

TEMPEROS E SABORES, A MEMÓRIA DA COZINHA DE PELOTAS

ANDRÉ LUIZ MACHADO DOS SANTOS¹; DALILA MÜLLER²

¹UFPEL Universidade Federal de Pelotas 1 – andre240566@gmail.com 1

²UFPEL Universidade Federal de Pelotas – dalilam2011@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

“Dize-me o que comes e te direi quem és”, já dizia Jean Anthelme Brillat-Savarin, um dos mais famosos gastrônomos franceses, e foi pensando sobre essa frase que comecei a imaginar como seria a confecção de um menu completo de uma refeição com produtos típicos de Pelotas. Foi quando percebi que a bibliografia existente sobre esse assunto é muito superficial e não nos permite elaborá-lo com clareza e fidelidade. Claro que não me refiro ao conteúdo que diz respeito aos doces pelotenses, onde já se tem um acervo bem substancioso e rico de pesquisas e livros a respeito do assunto. Estou me referindo aos ingredientes, receitas e preparações salgadas, que em determinado período da nossa história foram os protagonistas da formação de uma base culinária do prato principal, na mesa das principais famílias da nossa cidade.

A impressão que tenho é que em determinado momento da história, nossos doces começaram a fazer tanto sucesso, que direcionamos aos mesmos toda a nossa atenção e, simplesmente, nos esquecemos de fazer o registro das preparações salgadas. Acredito plenamente que Pelotas tem na memória da cozinha de seus antepassados, preparações que merecem ser lembradas e registradas, antes que se percam em um futuro bem próximo.

Estamos realizando um trabalho que busca um acervo de conteúdo suficiente, que possa nos credenciar a documentar esse relato histórico, dos sabores e receitas, que mais possam caracterizar a culinária da sociedade pelotense, no final do século XIX e início do século XX, época do apogeu econômico da região, quando construímos nossos principais prédios históricos; Museu do Doce (1878), Grande Hotel (1928), Paço Municipal (por volta de 1880), Clube Caixeiral (1879), Theatro Guarany (1921), Clube Comercial (1871), entre outros. É nosso dever encontrar e preservar esse patrimônio culinário, para que as futuras gerações possam conhecer e assim perpetuar nossa identidade e memória gastronômica.

Fico me questionando: Será que somente a parte que se refere aos doces merece ser contada? Será que realmente comíamos charque, ou ele era produzido somente para exportação? Quais são as influências étnicas predominantes na nossa culinária? Temos influência africana na nossa cozinha? Como profissional de gastronomia que sou, essas são perguntas que frequentemente me faço e que gostaria de buscar as suas respostas. Portanto, o objetivo principal desse trabalho é identificar pratos salgados que eram preparados em Pelotas, a partir de livros antigos de receitas de famílias, e que possam estar se perdendo por não se fazer mais essas receitas nos dias atuais e tentar entender os porquês disso estar acontecendo.

É um trabalho que estamos começando, e que está em um estágio muito inicial de avaliação de conteúdo, ele vai demandar um certo tempo, pois depende do nosso sucesso em encontrar pessoas que possam ter esses livros guardados e que estejam dispostas a emprestar para análise e estudo, mas já nos mostra

que tem um excelente potencial de riqueza cultural culinária a ser desbravado e relatado.

2. METODOLOGIA

Começamos a aproximadamente 3 meses, e o método que vem sendo utilizado para a busca de dados, análise e avaliação do material, é a procura em livros antigos por receitas que seriam mais usualmente preparadas pelas famílias pelotenses e que possam estar se perdendo com o passar dos tempos. Tenho comigo dois desses livros: “Receitas Fáceis e Deliciosas de Pelotas” e “Quitutes da Feirinha”, que ganhei de presente da minha sogra, Zulce Campos da Motta e que foram o estopim dos meus questionamentos quanto a história da alimentação em Pelotas, a tudo que não estivesse ligado ao doce, por que neles temos relatos de muitas receitas salgadas ligadas ao prato principal das famílias.

Posteriormente adquiri outros livros mais atuais como: “Pelotas a Mesa, a simplicidade do sofisticado”, que trata de um conjunto de receitas contadas por descendentes vivas de famílias pelotenses, o livro “Das Charqueadas aos Fogões” e o livro “História e Tradições da Cidade de Pelotas” que ajudaram a me motivar e impulsionar meus estímulos no caminho desse trabalho.

Lembrei dos textos debatidos na matéria “Alimentação, História e Cultura” no primeiro semestre da faculdade de gastronomia, em um deles: “Comida e Antropologia-Uma breve revisão” de Sidney W.Mintz, ele afirma que: “O comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidades social” e segue “o que aprendemos sobre comida está inserido em um corpo substantivo de materiais culturais historicamente derivados”, e finaliza, “O comportamento relativo à comida revela repetidamente a cultura em que cada um está inserido”; em outro texto “Cultura e Alimentação” de Maria Eunice Maciel (UFRGS), lemos: “Mais que alimentar-se conforme o meio a que pertence, o homem se alimenta de acordo com a sociedade a que pertence e, ainda mais precisamente, ao grupo, estabelecendo distinções e marcando fronteiras precisas”, quero com isso chamar a atenção de como a gastronomia pode expressar essa relação cultural forte existente entre alimentação e nós seres vivos e ser um dos pontos de estudos mais fortes para expressão dos nossos hábitos e costumes.

Pois bem, como temos encontrado certa dificuldade na busca desses dados somente através dos livros de receitas antigos, pois, infelizmente, a pouco tempo atrás, ainda não se dava o devido valor a essas relíquias de família e muito menos se imaginava que eles poderiam vir a ser utilizados como objetos de estudos, que pudessem relatar a identidade culinária de uma região e que seria importante para futuras gerações conhecer também essa passagem da história.

Como a gastronomia não tinha um apelo acadêmico, e não era vista como uma ciência, que precisasse se guardar qualquer tipo de material para futura análise, as pessoas não guardavam esses livros e acabavam jogando fora, salvo algumas exceções, em que algum membro da família que tivesse gosto pela cozinha os tenha guardado, mas muito mais, por motivos afetivos de recordação desses entes queridos, do que preocupado em preservar esse acervo de preparações, e por causa desse motivo, não gostam de emprestar ou se desfazer desses livros.

Por isso, paralelamente a busca por livros, posteriormente, vamos dar início a uma segunda etapa, onde acreditamos que será mais fácil a obtenção de mais conteúdo, para que possamos enriquecer ainda mais o trabalho, serão entrevistas dialógicas, onde, pelos mesmos motivos afetivos, acaba se tornando mais fácil

fazer as pessoas falarem e contarem, das habilidades culinárias e preparações, de seus entes queridos na cozinha.

Cozinhar, para nós cozinheiros, é a maneira mais presente que encontramos para transmitir carinho e amor para as pessoas com quem convivemos, e como a gastronomia é uma ciência que mexe com nossos cinco sentidos, tato, audição, visão, olfato e paladar, nota-se que a comida é um fator de presença muito relevante em nossas memórias e lembranças de momentos agradáveis, sendo assim, parece que fica fácil e leve, o método de busca de material por entrevistas, que puxem por essas recordações pessoais dessas pessoas, fazendo elas relembrarem desses momentos familiares prazerosos na volta da mesa, e em contrapartida, quando elas falam, parecem estar retribuindo ao carinho recebido através das peripécias culinárias de seus antepassados queridos na cozinha.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Após análise destes primeiros livros, identificamos preparações desconhecidas para nós e outras as quais já escutamos falar mas não se encontra mais atualmente, no livro “Receitas Fáceis e Deliciosas de Pelotas” encontramos o Vatapá com a variação de introdução de um peixe seco na receita, no livro “Quitutes da Feirinha” temos fígado com ervilhas, stroganoff de língua, xinxim de galinha, galantine de maionese verinha e pão de frango, no livro de receitas de família de Isolde Catharina de Bôer identificamos algumas receitas como gratin de abóbora, croquete de aipim, enrolado de batata, beignets a italiana, clesas, croquetes de cenoura, galantine de frango, galinha ao molho pardo, mondongo a milanesa, fritada de miolos e miolos a milanesa que são preparações não encontradas nos dias de hoje, já no livro de Irene Assumpção Crespo Ribeiro voltamos a encontrar receitas de influência africana como o Vatapá e o Xinxim de galinha.

Para nossa surpresa em nenhum desses primeiros livros encontramos receitas a base de charque, o que só vem a reforçar a nossa dúvida de que se realmente comíamos charque por essas bandas ou se ele era produzido na região somente para exportação e geração de renda.

Dentre os principais motivos pelos quais muitas receitas não são mais realizadas nos dias de hoje, podemos citar o tempo de preparo de algumas dessas receitas que não condiz com a falta de tempo das pessoas na correria do dia a dia, dificuldade de aquisição de ingredientes de algumas receitas, método de preparação muito trabalhoso,

Outro ponto importante a ser destacado é a influência africana que aparece em algumas receitas dos livros, mas que não me parece ser uma grande surpresa já que encontramos forte presença de escravos negros trazidos para cá como mão de obra para as charqueadas. Ainda hoje na nossa cidade as pessoas tem forte apelo pelo consumo do mocotó e a variação do nosso vatapá.

Enfim, são suspeitas que ainda precisam ser melhor analisadas no decorrer do nosso processo de pesquisa, e acreditamos que a medida que vamos incorporando mais material ao nosso acervo cultural, seja de mais livros ou das entrevistas que serão realizadas, essas dúvidas e respostas devem ser respondidas e esclarecidas.

4. CONCLUSÕES

Como mencionado anteriormente esse trabalho de pesquisa ainda se encontra em um estágio muito inicial que nos permita tirar algumas conclusões

satisfatórias, devido a quantidade de material analisado, mas temos alguns exemplos que já podemos começar a destacar: Uma delas é a variação da receita de Vatapá que é feita por aqui (R.F.D.P pág 52), que tem ingredientes e modo de preparação totalmente diferente do tradicional Vatapá baiano; miúdos de boi eram comumente encontrados em todos os livros, língua de rês a francesa, no livro “Pelotas a mesa” (pág 138), ou os miolos de boi, encontrado no livro de receitas de Isolde de Boer e que atualmente muito pouco se vê e nem se escuta cogitar o seu uso, também temos fígado com ervilhas (Q.F. pág 49), stroganoff de língua (Q.F. pág 71), língua a Zezé (Q.F. pág 77), destacamos também as galantines de frango ou de camarão, preparações feitas em base de gelatina presentes em três livros (Q.F pág 92 e que não encontramos mais na mesa das residências de Pelotas,

Nosso objetivo inicial seria identificar preparações que possam estar se perdendo com o passar dos tempos, por estarmos passando por uma mudança de perfil na nossa cozinha, para depois entendermos os motivos que estão fazendo com que isso aconteça.

Em uma segunda etapa, vamos dar início as entrevistas individuais, onde a intenção é escutar ao menos, uma quantidade mínima de cinqüenta pessoas que gostem de cozinha, que tenham uma boa memória culinária e que possam nos enriquecer de conteúdo e relatar, com determinada certeza, sobre preparações tradicionais que suas mães e avós elaboravam nas suas casas.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

SILVA, M.H.Z.; Receitas Fáceis e Deliciosas de Pelotas: Editora Livraria Mundial 1994, 103p.

RUSSOMANO R.; Quitutes da Feirinha: 1977, 205p.

MAGALHÃES M.O.; História e Tradições da Cidade de Pelotas: Edição Ardotempo 2011

SILVA E.; Das charqueadas aos Fogões - Culinária a base de charque: Ed. Universitária UFPEL 2009

COSTA MF DE S.; Pelotas à Mesa, a Simplicidade do Sofisticado: Editora Textos 2010 334p.