de polenta. O mesmo é feito com uma polenta cozida com fubá, e posteriormente é acrescido trigo até a consistência necessária.

diz: “você está produzindo e ao mesmo tempo vivenciando a história, preservando a cultura, a tradição dos nossos antepassados”.

O brote de milho também possui significações para Eduardo (24 anos, agricultor), que, por meio desta comida relata a história de sua família no passado dizendo,

[...] quando a gente não tinha tanto dinheiro, o brote de milho era uma forma de economizar, por que, o fubá você tinha, a batata você tinha, o cará você tinha, todas as coisas você tinha ali [*na roça*]. Isso é assim, uma lembrança da minha infância um pouco difícil pela dificuldade financeira, mas gostosa de lembrar por que é uma lembrança boa do meu tempo. Ai quando eu era novinho, eu ajudava a ralar as coisas [*os ingredientes*] e a minha mão ficava cheia de machucados. Aí eu tinha que parar por que não parava de sair sangue. Ai depois de alguns meses que eu conseguia ralar sem machucar. É uma lembrança da minha infância e toda a história que eu vivi (Eduardo, 24 anos, agricultor).

O brote de milho é provavelmente a comida que mais marca a identidade pomerana, sendo fundamental para nutrir o corpo e dar força para o trabalho. Ele também tem representações nos laços familiares e nas histórias das famílias, quando envolve toda a família no seu processamento, uma vez que o homem colhe as raízes e o milho e racha a lenha para esquentar o forno, as crianças ralam os ingredientes, as mulheres preparam o fubá no moinho, fazem a massa e controlam a temperatura ideal do forno para assá-lo.

Nesse sentido, a análise da comida nos permite uma série de análises tanto do ponto de vista antropológico quanto sociológico, sendo temas relacionados o campesinato, a sociabilidade e reciprocidade envolta pelo ato de comer e partilhar a comida, como também nas formas coletivas de preparo da comida. Estes assuntos serão abordados no tópico a seguir.

#### 4. Campesinato pomerano e suas formas de sociabilidade e reciprocidade em torno da comida

Grande parte dos pomeranos que imigraram para o Brasil trabalhava como diarista nos latifúndios da Pomerânia. Ao assumirem o compromisso laboral, eles se comprometiam a trabalhar para seu patrão durante um ano, período em que o contrato era renovado ou não. Além do pagamento pelo trabalho desenvolvido, o diarista recebia uma cota de cereais, nabos, beterrabas, feno e uma área de terra para cultivar batata inglesa para alimentação de sua família durante o ano. Residiam em choupanas dentro dos próprios latifúndios em que trabalhavam, sendo que nos fundos de suas casas, tinham o direito de criar alguns animais como gansos, porcos, galinhas e algumas cabeças de gado, que serviam de alimento e/ou eram vendidos para complementação da renda (ROLKE, 1996, p. 41-42).

Com a imigração para o Brasil, os pomeranos tiveram suas parcelas de terras financiadas pelo governo brasileiro e iniciaram o preparo das terras e seu cultivo com base no trabalho familiar e construíram a sua *Land*, ou “colônia” que, conforme Bahia (2011, p. 47), refere-se à terra e o seu conjunto, ou seja, incluindo as residências, os animais domésticos, as benfeitorias, as plantações, os objetos e seus valores que constituem o seu modo de vida. Incluía toda a unidade familiar como unidade de produção e consumo, juntamente com a propriedade, os animais. Assim, “a palavra colono é usada como afirmação da identidade étnica e social, ou seja, imigrante camponês de origem pomerana” (BAHIA, 2011, p. 47).

Nesse sentido, Lamarche (*apud* FERRARI, 2010, p. 15) entende o campesinato como um modelo de funcionamento de atividade agrícola em que deve haver inter-relação entre a organização da produção e as necessidades de consumo; o trabalho é familiar e não pode ser avaliado em termos de lucro, bem como, os objetivos da produção são os de produzir valores de uso e não valores de troca.

De acordo com estas delimitações, a classificação de trabalho

campesino não inclui aquele desenvolvido para comercialização, porém Sabourin (*apud* FERRARI, 2010, p. 16) defende que grande parte das unidades de produção da agricultura familiar brasileira apresenta características camponesas, em função de suas origens e de sua diferenciação/oposição com relação aos modelos de empreendimento agrícola ou da empresa capitalista. Este é o caso dos pomeranos, que produziam para seu consumo próprio, e vendiam o restante da produção para geração de renda.

Mesmo que o trabalho dos pomeranos tenha também por finalidade a geração de renda, outras características de seu trabalho o classificam como campesino. Trata-se da reciprocidade, ajuda mútua e solidariedade existente entre as famílias e comunidades, em que muito se fez em conjunto e muito se faz na base da reciprocidade como organização de festas, trabalhos que exigem maior número de pessoas, necessidades conjuntas da comunidade, dentre outros aspectos.

Um dos trabalhos de destaque realizados em mutirão pelos descendentes de imigrantes pomeranos é o preparo conjunto da comida para festividades, bem como as trocas e doações de comida entre parentes e vizinhos.

Carneiro (2005, p. 71) afirma que comer está na origem da socialização pelo fato de ter sido nas formas coletivas de se obter a comida que a espécie humana desenvolveu utensílios culturais diversos e até mesmo a própria linguagem. Assim, comer não é um ato solitário ou autônomo do ser humano, mas sim um ritual de comensalidade constituído pela prática de se comer junto, partilhando a comida e atribuindo sentido aos atos da partilha.

Além de amalgamar as relações sociais, em diferentes culturas, a comensalidade sempre foi vista como um ato revestido de conteúdos simbólicos, cujos significados podem não ser interpretados pelas culturas que o praticam, mas sim cumpridos como preceitos inquestionáveis que não precisam de explicações. O ato de comer pode ser determinante na

organização das regras da identidade e da hierarquia social. Assim como a comida contribui para tecer as redes de relações sociais, ela também pode ser usada para impor limites e fronteiras sociais políticas ou religiosas (CARNEIRO, 2005, p. 72).

De acordo com Garcia (1994, p. 12-13), em torno da mesa que são consagradas confraternizações são rememoradas histórias do passado, transmitidos valores culturais, reforçadas as relações afetivas e de parentesco e ampliadas as redes de sociabilidades. Assim, a comida se transforma em uma grande fonte de prazer tanto fisiológica quanto emocional, sendo este um dos motivos que trazem muitas dificuldades às pessoas que precisam fazer dietas com restrições alimentares.

Vale ainda ressaltar que as relações sociais envoltas pela comida não se dão somente em torno da mesa, mas também se manifestam desde a plantação, produção de alimentos até a organização de festas envolvendo comensalidade. Na realidade camponesa, na qual os pomeranos se encontram, a reciprocidade, a ajuda mútua e a solidariedade existentes entre as famílias e comunidades os ajuda a superar as dificuldades em conjunto e unirem-se na organização de festas e trabalhos que exigem maior esforço.

Para Sabourin (2009 p. 24, 51), a reprodução das unidades familiares e da sociedade tem por base uma série de práticas, sujeitas a regras coletivas marcadas pela reciprocidade tais como o uso de recursos comunitários, a transmissão intergeracional de bens e de saberes pela família e pelas redes sociais. O autor entende a reciprocidade como parte da dinâmica de reprodução de prestações geradoras de vínculos sociais.

Nesse sentido, muitas das relações sociais se organizam ou se dão em torno do preparo da comida e da comensalidade. Ao observar o cotidiano e os rituais dos pomeranos percebe-se a importância da comida como elo que une as pessoas em torno de objetivos comuns, como por exemplo, os mutirões para preparo de comida para um casamento, mote da discussão a seguir.

#### 4.1. Dádiva, Reciprocidade e Sociabilidade em torno da comida

Nas comunidades estudadas, os mutirões não são realizados somente para a realização de trabalhos agrícolas ou outros serviços considerados pesados, conforme abordou Sabourin (2009, p. 66). Estes também acontecem no preparo de comida para as diversas festividades e rituais pomeranos, tais como as festas religiosas, batizados, confirmações e principalmente os casamentos, pois são festas maiores que exigem maior número de voluntários para que todas as tarefas sejam exercidas.

Para a realização destas atividades são chamadas as “cozinheiras/os” que são grupos de pessoas das comunidades que são experientes em fazer grandes quantidades de comida e principalmente por cozinharem bem. Muitos dos entrevistados desta pesquisa eram ou ainda são considerados chefes de cozinha em festa de casamentos.

Mesmo que estas pessoas específicas da comunidade sejam acionadas com mais frequência para participarem do preparo das comidas para as festas, quase todos os pomeranos já participaram de mutirões para a realização de alguma atividade em alguma festividade, envolvendo o pré-preparo dos alimentos, o preparo da comida propriamente dita, bem como o ato de servir a comida aos convidados da festa e a higienização das louças após o uso.

Busquei investigar se ocorreram mudanças neste sistema de mutirão com o passar dos anos e todos os que falaram sobre o assunto disseram que no passado todas as pessoas trabalhavam voluntariamente, gratuidade esta necessária para a sobrevivência social diante do contexto de dificuldades em que viviam. Porém, com o aumento da dimensão da festa, os cozinheiros que comandam a cozinha costumam cobrar um valor pelo seu trabalho, uma vez que os momentos de necessidade financeira quase não existem mais e pode-se remunerar as pessoas pelo seu trabalho. Esta cobrança também pode ser justificada pela responsabilidade e dedicação que a função exige, pois nas

palavras de Eduardo (24 anos, agricultor) cozinhar em casamento “não é um trabalho fácil não, tem que ficar a noite inteira mexendo com fumaça, com fogo, não é fácil não. Tem muito cozinheiro antigo que hoje reclama de problemas de saúde justamente por causa disso”.

Esta contribuição aos cozinheiros também se dava, de algum modo, no passado, quando era feita a “coleta dos pratos” (atualmente isso ainda acontece em algumas festas de casamento). Para esta coleta, as cozinheiras deveriam usar uma tigela ganha pelos noivos de presente de casamento e passar no meio da festa coletando gratificações que os convidados estivessem dispostos a doar, sendo ao final o valor arrecadado dividido entre as cozinheiras.

Buscando opiniões de algumas pessoas quanto a estas mudanças e questionando sobre o que consideravam melhor, percebi que este costume foi ressignificado, pois passou a acontecer a cobrança de um valor determinado ou o recolhimento das gratificações entre os convidados. Os relatos apontaram que a mudança se deu pelo fato de o valor arrecadado na coleta das gratificações não ser suficiente para “pagar” pelo árduo trabalho das cozinheiras, o que as desestimulava a continuar a exercer a função voluntariamente em outros casamentos.

Caso os mutirões não existissem, os organizadores da festa teriam que fazer grandes investimentos em mão de obra para que todas as tarefas necessárias fossem executadas. Mas entre os pomeranos este participar não assume somente a função de prestar um trabalho ao outro, mas envolve sentimentos e alimenta relações sociais. Os depoentes participantes desta pesquisa disseram que este momento proporciona alegria, satisfação, confraternização, amizade, além de um sentimento de cooperação e união de todos em torno de um mesmo objetivo. Nestes momentos acontecem também trocas de experiências entre os participantes dos mutirões para preparo da comida, quando são trocadas receitas e dicas de cozinha fazendo com que sempre coisas novas apareçam nas mesas de comida dos casamentos pomeranos, principalmente quando se trata de bolos e recheios.

Participar de um mutirão também é sentir-se valorizado e honrado, pois indica que você foi escolhido diante de muitos para executar uma tarefa. Augusta (33 anos, professora) disse que participar de um mutirão proporciona “um sentimento de cooperação e até de valorização por que é escolhido a dedo quem vai participar da preparação da comida. Então você poder participar deste momento é meio que uma honra, é muito difícil alguém negar um convite”.

Além disso, não é somente quem ajuda que se sente valorizado por ter sido escolhido, mas também quem é ajudado se sente valorizado por ter recebido a ajuda. Assim, trata-se de uma via de mão dupla em que quem já foi ajudado algum dia, ajuda o outro com alegria em retribuição à ajuda recebida. Nessa constante troca de ajudas os pomeranos se unem e se divertem, tal como relatado por Johann (80 anos, agricultor aposentado) quando destacou que os mutirões “funcionavam muito bem. As pessoas eram tão unidas, coisa igual não existe. As pessoas estavam prontas para ajudar sempre com alegria, isso era muito bom”. Essa união para o trabalho sempre foi fundamental na festa pomerana, pois muitos entrevistados disseram que se não houvesse os mutirões não seria possível fazer uma festa pomerana ou que a mesma perderia o sentido, pois não teriam sido mãos voluntárias que a prepararam.

Além do trabalho voluntário, cada família que fosse honrada com o convite de um casamento sentia-se na obrigação de contribuir para a festa e doava uma galinha e um pote de manteiga ou banha de porco. De acordo com Granzow (2009, p. 50) a doação de galinha, manteiga e leite era também tradição na Pomerânia e foi um costume que se manteve em terras brasileiras.

Estas contribuições deveriam ser entregues no dia anterior ao casamento para que pudesse ser preparada durante o dia pelos voluntários e cozinheiros. Vale ressaltar que os pais da noiva mantinham controle sobre as famílias que haviam feito as doações e as famílias que não contribuíssem eram mal vistas ou até impedidas de participar da festa. Atualmente estas

doações não ocorrem mais e foram explicadas por Augusto (50 anos agricultor), que afirmou que preparar a carne caipira que era doada era muito difícil para os cozinheiros da época, pois recebia-se doações de galinhas novas e galinhas velhas, cujas formas e tempo de preparo são diferenciados. Por isso, com o maior acesso das pessoas à compra de carne de granja, mais fácil de ser preparada, muitas famílias que recebiam as galinhas na ocasião das festas passaram a vender as galinhas caipiras que eram recebidas e compravam a carne de granja em quantidade maior e preço mais acessível.

Diante desta prática, muitos pomeranos se sentiram ofendidos e revoltados, dizendo que “não iam mais levar por que não é a galinha que eu vou levar que eu vou comer. Já que eles estão vendendo mesmo, então deixa eles comprarem”. Desta forma, esta tradição foi se perdendo, mantendo-se viva na memória de muitos, principalmente de adultos e idosos e também de alguns jovens que ainda vivenciaram esta prática. Há relatos de que até aproximadamente os anos de 1984 a doação de galinhas tenha sido comum.

Esta tradição estava envolta de crenças, superstições e significados. Se houvesse doação de galo, acreditava-se que aconteceria alguma briga durante a festa de casamento, por isso eles não eram aceitos. Deveriam ser doadas somente galinhas. Além disso, as primeiras galinhas eram os noivos que deveriam matar ao mesmo tempo, e o que se sucedia era interpretado de diversas formas, dependendo da região. Em Rio Possmoser, ouvi relatos de que se a galinha se agitasse muito o casamento também seria agitado e perturbado. Já em Santa Joana me contaram que, além de matar as galinhas, os noivos deveriam limpá-las e quem terminasse de limpar primeiro tomaria a frente nas atividades cotidianas do lar e “mandaria” na casa. Em alguns lugares acredita-se também que quem terminasse de limpar a galinha primeiro morreria primeiro e assim é possível que outras crenças também existam com relação a esta tradição.

As galinhas doadas eram abatidas por uma equipe de mulheres convidadas para tal função e as partes consideradas nobres eram

temperadas e reservadas para o dia seguinte. Já os miúdos, as cabeças e os pés de galinha eram utilizados para fazer a “sopa de pé de galinha”, que era servida na noite que antecede o casamento às famílias das pessoas que participaram dos mutirões para organização da festa. Interpretando a tradição da doação das galinhas, podemos dizer que esta sopa é a mistura de “todos”, pois as partes de todas as galinhas doadas estão presentes na sopa, o que pode atuar como um símbolo de comunhão e união de todos os convidados para que a festa pudesse acontecer.

Além da união da comunidade para o preparo da comida, também era comum que todos os vizinhos do local em que seria realizada uma festa de casamento esvaziassem suas despensas e cozinhas para emprestar as louças para serem usadas no local da festa. Cada família fazia um controle das peças que tinha emprestado e as marcava com cortes, esmalte ou tinta.

Esta prática reflete muitos significados na realização da festa, pois este ato simboliza também a união de todas as pessoas para um bem comum, “para que todos tenham um prato para comer”. Existia uma mobilização a favor do casamento quando todos tiravam as melhores louças de suas despensas e de seus quintais (a galinha) para levar para a festa. Para Augusta (33 anos, professora) toda esta mobilização vibra positivamente e atua como um gesto de desejo de prosperidade ao casal. Ela ainda relata que para muitos era uma alegria poder emprestar louças para os casamentos e afirmou que sua mãe “tinha na despensa uma parte cheia de panelas e bacias grandes para emprestar para casamento. Era uma honra para ela vir um caminhão buscar as panelas dela”.

Nos aspectos já descritos podem ser percebidas diversas dimensões sociais envolvidas em torno da comida. Porém a reciprocidade na realização dos serviços e a troca de alimentos é um exemplo ainda mais claro de como a comida atua como mediador de relações sociais, nutrindo-as e fortalecendo-as. Outro aspecto importante que evidencia que os alimentos e comidas típicas também têm papel importante nas relações de trocas entre famílias descendentes de pomeranos são a doação e recebimento de alimentos de

produções caseiras e colheitas das lavouras. Isso acontece principalmente, quando se sabe que a família que recebe não tem acesso à aquele alimento. Além disso, os alimentos são oferecidos a visitantes e levados à outras regiões como agrado.

De acordo com depoimentos de agricultores pomeranos, quem doa, doa com alegria, “leva de coração”, com sentimento e bondade e tem prazer em ver a alegria do outro ao receber. Quem recebe, sente-se feliz em receber e tem prazer em comer o que se recebe, pois normalmente são comidas diferentes, que não se tem acesso todos os dias. Estas práticas reforçam os laços afetivos existentes entre pessoas de diferentes grupos, o que contribui para amalgamar as relações sociais. A troca é entendida por Sabourin (2008, p. 135) como uma relação que procura a satisfação de interesses próprios dos indivíduos envolvidos, seja ela de matéria, energia, informação ou qualquer tipo de interação.

A origem do ato de troca e reciprocidade de comida se deu devido às necessidades materiais e financeiras que os pomeranos passaram nos primórdios da vivência no Brasil, o que levou a comida a ser moeda de troca por muito tempo.

Entre os pomeranos, as trocas eram mais comuns no passado em que alimentos e dinheiro eram escassos nas comunidades pomeranas. Obtive relatos de que a comida era trocada por diferentes contrapartidas, sendo exemplos a troca de farinha ou um quilograma de banha por um dia de serviço ou ainda a troca de um tipo de comida por outro que a família não produzia e a troca de sementes entre as famílias.

Segundo relatos de depoentes, a banha de porco era uma importante moeda de troca, pois era um alimento raro e caro que era trocado por grandes quantidades de comida. Por isso, quem a tinha era considerada uma pessoa rica. Assim, a comida que se tem na mesa e que se têm como moeda de troca atua também como um fator de distinção social e de status dentro das comunidades.

Atualmente a troca não é mais tão comum nas comunidades

estudadas, levando algumas pessoas a crer que ela não exista mais. Já a reciprocidade, acredito que tenha tomado rumos um pouco diferenciados da troca, mesmo que também tenha sido ressignificada.

Segundo Sabourin (2008, p. 135), a reciprocidade difere da troca, pois cria valores éticos e afetivos, implicando na preocupação com o outro, buscando estabelecer a paz, confiança, amizade e compreensão mútua entre os envolvidos. A reciprocidade, que se materializa entre os pomeranos por meio da doação de itens alimentícios, acontece com mais frequência entre vizinhos próximos, sendo um exemplo o que acontece quando alguém colhe tomates e doa uma quantidade a cada vizinho. Aquele que recebeu, em ocasião oportuna, doa parte de suas colheitas ao doador inicial e a outros vizinhos, fazendo com que as dádivas circulem e se mantenham vivas.

Outro exemplo desta dádiva recíproca entre vizinhos é com relação à doação de partes de carne de porco na ocasião em que alguma família da vizinhança abate o animal. De acordo com relatos dos pomeranos, este pedaço de carne fresca recebida serve como “tira gosto” e também para abrir o apetite. Esta prática é lembrada por quase todas as famílias pomeranas, pois no período em que esta dádiva era mais comum conserva-se a carne em banha ou ensalgada, o que a longo prazo fazia com que a carne alterasse o seu cheiro e sabor característicos. Assim, era uma alegria receber e poder comer um pedaço de carne fresca de tempos em tempos.

Casos como estes de dádiva e contra dádiva também foram abordados por Daniel e Cravo (2005, p. 62) quando escreveram que as relações de vizinhança também se caracterizam por troca de comida e de novas receitas, citando também como exemplo o fato de em algumas sociedades do meio rural ser comum enviar um pedaço de carne a cada vizinho quando se mata um porco.

Outro aspecto a ser destacado entre os costumes pomeranos eram as visitas a parentes e amigos aos domingos para conversar e se divertir. As visitas também eram permeadas por trocas de agradados, muitas vezes materializadas em comida tanto por parte de quem recebia a visita, quanto

de quem visitava. A dádiva recebida por uma visita quase sempre tem a sua contrapartida que é feita por meio do “bem receber” e “bem servir” a visita e também ao oferecer ao visitante que leve para a sua casa outras comidas e ingredientes. Daniel e Cravo (2005, p. 62) mencionam que, conforme a região, o visitante é sempre recepcionado com um cafezinho, chá ou chimarrão ou até mesmo um lanche completo. Entre os pomeranos é comum que as famílias prepararem comidas diferentes ou o melhor que puderem oferecer, principalmente quando se tratava de uma “visita especial”.

Embora as visitas tenham sido mais comuns no passado, atualmente é usual que ao se fazer uma visita, levar alguma coisa que se produza em sua propriedade ou que é produzido pela família, como verduras, manteiga, pães, bolos, biscoitos, roscas, dentre outros. Um exemplo foi-me relatado por Chaneta (74 anos, agricultora aposentada) quando disse que “quando vai visitar alguém costuma levar o que eles gostam de comer e o que eles não têm. O que eu gostava de levar era manteiga. A manteiga é difícil em muitos lugares e uma pessoa idosa se alegra”. Outra informante desta pesquisa me relatou que na última visita que fez ao seu pai que mora em outra região do Estado levou verduras, bolo ladrão e biscoitos e voltou para casa com leite e uma galinha caipira.

As dádivas também eram comuns ao se visitar parentes e amigos doentes ou acamados. Atualmente não é praticada mais com tanta frequência, mas há anos atrás era comum levar alimentos frescos, colhidos ou preparados pela família como um agrado a pessoas doentes. Normalmente prepara-se uma comida que a pessoa gosta de comer ou algo diferente e acredita-se que a comida diferente ajuda na recuperação da saúde das pessoas, servindo também para agradar e a reanimar a pessoa que muitas vezes se encontra deprimida. Em um sentido prático, pode-se inferir que ver uma comida diferente e preparada com carinho abre o apetite e motiva a pessoa doente a comer.

Esta prática reduziu sua frequência devido a interpretações errôneas do ato, pois muitas famílias se sentiam ofendidas de alguém levar comida

para a sua casa pois podia parecer que a família não estava cuidando bem da pessoa ou até mesmo deixando-a passar fome. Na visão de Corbeau (2005, p. 237), a hospitalização é muitas vezes angustiante. Por isso, presentear com comida é uma forma de dar prazer ao doente de forma gustativa e simbólica. Pode também representar uma tentativa de esperança que atribui uma dimensão mágica ao alimento, sempre significando o amor e o elo social dos amigos com aquele ou aquela que sofre.

Assim, a comida assume propriedades diversas tais como alimentar o corpo, amalgamar relações sociais e afetivas, bem como atuar como remédio para curar enfermidades. Pode-se inferir assim que todas estas tradições e práticas ligadas à alimentação descritas neste trabalho são repletas de significados simbólicos e relações afetivas que estão diretamente relacionados com a existência do indivíduo na sociedade.

## **5. Considerações finais**

As comidas típicas pomeranas estão muito ligadas à história e aos primórdios da imigração pomerana ao Brasil que, diante dos desafios, reinventaram as suas práticas alimentares de acordo com as suas necessidades e disponibilidade de alimentos. Algumas das tradições culinárias e práticas ligadas à reciprocidade são heranças dos antepassados quando a preocupação com o próximo e o bem-estar social eram muito mais presentes. Assim, trocar, doar, receber e retribuir comida faziam e ainda fazem parte do cotidiano dos pomeranos, mesmo que em proporções menores, e estes atos estão permeados por relações de amizade e reciprocidade.

Com o contato dos pomeranos com outras culturas e as influências do mundo globalizado, chegaram até as comunidades pomeranas facilidades que favoreceram o desenvolvimento da região, porém estas mudanças, por vezes comprometeram a preservação da cultura local. Assim, as velhas

tradições deixam espaço para os novos hábitos, o que mostra o quanto a cultura é dinâmica e está em constante processo de construção e reconstrução.

O desafio é fazer conviver às mudanças e a tradição para que a essência da cultura pomerana permaneça, além de ressaltar a importância do registro das histórias e memórias dos mais velhos para que muitos aspectos da tradição pomerana, mesmo que tenham deixado de ser praticados, possam ser conhecidos pelas novas gerações de descendentes.

### Referências bibliográficas

BAHIA, Joana. **O tiro da bruxa: identidade, magia e religião entre imigrantes alemães.** Rio de Janeiro: Garamond, 2011.

BRAGA, Vivian. Cultura Alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. **Saúde em Revista**, Piracicaba, v. 6, n. 13, p. 37-43, 2004.

CARNEIRO, Henrique. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005.

CORBEAU, Jean-Pierre. Alimentar-se no hospital: as dimensões ocultas da comensalidade. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível.** Rio de Janeiro: Ed. FIOCRUZ, 2005. p. 227-238.

DA MATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 2001.

DANIEL, Jungla Maria Pimentel; CRAVO, Veraluz Zicarelli. Valor social e Cultural da Alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível.** Rio de Janeiro: Ed. FIOCRUZ, 2005. p. 57-68.

FERRARI, Eugênio Avarenga. **Agricultura Familiar Camponesa, Agroecologia e estratégias de reprodução socioeconômica.** 2010. 136 f. Dissertação (Mestrado em Extensão Rural) - PPGER UFV, Viçosa, MG, [2010].

GARCIA, Rosa Wanda Diez. Representações Sociais da Comida no Meio Urbano: algumas considerações para o estudo dos aspectos simbólicos da alimentação. **Revista Cadernos de Debate**, Campinas, v. 2, p. 12-40, 1994.

GRANZOW, Klauz. **Pomeranos sob o Cruzeiro do Sul**: colonos alemães no Brasil. Vitória (ES): Arquivo Público do Estado do Espírito Santo, 2009.

KRONE, Evander Eloí. **Comida, memória e patrimônio cultural**: a construção da pomeraneidade no extremo sul do Brasil. 2014, 175 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia) – PPGAnt, UFPel, Pelotas, RS, [2014].

MACIEL, Maria Eunice. Introdução: Comida. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 4, n. 29, p. 7-8, 1996.

MONTANARI, Massimo. **Comida como Cultura**. São Paulo: SENAC São Paulo, 2013.

PELEGRINI, Sandra; FUNARI, Pedro Paulo. **O que é patrimônio cultural imaterial**. São Paulo: Brasiliense, 2008.

RÖLKE, Helmar Reinhard. **Descobrimo Raízes**: aspectos geográficos, históricos e culturais da Pomerânia. Vitória: UFES/Secretaria de Produção e difusão cultural, 1996.

SABOURIN, Eric. **Camponeses do Brasil**: entre a troca mercantil e a reciprocidade. Rio de Janeiro: Garamond, 2009.

SABOURIN, Eric. Marcel Mauss: da dádiva à questão da reciprocidade. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 23, n. 66, p. 131-138, 2008.

Recebido em: 25/08/2015.

Aprovado em: 02/09/2015.

Publicado em: 31/12/2015.