

SABERES E SABORES DA COLÔNIA CD-ROM INTERATIVO, COM LIVRO DE RECEITAS

Cíntia Hoffmeister **Rizzi**¹

O CD-ROM *Saberes e Sabores da Colônia*, organizado por Renata Menasche², Claudia Turra Magni³ e Mauro Bruschi⁴, é um produto multimídia com fotografias, textos, vídeos e um livro de receitas impresso que está entre os resultados⁵ do projeto *Cultura, patrimônio e segurança alimentar entre famílias rurais: etnografias de casos significativos*, parte da agenda de pesquisa Saberes e Sabores da Colônia⁶, realizada entre 2011 e 2013 na Serra dos Tapes (Pelotas), sul do Rio Grande do Sul. Teve por objetivo identificar, caracterizar e conhecer, através de práticas alimentares, os diversos grupos camponeses locais e seus modos de vida.

A apresentação do CD-ROM faz alusão a uma mesa que se funde com paisagens locais onde os ícones abertura, localidades, saber fazer, festar e consumir o rural estão dispostos para serem “degustados” pelo navegador.

Clicando em Localidades, uma encruzilhada se apresenta, possibilitando ao navegador escolher o caminho a seguir. Clicar em uma das placas conduz ao destino escolhido: Colônias Maciel e São Manoel; Coxilha dos Campos; Butiá; Santa Augusta e Arredores e Torrão, Picada e Rincão das Almas. Cada destino apresenta um pequeno texto informativo sobre a localidade, enquanto os ícones câmera fotográfica e filmadora dão acesso às fotografias e aos vídeos⁷ realizados pela equipe durante a pesquisa.

¹ Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Brasil.

² Antropóloga, professora do Instituto de Ciências Humanas da Universidade Federal de Pelotas (UFPel). Pesquisadora do Laboratório de Estudos Agrários e Ambientais (LEAA), coordenadora do Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura (GEPAC).

³ Antropóloga, professora da Universidade Federal de Pelotas (UFPel). Coordenadora do Laboratório de Ensino, Pesquisa e Produção em Antropologia da Imagem e do Som (LEPPAIS).

⁴ Artista plástico MBA desenhos.

⁵ Apresentações de trabalhos em congressos científicos, artigos publicados, monografias, dissertações e no livro *Saberes e Sabores da Colônia: modos de vida e patrimônio alimentar entre os pomeranos no Brasil Meridional* (FAPERGS 1018354/2010), publicado pela editora da UFRGS em 2014.

⁶ Realizada pelo Grupo de Estudos e Pesquisa em Alimentação e Cultura (GEPAC/PGDR/UFRGS), em associação com o Laboratório de Estudos Agrários e Ambientais (LEAA/UFPel) e com o Laboratório de Ensino, Pesquisa e Produção em Antropologia da Imagem e do Som (LEPPAIS/UFPel).

⁷ Os vídeos são fragmentos dos filmes produzidos durante a pesquisa e se encontram disponíveis para visualização completa em <http://www.ufrgs.br/pgdr/gepac/videos.html>

O viajante pode desbravar terras habitadas por descendentes de colonos imigrantes italianos, alemães, pomeranos, franceses, negros e indígenas das etnias *Mbyá-Guarani* e *Tapes*. É possível andar por campos de fumo e parreirais, e ainda aprender com os remanescentes de quilombos das localidades Torrão, Picada e Rincão das Almas como fazer “*chimia*” de melancia de porco. O videoclipe *Oficina sobre hábitos alimentares: trocas de saberes*, de Maurício Schneider (2013, 17 min.) e as fotografias da Família Camelato durante a colheita da uva são ilustrativas destas paisagens e modos de vida.

Saindo das localidades, o navegador pode aventurar-se pelo Saber Fazer. O ícone apresenta conhecimentos e práticas compartilhados, ligados à produção de alimentos tradicionais, associados às formas de cuidado com a terra e animais, de manejo e cultivo, de técnicas de processamento e de utensílios que estão inseridas no modo de vida das famílias produtoras conformando todo o sistema. Nas laterais do texto estão dispostos os ícones fogão, que apresenta fotos de diversos fogões à lenha, inserindo o explorador nos espaços domésticos das famílias, e panela, que permite acessar diversas receitas locais⁸ feitas com os ingredientes mais utilizados pelas famílias: trigo/ porco/ milho/ uva/ ervas medicinais/ batata/ ganso/ melancia de porco. As imagens de cada um desses ingredientes conduzem a textos, fotografias e vídeos sobre os alimentos e seus usos.

Em porco destaca-se o videoclipe *Carneação de porco*, de Patrícia Pinheiro (2013, 12 min.) que apresenta como esse processo acontece no Quilombo Picada, em São Lourenço do Sul, desde “matar o porco sem pena” até o corte da carne e sua importância para essa comunidade. Degustar milho significa experimentar também o passado e as lembranças boas que este alimento traz, das maneiras de como era preparado e das serenatas e festas que hoje já não acontecem mais, como em *Memórias negras sobre alimentação*, de Patrícia Pinheiro (2013, 14 min.), que trata das memórias dos habitantes do Quilombo Rincão das Almas. *Uva* nos permite um passeio pelas Colônias Maciel e São Manoel e por sua produção de vinhos e sucos. As fotografias e o videoclipe *Família Camelato, do vinho e do suco*, de Carmen Machado (2013, 25 min.) retratam o saber fazer, desde o apanhar das uvas até o engarrafamento para comercialização. Mas o material revela que este saber não ficou restrito aos descendentes de imigrantes italianos, estando também presente entre descendentes de alemães e “brasileiros”. Ao clicar em batata, é possível conhecer o *Rievelsback*, prato de origem

⁸*Waffal, doss, mocotó, riwalsback, cuca alemã* bolachinha de polvilho, bolachinha de milho, *schimier* de melancia de porco, pão de batata, bolo de milho, bolo de torresmo, canjica doce, quibebe e bolo de pedra.

pomerana que tem como base a batata e pode ser utilizado no preparo de outras receitas. Uma antiga prática culinária entre os pomeranos pode ser apreciada quando clicamos em *ganso: Spickbost* (peito de ganso defumado). As fotografias e o videoclipe *Saberes e Sabores da Colônia: o peito de ganso defumado*, de Evander Eloí Krone (2013, 21 min.) registram este saber fazer tradicional pouco conhecido fora da região. O clipe “*Preparo da Schimier de Melancia de Porco*”, de Maurício Schneider (2013, 12 min.), e as fotografias revelam as diferenças e semelhanças no modo de fazer e nas sociabilidades, entre pomeranos e quilombolas.

A maioria dos grupos camponeses da região faz uso frequente de ervas medicinais em chás, temperos e bebidas. A *maischnaps* (cachaça de maio), feita pelos pomeranos, é muito utilizada por seus efeitos medicinais, principalmente em problemas de digestão.

Clicando em *Festar*, o CD-ROM apresenta um pequeno texto relatando como acontecem as festas da colônia, nas quais, como é de costume, há bebida, muita comida e gente reunida em torno da mesa. De uma forma geral, as festas guardam características comuns: são tradicionais e anuais. Organizadas em mutirão, estão integradas ao calendário religioso e agrícola, marcando o ano das famílias camponesas. Ícones com imagens de igrejas, distribuídos acima do texto, evidenciam a forte ligação entre as festas e a religiosidade. Ao clicar na primeira igreja podemos participar da Festa de Sant’Ana, padroeira das Colônia Maciel, São Manoel, Santa Áurea e outras. *Festa na Colônia, Festa de Sant’Ana*, de Carmen Machado (2013, 35 min.), revela como acontecem esses eventos, desde o início, com a missa, passando pelo churrasco ao ar livre, o café colonial e finalizando com o baile, elementos recorrentes nas outras festas de colônia. Em “*Terno de Reis*”, de Patrícia Pinheiro (2013, 13 min.), é possível conhecer parte das festividades associadas a uma manifestação tradicional tão importante em meio à riqueza cultural desta região pluriétnica e diversa.

Consumir o local apresenta o texto *O rural que a cidade consome* e cinco ícones: feiras/ restaurantes/ agroindústrias/ caminho pomerano/ sudoktoberfest, que tratam dos circuitos de produção e consumo entre cidade e campo, revelando uma tendência crescente nos centros urbanos: a de se buscar, nas feiras ecológicas, produtos associados positivamente à natureza e à tradição, às identidades étnicas e sabores típicos da colônia, às suas rotas, caminhos e localidades.

Restaurantes é um ícone particularmente interessante, pois leva a um passeio ao Café Cultural servido na Jeske's – casa de café e cultura pomerana, que oferece pratos de herança familiar. O espaço abriga um pequeno museu com antigas peças de famílias de imigrantes pomeranos instalados na Serra dos Tapes. Caminho Pomerano aborda uma rota turística que visa valorizar o patrimônio cultural pomerano, sua zona rural, seus costumes, pratos e bebidas. *Sudoktoberfest* abre com um texto abordando a necessidade que alguns jovens, integrantes do grupo de danças folclóricas alemãs *Sonnenschein*, tinham de criar uma espécie de *Oktoberfest* no sul do Rio Grande do Sul. A *Sudoktoberfest* envolve um jantar típico, apresentações de corais e grupos de dança, escolha e desfile das soberanas da festa, bailes, e jogos germânicos tais como o jogo de cartas conhecido localmente como *Schafskopf*.

Realizar este passeio-leitura-viagem cultural agradável, prazeroso e singular foi um privilégio proporcionado por este CD-ROM. Primeiro pela importância deste trabalho, que registra patrimônios alimentares e culturais dos habitantes dos diversos lugares da região, abrigando identidades, raízes, memórias, expressões culturais e suas resistências. Junto a isto, cores, texturas, aromas, sabores e saberes que envolvem, no ato de comer e de preparar as receitas, sociabilidades e rituais característicos daquelas pessoas e daqueles lugares.

É um material didático e pedagógico que pode ser utilizado em escolas locais como forma de explorar e conhecer aspectos culturais de sua realidade e em escolas de outras regiões com o intuito de divulgar e discutir a diversidade cultural. As belas imagens dos pratos típicos de cada localidade instigam o navegador a visitar a região, ao mesmo tempo em que excitam os sentidos. O aspecto estético do material merece destaque: a cada clique, uma bela imagem estilizada de alimentos ou paisagens se apresenta ao fundo da tela, enchendo os olhos de quem as vê. A curiosidade para o restante dos trabalhos da pesquisa se aguça, levando o leitor-navegador a buscar as outras produções disponíveis em sites, livros e relatórios.

Outro aspecto importante a se considerar é que o CD-ROM é um excelente modo de produção e difusão de conhecimento, que agrega imagens, textos informativos e suas conexões. Permite praticar a liberdade e a criatividade, porque rompe com a linearidade dos textos escritos, modificando o ritual de leitura. O caminho é trilhado pelo leitor-navegador.

Este rico material permite refletir sobre como, na antropologia, pode-se utilizar de diversas formas narrativas (imagem, texto e som) para pensar sobre modos de vida, modos de fazer e tradições, evidenciando como as práticas alimentares e as cozinhas regionais, com seus sabores específicos, podem trazer à tona questões de grande relevância para a análise social, tais quais etnicidades, resistência cultural, conflitos, sociabilidades, relações de gênero e outros temas.

Recebido em: 28/09/2015.

Aprovado em: 06/04/2016.