

## Alimentação e memória: a questão da patrimonialização da culinária regional

*Food and memory: the issue of regional cuisine patrimonialization*

*Alimentación y memoria: la cuestión del patrimonio culinario regional*

Everton Luiz Simon | [evertonsimon@gmail.com](mailto:evertonsimon@gmail.com)

<https://orcid.org/0000-0002-1227-4813>

Universidade de Santa Cruz do Sul (UNISC), Santa Cruz do Sul, RS, Brasil.

Alini Luza Morais | [luzaalini@gmail.com](mailto:luzaalini@gmail.com)

<https://orcid.org/0000-0003-0905-6492>

Universidade de Santa Cruz do Sul (UNISC), Santa Cruz do Sul, RS, Brasil.

Recebimento do artigo: 10-abril-2023

Aceite: 03-junho-2023



SIMON, E. L.; MORAIS, A. L. Alimentação e memória: a questão da patrimonialização da culinária regional. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 3, n. 1, p. 149-161, jun. 2023.

## RESUMO

O estudo dos hábitos alimentares e dos processos de patrimonialização permite acessar diversas manifestações de saberes e práticas de cada comunidade e os processos de (re)afirmações da culinária regional. Neste artigo, abordaremos a relação entre alimentação e memória e também como o processo de patrimonializar pratos da gastronomia local podem ser, ou não, influenciadas pela memória ou por questões simplesmente mercadológicas. Questionamo-nos sobre em que medida os processos de patrimonialização alimentar se reportam às memórias, fazeres e saberes particulares da população em questão? Neste texto procuramos compreender os processos de tornar patrimônio de preparações culinárias e para isso utilizamos como exemplo o caso do prato da galinha recheada, no município de Santa Cruz do Sul, no Vale do Rio Pardo/RS. Como metodologia, recorreu-se à pesquisa de campo com apoio de entrevistas semiestruturadas realizadas com seis mulheres, com o apoio de diário de campo, documentos oficiais e reportagens. O método de análise dos documentos narrativas de memória se baseou na Análise Textual Discursiva. Ao explorar a riqueza de informações das narrativas e documentos, foi possível compreender que as identidades e os patrimônios culturais podem não responder aos discursos mercadológicos, e sim aos modos de ser, viver das comunidades, mediatizados pela memória como um dispositivo de práxis popular.

**Palavras-chaves:** Gastronomia; Memória coletiva; Pertencimento; Comunidade; Patrimonialização.

## ABSTRACT

Through the study of eating habits and heritage processes we have access to various manifestations of knowledge and practices of each community and the processes of (re)affirmation of regional cuisine. In this paper we will approach the relationship between food and memory and also how the patrimonialization of local gastronomic dishes can be, or not, influenced by memory or simply by marketing issues. We ask ourselves to what extent the processes of food heritage refer to the memories, doings, and particular knowledge of the population in question? In this text, we seek to understand the processes of patrimonialization of culinary preparations and, for this, we will use as an example the case of the chicken stuffed dish, in the city of Santa Cruz do Sul, in Vale do Rio Pardo/Rio Grande do Sul. As methodology, field research was used with the support of semi-structured interviews carried out with six women, with the support of a field diary, official documents, and reports. The method for analyzing the narrative memory documents was based on Textual Discourse Analysis. By exploring the wealth of information in the narratives and documents, it was possible to understand that identities and cultural heritages may not respond to market discourses, but rather to the ways of being, living of communities, mediated by memory as a device of popular praxis.

**Keywords:** Gastronomy; Collective memory; Belonging; Community; Patrimonialization.

## RESUMEN

A través del estudio de los hábitos alimentarios y de los procesos de patrimonialización tenemos acceso a diversas manifestaciones de los saberes y prácticas de cada comunidad y a los procesos de (re)afirmación de la cocina regional. En este artículo abordaremos algunas de las relaciones entre alimentación y memoria y también cómo la patrimonialización de los platos gastronómicos locales puede estar, o no, influenciada por la memoria o simplemente por cuestiones de marketing. Nos preguntamos hasta qué punto los procesos de patrimonialización alimentaria se relacionan con las memorias, los haceres y los saberes particulares de la población en cuestión. En este texto, buscamos comprender los procesos de patrimonialización de las preparaciones culinarias y, para ello, utilizaremos como ejemplo el caso del plato de pollo relleno en el municipio de Santa Cruz do Sul, en Vale do Rio Pardo/Rio Grande do Sul. Como metodología, recurrimos a la investigación de campo con el apoyo de entrevistas semiestructuradas realizadas a seis mujeres, con el apoyo de diario de campo, documentos oficiales e informes. El método de análisis de los documentos narrativos de la memoria se basó en el Análisis Textual del Discurso. Al explorar la riqueza de información de las narrativas y documentos, fue posible comprender que las identidades y el patrimonio cultural pueden no responder a discursos de marketing, sino a las formas de ser, de vivir de las comunidades, mediadas por la memoria como dispositivo de praxis popular.

**Palabras claves:** Gastronomía; Memoria colectiva; Pertenencia; Comunidade; Patrimonialización.

## INTRODUÇÃO

A alimentação é composta por uma série de práticas que envolvem desde a produção de insumos, técnicas de preparo, comensalidade, até as significações dos pratos e memórias que eles trazem. Conforme Abdala (2019, p. 190), as cozinhas regionais resultam e se estruturam a partir de um conjunto de fatores "históricos e simbólicos, suas tradições são construídas ao longo de gerações conformando padrões alimentares e de convívio caracterizados por uma longa duração". Esta ampla temática comporta desde debates econômicos, sociais, nutricionais, históricos, entre outros, ou seja, as possibilidades de análise dessa atividade humana são inúmeras.

Neste artigo abordaremos a relação entre alimentação e memória e também como a patrimonialização de pratos da gastronomia local podem ser, ou não, influenciadas pela memória ou por questões simplesmente mercadológicas. O questionamento que segue é sobre em que medida os processos de patrimonializar alimentar se reportam às memórias, fazeres e saberes particulares da população em questão? Para isso, procuramos compreender sobre os processos de tornar patrimônio preparações culinárias e utilizar como exemplo o caso do prato da galinha recheada, no município de Santa Cruz do Sul, no Vale do Rio Pardo/RS.

É nessa mesma região que os autores deste estudo estão inseridos e também onde está sendo desenvolvido o projeto de pesquisa Educação, Trabalho e Alimentação: saberes, práticas

e políticas em espaços não escolares<sup>1</sup>. Considerando a importância das questões éticas envolvidas em pesquisas no campo das Ciências Humanas, levamos em conta, portanto, os princípios, os cuidados, os procedimentos e o compromisso assumido pelos/as pesquisadores/as com as participantes. Ao entender e tratar de informações e reflexões delas, buscou-se evitar possíveis exposições que pudessem causar constrangimento a partir da leitura e da assinatura do Termo de Consentimento Livre Esclarecido (TCLE). Por conseguinte, explicitaram-se todos os objetivos, os cuidados e as consequências da participação na pesquisa, incluindo a autorização de seu nome próprio como forma de visibilizar não apenas os saberes inerentes ao trabalho, mas também o lócus de enunciação das experiências dessas mulheres. Tal projeto se atenta a compreender como se caracterizam as práticas educativas que ocorrem em trabalhos relacionados à alimentação em comunidades rurais do Vale do Rio Pardo/RS. Este trabalho é desenvolvido em paralelo à pesquisa aqui apresentada, além da contribuição das pesquisas realizadas pelo Observatório da Educação do/no Campo do Vale do Rio Pardo<sup>2</sup>. Os trabalhos, feitos concomitantemente, permitem com que as pesquisas se complementem.

Como metodologia, recorreremos à pesquisa de campo com apoio de entrevistas semiestruturadas realizadas com 6 mulheres da região. As mulheres participantes da pesquisa foram selecionadas a partir da relevância enquanto cozinheiras e, também, por indicações nas próprias comunidades.<sup>3</sup> Além dessas entrevistas, utilizamos o diário de campo como documento de apoio, pois permitiu registrar não apenas as vozes, mas aquilo que observamos como as ações, os gestos, os sentidos e os processos de produção captados durante as observações na permanência nos locais das entrevistas. Outras fontes importantes foram a Lei N.º 39/E/2022 e reportagens em jornais locais – foram coletadas e/ou aproximadas à medida que analisou-se as informações das narrativas das mulheres. As entrevistas foram transcritas e organizadas, categorizadas e cruzadas de acordo com os procedimentos da Análise Textual Discursiva, proposta por Roque Moraes e Maria do Carmo Galliazi (2016).

Desse modo, considerando esses aspectos introdutórios, o seguinte texto está organizado em quatro partes, a contar da introdução. No tópico que apresenta-se a seguir, partimos da relação entre memória e práticas alimentares para compreender o que e como se constitui a relação entre comida, saberes e identidades regionais de determinados grupos sociais. Na sequência, discorreremos sobre a culinária regional, em específico a preparação galinha recheada como produto de um discurso/processo de patrimonialização.

---

<sup>1</sup> O projeto de pesquisa, a partir da intersecção entre Educação Popular, Educação não formal e Educação e Trabalho, busca compreender os significados e influências sociais envolvidos nas práticas educativas da alimentação, problematizando como educam, para quê, para quem e por quê. Busca-se, também, identificar o que as narrativas sobre o saber-fazer a comida comunicam a respeito dos hábitos de cultivo, beneficiamento, produção e consumo de alimentos. Esse projeto obtém financiamento público da Fundação de Amparo à Pesquisa do Rio Grande do Sul (Fapergs).

<sup>2</sup> O Observatório da Educação do Campo no Vale do Rio Pardo (ObservaEduCampoVRP) tem como origem as lutas das Escolas Famílias Agrícolas contra o fechamento das escolas no campo, também contra os agrotóxicos e prega a defesa da agricultura familiar agroecológica. Atua ativamente em movimentos pela educação do campo como um direito.

<sup>3</sup> As mulheres participantes, agricultoras, de diferentes idades, foram selecionadas a partir da sua relevância como cozinheiras e, também, por indicações nas próprias comunidades. Além dessas entrevistas, o diário de campo foi fundamental como documento de apoio, pois permitiu o registro de ações, gestos, sentidos, processos e observações durante a permanência nos locais das entrevistas.

## RELAÇÃO ENTRE MEMÓRIA E ALIMENTAÇÃO

A memória pode ser entendida como objeto e como categoria de análise em pesquisas. Através do uso epistemológico da memória, como objeto de pesquisa, é possível perceber diferentes costumes, tradições, experiências e identidades dos grupos sociais estudados. Também manifesta a organização das comunidades quanto ao seu trabalho, seus saberes e os processos educativos que emergem no tempo e espaço vividos (TEDESCO, 2014). Além disso, a memória, enquanto categoria, serve de mote para diversas pesquisas, em diferentes frentes disciplinares e contextos, dada a sua essência e qualidade de preservar certas “[...] informações podendo nos remeter a um conjunto de funções psíquicas às quais nos tornam capazes de atualizar impressões ou informações passadas, ou que ele representa como passadas” (LE GOFF, 1990, p. 223). Tais informações são atribuídas em diversas formas, sejam como

[...] recordação ou reconhecimento: evocação deliberada ou invocação involuntária de lembranças autobiográficas ou pertencentes a uma memória enciclopédica (saberes, crenças, sensações, sentimentos e etc.) (CANDAU, 2005, p. 23).

Assumindo um posicionamento pelos estudos da memória coletiva, entendemos que a memória é vetor de um sentimento de pertencimento coletivo, que é passada de geração para geração através de narrativas, símbolos, eventos e espaços de memória. Conforme Halbwachs (2004, p. 166), “há tantas maneiras de representar o espaço quantos sejam os grupos”, ou seja, cada grupo tem suas percepções da história, ainda que habitem o mesmo espaço, já que a memória trata-se de uma construção coletiva fundada nas relações entre os sujeitos.

Ademais, a memória concerne subjetividade aos sujeitos, e está ligada às lembranças do passado, que são vistas sob as lentes do presente. Ou seja, diante do tempo atual que se constroem as memórias, que se subvertem fatos e acontecimentos para responder anseios atuais, fazendo dessa busca no passado um filtro sentimental, mesmo que inconscientemente, do que já aconteceu.

É a partir de laços afetivos que os seres humanos criam vínculos de pertencimento a determinado grupo (TEDESCO, 2014). Nesse contexto, as recordações individuais são passíveis de influências do coletivo com que se identificam (CANDAU, 2005). Memória e pertencimento, assim, traduzem as identidades - das comunidades e dos sujeitos -, entendidas como os sentidos dados ao viver num espaço-tempo histórico e compartilhado.

Nesta perspectiva, estudar memórias e suas dimensões (lembranças e esquecimentos) nos permite identificar sujeitos históricos, reconstruir histórias de vida, entender sociabilidades, inclusive nesta pesquisa pautada em práticas alimentares identitárias. A partir de narrativas de memória, pode-se compreender o que e como se constitui a relação entre comida, saberes e identidades de determinados grupos sociais. Afinal, se a memória é um sentimento de pertencimento coletivo, que é passada de geração para geração através de narrativas, de símbolos, de eventos e de espaços de memória, ela participa da construção - mais uma vez, coletiva - das identidades dos sujeitos coletivos conforme Tedesco (2014) e Halbwachs (2004).

Recentemente, na relação com a gastronomia, o uso da memória tem atuado em relação ao presente para preservação de um conjunto de processos, práticas e saberes

relacionados à culinária. Tem sido vista como dispositivo de enunciação das identidades das comunidades, mesmo não vinculada a um passado restrito, ou seja, é a memória que serve como base para processos identitários entre grupos.

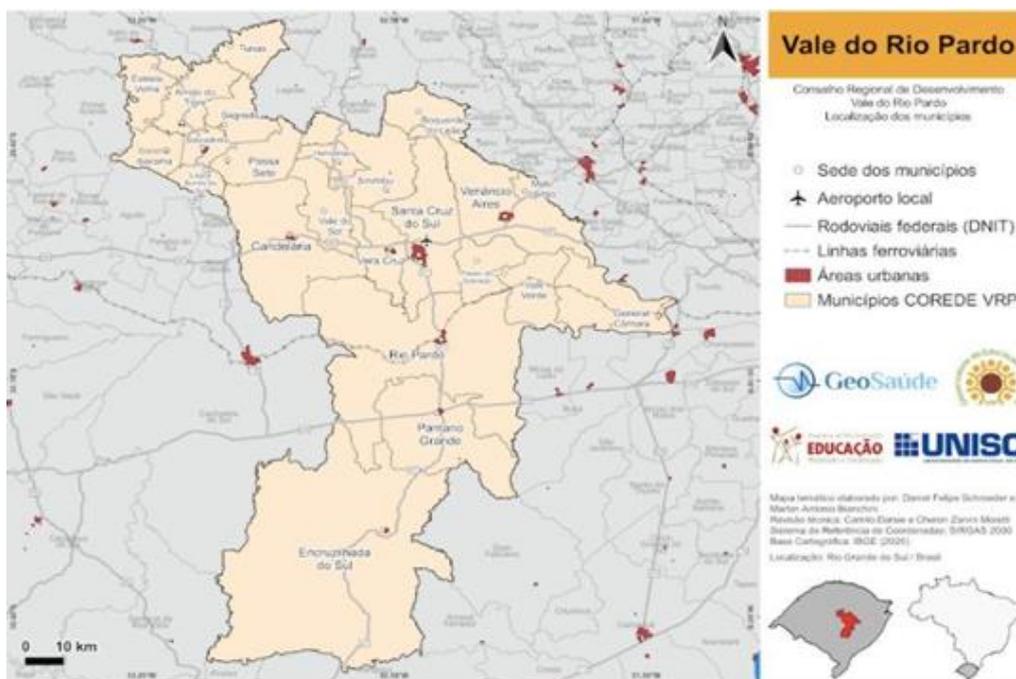
Para Amon e Menasche (2008, p. 15), a memória tem sido uma importante via para a pesquisa em alimentação, pois “a relação que estabelecemos entre comida e memória está fundamentada na ideia de que, se a comida tem uma dimensão comunicativa, como a fala, ela pode contar histórias”, estimulando, assim, a manutenção de suas tradições ao longo de gerações, conformando padrões alimentares e de convívio.

Conforme Halbwachs (1990), a memória coletiva é baseada na interação dos grupos e nas formas como esses a ritualizam. Podemos inserir aqui as práticas alimentares tanto quanto a manutenção da memória nos âmbitos familiares ou de uma comunidade. O pertencimento nasce entre a interação e a manutenção de experiências. Mitos, tradição oral e a genealogia são manifestações desta interatividade entre os grupos. A perpetuidade de costumes e tradições entre familiares é uma característica do processo de manutenção da memória.

A exemplo desta relação entre o uso de memórias e a alimentação, pela manutenção ou extinção de práticas alimentares, ou até mesmo pela relativização e seletividade de determinadas práticas, destacamos o caso do prato da galinha recheada na região do Vale do Rio Pardo.

A região do Vale do Rio Pardo está localizada na área central do estado do Rio Grande do Sul. No mapa abaixo (Figura 1) apresentamos a região que é composta por vinte e três municípios, com uma população total de 440.316 habitantes, segundo estima a Fundação de Economia e Estatística - FEE (RIO GRANDE DO SUL, 2020).

Figura 1. A região do Vale do Rio Pardo (RS)



Fonte: SCHROEDER, D. F.; BIANCHINI, M. A.; DARSIE, C.; MORETTI, C.Z. 2021. Localização dos municípios do Vale do Rio Pardo. Escala 1:1.000.000.

A pesquisa centra-se nesta região, de onde emergem saberes, memórias gustativas e doces lembranças de nossas entrevistadas. Ao longo da pesquisa, nestes dois últimos anos, as mulheres participantes do estudo são (re)conhecidas por seus saberes e suas práticas culinárias e, em sua maioria, ainda residentes da área rural. De diferentes etnias, essas mulheres são representantes de distintas comunidades da região, mas mantêm características em comum, como a solidariedade, ajuda mútua e reciprocidade, bem como a busca pela manutenção dos conhecimentos da cozinha e as formas de preparo dos pratos que representam sua cultura.

Durante o pesquisar foi feito entrevistas e organizou-se suas memórias em arquivos que são constantemente revisitados em busca de reflexões sobre diferentes temas e na importante visibilização de seus saberes e práticas como instrumento de resgate identitário e de valorização da gastronomia/culinária regional. Traz-se aqui algumas de suas memórias e comentários quanto ao prato em questão, a galinha recheada.

A galinha recheada é um preparo culinário que está relacionado com a história dos colonos alemães, desde o estabelecimento da colônia em 1849, na região do Vale do Rio Pardo. Esta região se caracteriza por ter uma economia predominantemente agrícola com destaque para a agricultura familiar (SIMON, 2014). Mesmo possuindo centros urbanos desenvolvidos ainda há uma porcentagem significativa de habitantes no interior destes municípios, onde se inserem as entrevistadas.

Analisando as entrevistas, percebe-se a relação memória/representação e identidade nas falas de Helga: “[...] o prato representa a minha identidade alimentar é com certeza a galinha recheada e massa com bastante molho”. Esta relação se dá, pois a memória é um dos suportes primordiais para a definição de laços de identidade, e está ligada às lembranças das vivências, manifestando-se quando laços afetivos criam o pertencimento a determinado grupo (LE GOFF, 1994). Quando Helga diz que essa preparação representa sua identidade, ela está também dizendo que os outros sujeitos que também têm a galinha recheada como prato identitário fazem parte do seu grupo de pertencimento. E, assim, percebemos, num pequeno exemplo, como a memória coletiva “alimenta-se da seiva do pertencimento e afetividade” (TEDESCO, 2011, p. 165). Essa afeição pode se dar a partir do parentesco, como Woortmann (1994) debate quando versa sobre a parentalidade e a relação com a memória, definindo-a como seletiva, ou seja, os processos de definir o que será mantido e o que será desconsiderado nos memoriais de família.

Essa relação familiar também pode ser percebida nessas falas sobre o consumo do prato. As entrevistadas relembram que em algumas famílias, aos domingos, consumia-se galinha assada e/ou recheada. “Naquela época a minha mãe fazia galinha recheada, assava no forno, mas no forno de pão” destaca Irmagardt. Marguit também relembra sua relação familiar ao dizer que “Um prato especial de festa, domingo era sagrado sempre duas galinhas recheadas, isso era realmente sagrado, porque eu gostava do ‘rabinho (risos)’ sambica e a minha mãe também, e sempre eram do pátio, nunca comprada.” Nessa fala podemos observar também sobre a economia de subsistência que girava em torno da criação de galinhas.

O fazer-saber do preparo é descrito com atenção por Irmagardt ao rememorar que “[...] tirava as tripas e aí fazia um misturado, até pão, ovo cozido, bastante cebola e alho, tempero verde, salsinha tudo misturado. Ah, isso era bom. Como isso era bom!”. Silvia também comenta que

Um prato especial de domingo era churrasco, mas o que realmente a minha mãe fazia muito bem era a galinha recheada, nossa, eu me lembro até hoje. Recheava com os miúdos, fígado né, colocava ovo cozido, nossa era tudo muito bom, hoje eu não faço mais não, porque eu não sou muito da cozinha. Essa galinha era acompanhada sempre com arroz e salada.

É nessa sintonia de lembranças e sentimentos que estabelecemos nossa análise sobre os saberes associados à produção e às práticas alimentares. Neste fazer-saber que o trabalho no preparo do prato gera identidade, Fischler (1995) observa que o comportamento alimentar é um princípio de incorporação, pois ao comer, são apropriadas qualidades simbólicas dos alimentos e, portanto, o ato alimentar torna-se central na formação humana, nos processos identitários, ao mesmo tempo, de distinção do outro. Por entender que as práticas alimentares dizem muito sobre aqueles/as que comem, popularizando valores, hábitos, escolhas e fazeres do cotidiano, traduzindo um processo contínuo de ressignificação e reconstrução de identidades regionais.

É na manutenção destes modos de preparo e dos saberes gerados pelos mesmos que se mantém a cultura local, Brandão (1988, p. 47) corrobora com a ideia ao afirmar que “é a comunidade quem responde pelo trabalho de fazer com que tudo o que pode ser vivido-e-aprendido da cultura seja ensinado com a vida”. Ainda, o autor comenta sobre a preservação de saberes comunitários pelas/nas comunidades subalternas, conforme os mesmos seguem sendo partilhados. Estas trocas educativas e simbólicas são criação dos próprios sujeitos atores, e “todo este trabalho tradicional de classe que sustenta um modo próprio de vida subalterna é sustentado por formas próprias e muitas vezes popularmente muito complexas de saber.” (BRANDÃO, 1988, p. 105). Todo este sistema subjetivo e autônomo de organização social das/nas comunidades é mantido, também, pela reprodução do saber popular, e, no contexto da alimentação e comensalidade, permite a reprodução do corpo social (BRANDÃO, 1988; WOORTMANN, 2013).

Os exercícios de evocar e reproduzir a memória contribuem para o trabalho da construção das identidades e, por consequência, de pertencimentos. A memória é um dos suportes primordiais para a definição de laços de identidade, ela está ligada às lembranças das vivências, e esta só existe quando laços afetivos criam o pertencimento a determinado grupo (LE GOFF, 1994).

A noção de pertencimento é de grande significado para a memória coletiva, conforme Tedesco (2011), carrega consigo a necessidade de ancorar o grupo/comunidade a algo que dê garantia de continuidade, de eternidade tanto para o futuro quanto para o passado. A preservação de hábitos alimentares é uma forma de manutenção da memória e de dar continuidade aos costumes, Erna lembra que “[...] a galinha recheada, isso é coisa boa, a gente faz até hoje [...] isso é coisa boa”.

A cultura local, conforme a análise dessas memórias, têm demonstrado um apego à galinha recheada, no entanto, o hábito de comer esta carne não é definido em um único tipo de prato. No dia a dia, distintos modos de preparo eram apreciados, na intenção de diversificar o cardápio, Helga relembra:

Tu sabe que a galinha era nossa única carne fresca na época, claro, tinha umas bodegas que vendiam carne de rês nos finais de semana, mas comprar isso não se tinha muito ...

então a massa com molho de galinha era a festa nos domingos, assim como a galinha recheada, a galinhada com salada e maionese,... e lá de vez em quando, um bife com ovos.

Mesmo em dias de festa, o consumo da carne de galinha era costumeiro, nem sempre sendo utilizada para a preparação da galinha recheada, dando espaço para diversificadas formas de fazer, mas igualmente apreciadas, a galinhada é um exemplo como Elí comenta:

Nos dias de festa e em finais de semana a gente fazia muita galinhada, com saladas do que tinha na horta, mas, mais era repolho mesmo, beterraba, cenoura, nabo e rabanete a maionese essa de molho branco e doce. Massa com molho, essas coisas assim, menos coisas em vista de hoje em dia. Às vezes também tinha galinha recheada, eu lembro que tinha a festa no Passo do Sobrado e eles sempre tinham as galinhas recheadas e assadas, e eu me lembro que meu pai sempre trazia para casa.

## **A PATRIMONIALIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO: USOS E APROPRIAÇÕES DA/NA CULINÁRIA REGIONAL**

A atual política de preservação e salvaguarda dos bens culturais imateriais, conforme Abdala (2019, p. 198), fundamenta-se em visibilizar e preservar “práticas, saberes e modos de fazer a comida, incorpora a compreensão das tradições como algo que permanece ao longo do tempo, acompanhando a dinâmica social” e territorial. O que pode-se perceber ao longo das memórias e vozes das mulheres entrevistadas é que a galinha recheada revela sentidos e noções de pertencimento para a comunidade local, além de outros pratos, tal qual a galinhada, como podemos perceber em suas falas.

Festas e festivais têm sido elaborados pelos municípios da região, com intuito de exaltar estes preparos, além do fato de tomarem para si como prato típico. No entanto, não é levado em consideração as diversidades da cultura local e não é dado voz aos integrantes da comunidade. Atualmente, muitas festas celebram pratos típicos tradicionais em todo o Brasil, e em Santa Cruz do Sul são tradicionais as festas que celebram a cultura germânica, a exemplo da Oktoberfest, da Festa das Cucas e a da Galinha Recheada. Este último preparo, em março de 2022, por decreto da lei Nº 039/E/2022, foi declarado como patrimônio histórico, cultural e gastronômico no município de Santa Cruz do Sul. O projeto busca, através da galinha recheada, “divulgar as raízes germânicas do município e valorizar a gastronomia dos imigrantes alemães, que povoaram Santa Cruz do Sul.” (SANTA CRUZ DO SUL, 2022).

Ao analisarmos o documento do projeto de lei, é possível observar a relevância econômica conferida ao Festival Nacional da Galinha Recheada, criado em 2017, pelo Futebol Clube Rio Pardinho, em detrimento ao que chamamos a atenção neste estudo, a cultura local e os modos de fazer dos mesmos. No ano de 2022 ocorreu a Festa da Galinha Recheada, que já está em sua sexta edição, desde outras edições o enfoque econômico tem sido demonstrado, conforme Koeppe, em entrevista ao portal de notícias GAZ – Notícias de Santa Cruz e Região (2021), a festa tem o objetivo de “resgatar a tradição do consumo do prato da galinha recheada” e promover a geração de renda, ou seja, um “desenvolvimento econômico” sem considerar os aspectos sociais, identitários e sociais da comunidade.

No terceiro artigo da Lei, acima citado, o texto destaca que o Poder Executivo fica autorizado a criar grupos de estudo e de trabalho para elaborar atividades com escolas e instituições locais “no sentido de preservar a receita dessa deliciosa iguaria”, embora isso ainda não tenha dado significativos passos. Notamos o interesse na preservação do saber/fazer, mesmo não percebendo nenhuma movimentação de resgate com a comunidade em questão.

O que podemos observar ao longo do processo de escrita, análise e reflexões é que não há evidente preocupação em resgate ou manutenção dos saberes em torno do preparo por parte do poder público, muito embora isso esteja descrito em projetos de lei.

Este não é o primeiro movimento municipal para manter a cultura alimentar típica alemã na cidade, como é o caso da Festa das Cucas. Ambos os projetos de lei, tanto da festa das cucas e da galinha recheada, citam os eventos gastronômicos como ponto positivo para a geração de renda, divulgação das potencialidades turísticas e perpetuidade da cultura gastronômica alemã. Não é incomum esse ser o principal ponto a ser defendido quando um projeto de patrimonialização surge, o do retorno financeiro, ou mesmo quando o projeto de lei aponta para os pontos sociais e culturais enquanto seus idealizadores apontam publicamente a ênfase para o financeiro, como vimos na entrevista acima. No entanto, não deve ser esse o único, sequer o principal, objetivo a ser levado em consideração no processo de tornar a gastronomia como patrimônio.

As identidades e patrimônios culturais não respondem aos discursos patrimonialistas de ordem e interesse mercadológicos, mas, aos modos de ser, viver, educar e aprender das comunidades,

o patrimônio cultural é de fundamental importância para a identidade social, para intensificar a ideia da integração cultural como bem-viver social e reforçar a autoestima e a apropriação da herança cultural principalmente por grupos/comunidades que são ameaçados pelo esquecimento (TEDESCO, 2011, p. 63).

Estas festas têm por finalidade vender um ideal de identidade germânica e encarar lucros, tanto para os municípios com o apelo turístico, como para os empresários que produzem ou distribuem os insumos base para as preparações, fazendo delas, as festas, verdadeiros festivais com grande circulação de pessoas. Notamos o estranhamento advindo da comunidade quando Elí fala que “nas festas sempre tinha galinha, só não tinha tanto povo, não como hoje em dia. As festas eram menores, era menos gente.”

Em contraponto temos os integrantes da comunidade, lembrando das festas menores e mais aconchegantes, Erna comenta que “Hoje em dia eu fico apavorada com o monte de coisa que se tem.” A comunidade funciona como antagonista da modernidade (BRANDÃO, 2014). Assim, enquanto resposta e resistência, “a comunidade é o como se pode fazer frente ao capital, ao poder exterior, ao mercado, à sociedade de massa e mídia” (BRANDÃO, 2014, p. 3). Em relação à alimentação popular, a comida rotineira das comunidades responde às intervenções e ameaças do sistema e do mercado hegemônicos de costumes culturais e da autonomia dos sujeitos, por intermédio da memória (AMON; MENASCHE, 2008).

A comida cotidiana e as memórias em torno delas funcionam como resposta de resistência às intervenções e ameaças do sistema e do mercado hegemônicos de costumes culturais e da autonomia dos sujeitos (AMON; MENASCHE, 2008). Portanto, as práticas, os saberes, os modos de fazer a comida revelam diferentes formas de ressignificação e

permanência de tradições populares. Demonstrando o quanto a comunidade tem tentado resistir ao atropelamento de suas características em função da busca de obtenção de lucros, mantendo seus modos de preparo no interior de suas famílias, conforme Erna comenta, “isso é coisa boa, a gente faz até hoje.”

A exaltação e patrimonialização do prato passa por um paradoxo, pois, enquanto a valoriza enquanto comida tradicional, não inclui nesse movimento os indivíduos que nela são representados. Não são os camponeses de pequenas propriedades e criadores de aves que são beneficiados, para contribuir com melhores condições à sua permanência no campo, mas sim empresários de grandes estabelecimentos de abatedouros, que sequer residem na comunidade. Embora esses eventos, em especial o Festival Nacional da Galinha Recheada, gerem empregos (em sua maioria temporários) tanto direta quanto indiretamente, abrangendo o comércio e serviços relacionados à festa, a comunidade se ocupa com serviços temporários enquanto empresários lucram a longo prazo.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Estudar memórias e suas dimensões nos ajuda a identificar sujeitos históricos, reconstruir histórias de vida, seus saberes e práticas, e sociabilidades. Não valorizá-las é destruir a chance de perpetuidade de seus costumes, contradizendo a lógica dos processos de patrimonialização. Afinal, se a memória é pertencimento coletivo, passada entre gerações através de narrativas, de símbolos, de eventos e espaços de memória, é ela que reforça a(s) identidade(s) de uma comunidade. Logo entendem-se as comidas típicas como processos históricos e culturais, visibilizando práticas-saberes, não apenas como produto econômico, sem relação social e territorial.

Abordamos, neste estudo, a relação entre alimentação e memória, além de seu envolvimento nos processos de patrimonializar pratos da gastronomia local. Estes processos são muitas vezes influenciados por questões basicamente mercadológicas, que beneficiam pessoas e instituições sem interesse na manutenção dos saberes populares. Enquanto as narrativas de memórias das mulheres manifestam tradições, costumes, experiências e identidades dos grupos sociais, bem como evidenciam a organização das comunidades quanto a seu trabalho, legitimando e visibilizando seus saberes e os processos educativos que emergem no tempo e espaço vividos.

No caso da Festa da Galinha Recheada, no município de Santa Cruz do Sul, o prato tem protagonizado eventos com apelo turístico, sem considerar os saberes e as práticas das mulheres das diversas comunidades da região em questão. Esse discurso e política de patrimonialização vêm transpondo os limites entre o tradicional e a invenção de uma imagem envernizada pela publicidade, ultrapassando os limites que a memória local toma como prato identitário para um prato meramente gerador de lucros e beneficiando uma pequena parcela.

Dessa forma se for conferida a visibilidade às narrativas das mulheres do Vale do Rio Pardo, quanto às práticas alimentares, possibilitará a reafirmação das identidades dos grupos sociais, através da memória, anunciando estas experiências a fim de embasar processos patrimonialistas, contribuindo com a construção de identidades junto a seus sujeitos.

## REFERÊNCIAS

- ABDALA, Mônica Chaves. Tradições bem temperadas. In: PIRES, Maria do Carmo; MAGALHÃES, Sônia Maria de. **A cozinha brasileira e o patrimônio cultural: história, hospitalidade e turismo**. Curitiba: Editora Appris, 2019.
- AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, vol. 11, núm. 1, janeiro-junho, 2008, p. 13-21.
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **O que é educação**. São Paulo: Editora Brasiliense, 1988.
- WOORTMANN, Ellen F. A comida como linguagem. **Habitus**. Goiânia, v. 11, n. 1, p. 5-17, jan./jul., 2013.
- CANAU, Joël. Memórias e amnésias coletivas. In: CANAU, Joël. **Antropologia da memória**. Lisboa: INSTITUTO PIAGET, 2005.
- FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona: Anagrama, 1995.
- Entrevista Edson Koeppel. Festival Nacional da Galinha Recheada será em 5 de setembro, **GAZ – Notícias de Santa Cruz e Região**, 2021. Disponível em: <https://www.gaz.com.br/festival-nacional-da-galinha-recheada-sera-em-5-de-setembro/>. Acesso em: 05 abr. 2022.
- HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Centauro, 2004.
- LE GOFF, Jacques. **História e Memória**. Campinas: UNICAMP, 1994.
- MORAES, Roque; GALIAZZI, Maria do Carmo. **Análise textual discursiva**. 3. ed. Ijuí: Editora Unijuí, 2016.
- RIO GRANDE DO SUL. Fundação de Economia e Estatística. Corede Vale do Rio Pardo. Disponível em: <https://arquivofee.rs.gov.br/perfil-socioeconomico/coredes/detalhe/?corede=Vale+do+Rio+Pardo>. Acesso em: jun. 2022.
- SIMON, Everton Luiz. **Culinária Regional: história, saberes e identidade regional no Vale do Rio Pardo/RS - Brasil**. 2014. 121 p. Dissertação de mestrado, Universidade de Santa Cruz do Sul, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional. Santa Cruz do Sul: 2014.
- SANTA CRUZ DO SUL (Município). Lei n.º 039/E/2022, de 9 de março de 2022. Declara a galinha recheada como patrimônio histórico, cultural e gastronômico do Município de Santa Cruz do Sul. **Projeto de Lei n.º 039/E/2022**. 2022, RS, 9 mar. 2022.
- SCHROEDER, D. F.; BIANCHINI, M. A.; DARSIE, C.; MORETTI, C.Z. 2021. OBSERVATÓRIO DA EDUCAÇÃO DO CAMPO DO VALE DO RIO PARDO. Sobre nós - Escolas Famílias Agrícolas no Rio Grande do Sul. Observatório da Educação do Campo do Vale do Rio Pardo, 2022. Disponível em: <https://www.observaeducampovrp.com/sobre>. Acesso em: 12 dez. 2022.
- TEDESCO, João Carlos. **Passado e presente em interfaces: introdução a uma análise sócio-histórica da memória**. Passo Fundo: UPF editora, 2011.
- TEDESCO, João Carlos. **Nas cercanias da memória**. Passo Fundo: UPF editora, 2014.
- WOORTMANN, Ellen F. Árvore da Memória. **Anuário Antropológico**, Brasília, n. 92, p. 113-131, 1994.

WOORTMANN, Ellen F. A comida como linguagem. **Habitus**. Goiânia, v. 11, n. 1, p. 5-17, jan./jul., 2013.

## **AGRADECIMENTOS**

Agradecemos à FAPERGS pelo financiamento do projeto de pesquisa por meio do Edital FAPERGS 10/2020 - Auxílio Recém-Doutor -- ARD e à CAPES pela bolsa modalidade II – Nível Mestrado para a realização desta pesquisa.