

COMIDA COMO MEMÓRIA: NARRATIVAS DE URUGUAIOS NA CIDADE DE PELOTAS – RS.

MARIANA DE ARAUJO ISQUIERDO¹; FRANCISCA FERREIRA MICHELON²

¹Universidade Federal de Pelotas – mariisquierdo@hotmail.com

² Universidade Federal de Pelotas – fmichelon.ufpel@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

Entre setembro de 2013 e agosto de 2014 a autora deste trabalho esteve na cidade do Porto – Portugal, realizando um intercâmbio universitário. Nesses onze meses, experienciou uma interação cultural com estudantes de diversas partes do mundo e com brasileiros de estados diferentes. Durante o período, o principal meio de troca cultural, se deu através da alimentação. Tornou-se habitual a realização de jantares entre os estudantes. Neles, pessoas de nacionalidades distintas, transmitiam seus costumes através da forma de fazer e comer os alimentos.

Tal meio de compartilhamento cultural se deu de forma espontânea, e consolidou-se como principal vínculo entre essa nova comunidade que se formou. A partir dessa interação foram possibilidades duas análises distintas. Primeiramente a importância da alimentação na formação identitária dos grupos e, sobretudo, a importância da manutenção das práticas alimentares, como forma de conservação da nossa cultura, principalmente quando se está deslocado. Em seguida, também foi possível perceber, a forte presença da culinária uruguaia no sul do Rio Grande do Sul, especialmente na cidade de Pelotas, da qual a autora é natural.

Muitas podem ser as razões para tal fenômeno e, inicialmente leva-se em consideração a aproximação entre as duas regiões e os meios como essa fronteira foi formada, já que os atuais limites do estado do Rio Grande do Sul e da Republica Oriental do Uruguai só foram definidos de fato em 1851, através do Tratado de Limites, revisado em 1909, pelo Tratado da Lagoa Mirim. Até então, esses territórios, passaram por vários domínios.

É uma zona que compartilha a mesma história de formação e com características geográficas, muitas vezes, sem distinção nenhuma. O que gera uma influência direta na forma de subsistência dos povos aqui fixados e uma formação cultural muito próxima. Provavelmente, esse é o principal fator por termos tantos uruguaios residentes na região.

Advinda de uma família de descendência Uruguai, as influências dessas práticas alimentares sempre foram percebidas de forma espontânea no cotidiano da autora. Assim, fez-se necessário o deslocamento e o convívio com culturas brasileiras distintas, para que fosse possível outra interpretação dessa realidade. A partir daí a autora passa a ter uma nova percepção sobre o significado das práticas alimentares na formação e divulgação cultural dos grupos e, principalmente na manutenção de suas memórias e identidade, como defende Montanari:

Assim como a língua falada, o sistema alimentar contém e transporta cultura de quem a pratica, é depositário das tradições e da identidade de um grupo. Constitui, portanto, um extraordinário veículo de auto-representação e de troca cultural: é instrumento de identidade, mas também o primeiro modo de entrar em contato com culturas diversas, uma vez que comer a comida do outro é mais fácil – pelo menos aparentemente – que decodificar sua língua. Mais ainda que a palavra, a

comida se presta a mediar entre outras culturas diversas e abrindo os sistemas de cozinha a todo tipo de invenções, cruzamento e contaminações. (MONTANARI, 2004, p.184)

Dessa forma, o trabalho em questão pretende refletir como esses uruguaios, radicados na cidade de Pelotas, utilizam a gastronomia uruguai a enquanto forma de não distanciamento de suas origens e como meio para manter suas memórias vivas. Compartilhando-as com brasileiros que se sentem próximos a essa cultura, parte-se da ideia de que as comunidades utilizam a alimentação como um dos principais elos com a suas tradições.

2. METODOLOGIA

O trabalho desenvolve uma pesquisa sobre memórias das práticas alimentares. Para isso estão sendo registradas narrativas de uruguaios, residentes na cidade de Pelotas, que tem como meio de subsistência o comércio de comida. A cidade de Pelotas está localizada a 150 km da fronteira Brasil - Uruguai, o que propicia uma grande aproximação entre os gaúchos e os uruguaios. Essa aproximação gera, na população pelotense, aceitação a tal gastronomia sendo um dos pontos favoráveis para que bares e restaurantes se mantenham com tais características.

Como referência na formulação das entrevistas, critérios éticos e metodológicos, estão sendo utilizados os conceitos apresentados por Meihy e Ribeiro. Os pesquisadores defendem a ideia de uma relação entre as partes, onde o entrevistado não é visto como objeto e sim como colaborador, segundo os autores: “O uso do conceito ‘colaboração’ fundamenta-se em um procedimento ético e remete ao respeito com o entrevistado que não merece ser visto como ‘objeto’”. (MEIHY; RIBEIRO, 2011, p.25).

As entrevistas passarão pelas etapas, de gravação, transcrição¹, conferência e análise e serão elaboradas de forma aberta, ou seja, compostas por blocos de perguntas que servirão de estímulo para o colaborador, sem um tempo pré-definido. As transcrições serão feitas respeitando a máxima defendida pelos autores de que: “[...] não são as palavras que interessam e sim o que elas contêm”. (MEIHY; RIBEIRO, 2011, p.112).

É fundamental salientar que a partir das narrativas não se está buscando a construção da história dos uruguaios residentes em Pelotas, e sim as suas memórias expressas na sua gastronomia e que, muitas vezes, podem ser subjetivas e reflexos de uma idealização do país que deixaram. Dessa forma, o objetivo do trabalho é analisar as narrativas desses uruguaios e compreender como as práticas alimentares estão diretamente ligadas a uma memória afetiva e expressada através de cinco pontos fundamentais: **matéria prima** – que será o alimento propriamente dito; os **modos de fazer** esse alimento; os **instrumentos** utilizados, o **modo de servir** e a **história de vida** dos colaboradores. Sendo esse o norte para a formulação dos blocos de perguntas tendo como referência Amon e Menasche:

De modo particular – em comparação às formas de satisfação de outras necessidades biológicas naturais à espécie humana – a alimentação demanda atividades de seleção e combinação (de ingredientes, modo de preparo, costumes de ingestão, formas de descarte etc.), que manifestam escolhas que uma comunidade faz,

¹ “Transcrição é o processo de passagem equiparada das narrativas orais para a escrita como se um código equivalesse ao outro.” (MEIHT; RIBEIRO, 2011, P.112).

concepções que um grupo social tem e, assim, expressam uma cultura. O que se come, com quem se come, quando, como e onde se come, são definidos na cultura. (AMON; MENASCHE, 2008, p.15)

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Para uma primeira análise foi realizada uma entrevista com Vicente Botti, Vicente é uruguai, nascido na cidade de Montevideo. Aos oito anos migrou, com sua família, para a cidade de Jaguarão. Considera-se um ativista cultural, já que trabalha com música, gastronomia, literatura e produção cultural. Atualmente encontra-se mais dedicado à gastronomia. É um dos idealizadores do restaurante “Chopp do Mercado – Pizza e *Parrilla*”, localizado no mercado público da cidade de Pelotas. O restaurante é frequentado por uma vasta diversidade de público e tem como proposta principal, segundo Vicente: “Cozinhar para amigos”². Além da *Parrilla*, Vicente também foi idealizador de outros dois restaurantes: o *Fondo Blanco*, que vendia essencialmente pizzas, e o Bar/Restaurante *Madre Mia*, que tem em seu cardápio, claras influências Uruguaias.

Para Vicente a comida é algo muito presente da identidade dos uruguaios: “No Uruguai tu já nasce em volta da comida, a cozinha lá está nas nossas identidades. Tanto que se tu for ver, a maioria dos uruguaios que moram fora do país se viram com comida.” (Vicente Botti) O próprio Vicente já está em seu terceiro restaurante.

Mesmo tendo migrado para o Brasil com 8 anos de idade, mantém suas origens uruguaias bastante evidentes, pode-se percebe-las em seu modo de falar – mesmo falando português, o sotaque espanhol é nítido em sua fala; sua banda, de maior destaque, a extinta *Pimenta Buena* apresentava músicas cantadas inteiramente em sua língua de origem. Já em sua gastronomia, mesmo que muitas vezes negada por ele: “primeiro que nunca foi a ideia de focar ou abrir uma..., ou a identidade ser só uruguai, é multicultural” (Vicente Botti), apresenta características explicitamente uruguaias. E ele mesmo se contradiz posteriormente em seu discurso: “A gente não tem farinha, porque a ideia é ter uma tendência mais uruguai, nesse aspecto sim. Podia fazer um *mix*, uma fusão, mas a gente não faz.” (Vicente Botti)

Quando questionado, indiretamente, se a *parrilla* desenvolvida por ele no restaurante é uma *parrilla* tipicamente uruguai, Vicente defende que sim, pois essa é a forma como ele revive suas memórias. Já quando questionado diretamente sobre a questão, Vicente utiliza a matéria prima para justificar sua negativa:

Eu acho que a lenha interfere e a carne também. A carne, o DNA uruguai, isso dito pelo açougueiro que nos fornece a carne aqui, o DNA uruguai é diferente, pela pastagem, pelo clima, e pelos anos luz que eles levam nessa cultura. Então aqui tu vai comer uma *parrilla* **quase autentica** uruguai, mas nunca vai ser uruguai. Tu vai comer a *parrilla* verdadeira uruguai só no Uruguai... (Vicente Botti)

Utilizando a matéria prima como meio de justificativa a não autenticidade de sua *parrilla* Vicente se exime de tal questão.

Segundo Martín Tempass, “...nenhuma cozinha é estática, mas sim dinâmica. Criações, adaptações, transformações são componentes de qualquer cozinha.” (TEMPASS, 2010, P.66) e isso é evidente na narrativa de Vicente quando ele cita o *entrecot a lá caruso*: “no cardápio colocamos o ‘entrecot a lá

² Testemunho de Vicente Botti, concedido a Mariana Isquierdo em 16 de dezembro de 2015

caruso', porque eu comia o entrecot do meu pai e pegava um pouco do molho do capeletti da minha mãe e eu pensava: um dia vou fazer isso em um restaurante." (Vicente Botti) Nesse momento, além de percebermos as adaptações presentes na sua cozinha, pois o prato em questão se deu da junção de dois pratos típicos uruguaios, também podemos ver a forte carga de memória afetiva presente nos pratos elaborados por ele. Assim como quando lhe foi questionado sobre quem o ensinou a assar, Vicente imediatamente responde: "Aquela história, de ver o pai. [...] e eu não me lembro do primeiro fogo que fiz, é uma coisa muito nossa." (Vicente Botti) A memória afetiva ainda é evidente quando se questiona sobre os temperos: "Pois então, isso é receita de família. Cada *parrillero* tem uma, cada pessoa tem um tempero. Tem uns que só põe sal grosso, tem gente que bate o sal grosso no liquidificador- que é mais puro-, tem gente que usa sal fino." (Vicente Botti) Tendo, mais uma vez, a família como sua principal referência.

4. CONCLUSÕES

A temática da gastronomia, nem sempre esteve constituída dentro do campo das referências culturais, sendo, na maioria das vezes, relacionada à áreas como a história e a antropologia. Entretanto, a ampliação dos estudos relacionados ao patrimônio, vem fazendo com que haja mudanças na forma de se interpretar o patrimônio alimentar.

A partir de então, passa-se a entender que, os "modos de fazer" a comida estão diretamente ligados à cultura, identidade, memória e tradição. E, são um elo para a construção e continuidade das comunidades. Todos esses fatores são bastante evidentes na narrativa de Vicente.

O homem é um ser onívoro, segundo definição simples, quer dizer: "que come de tudo", entretanto, os homens não comem tudo, nossa alimentação não se dá restritamente pelas necessidades biológicas, a escolha dos alimentos está diretamente ligada a simbologia e aos significados, que no caso em questão são as memórias afetivas e manutenção de um sentimento de pertencimento a uma pátria deixada para trás.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 13-21, 2008

MEIHY, José Carlos Sebe B.; Ribeiro, Suzana L. Salgado. **Guia prático de história oral: para empresas, universidades, comunidades, famílias**. São Paulo: Contexto, 2011.

MONTANARI, Massimo. **Comida como Cultura**. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.

TEMPASS, Márton César. A amarga história do doce açúcar. In: "**Quanto mais doce, melhor**": um estudo antropológico das práticas alimentares da doce sociedade Mbyá-Guarani. 2010. 395f. Tese (Doutorado em Antropologia) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2010.