XXX Encontro Anual de Iniciação Científica
VII Encontro Anual de Iniciação Científica Júnior
eaic 2021

A FORMAÇÃO DE REDE SOCIAL NAS COLONIAS DE SANTA BARBARA E CANTA GALO EM PALMEIRA (PR) PARA A MANUTENÇÃO DE SEU PATRIMÔNIO CULTURAL GASTRONÔMICO

Thaís Riffert (PROVIC/UEPG), Elizabeth Johansen (Orientadora), e-mail: eliza.j@uepg.br
Universidade Estadual de Ponta Grossa - Licenciatura em História.

Ciências Humanas; História; História do Brasil; História Regional do Brasil
Palavras-Chave: *Saber-Fazer, Cotidiano, Gastronomia Regional.*

Resumo

O patrimônio material necessita de um sentido intangível para existir, pois sem o significado cultural dado ele não existiria, o mesmo ocorre com o patrimônio imaterial, pois ele necessita da dimensão material para poder ocorrer. Nessa memória, que é desenvolvida ao longo dos anos, o "saber fazer" está atrelado ao cotidiano. A gastronomia regional liga-se ao valor afetivo, que por sua vez, é interligado à memória, ao cotidiano e ao saber fazer. Todo o processo é importante na gastronomia e estão atrelados a história e identidades dos alimentos (MULLER, 2016). O objetivo dessa pesquisa é analisar esse processo, em especial a forma como a memória gastronômica imigrante muda ao longo das gerações.

Introdução

O objeto de estudo se localiza na área rural do Município de Palmeira (PR): as colônias de Santa Bárbara e Canta Galo. O local possui caráter de conjunto patrimonial, com sua paisagem rural e práticas culturais próprias. Percebe-se, então, que a presença da cultura imigrante polonesa é muito forte na região e é facilmente vista nos bens imóveis remanescentes, assim como em diferentes saber-fazer. O patrimônio cultural das colônias é parte do cotidiano, e nesse caso, a culinária regional é um exemplo de legitimação do cotidiano como um bem cultural (MORAIS, 2011).

Material e Métodos

Com base no levantamento bibliográfico foi desenvolvida a discussão sobre como a gastronomia se transformar ao longo das gerações. Para observar na prática foi realizado um questionário que seria aplicado em três gerações de famílias descendentes de imigrantes estabelecidas nas Colônias Santa Bárbara e Canta Galo. Os resultados obtidos complementariam o trabalho teórico realizado até determinado momento. Devido a pandemia de COVID-19 não foi possível realizar o questionário para aferir a discussão teórica.

Resultados e Discussão

O patrimônio material necessita de um suporte intangível para existir, pois sem o significado cultural de determinado povo ele não existiria, o mesmo ocorre com o patrimônio imaterial, pois ele necessita da dimensão material para poder ocorrer, incluindo o corpo humano. O "saber fazer" é um conhecimento corporificado, é a memória da cozinheira, do artesão ou do músico que o guia e o permite existir de geração em geração, como patrimônio imaterial ele se utiliza do ambiente ao seu redor e do corpo daquele que o produz (MENESES, 2009). E, portanto, está completamente atrelado ao cotidiano. Baseando-se nesse entendimento, o patrimônio cultural de uma sociedade faz referência ao cotidiano, e é nesta perspectiva que a culinária regional se legitima como objeto de análise, sendo antes disso, bem cultural. (MORAIS, 2011) No contexto da culinária regional proveniente da imigração europeia, o imigrante trouxe consigo seus hábitos e práticas alimentares e no novo local de moradia pode mesclar ou acrescentar práticas que acabaram gerando características particulares de seu local de origem (SILVA, 2007).

Conclusão

A culinária regional, a forma como ela é selecionada, preparada e consumida são partes independentes de um único sistema que se vincula ao nosso estilo de vida e define sua significação e transformação (SILVA, 2007), um exemplo seria como fazer a massa do pierogue: há um jeito certo de amassar e moldar a massa, que vem de anos de experiência e a cada geração são passadas as informações necessárias para que tal ato aconteça de forma fácil. O cotidiano de preparar o alimento se torna memória, que aos poucos ganha caráter de patrimônio cultural.

Agradecimentos

Agradeço a minha orientadora por todo o apoio e paciência durante a realização deste trabalho. Agradeço, à minha família, que esteve ao meu lado me fortalecendo constantemente durante todo o momento.

MENESES, Ulpiano T. B. O Campo do Patrimônio Cultural: Uma Revisão de Premissas. In: I Fórum Nacional do Patrimônio Cultural, Ouro Preto - MG, 2009, 26 - 38 p. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/Anais2_vol1_ForumPatrimonio_m.pdf. Acesso em: 20/11/2020.

MORAIS, Luciana P. Comida, Identidade e Patrimônio: Articulações Possíveis. In: História: Questões & Debates, Editora UFPR, 2011, 232 - 250 p. Disponível em: https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/25749. Acesso em: 18/12/2020.

MULLER, Silvana, RONCHETTI, Anita de G. Identidade e Comida: Gastronomia Tradicional de Florianópolis, apreciada como Patrimônio Cultural Imaterial. Revista MEMORARE, 2016, p. 38-42. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/319972185_Identidade_e_comida_gastronomia_tradicional_de_Florianopolis_apreciada_como_patrimonio_cultural_imaterial. Acesso em: 05/01/2021.

SILVA, Marilda C. G. da. O Impacto da Imigração Européia sobre a produção de alimentos e a culinária do Médio Vale do Itajaí/SC. In: Antropologia e Patrimônio Cultural: Diálogo e desafios contemporâneos. Nova Letra Gráfica e Editora, 2007, 103 - 126 p. Disponível em: https://www.academia.edu/1237372/Antropologia_e_patrim%C3%B4nio_cultural_di%C3%A1logos_e_desafios_contempor%C3%A2neos. Acesso em: 10/11/2020.